



Vozes da Cozinha

SABERES, SABORES
E MEMÓRIA NA ROCINHA

Relatório de pesquisa realizada com apoio da FAPERJ no âmbito do PISTA
Parque de Inovação Social Tecnológica e Ambiental da Rocinha

CECIP Centro de Criação de Imagem Popular



SABERES, SABORES
E MEMÓRIA NA ROCINHA

REALIZAÇÃO

Centro de Criação de Imagem Popular CECIP

CECIP

Direção executiva **Claudius Ceccon**

Direção administrativa e financeira **Dinah Frotté**

Coordenação de projetos **Gianne Neves**

Coordenação financeira **Elcimar de Oliveira**

Apoio administrativo **Marcelo Avance, Néia Oliveira, Roberta Maçãs e Sirlene da Silva Alves**

Comunicação **Betriz Cruz**

VOZES DA COZINHA: SABORES, SABERES E MEMÓRIA NA ROCINHA

Outorga Faperj **Gianne Neves**

Coordenação executiva e pesquisa **Luciana Perpétuo de Oliveira**

Coordenação pedagógica e pesquisa **Noale Toja**

Coordenação museológica e pesquisa **Antônio Carlos Firmino**

Produção executiva, comunicação e pesquisa **Daniela Tafuri**

Design, comunicação e pesquisa **Silvia Fittipaldi e Beatriz Cruz**

Orientação Lab Vozes, vídeo e pesquisa **Marcos Braz**

Vídeo, fotografia e assistência de pesquisa **Clara Dias Nascimento**

Áudio, trilha sonora e assistência de pesquisa **Iuri Rodrigues**

Assistência de produção e pesquisa **Michelle Estevan**

Animação **Rafael Gino**

FICHA TÉCNICA

Projeto Editorial **Daniela Tafuri, Luciana Perpétuo de Oliveira, Noale Toja e Silvia Fittipaldi**

Texto **Daniela Tafuri e Luciana Perpétuo de Oliveira**

Projeto Gráfico e Capa **Luciana Perpétuo de Oliveira**

Revisão **Erica Carvalho**

Fotografias **equipe e participantes do Vozes da Cozinha**



SABERES, SABORES
E MEMÓRIA NA ROCINHA

REALIZAÇÃO:



PARCEIROS:



CIEP
AYRTON
SENNÁ



FOMENTO:



Não tem medida, é tudo no olho

Sumário

Apresentação ... 10

o que temos por aqui nessa cozinha

Modos de pensar a pesquisa-ação...20

refletindo e inventando

Modos de fazer | Não tem medida, é tudo no olho... 28

planejando e replanejando

Modos de agir... 62

cozinhando e servindo

Considerações finais... 80

sentipensando e compartilhando efeitos e possibilidades

Apresentação

o que temos por aqui nessa cozinha

Vozes da Cozinha: saberes, sabores e memória na Rocinha” registra encontros de pessoas cozinheiras, moradoras da comunidade, que compartilham suas histórias e afetos por meio da comida.

O projeto Vozes da Cozinha: sabores, saberes e memória na Rocinha é fruto de uma criação coletiva entre a equipe do CECIP Centro de Criação de Imagem Popular e organizações parceiras da Rocinha, realizado com financiamento da FAPERJ, via edital do Programa Favela Inteligente, em apoio às bases para a criação do PISTA - Parque de Inovação Social Tecnológica e Ambiental da Rocinha. Iniciado em abril de 2022, o projeto registra encontros com cozinheiras e cozinheiros, moradores da comunidade, que compartilham suas histórias e afetos atravessados pela temática da comida, e cria um acervo para o Museu Sankofa de Memória e História da Rocinha. Os registros contam com oficinas envolvendo técnicas de cozinha e de produção audiovisual e, como desdobramento e legado, o projeto deseja estabelecer um laboratório de mídias digitais na comunidade. Integrando o PISTA, o Vozes da Cozinha amplia e fortalece uma rede de parcerias na Rocinha e possibilita aos moradores saborear essas memórias, entendendo a alimentação como direito e percebendo a cozinha como um lugar de produção de afetos, arte, ciência e tecnologia.

O objetivo geral é contribuir para o ecossistema de inovação social sustentável do Rio de Janeiro, mediante o registro audiovisual, a promoção de redes e a criação de acervo de memória social, sabores e afetos de pessoas que alimentam suas famílias e a cidade, e que contam suas histórias por meio da comida, dando visibilidade a estas experiências e considerando suas possibilidades de inovação e de geração de renda.

Entre os objetivos específicos, o projeto intencionava, inicialmente: realizar diagnóstico, identificando cozinheiros e cozinheiras da Rocinha e incluindo o mapeamento de iniciativas inovadoras existentes no território que abordem questões sobre segurança alimentar, fluxos de resíduos, agricultura comunitária, diversidades culturais e economia solidária, dentre outros temas; oferecer meios e infraestrutura em tecnologias digitais, por meio da formação de grupos de produção audiovisual com acesso a computadores, celulares, unidades de gravação com câmeras e acessórios e a pacotes de internet (ao término do projeto, os equipamentos adquiridos seriam destinados a parceiros da Rocinha para compor o laboratório de mídia); promover formação em arte e tecnologia para grupos de moradores da Rocinha, voltada para a produção de minidocs; identificar e selecionar personagens que queiram contar suas memórias ligadas aos sabores afetivos



Vozes da cozinha
1ª etapa

diagnóstico

identificação e reconhecimento de pessoas cozinheiras e fluxos que envolvem a alimentação na Rocinha

Vozes da cozinha
2ª etapa

oficinas de audiovisual e cozinha

Vozes da cozinha
3ª etapa

compartilhamento



por meio de culinárias diversas, ampliando suas possibilidades de geração de renda e inserção na economia criativa; compor um acervo audiovisual a ser publicado nos canais do Museu Sankofa, no site do projeto e em outros ambientes virtuais de instituições parceiras, visando a dar visibilidade às histórias e a preservar a memória; fortalecer redes entre atores e iniciativas do território da Rocinha; e sistematizar a metodologia desenvolvida no projeto, divulgando resultados, para dar visibilidade a essa metodologia de inovação.

Nessa primeira edição, o projeto teve três etapas principais: a primeira fase, de diagnóstico, voltada para a identificação e o reconhecimento de pessoas cozinheiras e dos fluxos que envolvem a alimentação na Rocinha; um segundo momento, de oficinas de audiovisual e cozinha, com uma turma intensiva, que chamamos de LabVozes, e duas turmas de experimentação;



e a última etapa, para divulgação e compartilhamento dos materiais produzidos, que culminou em um festival de audiovisual na Biblioteca Parque da Rocinha.

Para o desenvolvimento das ações, contamos com uma equipe composta por uma coordenadora executiva de projeto, uma coordenadora pedagógica, uma produtora-executiva, uma comunicadora visual, um coordenador museológico, uma assistente de produção e três educadores de audiovisual. Toda a equipe também atuou no papel de pesquisadores e assistentes de pesquisa.

Desenvolvimento e produções

Nos três primeiros meses, essa equipe multidisciplinar foi mobilizada para a articulação de parcerias ligadas ao escopo do projeto. Em paralelo, foi elaborado um planejamento pedagógico para as oficinas de audiovisual, inicialmente com 30 vagas destinadas a moradores interessados em mídias digitais e produção audiovisual.

Nos seis meses seguintes, foram realizadas as ações de experimentação audiovisual e o registro das experiências culinárias com os personagens da comunidade, por meio de entrevistas gravadas nas suas cozinhas ou durante as oficinas. A partir desses registros,



foram produzidos curtas-metragens e minidocs com histórias de vida e receitas. As histórias ouvidas geraram também um podcast, já com episódios no ar, e um livro de receitas, como desdobramento da participação de estudantes do Ciep Ayrton Senna no projeto. Deseja-se, ainda, estabelecer meios para criar um laboratório de mídias digitais em uma das instituições parceiras no território.

Nos últimos meses, a equipe se dedicou à edição e finalização dos materiais, à sistematização da experiência e à divulgação dos resultados em um festival de audiovisual realizado em março de 2023, com público de 80 pessoas - casa cheia no auditório da Biblioteca Parque da Rocinha. Além da participação em encontros e eventos relativos ao lançamento do Parque de Inovação Social Tecnológica e Ambiental.

O diagnóstico, realizado entre junho e agosto de 2022, focou nos encontros com cozinheiras e cozinheiros da Rocinha, que renderam entrevistas com sete pessoas, gravadas em cozinhas diversas: desde as cozinhas de suas casas, até de espaços comerciais e comunitários. A ideia inicial, de um mapeamento de iniciativas inova-

doras existentes, deu lugar à identificação de moradores da comunidade dispostos a dividir suas histórias de vida atravessadas pela cozinha e pela comida, porque entendemos ser esse o caminho em um projeto de audiovisual com foco em memória social. Neste processo, nos deparamos com as temáticas da segurança alimentar, gestão de resíduos, agricultura comunitária e diversidades culturais.

As oficinas de experimentação audiovisual, divididas em oito encontros para cada grupo, foram realizadas entre setembro e novembro de 2022, no Ciep Ayrton Senna (com carga horária de 32 horas, entre atividades presenciais e a distância) e no [Serviço de Fortalecimento de Vínculos do CRAS Rinaldo De Lamare](#) (com carga horária de 16 horas, totalmente presencial), criando uma sólida parceria com estes espaços. No Ciep Ayrton Senna, tivemos, ao todo, 24 participantes (17 estudantes do Núcleo de Educação de Jovens e Adultos, 2 cozinheiros da escola, 3 professoras, 1 estagiária e 1 coordenadora). Na turma intergeracional do CRAS Rinaldo De Lamare, participaram 19 pessoas (5 crianças de 7 a 12 anos, 5 adolescentes de 13 a 17 anos, 1 jovem autista de 19 anos, 7 senhoras de até 80 anos e 1 coordenadora).



dores da Rocinha que já tinham alguma experiência prévia em linguagens audiovisuais, atuou nos registros de todos os encontros do Ciep e do CRAS Rinaldo De Lamare, e teve uma formação intensiva, com carga horária de 96 horas, participando ainda do processo de edição dos curtas e minidocs, em mais uma etapa de oficina de 20 horas, que aconteceu em fevereiro de 2023.

Desta primeira experiência, resultaram [6 curtas documentais](#), 5 minidocs e 7 episódios de [podcast](#) (já disponíveis no Spotify), além do livro de receitas e histórias - produzido, como desdobramento, pelos estudantes do Ciep, com uma professora de literatura e uma coordenadora da escola. Outros 7 minidocs estão em processo de edição e finalização e também farão parte do acervo do Museu Sankofa.

As ações do projeto e sua repercussão na mídia estão registradas em um perfil no [Instagram](#), em uma página do [Facebook](#), em matérias publicadas pelos jornais [O Globo](#) e [Fala Roça](#), em reportagem veiculada pela [TVT](#) e na participação de parte da equipe no programa [Estação Sabiá](#), da TV 247, com Regina Zappa.

Contexto

Partindo de uma ideia de inovação social como criação de respostas e caminhos coletivos para problemas identificados em uma comunidade ou território, percebemos que, na ação para uma cidade inteligente, é preciso evidenciar a inteligência que já existe, que resiste, e que é sistematicamente apagada por processos colonizadores das práticas-pensamentos. E abrir espaço para afetos e compreensões que são acessados ao ouvir, produzir coletivamente e, no caso de um projeto sobre fluxos alimentares, compartilhar a produção. Ao escutar histórias atravessadas pela comida e registrá-las, dando a elas status de ciência, nosso desejo era estabelecer uma legitimidade de saberes e práticas populares, criando uma noção de valorização e de pertencimento a uma sociedade de produção de conhecimentos e significações.

Investigar o circuito da comida pode favorecer a reflexão sobre segurança alimentar, tanto no que se refere à manutenção da vida, quanto na compreensão dos fluxos e refluxos que um sistema desigual produz. Consideramos ser este um movimento fundamental para pro-



jetarmos cidades e sociedades inteligentes. E, como possíveis articulações com o ecossistema de inovação social sustentável do Rio de Janeiro e com o movimento de criação de um Parque de Inovação Social Tecnológica e Ambiental na Rocinha, nossa proposta era criar conexões entre cozinhas e cozinheiros e com pontos de coleta e tratamento de resíduos, evidenciando e discutindo os fluxos do circuito em torno da alimentação.

Além de trazer a comida e a cozinha como focos de investigação, este projeto se conecta diretamente à ideia do Parque de Inovação, ao propor um laboratório de produção audiovisual e mídias digitais que permaneça na Rocinha e siga formando moradores e produzindo novos conteúdos e registros audiovisuais. As ações em ambientes digitais e as articulações possibilitadas e fortalecidas pela presença e pelo movimento nas redes sociais podem promover o reconhecimento de iniciativas de inovação semelhantes ou complementares e de oportunidades de empreendedorismo social que possam surgir como desdobramento do projeto.

Desde 2012, o CECIP vem se articulando com diversas instituições e diferentes atores do território da Rocinha,

entre educadores, jovens artistas, agentes culturais e lideranças comunitárias, e realizando ações de fortalecimentos de parcerias, bem como com outros territórios e instituições públicas e privadas do Rio de Janeiro, o que abre possibilidades de articulação entre iniciativas similares e afins que acontecem na cidade. Além disso, trabalha com projetos em outros territórios do Rio de Janeiro, possibilitando trocas e conexões tanto entre a Rocinha e outras comunidades, quanto entre a Rocinha e instituições que fazem parte do ecossistema de inovação da cidade.

Organização da sociedade civil sem fins lucrativos, criada por um grupo de profissionais de diversas áreas, visando a democratizar a informação para amplas camadas da população, o CECIP foi fundado em 1986, no Rio de Janeiro, e teve como projeto pioneiro a TV Maxambomba, uma TV comunitária na Baixada Fluminense, que produzia programas com os moradores da região, por meio de formação em audiovisual. Os próprios moradores de 12 bairros de diferentes municípios criavam suas pautas, roteirizavam, gravavam e editavam os programas, e, uma vez por mês, produziam a exibição em praça pública com telão montado sobre

uma kombi. Nesta experiência, o processo coletivo de produção audiovisual, assim como assistir aos vídeos no telão, juntos, em uma praça, eram um convite aos envolvidos a compartilhar de seus afetos, sentimentos e pensamentos acerca do local onde viviam e a se reconhecerem como produtores de cultura e de conhecimento de uma região. As pessoas não eram mais objetos ou personagens distanciados de suas realidades, e sim produtoras de suas realidades, que evidenciavam com sua própria linguagem.

O Vozes da Cozinha: sabores, saberes e memória na Rocinha se soma aos demais projetos do CECIP, fortalecendo e aprimorando esta metodologia de produção participativa, que usa o audiovisual como meio e mediação e se baseia em encontros e diálogos que buscam promover direitos e que valoriza o registro e a disseminação da memória de moradores de diferentes territórios.

A Rocinha é a maior favela do Brasil, com uma grande extensão territorial, situada entre o Leblon e São Conrado, na Zona Sul do Rio de Janeiro. As estatísticas sobre o tamanho da sua população são variáveis e a defasagem temporal dos censos demográficos dificulta um quadro preciso da situação no território. O cadastro do SUS aponta um número de 100 mil habitantes registrados no sistema, entendendo que o bairro possui 100% de cobertura pelo atendimento público de saúde. Os desafios historicamente enfrentados por esta população, consequência da desigualdade social e do desrespeito a direitos básicos, foram recentemente agravados pelas consequências da pandemia da Covid-19. O Observatório Covid-19/Fiocruz, no documento “Ações e políticas públicas para conter a Covid-19 e seus impactos sociais”, ouvindo lideranças comunitárias e agentes públicos locais, aponta que o território

sofre com problemas também identificados em outras favelas: precariedade das habitações, saneamento básico insuficiente, violência urbana, perda de direitos, aumento do trabalho informal e diminuição de renda. Neste contexto, este projeto parte da premissa de que pensar cidades inteligentes é também compreender o circuito que leva à fome.

A cadeia de interesses que aniquila a sabedoria popular e cria ilusões de praticidade e saúde, com alimentos ultraprocessados e soluções de fastfood, estimula modos de produção insustentáveis e leva a um pensamento de descartabilidade da vida. E compreender o circuito da segurança alimentar vai desde olhares para as experiências de economia familiar e administração do fazer culinário até questões posteriores à produção da comida, como a reutilização de resíduos para criação de hortas familiares e comunitárias. Aí se insere o Vozes da Cozinha: sabores, saberes e memória da Rocinha, interessado em potencializar o ambiente da cozinha como local de produção de ciência e de inovação, de geração de renda e de criação de uma rede de sustentabilidade, articulando diferentes atores da Rocinha.

As ações aqui propostas vêm contribuir para a implementação da Agenda 2030, mais especificamente por meio dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da ONU: Fome Zero (2), Educação de Qualidade (4), Parcerias e Meios de Implementação (17). A ideia, desde o início, era trabalhar em consonância com estes objetivos, de modo a facilitar o desenvolvimento de ações integradas, com uma visão de futuro positiva e comum a diferentes grupos, para gerar impactos na construção do desenvolvimento sustentável. Além de contribuir para um trabalho de rede no território da Rocinha.

Modos de pensar a pesquisa-ação

refletindo e inventando

Neste projeto, encontramos afinidade da nossa metodologia com a sabedoria de uma das cozinheiras entrevistadas, Marly Ferreira, logo na primeira conversa do diagnóstico. Ao perguntarmos sobre as medidas de sua receita de arroz com alho-poró e banana de terra, que havia preparado para a entrevista, ela nos respondeu que “não tem medida, é tudo no olho”.

¹ Marly Ferreira, cozinheira e doméstica entrevistada no diagnóstico do projeto, nasceu na comunidade da Rocinha, em 1958, quando a paisagem ainda guardava características de roça oriunda de loteamentos feitos a partir de 1927, de uma antiga fazenda de café.

O CECIP é uma instituição que tem como prática o fazer com o outro, e não para o outro, o que nos faz trabalhar em escuta, de forma dialógica e participativa. Em nossos projetos, fazemos um diagnóstico inicial com o objetivo de entender as relações e os espaços onde estaremos e, por meio de conversas com as parcerias locais, vamos adaptando a proposta inicial com as suas intenções. A busca de encontros de intenções e propostas demandam experiência para adaptações e percepção de todos.

Neste projeto, encontramos afinidade da nossa metodologia com a sabedoria de uma das cozinheiras entrevistadas, Marly Ferreira¹, logo na primeira conversa do diagnóstico. Ao perguntarmos sobre as medidas de sua receita de arroz com alho-poró e banana de terra, que havia preparado para a entrevista, ela nos respondeu que “não tem medida, é tudo no olho”. Observamos que essa prática revela uma metodologia similar à nossa. Fazer uma comida boa sem medidas pré-determinadas requer experiência e intimidade com sabores e saberes: ingredientes, técnicas, meios e procedimentos que se recriam constantemente a partir de uma percepção maior do que se pode adaptar para os possíveis resultados.

A cozinha feita no olho, pela experiência, é sabedora de possíveis resultados, preparada a partir do que se encontra. E, com isso, faz escolhas, aproximações e invenções. Essa sabedoria, difícil de ser sistematizada em receitas, fala sobre modos de pensar vivos, que propõem modos de fazer criativos mais do que reprodutivos, já que demanda atenção ao que se apresenta, como ingrediente, técnicas de preparo e gostos dos participantes da refeição.

O Vozes da Cozinha, como um projeto realizado pelo CECIP, trabalha com um modo de pensar freireano, que não se preocupa com a fórmula ou com receitas, mas com o encontro e o sentido, com quem está junto e para onde se quer ir. Portanto, ao fazer a proposta, elaboramos um desenho com os desejos da equipe e, ao iniciarmos os trabalhos, a proposta foi se modificando no encontro com as pessoas da comunidade.

O projeto Vozes da Cozinha: sabores, saberes e memória na Rocinha trabalha o encontro por meio da comida, da memória e do audiovisual. Entendemos o audiovisual não só como meio de emancipação e possibilidade de aproximação com leituras críticas das realidades, mas também como mediador de conversas e aproximações que se dão em meio às combinações do fazer. Portanto, o próprio modo dialógico e participativo que exercitamos no processo criativo do audiovisual é didático e contribui para



que todos nós entremos em movimento de escuta e trocas, onde todos ensinamos e aprendemos. No caso da cozinha, as comidas de memória também fizeram um movimento didático por nos aproximarem dos saberes de vida de cada um, de suas relações com a memória social e, especificamente, das receitas diversas que aprendemos todos. Entender o objeto como mediação nos permite estar com as pessoas e coisas, dividindo e manuseando intenções, individual e coletivamente.

Além das metodologias do CECIP de escuta e facilitação de processos educativos participativos, que engajam os participantes em seus percursos de aprendizagem, as conduções no processo de articulação passam também pela abordagem metodológica de design em parceria - na qual predomina a busca pelo desejo dos participantes. Metodologias sintetizadas na fala da Marly “Não tem medida, é tudo no olho”, que reconhecemos como método de trabalho, entendendo que, quando se tem experiência e conhecimento, a medida é regulada conforme a situação, o acontecimento e a presença.

Participando da proposta da FAPERJ de financiar projetos de ação social ligados à universidade, uma iniciativa inédita deste órgão público de fomento à pesquisa, reafirmamos nosso compromisso em compartilhar as questões encontradas, como meio de contribuir para um processo que pretende inovação e sustentabilidade da participação social na comunidade da Rocinha.

Portanto, caminhamos refletindo com algumas pensadoras e pensadores que acreditamos nos dar suporte para ir a fundo no que seria inovação social. Sobre pesquisa, caminhamos com Paulo Freire, Orlando Fals Borda e Marly Ferreira; sobre a cozinha, a comida, o audiovisual e a educação, com Eduardo Coutinho, Noale Toja, Marcos Braz e Gianne Neves, incluindo as experiências com a TV Maxambomba; sobre a memória, com Antônio Carlos Firmino e Mário Chagas; e sobre os objetos-meios, técnicas e materiais, com Luciana Perpétuo. Como este projeto nasce no CECIP a partir da Universidade do Bem Viver, uma universidade livre, que é fruto da Campanha por um Currículo Global da Eco-



2 Conceito que Fals Borda traz da experiência cotidiana de uma comunidade pesqueira, na fala de um pescador em conversa com ele.

3 A metodologia IAP traz uma perspectiva ampla para a ideia de conhecimento. Propicia a valorização dos saberes populares, ao mesmo tempo em que cuida da pesquisa científica. Como nova abordagem, promove o conhecimento criado junto, em parceria com o contexto e os sujeitos pesquisados.

nomia Social e Solidária, da qual fazemos parte, também incluiremos aqui reflexões sobre o direito à alimentação que a natureza nos fornece, além de questões que envolvem as ideias de sustentabilidade, inovação e tecnologia. Com isso, contamos também com as reflexões de Cândido Grzybowski.

Para possibilitar o aprendizado e a participação nos códigos hegemônicos para a alfabetização de adultos, o filósofo e educador brasileiro Paulo Freire buscava fazer pontes com os códigos locais de onde atuava e, com isso, possibilitava trocas e reconhecimento de conhecimentos. Usava imagens como meio de acesso aos códigos, que apresentavam ações que faziam parte do cotidiano local. Com Paulo Freire, olhamos para os diversos conhecimentos entendendo que cada rede tem seus códigos de linguagem e que o acesso ao conhecimento é o acesso a estes códigos. O conhecimento hegemônico se identifica como conhecimento inteligente, e assim se valida, invalidando diversas outras formas de experiências-conhecimentos. Com isso, acabamos reduzindo as ideias de inovação e tecnologia, perdendo tecnologias importantes, desenvolvidas nessas experiências-conhecimentos.

Em consonância com Freire, o sociólogo colombiano Orlando Fals Borda nos propõe atuar numa pesquisa *sentipensante*², nos envolvendo e atuando junto do contexto e comunidade pesquisada. A pesquisa-ação, como ficou conhecida, parte da metodologia investigação-ação-participativa (IAP)³, uma proposta de pesquisa participante, com um compromisso de atuação do pesquisador, que rompe com a ideia hegemônica do distanciamento do pesquisado, do suposto conhecimento de quem fala mas não se aproxima





das diversas realidades. Nesta perspectiva, o pesquisador se aproxima do pesquisado na sua vida cotidiana e nos afetos que a permeiam.

Nesse sentido, quando Marly nos conta que sua receita “não tem medida, é tudo no olho”, ela evidencia um conhecimento cotidiano que nos convida a refletir sobre receitas vivas e abertas ao encontro com os materiais disponíveis, que revelam as inteligências criativas que não paralisam diante da falta, mas encontram caminhos e aproximações com suas intenções. Uma cozinha muitas vezes vista como impertinente diante de um padrão que valida regras e pré-requisitos.

A cineasta e educadora brasileira Noale Toja, que pesquisa as relações com a comida por meio do audiovisual, nos provoca a estabelecer ligações entre o fazer da cozinha e o fazer no audiovisual, e propõe uma transposição de significados que contribui para o trânsito entre códigos. Noale trabalha experimentações com

o vídeo na linguagem da cozinha, de modo que todos se sintam aproximados de um fazer sem mistério. Ao ‘sentirpensar’ as experimentações audiovisuais como um ambiente de ‘conhecimentosignificações’ em que a linguagem é expressa pela fuga de padrões que definem limites, se apropria e desloca, como no ato de cozinhar, Noale entende o fazersentirpensar na/com a cozinha também como um ambiente de linguagem, assim como o audiovisual. Escapa das receitas, revela-se como um saber que também se inspira pelos sentidos e pela intuição. A intuição aqui compreendida como o ambiente daquilo que é trabalhado, testado e experimentado cotidianamente e que, de tanto fazer, se conhece. É o processo científico com os cotidianos: experimentar, vivenciar, pesquisar, pensar acerca do seus fazerssaberes. Os ingredientes no preparo da comida, assim como os elementos de linguagem na produção de vídeo, são escolhidos intencionalmente e manipulados cuidadosa e carinhosamente, para atender a desejos no ato de sedução.

O produtor audiovisual e cineasta brasileiro Marcos Braz não perde oportunidades tanto de registrar o que não é socialmente visto no que hegemonicamente se entende como favela e comunidades marginalizadas, quanto de envolver no audiovisual pessoas que vivem condições-limite, e assim nos mostra que o audiovisual pode ser meio de compreensão e de sobrevivência.

Inspirando a forma de entrevistar, o cineasta brasileiro Eduardo Coutinho nos ensina a entrar em contato com o outro, no encontro de vidas que querem se conhecer, trocar saberes e aprender. E, atenta às relações de poder nessas interações, a socióloga brasileira Gianne Neves, crescida na TV Maxambomba, questiona sobre as formas de interagir que podem promover ou não as aparições dos conhecimentos: dependendo de quem faz a pergunta, resultará um tipo de resposta. Relações de poder hegemônico, sejam de classe, raça, gênero e outros, podem inibir as aparições dos conhecimentos e, sendo assim, há uma manutenção

dos discursos e práticas sociais que não reconhecem a diversidade dos saberes.

Por ter a memória um aspecto particular de cada um, ela traz a singularidade da experiência vivida e revivida, ao mesmo tempo em que compartilha a realidade com a memória coletiva - a idade, o lugar, a raça, o gênero e a classe social da voz que conta. Sendo assim, a memória a ser registrada fará parte do imaginário que permeia a vida real e do que está sendo projetado diariamente. Nesse sentido, o processo formativo de ouvir e registrar o outro contribui para uma consciência da fala de cada um. Uma percepção importante, já que o ato de lembrar também é recriação.

Para Antônio Carlos Firmino, geógrafo, museólogo orgânico brasileiro e fundador do Museu Sankofa, as relações entre as pessoas e objetos - sejam verduras, frutas e outros - são fundamentais para que possamos ter as memórias e histórias registradas, preservadas e sal-



vaguardadas, e para que, com todo respeito e carinho, sejam partilhadas. Dialogamos também com o museólogo brasileiro Mário Chagas, para quem a memória é campo de disputa. Chagas entende que a museologia que não serve para a vida não serve para nada, e que o museu precisa falar do afeto e do amor. Para ele, é preciso ocupar o conceito, a palavra e a prática do museu.

A designer e educadora brasileira Luciana Perpétuo, que trabalha na perspectiva do design em parceria, pensa as articulações e desenhos de projetos a partir do encontro de desejos e os corpos-objetos-meios como co-movedores de práticas sociais, nas quais as formas de pensar propõem formas de mover: agir, falar, fazer e vice-versa. Assim, tudo o que é planejado ganha vida no encontro e percorre caminhos de ação que não foram vislumbrados no projeto inicial. Nessa prática, o desenho do projeto é criado coletivamente, na ação das pessoas que desejam estar junto e incluindo suas intenções. Portanto, os objetivos iniciais se mantêm e são realizados, mas são enriquecidos pela experiência e intenções dos participantes, modificando os modos e os meios, promovendo inovações.

O CECIP vem, desde 2016, aprofundando as questões relacionadas à sustentabilidade humana e da nature-

za, fazendo parte do coletivo organizador da rede da Campanha por um Currículo Global da Economia Social e Solidária, que hoje já envolve mais de 200 organizações. A rede discute e enreda discussões sobre o tipo de educação que pode mover outros porvires, mudanças fundamentais e sensíveis, com possibilidades de formas plurais de re-produção, criação e experiência de vida nas relações sociais. Com isso, em 2020, em meio à pandemia da Covid-19, resolvemos, em rede, criar a Universidade do Bem Viver, uma universidade livre que se constitui como um espaço formativo aberto, que se propõe à troca de experiências, atento às opressões que os poderes dominantes efetivam de forma constante em meio ao cotidiano.

Para nós, o empenho em refletir e atuar com inovação é questionar o modelo desenvolvimentista ultrapassado que está nos levando à extrema desigualdade e a mudanças climáticas irreversíveis, e colocar em prática a proposta de biocivilização, ou civilização da vida, do sociólogo brasileiro Cândido Grzybowski. Nesse sentido, a cozinha e a alimentação são basilares na vida humana e fazem parte das políticas do cuidado, que, na perspectiva da biocivilização, deveriam estar no centro da economia e têm sido mercantilizados e comercializados.

Tendo exposto os modos de sentir e pensar que nos guiam neste processo, vamos aos modos de fazer concordantes.



Modos de fazer Não tem medida, é tudo no olho

planejando e replanejando

Entendemos que o espaço social da memória é um campo de disputa. Para trabalhar com a memória tendo o audiovisual como meio e mediação, com uma equipe heterogênea em constante formação, iniciamos o processo a partir do resgate das memórias sobre comida da própria equipe.

Neste capítulo abordaremos como os modos de pensar a proposta impactaram nos modos de fazer durante as ações do projeto, relatando o que foi pensado inicialmente e o que foi se modificando e se atualizando vivamente nos encontros com os participantes de cada etapa. Como praticantes pensantes da pesquisa, adotamos o “Não tem medida, é tudo no olho”, exposto no capítulo anterior, refletindo sobre o rito metodológico dessa prática com a qual nos identificamos tanto. Com esta metodologia, atuamos criativamente, repensando-refazendo os meios-estratégias e garantindo nossas intenções.

Entendemos que o espaço social da memória é um campo de disputa. Para trabalhar com a memória tendo o audiovisual como meio e mediação, com uma equipe heterogênea em constante formação, iniciamos o processo a partir do resgate das memórias sobre comida da própria equipe. Na primeira reunião presencial, combinamos que cada um levaria um prato que fizesse parte da sua memória afetiva, para compartilhar a comida e as histórias em torno dela. Enquanto cada um contava sua história, registramos os depoimentos em áudio e vídeo, experimentando as delícias e nos aproximando da vida e dos conhecimentos de cada um - dos sabores, saberes e memórias.

Ouvir em silêncio, para captar o áudio com qualidade, e saborear a comida enquanto a história é contada promove um tempo mais denso de aproximação com o outro. Essa densidade passa pelas diversas formas de sentir e de evidenciar outros modos de fazer, como criação de outras realidades possíveis. E iniciamos o planejamento das ações depois dos vínculos gerados nessa experiência. Tanto o planejamento, quanto a produção da etapa de diagnóstico, incluíram a criação coletiva de uma identidade visual para o projeto, que pudesse identificar os materiais produzidos e a nossa comunicação nas redes sociais.

Havíamos planejado, para o diagnóstico, um mapeamento de iniciativas inovadoras existentes na Rocinha para, em seguida, selecionar nossos entrevistados. No entanto, em vista do diálogo com a própria equipe, em parte moradora e com relações familiares na comunidade, acabamos decidindo caminhar pela Rocinha, conversando com pessoas conhecidas, inicialmente a partir dos afetos, e encontrando, nestas conversas, cozi-



nheiras e cozinheiros do território. Nestes encontros, identificamos muitas pessoas que, apesar de não ter empreendimentos mapeáveis, poderiam trazer grandes contribuições para a nossa pesquisa. Ao fim, escolhemos sete pessoas cozinheiras, com experiências distintas, e fizemos o registro de suas memórias e histórias, conversando com elas em cozinhas de diversos lugares: desde suas casas até cozinhas de espaços comerciais e comunitários. Neste processo, nos deparamos com questões sobre segurança alimentar, direitos humanos, gestão de resíduos, agricultura comunitária e diversidades culturais, dentre outras.

Nossos entrevistados foram: Marly Ferreira, cozinheira e trabalhadora doméstica; Phelippe Mattos, cozinheiro, pedreiro, ritmista de escola de samba e Ogã; Isabel Ferreira, confeitadeira, dona da Belezura Doces e ex-bailarina; Nilton de Oliveira, confeitador; Elizângela Maria da Silva, cozinheira, e Alessandro Amorim, chef de pâtisserie francesa, donos do restaurante Vincenzo; e Vavá, cozinheiro e criador de um negócio de pastéis gourmet. São moradores da Rocinha que tiveram suas vidas atravessadas pela cozinha em diferentes circunstâncias e por diferentes motivações, e que nos trou-

xeram realidades em que a comida revela o limite da sobrevivência: fazer comida para não morrer de fome porque, como sem comida ninguém vive, é um “negócio” garantido.

Um destaque deste período de diagnóstico foi a realização de dois atos organizados pelo movimento Rocinha sem Fronteiras, em protesto contra a paralisação das obras do Programa Comunidade Cidade, nos quais estivemos presentes e onde a comida não representava trabalho ou meio de vida, mas forma de protesto. O [Boladão](#) foi um bolo de três metros, distribuído na rua para quem passasse no local, para “comemorar” o “bolo” que o Governo do Estado deu na Rocinha, paralisando obras de infraestrutura. E o [Sopão do Saneamento](#) também foi distribuído para a população, manifestando indignação pela paralisação das obras de saneamento na comunidade.


Tendo realizado algumas entrevistas, identificamos a potência dos depoimentos, com seus relatos de memórias e posicionamentos, que poderiam ser evidenciados e fortalecidos por meio da comunicação. Assim, decidimos pela abertura de um perfil no Ins-





tagram e de uma página no Facebook, entendendo que qualquer interação comunicativa tem dimensão pedagógica. Em relação às comunicações do projeto, as postagens nas redes sociais foram feitas de modo a valorizar os conhecimentos e tecnologias que os cozinheiros e cozinheiras nos apresentaram, intencionando que as pessoas se identificassem como alguém que faz parte da história e da memória da sua comunidade. A ideia era ainda reconhecer a cozinha como um ambiente de circulação de saberes e sentidos, que nos possibilita refletir sobre conhecimentos e tecnologias e sobre a alimentação que sustenta a vida. Assim, fizemos algumas publicações que logo obtiveram alcance e respostas de pessoas que fazem parte do círculo de relações e amizades das cozinheiras e cozinheiros participantes.





Philippe
Philippe Mattos
Pai, músico, professor,
ogã e cozinheiro

“A day without laughter is wasted day.”

Vozes da Cozinha
SABERES, SABORES
E MEMÓRIA NA ROCINHA

REALIZAÇÃO: **CECIP**
PARCEIROS: **MUSEU MANGUEIRA**, **Rio**, **Biblia da Rocinha**, **CIEP AYRTON SENNA**
FOMENTO: **FAPERJ**



Vozes da Cozinha
SABERES, SABORES
E MEMÓRIA NA ROCINHA

REALIZAÇÃO: **CECIP**
PARCEIROS: **MUSEU MANGUEIRA**, **Rio**, **Biblia da Rocinha**, **CIEP AYRTON SENNA**
FOMENTO: **FAPERJ**



Vavá
Valdemir Sousa Pereira
Pastel Gourmet

Vozes da Cozinha
SABERES, SABORES
E MEMÓRIA NA ROCINHA

REALIZAÇÃO: **CECIP**
PARCEIROS: **MUSEU MANGUEIRA**, **Rio**, **Biblia da Rocinha**, **CIEP AYRTON SENNA**
FOMENTO: **FAPERJ**



Vozes da Cozinha
SABERES, SABORES
E MEMÓRIA NA ROCINHA

REALIZAÇÃO: **CECIP**
PARCEIROS: **MUSEU MANGUEIRA**, **Rio**, **Biblia da Rocinha**, **CIEP AYRTON SENNA**
FOMENTO: **FAPERJ**



Isabel
Isabel Ferreira
Belezura doces

Vozes da Cozinha
SABERES, SABORES
E MEMÓRIA NA ROCINHA

REALIZAÇÃO: **CECIP**
PARCEIROS: **MUSEU MANGUEIRA**, **Rio**, **Biblia da Rocinha**, **CIEP AYRTON SENNA**
FOMENTO: **FAPERJ**



Vozes da Cozinha
SABERES, SABORES
E MEMÓRIA NA ROCINHA

REALIZAÇÃO: **CECIP**
PARCEIROS: **MUSEU MANGUEIRA**, **Rio**, **Biblia da Rocinha**, **CIEP AYRTON SENNA**
FOMENTO: **FAPERJ**



Elisângela
Elisângela Maria da Silva
Vicenzo

Vozes da Cozinha
SABERES, SABORES
E MEMÓRIA NA ROCINHA

REALIZAÇÃO: **CECIP**
PARCEIROS: **MUSEU MANGUEIRA**, **Rio**, **Biblia da Rocinha**, **CIEP AYRTON SENNA**
FOMENTO: **FAPERJ**



Vozes da Cozinha
SABERES, SABORES
E MEMÓRIA NA ROCINHA

REALIZAÇÃO: **CECIP**
PARCEIROS: **MUSEU MANGUEIRA**, **Rio**, **Biblia da Rocinha**, **CIEP AYRTON SENNA**
FOMENTO: **FAPERJ**



Ainda em meio ao diagnóstico, iniciamos o planejamento das oficinas de audiovisual, para as quais havíamos previsto trinta vagas, com a ideia inicial de realizar as atividades na Biblioteca Parque da Rocinha. Para o processo seletivo, a intenção era uma divulgação em escolas, na biblioteca, e via carro de som. Assim, demos início às articulações para a ação e fomos conversar com João Timbó, diretor do Ciep Ayrton Senna da Silva, com o objetivo de divulgar as oficinas entre os estudantes do Ensino Médio e da Educação de Jovens e Adultos (EJA), já que abriríamos vagas sem limite de idade. Timbó, já parceiro do CECIP em outras iniciativas e projetos, nos encaminhou para uma conversa com Márcia Anchieta, coordenadora do NEJA, que não só gostou muito da ideia de uma oficina audiovisual com memórias sobre comida, como nos propôs realizar a atividade com uma turma de 24 estudantes, com a qual ela estava trabalhando cartas, em um projeto que se relacionava com a nossa proposta.



Ao mesmo tempo, durante os registros do diagnóstico na cozinha do CRAS Rinaldo De Lamare, que nos cedeu o espaço para algumas gravações, a coordenadora do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos, Adriana Silva, nos perguntou se as pessoas que estavam cozinhando ali enquanto nos contavam suas histórias não poderiam ensinar suas receitas para as senhoras do grupo de artesanato que funciona sob sua coordenação. Adriana, então, nos mostrou outra cozinha, no mesmo andar do prédio, montada como uma cozinha-estúdio, do tipo de programa de culinária de TV, de fato perfeita para ensinar receitas com gravações em audiovisual.

Diante destas duas propostas, que partiram das coordenadoras do Ciep e do CRAS, optamos por organizar duas turmas, uma em cada um dos espaços. As 30 vagas previstas já estavam todas preenchidas e decidimos, então, não fazer nenhuma atividade na Biblioteca Parque nesse momento, apesar de o diretor, Aloísio de Jesus, também ter disponibilizado espaço para uma parceria.

Nossa ideia era trabalhar com pessoas que queriam experimentar o audiovisual, mas também com outras que já tinham aproximação com esta linguagem e gostariam de trabalhar com documentários. Assim, Marcos Braz, cineasta, produtor audiovisual e educador da nossa equipe, que é morador da Rocinha e tem feito escola na comunidade, fez a ponte com alguns jovens interessados para compor o terceiro grupo, que chamamos de Lab Vozes.

Em uma metodologia “no olho, sem medida”, os recursos e quantidades se dão por gosto, em geral dentro das condições possíveis (proposta da receita, ingredientes, número de registros, exercícios, entre outros elementos). Além disso, entendemos que a seleção dos participantes aconteceu por grude, já que, nas conversas que tivemos no período do diagnóstico, muitos “colaram” conosco, por desejo de estar junto e criando propostas, o que consideramos essencial como método para participação.





Nossa proposta para as oficinas, na concepção do projeto, contava com 30 vagas ao todo, com quatro meses de encontros quinzenais. Entretanto, com os cortes no orçamento, se mantivéssemos o tempo de quatro meses para esta etapa, a verba disponível comportaria apenas 20 participantes. Decidimos, então, reduzir a etapa para um período de três meses, para poder manter as 30 vagas previstas. Nos pareceu, em princípio, a melhor opção. Mas nesta metodologia, que é viva, diante das conversas e articulações com as pessoas e espaços parceiros na Rocinha, ouvimos os desejos e propostas das coordenadoras do NEJA do Ciep Ayrton Senna e do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos do CRAS Rinaldo De Lamare. Com isso, chegamos a um formato que jamais teríamos imaginado e que não teria sido possível sem a participação ativa de Márcia e Adriana, com suas questões e sentidos, criados em suas realidades: formamos três



turmas (incluindo o Lab Vozes) e mantivemos os oito encontros previstos com cada grupo, organizados em atividades semanais, realizadas em um período de dois meses. A turma do Lab Vozes, para uma formação intensiva, inicialmente com cinco jovens; uma turma de experimentação em audiovisual no NEJA; e uma turma de experimentação em audiovisual no CRAS Rinaldo De Lamare. Nesta dinâmica, as 30 vagas iniciais foram revistas e tivemos, no total, 43 participantes nas oficinas.

O objetivo geral das oficinas foi promover um ambiente de curiosidade, reconhecimento e troca de sabores, saberes e memórias, por meio de experimentações com vídeo, fotografia, áudio, luz, linguagem, roteiro e edição, incentivando o uso do audiovisual de forma crítica e intencional e fomentando o registro da história da comunidade, para compor o acervo do Museu Sankofa. Como objetivos específicos, tínhamos a produção



de minidocs durante as oficinas e o compartilhamento de experiências e aprofundamento de conhecimentos para envolvimento profissional posterior ao projeto. A ideia era criar um espaço de relações e trocas com os produtores de audiovisual da Rocinha.

Para estes encontros, produzimos materiais como toucas e aventais, crachás e caderninhos, com a identidade visual do projeto, criada coletivamente por toda a equipe. Além de uma [playlist](#) com músicas sobre o tema da comida, para esquentar os ânimos e os grupos já irem entrando no clima.

Durante os planejamentos das atividades, foi preciso considerar algumas diferenças e especificidades de cada grupo, descritas a seguir:



Lab Vozes

O grupo, inicialmente composto por cinco jovens moradores da Rocinha que já tinham alguma experiência em linguagens audiovisuais, participou de dois encontros semanais, com duas horas de carga horária anteriores às oficinas de experimentação e mais duas horas participando das oficinas do Ciep e do CRAS Rinaldo De Lamare e registrando as atividades. Este grupo passou por uma formação intensiva, com carga horária total de 96 horas, atuando também no processo de produção das oficinas. Ao final, esteve presente ainda no processo de edição dos curtas e minidocs, em mais uma etapa de oficina de 20 horas, que não havia sido prevista no projeto original e para a qual ganhamos a participação de mais dois jovens. O planejamento para este grupo foi feito por semana, prevendo que acompanhassem os encontros dos outros dois grupos:



SET	ATIVIDADE
05 e 06/09 Encontro 1 Comidas de memória e afetos	Segunda, dia 5 – 17h CIEP Ayrton Senna Apresentação da proposta e do projeto. Luciana apresenta o projeto e a oficina (falar do equipamento de higiene), Noale apresenta a dinâmica. Compartilhamento de receitas de afetos. Em círculo, em torno da mesa, cada participante conta uma receita de memória afetiva para se apresentar. Essa apresentação será gravada com celular por outra participante, fazendo um rodízio de câmera entre as participantes. Como você contaria essa memória no audiovisual? Conversa. Cada orientador fala um pouco sobre fazeres e funções: fotografia, vídeo, áudio, luz, direção, produção. Experimentação com os equipamentos para gravação da oficina do NEJA. Cada orientador acompanha um participante. Terça, dia 6 – 12h Centro Municipal de Cidadania Rinaldo De Lamare Registro rolando. Sobre documentário: O que cada um entende por documentário? Conversa sobre documentário, documento, memória e história.
13 e 14/09 Encontro 2 Sonhar, criar, compor	Terça, dia 13 – 12h Centro Municipal de Cidadania Rinaldo De Lamare O grupo produz o espaço, organiza os materiais e os alimentos. Noções de composição - relação da composição de um prato e um plano, para gravar a produção da comida. Experimentar a linguagem enquanto prepara a comida. Orientar para o próximo encontro. Uma equipe que ficará responsável pela composição e captura de planos na pré-produção da próxima receita de afetos. Quarta, dia 14 – 17h CIEP Ayrton Senna Organização e produção do encontro do grupo de experimentação: o grupo produz o espaço, organiza os materiais e os alimentos. Noções de composição - relação da composição de um prato e um plano, para gravar a produção da comida. Experimentar a linguagem enquanto prepara a comida. Conversa sobre etapas de produção audiovisual. Orientar para o próximo encontro. Planejamento do registro: uma equipe que ficará responsável pela composição e captura de planos na pré-produção da próxima receita de afetos.
19 e 20/09 Encontro 3 Verdade, mentira? seduções e intenções	Segunda, dia 19 – 17h CIEP Ayrton Senna O grupo produz o espaço, organiza os materiais e os alimentos. Noções de sonoridades - relação das ambiências sonoras na cozinha e num gesto de gravação, ao produzir um vídeo de, ou sobre comida. Experimentar a linguagem, enquanto prepara a comida. Orientar para o próximo encontro, uma equipe que ficará responsável pela captação das sonoridades e da gravação de planos na pré-produção da próxima receita de afetos. Terça, dia 20 – 12h Centro Municipal de Cidadania Rinaldo De Lamare Organização e produção do encontro do grupo de experimentação: o grupo produz o espaço, organiza os materiais e os alimentos. Noções de composição - relação da composição de um prato e um plano, para gravar a produção da comida. Experimentar a linguagem enquanto prepara a comida. Conversa sobre etapas de produção audiovisual. Orientar para o próximo encontro. Planejamento do registro: uma equipe que ficará responsável pela composição e captura de planos na pré-produção da próxima receita de afetos.
27 e 28/09 Encontro 4 Sabores e saberes com luz	Terça, dia 27 – 12h Centro Municipal de Cidadania Rinaldo De Lamare O grupo produz o espaço, organiza os materiais e os alimentos. Noções de iluminação - relação da poética da luz nos preparos e nas cenas sedutoras das comidas. Experimentar a linguagem, enquanto prepara a comida. Orientar para o próximo encontro, uma equipe que ficará responsável pela iluminação e gravação de planos na pré-produção da próxima receita de afetos. Quarta, dia 28 – 17h CIEP Ayrton Senna Organização e produção do encontro do grupo de experimentação: o grupo produz o espaço, organiza os materiais e os alimentos. Noções de composição - relação da composição de um prato e um plano, para gravar a produção da comida. Experimentar a linguagem enquanto prepara a comida. Conversa sobre etapas de produção audiovisual. Orientar para o próximo encontro. Planejamento do registro: uma equipe que ficará responsável pela composição e captura de planos na pré-produção da próxima receita de afetos.

OUT	ATIVIDADE
04 e 05/10 Encontro 5 Ludicidade	Terça, dia 4 – 12h Centro Municipal de Cidadania Rinaldo De Lamare O grupo produz o espaço, organiza os materiais e os alimentos. Noções de ângulo – relação de deslocamento nos preparos das cenas, como experiência de outras sensações. Experimentar a linguagem, enquanto prepara a comida. Orientar para o próximo encontro, uma equipe que ficará responsável pela composição em ângulos de gravação na pré-produção da próxima receita de afetos. Quarta, dia 5 – 17h CIEP Ayrton Senna Organização e produção do encontro do grupo de experimentação: o grupo produz o espaço, organiza os materiais e os alimentos. Noções de composição – relação da composição de um prato e um plano, para gravar a produção da comida. Experimentar a linguagem enquanto prepara a comida. Conversa sobre etapas de produção audiovisual. Orientar para o próximo encontro. Planejamento do registro: uma equipe que ficará responsável pela composição e captura de planos na pré-produção da próxima receita de afetos.
11 e 12/10 Encontro 6 Montagem e stop motion	Terça, dia 11 – 12h Centro Municipal de Cidadania Rinaldo De Lamare O grupo produz o espaço, organiza os materiais e os alimentos. Noções de animação – relação da ludicidade com as narrativas das comidas, capturando os movimentos pelo Studio Stop Motion. Experimentar a linguagem enquanto prepara a comida. Orientar para o próximo encontro, uma equipe que ficará responsável pela animação, capturando os movimentos pelo Studio Stop Motion na pré-produção da próxima receita de afetos. Quarta, dia 12 – 17h CIEP Ayrton Senna Organização e produção do encontro do grupo de experimentação: o grupo produz o espaço, organiza os materiais e os alimentos. Noções de composição – relação da composição de um prato e um plano, para gravar a produção da comida. Experimentar a linguagem enquanto prepara a comida. Conversa sobre etapas de produção audiovisual. Orientar para o próximo encontro. Planejamento do registro: uma equipe que ficará responsável pela composição e captura de planos na pré-produção da próxima receita de afetos.
17 e 18/10 Encontro 7 Alteração de receitas, edições	Segunda, dia 17 – 17h CIEP Ayrton Senna Edição – Roteiro com memória. Itens importantes para o museu e para o Vozes, sua história com a Rocinha, afetos e memórias com a comida. O grupo produz o espaço, organiza os materiais. Noções de edição – relação da montagem do filme com as narrativas criadas ao fazer as comidas, usando aplicativo de edição. O grupo, distribuído em 5 equipes, escolhe uma receita que irá editar com o aplicativo. Experimentar a linguagem das gravações anteriores. Combinar o último encontro, que terá com comidinhas, para o grupo assistir aos vídeos produzidos. Terça, dia 18 – 12h Centro Municipal de Cidadania Rinaldo De Lamare Edição – Roteiro com memória. Itens importantes para o museu e para o Vozes, sua história com a Rocinha, afetos e memórias com a comida. O grupo produz o espaço, organiza os materiais. Noções de edição – relação da montagem do filme com as narrativas criadas ao fazer as comidas, usando aplicativo de edição. O grupo, distribuído em 5 equipes, escolhe uma receita que irá editar com o aplicativo. Experimentar a linguagem das gravações anteriores. Combinar o último encontro, que terá com comidinhas, para o grupo assistir aos vídeos produzidos.
25/10 e 10/11 Encontro 8 Finalizações	Terça, dia 25 – 12h Centro Municipal de Cidadania Rinaldo De Lamare Finalização dos vídeos. Preparação para apresentação. Mostra dos vídeos com comidinhas. Quarta, dia 10 – 17h CIEP Ayrton Senna Finalização dos vídeos. Preparação para apresentação. Mostra dos vídeos com comidinhas.

JAN/FEV	ATIVIDADE
31/01 Encontro 1 Montagem e emoções	Objetivos: entender a importância da edição e o impacto no resultado final; conhecer um pouco da história da montagem; entender o conceito básico de storytelling; entender o que é decupagem; aprender a fazer um roteiro de edição. Atividade para a próxima aula: Fazer um roteiro de edição. Primeiro momento, das 10h às 11h20 – História da montagem – Como era antes? Exemplos de primeiros filmes. Entender o conceito básico de storytelling. Como contar uma boa história? Exemplo de storytelling para apresentar: Jornada do Herói, presente em diversos filmes e séries que conhecemos. Intervalo das 11h20 11h40. Segundo momento, das 11h40 às 13h – O que é decupagem? Explicação sobre como foi produzido o material, em que contexto e como ele está organizado. Análise o material e pensar nas “receitas” de filmes que podemos fazer. Em vez de descascar e picar os ingredientes, vamos assistir a essas imagens e pensar que histórias queremos contar. Almoço, das 13h às 14h. Terceiro momento, das 14h às 15h40 – Discutir as ideias. Conversar sobre as possibilidades encontradas na decupagem e quais ideias surgiram. Aprender a fazer um roteiro de edição no formato de colunas: Tempo, áudio, vídeo. Café com avaliação, das 15h40 às 16h
02/02 Encontro 2 Mãos na massa	Objetivos: iniciar a prática de edição a partir do roteiro feito na última aula; conversar sobre roteiros de edição; conhecer técnicas básicas de montagem; entender a estrutura de organização básica para editar; iniciar a edição do vídeo; entender a importância de organizar a edição e fazer backup do material. Primeiro momento, das 10h às 11h20 – conversa sobre roteiros de edição – ideias e formas de fazer. Estrutura de organização básica para editar. Organização do projeto de edição. Baixar arquivos anotados anteriormente. Preparar o terreno para uma edição calma e tranquila, sem atropelos e perdas. Separar os arquivos em pastas (áudio, vídeo, projeto, etc.). Abrir um projeto no software escolhido. Intervalo, das 11h20 11h40. Segundo momento, das 11h40 às 13h – Organizar o projeto dentro do software. Edição na prática: como importar os arquivos baixados. Apresentação de recursos básicos: o que é timeline, ferramenta de corte, monitores de referência, etc. Edição na prática: como abrir uma sequência. Como incluir vídeos na sequência. Como cortar vídeos na sequência. Almoço, das 13h às 14h. Terceiro momento, das 14h às 15h40 – Apresentação de referência: trechos de documentários memoráveis para inspirar. Edição na prática: tirar dúvidas e conversar, um a um, sobre as ideias e possibilidades. Fazer backup do material trabalhado até aqui. Café com avaliação, das 15h40 às 16h
07/02 Encontro 3 O meu primeiro copião	Objetivos: dar prosseguimento a edição, ajustando e encaminhando pra finalização; conhecer alternativas pra superar os desafios encontrados; conhecer edições memoráveis que fizeram a diferença; entender o conceito de copião; aprender a ajustar arestas; finalizar um copião. Primeiro momento 10h às 11h20 – contrados: conversar sobre o que estão achando do material, quais as principais dúvidas e pensar alternativas. Conhecer edições memoráveis que fizeram a diferença: apresentação de referências de edições que mudaram totalmente ou aprimoraram o filme. Entender o conceito de copião: a primeira forma do filme, um diamante a ser lapidado. Prática de edição . Intervalo 11h20 11h40. Segundo momento 11h40 às 13h – Aprender a ajustar arestas: como aprimorar a edição. Apresentação de conceitos de edição: transição de áudio e de vídeo, fade in, fade out, corte seco, glitch, trilhas musicais, imagem de cobertura. Prática de edição. Almoço 13h às 14h. Terceiro momento 14h às 15h40 – Prática de edição. Como dar saída no arquivo: exportando o primeiro copião. Fazer backup do material trabalhado até aqui. Café com avaliação 15h40 às 16h.
09/02 Encontro 4 Empratamento ou finalização	Objetivos: entender o que é finalização e deixar seu filme pronto pra ela; aprimorar o desenho de som do filme; fazer o tratamento de cor; inserir créditos, cartelas e letterings; exportar o filme. Primeiro momento 10h às 11h20 – Falar sobre trilha: apresentação de trilhas memoráveis do cinema pra inspirar. Desenho de som: a importância de um som equilibrado. Prática de edição: tratamento de áudio. Intervalo 11h20 11h40. Segundo momento 11h40 às 13h – A cor do filme: como a cor influencia sensações e também pode ser usada como elemento narrativo. Correção de cor: apresentação do painel COR DE LUMETRI. Prática de edição: Equilibrar e corrigir as cores do filme. Almoço 13h às 14h. Terceiro momento 14h às 15h40 – Letterings, créditos e cartelas: elementos narrativos úteis e importantes. Prática de edição: incluir créditos e elementos desejados. Tipos de exportação: como dar saída no seu arquivo. Prática de edição: exportar arquivo. Backup do material feito até aqui. Café com avaliação 15h40 às 16h



CIEP Ayrton Senna da Silva

Este grupo foi composto por 24 participantes - 17 estudantes do Núcleo de Educação de Jovens e Adultos (nem toda a turma aderiu), dois cozinheiros da escola, três professoras, uma estagiária e uma coordenadora. Com carga horária de 32 horas, entre atividades presenciais e a distância, este grupo foi muito ativo durante as semanas entre os encontros, realizando e enviando, via grupo de WhatsApp, as atividades propostas, que costumamos chamar de prazeres de casa. Eram comidas que preparavam em seus cotidianos, compartilhando suas receitas e depoimentos, arrumando, iluminando, fotografando e filmando.



SET	ATIVIDADE
05/09 Encontro 1 Comidas de memória e afetos	17h - Equipe e Lab Vozes produzem o espaço, organizam os materiais e os alimentos. Planejamento e combinações para o registro da oficina de experimentação. 19h - Apresentação da proposta e projeto. Luciana apresenta o projeto e oficina (falar do equipamento de higiene). Noale apresenta a dinâmica. Compartilhamento de receitas de afetos. Em círculo, em torno da mesa ou do fogão, cada participante conta uma receita de afeto para se apresentar. Essa apresentação será gravada com celular por outra participante, fazendo um rodízio de câmera entre as participantes. Para o encontro seguinte, eleger uma das receitas de memória afetiva para ser produzida.
Entre encontros	Faz a foto do prato. Conta no áudio a história do prato. Compartilha no grupo de WhatsApp.
13/09 Encontro 2 Sonhar, criar, compor	17h - Equipe e Lab Vozes produzem o espaço, organizam os materiais e os alimentos. Planejamento e combinações para o registro da oficina de experimentação. 19h - Começo do encontro, assistindo e analisando as criações. Noções de composição - O que temos num plano e o que temos num prato? O que é sonhar? Imaginar? Criar? Fazer SONHO com Nilton. Experimentar a composição, enquanto Nilton ensina a receita do sonho. Noções de composição - Relação da composição de um prato e um plano, para gravar a produção da comida. Experimentar a linguagem, enquanto prepara a comida. Cozinheiro convidado: Nilton do Sonho. Nilton conta suas histórias enquanto faz a sua receita de sonho com recheio de doce de leite e creme. 20h30 - Degustação da comida, orientação dos exercícios entre encontros e organização do próximo encontro. Escolha de quem vai cozinhar e contar sua história para registrarmos na próxima semana.
Entre encontros	Cada um filma alguém ou se filma, fazendo uma receita, e compartilha no grupo de WhatsApp.
20/09 Encontro 3 Verdade, mentira? Seduções e intenções	17h - Equipe e Lab Vozes produzem o espaço, organizam os materiais e os alimentos. Planejamento e combinações para o registro da oficina de experimentação. 19h - Começo do encontro, assistindo e analisando as criações. Assistir ao vídeo de alguém que fez o exercício sem nenhum áudio, com o áudio gravado, com trilha e sem trilha. O que é mentira? Sedução, intencionalidades. Maquiagem. Noções de sonoridades - o que temos de planos sonoros numa receita? Ambiência - Seleção para dar o destaque com a intenção que escolheu. Forma-conteúdo, intenção. Experimentar captação sonora, enquanto a pessoa cozinheira ensina a receita, noções de sonoridades - Relação das ambiências sonoras na cozinha e num gesto de gravação ao produzir um vídeo de ou sobre comida. Experimentar a linguagem enquanto prepara a comida. Cozinheiro convidado: Lênio Fortunato. Lênio conta suas histórias e faz sua receita de moqueca de peixe alagoana. 20h30 - Degustação da comida, orientação dos exercícios entre encontros e organização do próximo encontro. Escolha de quem vai cozinhar e contar sua história para registrarmos na próxima semana.
Entre encontros	Cada um capta os sons da sua cozinha enquanto faz uma receita, e compartilha no grupo de WhatsApp.
27/09 Encontro 4 Sabores e saberes com luz	17h - Equipe e Lab Vozes produzem o espaço, organizam os materiais e os alimentos. Planejamento e combinações para o registro da oficina de experimentação. 19h - Noções de iluminação - Relação da poética da luz nos preparos e nas cenas sedutoras das comidas. Experimentar a linguagem da iluminação usando a lanterna do celular enquanto a pessoa que está cozinhando prepara a comida. Explorar diferentes tipos e recursos de iluminação. Cozinheira convidada: Gleiciane Medeiros. Gleiciane conta suas histórias e faz sua receita de caldo de carne cearense. 20h30 - Degustação da comida, orientação dos exercícios entre encontros e organização do próximo encontro. Escolha de quem vai cozinhar e contar sua história para registrarmos na próxima semana.
Entre encontros	Cada um experimenta possibilidades de iluminação - luz do espaço, luz de velas, luz solar, etc. - com suas criações na cozinha e compartilha no grupo de WhatsApp.

OUT	ATIVIDADE
04/10 Encontro 5 Deslocamento e emoção	<p>17h – Equipe e Lab Vozes produzem o espaço, organizam os materiais e os alimentos. Planejamento e combinações para o registro da oficina de experimentação.</p> <p>19h – Noções de ângulo – relação de deslocamento nos preparos das cenas, como experiência de outras sensações. Proximidade e distância, vistas de cima, de baixo, de lado, etc. Que emoções você identifica e provoca ao aproximar e distanciar, ver de cima, ver de baixo, etc? Experimentar possibilidades de diferentes ângulos no registro do preparo da comida.</p> <p>Cozinheira convidada: Catarine Fidencio. Catarine conta suas histórias enquanto faz a sua receita de geléia de morango.</p> <p>20h30 – Degustação da comida, orientação dos exercícios entre encontros e organização do próximo encontro. Escolha de quem vai cozinhar e contar sua história para registrarmos na próxima semana.</p>
Entre encontros	Espaço aberto para troca de experimentações no grupo de WhatsApp.
11/10 Encontro 6 Ludicidade, montagem e stop motion	<p>17h – Equipe e Lab Vozes produzem o espaço, organizam os materiais e os alimentos. Planejamento e combinações para o registro da oficina de experimentação.</p> <p>19h – Noções de animação – relação da ludicidade com as narrativas, capturando os movimentos pelo Studio Stop Motion. O que é ler narrativas audiovisuais? Como você organiza as imagens e define o caminho da montagem? Experimentar a linguagem no registro do preparo da comida.</p> <p>20h30 – Degustação da comida, orientação dos exercícios entre encontros e organização do próximo encontro. Escolha de quem vai cozinhar e contar sua história para registrarmos na próxima semana.</p>
Entre encontros	Espaço aberto para troca de experimentações no grupo de WhatsApp.
18/10 Encontro 7 Alteração de receitas, edições	<p>17h – Equipe e Lab Vozes produzem o espaço, organizam os materiais e os alimentos. Planejamento e combinações para o registro da oficina de experimentação. Edição – Roteiro com memória. Itens importantes para o museu e para o Vozes, sua história com a Rocinha, afetos e memórias com a comida.</p> <p>19h – Noções de edição – relação da montagem do filme com as narrativas criadas ao fazer as comidas, usando aplicativo de edição. O grupo, distribuído em 5 equipes, escolhe uma receita que irá editar com o aplicativo. Experimentar a linguagem das gravações anteriores.</p> <p>Cozinheiro convidado: Luan Pierre. Luan conta suas histórias enquanto faz a sua receita de stroganoff de frango.</p> <p>20h45 – Combinar o último encontro que terá comidinhas para o grupo assistir aos vídeos produzidos.</p>
Entre encontros	Espaço aberto para troca de experimentações no grupo de WhatsApp.
25/10 Encontro 8 Finalizações	<p>17h – Equipe e Lab Vozes produzem o espaço, organizam os materiais e os alimentos. Planejamento e combinações para o registro da oficina de experimentação. Finalização dos vídeos e preparação para exibição.</p> <p>19h – Mostra dos vídeos com comidinhas. Exibição dos vídeos feitos pelo grupo, roda de conversa e avaliação</p>





Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos do CRAS Rinaldo De Lamare

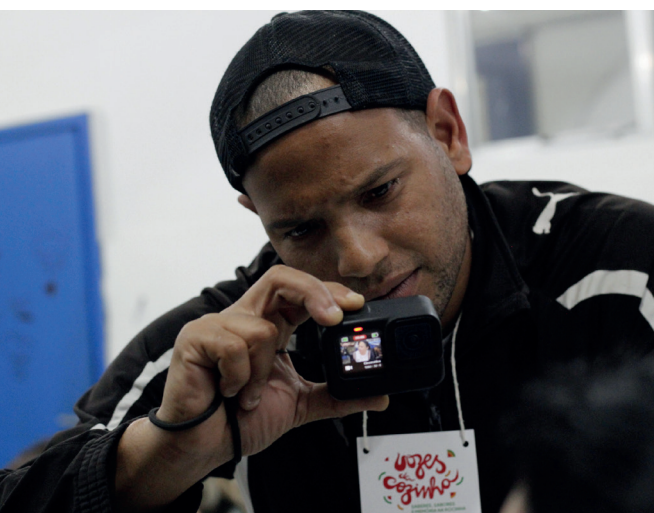
Nessa turma intergeracional participaram 19 pessoas: cinco crianças de sete a 12 anos, cinco adolescentes de 13 a 17 anos, um jovem autista de 19 anos, sete senhoras de até 80 anos e uma coordenadora. A experiência teve carga horária de 16 horas, totalmente presencial.



SET	ATIVIDADE
06/09 Encontro 1 Comidas de memória e afetos	12h – Equipe e Lab Vozes produzem o espaço, organizam os materiais e os alimentos. Planejamento e combinações para o registro da oficina de experimentação. 14h – Apresentação da proposta e do projeto. Luciana apresenta o projeto e a oficina (falar do equipamento de higiene), Noale apresenta a dinâmica. Compartilhamento de receitas de afetos. Em círculo, em torno da mesa, cada participante conta uma receita de memória afetiva para se apresentar. Essa apresentação será gravada com celular por outra participante, fazendo um rodízio de câmera entre as participantes. Como você contaria essa memória no audiovisual? Conversa. Cada orientador fala um pouco sobre fazeres e funções: fotografia, vídeo, áudio, luz, direção, produção. Experimentação com os equipamentos para gravação da oficina do NEJA. Cada orientador acompanha um participante.
13/10 Encontro 2 Sonhar, criar, compor	12h – Equipe e Lab Vozes produzem o espaço, organizam os materiais e os alimentos. Planejamento e combinações para o registro da oficina de experimentação. 14h – Começo do encontro, assistindo e analisando as criações. Noções de composição – O que temos num plano e o que temos num prato? O que é sonhar? Imaginar? Criar? Fazer SONHO com Nilton. Experimentar a composição, enquanto Nilton ensina a receita do sonho. Noções de composição – Relação da composição de um prato e um plano, para gravar a produção da comida. Experimentar a linguagem, enquanto prepara a comida. Cozinheiro convidado: Nilton do Sonho. Nilton conta suas histórias enquanto faz a sua receita de sonho com recheio de doce de leite e creme. 15h30 – Degustação da comida e organização do próximo encontro. Escolha de quem vai cozinhar e contar sua história para registrarmos na próxima semana.
20/10 Encontro 3 Verdade, mentira? Seduções e intenções	12h – Equipe e Lab Vozes produzem o espaço, organizam os materiais e os alimentos. Planejamento e combinações para o registro da oficina de experimentação. 14h – O que é mentira? Sedução, intencionalidades. Maquiagem. Noções de sonoridades – o que temos de planos sonoros numa receita? Ambiência – Seleção para dar o destaque com a intenção que escolheu. Forma–conteúdo, intenção. Experimentar captação sonora, enquanto a pessoa cozinheira ensina a receita, noções de sonoridades – Relação das ambiências sonoras na cozinha e num gesto de gravação ao produzir um vídeo de ou sobre comida. Experimentar a linguagem enquanto prepara a comida. Cozinheiro convidado: Lênio Fortunato. Lênio conta suas histórias enquanto faz a sua receita de moqueca de peixe. 15h30 – Degustação da comida e organização do próximo encontro. Escolha de quem vai cozinhar e contar sua história para registrarmos na próxima semana.
27/10 Encontro 4 Sabores e saberes com luz	12h – Equipe e Lab Vozes produzem o espaço, organizam os materiais e os alimentos. Planejamento e combinações para o registro da oficina de experimentação. 14h – Noções de iluminação – Relação da poética da luz nos preparos e nas cenas sedutoras das comidas. Experimentar a linguagem da iluminação usando a lanterna do celular enquanto a pessoa que está cozinhando prepara a comida. Explorar diferentes tipos e recursos de iluminação. Cozinheira convidada: Ana Soares. Ana conta suas histórias enquanto faz a sua receita de pirão de carne seca. 15h30 – Degustação da comida e organização do próximo encontro. Escolha de quem vai cozinhar e contar sua história para registrarmos na próxima semana.

OUT	ATIVIDADE
<p>04/10 Encontro 5 Deslocamentos e emoções</p>	<p>12h – Equipe e Lab Vozes produzem o espaço, organizam os materiais e os alimentos. Planejamento e combinações para o registro da oficina de experimentação.</p> <p>14h – Noções de ângulo – relação de deslocamento nos preparos das cenas, como experiência de outras sensações. Proximidade e distância, vistas de cima, de baixo, de lado, etc. Que emoções você identifica e provoca ao aproximar e distanciar, ver de cima, ver de baixo, etc? Experimentar possibilidades de diferentes ângulos no registro do preparo da comida.</p> <p>Cozinheira convidada: Catarine Fidencio. Catarine conta suas histórias enquanto faz a sua receita de bolo de cenoura vegano com calda de chocolate.</p> <p>15h30 – Degustação da comida e organização do próximo encontro. Escolha de quem vai cozinhar e contar sua história para registrarmos na próxima semana.</p>
<p>11/10 Encontro 6 Ludicidade, montagem, stop motion</p>	<p>12h – Equipe e Lab Vozes produzem o espaço, organizam os materiais e os alimentos. Planejamento e combinações para o registro da oficina de experimentação.</p> <p>14h – Noções de animação – relação da ludicidade com as narrativas, capturando os movimentos pelo Studio Stop Motion. O que é ler narrativas audiovisuais? Como você organiza as imagens e define o caminho da montagem? Experimentar a linguagem no registro do preparo da comida.</p> <p>Cozinheira convidada: Letúzia Bezerra. Letúzia conta suas histórias enquanto faz a sua receita de purê de abóbora com leite de coco.</p> <p>15h30 – Degustação da comida e organização do próximo encontro. Escolha de quem vai cozinhar e contar sua história para registrarmos na próxima semana.</p>
<p>18/10 Encontro 7 Alteração de receitas, edições</p>	<p>12h – Equipe e Lab Vozes produzem o espaço, organizam os materiais e os alimentos. Planejamento e combinações para o registro da oficina de experimentação.</p> <p>14h – Noções de edição – relação da montagem do filme com as narrativas criadas ao fazer as comidas, usando aplicativo de edição. O grupo, distribuído em 5 equipes, escolhe uma receita que irá editar com o aplicativo. Experimentar a linguagem das gravações anteriores.</p> <p>Cozinheira convidada: Luiza Pereira. Luiza conta suas histórias enquanto faz a sua receita de cuscuz de milho com calabresa.</p> <p>15h30 – Degustação da comida e organização do próximo encontro. Combinar que a equipe vai preparar a comida para o grupo assistir aos vídeos produzidos.</p>
<p>25/10 Encontro 8 Finalizações</p>	<p>12h – Equipe e Lab Vozes produzem o espaço, organizam os materiais e os alimentos. Planejamento e combinações para o registro da oficina de experimentação.</p> <p>Cozinheiros convidados: Equipe Vozes. A equipe prepara batatas assadas com recheios e acompanhamentos enquanto acontece a exibição dos vídeos.</p> <p>14h – Mostra dos vídeos com comidinhas. Exibição dos vídeos feitos pelo grupo, roda de conversa e avaliação.</p>



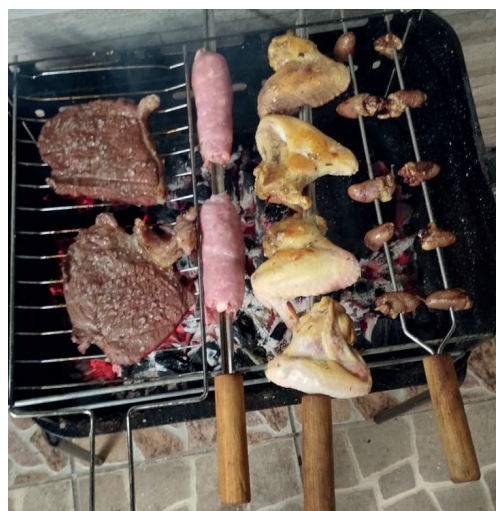
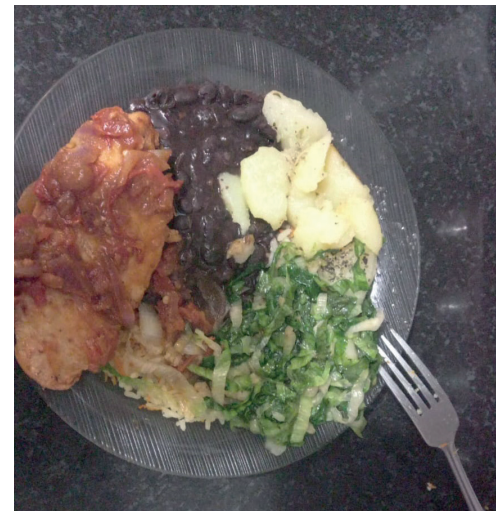


Conforme pode ser observado nos quadros acima, o planejamento foi feito para oito encontros com cada grupo. No primeiro encontro, igual para as três turmas. Fizemos uma breve apresentação do projeto e das oficinas e, como primeira atividade, cada participante contou suas memórias atravessadas pela cozinha, registradas em áudio e vídeo. Para o Lab Vozes, esse já foi um primeiro exercício de registro audiovisual com equipamentos profissionais.

Para os segundos encontros com todas as turmas, convidamos o Nilton, cozinheiro entrevistado no diagnóstico, que deu início aos trabalhos nas cozinhas do CIEP e do CRAS. A intenção era integrar cozinheiros da comunidade que conhecemos durante o diagnóstico com as turmas, além de trabalhar com a ideia do sonho, da memória e da criação. Nessa atividade, conversamos sobre composição e montagem e trabalhamos esses conceitos na comida e na fotografia, discutindo o que cada um desejava mostrar e apresentar. Esta foi a única experiência nas oficinas com um cozinheiro convidado. Do terceiro ao sétimo encontro, quem fez a comida foram cozinheiras e cozinheiros participantes dos grupos que desejaram ensinar suas receitas de memória, con-

tando suas histórias enquanto faziam o prato para que todos experimentassem. Enquanto isso trabalhamos o audiovisual, com técnicas de luz, áudio, vídeo, stop motion e edição que contribuíram na mediação da escuta dos saberes e memórias. Ao final, fizemos um fechamento com uma mostra das produções realizadas no percurso e uma avaliação do processo.

A proposta das oficinas de audiovisual do projeto recebeu respostas singulares em cada experiência. No CIEP, a oficina aconteceu no horário das aulas do NEJA, na cozinha da escola, com participação da cozinheira e do cozinheiro responsáveis pelo espaço. Aprender Português, Matemática e História dentro da cozinha, com troca de saberes e memórias entre estudantes, professores, cozinheiros, estagiária, vigias e oficineiros foi unir a escola à vida. Neste caso, além da experimentação audiovisual, a experiência possibilitou ainda uma produção textual do grupo que veio a compor um livro de memórias e receitas, fruto das intenções da coordenadora Márcia Anchieta, que acolhemos imediatamente, entendendo a potência. Do percurso no CIEP, vale destacar a troca riquíssima no grupo do WhatsApp, com as atividades entre encontros, que permitiram



que cada um compartilhasse suas fotos, áudios e vídeos, a partir de suas receitas cotidianas, e mantivesse o mergulho nas memórias e nos conhecimentos peculiares, favorecendo processos de criação. Com esse grupo, tivemos cinco pessoas cozinhando: Nilton, que ensinou sua receita de sonho; Catarine, participante do Lab Vozes, que fez uma geleia de morango; e três estudantes da turma - Lênio, com sua moqueca de peixe de Alagoas; Gleiciane, que fez o caldo de carne que aprendeu ainda criança, no Ceará; e Luan, que fez um stroganoff de frango.

No CRAS, com o Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos, o destaque foi a troca intergeracional e o reconhecimento das histórias de vida. O grupo de senhoras que pratica atividades manuais recebe mulheres da terceira idade, incluindo idosas longevas, de mais de oitenta anos. São participantes com muita história para contar e que revelam movimentos sociais do país, já que muitas delas vieram de outros estados. O grupo mergulhou nas memórias, trazendo histórias em torno da cozinha e da comida que revelavam momentos alegres e tristes de suas infâncias, das migrações, dos relacionamentos e das famílias e, por vezes,

relatando angústias e anseios. Com a participação, na mesma turma, de jovens e crianças que também frequentam o serviço de convivência, ouvir os relatos sobre as infâncias das senhoras, dos jovens e das crianças foi ver o encontro de infâncias de diferentes gerações, por vezes atravessadas pela não-infância e pelo trabalho infantil. Uma particularidade deste grupo é que foi difícil trabalhar o silêncio durante a escuta de cada um, para garantir a qualidade do áudio. Cada vez que alguém contava suas memórias, as senhoras interagiam e faziam perguntas ótimas, então entendemos que, naquele contexto, o áudio seria captado com interferências e nós trabalharíamos com essa característica.

Com este grupo, tivemos seis cozinheiros: Nilton, mais uma vez com sua receita de sonho; Lênio, estudante do CIEP que aceitou nosso convite para fazer sua moqueca de peixe também para a turma do CRAS; Catarine, participante do Lab Vozes, que fez um bolo de cenoura vegano; Dona Ana, senhora de 80 anos que preparou um pirão de carne seca; Dona Letúzia, de 76 anos, que fez um purê de abóbora com leite de coco; e Dona Luíza, de 81 anos, que fez um cuscuz com linguça. Foram seis encontros dedicados a gravar as memórias e pro-

var os sabores, já que decidimos que, nesse caso, esta programação faria mais sentido do que ensinar técnicas de edição para o grupo de senhoras. Os jovens e algumas das crianças se dispuseram a chegar mais cedo e se juntaram ao grupo do Lab Vozes para aprender a editar. As senhoras se animaram com a proposta e com as gravações, como se estivessem mesmo em um programa de televisão. Por isso, chegamos a trabalhar uma transmissão ao vivo, via YouTube, plano que acabou não indo à frente pela falta de acesso à internet no local - a experiência acabou com o pacote pessoal de dados da equipe e desistimos naquela ocasião, mas a ideia ficou guardada para uma possível continuidade do projeto.

Com o Lab Vozes, lamentamos não ter tido equipamentos e recursos (inclusive horas da equipe) suficientes para um aprofundamento maior. Tivemos nosso pedido de equipamentos glosado na aprovação do projeto e acabamos dependendo do empréstimo de equipamentos próprios dos integrantes da equipe e de outros projetos do CECIP. Além disso, acreditamos que as manobras e constantes adaptações que tivemos que fazer para dar conta dos rearranjos de produção atrapalharam um pouco os fluxos e andamentos. Fizemos um trabalho específico com esse grupo, mas não com o desempenho que havíamos imaginado. De toda forma, os integrantes do Lab Vozes puderam experimentar possibilidades de trabalhar o audiovisual, com apoio e orientação de profissionais da área, que trouxeram e apresentaram conceitos e referências teóricas e práticas, além de também se envolverem nas reflexões e discussões sobre alimentação. Um dos integrantes do grupo, inclusive, relatou nunca ter pensado na comida como trabalho e alternativa de sustento até então, e passou a vender salada de frutas, como complementação de renda, depois do fim do projeto.

A culminância das oficinas aconteceu com o Festival Vozes da Cozinha, realizado no auditório da Biblioteca Parque da Rocinha, concretizando a parceria estabelecida com o espaço na biblioteca desde o início do projeto. O momento foi de confraternização e contou com a exibição dos curtas e minidocs produzidos. O evento reuniu as três turmas das oficinas, as cozinheiras e cozinheiros entrevistados no diagnóstico, as coordenadoras e representantes das instituições parceiras - Museu Sankofa, CIEP Ayrton Senna, CRAS Rinaldo De Lamare, Biblioteca Parque da Rocinha C4, FAPERJ, CECIP - e um público composto de familiares e amigos dos participantes, além de comunicadores locais. Tivemos, ao todo, em torno de 80 pessoas assistindo aos filmes (capacidade do auditório) e a presença da Rede TVT fazendo entrevistas e gravando uma matéria de cobertura. O ponto alto do festival foi a recepção produzida com as comidas feitas pelas cozinheiras e cozinheiros participantes do diagnóstico, personagens dos filmes que estavam sendo exibidos. Ouvir as histórias na tela sentindo os sabores das comidas foi a experiência que vivenciamos nos encontros das oficinas e que acabou se repetindo no festival.

É importante ressaltar que, ao longo de todo o percurso, fizemos alterações relevantes no projeto, tanto esperadas, de ordem metodológica, quanto inesperadas, de ordem material. Além das adaptações que entendemos como naturais e necessárias, em consequência das realidades do cotidiano e das convivências, os cortes de verbas originalmente solicitadas no orçamento do projeto - que seriam destinadas a equipamentos, suprimentos e contratação de profissionais para funções específicas que foram glosadas - impuseram uma série de outras adaptações para que as atividades pudessem ser realizadas.



Modos de agir

cozinhando e servindo

No foco do nosso radar: sabores, saberes e memórias, identificamos questões que consideramos relevantes para o diálogo no contexto do Parque Socioambiental da Rocinha, onde se pretende apoiar e oportunizar um desenvolvimento local.

Nas conversas e registros ao longo de todo o projeto, tanto na etapa de diagnóstico quanto durante as oficinas nas cozinhas do CIEP Ayrton Senna e do CRAS Rinaldo De Lamare, alguns temas se revelaram estruturantes para nossa investigação e fundamentais para nossas reflexões, ao se repetirem em diversos relatos. No foco do nosso radar: sabores, saberes e memórias, identificamos questões que consideramos relevantes para o diálogo no contexto do Parque Socioambiental da Rocinha, onde se pretende apoiar e oportunizar um desenvolvimento local. Assim, destacamos, a seguir, falas que nos chamaram atenção nos discursos dos nossos entrevistados e nas conversas com a equipe, e que nos mobilizaram a questionar e a refletir sobre a ideia de conhecimento, tecnologias, desenvolvimento e empreendimento.

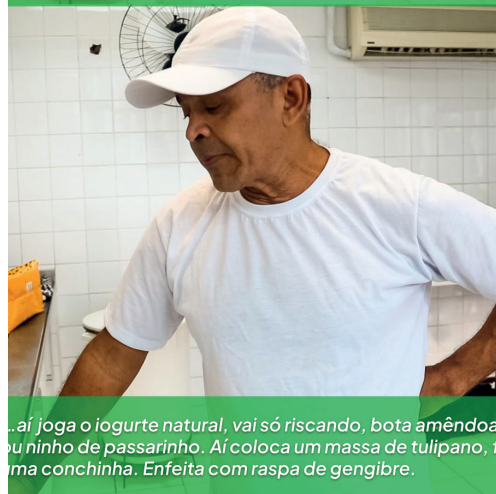
Em torno dos sabores: fome e insegurança alimentar e a cozinha como trabalho e meio de vida

Desde o início das atividades, mesmo ainda na fase de planejamento com a equipe, o tema da fome apareceu com muita força. No primeiro encontro presencial com toda a equipe, a proposta foi que cada um levasse um prato com uma comida ligada às suas memórias, para compartilhar e contar a história em torno daquela receita. A atividade foi registrada em foto e vídeo e, já ali, nos emocionamos todos com a história trazida por Marcos Braz, produtor audiovisual da Rocinha e também pesquisador neste projeto, que falou sobre sua receita de angu com carne moída, a primeira refeição que pôde cozinhar com sua companheira após um período de muita dificuldade no início do casamento:

A gente na dificuldade, comendo biscoito Cream Cracker, a gente comia três, comia cinco, não tinha muita coisa. Eu me lembro muito dessa cena, de a gente comer muito pouco. Foi quando eu cheguei na minha mãe e falei: “Mãe, por favor, eu preciso de grana para sair desse sufoco”. Ela tava



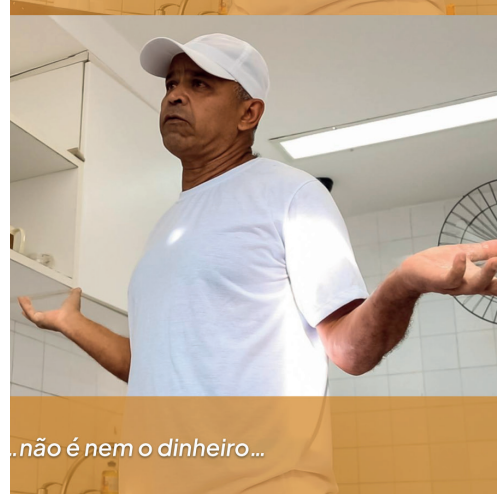
Quando eu fazia o purê de fruta, purê de manga, purê de pera, purê de melancia... então tinha que ter aquela cremosidade, para quando cair no prato, ficar aquela coisa bem...



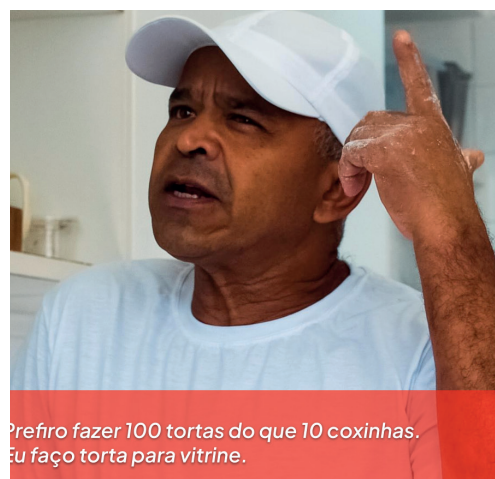
...aí joga o iogurte natural, vai só riscando, bota amêndoas no ninho de passarinho. Aí coloca uma massa de tulipano, e aí uma conchinha. Enfeita com raspa de gengibre.



O sonho pra mim significa o prazer em fazer as coisas,



...não é nem o dinheiro...



Prefiro fazer 100 tortas do que 10 coxinhas. Eu faço torta para vitrine.



...um doce, o principal, o cliente tem que comer primeiro com os olhos. Então vem muito da minha imaginação.



... muito quebrada, falou: “Eu só tenho 11 reais, que é para comprar remédio”. E eu falei; “Mãe, eu te devolvo, nem que eu vá vender picolé na praia, bala, o que for, não tem problema. Eu tô passando muita dificuldade, tô com fome, não dá...”. E ela me deu. (...) Fui parar no Mercado de Madureira, aleatoriamente, porque o ponto final era lá perto. (...) Aí olhei para a bala, olhei para não sei o que, fiquei louco. E lembro que eu achei muito barato o pão Plus Vita. E aí, acho que, ao todo, com essa grana, eu comprei três sacos de pão Plus Vita do mais vagabundo, papel laminado, milho, o frango e a ervilha, e ainda comprei uma ce-

noura grande. Eu levei aquilo para casa e falei: “Vamos fazer sanduíche natural”. É o que me veio na mente ali. (...) e eu saí pra vender no dia seguinte. Quando eu saí pra vender aqueles sanduíches, eu parei em frente a um rapaz que corta cabelo lá, o Cícero, ali da Rua 4. E eu levantei, mas eu morri de vergonha quando eu levantei aquele sanduíche. Mas morri de vergonha! Eu olhava pra todo mundo, olhava pra um lado, olhava pro outro, pelo amor de Deus... Mas, ao mesmo tempo, a fome gritava e, ao mesmo tempo, eu queria. Aí com muita atitude, falei: “Gente, olha o sanduíche natural, só paga dois reais!!”. E eu acho que eu fui numa área

... muito específica ali, o lugar certo na hora certa, que um comeu: “Cara, bom pra caramba! Me dá dois.”, “Me dá três!”. E ali, só ali naquela galera, eu vendi pra caramba. E aí fui andando mais um pouquinho, vendi tudo. Mas foi muito rápido, muito rápido mesmo! Eu vendi tudo em meia hora, estourando, 40 minutos. Mas foi muito rápido, e eu fiquei, assim, orgulhoso de mim mesmo. E eu cheguei na minha mãe, foi a primeira coisa que eu fiz: “Mãe, toma aqui teus 11 reais. Eu consegui. Vendi sanduíche.” Tirei 11, pra voltar lá no dia seguinte, e peguei a Michelle e falei: “Amor, vamos fazer uma comida!” Porque estava há um tempão sem comer comida de sal, gostosa. E foi justamente o angu com carne moída! E eu falo: hoje, o nosso filho tem patrocínio de restaurantes caríssimos, a gente come umas comidas deliciosas, que a gente nunca imaginou de comer uns pratos daqueles, mas, cara, vou te falar, eu não troco, assim, de lembrança, mesmo, essa, pra mim, foi a mais importante. E eu trouxe para compartilhar com vocês. Marcos Braz, em depoimento gravado em 20/05/2022.

No relato do Marcos, que emocionou e marcou toda a equipe, pudemos observar o quanto, em um contexto de necessidade absoluta, as urgências se sobrepõem. Nesta história, o dinheiro para comprar remédio acabou virando o dinheiro do empreendimento possível. A matemática foi precisa na intuição que enfrentou a vergonha e venceu a fome. E a memória da comida que marcou a comemoração de uma vitória fez dela mais saborosa e especial do que qualquer outra incrementada em cozinhas especializadas. Podemos observar também que as escolhas – tanto de vender um sanduíche mais elaborado e nutritivo, em vez de balas ou qualquer outro produto industrializado, quanto do ponto de venda, que reunia pessoas no momento do corte de cabelo – fizeram parte de uma percepção de realidade, que se manifesta como intuitiva, mas é criada a partir da

experiência e da compreensão sobre o ambiente em que se insere e sobre a venda capaz de proporcionar um rendimento maior.

Na etapa de diagnóstico, à medida que fomos caminhando pela Rocinha durante nossas investigações e gravações e sendo apresentados a moradores, a conhecidos da própria equipe e aos nossos entrevistados, as narrativas sobre fome e insegurança alimentar seguiram se fazendo presentes nas conversas. Nilton de Oliveira, de 58 anos, vendedor de sonhos conhecido há gerações na comunidade, nos tocou ao dividir sua história. Ele é confeitoiro e já passou pelas cozinhas de restaurantes como a antiga Chaika, em Ipanema, e de hotéis, como o Sheraton. Hoje é famoso pela voz potente que percorre a Rocinha há 20 anos, perguntando “Quem quer sonhar?”:

“Aí eu fazia aquelas pêras ao vinho, aqueles refratários enormes no salão, aquelas coisas tão lindas... Eu ficava assim: ‘tanta comida... e pra onde eu vou não tem nem um pão seco pra comer, quanta fartura’.” (...)

“Quando chegava a feijoada, lá tinha um negócio de jogar fora. A gente tinha que jogar fora. Eu não jogava. Eu falava: ‘Seu Marcos, não faz isso comigo não...’. Lá tinha uma máquina que você liga e vai tudo pro ralo. Eu dizia: ‘Rapaz, não faz isso comigo não. Não aceito isso’. Aí eu chamava outro: ‘Deixa que eu faço o que você está fazendo!’ Então eu lavava o chão, o azulejo... Porque quando eu saía dali, não tinha nem o pão dentro de casa para comer. Aí eu falava: ‘não vou jogar não’.” Nilton de Oliveira da Silva, em entrevista gravada em 12/07/2022.

O relato sobre o impasse diante do descarte da feijoada mostra a realidade da alienação promovida pelas

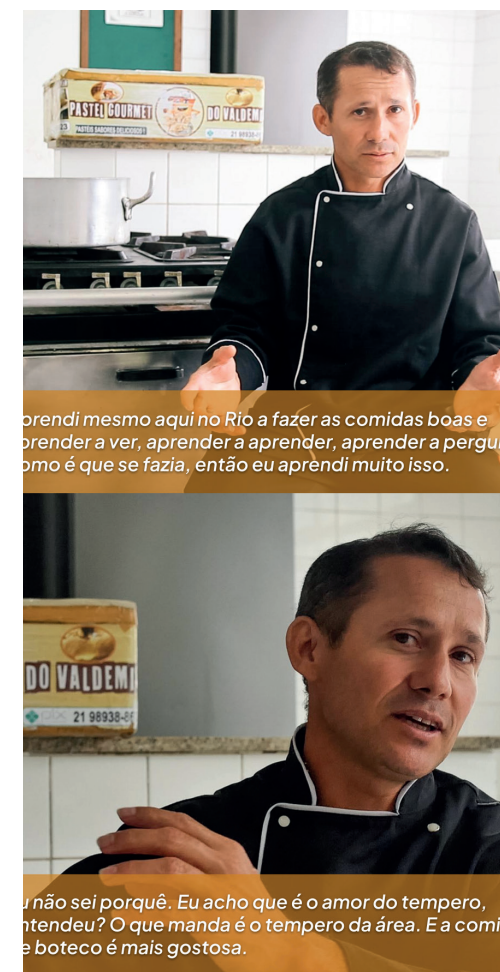
relações desiguais. Como é possível que uma pessoa que trabalha em um estabelecimento que vende alimentos passe fome em casa e ainda tenha que jogar comida fora? Que princípios determinam normas de vigilância sanitária que priorizam quem tem dinheiro para comer em restaurantes, ignorando o contexto social do país? E por que as pessoas que trabalham na cozinha, em sua maioria, têm uma condição econômica tão diferente dos clientes dos restaurantes? Os pensamentos que regem as nossas relações sociais não só permitem como promovem tal disparate, o que fez com que um confeito experiente como Nilton tenha decidido parar de trabalhar em cozinhas empresariais e partido para um trabalho solitário, que apenas garante sua sobrevivência e de sua família, após um período de dependência química do qual diz ter sido “salvo” pela religião. Hoje ele vive na corda bamba. Faz sonhos, balas de coco, maçã do amor e empadão (embora este último só venda no início do mês, porque os ingredientes são mais caros e só tem saída próximo ao dia de pagamento). Ganha o mínimo, faz a conta com o que dá, sem pretensão de expansão ou de lucro para além do necessário da sobrevivência imediata.

A relação entre as memórias da fome e o incômodo com a comida que sobra também se manifestou em um conflito que vivenciamos durante a etapa de oficinas do projeto, com o grupo do CIEP e dentro da nossa própria equipe. Em vários momentos de compras dos insumos para cada receita, a multiplicação das quantidades de ingredientes para atender a um grupo tão grande de pessoas gerou desconforto, incômodo e discussão em torno do custo total e da possibilidade de sobra ou desperdício. Pudemos conhecer o processo das cozinheiras e cozinheiros que entrevistamos e vimos que as medidas são calculadas

na experiência e não a partir de uma receita pré-determinada, já que alguns são, inclusive, analfabetos. Sabemos que, nas práticas em suas cozinhas, cada um adapta sua receita sem desperdício, mas, ao ter que multiplicar, muitas vezes indicavam uma quantidade desproporcional. Para nós, era importante tomar um posicionamento entre explicitar a desproporção e tentar chegar na quantidade supostamente correta, expondo a pessoa a um lugar de insegurança no seu saber, ou aceitar a desproporção e lidar com a sobra, com o mínimo possível de desperdício. As decisões se davam em meio a muitas reclamações e dúvidas, quando alguns estudantes e integrantes da equipe, que já haviam passado fome, se indignavam com o gasto de comida e dinheiro, ainda que em casos de baixo valor, como uma diferença de quatro quilos de farinha para a receita dos sonhos, por exemplo. Situações como essa demonstram os lugares de poder e saber hegemônicos que tornam delicadas e arriscadas as boas relações nos diálogos, e revelam também as dimensões subjetivas que a desigualdade promove nas histórias e memórias de cada um.

Outro ponto que apareceu em diversas experiências relatadas em nossas entrevistas foi a comida como um meio de vida. É o caso de Vavá, de 38 anos, que veio do Maranhão e, já no Rio, fez da cozinha trabalho e sustento, e encontrou na Rocinha um público fiel para seus pastéis, hoje famosos na Praia de São Conrado:

Eu tenho orgulho de ter trabalhado com grandes chefs em cozinhas em Copacabana, em Ipanema. (...) Conforme o tempo, foi de lá pra cá que eu comecei a me expandir, a fazer os pratos, aprender. Aprender e querer ensinar quem quer aprender, entendeu? Porque isso é muito importante pra mim e eu agradeço ao chefe Carlos, que foi um grande administrador da co-



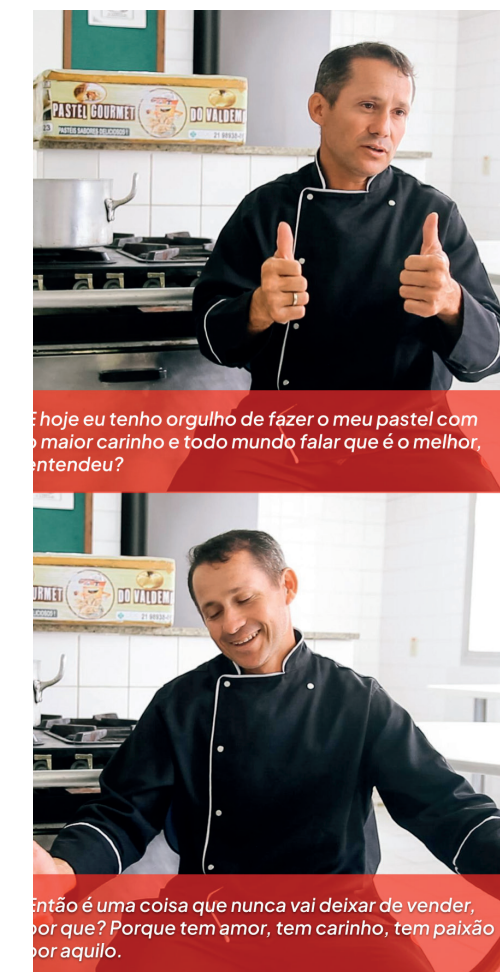
aprendi mesmo aqui no Rio a fazer as comidas boas e aprender a ver, aprender a aprender, aprender a perguntar como é que se fazia, então eu aprendi muito isso.

Eu não sei porquê. Eu acho que é o amor do tempero, entendeu? O que manda é o tempero da área. E a comida de boteco é mais gostosa.



Você se apaixonou de fazer aquilo, então é como se você cuidasse da sua própria família.

Você tem amor por ela, então é amar o que você faz.



Hoje eu tenho orgulho de fazer o meu pastel com o maior carinho e todo mundo falar que é o melhor, entendeu?

Então é uma coisa que nunca vai deixar de vender, porque? Porque tem amor, tem carinho, tem paixão por aquilo.



zinha e me ensinava muito a fazer os pratos. (...) E hoje eu tenho orgulho de estar fazendo o meu negócio, pra mim mesmo, sair de trabalhar pros outros, pra não trabalhar mais pra ninguém. (...) Do meu trabalho, só tem elogio aonde eu chego, em qualquer canto. Tanto faz ser aqui na Rocinha, como na praia, em Copacabana, em qualquer canto. Quem comer o pastel vai sempre adorar, o pastel vai ser sempre pedido. (...) Então, hoje eu tenho orgulho de fazer isso, visto a camisa de cozinheiro, porque eu tenho orgulho de fazer o melhor pastel da Rocinha. Valdemir Sousa Pereira, em entrevista gravada em 12/07/2023.

Vavá tem uma percepção de como se diferenciar e ser visto em destaque diante de outros vendedores de pastel: seu negócio se chama Pastel Gourmet, veste uma roupa de chef de cozinha e cria sabores diferentes dos comuns. Seu conhecimento sobre seu negócio e o mercado vem da prática, de sua experiência e sagacidade na leitura de mundo, já que não teve oportunidade de estudo e não sabe ler e escrever, o que acaba por deixá-lo em uma situação de vulnerabilidade e risco, como, por exemplo, no momento do pagamento – ele aceita cartões de crédito e débito, mas

não consegue inserir o valor na máquina, pedindo que o próprio cliente faça isso.

Muitos foram os relatos das situações de vulnerabilidade social e desamparo, em que a comida acabou virando a saída. É a trajetória de Philippe Mattos, de 29 anos, que hoje tem na cozinha uma profissão, que começou a aprender ainda criança, ajudando sua mãe:

“Minha mãe, quando eu era mais novo, morava de aluguel. Então ela estava desempregada e tinha que ter um modo de arrumar dinheiro para pagar o aluguel.

Assim, ela foi buscando formas de arrumar dinheiro, trabalho. E ela viu que o salgado, que vender comida, assim, no geral, seria uma boa saída. E nessa, eu mais novo, fui acompanhando ela, vendo que é uma coisa que também é boa, né, de ver, de produzir, que dá dinheiro... Eu falei: ‘taí, vou começar a ajudar ela, entendeu?’

(...)

“Eu tinha sete anos. Aí comecei a acompanhar ela ali... E parece que já foi meio que um encaminhado, pra eu seguir esse ramo da cozinha. Mas eu via muito também o esforço dela de ter as coisas dentro de

casa, né? Sair na chuva, pegar trânsito, pra levar pra vender lá na rodoviária, que também é bem distante daqui onde eu moro. E isso foi me fortalecendo, dando mais vontade ainda de ajudar, de meter a mão, que eu via que ela ficava bem cansada, todos os dias vendendo ali. E o salgado fresco, né? Que ela não costumava vender salgado de um dia pro outro, era tudo do mesmo dia. E isso eu falei: ‘Ah, vou ajudar ela!’ E fui ajudando, ajudando, e isso me fortaleceu mais, fez eu aprender mais. Hoje em dia eu também cozinho, graças a Deus, né? Consegui, até pela infância, acompanhar um pouco ela pra ter até uma profissão hoje em dia.” Philippe Mattos de Araújo, em entrevista gravada em 28/06/2022.

Embora ainda não estejamos diante de um relato de trabalho infantil, podemos observar a realidade de muitas crianças que precisam acompanhar seus pais no trabalho para a subsistência, muitas vezes até para não ficarem sozinhas, o que impacta profundamente suas trajetórias, tanto no aprendizado sobre as saídas nas dificuldades cotidianas, quanto na responsabilização precoce pela reprodução da vida. Neste caso, o trabalho e o sofrimento da mãe mobilizaram Philippe em seu envolvimento com a comida e em sua percepção de que também poderia ser cozinheiro. Ele chegou a investir em formação especializada, mas, mesmo assim, ainda precisa, eventualmente, trabalhar também como pedreiro.

A saída pela comida é uma saída de emergência. Apesar de funcionar como solução rápida para necessidades imediatas, se realizada neste contexto de empreendedorismo individual, sem suporte ou formação adequada e sem vínculos profissionais ou garantia de direitos trabalhistas, acaba se tornando uma atividade frágil e submetendo as pessoas a uma condição de

instabilidade e vulnerabilidade. E mesmo o trabalho nas cozinhas profissionais, de restaurantes de pequeno, médio ou grande porte, pode não representar uma mudança significativa de condição econômica e social quando as relações de opressão e desigualdade são sistêmicas.

Em torno dos saberes: relação com a natureza, o muito que se faz com quase nada, tecnologias diversas e o amor como tecnologia

Em paralelo aos relatos de fome, apareceram em nossas entrevistas muitas memórias de um tempo em que, mesmo em situações de pobreza e de poucos recursos, era possível garantir uma alimentação rica e de qualidade, a partir do que havia disponível na natureza. Como constatamos nas palavras de Marly Ferreira, cozinheira que nasceu na Rocinha, ainda vive na comunidade, e nos conta sobre como foi vendo a paisagem se transformar ao longo dos anos:

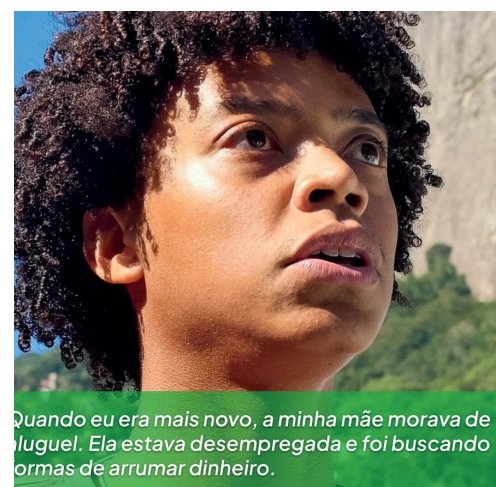
“Eu tenho 64 anos. E a gente vai vendo as coisas se acabando... Quando eu falo pra eles, pros meus netos, às vezes pra minha filha, eu falo: ‘Gente, quando eu penso que a gente andava por aqui, pegava maracujá, pegava carambola, pegava tudo no meio desse



Não é só pra você fazer por fazer: ah, seguiu aquela receita.



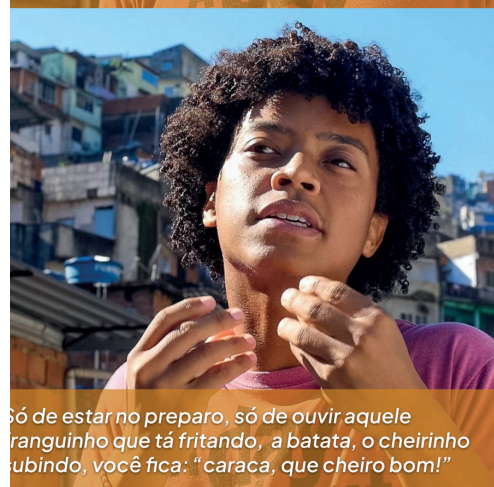
...isso eu acho que mexe com a pessoa, com o sentimento da pessoa.



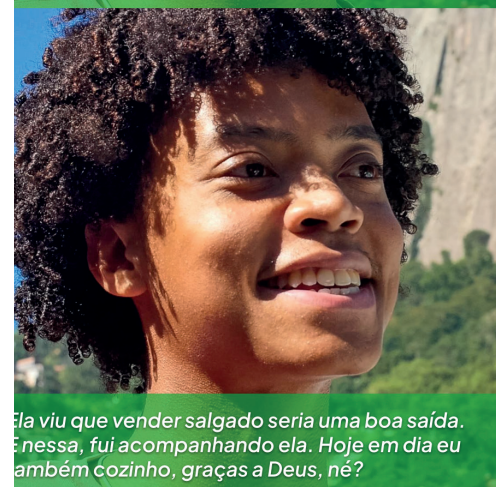
Quando eu era mais novo, a minha mãe morava de aluguel. Ela estava desempregada e foi buscando formas de arrumar dinheiro.



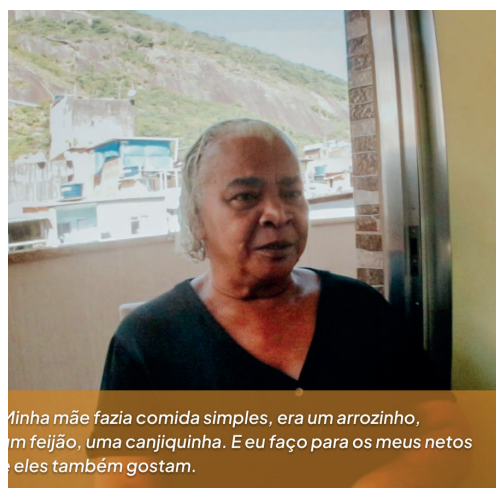
Não, você vai fazer pra conquistar aquela pessoa.



Só de estar no preparo, só de ouvir aquele ranginho que tá fritando, a batata, o cheirinho subindo, você fica: “caraca, que cheiro bom!”



Ela viu que vender salgado seria uma boa saída. E nessa, fui acompanhando ela. Hoje em dia eu também cozinho, graças a Deus, né?



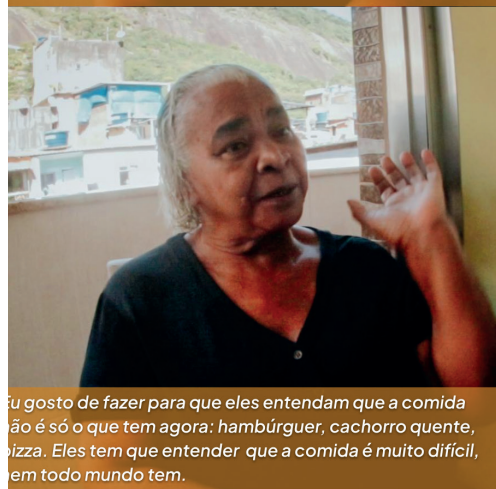
Minha mãe fazia comida simples, era um arrozinho, um feijão, uma canjiquinha. E eu faço para os meus netos e eles também gostam.



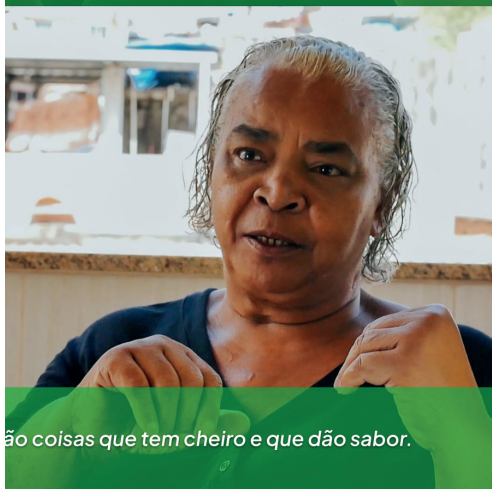
O tempero pra mim é tudo, além da pessoa ter a mão, tem que ser o básico: alho, cebola, tomate, pimentão, salsinha e coentro...



Quando eu penso que a gente andava por aqui, pegava maracujá, pegava carambola, pegava tudo no meio desse mato...



Eu gosto de fazer para que eles entendam que a comida não é só o que tem agora: hambúrguer, cachorro quente, pizza. Eles tem que entender que a comida é muito difícil, em todo mundo tem.



Hoje em dia não tem nada... da boca do túnel pra lá era tudo mato, cheio de árvores, cheio de tudo, jabuticaba tinha tudo!



Hoje em dia não tem nada... da boca do túnel pra lá era tudo mato, cheio de árvores, cheio de tudo, jabuticaba tinha tudo!



... mato'... Hoje em dia não tem nada. Da boca do túnel pra lá, era tudo mato, cheio de árvores. Tinha jabuticaba, tinha tudo”

(...)
 “E quando a gente ia nessa caminhada até a praia, a gente achava no mato abóbora, aí a gente: ‘Achei uma abóbora!’. Aí a gente cobria, escondia, pra quando voltar, pegar. Tudo a gente pegava aqui. Meu pai vinha por essas matas todo dia, aí trazia palmito... Só que o palmito era o palmitão, mesmo, ele tinha que limpar pra depois minha mãe cozinhar, ferver... Taioba, as verduras... era tudo pegar em volta. A gente não tinha

que comprar, né?” Marly Ferreira de Souza, em entrevista gravada em 28/06/2022.

Relatos como o de Marly nos mostram um cenário não muito distante no tempo, em que, ainda que houvesse dificuldade financeira e pouco acesso a bens e direitos, era possível para moradores de comunidades como a Rocinha encontrar alimentos disponíveis em seus quintais e no território, podendo assim compor as refeições de suas famílias sem necessidade de dinheiro e de comércio. São histórias que nos conduzem a questionar sobre como podemos atuar para que a

alimentação, que faz parte da subsistência dos seres vivos, esteja inserida em um sistema de garantia de direitos, e a comida seja entendida como bem comum, e não simplesmente como mercadoria. De que forma podemos valorizar os saberes que se criam na relação com o ambiente e com a natureza para produzir e aproveitar recursos que possam ser distribuídos de forma justa, em movimentos colaborativos e circulares, em vez de reproduzir sistemas de produção desiguais e que contribuam para a manutenção da realidade de exclusão em que vivemos?

Em diversos depoimentos estão presentes as lembranças sobre momentos de dificuldade em que a criatividade driblava a privação. São receitas completas, saudáveis e deliciosas, que surgiram dos poucos ingredientes que as famílias tinham à mão - em geral aqueles colhidos diretamente. Um exemplo é o de Lênio, de 71 anos, cozinheiro e estudante do Ciep Ayrton Senna, que participou das oficinas do projeto e falou sobre a moqueca de sua mãe, que ele aprendeu ainda na infância, em Maceió. Ressaltando que, na época, a única coisa que tinham para comer era o peixe, ele nos contou como surgiu a receita que até hoje faz sucesso em sua cozinha:

“Aquilo que aparecia para a gente comer era peixe. Não tinha outra coisa. O coco a gente tirava do pé. A gente subia no pé do coco, tirava o coco, quebrava, ralava - lá no Nordeste tem uns raladores espertos que a gente ralava! E o tempero a gente pegava no fundo do quintal. Essa moqueca era exatamente aquilo de mais fácil que a gente tinha, mais em conta. Aquilo que aparecia para a gente comer. Essa moqueca era show de bola! Tirava a casca do coco - a primeira casca, a segunda casca, quebrava ele, bebia a água, claro, né? Aí raspava. Aquele coco raspado se colocava na água

e ia espremendo assim, na mão. Aqui tá o coco, você ia espremendo dentro da panela. Esse coco que sobrava, a gente fazia cocada. Pegava o leite de vaca, o açúcar, e fazia cocada com esse bagaço, que a gente chama bagaço de coco, né? Que era o coco espremido dentro da panela para fazer a moqueca. Era assim que funcionava.” Lênio Fortunato da Silva, em entrevista gravada em 19/09/2022.

Lênio ilustra, com riqueza de imagens, o quanto é diferente a qualidade da comida tirada do pé, e as possibilidades de uso de cada alimento, em um ciclo no qual o que sobra volta a enriquecer a natureza, inclusive sem geração de lixo. Pudemos perceber também como a relação com a cozinha como expressão criativa e identidade cultural é profundamente marcada pelas peculiaridades de cada comunidade e território de origem. Quando Lênio fez sua moqueca de peixe temperada com cominho e sem dendê, isso gerou debate, tanto no grupo do CIEP quanto no do CRAS, sobre se poderia se fazer uma receita de moqueca sem dendê. E ele dizia: “Com dendê é a moqueca da Bahia, cada lugar é diferente”. Também ensinou um jeito de fazer o pirão sem risco de empolar, mexendo a água com a colher de pau, enquanto deixava correr um fio muito fino de farinha, caindo do alto para dentro da panela, engrossando o caldo bem devagar. Disse que esse era o melhor jeito de fazer pirão, o que levantou outro debate com diversas pessoas que contaram que faziam de outro modo e que aquele não necessariamente seria o melhor. O debate e troca de conhecimentos em torno da receita de moqueca é um exemplo dos momentos de expansão de conhecimento que vivenciamos ao longo do projeto, tanto no que se refere à técnica quanto à cultura.

O espaço urbano na comunidade da Rocinha também é permeado pela criatividade técnica e cultural. Em di-

versos relatos nos deparamos com exemplos como o carrinho de mão e o tambor de máquina de lavar que viraram churrasqueira nas mãos de Philippe, as tábuas de passar roupa usadas como banca para venda de salgadinhos no primeiro negócio de Alessandro e Elisângela, os embrulhos de ovos de páscoa reaproveitados, na falta do papel alumínio, para cobrir os tabuleiros nos quais Nilton vendeu seus primeiros sonhos pelas ruas da Rocinha. A eletricidade como meio de aquecimento mais barato para o cozimento foi outra solução que apareceu em vários depoimentos. Em comunidades marginalizadas, em que a população não tem acesso a relações de

trabalho e remuneração que sustentem a vida com dignidade, a eletricidade – mais barata ou sem custo pela possibilidade de ligações por “gato” – surge como uma alternativa ao custo alto do gás.

São meios que se apresentam nas criações das práticas do cotidiano, no movimento das necessidades do dia a dia, mobilizando os recursos disponíveis no sistema atual, que foi retirando o que havia de valor disponível gratuitamente, em um deslocamento que confunde o que é bem comum e o que é bem privado, precarizando as condições de existência e transformando alimentos

e pessoas em mercadoria, em uma dinâmica de exploração comercial extrativista.

A vulnerabilidade econômica e social, que se mantém com práticas intencionais que perpetuam a desigualdade, necessárias à manutenção do modelo que beneficia as classes dominantes, gera um estado de precariedade da vida que obriga a todo tipo de solução. É importante destacar que, embora tenhamos identificado diversos tipos de tecnologias usadas para soluções da vida cotidiana, não acreditamos que a precariedade é o que gera a criatividade e a invenção de tecnologias. O imprevisto faz parte de uma atenção presente naquilo que está posto. Lançar mão do imprevisto ou da intuição é elaborar um pensamento para soluções emergentes e ações urgentes. É no ‘pensaragir’ do imprevisto, sustentado ou motivado pela necessidade de soluções urgentes, que o ser humano, no seu processo criador, experimenta diversos meios, procedimentos, técnicas e materiais.

Nas cozinhas há um atravessamento multidimensional que vai do tradicional ao moderno ou contemporâneo, habilitado pelas tecnologias digitais ou mesmo analógicas e mecânicas, que, sem dúvida, otimizam tempos e espaços, sem necessariamente interferir no sabor da comida, porque este está tomado pelos afetos, que, nesta pesquisa, também reconhecemos como tecnologias. As linguagens e artefatos tecnológicos passam a ser artefatos culturais e, por elaborarem outras linguagens, desestabilizam padrões. Se pensarmos nos padrões do audiovisual, na ideia clássica, a experimentação proposta mostra como nos apropriamos de elementos de linguagem e das tecnologias para criar outros gestos em registros audiovisuais, sem necessariamente corresponder a padrões hegemônicos. Embora tudo que foi aprendido com esses padrões tenha sido utiliza-

do e ressignificado. O uso do celular como um dispositivo que reúne tantas tecnologias – no papel de câmera, gravador de áudio e recurso de iluminação – possibilita uma democratização desses usos e a expressão das pessoas a partir de si, falando por si mesmas, sem intermediários. Este fazer sensibiliza pessoas comuns, que criam as culturas nos cotidianos, a investigarem outros modos de fazer e a criar outras linguagens.

O amor foi narrado em praticamente todas as entrevistas, em resposta a perguntas sobre técnicas e modos de fazer. Muitas vezes citado como motivação, o amor apareceu, sobretudo, como tecnologia que promove um “fazer melhor”. A partir desses relatos, desconfiamos que o amor como recurso tecnológico é um recurso de ponta, que ativa as habilidades criativas na feitura da comida.

A relação do amor como um recurso tecnológico também pode tornar-se linguagem, na ideia de agradar, ser reconhecido ou aceito. O desejo de agradar, seduzir ou ser elogiado leva à ideia de amor neste fazer metódico, delicado e criador. Linguagem que se expressa no uso de táticas para aproveitamento e manipulação de materiais, ou na forma de entender como os recursos disponíveis podem criar conversas no preparo de um prato, como nos disse Nilton, ao falar dos recursos a que tinha acesso nos hotéis onde já cozinhou, tão diferentes de sua produção caseira: o hotel tem à disposição recursos como as castanhas, avelãs, nozes, morangos, outras frutas e tantas delícias que precisam ser manipuladas com muito cuidado e delicadeza, que, nestes gestos, expressam amor.

Amor que também é expresso de muitas outras formas e em contextos diversos, como nos trechos de depoimentos a seguir:





“A relação de cozinhar no trabalho e pra família, pra mim é a mesma coisa. Porque, se você gosta, você vai fazer com carinho pra qualquer pessoa. Seja uma pessoa que vai comer na rua, se você vai fazer uma sopa pra distribuir, você tem que fazer com todo carinho que você faz pra sua família. Tem que ser com amor, com tempero, senão não adianta, porque você tem que fazer o que você gosta. Se eu não gostasse de cozinhar, eu nem me interessaria por dinheiro”.

“A cozinha você tem que gostar. (...) Hoje em dia, muita gente fala: ‘Ah, vou fazer gastronomia porque dá dinheiro.’ Mas antigamente não era assim, né? Você fazia porque você gostava.” Marly Ferreira de Souza, em entrevista gravada em 28/06/2022.

“É você sair da tua cozinha com o melhor prato e botar na mesa pra um cliente e o cliente comer e realmente falar que é... tem qualidade, entendeu? Tem sabor,

entendeu? (...) Então é uma coisa que nunca vai deixar de vender. Por quê? Porque tem amor, tem carinho, tem paixão por aquilo. Você se apaixonou de fazer aquilo, então é como se você cuidasse da sua própria família. Você tem amor por ela, então é amar o que você faz.” Valdemir Sousa Pereira, em entrevista gravada em 12/07/2023.

“Primeiramente, pra você cozinhar, você tem que ter amor. O que você servir para o teu filho, o teu pai, um avô, em casa, você tem que servir ao público. O público precisa sentir o paladar da comida, como se fosse aquela comida de mãe, que você fizesse e o teu filho gostasse: ‘Mãe, hoje a tua comida tá maravilhosa!’ . Então, eles têm que sentir isso também. Pra mim, é isso cozinhar: ter amor. Porque eu fiz tantos cursos... Sou cabeleireira, manicure, e nenhum seguiu em frente. Só o cozinhar pra mim é que foi.” Elisângela Maria da Silva, em entrevista gravada em 02/07/2022.

“É sentimento. É você estar ali presente, é você agradecer o paladar do próximo, do cliente, de um familiar, das pessoas que vão visitar você, entendeu? No geral. E isso é uma coisa que é satisfatória. Você tá fazendo aquilo ali não só pra vender o seu trabalho, mas, tipo assim, satisfazer a pessoas, deixar a pessoa bem satisfeita. Que ela volte ali, que ela lembre de você, que ela faz você ter, assim, uma memória de infância, entendeu? Uma simples empadinha faz você lembrar: ‘Caramba, quando eu ia nas festinhas de escola, ou uma festa junina, ou uma coisa bem família’. Isso que eu busco, de estar sempre focado em mexer até com os sentimentos, não só diretamente de matar a fome, matar o apetite da pessoa. Mas ‘Caraca, pô, isso aqui me lembrou a época da minha avó, a época da minha mãe... ou minha tia distante, que tem muito tempo que eu não vejo, mas, sempre quando vejo, eu vou na casa da dela para

comer assim, e tal’... Isso que me fez fazer isso. Philippe Mattos de Araújo, em entrevista gravada em 28/06/2022.

Nilton, Vavá, Philippe, Alessandro, Elisângela e outros entrevistados transformaram a cozinha e os saberes-fazeres culinários, que foram adquirindo nas experiências com os cotidianos, em modos de se remunerar e de agenciar seu próprio trabalho. Apurando seus gostos e gestos no fazer da comida, como uma arte, na atenção do cuidado e no desejo de atender aos paladares daqueles que irão consumir o que produzem. Agradar, neste caso, é algo necessário. Conquistar pelo sabor e pela confiança na qualidade do alimento é a garantia da consolidação do sucesso na cozinha, como modo de empreender.

Ouvir o elogio e agradecer fazem parte desse fazer culinário. A comida passa a ser uma expressão da importância do outro para quem cozinha, e este espera receber de volta o mesmo reconhecimento de importância. Ao mesmo tempo que cria e aprofunda afetos, isso também revela a armadilha com que a tecnologia do amor pode enredar aquele que cozinha. Em sua fala, Marly relata que se sentia como se fosse da família, quando trabalhava como doméstica em uma casa. Suspeitamos que o ato de agradar com a comida pode ser uma tática para se manter no trabalho, fazendo da comida uma relação de afeto, e ao mesmo tempo, possibilita a apropriação daquela mão de obra, por parte de seus patrões, ao fazer da cozinha um ambiente de assédio e manipulação desses afetos, em que sua valorização profissional se perde pela romantização da atividade de cozinhar. O reconhecimento gratifica e recompensa o envolvimento em um trabalho duro e difícil. A romantização serve ao capitalismo, em uma dinâmica em que uns são gratos a outros que são caridosos, mantendo uma relação desigual que sustenta uma realidade desigual.

Na descrição dos entrevistados, os contextos de dificuldade e amor apareceram juntos, trazendo uma leitura do amor talvez como força interior que move, que leva o corpo, a mente e o fazer adiante, a despeito das dificuldades percebidas. Quanto maior a dificuldade, maior a quantidade de amor necessária para superar e seguir.

Memória: afetos, migrações e opressão nas relações de trabalho

A comunidade da Rocinha atualmente tem no Museu Sankofa de Memória e História da Rocinha um lugar de reconhecimento de sua diversidade cultural, além de salvaguarda para proteção e garantia do não esquecimento das histórias de vida marcadas pela perversidade de um sistema socioeconômico que exclui, isola e precariza as vidas de muitos em benefício das de poucos. Nas memórias desses muitos encontramos os resultados dos movimentos promovidos por uma sociedade patriarcal, colonial e capitalista, responsável pela escravização, pelo racismo, pelo machismo, pelo capacitismo e por inúmeros mecanismos de abuso de um poder hegemônico universalizante. Mas encontramos também conhecimentos profundos, adquiridos na experiência da vida, que precisam ser escutados e convocados para o desenvolvimento de possibilidades realmente inovadoras. A memória nos permite conhecer o passado para olhar para o futuro. Constatar alegrias e tristezas, reconhecer onde falhamos como sociedade e projetar outras maneiras de viver, em que

todos possam ter, de fato, igualdade de direitos e de oportunidades.

Nas memórias que ouvimos nos chamaram atenção os relatos que revelam situações de desvalorização e opressão no trabalho, frequentes nas experiências em cozinhas profissionais, o que acaba por promover uma ideia de empreendedorismo individual como alternativa, expressa na linguagem como um desejo de “trabalhar para si mesmo”, apesar da instabilidade. Falas como a de Nilton, no exemplo a seguir:

“O rapaz me levou para fazer uns extras, mas prefiro ficar aqui mesmo. Porque o empresário te olha de outra forma, ainda mais sendo do morro, entendeu? Ele não te vê como uma pessoa que gosta do que faz.” Nilton de Oliveira da Silva, em entrevista gravada em 12/07/2022.

Nilton demonstra como o empresário não o enxerga como pessoa com conhecimentos e capaz de fazer escolhas, mas como funcionário subordinado, que deve apenas cumprir sua função em um sistema onde alguns são superiores a outros. História que também é a de Alessandro, mineiro de 40 anos, padeiro e confeitiro, que decidiu deixar o trabalho em uma rede de cafés e restaurantes e hoje administra, junto com a esposa, Elisângela, o próprio restaurante na Rocinha, onde servem almoço durante o dia e pizzas à noite:

“A primeira oportunidade que surgiu foi na pia. Aí eu comecei a trabalhar na pia, lavando louça. É prato pra caramba! Sempre tem desafio né? Porque as pessoas que estão na casa parece que se sentem ameaçadas, né? Aí fizeram de tudo pra tentar me tirar de lá. Só que aí, eu cheguei lá e fiz o que eu sabia fazer: trabalhar. Aí as oportunidades foram surgindo, eu fui crescendo dentro da casa. (...) Aí aprendi panificação, aprendi

massa, aprendi tudo que havia nessa área. Aí surgiu a oportunidade de doce. Me encaixei na área de doces também, aprendi tudo. Aí eles tinham a ideia de abrir uma confeitaria. Eles tinham uma casa e estavam com a ideia de abrir um café, na verdade. Talvez vocês até conheçam. Na época era Terzetto Café, em Ipanema. Eu cresci junto com essa casa. Entrei como ajudante e, dois anos depois, consegui o cargo de confeitiro. Com mais um ano, eu já tava chefiando a confeitaria. Aí surgiu a oportunidade de abrir o Al Mare, não sei se vocês lembram, que foi no Village Mall. Inaugurei a casa. Expandiu. Aí teve alguns problemas, foi 2014, por aí, começou a fechar as casas. Eu já estressado também, né, que eu via algumas coisas que não estavam progredindo... Você tomar conta, praticamente, de quinze, dezesseis, fazer escala de férias, escala de folgas. Você não pode folgar aos domingos, não poder acompanhar direito também o crescimento das crianças, que às vezes exigiam a atenção do pai. E tudo muito corrido... Aí eu fui: ‘Não, eu quero ser mandado embora.’” Alessandro Barboza de Amorim, em entrevista gravada em 02/07/2022.

Alessandro fala um pouco sobre a competitividade que existe nas cozinhas dos restaurantes e comenta sua percepção de que, embora seu aprendizado tenha crescido junto com a casa, a carga excessiva de trabalho e sua dedicação total estavam prejudicando sua saúde e suas relações pessoais.

É importante destacar que as vivências de abuso e exploração do trabalho apareceram também em outros relatos que denunciam situações ainda mais graves, envolvendo também o trabalho doméstico, inclusive infantil. Como no caso de D. Luiza, que hoje tem 81 anos, e participou das oficinas no CRAS Rinaldo De Lammare, quando nos contou sua história:

“Lá no restaurante, eu ajudava ela. Cozinhava batata, descascava batata, ia buscar carne no açougue, lavava louça... Tanto que, no final de semana, ela me dava umas coisas escondida da garçonete. Quando eu ia limpar a geladeira, eu ganhava carne pra caramba. Porque não podia servir para os fregueses aquela carne que tava guardada. Tem que servir carne fresca, não é? Porque servir para os fregueses, não vai servir carne velha...” (...)

“Antes de trabalhar no restaurante, eu e minha irmã, a gente já trabalhava nas casas. Eu, como era pequena, eu não alcançava a pia (...). Mas eu e minha irmã já trabalhava nas casas para ganhar um troquinho, ganhar uma comida... Eu ganhava um sapato, porque lá era sapataria. Então, ela fazia o sapato e eu palmilhava. ‘Luiza, você, como é pequena, você palmilha. Faz assim: empurra e palmilha’. Aí, quando eu embalava os sapatos e sobrava, aí ela dava um sapato pra mim, em pagamento. Aí meu pai dizia assim: ‘vocês tava onde?’. ‘A gente tava na casa de D. Zefinha’. Era a dona da sapataria. Lá era uma casa, mas, ao mesmo tempo, era sapataria. A gente tava lá, mas a gente tava ganhando era uns troquinhos e a comida.” Luiza Pereira de França, em entrevista gravada em 18/10/23.

D. Luiza, ainda criança, trabalhava para conseguir comer. Como muitos dos que ouvimos, sua vida é permeada de histórias de opressão, dentro e fora do contexto familiar. No seu caso, nos chamou atenção a forma como conta as histórias, com uma naturalidade que revela aceitação ao que foi submetida. Aceitação que se apresenta quase como consentimento, por ressaltar que estava ganhando um sapato e “uns troquinhos”. Artimanhas das relações de poder, que capturam a reflexão crítica por meio de “presentes”.

Diante de histórias como essas, que nos embrulham o estômago, pensamos nas responsabilidades de um trabalho desenvolvido por meio de um órgão de fomento à pesquisa, que está financiando projetos-piloto para o desenvolvimento da comunidade e da região. Na mesma medida em que identificamos relatos de vulnerabilidade, percebemos também a imediata ação solidária na Rocinha: Organizações religiosas e civis, movimentos como o das cozinhas solidárias e o Família na Mesa, além de pessoas que individualmente se sensibilizam com a dor ao lado e se mobilizam para a arrecadação e distribuição de alimentos. Solidariedade que também apareceu em relatos de cozinheiros que entrevistamos, como no exemplo de Nilton, que tem o costume de dar os sonhos que não foram vendidos a quem não pode comprar:

“Eu já passei fome, né? Então, vinham as crianças até mim e falavam: ‘Moço, me dá um sonho?’ Então eu dava. Só quem passou fome sabe essa dor, né? (...). E aí eu pedia pra eles gritarem: ‘Quem quer sonhar?’. Às vezes, por não ser conhecido, eu voltava muito sonho. Aí botava na geladeira, congelava. Até que um dia o Senhor falou pra mim: ‘Você não vai voltar com mais nenhum sonho pra casa. O que você vender, vendeu. O que não vender, você vai dar’”. Aí as crianças foram pegando mais intimidade comigo:

– Ah, aquele moço ali dá sonho.

– Agora não, mais tarde. Quando eu estiver subindo, se sobrar, pode vir que eu te dou.” Nilton de Oliveira da Silva, em entrevista gravada em 12/07/2022.

O Parque Socioambiental da Rocinha é uma possibilidade de geração de reconhecimento e valorização deste território que veio se ampliando em São Conrado, região de grande especulação imobiliária na cidade do Rio de Janeiro. Acreditamos que devemos refletir sobre

que tipo de valorização virá realmente beneficiar essa comunidade, formada com base na violência capitalista que fez seus moradores passarem fome, precisarem migrar ou se submeter a subempregos, sem acesso às garantias de direitos de forma igualitária. Nossas investigações nos levaram a questionamentos como: que perspectiva de desenvolvimento pode ser implementada, em ações diversas e de forma integrada à cidade, no caso de uma região negligenciada durante décadas? Que tipo de movimento essa implementação promoverá em torno do desenvolvimento: competitivo ou cooperativo? Como a ideia de empreendedorismo

social contribuirá para o fomento de iniciativas solidárias? A experiência gera um conhecimento que permite criações diversas onde possam ser elaboradas e produzidas sem a opressão do pensamento hegemônico sobre desenvolvimento, que mantém o sistema e não enxerga a pluralidade de formas de existir e reproduzir a vida. A inovação que acontece em um sistema solidário precisa ser observada com mais atenção pelas comunidades acadêmica e empresarial.

Identificamos que, nas práticas sociais vivenciadas na Rocinha, a reprodução do movimento competitivo ins-



taurado em nossa sociedade e cultura só deprecia e mantém a população sem acesso a condições básicas de moradia, saúde, educação e sustentabilidade financeira, fragmentando as relações e prejudicando ações cooperativas. Ao mesmo tempo, pudemos testemunhar um movimento solidário significativo, capaz de gerar inovação social verdadeira. E nos deliciamos com comidas criadas a partir de memórias que cada um traz dos seus lugares de origem e enriquecidas nas suas histórias e trajetórias de vida, muitas delas migrantes. Temos convicção de que a ideia de desenvolvimento por meio de uma possível formação para uma rede de empreendedorismo, se não for pensada e estruturada a partir de uma perspectiva da economia social e tam-

bém solidária, pode estar fadada à manutenção das atuais relações de poder e à desvalorização dos saberes locais, abundantes em criatividade, tecnologias e solidariedade. É importante refletir sobre que tipo de empreendedorismo estamos falando, afinal, para que seja possível pensar práticas cooperativas e de autogestão, sem correr o risco de cair na simples reprodução de um modelo que captura a narrativa para nomear como empreendedorismo o que, em realidade, se trata de vulnerabilidade social, precarização das relações de trabalho, supressão de direitos e manutenção da desigualdade.

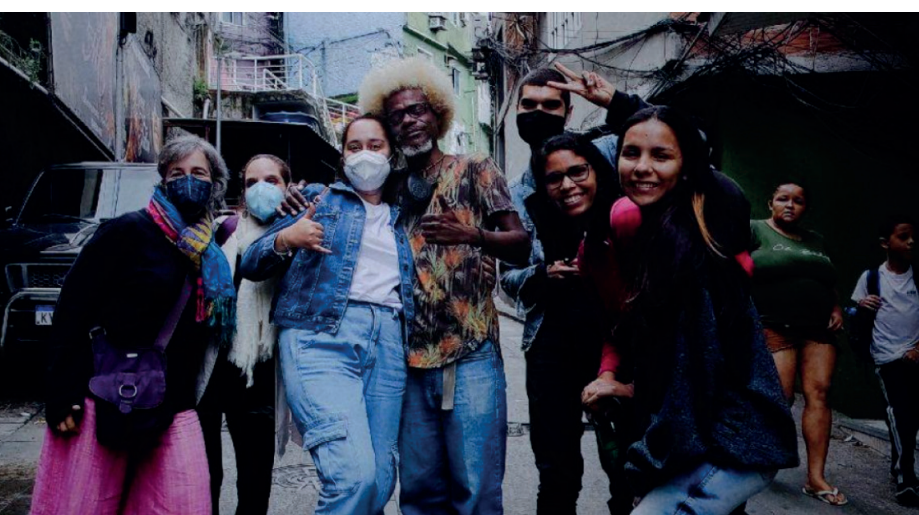
Considerações finais

*sentipensando e compartilhando
efeitos e possibilidades*

Os resultados, expressos nos curtas documentais, minidocs e episódios de podcast que produzimos ao longo do percurso, trazem memórias de vidas marcadas pela fome, pela desigualdade e por movimentos migratórios, e contam histórias sobre como a comida pode ser meio de vida e trabalho, mas é também identidade cultural, linguagem de afeto e mediadora de relações. Além de revelar a cozinha como ambiente de conhecimento, criação, expressão e tecnologias.

A proposta do projeto Vozes da Cozinha: sabores, saberes e memória na Rocinha, de ouvir e documentar memórias, afetos e conhecimentos atravessados e mobilizados pela comida para compor o acervo do museu Sankofa, importante salvaguarda da história da comunidade, nos guiou por importantes reflexões e discussões acerca de temas transversais que permeiam os fluxos da alimentação. A escuta dos depoimentos provocou questionamentos sobre segurança alimentar, cidadania e direitos básicos, vulnerabilidade social e condições de trabalho, geração de lixo e resíduos e a relação entre a noção hegemônica de conhecimento e os saberes que se constituem na prática do cotidiano. Foi impactante perceber o envolvimento dos participantes, tanto na produção documental desenvolvida a partir das entrevistas com cozinheiras e cozinheiros locais, identificados na etapa de diagnóstico, quanto durante as oficinas, quando pudemos acompanhar os efeitos do compartilhamento de experiências, histórias de vida e conhecimentos, em grupos diversos e intergeracionais. Os resultados, expressos nos curtas documentais, minidocs e episódios de podcast que produzimos ao longo do percurso, trazem memórias de vidas marcadas pela fome, pela desigualdade e por movimentos migratórios, e contam histórias sobre como a comida pode ser meio de vida e trabalho, mas é também identidade cultural, linguagem de afeto e mediadora de relações. Além de revelar a cozinha como ambiente de conhecimento, criação, expressão e tecnologias.

Ao documentar as conversas e ciências em torno de cozinhas da Rocinha, este projeto entende a cozinha como um ambiente significativo da sustentação da vida no cotidiano, que pode ser considerado como um espaço de reunião, de tecnologia e ciência, de arte e de memória, onde aparecem criações que revelam muitos afetos. Afetos estes que passam por aprendizados na administração do orçamento na hora da feira ou para equacionar as relações de tempos de cozimento e quantidade de alimentos na distribuição das porções, de acordo com os moradores de uma residência, ou estudantes de uma escola ou creche; no uso de bricolagens para aproveitamento de alimentos, reciclagem de pratos prontos, ou adaptações de receitas; nas combinações para montar um cardápio e na decoração no momento de servir; nos gestos de pôr a mesa ou comer com o prato na mão diante da televisão, ou sentado no chão, no terreiro, no quintal, na laje; nas atenções no momento do descarte do lixo orgânico. São saberes



de economia, matemática, filosofia, biologia, geografia, história, antropologia, literatura, e da arte de criar uma estética nos pratos, tanto na adição de temperos quanto na ornamentação, na intenção de aguçar o paladar, que vem embalado em cheiros e sentidos.

Assim, a cozinha é também acolhimento de gestos e gostos que envolvem o corpo, acessando integralmente seus sentidos, sensações, emoções, pensamentos e conhecimentos. São fluxos e movimentos atravessados pelos desejos, cuidados, curiosidades e controles. Cozinhar é uma ação na experiência de poder, e os encontros que esta ação provoca rompem com a fronteira romantizada criada em torno da cozinha. “A cozinha é um terreiro de acasos, não a cozinha como um lugar fixo, mas na criação de acender o fogo e se pôr na ação de cozinhar, um fogo da vontade, de cozinhar a frio ou a quente, na cozinha de dentro e na cozinha do terreiro, nas cozinhas dos improvisos” (TOJA, 2021). A cultura e a vivência que cada um carrega consigo são materializadas na alimentação cotidiana.

A partir desse pensamento, ressaltam-se quatro pontos importantes da ação do projeto: a escuta de sabe-

res e memórias que fazem parte de um circuito histórico de migrações do povo brasileiro, já que a Rocinha reúne pessoas de todos os cantos do país; a potencialização do uso do audiovisual por moradores do território, fortalecendo a escuta da própria comunidade e oportunizando criações de narrativas próprias de olhares afetados nas suas realidades; a criação de uma rede interna de conversa e ação em torno da alimentação e seus fluxos; e a criação de um acervo com os registros das pessoas e de suas histórias e receitas, que pode ir além do reconhecimento de saberes populares para a produção de conhecimentos e significações no campo da cozinha, tornando-se ainda um ambiente de educação integral e inspirando outros modos de preparos da vida.

O trabalho de produzir documentos audiovisuais a partir da cozinha contribui para a visibilização do circuito dos afetos que atravessam a sustentabilidade, os fluxos-refluxos e a segurança alimentar nas relações sociais envolvidas. O audiovisual, com sua potência integradora, reúne pessoas e valoriza suas singularidades e diferenças no processo de condução de sua produção, já que cada um se ocupa de atribuições singulares que irão compor um todo, numa ideia de complementaridade e não de dicotomização. Essa maneira de ‘sentirpensar’ a criação audiovisual numa poética (MATURANA, 2003), ética e estética coletiva, na ideia de comunalidade, sensibiliza para os movimentos de ‘praticantespensantes’ (OLIVEIRA, 2012), na sua experiência de ações políticas mais democráticas e amorosas. Sendo assim, o audiovisual e a cozinha, enquanto linguagens e tecnologias multimodais, são mediadores de encontros de afetos e saberes sensíveis, dando significado a estes encontros pelos seus acontecimentos (DELEUZE, 2007), nas interações uns com os outros, na medida em que são compartilhados modos e possibilidades neste fazer e

degustar. O Vozes da Cozinha fomenta o uso do audiovisual com essa metodologia, intencionando a criação de coletivos produtores em instituições da Rocinha, e contribuindo para o fortalecimento do ecossistema de inovação social sustentável do Rio. (TOJA, 2021)

Acreditamos que o projeto tem potencial de replicação e que possui relevância social no sentido da promoção de atitudes emancipadoras. Assim, identificamos possibilidades de continuidade e desdobramentos, inclusive mantendo as parcerias com o CIEP Ayrton Senna e com o CRAS Rinaldo De Lamare, que já manifestaram seu interesse, e com perspectiva de articulação com a Universidade do Bem Viver, da qual o CECIP faz parte e integra o coletivo organizador internacional. Nossa intenção é seguir em busca de recursos que mantenham a sustentabilidade financeira do projeto e nos permitam iniciar novas ações, como as descritas a seguir, que acreditamos que possam contribuir com o Parque de Inovação Social Ambiental e Tecnológico da Rocinha, integrando redes e estabelecendo novas parcerias com outras iniciativas do parque:

Produção do longa metragem Vozes da Cozinha.

Documentário de longa metragem que coloque em diálogo os relatos e depoimentos já registrados pelo projeto, complementados com novas entrevistas originais, com o objetivo de promover reflexão e questionamentos sobre a cozinha como ambiente de afetos, conhecimento e criação; a alimentação como direito; a comida como bem comum; regimes de trabalho mais justos; e as possibilidades de uma economia solidária e pautada na cooperação e na redução de desigualdades.



Implementação do Lab Vozes.

Laboratório de audiovisual a ser estabelecido como um coletivo, que ofereça serviços e gere renda, como uma agência social de organização horizontal, pensando e experimentando práticas de economia solidária. Um espaço que permita seguir nos registros de memória social da Rocinha - as histórias atravessadas pela cozinha ainda como tema, aprofundando assuntos transversais como a questão da fome, os fluxos, resíduos e questões ambientais, entre outros. A proposta é promover registros sociais e uma pedagogia do bem viver, visando a identificar o que seja empreendedorismo numa perspectiva da economia social e solidária e articulando redes de emancipação.

Experimentação audiovisual no Ciep Ayrton Senna.

Continuidade das experiências na cozinha da escola, com turmas da Educação de Jovens e Adultos, incluindo professores e equipes pedagógicas, para manutenção da escuta e do registro de receitas e memórias, mediados por experimentações em audiovisual. A ideia é que os participantes passem por oficinas de Vídeo, Fotografia, Áudio, Iluminação, Design, Animação e Projeção, com o objetivo de promover leituras críticas das realidades, com educadores e estudantes relacionando suas histórias de vida e saberes do cotidiano aos componentes curriculares e produzindo autorregistros e registros coletivos.

TV Vozes da Cozinha, com transmissão ao vivo via YouTube.

Com gravações na cozinha do CRAS Rinaldo De Lameire e participação do Núcleo de Fortalecimento de Vínculos, a intenção é seguir com o processo de registro

das memórias de cozinheiras e cozinheiros da Rocinha, por meio de um programa de culinária transmitido via Youtube. Os registros seguirão compondo o acervo do Museu Sankofa, de memória social da Rocinha.

Não se consegue pensar o futuro sem olhar para o passado. As memórias reconhecidas e consideradas nas projeções do que se deseja construir podem contribuir para proteger e salvaguardar o patrimônio cultural e natural do mundo. E as histórias em torno da cozinha nos proporcionam acessar essas memórias e visualizar fluxos que envolvem recursos naturais, identidade cultural e direitos, para refletir sobre formas possíveis de reprodução da vida que levem a modelos mais justos de trabalho, economia e sociedade. Entendemos que o espaço da cozinha promove trocas que envolvem diversos aprendizados e conteúdos que se relacionam com os afetos da vida cotidiana, além de oferecer múltiplas oportunidades de conexão entre conhecimentos que já estão vivos nas histórias de cada um e de trazer a aproximação com os desejos e intenções nos preparos e nas relações. E o audiovisual, como meio e mediação, é um poderoso instrumento para acessar essas memórias, documentar e compartilhar conhecimento, e amplificar reflexões.

Vozes da Cozinha: saberes, sabores e memória na Rocinha registra encontros de pessoas cozinheiras, moradores da comunidade, que compartilham suas histórias e afetos por meio da comida.

Através de oficinas envolvendo técnicas de cozinha e de produção audiovisual, o projeto cria um acervo para o Museu Sankofa de Memória e História da Rocinha e, como desdobramento e legado, cria um laboratório de mídias digitais.

Integrando o “Parque de Inovação Socioambiental da Rocinha”, o projeto Vozes da cozinha visa ampliar e fortalecer a rede de parcerias, para que os moradores possam saborear suas memórias, cada vez mais entendendo a alimentação como direito, e percebendo a cozinha como um lugar de produção de tecnologia, ciência e soluções.

REALIZAÇÃO:



PARCEIROS:



FOMENTO:

