

DO LIXO AO PRATO: UM ESTUDO SOBRE A REUTILIZAÇÃO DE RESÍDUOS ORGÂNICOS A PARTIR DA CONCEPÇÃO DE DIFERENTES CLASSES SOCIAIS¹

Kamila Guimarães Schneider

Caroline Soares de Almeida

Introdução

A separação das plantas e animais em “bons para pensar” e “bons para comer”, determinada pelas lógicas totêmicas, revela uma complexa taxionomia que torna cada espécie designada a uma função dentro de um sistema simbólico (LÉVI-STRAUSS, 1975; LÉVI-STRAUSS, 2011). Tal taxionomia também pode revelar diferenças entre clãs, castas e grupos por meio da sua alimentação. Dentro dessa perspectiva, procuraremos fazer um diálogo partindo da ideia da relação entre classes sociais, alimentação e lixo em Florianópolis. Para tanto, utilizaremos os conceitos de Bourdieu (2011) referentes a “espaço e campo social” e “classes”. O autor pensa espaço social através da representação do mundo social “construído na base por princípios de diferenciação ou de distribuição constituídos pelo conjunto das propriedades que atuam no universo social considerado, quer dizer, apropriadas a conferir, ao detentor delas, força ou poder neste universo” (Op. cit., p. 134). A posição de um indivíduo no espaço social é definida pela distribuição dos poderes nos quais ele atua em diferentes campos e, sobretudo, em função dos capitais econômico, cultural, social e simbólico. Dentro dessa perspectiva, “o campo social” apresenta-se como um espaço multidimensional de posições: os agentes estão distribuídos, numa dimensão, de acordo com “o volu-

1 Pesquisa apresentada no Grupo de Trabalho 16 - “Antropología de la basura: Detritus del consumo e insumos industriales”- na XI Reunión de Antropología do Mercosul em dezembro de 2015.

me global de capital” que possuem e, em outra, segundo o conjunto de suas posses. Capital, para o sociólogo francês, é composto por uma gama de possibilidades, entre elas, o capital social, capital econômico e capital cultural, sendo que todos esses nos possibilitam ver o que o autor chama de capital de distinção ou capital simbólico. Qualquer que seja a sua espécie, “produz separações destinadas a serem percebidas, ou melhor, conhecidas e reconhecidas como diferenças legítimas” (BOURDIEU, 2011, p. 144). As posses irão compor o capital, portanto, estão ligadas à ideia de propriedade tanto material, quanto simbólica (BOURDIEU, 2007).

As “classes”, para Bourdieu, estão baseadas no conhecimento do espaço das posições². Ao fazer um recorte pensando o conceito de classes, o autor a classifica como um conjunto de agentes sociais que ocupam posições semelhantes e, se colocados em condições e condicionamentos semelhantes, apresentam atitudes e interesses semelhantes. Esses espaços que são atribuídos às classes sociais, demonstram que o gosto não está ligado apenas aos agentes ou a questões nutricionais. Bourdieu (2007) faz uma reflexão do “gosto” a partir do poder econômico. Parte da estética e da arte para classificar o gosto no que chamou de “gosto puro” e no que chamou de “gosto bárbaro” e sua relação com os diferentes campos sociais. Para além do “capital econômico”, o gosto está vinculado principalmente ao “capital cultural”, constituído, sobretudo, a partir da trajetória de vida dos agentes. É o que Carmen Rial (1988) afirma ao refletir sobre o gosto das/os moradoras/es da região do Canto da Lagoa, em Florianópolis. Segundo a antropóloga, o que irá definir diferentes gostos em populações

2 Bourdieu entende espaço das posições como condicional e relacional: “um conjunto de campo social que permite pensar a posição de cada agente em todos os espaços de jogos possíveis” (2011, p. 135).

homogêneas economicamente, como a do “Canto”, está diretamente relacionado a essa flexibilização do “capital cultural”:

São os garçons dos restaurantes da Lagoa os primeiros a adotarem as janelas “coloniais” nas suas casas, são os jovens do Canto os primeiros a adotarem o gosto pelo surf e pela ecologia, são as faxineiras nas casas de famílias do Condomínio VILLAGE as primeiras a destinarem um quarto dentro da casa para a TV retirando-a da sala, e é o construtor de casas para o “pessoal de fora” o primeiro a construir uma casa de dois pisos para a sua família” (RIAL, 1988, p. 36).

O bairro do Canto da Lagoa, em Florianópolis está localizado na região da Lagoa da Conceição, importante ponto turístico da cidade. Até o final da década de 1980 e início de 1990, o local tinha como característica uma população detentora de capitais econômico e cultural homogêneos, e que descendia de pescadores e pequenas/ os agricultoras/es.³ Carmen Rial realizou sua pesquisa já dentro desse processo de transição do bairro, dentro do que chamou de tentativa de distinção a partir do afastamento do grupo de origem e, por sua vez, da aproximação com outra classe social.

Como nos lembra Roberto DaMatta (1986), a forma como comemos e o que comemos são elementos definidores de nossa inserção em classes sociais. Para DaMatta, porém, outros fatores pesam: ele aponta, igualmente, a identidade nacional como definidora do gosto por determinados sabores. Essas classes sociais e identidades acabam por marcar as relações entre as pessoas. Como a comida, o lixo acaba

³ Destacamos aqui a diferença entre as duas atividades em Florianópolis em meados do século XX: enquanto, na agricultura, as mulheres participavam ativamente das etapas de plantio e colheita; na pesca, as mulheres permaneciam ausentes, sendo convocadas apenas para o cozimento do peixe. O rancho de pesca era um local predominantemente masculino.

também tendo um papel de definição de classes e identidades. Não jogamos tudo ou qualquer coisa fora.

Para aplicar essas teorias, buscamos como nosso universo de pesquisa duas edições de um evento chamado de Disco Xepa que foram realizados em áreas diferenciadas, com participantes que integram classes sociais diferenciadas. O primeiro evento que descrevemos foi realizado na comunidade Chico Mendes, na periferia de Florianópolis, em uma parceria com o projeto Revolução dos Baldinhos.⁴ A outra edição do Disco Xepa aconteceu na Assembleia Legislativa de Santa Catarina e estava vinculada a um fórum chamado “Sustentar 2014: Energias Renováveis, Consumo Responsável, Agricultura Urbana e Rural”.

Nos dois eventos do “Disco Xepa”, a discussão entre alimentos puros e poluídos – o que é próprio ou impróprio para comer – girou em torno de dois aspectos principais. O primeiro é referente à separação entre o que é considerado lixo (poluição) e não lixo (alimentos puros, úteis ou próprios para comer). A busca pela separação entre “puros” e “impuros” (DOUGLAS, 1991) nos eventos chamados Discos Xepas implica uma desconstrução de um padrão estético – utilizado aqui no sentido amplo do que se refere ao belo e bom – que define os alimentos que apresentam algum sinal de degradação como impróprios para o consumo. Já, na Revolução dos Baldinhos, a separação é definida pelo material orgânico que pode ser utilizado nas composteiras – casca de frutas, restos de alimento, guardanapo de papel usado, coador de café descartável etc – e o que deve ser enviado para o lixo ou reciclagem.

⁴ A Revolução dos Baldinhos é um projeto de gestão comunitária de resíduos orgânicos na comunidade de Chico Mendes, em Florianópolis, que está vinculado à ideia de prática de agricultura urbana.

A ideia do que é alimentação saudável é central aqui. Tal discussão pode ser vista em Poulain (2013) e Fischler (1995). Ambos mostram que, apesar da valorização das questões e das discussões sanitárias, esta visão nem sempre é a preponderante, pois a questão do gosto e das formas de preparar que são atribuídas à tradição e à identidade, também podem ser vistas como insalubres e insanitárias de acordo com certos padrões higienistas. Sobre a questão do bem-estar e da comida como fundante de uma vida saudável, temos, o trabalho de Menasche (2004) sobre consumo de transgênicos. Entendidos como nocivos à saúde, os alimentos transgênicos aparecem nos discursos dentro de uma concepção de medo e perigo. Como mostra Menasche, contudo, na prática, a ideia do saudável nem sempre é aplicada, sendo os transgênicos consumidos em diversos produtos alimentares.

A ideia de uma alimentação saudável não deixa de estar relacionada à discussão que é trazida por Fischler (1995) e Poulain (2013). Dentro dessa perspectiva, discorreremos, aqui, sobre as restrições e impactos que envolvem a alimentação e a ansiedade gerada pelo advento da intensificação do sistema global e a mudança dessa visão entre as diferentes classes sociais. Para tanto, trabalhamos com questões que giram em torno da ideia de lixo e alimento – o que é considerado lixo? O que é considerado alimento “bom para comer”? De que forma as diferentes classes sociais lidam com essas concepções?

Do lixo à xepa

Para um melhor entendimento sobre o assunto, faz-se necessária uma explicação acerca dos conceitos de lixo e de xepa, bem como estes se diferenciam entre si. À primeira vista, temos a sensação de que se trata de algo autoexplicativo. Afinal, lixo é sujeita. Mas, ao refletirmos sobre os conceitos de perigo de Mary Douglas (1991); po-dre de Lévi-Strauss (2006), logo nos deparamos com a complexidade

que seria discutir esta temática. Como dito anteriormente, estamos realizando como recorte a ideia de que diferentes grupos sociais apresentam diferentes conceitos de lixo e alimento.⁵

As catadoras de lixo estudadas por Rita de Cássia Franco Rêgo, Maurício L. Barreto e Cristina Larrea Killinger (2002), por exemplo, veem como lixo os resíduos sólidos urbanos inorgânicos⁶ que não possuem utilidade. Para elas, sem utilidade significa sem valor de troca, venda ou uso. Um dado importante coletado nesta pesquisa está no conceito de lixo como algo relativizado: enquanto, para alguns, um objeto pode ser classificado como lixo, para outros, não. As/os autoras/es acima citados demonstraram que o lixo classifica os grupos socialmente e economicamente, mostrando que as pessoas que possuem menor renda consideram menos coisas como lixo. Contudo, há uma opinião comum entre as informantes utilizadas nessa pesquisa: a classificação de lixo como sendo restos de comida, cascas de fruta e de verduras. Isso entra em contraposição com a ideia de lixo e xepa, que aqui são vistos como sinônimos.

Retornamos ao triângulo culinário de Lévi-Strauss, baseado na tríade cru – cozido – podre. O que, para Lévi-Strauss (2006), seria classificado como “podre”, muitos grupos sociais consideram como lixo. Contudo, o que algumas pessoas descartam como lixo, pode ser visto por outras como algo a ser comido e cozido para festejar – como a própria xepa. Falamos do festejar, pois, para Lévi-Strauss, a comida assada é relacionada à nobreza, logo, à abundância e ao desperdício. O desperdício, apesar de estar diretamente ligado à questão da estrutura de produção, tem um papel diferenciador quando analisamos o

5 Dessa forma, ao falarmos em camadas sociais altas, podemos atribuir ao conceito do lixo como tendo um valor simbólico semelhante ao que Sahlins (2003) – pensando na burguesia – atribui às roupas.

6 Termo também utilizado por suas informantes.

Disco Xepa – e a própria ideia de xepa. Nesse caso, ao colocá-lo sob perspectiva, as questões morais e ambientais que cercam o imaginário sobre o desperdício incentivam uma mobilização para o uso da xepa, ao invés de descartá-la. Logo, se nos pautarmos nos conceitos levis-traussianos, tendemos a ver a xepa como um estágio intermediário entre a natureza e a cultura, pois está em um estágio em que não é nem considerada assada nem cozida, mas que tem elementos de ambos. Já a comida fervida, é ligada diretamente à ideia de cozido, isto é, de um alimento que necessita de um intermediário entre o fogo e o alimento, de modo usual, a água. É uma comida pautada na endocozinha no que se refere à perspectiva da comida da família. É vinculada ao âmbito do doméstico, logo, do econômico. Assim, está muito próxima à ideia de xepa enquanto uso máximo do alimento.

Quando Mary Douglas (1991) nos fala sobre as categorias de “pureza” e “perigo”, ela nos fornece base para analisarmos o lixo como sendo socialmente estabelecido dentro do princípio de alimento perigoso: produto que não deve ser consumido em hipótese alguma. Sua poluição é estabelecida por meio do contato tanto direto quanto simbólico. Dentro dessa perspectiva, podemos utilizar a metáfora de Roberto DaMatta (1986) para exemplificar a ideia do contágio. “Você é um lixo” é uma forma de designar a impureza ou o perigo que o sujeito representa, logo, não é apropriado que se crie relações sociais com ele para que não haja contaminação, pois, “uma laranja podre estraga as outras”.

Esta visão é muito similar à relação que criamos, em função de um sistema globalizado, de grande ansiedade alimentar em que tudo pode ser perigoso, ainda mais quando os meios de comunicação, os especialistas da área da saúde, a vigilância sanitária, entre outros, nos anunciam o risco. O risco alimentar está presente no estudo de Fischler (1995) quando fala de “cacofonia alimentar” e “polifonia ali-

mentar”, o que se refere ao fato de que, nos dias atuais, as informações sobre alimentação estarem cada vez mais popularizadas. Vemos nutricionistas, médicas/os, biólogas/os, cientistas sociais falando e se preocupando com o tema, sendo cada vez mais divulgado pelos meios de comunicação. Um sistema maior de proteção relacionado à alimentação sanitariamente tratada está sendo criado, com embalagens específicas, com controle de qualidade adequado até chegar à boca do consumidor. Assim, as comidas que não fazem parte desse sistema de cuidados geram ansiedade, sendo assim atribuída à ideia de risco. Jean-Pierre Poulain (2013) também trata sobre este assunto, mostrando, através da doença da vaca louca, como o consumo de gado gerou uma ansiedade muito forte.

Giddens (1990), ao falar sobre risco e confiança, nos mostra como damos legitimidade aos especialistas, isto é, aos sistemas peritos. Portanto, se nutricionistas dizem que devemos ter cuidado com alimentos que não possuem determinados selos de qualidade, devemos desconfiar destes alimentos. Ao classificar os riscos, o autor propõe que existe um tipo específico que está diretamente relacionado à alimentação: a forma como a sociedade manipula a natureza, realizando alterações genéticas, por exemplo, reescrever: como os transgênicos – alimentos consumidos que devem possuir restrições e/ou ser evitados (MENASCHE, 2004). No entanto, apesar de se estabelecer o discurso de risco, não existe um afastamento de fato em seu consumo. Essa mesma ideia de risco está presente no imaginário da xepa, pois, apesar de não possuir nenhum fator de risco eminente, o aspecto não comum do alimento somado ao fato de fazer parte de um “resto” faz com que a xepa acabe sendo categorizada como perigosa. Além disso, muitas vezes não estão adequadas a padrões e selos de qualidade, pois são alimentos de feira não embalados: “Por que vou pegar uma verdura com furos e estranha, parece estar ‘buchada’ se posso pegar a bonita

em outro lugar e embaladinha bonitinha no mercado?” (narrativa de um participante do Disco Xepa).

Vimos, em nossa etnografia, que xepa e lixo são categorias diferentes para os grupos que montaram o evento. A xepa é popularmente vista como sendo a sobra alimentar reaproveitável. Essa sobra pode significar desde a comida que poderá ser requeitada até os alimentos que não foram vendidos e que, por conseguinte, seriam deixados pelos feirantes. Em decorrência disso, o final da feira é chamado de hora da xepa, pois são os alimentos que não foram escolhidos pelos demais compradores até então, por causa de sua aparência ou por estarem “passados”, isto é, com batidas, cortes entre outros danos. Acabam, assim, tendo seu valor reduzido pelo seu aspecto feio. Para alguns, a xepa é vista como lixo orgânico, para outros, como um alimento. Dessa forma, o evento Disco Xepa tem como objetivo demonstrar que esse alimento identificado como lixo, por ter aspecto não consumível e ser algo a ser descartado por sua aparência, não o é. De acordo com a organização do evento, ele não representa um alimento sanitariamente inseguro, portanto, pode ser usado em preparo de comida e é bom para consumo.

Após esse breve aporte sobre as ideias de lixo e de xepa, podemos explicar melhor o evento que nos deu subsídio para escrever esta etnografia. Disco Xepa é um evento que surge em prol do não desperdício alimentar, da ampliação do aproveitamento integral dos alimentos e de uma “alimentação saudável”. Procura mostrar, entre outras coisas, que a utilização destes produtos não é “impura” e, sim, faz bem tanto para a saúde quanto para o “planeta terra”. Estes alimentos que iriam ser jogados fora; que teriam como destino os lixões e os aterros sanitários por seus aspectos assimétricos, esteticamente com uma aparência

“feia”, com “machucados”, entre outras “imperfeições”⁷ que fazem com que o produto perca seu valor de troca, servirão agora para produzir pratos saborosos que serão distribuídos à comunidade.

Esta iniciativa teve seu início a partir de dados fornecidos pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO),⁸ os quais mostram que dois terços dos produtos alimentícios jogados fora no mundo poderiam servir para consumo. Este evento é realizado pelo Movimento *Slow Food*, (SCHNEIDER, 2015), que nasceu nos anos 1980 como uma forma de combate ao *Fast Food* (RIAL, 1992) e tem como pretensão o rompimento com a larga cadeia produtiva do alimento, primando por uma alimentação chamada por eles de “boa, limpa e justa”. O evento Disco Xepa teve sua primeira edição na Alemanha com o nome de “*Schnippel Disko Soupe*” em que houve a preparação coletiva da comida que seria distribuída gratuitamente para a população.

Do lixo à horta

Antes de entrarmos na análise do campo, nos eventos Disco Xepa propriamente dito, é preciso uma explicação mais detalhada sobre a Revolução dos Baldinhos. O Projeto Revolução dos Baldinhos teve início em 2008, junto às comunidades Chico Mendes, Novo Horizonte e Nossa Senhora da Glória, que fazem parte da Região Chico

7 Os termos estão utilizados entre aspas por se tratarem de termos empregados pelos organizadores do evento para caracterizar os produtos da xepa a partir de um olhar comum. O que eles pretendem mostrar é que estas imperfeições fazem dos alimentos demarcadores de uma certa “pureza” alimentar.

8 FAO é um setor da Organização das Nações Unidas (ONU), instituída no pós-segunda Guerra Mundial, no ano de 1945, com o objetivo de combater a fome e a miséria. Para isso, seu foco está no desenvolvimento agrícola, segurança alimentar e melhoria nutricional para todo o mundo (Dados extraídos do site: <https://www.fao.org.br/quemSomos.asp>. Acesso em: 31 nov. 2014).

Mendes, situada no Bairro Monte Cristo, área continental de Florianópolis. A ocupação de tal área é decorrente de um fluxo migratório do interior do estado de Santa Catarina em direção à região da Grande Florianópolis crescente até meados da década de 1980 (ABREU, 2013). O processo de empobrecimento que envolveu os pequenos agricultores no interior do país entre as décadas de 1950 e 1970 levou muitas famílias a deixarem o campo a caminho das regiões metropolitanas em busca do que chamavam de uma vida melhor (DURHAM, 1978). Em Santa Catarina, estima-se que, entre as décadas de 1970 e 1980, mais de 100 mil pessoas tenham deixado as áreas rurais. O aparecimento de favelas na região da Grande Florianópolis aparece como consequência desse processo, já que grande parte dessas famílias não encontrava empregos que possibilitassem boas condições de vida – moradia digna, alimentação, saneamento básico, educação e cobertura médica. O crescimento do bairro do Monte Cristo⁹ é um exemplo dessa ocupação urbana.

A Comunidade Chico Mendes, lugar de realização desta pesquisa, é descrita pela Prefeitura Municipal de Florianópolis, como a área da cidade que detém a maior concentração de famílias em situação de pobreza. É considerada uma zona de risco, com infraestrutura urbana precária e altos índices de criminalidade, constituindo um “problema social”. Isso significa que a comunidade possui condições inadequadas de moradia, de saneamento, de saúde e de lazer para seus moradores (LIMA, 2003).

Entre 1998 e 2011, a comunidade passou por uma revitalização que resultou na construção de conjuntos habitacionais, pavimentação das vias, sistemas de drenagem, ligação de água e luz e áreas de

9 A comunidade estava situada inicialmente no centro de Florianópolis, atrás de onde hoje está Assembleia Legislativa, sendo transferida para a região conhecida como Pasto do Gado, na divisa dos municípios de Florianópolis e São José. Ver Lima (2003).

lazer. No entanto, problemas relativos à deposição de dejetos nas ruas e terrenos baldios causavam infestação de ratos gerando, portanto, risco de doenças às/aos moradoras/es. Com o intuito de utilizar e eliminar esses resíduos sólidos orgânicos produzidos pela comunidade e, por conseguinte, implementar hortas urbanas, nasceu a Revolução dos Baldinhos. Desde o início, a comunidade contou com a assessoria do Centro de Estudos e Promoção da Agricultura de Grupo¹⁰ (CEPAGRO) e apoio da Companhia Melhoramentos da Capital (COMCAP). O projeto conta com integrantes, quase todas mulheres, que fazem parte da comunidade e que são responsáveis pelo que chamam de “sensibilização” das famílias locais. Para a sensibilização, essas agentes comunitárias fazem visitas nas casas de moradoras/es a fim de explicar a relevância de separar os resíduos orgânicos já na cozinha. A “sensibilização” com as famílias também é um ponto bastante importante no dia a dia da Revolução. É a partir dessas conversas que depende o sucesso das composteiras. Estima-se encontrar até 5% de outros tipos de materiais – plástico, isopor, papel, vidro – entre o material orgânico coletado, o que é chamado de “infrações”. Se a contaminação for superior, significa que existe algo de errado com a “sensibilização”, existindo a necessidade de essa ser reforçada.

Cada moradia recebe um baldinho para armazenar esse material. O processo de coleta dos resíduos é realizado nos Pontos de Entrega Voluntária (PEVs) ou por membros da comunidade, que também são responsáveis pela reviragem,¹¹ distribuição de hortas verticais e peneiragem da terra adubada, ações que compõem o projeto Gestão

10 Tal entidade mantém parceria com a Universidade Federal de Santa Catarina.

11 Reviragem é o termo utilizado para a técnica que faz com que o composto que esteja na parte inferior da compostagem passe a ficar na parte superior da compostagem. Essa técnica é feita para que se elimine excesso de gás carbônico e água. Para melhor entendimento sobre compostagem e suas etapas, ver: Cooper et al. (2010).

Comunitária de Resíduos.¹² Ao final desse processo, o adubo fica disponível à venda, o que gera parte da renda do projeto. Abaixo, apresentamos um esquema¹³ que mostra o passo a passo da “Revolução”:

Reunião de Grupo → Trabalho e Organização →
Sensibilização da Comunidade → Separação do Lixo →
Pontos de Entrega Voluntária → Virada das Bombonas
→ Compostagem → Lavação das Bombonas → Limpeza
do Pátio → Peneiração → Venda do Adubo e Entrega do
composto para as Famílias do Bairro → Comunidade ↔
Hortas Escolares – Palestras – Encontros com as Famílias
– Oficina de Agricultura Urbana – Hortas Verticais ←
Capacitação ← Reunião de Grupo (CONCEIÇÃO,
2015).

Tivemos contato com o grupo em maio de 2014, quando participamos de um mutirão com a finalidade de refazer a pintura do galpão-sede, preparar a horta e realizar a reviragem das leiras/composteiras. As hortas estão espalhadas pela comunidade – pátio da escola, nas casas, ao lado da quadra – enquanto as composteiras estão dispostas apenas no pátio da escola.

De acordo com moradoras/es e integrantes do projeto, a “Revolução”, conforme foi apelidada, trouxe muitos benefícios à comunidade, os quais vão além da eliminação dos resíduos. As falas das/os moradoras/es remetem a um aumento na autoestima local. Estigmatizada pelas páginas policiais dos veículos de comunicação como um local violento, a Região da Chico Mendes, a partir da “Revolução”, passou a ser reconhecida internacionalmente como precursora na utilização de resíduos sólidos orgânicos como matéria-prima para compostagem comunitária na América Latina. Além disso, integrantes do

12 Ver em Abreu (2013).

13 Ver Ana Karolina da Conceição, “Sensibilização da Revolução dos Baldinhos”, Caramanchão, março de 2015, p. 28.

projeto viajam realizando palestras e cursos sobre gestão comunitária de resíduos orgânicos e agricultura urbana.

Com a criação das hortas comunitárias e a distribuição de canteiros verticais, a alimentação das pessoas do local sofreu mudanças. A inserção de saladas e legumes no dia a dia tornou-se mais frequente. No entanto, as narrativas das/os moradoras/es tratam esse aspecto como uma consequência do projeto. A principal motivação para a criação da compostagem e da Revolução dos Baldinhos como um todo gira em torno da eliminação dos resíduos orgânicos que estariam nas ruas da comunidade ou em aterros sanitários. A Revolução dos Baldinhos está passando por um período de transição em que os membros da comunidade estão se capacitando para transformá-la em uma cooperativa ou associação.

Xepa na Revolução dos Baldinhos

No dia dezoito do mês de outubro de 2014, a mobilidade para um dia de domingo na Comunidade Chico Mendes se alterou. Trampolins e brinquedos para as crianças foram instalados. *Rappers* se encontraram para mostrar seus versos. E, claro, o que gerou tudo isso foi a comida, ou melhor, a comida de xepa. A data foi escolhida para comemorar a semana do Dia Mundial da Alimentação. A movimentação já era percebida no início da manhã, pelas 9 horas, e se estendeu até o final da tarde, pelas 19 horas. Nesse evento, foram servidos café da manhã, almoço e lanche da tarde. Torna-se importante salientar que, assim como todas as edições do Disco Xepa, os preparativos dos alimentos iniciaram-se no dia anterior. A comensalidade¹⁴ se deu

14 Utilizamos o termo comensalidade para referirmos o ato de comer com uma perspectiva além do nutricional e de sobrevivência. Comensalidade vemos como, além destes dois elementos, um ato social que envolve o grupo e não algo apenas individual. Que envolve ritos, práticas e símbolos específicos.

dentro da sede da Revolução dos Baldinhos onde foi montada uma enorme mesa para colocar os alimentos a serem servidos. A intenção era organizar essa mesma mesa na rua em frente à sede. Contudo, após uma grande chuva de primavera, a mesa teve de ser realocada.

Os participantes do evento eram, em grande parte, pessoas da Região da Chico Mendes: moradoras/es da periferia da cidade, que trabalham de oito a doze horas por dia, de segunda a sexta e, alguns, inclusive aos finais de semana. Para eles, o lazer é vinculado ao dia de domingo, chamado de dia de folga, onde podem descansar e desfrutar do ócio. Esse foi um dos motivos, inclusive, da escolha da data para o evento. Assim, seria possível abarcar um maior número de pessoas. Em especial, havia grande concentração de moradoras/es participantes ou ex-participantes da Revolução dos Baldinhos, além de pessoas próximas e esse grupo.

A preparação dos alimentos foi realizada em um espaço comunitário do bairro cedido pela comunidade. Esse espaço localizava-se algumas quadras da sede da “Revolução”, onde seria servida a comida. Lá foram preparados os pratos que precisavam de fogo. Esse preparo se deu em conjunto com a comunidade e as/os participantes do movimento *Slow Food*, em especial cozinheiras/os e nutricionistas, num espaço onde se estabelecia uma troca de conhecimentos tradicionais e científicos. As pessoas responsáveis pelo preparo da comida acabaram por comensalizer naquele espaço mesmo, criando um ambiente de familiaridade e espaço privado. Ao mesmo tempo, também eram preparados outros alimentos na própria sede da Revolução dos Baldinhos, tais como sucos e saladas. Aquilo que não havia a necessidade de fogão ou de muitos utensílios para o preparo – no caso, apenas facas e liquidificador – foi arranjado em um âmbito público.

Os alimentos utilizados como matéria-prima para os pratos foram doados por sacolões,¹⁵ da Central de Abastecimento do Estado de Santa Catarina S/A (CEASA-SC)¹⁶ e por empresas privadas que tinham em estoque alguns produtos que não conseguiriam vender ou utilizar em tempo, como o salmão e alguns utilitários para o preparo do alimento. Esses alimentos, ao final, também foram distribuídos para as pessoas que participaram do evento, tanto em seu estado *in natura* como já preparado como comida, isto é, já tendo passado por um processo de produção simbólica do assado ou cozido.

Com a finalização do preparo, nos dirigimos para a entrega dos alimentos no local em que seria servida a comida. Alguns pratos foram levados a pé até o local, mas, em sua maioria, foram com a *Kombi* da Revolução dos Baldinhos. Quando foram chegando e sendo distribuídos na mesa, os olhares e as falas amenizaram e as pessoas foram se encaminhando ao redor para começar a entender o que estava sendo servido. Dentre as comidas servidas, havia alguns tipos de tortas com verduras e legumes variados, inclusive alguns ingredientes eram Plantas Alimentícias Não-Convencionais (PANCs)¹⁷, exibidinho de batata com salmão¹⁸, salada com várias folhosas e legumes, cuscuz de

15 Sacolões são locais de venda de produtos alimentares, em sua maioria frutas e verduras, isto é, produtos chamados do “campo”, com um preço mais acessível que são postos em sacolas. Os produtos a serem comprados são pesados todos juntos. Muito comum na cidade de Florianópolis.

16 Local que tem como função fazer uma mediação entre os produtores e os consumidores. Incluem hortaliças, produtos alimentícios derivados da pesca, frutas, plantas ornamentais e artesanais, produtos da granja.

17 Plantas Alimentícias Não Convencionais são plantas que podem ser consumidas, mas que, popularmente, são consideradas mato, ou plantas ornamentais. E que, atualmente, estão sendo resgatadas para consumo alimentar.

18 Exibidinho é o nome dado por uma das cozinheiras ao prato para se opor a um prato popular chamado mocozinho ou escondidinho, em que, ao invés de salmão, é feito com carne bovina moída. Ao invés de esconder o recheio entre duas camadas

peixe, chuchu com caldo de camarão, batata ao murro com molho *pesto*, couve flor e brócolis no molho branco, entre outras coisas. É importante salientar que os talos destes produtos foram usados para fazer outros pratos.

O fascínio e o estranhamento tomaram conta da população ali presente. A familiaridade com alguns produtos ou com a forma de preparo era aparente tanto nos olhares e expressões faciais, quanto no discurso:

Nós estamos no puro luxo, tem coisa aqui que só ouvia falar, nunca tinha visto, muito menos comido. Estamos burguês hoje, pura ostentação. Tem muita coisa diferente, muita coisa mesmo, fartura. Mas que tem umas coisas de *granfino* que é bonita mas tem uns gostos estranhos tem que que é aquele peixe rosa, salmão né, bom, pura *finesse*, mas sei lá nada de mais nisso. Prefiro meu arroz e feijão (Participante 1).¹⁹

A familiaridade com o arroz e feijão exposta pela mulher imediatamente nos remeteu à referência que Roberto DaMatta (1986) faz sobre a comida nacional do brasileiro: a definição do arroz e feijão de forma conjunta, de maneira a ver o prato como um símbolo que nos aproxima da identidade brasileira, a ideia da mistura. Não é mais nem arroz, nem feijão e, sim, uma miscigenação. É essa a identidade que a participante traz, a partir de seu hábito alimentar, como sendo um reflexo de sua própria identidade.

de purê de batata, deixou o recheio em cima, exibindo-o. Isto, segundo a cozinheira, foi feito em decorrência dos espinhos do salmão.

19 Participante 1 é uma mulher que se autodeclara mulata, casada, moradora do bairro e que atua no projeto, Revolução dos Baldinhos. Possui filhos e, antes de se engajar do projeto trabalhava em casa, fazia faxinas e cuidava dos filhos. Vem da classe popular. Faz parte da igreja evangélica, algo que aparenta em suas vestes, discursos e práticas.

O estranhamento se deu mais com relação aos ingredientes usados. Muitos alimentos considerados por eles mais como “de luxo”, do que o como xepa. Não traziam em seu discurso uma visão de “impureza” do produto consumido. Alguns até mencionaram que vão ao CEASA buscar as xepas para levar para casa; outros ficaram interessados com a ideia de poder fazer o mesmo. Também muitas mulheres ficaram satisfeitas por verem as/os filhas/os consumindo verduras e frutas, como declarou uma delas: “Foi por causa do evento que meu filho agora adora suco de fruta, quer sempre fazer agora, não aguentamos mais em casa tanto suco, mas é bom, é fruta, faz bem né, fruta é muito saudável”.

A busca por um aproveitamento total dos produtos foi um dos maiores cuidados no evento. Foram utilizados pratos de papelão para que pudessem ser descartados na compostagem do bairro. Também foi pedido para que se levassem copos para o consumo de bebidas para a diminuição do uso dos copos descartáveis de plástico. Inclusive não se viam muitas sobras de comida nos pratos, que, em grande medida, foram jogados vazios em bombonas azuis, grandes, que possuíam placas escritas a mão que identificavam a separação do lixo. Uma identificava os resíduos que deveriam ser descartados para virarem composto, enquanto a outra identificava o descarte dos demais materiais recicláveis. O que nos reporta à ideia principal passada pelo evento: mostrar que “o que se perde vai para a xepa da xepa que é a compostagem, que é a Revolução do Baldinhos, não se desperdiça nada”.

Xepa na Assembleia Legislativa

Depois de desfrutarmos dos deliciosos sabores servidos na periferia da cidade de Florianópolis, num anoitecer, a parte central sente o aroma da comida que antes seria lixo e se encanta. Ao passarmos

pela ponte Hercílio Luz e entrarmos na Ilha, chegamos à Assembleia Legislativa de Santa Catarina. Lá ocorreu o primeiro Disco Xepa da cidade. Este estava vinculado a um evento apoiado pela Universidade Federal de Santa Catarina denominado Sustentar 2014. O evento tinha como temática central a agricultura urbana, que, entre diversas questões levantadas, se incluía estudos sobre a questão ambiental e resíduos.

Apesar de ser um evento sobre agricultura urbana com o objetivo abarcar um público de diversas classes sociais, como produtores familiares, o local onde aconteceu o evento e onde ocorreram as divulgações acabou por restringir este público. Dessa forma, observamos um grande número de estudantes e professores universitários, sendo predominantes os provenientes das áreas das ciências da terra e agrárias. Contudo, ocasionalmente, nesse dia, também estava ocorrendo outro evento. Esse último abordava questões relativas à Política como temática. Os participantes, por sua vez, eram hegemonicamente políticos e pessoas de vários ramos da área do Direito.

Em decorrência desse choque de interesses com relação ao espaço físico para utilização dos eventos, como também ideológico, percebeu-se, no ambiente da Assembleia Legislativa, situações de conflito, no sentido atribuído a Simmel (1983).²⁰ Pois, apesar de gerar questões negativas como mal-entendidos, disputas, perturbações e destruições, essa destruição também tem sua contribuição, entre outras coisas, à reelaboração e à reestruturação dos grupos em conflito:

A extensão e a combinação da antipatia, o ritmo de sua aparição e desaparecimento, as formas pelas quais é satisfeita, tudo isso a par de elementos mais literalmente unifica-

20 Entendemos aqui conflito a partir de Simmel (1983) como sendo um fenômeno que constrói a vida social e a causa do conflito é a dissociação. Contudo, esta dissociação não é vista apenas como sendo um aspecto somente negativo, contém, em si, aspectos positivos e negativos mutualmente.

dores, produzem a forma de vida metropolitana em sua totalidade insolúvel; e aquilo que à primeira vista parece desassociação, é na verdade uma das formas elementares de socialização (SIMMEL, 1983, p. 128).

Entre disputas de microfones, de espaços e de acessibilidade, surge a comida como um mediador deste conflito. Essa comida se torna um elemento de apaziguamento entre os grupos que ali estavam em disputa, um elemento que uniu o que estava desunido. Uma comida antes vista como impura e perigosa, agora é elemento que une e se torna um espaço em que os sujeitos conseguem reunir-se para confraternizar, mesmo apresentando divergências.

A Assembleia Legislativa é um local frequentado por uma classe social alta que, em sua maioria, possui “capital escolar” elevado (BOURDIEU, 2007). Os trabalhadores detentores de “capital simbólico” reduzido são desvisibilizados neste espaço. Podemos notar isso, a partir da posição ocupada nesse espaço social por profissionais da limpeza, da segurança e de outros ramos profissionais que não necessitam de um “capital escolar” elevado, que só passavam naquele espaço quando tinham que exercer alguma função como limpar a sopa que caiu ou entregar algo que foi solicitado. Estas pessoas, quando foram comensalizar, permaneceram entre os seus para desfrutar, a fim de não adentrar o saguão onde os demais participantes estavam localizados. Ao final, lhes foram entregues as sobras da refeição que os demais não quiseram levar.

As xepas utilizadas como ingredientes para os pratos servidos foram, assim como na Revolução dos Baldinhos, arrecadadas, em sua maioria, nos sacolões e na CEASA-SC. No entanto, também contaram com a doação de xepa de comércio de legumes e verduras denominados orgânicos. O preparo da comida se deu em um espaço afastado do local onde foi comensalizada, na sede do Serviço Social do Comércio (SESC), local em frente à Assembleia que possuía os

equipamentos necessários para a produção. Isso porque, além de ter cursos técnicos e de capacitação que envolvem a produção de comida, também possui um projeto chamado “SESC mesa Brasil”,²¹ que estava envolvido no evento, o que tornou possível levar os alimentos mais frescos para o consumo. Esta preparação durou em torno de sete horas, sendo que todos os pratos oferecidos foram produzidos por cozinheiras/os formadas/os em gastronomia, ou donas/os de restaurantes e nutricionistas, membros do movimento *Slow Food*, sem o auxílio dos grupos que iriam comer.

Antes da chegada da comida, uma mulher com o olhar entretido nas idas e vindas de pessoas arrumando as coisas para a janta indagou para um dos integrantes do evento sobre quais comidas seriam servidas. Ao se falar da xepa e explicar que eram alimentos que iriam ser jogados fora por sua aparência, seus olhos arregalaram e rapidamente perguntou:

Mas isso é comestível? Tem certeza? Vi na televisão que comer essas coisas não faz bem, minha mãe desde pequena não deixava eu comer nem fruta do pé, porque podia estar contaminada e suja, imagina se tiver bicho dentro. Vocês têm certeza do que estão fazendo? (Participante 2²²).

21 O Mesa Brasil é uma rede nacional de banco de alimentos que tem como meta ações educativas e distribuição de alimentos. Estas ações educativas são voltadas às questões de reeducação alimentar, não apenas dirigidas à infância, mas também fornecendo cursos e palestras sobre segurança alimentar e nutricional. E a distribuição dos alimentos é de produtos excedentes ou não comercializáveis que ainda são consumíveis, isto é, das xepas. Por isso que o apoio e a ajuda foram diretos, inclusive os participantes do evento Disco Xepa apoiam e incentivam esta rede.

22 Participante 2 é uma mulher nascida nos anos de 1970, em uma família de classe alta, cujo pai é médico e a mãe não possui emprego, viveu toda a sua vida em bairros nobres de cidades de grande porte. Ela estava no evento em decorrência do seu trabalho, que era na Assembleia, e tinha diploma de bacharel em Direito.

A mulher só ficou calma quando descobriu que, na equipe, tinha uma nutricionista e várias/os cozinheiras/os formadas/os que asseguraram que não era perigoso e não iria causar nenhum dano à sua saúde. Isso nos remete à ideia do saber perito de Giddens (1991), que se refere às “certezas” emanadas do saber especializado, em que o sujeito que o detém conhece com afinco uma especialidade de forma técnica, prática e teórica. Mas, mesmo assim, a ansiedade alimentar (“risco”) tomava conta da mulher e ela cheirou e olhou a comida atentamente antes de comer.

Ação que se diferencia das/os participantes do evento Sustentar 2014. Como em sua grande maioria são pessoas vinculadas ao campo, direta ou indiretamente, por meio de teorias e práticas, estas acabaram por se deslumbrar com a iniciativa. Acharam muito adequada a refeição servida ali, pois, além de ser gostosa, também era diretamente relacionada à temática do evento.

O interesse pela movimentação dos pratos e talheres chamou a atenção das/os participantes dos eventos ali realizados, inclusive das/os funcionárias/os da classe mais baixas e que ficaram à espera da chegada das comidas – essas vieram em panelas trazidas por chefes de cozinha vestidas/os de forma a serem distinguidas/os como tal. No passar do tempo se via uma interação entre os grupos que outrora se evitavam. Viam-se, assim, pessoas trajadas em roupas formais – terno e gravata – de forma a deixar claro sua distinção, interagindo com universitários vestidos de coturnos, camisas xadrez e calça jeans. Esses últimos, embora trajassem vestes que se inserem dentro de um estilo considerado mais casual, acabavam transparecendo um capital cultural elevado, relativo àqueles pertencentes ao campo intelectual da agronomia ou voltados a interesses rurais.

Os pratos consistiam em duas sopas: uma era de abóbora e outra de batata e linguiça, um *mix* de salada que era acompanhado por um

molho de iogurte com abacate e pimenta rosa, pão com *caponata*²³ e, para a sobremesa, foi feito um creme de *papaya* com catuaba, tendo o prato um pepino como símbolo. Todos os ingredientes que foram utilizados para a produção dos pratos faziam parte da estação. Além disso, o interesse dos organizadores, desde o início, era o de serem recolhidos/recebidos alimentos produzidos na região. Isso demonstra que o intuito não era apenas mostrar a possibilidade de consumir alimentos vistos como lixo, mas também de divulgar e incentivar o consumo de alimentos da região e da estação.

No final da janta, muitos daqueles que antes desconfiavam da comida, até a levaram para casa: “nunca imaginei que jogava fora como lixo algo que poderia ser um ingrediente tão bom para fazer comida; agora vou até ir ao sacolão pedir as sobras [risada]” (Participante 3²⁴). Por outro lado, os estudantes de Agronomia e demais estudantes e professoras/es que estavam presentes, por fazerem parte deste saber perito, tinham reações diferenciadas diante da comida, afirmavam que “esta sim, é comida de verdade”, pois são esquisitas e feias por não possuírem adubos químicos e “se os bichos comeram, é porque é bom mesmo”.

No final foram distribuídas as comidas que sobraram entre os participantes que estavam presentes e queriam levá-las para casa. De acordo com a fala de um dos integrantes do evento:

Realizar uma janta com xepa e jogar o resto fora não faz sentido algum. Nós fazemos comida com a matéria-prima que iria fora e joga a comida com que ele foi feito como lixo. Ele não é lixo também é xepa, só que não é xepa da

23 Caponata é um antepasto típico italiano que tem como ingredientes-base abobrinha, berinjela e tomate. Sabe-se, desde Fischler (1995) e Poulain (2013), que os alimentos podem sofrer alterações conforme as adaptações culturais, mas o ingrediente mínimo (no caso, a berinjela) se mantém.

24 O participante 3 é um homem branco de classe alta.

matéria-prima e sim a xepa da comida. O desperdício não está só nos ingredientes, mas na comida como um todo. Na verdade vejo xepa na vida de hoje onde tudo que compramos é descartável e jogamos fora. Falamos da comida para pensarmos no consumo e no modo de vida como um todo (Participante 4²⁵).

Do lixo à reciclagem

No contexto supracitado, do evento na Assembleia Legislativa do Estado de Santa Catarina, os pratos eram de vidro e os talheres de metal. Eram materiais laváveis e reutilizáveis, sendo vistos como lixo apenas no momento que se quebrassem ou entortassem. Contudo, muitos guardanapos, copos de plástico e restos de alimento foram jogados fora. A comida que sobrara dos pratos, que não fora consumida, também foi para o lixo. Assim, as sobras, em sua maioria resíduos sólidos recicláveis, eram descartadas em lixeiras levadas por expositoras/es do evento Sustentar 2014 que trabalhavam justamente sobre as formas de descarte do lixo, bem diferente do que ocorreu na Disco Xepa da Revolução dos Baldinhos, onde inclusive os pratos eram de papel para que pudessem ser descartados na composteira.

Essas lixeiras na Assembleia Legislativa possuíam as cores convenionadas para cada tipo de resíduo, tendo escrito em seu centro o devido descarte conforme a cor, a fim de ensinar aqueles que desconhecem as regras a respeito. Essas escritas acompanhavam o devido símbolo de reciclável. As cores e seus respectivos descartes de resíduos sólidos secos estavam disponíveis da seguinte maneira: 1) Amarelo para metal: latas, produtos de alumínio, peças de cobre, chumbo, bronze, fios e pequenas sucatas; 2) Verde para vidro: alguns tipos de garrafas, frascos, potes e copos independentemente da cor; 3) Azul

25 Participante 4 é homem que faz parte da organização dos Disco Xepa.

para papel: jornais, revistas, cadernos, embalagens e papelão; 4) Vermelho para plástico: outros tipos de garrafa, sacos, sacolas, potes, tampas, em suma, matérias derivadas do petróleo.

Além dos quatro tipos de descarte de recicláveis, também havia uma quinta lixeira marrom, que seria utilizada para rejeito de resíduo orgânico. Isso, na Assembleia, resumia-se às sobras de comida. Esse também é convenicionado como lixo reciclável. Mantendo o símbolo das três flechas que formam um triângulo. Tal desenho tem como significado a circularidade do produto, seguindo a frase de Antoine-Laurent Lavoisier (2007), que “na natureza nada se cria, nada se perde, tudo se transforma”.

O recolhimento desses resíduos sólidos e a limpeza da cidade de Florianópolis são realizados pela Companhia de Melhoramentos da Capital (COMCAP). Tal órgão ficou encarregado de recolher tudo o que foi descartado no evento. É uma empresa mista, isto é, recebe auxílio financeiro tanto da prefeitura, quanto de empresas privadas. A COMCAP não forneceu nenhum tipo de informação que nos permitisse observar se haveria uma distribuição dos resíduos sólidos orgânicos para compostagem ou para outro tipo de descarte que não fosse aterro sanitário ou lixão.

Apesar de tal descarte ser chamado de reciclável, há dois destinos possíveis para eles. Em primeiro lugar, se for utilizado corretamente, será entregue para empresas que utilizarão este material como matéria-prima para produzir produtos finais totalmente diferentes do que se tinha anteriormente. Entre os exemplos, estão camisetas de garrafa pet, “madeiras” feitas com plástico e pneus que viram asfalto. Em segundo lugar, poderão ser utilizados como matéria-prima, mantendo suas características, mas com utilidades diferentes da anterior: vasos de garrafa pet, vidro para a utilização de arte em mosaico, bonecos de sucata. Esse último caso também é chamado de reutilização ou reaproveitamento. Normalmente o reaproveitamento é feito pela/o

própria/o consumidora/or do que era a matéria-prima ou de artesãs/ãos e por catadoras/es de lixo.

Em nossas observações, pudemos notar que não havia muito conhecimento diante do ciclo do que era descartado entre as/os participantes do evento político que estava ocorrendo. Diferentemente daquelas/es presentes no evento Sustentar 2014. Aliás, no próprio evento, tal tema era bem cotado, tanto no que tange à questão da compostagem, quanto no descarte de outros tipos de materiais, passando por alguns riscos gerados por determinados descartes. Entre estes riscos estão a poluição, o uso de agrotóxicos e o descarte de suas embalagens. Isso mostra que não é apenas o produto em si o causador de danos tanto ao ser humano e animais, como para o meio ambiente.

Conclusão

Dentro dos propósitos apresentados neste ensaio, pudemos perceber que existe uma nítida diferença nos estilos de vida entre as/os frequentadoras/es da “Disco Xepa” realizada na Assembleia Legislativa e na comunidade Chico Mendes. Estes estilos de vida diferenciados surgem nos discursos e práticas com relação ao lixo, como foi possível presenciar em campo. Retomando Bourdieu, os grupos que fazem parte de classes com “gostos puros” se isentam dos produtos consumidos no momento em que é realizado o descarte, perdendo total contato ou conhecimento do seu percurso pós-lixo. Podemos observar que a narrativa de algumas pessoas na Assembleia remete a certo interesse e conhecimento dos danos. Apresentam discursos acerca dos perigos que tais materiais podem causar ao ecossistema, mas, no momento do descarte, não os fazem de acordo com o indicado pela COMCAP, alegando que “vai tudo para o mesmo lugar”, “no fim para que separar?”. Cabe ressaltar que estas posições não são hegemônicas entre as classes, pois, no evento da Assembleia havia, também, ativistas da

agroecologia que tendiam a ter um discurso próximo ao apresentado pela Revolução dos Baldinhos. São, inclusive, as/os mesmas/os a prestar apoio técnico e especializado ao Projeto.

Em contrapartida, os grupos que fazem parte das classes de “gostos bárbaros” tanto não se isentam do destino do lixo, como promovem meios para diminuir o impacto deste no meio ambiente. Além disso, a obsolescência de materiais²⁶ dá lugar a um uso mais duradouro, sendo utilizados principalmente como canteiros: monitores, televisores, móveis, pneus, restos de obras, tudo pode vir a se tornar uma horta. O que era considerado lixo e causava transtorno nesse grupo social, agora é visto a partir de uma valorização positiva que traz benefícios econômicos, sociais, assim como prestígio para a comunidade.

Ao vermos as comidas distribuídas notamos um estranhamento em relação aos gostos das classes, bem como os desperdícios gerados por estes gostos. Na Disco Xepa da Revolução dos Baldinhos foram servidos pratos com produtos do que chamam de cozinha “refinada”, com receitas feitas à base de salmão e camarão. A princípio, as pessoas aparentemente mantiveram um determinado “receio” de comer, porém, ao ingerir, apresentaram reações que denotavam feições de “nem é tanta coisa assim” ou, mesmo, de desprezo. Na Assembleia Legislativa, alimentos vistos como consumo de pessoas ligadas ao meio rural ou de classes populares – como sopas de legumes e linguíça – foram servidos num meio que se pensavam como sugestão de lanche da tarde, *canapés*. Não podemos esquecer que o intuito principal da “Disco Xepa” gira em torno da ideia do que se pode preparar com alimentos que outrora iriam para o lixo: a divisão entre pratos mais elaborados

26 Inclusive usando coisas que já tinham sido descartadas anteriormente por classes mais altas.

ou mais simples pospõe a ideia de reaproveitamento e de não desperdício de comida.

A quebra do cotidiano apresentada pela escolha dos pratos remete mais, talvez, ao estranhamento. Seja pela simplicidade e praticidade, ou, mesmo, pelo refinamento. Não apenas as comidas mostram uma diferença com relação às práticas alimentares de ambos os espaços sociais, mas também os utensílios e materiais utilizados para produzir e consumir a comida demonstram essa distinção.

A partir dos discursos e práticas expostos neste ensaio, podemos notar que os conceitos de lixo foram reconfigurados nesses eventos. Aquilo que era considerado lixo, para as pessoas envolvidas no *Slow Food* – Disco Xepa, é xepa, e pode ser utilizado para o consumo. Para as pessoas envolvidas no *Slow Food* – Revolução dos Baldinhos é resíduo orgânico, portanto, deve ser utilizado no processo de compostagem. É no evento do Disco Xepa na Chico Mendes que o conceito de xepa é “extraído” do resíduo orgânico. No entanto, não existe um conflito de ideias. Pelo contrário, o que se vê é um alargamento do que se entende por comida, o que é “bom para comer” (no sentido atribuído por Lévi-Strauss). Aspectos econômicos e ambientais são levados em conta nesse alargamento, porém, a ideia de manter uma alimentação saudável parece prevalecer.

Podemos fazer um diálogo com o filme “Ilha das Flores” para fomentar a discussão em torno do quão relativa é, tanto a ideia do que é lixo, quanto a do que é comestível. O filme, dirigido por Jorge Furtado, em 1989, mostra desde a produção – no caso, de um tomate – até o que é seu descarte em um aterro sanitário, situado, naquela época, na Ilha das Flores, na região metropolitana de Porto Alegre. Dessa forma, o diretor demonstra como esse descarte é relativizado e está presente em todas as etapas do processo alimentar: o tomate que é plantado e colhido; depois, é selecionado como próprio para venda-

consumo; chega ao supermercado, onde é escolhido por uma mulher que o leva para casa. Depois de passar por várias etapas de seleção, ele finalmente é descartado pela consumidora que o define, através de um julgamento baseado na estética, como não sendo próprio para o consumo. Ao chegar no aterro sanitário, o lixo é dividido: uma parte se torna material com valor de revenda para alimentar porcos, enquanto aquilo que não serve nem a esse propósito entra no espaço de consumo alimentar de pessoas de baixa renda que moram na Ilha. Ali, na Ilha das Flores, não se tem apenas lixo, mas também o que podemos considerar como a mais extrema xepa.

Referências

- ABREU, M. J. *Gestão comunitária de resíduos orgânicos: o caso d/o projeto Revolução dos Baldinhos (PRB), capital social e agricultura urbana*. 2003. 184 f. Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas) – Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.
- BOURDIEU, P. *Distinção: crítica social do julgamento*. Porto Alegre: Zouk, 2007.
- _____. *O poder simbólico*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2011.
- COOPER, M. et al. *Compostagem e reaproveitamento de resíduos orgânicos agroindustriais: técnico e prático*. Piracicaba: ESALQ - Divisão de Biblioteca, 2010.
- DAMATTA, R. *O que faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- DOUGLAS, M. *Pureza e perigo: ensaio sobre a noção de poluição e tabu*. Lisboa: edições 70, 1991.
- DURHAM, E. *O caminho da cidade*. São Paulo: Perspectiva, 1978.
- FISCHLER, C. *El (h)omnívoro: El gusto, la cocina y el cuepo*. Barcelona: Editorial anagrama, 1995.

- GIDDENS, A. *As consequências da modernidade*. São Paulo: UNESP, 1991.
- LIMA, D. J. “*Só Sangue Bom*”: construção de saberes e resistência cultural como expressão do protagonismo juvenil. 2003. Dissertação (Mestrado em Educação) - Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.
- LÉVI-STRAUSS, C. *A origem dos modos à mesa*. São Paulo: Cosac Naify, 2006. (Mitológicas 3)
- _____. *O pensamento selvagem*. Campinas: Papirus, 2011.
- _____. *Totemismo hoje*. Petrópolis: Vozes, 1975.
- LAVOISIER, A. *Tratado elementar de química*. São Paulo: Madras, 2007.
- MENASCHE, R. “Risco à mesa: alimentos transgênicos, no meu prato não”. *Revista Campos*, Curitiba, v. 5, n. 1, p. 111-129, 2004.
- POULAIN, J. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Florianópolis: Editora da UFSC, 2ª edição, 2013.
- RÊGO, R. C. F.; BARRETO, M. L.; KILLINGER, C. L. “O que é lixo afinal? Como pensam mulheres residentes na periferia de um grande centro urbano”. *Caderno de Saúde Pública*. Rio de Janeiro, v. 18, n. 6, p. 1583-1592, 2002.
- RIAL, C. *Mar-de-Dentro: a transformação do espaço social na Lagoa da Conceição*. 1998. 383 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre.
- _____. *Le goût de l'image: ça se passe comme ça chez les fastfoods: étude anthropologique de la restauration rapide*. Tese (Doutorado em Antropologia) – Université de Paris V-Sorbonne, Paris, 1992.
- SAHLINS, M. “La Pensée Bourgeoise: a sociedade ocidental como cultura”. In: _____. *Cultura e Razão Prática*. Rio de Janeiro: Zahar Editores, p. 179-219, 2003.

SCHNEIDER, K. G. “A Revolução está no prato”: do global ao local no movimento *Slow Food*.” 2015. 173 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Antropologia Social, Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.

SIMMEL, G. “A natureza sociológica do conflito”. In: MORAES FILHO, E. (Org.). *Simmel*. São Paulo: Ática, p. 122-134, 1983.