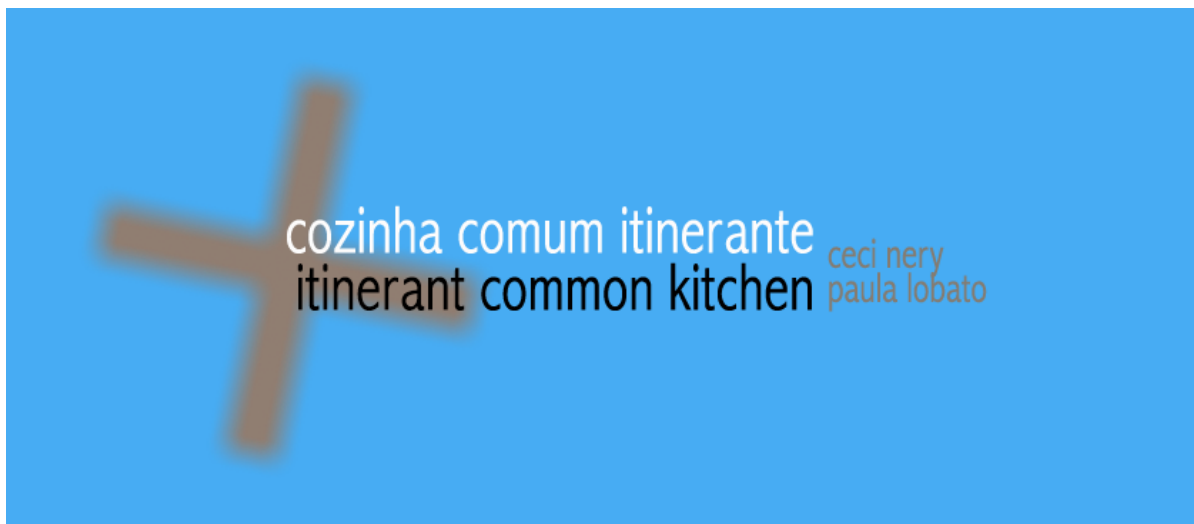


editorial
editorial
entrevista
interview
artigos submetidos
submitted papers
tapete
carpet
artigo nomads
nomads paper
projeto
project
expediente
credits
próxima v!rus
next v!rus

V!18

issn 2175-974x | ano 2019 year

semestre 01 semester



Ceci Nery é Arquiteta. Integra o coletivo Cozinha Comum e trabalha como arte educadora, ministrando oficinas para adolescentes em Belo Horizonte.

Paula Lobato é Arquiteta. É assistente editorial da revista Piseagrama, integra o coletivo Cozinha Comum e é uma das organizadoras da BANCA, espaço dedicado a publicações independentes em Belo Horizonte.

BATISTA, C. N.; LOBATO, P. S. C. Cozinha comum itinerante. **VIRUS**, São Carlos, n. 18, 2019. [online] Disponível em: <http://www.nomads.usp.br/virus/virus18/?sec=5&item=97&lang=pt>

ARTIGO DE AUTOR CONVIDADO

1 Sobre levar o arquiteto ao local, não o contrário¹

"A boa utilização do espaço público e dos vazios urbanos, de modo que eles possam servir à sociedade nas mais diversas formas²". Era essa a proposta em torno da qual giravam as experiências retratadas pela exposição Arquitetura Não Solicitada, que chegou a Belo Horizonte em 2012. Em um contexto mundial pós-crise, seus autores propunham uma mudança radical no trabalho do arquiteto, saindo da passividade de alguém que recebe demandas e passando a proposições diversas a partir de nossa análise das cidades. Para uma nova configuração do mercado, as novas formas de trabalho e os desafios de nossa época parecem requerer um arquiteto propositor.

A discussão de uma "arquitetura não solicitada" teve início no Design Studio, de Ole Bouman, no Massachusetts Institute of Technology (MIT), em 2007. Ela se dá não só em prol de novos modos de fazer, mas defende também uma maior troca de experiências entre os arquitetos e outros cidadãos, de modo a ampliar nossa percepção de dinâmicas que regem as cidades. Em uma reportagem sobre a exposição, Luiz Antônio Neves escreve: "é a arquitetura – e seus profissionais – ampliando o seu alcance social, dialogando com a cidade e suas necessidades mais prementes. Ou seja, é a arquitetura em sua prática cidadã³".

Passando ao contexto específico do coletivo Cozinha Comum, na universidade nos sentimos constantemente instigados a imaginar, propor e atuar no território de um outro idealizado, irreal – o que gradualmente se tornou um incômodo. Levamos nossos imaginários de cidade a esses terceiros: horta comunitária, rios limpos, praças vivas, ruas para lazer, entre outros cenários, enquanto nossa faculdade e vizinhança permanecem repletas de questões próprias sobre as quais não refletimos criticamente e não agimos.

Outro desafio que encontramos é a busca por estabelecer um diálogo com o outro que não passe por uma linguagem técnica, entendendo como ela pode ser excludente. Desenhos e mapas são abstrações – muitas vezes nem sequer os arquitetos os entendem –, e seria um erro esperar que todos os cidadãos conseguissem facilmente decodificá-los. Nosso trabalho parte, então, dessa tentativa de encontrar uma maneira de estabelecer diálogos e aproximações evitando uma abordagem técnica. Acreditamos e buscamos a prática

mais próxima do cotidiano da cidade e da realidade de seus habitantes, partilhando nossas ações com outros cidadãos que conhecemos no percurso.

A busca por fazer junto com outras pessoas nos rende um trabalho não autoral, caracterizado mais por processos que por produtos. Dessa forma, cada um deles acontece de maneira distinta, com o envolvimento de diferentes atores. Os processos não pertencem ao coletivo, eles acontecem especificamente em cada trabalho e, conseqüentemente, reúnem várias vozes.

Agir desta forma é também, para nós, uma maneira de desafiar certas noções ainda modernas de como fazer projeto, de como se portar em relação à cidade e, mais que isso, do que consiste o trabalho de arquiteto. Por serem iniciativas próprias de cada coletivo, ações desse tipo ainda não têm uma regra, nem podem necessariamente ser classificadas de uma única forma. Elas se encaixam em um momento no qual a Arquitetura começa a reconhecer a importância da presença de um outro real; não a pessoa idealizada, mas aquelas que utilizam os espaços em seu cotidiano.

Reconhecemos a existência de saberes diversos e distintos, alguns dos quais aprendemos na Universidade, outros no cotidiano, outros na tradição, outros na oralidade. O arquiteto se coloca, assim, em posição de constante aprendiz: curioso, provoca diálogos e media encontros. Nosso trabalho é uma forma de fazer emergir o processo de constante troca de conhecimentos com moradores dos lugares onde atuamos. Essas práticas nos fazem voltar aos saberes tradicionais, procurar movimentos da juventude, ir em escolas e centros culturais, entre outros, tudo isso na tentativa de nos aproximarmos, talvez de uma forma mais real, das pessoas. Fazer junto é uma forma de escutar o outro.

2 Mediar com alimentação, e um projeto que se faz no processo

Cozinhar em conjunto nos traz uma possibilidade de troca intensa, na qual conflitos se transformam em relações de aprendizado. O alimento é uma linguagem que todos dominam e, desse modo, também conseguem interagir com ela. Muito do conhecimento sobre a alimentação é passado por entre gerações, englobando receitas, usos medicinais e rituais da comida, formas de preparo, artesanias e modos de produção próprios a uma cultura e tempo.

Cozinhar é também uma forma de se aproximar da alteridade, encontrar um território comum que permite conhecer outros modos de vida e de fazer. A proposição de praticar em conjunto um ato tão pessoal faz emergir as formas próprias que temos de fazer as coisas, mostrando que o considerado padrão ou normal para uma pessoa pode ter outro significado para outra. Dividindo a cozinha, relevamos, então, verdades absolutas, nos colocando em uma posição de constante negociação, na qual aprendemos a enxergar outras formas de se fazer coisas que já sabíamos. E começamos a entender que interpretações distintas são possíveis, sem que uma elimine a outra. Quem divide receitas afetivas conosco está a dividir sua história, seus trajetos de vida e também muitas outras informações que vêm subentendidas.

Nessa perspectiva, cozinhar ganha uma dimensão educacional; em ambientes compartilhados, esse aprendizado se dá pela troca e atravessamento das fronteiras entre saberes – usualmente reforçadas pela academia. Assim, o fazer culinário aproxima as pessoas sem apagar suas individualidades. Ao transformar conflitos em relações de aprendizado, a prática de cozinha reúne forças que podem ativar novas relações que se transpõem no espaço, seja ele público ou doméstico.

Nas cidades grandes, a atividade de cozinhar ocorre geralmente em espaços privados, mantendo as pessoas alheias à logística envolvida no plantio, cultivo, colheita, transporte, preparo e venda dos alimentos. Ainda que para muitos o alimento seja apenas um produto, a atividade de cozinhar continua despertando o interesse de muita gente, se evidenciando como uma potência para pensarmos e criarmos processos colaborativos. Essa também é uma discussão espacial, pois a investigação das dinâmicas envolvidas na alimentação passa pelas forças que constroem e controlam o uso do espaço urbano.

A Cozinha Comum surgiu como um espaço coletivo na Escola de Arquitetura da UFMG. Sua história se inicia em 2013, quando um grupo de alunos propõe a criação de uma cozinha compartilhada no prédio da faculdade, solução lógica para a necessidade de reconquista da autonomia alimentar para os estudantes, limitados pelos altos preços da região e pela pouca variedade de pratos disponíveis (na época, opções de almoço vegetarianas, veganas e/ou sem lactose não eram muito constantes). Durante os 5 anos de existência da Cozinha, experimentamos diferentes formatos de eventos, oficinas e almoços coletivos, que possibilitaram conversas e proposições, fortalecendo relações e vínculos na discussão sobre alimentação e tantos outros temas que a acompanham. Gradualmente nos desvinculamos do espaço e convertimos tudo isso em uma maneira de pensar e atuar.

Ao contrário da lógica estratégica do projeto convencional, durante o percurso, experimentamos uma construção de ordem tática, na qual a própria experiência do espaço nos conduzia a decisões, onde a

experiência cotidiana permitia viver uma arquitetura em processo, constantemente reconfigurada e reimaginada pelos sujeitos que a utilizam. O espaço aqui não se apresenta como fruto de um desenho arbitrário nem de uma vontade individual, nem busca responder a uma demanda sobre-determinada.

Do mesmo modo, se faziam os preparos de alimento: cada pessoa era capaz de pensar receitas diversas para cada ingrediente – inclusive para um mesmo prato, dificilmente, o modo de preparo é igual. Sendo assim, negociamos receitas e trocamos dicas de cozinha e, junto com elas, histórias e saberes. A cozinha ganhou, aos poucos, uma outra dimensão: começamos a pensá-la enquanto equipamento de vizinhança, que trouxe novos fluxos para o interior da faculdade, superando fronteiras institucionais e epistemológicas ao propor trocas de experiência, receitas e histórias com pessoas desvinculadas à academia.

2 A experiência da Cozinha Comum Itinerante

O convite a levar a atividade de cozinhar para a rua tomou forma através da Cozinha Comum Itinerante, desdobramento de nossa interação com a vizinhança da Escola de Arquitetura da UFMG, que efetivou a ideia de circular essa interface por outros territórios da cidade. Com viabilização do Rumos Itaú Cultural, construímos duas estruturas móveis que, juntas, formam uma cozinha-dispositivo para uso compartilhado entre o coletivo e os parceiros de cada território, atuando prioritariamente em três eixos: ativação de espaço público, atualização de memórias culinárias e registro/circulação de saberes culinários das diversas pessoas que habitam a cidade. Ao construir a Cozinha Comum Itinerante, criamos uma estrutura que permite a atividade coletiva de diversos modos, especialmente pela formação espontânea de grupos e do consequente contato direto entre as pessoas que cozinham. Também optamos por projetar uma estrutura que gerasse especialidades diversas abertas à interação com o próprio ambiente da cidade, motivando usuários a se apropriarem das ruas, calçadas e mobiliários urbanos.

A Cozinha Comum Itinerante é ativada a partir de parcerias locais. Em um exercício de investigação compartilhada do território e da comunidade, são elaboradas propostas de uso coletivo para o equipamento: preparos públicos, discussões sobre propriedades medicinais dos alimentos, troca de mudas, oficinas de cozinha, investigação sobre plantas locais, entre muitos outros. Por vezes, o equipamento é também agregado a eventos da comunidade: cinema na rua, festas e comemorações. As receitas são pensadas junto a esses atores locais, trabalhando culinárias tradicionais de diferentes culturas atualizadas no contato com outras referências.

As metodologias de trabalho são criadas para cada situação, inventamos práticas que utilizam a comida e o cozinhar como dispositivos de ação. Preparar o alimento e comer coletivamente possibilita diversos níveis de trocas entre esses agentes que tomam parte do processo. Ao cozinhar a muitas mãos, exercita-se habilidades de cooperação e negociação.

É importante ter o cuidado de conhecer o território a ser trabalhado, buscar parceiros ou agentes culturais locais para fazer a interlocução entre a comunidade e o coletivo, abrindo possibilidade de diálogos e criação conjunta de um modelo estrutural para atuar como ativador do projeto em cada território. As metodologias adotadas visam assegurar o contato na escala do corpo, 1:1, assumindo as responsabilidades que surgem no contato direto. Acreditamos que a criação de situações de diálogo fortalece a compreensão do sentido de sociedade e, através delas, parcerias são articuladas provocando uma redescoberta da potência das microações, permitindo uma conscientização de que somos sujeitos ativos na transformação de nossos espaços.

Os equipamentos da Cozinha Comum Itinerante são, nesse sentido, um novo ator social inserido na configuração existente, instauram novas relações entre os sujeitos e deles com os objetos já existentes e participantes da configuração da alimentação, território e sociedade. Se tornam potentes dispositivos de diálogo capazes de, através da proposta de se fazer junto, possibilitar novas trocas públicas entre agentes e processos que antes não se relacionavam por estarem limitados à esfera privada.

3 A atuação nos três primeiros territórios

O processo na vizinhança da Escola de Arquitetura da UFMG, primeiro território investigado com a Cozinha Comum Itinerante, tomou inicialmente o formato de eventos públicos com discussões sobre temas que nos despertaram interesse, envolvendo alunos e vizinhos, além de preparos mais livres, a partir da interação com o bairro e as pessoas. Partindo de nossas reflexões sobre a Cozinha Comum e nossas vivências no bairro, propusemos um calendário com atividades que permitissem aproximar da vizinhança e estabelecer diálogos específicos em torno de temas que nos interessam como linhas de pesquisa no território: Cozinha na Hora; Troca de Mudanças; Alimentos que Curam; Caminhada PANC e Memória Gustativa. Foram essas as linhas das quais partimos para provocar, criar canais de troca, diálogo e vias de aproximação entre esses diversos atores locais.

Durante o período em que a Cozinha esteve lá, a faculdade foi ocupada pelos estudantes como estratégia de mobilização contra a aprovação PEC 241 pelo governo de Michel Temer (2016). A ocupação se organizou através de Grupos de Trabalho (GTs), dentre os quais estava o GT Cozinha, responsável por alimentar todos que participavam do movimento. Aos poucos um grupo de mais de 30 alunos se reuniu para integrar nosso GT, encarregado de preparar as 3 refeições diárias principais para todos ocupantes. Muitos dos participantes desse grupo já eram envolvidos com a Cozinha Comum, outros viram no momento da ocupação uma reconfiguração dos espaços da escola e das relações estabelecidas entre todos, se sentindo mais à vontade para se aproximar da cozinha da faculdade.

Além da preocupação em se organizar para manter a produção de alimento sempre ativa sem sobrecarregar os cozinheiros, o grupo assumiu outras questões desde o início da ocupação, desdobradas em pesquisas de novos cardápios, saberes alimentares e possibilidades de preparo. A principal preocupação foi realizar uma alimentação inclusiva. Partiu-se do pressuposto de que o veganismo, ao contrário de ser uma dieta restritiva, como é comum apontarem, é uma dieta inclusiva, uma vez que pode ser consumida e atender às necessidades do corpo tanto de pessoas que comem carne quanto de vegetarianos e intolerantes à lactose. Através da troca de receitas entre os cozinheiros e frequentadores da vizinhança, foi desenvolvido um grande repertório de refeições e lanches vegetarianos e veganos extremamente nutritivos, que se desdobrou até mesmo em oficinas em outras escolas ocupadas.

O preparo, feito sempre de forma coletiva, se organizava de forma diferente a cada dia, com uma ou duas pessoas com mais experiência administrando o que tinha de ser feito, enquanto aqueles que queriam aprender começavam com funções mais simples como picar, ralar etc. Assim, as pessoas aprendiam umas com as outras num formato de pedagogia livre, onde todos têm o que ensinar, desde dicas de receita à formas de preparo, tempero, logística para lidar melhor com o tempo, organização para manter o espaço limpo ou cozinhar para muita gente. Cozinhando na praça, chamamos atenção de passantes da rua que se surpreenderam ao ver, em uma ocupação política, uma cozinha móvel com pratos bem elaborados. Alguns se aproximaram e, conversando sobre as comidas, passaram a se interessar pelo movimento e apoiar a ação dos estudantes. Nesse período, algumas vizinhas conversaram, falaram de receitas pessoais, trouxeram doações para o movimento e chegaram até a cozinhar conosco.



Fig. 1: Ação realizada durante a ocupação da Escola de Arquitetura da UFMG. Fonte: Autoras.

No Morro das Pedras, segundo território de ação, experimentamos o uso da Cozinha Comum Itinerante em três eixos simultâneos. O primeiro consistiu em ações semanais com a turma do Projovem Adolescente, serviço socioeducativo de proteção social básica, que trabalha Arte-Educação com jovens de 13 a 17 anos. O segundo eixo tratou de ações com famílias tradicionais. Conhecemos moradores que residem no morro há muitos anos, dos quais nos aproximamos pelo interesse na cozinha, construindo relações para além dela. O terceiro eixo diz respeito a uma atuação protagonizada pelos moradores do Morro, que se apropriaram da Cozinha Comum Itinerante para agregar atividades a propostas da comunidade da Vila Antena (uma das vilas que integram o Morro das Pedras).

Durante o período sob responsabilidade do História em Construção, coletivo cultural formado em 2008 e que hoje possui um espaço físico na Vila da Antena, a cozinha foi utilizada no preparo de alimentos dos primeiros mutirões de plantio para uma horta comunitária que construíam (o Morro Verde); na exibição de filmes no "Cine-Parede"; como espaço para troca de mudas e saberes em um evento no dia das mães; e também apropriada por articuladores de festas da comunidade, que observaram nela o potencial agregador. Em um dos eventos, foi observado como o cheiro da comida, subindo pela vizinhança, atraiu pessoas para a rua e para as outras atividades realizadas.



Fig. 2: Ação no Morro das Pedras. Fonte: Autoras.

Já na Urca, bairro situado no limite de Belo Horizonte com um município de sua região metropolitana, realizamos preparos coletivos em uma praça pública uma vez por semana. A riqueza de diversidade do grupo de vizinhas nos levou a pautar os preparos por temas de duas naturezas: os que elas demonstraram interesse em aprender e os que alguém poderia contribuir no ensino. Essa foi uma estratégia para, a partir do preparo proposto por nós, dar lugar ao surgimento de outras vozes, experiências e saberes culinários e estimular a troca de receitas pelo grupo. Outra questão que unia boa parte do grupo era a preocupação com restrições e saúde alimentar. Diante disso, propusemos o preparo de alimentos que expandissem o universo culinário já formado por elas, ora livres de glúten, açúcar ou de derivados animais, ora ricos em carboidratos complexos, fibras e proteínas. Durante as 8 semanas de atividades, experimentamos pratos e conhecemos histórias e receitas baseadas em trajetórias particulares, mas que remetem a um campo maior do saber culinário.

Esses encontros foram momentos de se aprender algo novo e trocar receitas, expostas em uma galeria do centro cultural local e, posteriormente, organizadas em um livro de receitas do bairro. Na conversa realizada no último dia de confraternização, as mulheres lembraram que, antigamente, as receitas eram guardadas a sete chaves pelas cozinheiras e passadas de geração para geração. Compartilhar receitas era para elas algo novo, que permitia ensinar e aprender, misturar referências culturais particulares para se experimentar novos sabores. Receitas tão plurais quanto a cultura do país e a trajetória de cada uma delas, pois, como lembraram, contar receitas também é uma forma de se contar histórias, revelar um pouco de si, suas memórias e cultura.



Fig. 3: Ação na Urca. Fonte: Autoras

A cozinha móvel se mostrou uma grande mediadora entre nós e pessoas de realidades e contextos diversos, servindo como razão para conhecermos e trocarmos histórias com muita gente. A aglomeração de sujeitos no

espaço público instaura uma outra relação com o ambiente construído, transformando de forma efêmera o valor de troca da cidade em valor de uso. O caráter agregador dos preparos na rua interrompe a ordenação positivista advinda dos planejadores urbanos e instaura uma situação de convívio. As pessoas se relacionam através do compartilhamento do alimento.

4 Pelo restabelecimento de fronteiras de atuação, ou conclusão

As experiências da Cozinha Comum Itinerante passam por uma forma diferente de aprendizado, na qual todos se encontram simultaneamente em uma posição de aprendiz e professor. A troca de conhecimentos nos proporciona saberes diversos e, a partir deles, entendemos o potencial político, educacional e relacional da cozinha. A alimentação é uma necessidade básica para a sobrevivência humana e agencia relações dos indivíduos – entre si, com o território e o sistema político e econômico no qual se inserem. Desse modo, é também uma linguagem possível para o estabelecimento de novas redes, novas formas de encontro e diálogo no espaço urbano.

Discutir alimentação na cidade é pensar formas de produção existentes, resistentes e apagadas pelos processos de urbanização. É também pensar na diversidade de culturas que habitam o ambiente urbano, que se expressam através de culinárias tradicionais, que guardam saberes complexos que passam pela saúde, sabores, espiritualidade e sociabilidade. Uma complexa rede de relações sociais, trabalhistas e estruturas espaciais é construída e mobilizada nesses processos. Isso tudo diz respeito à forma de nossas cidades.

A Cozinha Comum Itinerante não é um projeto que busca formular um produto final, muito menos um encerramento, mas sim uma prática que vislumbra continuidades. Pequenos produtos são materializados durante os processos, nos formatos de eventos, receitas, publicações e proposições. Mas espera-se que esses produtos parciais sejam apenas o início de outros processos, engatilhando outras iniciativas despertadas nos sujeitos participantes e permitam ao coletivo, sempre refletindo sobre a própria prática, levar o projeto para novos lugares, experimentando outras parcerias.

A saída da Cozinha Itinerante dos territórios em que transitou não significa o fim dos processos ativados pelo dispositivo. É impossível mensurar os efeitos da proposta nos indivíduos que dela participaram e as mudanças individuais e coletivas acarretadas pela experiência. Ainda assim, podemos observar, a partir dos discursos desses agentes e de alguns desdobramentos concretos, que a Cozinha Itinerante insere novos imaginários sobre a cidade ao propor outras formas de compartilhamento e de habitar coletivamente o espaço, ou mesmo ao dar visibilidade a essas formas resistentes de se habitar investigadas ao longo do processo.

Algumas experiências tratadas neste artigo ainda se encontram em curso; outras surgiram em decorrência delas. Durante o ano de 2018, ministramos oficinas no Projovem de mais dois bairros de Belo Horizonte, onde desenvolvemos atividades específicas para cada grupo de adolescentes. Muitas vezes, éramos levadas a adaptar as práticas durante os preparos, nos adaptando ao envolvimento dos jovens.

As análises realizadas aqui e ideias formuladas sobre elas são, então, uma tentativa de se aprofundar na experiência, tatear redes e ideias despertadas pela ação – tão corriqueira em sua prática – de reunir pessoas no espaço público para cozinhar e conversar. Entre as práticas diversas possíveis ao arquiteto contemporâneo, propomos a utilização da cozinha como dispositivo mediador do encontro no espaço público. É a partir dela que enxergamos uma forma de desafiar um sistema que homogeniza as formas de produzir tanto o alimento quanto o espaço.

1 A Cozinha Comum Itinerante foi proposta e executada por Ceci Nery, Paula Lobato e Thiago Flores.

2 <http://g1.globo.com/pernambuco/noticia/2012/07/mostra-itineraria-arquitetura-nao-solicitada-chega-ao-recife.html>.

3 <http://sinaenco.com.br/noticias/arquitetura-cidada-e-transformacoes-urbanas-nao-solicitadas>.