



UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA

**MEMÓRIAS E IDENTIDADES EM TORNO DA ALIMENTAÇÃO E DA  
CULINÁRIA EM ESCOLAS RURAIS NO DISTRITO FEDERAL  
(1970 – 2012)**

Virginia Litwinczik

Dissertação apresentada no âmbito do Programa de Pós-Graduação em História, da Universidade de Brasília, como requisito para a obtenção do título de Mestre em História, sob orientação da Profa. Dra. Nancy Alessio Magalhães.

Brasília, 2013.

Virginia Litwinczik

**MEMÓRIAS E IDENTIDADES EM TORNO DA ALIMENTAÇÃO E DA  
CULINÁRIA EM ESCOLAS RURAIS NO DISTRITO FEDERAL  
(1970 – 2012)**

Dissertação apresentada no âmbito do Programa de Pós-Graduação em História, da Universidade de Brasília, como requisito para a obtenção do título de Mestre em História, sob orientação da Profa. Dra. Nancy Alessio Magalhães.

**BANCA EXAMINADORA:**

---

Profa. Dra. Nancy Alessio Magalhães (PPGHIS) – Presidente

---

Profa. Dra. Ellen Fensterseifer Woortman (DAN/ICS) – Membro

---

Prof. Dr. José Walter Nunes (PPGHIS) – Membro

---

Prof. Dra. Ana Lúcia Abreu Gomes (FCI) – Suplente

Dedico com amor este trabalho a Milga e Basílio, meus pais, que me ensinaram a tratar as pessoas, as vontades, as coisas do mundo, respeitando meu arbítrio, sempre lembrando que é preciso ter responsabilidade sobre os atos realizados e, sobretudo, ser feliz.

## **Agradecimentos**

A Nancy Alessio Magalhães, minha orientadora e professora, que vem me apoiando ao longo da caminhada dentro e fora da universidade, mostrando-me a prática da pesquisa como uma via para aberturas e aprofundamentos nos estudos, nos trabalhos, na vida.

A Profa. Ellen Fensterseifer Woortman e ao Prof. José Walter Nunes, pelas sugestões no exame de qualificação do projeto e pelas análises críticas e contribuições à dissertação.

Aos pesquisadores e alunos do Núcleo de Cultura, Oralidade, Imagem e Memória, com os quais convivi e convivo, em experiências de aprendizado e pesquisa, por meio de extensões entre a universidade e a sociedade.

Aos colegas da Coordenação Geral de Identificação e Delimitação, da Fundação Nacional do Índio, pela compreensão e atenção, em especial, a minha chefe, Giovana Acacia Tempesta.

A Elaene Mendes, servidora da Secretaria de Educação do Distrito Federal, que possibilitou o acesso a registros importantes sobre as escolas rurais da rede pública de ensino, indicando-me também experiências interessantes realizadas em cozinhas e hortas de algumas escolas do DF.

Aos servidores da Coordenação Regional de Ensino do Paranoá, que me apresentaram as primeiras informações sobre as escolas rurais dessa regional, especialmente a Maria de Lourdes Pereira dos Santos, que abriu esse caminho, levando-me pela primeira vez ao Cariru e ao Buriti Vermelho.

Ao senhor Marcelo Tassinari servidor da Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Rural do Distrito Federal, que me informou sobre aspectos do contexto fundiário do DF, ajudando-me em pesquisa preliminar de documentos relativos a doação de glebas para a formação de colônias agrícolas.

Aos colegas e pessoas que me auxiliaram, indicando-me leituras e me encaminhando documentos, textos e teses, cujos nomes não consigo reunir nesse agradecimento.

Aos colegas do PPGHIS, orientandos da Profa. Nancy, com quem construí entendimentos e aprofundei a compreensão sobre a relação entre Memória, História e

Experiência, ao longo do curso, e aos demais colegas que também estão na luta, em suas pesquisas, leituras e escritas.

A Marta Litwinczik, pela tradução do resumo e sugestões para melhoria desse texto.

Devo agradecimentos especiais às pessoas que moram e trabalham nas Colônias Agrícolas do Cariru e do Buriti Vermelho, que me receberam em suas casas e locais de trabalho, permitindo que eu realizasse minha pesquisa.

Às mulheres que participaram desse trabalho, Joana Batista de Oliveira, Leonor Neves Viana, Maria Lúcia de Souza e Luzinete Aparecida Lourenço, devo um agradecimento muito especial, por terem aceitado compartilhar comigo suas memórias e histórias sobre as merendas que prepararam e preparam, descortinando alguns desafios na lida com crianças e jovens que estudam e se alimentam com seus lanches. O trabalho com a merenda é um meio pelo qual elas expressam suas vontades de aprender e ensinar, dimensão da vida cotidiana, experimentada dentro e fora das escolas. E o presente trabalho é resultado dos diálogos que construímos e não resume os conhecimentos dessas mulheres, calcados nos saberes sobre as crianças, os convívios e a vida, pois se trata de algo que não tem fim.

A Diomara Lourenço, que compartilhou comigo histórias de sua família, em meio às dificuldades enfrentadas diante do falecimento de sua mãe, Elisa.

A toda equipe de professores e técnicos da Escola Classe do Cariru, que acompanharam de perto em minhas atividades de pesquisa, dando-me sempre total apoio, e a Diretoria da Escola Classe do Buriti Vermelho, que também me deu condições para transitar nessa escola.

A Profa. Edilene Ferreira de Oliveira, Diretora da Escola Classe do Cariru, que possibilitou meu acesso aos registros em diário escolar, revelando também, por meio dos materiais audiovisuais realizados por ela e sua equipe, a empolgação que os envolve no processo de ensino e aprendizado das crianças que estudam nessa escola.

A Profa. Cláudia Vagner, que se dispôs a receber-me em sua casa, descortinando aspectos de sua vida cotidiana, que ressoa nas misturas entre pessoas e famílias cujas trajetórias se cruzaram e ainda se cruzam, nesse lugar.

A Nilda da Silva e Joaquim José da Silva, que me receberam em sua casa, convidando-me sempre para os convívios familiares e para a observação das criações e cultivos em

sua chácara, especialmente, o algodão. A Terezinha de Jesus de Oliveira Souza, que me concedeu uma entrevista e indicou haver ainda muitas coisas em fundos de chácaras e fazendas da área rural do Paranoá;

À irmã e filhas de Lúcia, que acompanharam com atenção a entrevista que realizei com esta, atendendo-me quando foi preciso, mesmo via mensagens de celular.

A Elaine Cristine, filha de Joana, que me apoiou na etapa final desse trabalho, ao ceder, gentilmente, por meio de foto, cópia da homenagem feita pela Escola Classe do Buriti Vermelho a sua mãe.

Finalmente, à família e aos amigos, que estiveram comigo nesse período, com os quais compartilhei momentos difíceis e dos quais recebi incentivos para continuar na trilha.

Aos amigos dos quais me reaproximei – Andria e sua filha Manuela, Letícia, Bruno –, ao Isaque, que segue em busca dos seus sonhos.

A Ionara, antiga colega de trabalho, que, especialmente durante o período de pesquisa e elaboração desta dissertação, construiu comigo uma relação de amizade singular, que desejo sempre alimentar.

Por fim, e com muito carinho, agradeço a Dona Milga e a Seu Basílio, Mãe e Pai, pela presença permanente e irrestrita, a Telma, Vítor e Marta, irmãs e irmão, com os quais alimento nessa vida laços de profunda intimidade, que se expressa dia-a-dia (e mesmo à distância), nos momentos de união, mas também de conflito, e sedimenta nosso amor.

## RESUMO

No presente trabalho, interpreto e articulo memórias de experiências e saberes de merendeiras de escolas rurais no Distrito Federal, materializadas em narrativas orais, registradas em documentos, textos escritos, teses e dissertações pertinentes ao tema merenda escolar, bem como em registros audiovisuais – o filme A Festa de Babete e o documentário sem título elaborado por professores da Escola Classe do Cariru –, para compreender singularidades presentes nos trabalhos realizados pelas merendeiras que entrevistei. Nesse processo, descortinam-se inúmeras referências dessas mulheres, calcadas nas experiências de vida, de trabalho, de migração, dos cuidados com a casa e as crianças, que se entrecruzam e dão formas às merendas que elas elaboram cotidianamente. Por meio delas, elas se inserem em diferentes contextos e grupos, de dentro e fora das escolas do Cariru e do Buriti Vermelho, construindo suas identidades em relação ao trabalho com a merenda, por meio das quais se inscrevem como sujeitos históricos nesses lugares e na sociedade em geral.

Palavras-chave: Memória – Experiência – Saberes – Narrativa Oral – Merenda Escolar– Escola Rural – Cariru – Buriti Vermelho

## **ABSTRACT**

In this paper memories, experiences and knowhow of merendeiras who work at the Cariru and Buriti Vermelho schools at the rural area of Região Administrativa do Paranoá Distrito Federal are interpreted to realize how their everyday work and duties in preparing children's school meals are intertwined with their life experiences and memories of work, migration, home and children care. The understanding of the singularity of these women work is depicted from the analysis of the oral narratives of the merendeiras, reference books, studies and papers, written sources, official documents as well as audiovisual pieces like a documentary directed by teachers of the Cariru school and the movie Babettes Gaestedub. By their life and singular working experiences they make themselves present at different spaces and set relationships with different groups of people inside and outside schools spaces. These women's identities are build and bond to their duties of preparing school meals for children and that is also how they actively act as historical subjects.

Key words: Memory – Experience – Knowledge – Oral Narrative– School Meal – Rural School – Cariru – Buriti Vermelho



## SUMÁRIO

Lista de Fotos.....	10
Lista de Ilustração.....	10
Lista de Abreviaturas.....	11
INTRODUÇÃO.....	13
CAPÍTULO 1 – Merendeiras, merendas e escolas rurais.....	21
CAPÍTULO 2 – Narrativas de experiências e saberes.....	45
<i>Joana Batista de Oliveira</i> .....	45
<i>Leonor Neves Viana</i> .....	64
<i>Maria Lúcia de Souza</i> .....	88
<i>Luzinete Aparecida Lourenço</i> .....	100
<i>Diomara Lourenço</i> .....	107
CAPÍTULO 3 – Entre aprendizados e decifrações nos fazeres da merenda escolar.....	115
CAPÍTULO 4 – Tramas de memórias na construção de identidades de merendeiras das escolas do Cariru e do Buriti Vermelho.....	144
Considerações Finais.....	160
Referências.....	162
Sítios Eletrônicos.....	167
ANEXO I – Figura 1.....	168
ANEXO II – Roteiro Temático.....	170
ANEXO III – Carta de Apresentação.....	172
ANEXO IV – Termos de Cessão de Direitos.....	174

## **Lista de Fotos**

Foto1: Vista do Cariru, com algumas casas e roças

Foto 2: Igreja do Buriti Vermelho.

Foto 3: Escola Classe Cariru, com salas de aula em perspectiva.

Foto 4: Pátio da Escola Classe Buriti Vermelho, com a cantina ao fundo.

Foto 5: Homenagem da Escola Classe Buriti Vermelho a Joana.

Foto 6: Luzinete oferecendo galinhada, na cantina da Escola Classe Cariru.

Foto 7: Diomara e sua neta, Daniele, na horta de casa.

Foto 8: Área da roça grande, no Buriti Vermelho.

Foto 9: Leonor na cantina, com Luzinete e Aldelea

Foto 10: Lúcia na cozinha de sua casa.

## **Lista de Ilustração**

Figura 1: Censo de 1959

## **Lista de Abreviaturas**

Campanha Nacional de Merenda Escolar – CNAE  
Centro de Estudos Avançados e Multidisciplinares – CEAM  
Centrais de Abastecimento – CEASA  
Comissão Nacional de Alimentação – CNA  
Companhia de Planejamento do Distrito Federal – CODEPLAN  
Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – CONSEA  
Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq  
Consolidação das Leis Trabalhistas – CLT  
Coordenação Regional de Ensino – CRE  
Departamento de Antropologia – DAN  
Diretoria Regional de Ensino – DRE  
Distrito Federal – DF  
Escola Classe – EC  
Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural – EMATER  
Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE  
Instituto de Ciências Humanas – ICS  
Instituto de Pesquisas Econômicas e Aplicadas – IPEA  
Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN  
Instituto Nacional de Nutrição e Alimentação – INAN  
Faculdade de Ciência da Informação – FCI  
Fundação de Apoio a Pesquisa do Distrito Federal – FAP-DF  
Ministério da Educação e Cultura – MEC  
Núcleo de Estudos do Centro-Oeste – NECO  
Núcleo de Estudos da Cultura, Oralidade, Imagem e Memória – NECOIM  
Organização para a Agricultura e Alimentação – FAO  
Programa de Assentamento Dirigido do Distrito Federal – PAD-DF  
Programa de Pós-Graduação em História – PPGHIS  
Programa Estadual de Alimentação Escolar – Distrito Federal – PEAE-DF  
Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica – PIBIC  
Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE  
Programa Nacional de Alimentação e Nutrição – PNAN

Programa Nacional de Alimentação e Nutrição – PRONAN II

Ração Alimentar Mínima – RAM

Região Administrativa – RA

Saúde Alimentar e Nutricional – SAN

Secretaria de Desenvolvimento Social de Distrito Federal – SEDEST

Serviço Central de Alimentação – SCA

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE

Serviço Nacional de Alimentação da Previdência Social – SAPS

*United States Agency for International Development* – USAID

Universidade de Brasília – UnB

## INTRODUÇÃO

A presente dissertação representa a continuidade de uma trajetória de pesquisas, estudos e reflexões sobre Brasília, o Distrito Federal e as pessoas que aí vivem, moram e nela se relacionam, que teve início durante minha graduação em Ciências Sociais na Universidade de Brasília, mais especificamente, a partir da minha participação como bolsista de extensão do então Núcleo de Estudos do Centro-Oeste (NECO), atualmente Núcleo de Estudos da Cultura, Oralidade, Imagem e Memória (NECOIM), do Centro de Estudos Avançados Multidisciplinares (CEAM).<sup>1</sup> As discussões e estudos realizados juntamente com pesquisadores, professores e outros alunos, nesse núcleo de estudos, despertaram-me para a relevância da MEMÓRIA como elemento-chave na relação entre presente e passado, por meio do qual articulamos historicamente o passado sem pretensões de conhecê-lo como ele “de fato foi”, mas de compreendê-lo como algo vivo, que irrompe no presente e extrai a história de um curso homogêneo e vazio (Benjamin, 1993: 224-231), configurando-a como um campo de possibilidades em aberto.

Essa percepção constitui uma das bases para meus projetos e horizontes acadêmicos e profissionais, numa trajetória de busca pela compreensão sobre experiências de vida, trabalho, luta por moradia, a partir da oralidade, em narrativas e lembranças do passado, no presente, no Distrito Federal.

Como bolsista de extensão no projeto de pesquisa Abrigos da memória no Paranoá – DF, entre 1996 e 1998,<sup>2</sup> pude construir e ampliar entendimentos sobre o contexto sociocultural e histórico do Paranoá e do Distrito Federal, por meio de memórias e histórias de ex-operários da construção civil responsáveis pela construção da barragem do Rio Paranoá, no contexto da construção de Brasília. Mas também de trabalhadores que vivenciaram esse contexto e que moraram em vilas conexas a esses acampamentos; de lavradores e moradores nativos do Rio Paranoá que também

---

1 Como bolsista de extensão, tive a oportunidade de participar das discussões sobre a amplitude dos estudos e pesquisas realizados neste núcleo de pesquisa, por esses pesquisadores e professores, que transbordava sentidos adstritos a uma localização político-espacial. Desse modo, deu-se a mudança do nome do núcleo.

2 Projeto de pesquisa coordenado pela Profa. Dra. Nancy Alessio Magalhães, pesquisadora no Núcleo de Estudos da Cultura, Oralidade, Imagem e Memória, e realizado com apoio do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – IPHAN, no qual foram geradas entrevistas orais e transcritas, imagens fotográficas, imagens em audiovisual e um documentário histórico videográfico, que constituem parte do acervo documental desse núcleo de estudos e que foi consultado em etapa da pesquisa documental, no presente projeto de dissertação.

experimentaram o convívio com os ritmos de trabalho da construção civil e, após esse período, passaram a conviver com outros moradores que vislumbraram na Vila Paranoá oportunidades de moradia e fixação no Distrito Federal (Magalhães, 1993, 1995, 2001b e Nunes, 1999, 2005).

As experiências de moradores de superquadras do Plano Piloto, analisadas a partir de suas percepções sobre as relações de vizinhança nesse lugar e, ainda, frente à presença de um vendedor ambulante, morador da Ceilândia, no Distrito Federal, foram o foco de reflexões e interpretações construídas em meu projeto de pesquisa Impactos da história de Brasília na (re) criação de identidades e direitos de moradores de superquadras do Plano Piloto-DF, entre 1999 e 2000,<sup>3</sup> no âmbito do qual dei continuidade ao meu processo de formação acadêmica.

Desse projeto resultou a publicação de um artigo, em co-autoria, no qual, a partir de narrativas orais e de referenciais teóricos e metodológicos que colocam passado e presente em relação por meio da memória, interpretei as tramas construídas a partir das memórias de Seu Manuel, vendedor de biscoitos. Por meio deles, ele articula as experiências de diferentes moradores do Plano Piloto e de Ceilândia às suas próprias, aproximando-se ao sentido de *communitas* (Turner, 1974), numa relação de companheirismo e camaradagem que rompe, mesmo que momentaneamente, projetos e sentidos que poderiam determinar modos de viver e morar em Brasília (Litwinczik e Magalhães, 2000).

Também na monografia para obtenção do bacharelado em Ciências Sociais, lancei mão de relatos orais de outros vendedores ambulantes, buscando interpretar suas experiências de trabalho na rodoviária do Plano Piloto, zona central de Brasília, para vislumbrar outras relações construídas por essas pessoas nesse lugar marcado pela transitoriedade.<sup>4</sup> Após um importante intervalo na vida acadêmica, durante o qual busquei traçar alguns caminhos profissionais a partir de diferentes trabalhos técnicos, com diferentes temáticas, e também outros projetos que me permitiram ficar em contato

---

3 Projeto realizado no âmbito do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica – PIBIC, do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq, e coordenado pela Profa. Dra. Nancy Alessio Magalhães, que resultou no relatório “Impactos da história de Brasília na (re) criação de identidades e direitos dos moradores de superquadras do Plano Piloto” e, ainda, em artigo publicado em co-autoria. Para o artigo, ver LITWINCZIK e MAGALHÃES, 2000.

4 Monografia “Bugigangas em busca de endereço?”, para obtenção do bacharelado em Ciências Sociais com habilitação em Antropologia. Departamento de Antropologia da Universidade de Brasília, em 2002.

com pesquisadores e professores do NECOIM,<sup>5</sup> por meio dessa dissertação disponho na trilha que venho percorrendo mais essa contribuição.

A aproximação com o tema alimentação escolar trouxe uma temática diferente às minhas reflexões, contudo, alia-se a uma vontade de aprofundar entendimentos sobre os lugares abrangidos pela Região Administrativa VII – Paranoá, onde também se situa seu único núcleo urbano, o Paranoá.<sup>6</sup> Esse tema foi introduzido a partir de leituras que realizei sobre a desnutrição no Brasil, estimulada pela vontade de compreender aspectos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), entre eles, os critérios que delineiam o acesso à alimentação escolar e o atendimento à sociedade.

Mergulhando nessa direção, foi possível apreender que alguns elementos que perpassam as diretrizes do PNAE, para realização da oferta de alimentação na escola, revelam relação com a dimensão dos saberes locais. Trata-se da responsabilidade dos estabelecimentos de ensino pela articulação com famílias e comunidade, criando processos de integração da sociedade com a escola para se pensar e elaborar a merenda escolar (Brasil, 2009). Vale ressaltar, contudo, que, a partir das minhas aproximações com servidores da Secretaria de Educação do Distrito Federal, percebi que a elaboração da merenda, no DF, parece estar mais pautada uma visão construída a partir do campo da ciência da nutrição, a partir da qual são elaborados os cardápios da alimentação escolar, visando à oferta de uma alimentação balanceada e saudável

Movida por reflexões estimuladas também pela perspectiva de Castro (1983), em que a fome e a desnutrição são decorrência de visões de desenvolvimento que desconsideram as potencialidades regionais, considerei a relevância de um estudo mais aprofundado sobre os modos de fazer a merenda escolar, visando ampliar a compreensão sobre os processos que perpassam interações entre as pessoas que trabalham nas escolas e moradores locais. Nesta perspectiva, o trabalho cotidiano das merendeiras se mostra como um fazer cheio de significados que se articulam tanto a

---

5 Destaque para os projetos Mapeamento Documental do Patrimônio Imaterial do Distrito Federal, realizado com recursos do IPHAN a partir de edital público, lançado em 2006; Memória e História da Emancipação Política do Distrito Federal, realizado com recursos da FAP-DF, entre 2009 e 2012, ambos coordenados pelo Prof. Dr. José Walter Nunes.

<sup>6</sup> A Lei no. 4.545, de 10 de dezembro de 1964, criou a Região Administrativa (RA) VII – Paranoá e, em 1989, por meio do Decreto no. 11.921, novos limites territoriais foram fixados, a partir do desmembramento e extinção de uma região administrativa, então chamada Jardim. Desde 1989, a RA VII é composta pelas Colônias Agrícolas Buriti Vermelho, Cariru, Capão Seco, Lamarão e São Bernardo, pelos Núcleos Rurais Jardim e Três Conquistas, a Agrovila Capão Seco, as Áreas Isoladas Quebrada dos Neres, Santo Antônio e Quebrada dos Guimarães e ainda a área chamada PAD DF, além do núcleo urbano Paranoá. Ver CODEPLAN (2007) e, ainda, [www.paranoa.df.gov.br](http://www.paranoa.df.gov.br) (acesso em 23/07/12), e [www.codeplan.df.gov.br](http://www.codeplan.df.gov.br) (acesso em 28/07/12).

conhecimentos técnicos, que tornam a comida elaborada na escola como apropriada dentro de parâmetros nutricionais e sanitários, quanto a saberes construídos na experiência, no cotidiano da vida, seja em casa ou no trabalho, no preparo de comidas.

A partir dessa percepção, entendo que a merenda escolar se configura como um tema relevante dentro dos estudos sobre cultura, memória e história, tendo em vista que, ao serem contratadas para realizarem a merenda escolar, essas merendeiras não se despem de referências construídas ao longo de suas trajetórias de vida. Ao contrário, elas carregam para dentro das escolas múltiplos significados culturais, que passam a burilar, diante das responsabilidades na elaboração de uma comida nutritiva. Vale observar que também nessa relação de trabalho, a experiência culinária dessas mulheres pode ser levada em conta, como critério determinante para a contratação ou não. Neste caso, as atividades realizadas em casa podem constituir um importante cabedal de conhecimento, pois tem em sua base, os cuidados na administração dos recursos da casa, o trato dos alimentos, a elaboração das comidas, o trato com as crianças, entre outros.

A primeira etapa da pesquisa de campo foi iniciada em janeiro de 2012 e se estendeu até julho de 2013. Após as primeiras aproximações com servidores da Coordenação Regional de Ensino – CR Paranoá e, especialmente, do diálogo com Maria de Lourdes Pereira dos Santos, liderança comunitária no Paranoá no âmbito do Centro de Cultura e Desenvolvimento do Paranoá – CEDEP e, atualmente, do quadro técnico dessa CR, abriram-se possibilidades para contatos diretos com merendeiras de escolas. Neste momento, o acaso me permitiu o primeiro contato especificamente com as escolas tidas como “as mais distantes do Paranoá”, conforme colocou Lourdes, escolas estas que se localizam numa região que já foi parte da área rural de Planaltina.<sup>7</sup>

Assim, tomei como tema-objeto de estudo **memórias de experiências e saberes de merendeiras de escolas na área rural no Distrito Federal**, no período de **1970 a 2012**, especificamente em duas localidades do Paranoá, as Colônias Agrícolas Cariru e Buriti Vermelho, em cujas escolas trabalham e trabalhavam as merendeiras que entrevistei. Esse recorte temporal abrange experiências escolares com a presença de merendeiras, que antecedem a inauguração das escolas das referidas colônias, no DF.

---

<sup>7</sup> É importante destacar que três colônias agrícolas haviam sido identificadas como possíveis lugares para a realização da pesquisa, Café Sem Troco, Laramão e Buriti Vermelho. Contudo, diante da oportunidade de realizar uma primeira aproximação, por meio de Lourdes, vislumbrei o Buriti Vermelho e o Cariru, pela relativa proximidade entre elas, como os locais propícios para o trabalho. Ver Carta de Apresentação, Anexo III.



Contudo, nos processos de rememoração experimentados pelas merendeiras por mim entrevistadas, outras memórias também são incorporadas como contribuintes na construção de significados sobre a merenda escolar e das identidades dessas merendeiras, remetendo a outros períodos e lugares situados, em outros estados brasileiros.

Diante do objeto-tema, estabeleci como objetivo geral interpretar sentidos construídos em torno da culinária e da alimentação e das identidades de merendeiras de escolas rurais, por meio de suas histórias e memórias sobre as localidades onde moram e trabalham, mas também sobre suas trajetórias de vida, a partir do registro e análise de documentos orais, escritos e visuais.<sup>8</sup> Para alcançar esse objetivo, delineei os seguintes objetivos específicos:

- Registrar e interpretar experiências de vida e de trabalho de merendeiras, no convívio familiar e comunitário, fora e dentro de escolas localizadas na região da rodovia DF 270, na área rural da Região Administrativa Paranoá, Distrito Federal.
- A partir das experiências das merendeiras entrevistadas, interpretar outras entrevistas e documentos para identificar imagens acerca da região chamada genericamente de área rural, que se relacionam às escolas rurais do Paranoá, em relações diversas entre histórias e memórias, em possíveis diálogos de proximidade e distanciamento com pessoas nativas ou não, no Paranoá e em Planaltina.
- Desvelar tramas pelas quais são construídas as identidades das mulheres entrevistadas neste estudo, pelo registro e análise de saberes relacionados a suas práticas culinárias e alimentares, em articulação com outras experiências passadas e presentes de alguns moradores e trabalhadores locais.

No primeiro capítulo dessa dissertação, intitulado “*Merendeiras, merendas e escolas rurais*”, apresentei questões iniciais sobre as relações entre cidade e campo, articulando autores que tratam do tema numa perspectiva cultural, calcada nas

---

<sup>8</sup> Os fazeres das mulheres que entrevistei, registrados em suas narrativas, são definidores de uma experiência de gênero, a qual não pode ser aprofundada nesta dissertação. Nessas experiências, o tempo é contato a partir do nascimento dos filhos, de eventos marcantes na vida dentro de casa, nas conquistas rumo a uma maior autonomia em relação ao marido, entre outros, dado que enseja a retomada, em artigo, das reflexões de Pollack (1989) e Halbwachs (2006), sobre os elementos que caracterizam a passagem do tempo, que não se restringe a datas e números, assim como de bibliografia mais específica sobre o tema.

experiências das pessoas e nos sentidos que elas constroem em torno da idéia de lugar (Samuel, 1989, Magalhães, 1999 e Brandão, 1986). Desse modo, indico algumas possíveis relações entre referências espaço-geográficas, memórias sobre as primeiras escolas inseridas e criadas na rede de ensino do Distrito Federal, assim como percepções sobre o modo como a história de Brasília foi construída, a partir de um marco zero que neutralizou diferenças e historicidades já presentes na região onde foi construída, indicando também fraturas nesse tempo homogêneo, a partir de expressões de moradores do Paranoá e de moradores de chácaras situadas ao longo do Rio Paranoá.

Diante dessas aproximações em direção ao objeto-tema desta dissertação, apresento alguns balizamentos teóricos para colocar em relação memória e história e compreender o passado como algo vivo e que irrompe o presente (Benjamin, 1993 e Gagnebin, 2006), ao tempo em que também reúno referências para interpretar o fazer do historiador como um fazer humano e que não se encerra como uma versão única de história (Veyne, 1992), mas se desdobra a partir de tessituras de tramas calcadas na experiência (Magalhães, 2001a, 2004 e Gramsci, 2002).

A partir disso, localizo preliminarmente as presenças das merendeiras que entrevistei, apresentando sínteses de suas trajetórias de vida, a partir das quais também localizo as Colônias Agrícolas do Cariru e do Buriti Vermelho e as escolas onde elas trabalham. Para situar o trabalho da merenda escolar no contexto mais amplo das políticas voltadas para alimentação, reúno alguns elementos que associam a merenda a temas como assistência social, políticas públicas, segurança alimentar, a partir da interpretação dissertações e teses acadêmicas que desenvolvem discussões a partir desses temas. Finalizo o capítulo com uma reflexão breve sobre projetos de memória e história que subjazem as questões sobre a alimentação, que devem ser encaradas a partir de múltiplas vozes e temáticas sociais, que comportam alternativas às memórias já consolidadas (Silva, 1995).

No segundo capítulo, intitulado “*Narrativas de experiências e saberes*”, eu apresento as narrativas elaboradas oralmente por Leonor, Lúcia, Luzinete e Joana, transcritas e organizadas por mim, pela quais elas contam suas histórias de vida e trajetórias, descortinando memórias sobre o Cariru, lugar próximo a onde nasceu Leonor, e o Buriti Vermelho, mas também sobre Souza, na Paraíba, Curimatá, no Piauí, e Buritis, em Minas Gerais, lugares onde, respectivamente, as outras três mulheres nasceram. Mas também memórias sobre como aprenderam a cozinhar, as percepções

pelas quais elas diferenciam alimentos saborosos e nutritivos, as dificuldades nos aprendizados com a merenda escolar, soluções para lidar com os gostos dos alunos, entre outras dimensões de suas vidas cotidianas de trabalho e de convívio, na escola, em casa e nos lugares onde moram e circulam.

No terceiro e no quarto capítulos, eu passo a interpretar as memórias dessas merendeiras, buscando contemplar o primeiro e o terceiro objetivos específicos indicados acima. No capítulo intitulado “*Entre aprendizados e decifrações nos fazeres da merenda escolar*”, eu transito pelas memórias de infância e juventude, dessas mulheres, materializadas em suas narrativas, sobre suas experiências enquanto alunas, em suas escolas e grupos escolares, estabelecendo conexões com aquelas memórias que trazem referências sobre as merendeiras que atuaram nas escolas anteriormente às narradoras. Também traço relações, a partir das percepções delas sobre a merenda escola, sobre as transformações nas escolas e nesses lugares, introduzindo, a partir das soluções que elas encontram para elaborar as comidas nas escolas, noções singulares sobre nutrição.

Para tanto, apoio-me em interpretações elaboradas por mim e outros autores, a partir de narrativa fílmica e conto literário (Axel, 1987 e Blixen, 2007) que narram sobre experiências de um grupo, num jantar francês, quando os comensais, em contato com sabores diferentes, reencontram memórias de convívios e fertilizam o presente com outros sentidos sobre suas histórias, refletindo também sobre a relação entre sabor e saber (Alves, 2011). Nessa perspectiva, interpreto ainda nesse capítulo a merenda escolar como resultado das aproximações entre merendeiras e alunos, pelas quais elas procuram decifrar preferências em relação à comida, em indícios e sinais de práticas e hábitos, apreendidos de modo indireto (Ginzburg, 1989).

Por fim, no capítulo intitulado “*Tramas de memórias na construção de identidades de merendeiras das escolas do Cariru e do Buriti Vermelho*”, eu procuro explicitar e interpretar as articulações pelas quais elas agrupam e aproximam memórias, para se localizarem em relação aos meios em que transitam, aos grupos com os quais compartilham experiências, mas também para se distanciarem, construindo, a partir desses movimentos, significados sobre suas presenças nesses lugares. Para tanto, reúno perspectivas teóricas que contribuem na compreensão da relação entre memória e identidade, a partir de processos de enquadramentos de memórias que articulam grupos e histórias e trazem à tona identidades permeadas pelas relações afetivas (Halbwachs,

2006), mas também lutas que engendram esquecimentos organizados, silenciamentos (Pollack, 1989). Nesse processo, as identidades se pautam também pela vontade do sujeito em se posicionar diante e em relação aos discursos sociais, a partir do qual as identidades não se fixam, mas se multiplicam em operações de diferenciação (Hall, 2012 e Silva, 2012).

## **CAPÍTULO 1 – Merendeiras, merendas e escolas rurais**

A área rural do Paranoá se estende sobre uma região que abrange partes de duas importantes bacias do Distrito Federal, a bacia do Rio São Bartolomeu, que recebe as águas do Rio Paranoá, e a bacia do Rio Preto, que delinea o limite leste do DF. Muitos pequenos córregos alimentam esse rio ao longo de sua extensão, entre eles o Registro, cuja nascente se localiza na cidade de Formosa, no estado de Goiás. Ao longo de minhas idas e vindas nas Colônias Agrícolas Cariru e Buriti Vermelho, onde se situam as escolas nas quais realizei parte de minha pesquisa, foi possível vislumbrar a rodovia DF 130 como um divisor dessas duas águas, estando no sentido oeste, os córregos e ribeirões que afluem para o Rio São Bartolomeu, região onde se localizam várias colônias e núcleos rurais, e no leste, parte dos córregos e ribeirões que afluem para Rio Preto, e outras colônias e núcleos rurais.

As Colônias Agrícolas Cariru e Buriti Vermelho, situadas mais próximas do Rio Preto, são as localidades onde moram e trabalham as merendeiras que entrevistei, Leonor Neves Viana, 50 anos, Luzinete Aparecida Lourenço, 26 anos, e Maria Lúcia de Souza, 52 anos, e onde morou e trabalhou Joana Batista de Oliveira, 68 anos, merendeira já aposentada e que atualmente reside em Planaltina. Essas colônias, que doravante serão aqui referidas pelo nome local, ou seja, pelo nome como os moradores dessas localidades a elas se referem (Cariru e Buriti Vermelho), estão situadas ao longo da rodovia DF 270, que é alcançada a partir da DF 130. Avizinham-se a elas, o Capão Seco, Lamarão, Sussuarana e Itapeti, onde se situam outras escolas também gerenciadas pela Coordenação Regional de Ensino (CRE) Paranoá, antiga Diretoria Regional de Ensino (DRE), e que atendem aos alunos do Ensino Básico da Rede Pública de Ensino do DF.<sup>9</sup>

---

9 A Coordenação Regional de Ensino Paranoá tem gerência sobre um total de 26 escolas, dentre as quais, 17 são escolas que atendem a alunos de 1ª. a 4ª. séries. Além disso, 13 estão localizadas em área rural. Ressalto que, em 2012, a Escola Classe Buriti Vermelho passou a receber alunos de 6ª. a 9ª. Séries. Ver <http://antigo.se.df.gov.br/sites/400/402/00002902.pdf> (acesso em 14/03/13).

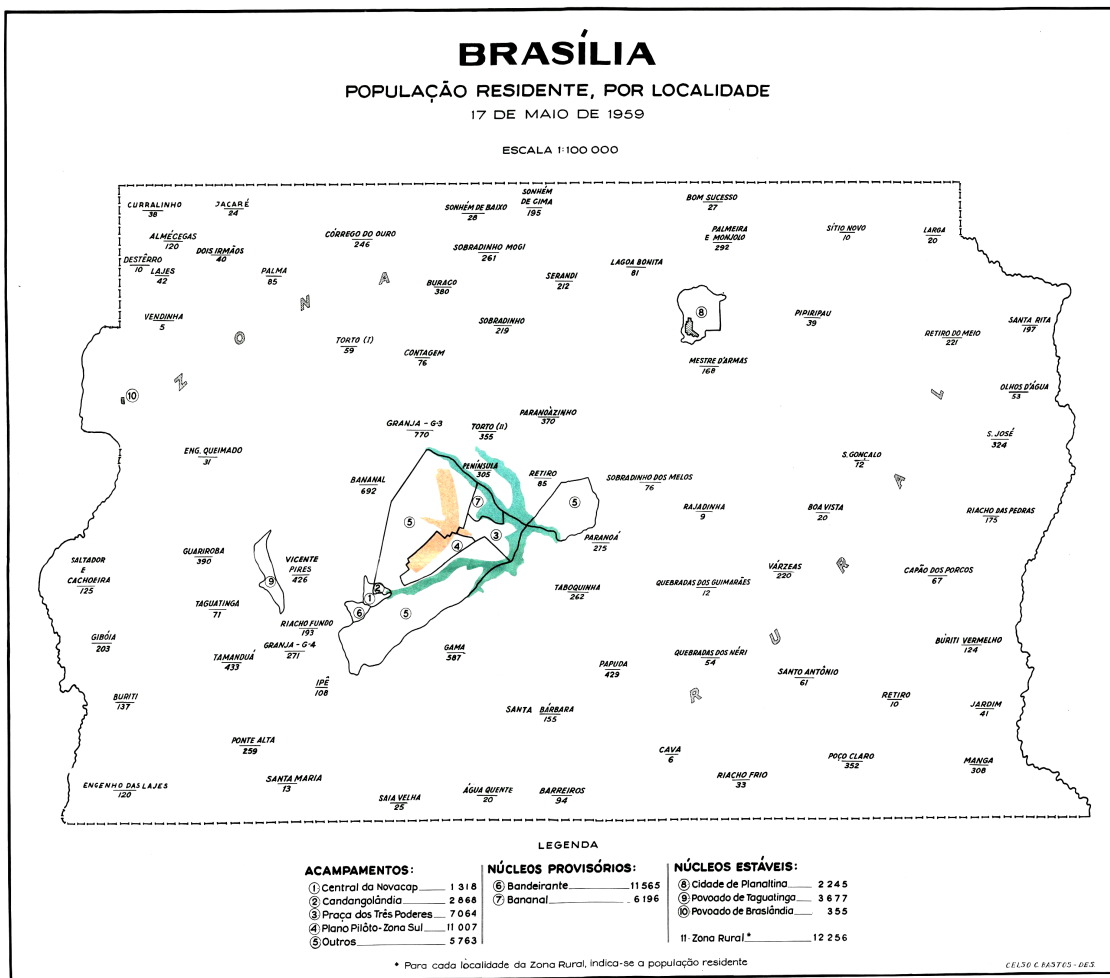


Figura 1: População residente por localidade.<sup>10</sup>  
Fonte: COMISSÃO Censitária Nacional, 1959.

Ao buscar localizar espacialmente onde trabalham as merendeiras que entrevistei, procurei considerar, para além da espacialização na região bordejada pelas rodovias DF 130 e DF 270, na parte leste do DF, exercitar a interpretação de significados que estabelecem entendimentos mais imediatos sobre as merendeiras das escolas, as merendas por elas realizadas, assim como as escolas em que elas trabalham, que, pela repetição acrítica, podem se consolidar como um tipo de senso comum. Tais percepções, como aquelas que localizam as escolas do Cariru e do Buriti Vermelho, entre outras, como as mais longe do Paranoá, e que identificam as merendeiras das escolas como executoras de cardápios escolares,<sup>11</sup> sugerem a existência de

<sup>10</sup> Ver figura ampliada, no Anexo I.

<sup>11</sup> O Manual da Alimentação Escolar (GOVERNO do Distrito Federal, 2010) que reúne orientações para a boa gestão da alimentação escolar, especificando o processo de obtenção e preparação dos alimentos, com detalhamento sobre compra, transporte, distribuição e administração desse recurso,

características que fixam previamente significados na área rural do Distrito Federal e no processo de oferta da merenda escolar.

Para aprofundar a compreensão sobre a área rural e a merenda em escolas rurais, proponho outras interpretações, valendo-me da ilustração presente na página anterior. Ela indica, em imagem, significados sobre os espaços do DF, como à época do censo realizado em 1959, que cristalizam noções referentes à relação centro-margem. A partir da indicação dos acampamentos de trabalhadores da construção civil, que trazem implicitamente a projeção da cidade de Brasília, toda a área para além dessas zonas de concentração passa a ser classificada como zona rural, representada de forma ampla e homogênea.

De modo semelhante, hoje, distâncias e afastamentos entre as localidades rurais e o Paranoá parecem estar associadas a percepções sobre o espaço político-administrativo demarcado, a Região Administrativa VII – Paranoá, que abrange uma área urbana e vasta área rural.

Em vista disso, a diferenciação entre cidade e campo pode ser interpretada a partir de espacializações que contextualizam um projeto maior, como a construção de Brasília, ou uma cidade consolidada, como o Paranoá, que imbricam distanciamentos entre centro e margem. Ambos os casos derivam de uma perspectiva que conceitualiza os significados atribuídos às localidades dessa região e retiram delas toda experiência que pode lhes agregar múltiplas dimensões. Entre eles, sentidos singulares que mantem vivas as experiências aí construídas, como referências histórico-culturais, no passado e no presente.

Para Magalhães (1999), as relações entre campo e cidade não deveriam ser olhadas a partir de conceitos abstratos que as homogeneizam (o campo, a cidade, as relações campo-cidade). Trata-se de olhar para as especificidades que aí existem assumindo “*um ponto de vista selecionado*”, ou seja, compreender que essas relações se dão “*a partir de uma observação e uma memória seletivas. Não é apenas a cidade, a comunidade urbana ou a comunidade rural: é a posição do observador nela e em relação a ela, uma posição que faz parte da comunidade que se quer conhecer*” (1999: 1133).

Ao mesmo tempo em que se faz necessário escapar às dicotomias que esvaziam as relações entre um e outro, ao aproximarmos o olhar sobre essas experiências

---

aspectos nutricionais dos alimentos, cuidados com os alimentos, a cozinha e a elaboração das merendas, pelo manipulador de alimentos.

singulares, revelam-se ainda outras dificuldades, como a discutida por Samuel (1989), relativamente ao tornar visível o particular a partir da noção de história local. Neste caso, as escolhas do historiador pelas fontes e o modo de interpretá-las podem levar à construção de entendimentos sobre uma história identificada como local que, no entanto, fiquem adstritas a dados consolidados que a estructure e estratifique, por meio de categorias que dificultam a apreensão de singularidades, em especial, aquelas que geram fissuras e que, geralmente, são excluídas como variáveis.

Para o referido historiador, a história local não deve ser encarada como “*entidade distinta e separada, que pode ser estudada como um conjunto cultural*”, pois essa percepção impede que o *local* seja percebido como “*fenômeno único*”, “*organismo vivo*”, que têm maior relação com “*documentos e acontecimentos individuais*”, dentro do qual a noção de comunidade necessita ser extraída à imagem de equilíbrio, que resta injustificada diante das diferentes visões de mundo que perpassam as experiências das pessoas que dela fazem parte (1989: 222-229).

Sublinho que, nesta dissertação, para o significado de comunidade, assumo a perspectiva de Brandão (1996: 39), “*o conjunto de pessoas convivendo em um determinado espaço físico e geográfico, com um complexo de diversidades culturais – econômicas, políticas e sociais – que interagem em um processo dinâmico de relações*”.

Diante dos nomes das localidades e das escolas abrangidas pela CRE Paranoá, é possível apreender ideias que instauram relações com algo que pode se destacar como referência de lugar. Entre elas, algumas podem sugerir sentidos que associam idéias de antiguidade e tradição. Escolas que estavam integradas ao sistema educacional do estado do Goiás, como o Grupo Escolar São Sebastião, criado em 1929, e o Grupo Escolar de Brazlândia, criado em 1933, que foram inseridas à rede de ensino do DF, a partir de 1960, respectivamente como Escola-Classe n.º 1 de Planaltina e Escola Rural de Brazlândia (Distrito Federal, 1984: 17-18), poderiam ser tomadas como indícios de singularidades desse aspecto, que permanecem, a despeito de outros referenciais que se estabelecem pela criação de Brasília.

Contudo, essas relações, tomadas superficialmente, não transparecem as especificidades que instituem significados de identidades das pessoas que nelas vivem e convivem. Sabemos que muitas dessas escolas são homônimas às localidades em que se situam, as quais, em sua maioria, levam nomes que tem referência nas formas das paisagens, como ribeirões, rios e formações vegetais (Cariru, Rio Preto, Capão Seco e



Buriti Vermelho), mas remetem também a famílias conhecidas na região, como Néri, Melos e Guimarães.

Alguns dos nomes que se referem a famílias goianas podem ser interpretadas como vestígios da influência e do poder exercidos por elas, desde a cidade de Planaltina até esses meios, como menciona Monti (2007: 149), relativamente aos Guimarães, que detinham grande quantidade de terras e gado e, portanto, grande destaque dentro das atividades econômicas nessa região, no período que antecedeu à construção de Brasília e também posteriormente.

O que se expressa em nomes, por outro lado, chama atenção para o que se silencia sobre tantas outras famílias e referências, vivos, no presente, nesses lugares onde seus antepassados habitaram e nela se entranhavam. Estavam inseridos em processos mais amplos de trocas simbólicas, por meio das quais faziam circular tanto os produtos das suas lavras e pequenas criações, em que se relacionavam pelo parentesco e compadrio, mas também amizades, entrelaçando famílias e grupos situados aí e em outros locais. Trata-se de experiências de pessoas, famílias e grupos, de compartilhamentos e separações, idas e vindas, trabalho na terra e com os animais, convívios, trocas e disputas pela permanência na mesma, que não se apresentam em nomes de localidades e escolas, mas que se revelam pela experiência, como as registradas nas narrativas das mulheres por mim entrevistadas.

Compreender a singularidade das localidades em que as merendeiras que entrevistei trabalham e convivem implica em perceber, também, silêncios e vazios como indícios de memórias e histórias ainda veladas, que podem irromper, fraturar narrativas que consolidam uma ou outra referência, num determinado contexto.

A partir dos pontos de vistas selecionados pelas merendeiras, materializados em suas narrativas, tais elementos mostram-se inseridos em suas experiências e interpretações com outra intimidade, revelando diferentes temporalidades, como a partir das memórias de Leonor, que *“todo o dia atravessava o pinheirinho e passava e ia embora, trabalhar”* (Leonor Neves Viana. Brasília, 2012).

Diante dessas outras percepções sobre uma região que é chamada de área rural, ficam enfraquecidos aqueles significados que atribuem sentidos e identidades a partir de uma história que se pretende fundadora, neste caso, a partir de Brasília, mas também a partir do Paranoá, e que é perpetuada em livros e imagens. Por meio delas, essa região, um sertão bravio, era e continuou sendo uma terra agreste e abandonada e para a qual

foram estimulados a migrar diferentes levas de famílias agricultoras, com vistas a torná-la uma terra produtiva. Essa idéia foi sustentada e consolidada pelos meios de comunicação, a partir de concepções modernistas de desenvolvimento, por meio do qual também foram, e ainda são construídos, sentidos de identidade nacional, que passavam por idéias de dominação do estado de natureza dos sertões (Gomes, 2008: 273-290).



Foto 1: Vista do Cariru, com algumas casas e roças.  
Autora: Virginia Litwinczik, 17/06/2012.

Vale lembrar que, com a construção de Brasília, famílias japonesas foram incentivadas por Juscelino Kubistchek a migrarem para o DF, com o intuito de tornar as terras dessa região cultiváveis e férteis, e foram assentadas na parte oeste do DF, na Colônia Agrícola Vargem Bonita, já no final da década de 1950, criando condições para a produção de alimentos e abastecimento da população de Brasília.<sup>12</sup> Na década de 1970, outra leva de migrantes foi incentivada pelo Governo do Distrito Federal a ocupar locais então considerados como isolados e improdutivos. Trata-se do Programa de Assentamento Dirigido do Distrito Federal (PAD-DF), implantado em 1978 e executado inicialmente pela extinta Fundação Zoobotânica do Distrito Federal. Esse programa foi criado com o objetivo de incorporar ao processo produtivo do DF áreas até então

---

<sup>12</sup> O Núcleo Rural Vargem Bonita se consolidou como nicho de referências culturais nipônicas, como os arranjos matrimoniais que interligam famílias aí situadas a outras, residentes no Japão (Woortmann, 1995a).

inexploradas pela produção agrícola. Nesse período, grupos de famílias agricultoras, vindas do Rio Grande do Sul (mas também de outros lugares, como o Piauí e a Paraíba), contribuíram para outras transformações das paisagens das localidades que aí se situam, como pelo plantio do soja e do sorgo, entre outras.<sup>13</sup>

Por outro lado, a formação de memórias sobre um tempo de mudanças e melhorias ancorou-se e parece ainda se ancorar numa idéia de vazio e de terra improdutiva. Na construção de Brasília, isso se deu em atendimento a um projeto de história com ênfase na presença de personagens-chave junto aos trabalhadores da construção civil genericamente chamados candangos, figuras políticas e pessoas ilustres, como documentado nos registros cinematográficos da época, os cinejornais. Conforme Nunes (2005: 52-61), esses materiais audiovisuais dão subsídios para entrever, a partir dos planos que ressaltam tais autoridades, a presença de fundo de trabalhadores da construção civil e do cotidiano desse trabalho. A crítica é feita sobre a intencionalidade da câmera, que, diante “[d]A *escassez de material visual, que retrate em detalhes as condições de vida em geral e as de trabalho em particular, do operariado, é silêncio intencionalmente imposto*” (2005: 57).

Contudo, o silêncio também é praticado em relação a outros sujeitos ou atores. A construção dessa cidade se inseria num contexto maior de relações políticas e culturais, no qual moradores de Planaltina, Formosa e também Luziânia alimentavam relações entre si, gerando impactos nas redondezas, desde o início do século passado, como no caso das disputas entre famílias tradicionais de Formosa e Luziânia, que tinham como foco o controle político e econômico sobre a região de Planaltina. Vale lembrar que ambas as cidades estenderam seus domínios sobre localidades do Goiás, introduzindo a cultura do boi e do pasto. E também alcançaram Brasília, durante e após sua construção, tendo em vista que os serviços disponíveis em Formosa e Luziânia auxiliaram no provimento das primeiras necessidades que emergiam na força dos trabalhadores da construção civil, com suprimento de carnes e víveres (Monti, 2007: 77-83).

despeito dos signos de modernidade que povoaram e ainda povoam os imaginários sobre Brasília, alimentados cotidianamente por meio de espaços planejados para o convívio em diferentes escalas, por pessoas que para aí migraram no período de sua construção e posteriormente, também entre pessoas nascidas nesta cidade, nela

---

13 Ver sítio eletrônico [www.coopadf.com.br](http://www.coopadf.com.br) (acesso em 25/07/12) e [www.sa.df.gov.br](http://www.sa.df.gov.br) (acesso em 29/09/12).

passaram a circular sentidos associados a práticas tradicionais, especialmente no âmbito da política, numa relação de antítese a um ideal de modernidade. Desse modo, outras marcas foram feitas nas concepções de espaços planejados, reconduzindo-as a modos de fazer política, como aquelas baseadas em estratégias de mobilização popular e clientelismo, quando foram favorecidas a distribuição de lotes e a formação de assentamentos precários em áreas urbanas, a partir da década de 1989 (Antunes, 2004: 42-43).



Foto 2: Igreja do Buriti Vermelho.  
Autora: Virginia Litwinczik, 09/11/12.

Fraturas no tempo linear que insere Brasília nessa região a partir de um marco zero, em 1960, surgem também por meio das memórias de luta pela moradia, no Paranoá, a partir das lembranças de moradores que foram trabalhadores da construção civil da barragem para formação do lago, dos que para aí migraram nas décadas de 1970 e 1980 e, também, de moradores nascidos nas margens do Rio Paranoá. A permanência de vilas originadas dos acampamentos de operários da construção de Brasília, como a Vila Planalto e a antiga Vila Paranoá, transgrediu a lógica pensada para essa cidade, como planejada e destinada, em grande parte, para a moradia de funcionários da administração pública, revertendo expectativas também em torno da construção de memórias e histórias sobre ela (Magalhães, 1993, 1995, 1998, 2001b e Nunes, 1999, 2005).

Entre essas memórias, destaco aquelas que descortinam as relações de reciprocidade, mas também de conflito, entre esses trabalhadores e aqueles moradores de chácaras e fazendas situadas no Rio Paranoá, que imprimiram marcas nesses grupos que se misturaram e instituíram outros referenciais, a partir de outras narrativas. Essas lembranças desvelam vontades de enraizamento e sentidos de pertença a esse local, construídos pelas aproximações de uns e de outros, que passaram a transformar aquela localidade.

(...) a gente sempre era solteiro. Naquele tempo aí, não existia uma mulher, um cachorro, só os homens trabalhando. Aí nos domingos, algum domingo que tinha folga, a gente tinha aquela vontade de sair pra chácara, era aquela paixão danada. Só ficava naquele barulho de máquina, aí começava a sair. Os primeiros, mais perto, era esse Velho Sebastião. Chegava lá, encontrava com ele, ia conversando devagarinho com ele, até ele ir acostumando com a gente, devagarinho também. Porque eles tinham cisma desse povão. Eles, acostumados com aquela calma que eles tinham aqui, quando Brasília estourou, trouxe gente de toda parte. Eles saíam, assim, se eles viam, eles ficavam meio cabreiros com aquele povo. É que não eram acostumados com isso. (Sebastião Bezerra da Silva. Brasília, 1996/1997) (Magalhães e Sinoti, 2001b: 33).

Diante dessas visões sobre possibilidades de vida diferentes do ritmo da construção civil, ficam ressaltadas as memórias sobre a experiência de outro tempo, mais lento, que era trazido à tona pelas presenças de famílias enredadas em outros modos de ser e viver, pela lavra da terra, a criação de animais e trocas que interligavam-nas a outras localidades, como Planaltina, mas também Luziânia, onde “*sempre aqueles fazendeiros dava mata pra trabalhar, plantava muito arroz fora, plantava na meia*” (Ondina Paiva de Souza. Brasília, 1995/1997) (Idem: 37).

Formou-se, assim, um substrato de relações simbólicas, experimentadas concomitantemente a um tempo de modernidade, que também transformou os cotidianos da vida de muitos trabalhadores, em meio a lutas pela terra e seus recursos, pela introdução de outros modos de cultivar a terra e criar animais, outras concepções de moradia e relações de vizinhança.

Como todos os goianos antes de Brasília, eles criavam gado à vontade. Faziam aquele pastinho na porta de casa, só pra prender um bezerro, o resto do gado era solto. (...) Mas chegou a um ponto que não dava mais. E eu queria mostrar para ele a forma de vida que a gente tinha que proceder. Assim, eu segurei esse gado dele aí uns 60 dias, era quatro cabeça. Teve alguém da família dele, o Hélio Goiano, que veio aqui e falou: ‘Maia, como é que nós faz? Ele é meu padrinho e você é meu amigo e ele reclamou da situação’. Eu falei pra ele: ‘Ó, pode ficar tranquilo, o gado

vai ser devolvido'. Quando ele já tinha reconhecido, peguei o gado, levei, toquei, botei no curral dele. E ele aceitou e ficou tudo certo (Nelito Vieira Maia. Brasília, 1997) (Idem, 2001b: 16).

Essas diferentes memórias de experiências são articuladas, nesta dissertação, para compreender que, também relativamente ao Paranoá, faz-se necessário deslocar as percepções que a identificam como centro, em relação a margens, mais ou menos próximas, mas todas distantes ou fora desse local. Nesse processo, um sentido de *lugar* singular e vivo pode ser delineado, mesmo que de maneira provisória, como sendo onde “[p]essoas que se encontram e, entre serviços e afeições, trocam, umas através das outras, os produtos, os gestos e os significados que fazem a cultura” (Brandão, 1986: 128).

Assim, as fontes interpretadas nesta dissertação auxiliaram na compreensão sobre o Cariru e o Buriti Vermelho, não como as mais distantes do Paranoá,<sup>14</sup> como são percebidas por quem se desloca até elas, a partir do Paranoá. São lugares em que se entrelaçam memórias de experiências construídas a partir de vínculos e relações afetivas, familiares, de trabalho e de amizade, em que misturam-se inúmeras pessoas e famílias, que aí habitam há gerações, e outras, que para aí migraram, em diferentes momentos, em busca de oportunidades de vida, e aí encontraram e ainda encontram sentidos para suas memórias e histórias.

Lançando mão de expressão articulada por Thompson (1992: 240) e Samuel (1989: 229), em suas reflexões sobre história local e sobre história oral, encaro as memórias de experiências e saberes de merendeiras como “*janelas para o mundo*”, a partir das quais é possível interpretar significados sobre esse lugar, a partir da merenda escolar e, mais especificamente, a partir das narrativas de quatro merendeiras por mim entrevistadas.

A compreensão sobre esse lugar se aprofunda por se tratar de interpretar “*o significado do acontecimento de falar, não o acontecimento como acontecimento*” (Ricoeur, apud Geertz: 1989: 29). Desse modo, busco menos as articulações conceituais e modos de avaliação sistemáticos sobre essas expressões e mais as descrições que articulam contextos, acontecimentos, lembranças, densamente entrelaçados (Idem: 38),

---

14 Refiro-me ao Paranoá – núcleo urbano da Região Administrativa VII – Paranoá, onde se situam inúmeros órgãos da administração pública do Distrito Federal, centralizando os principais serviços destinados ao atendimento dos cidadãos dessa região, como hospital, sessão judiciária, locais para o atendimento dos principais serviços de assistência social, entre outros.

para alcançar os significados que norteiam as experiências dessas mulheres nos fazeres da merenda escolar.

Entre esquecimentos organizados, silenciamentos e exclusões, pelos quais essas merendeiras enquadram outras memórias (Pollack, 1989: 8-9) para falar sobre a merenda escolar e suas presenças no Cariru e no Buriti Vermelho, descortinam-se processos de construção de narrativas, sobre pessoas, lugares e eventos, como resultado da vontade e de poderes que se manifestam para a inscrição de diferentes memórias e outras temporalidades. Diante disso, é preciso desconstruir uma idéia de História como verdade, calcada em dados absolutos, para entendê-la como narrativas de historiadores, que interpretam os contextos históricos e culturais, conforme Magalhães (2004: 14), a partir das relações construídas entre presente-passado-futuro “*não por si mesmas, mas na experiência humana*”.

Assim, podem ser criticadas concepções sobre memória e passado como deformados, anacrônicos ou mortos, acessíveis a partir da reconstrução do ocorrido, pelo historiador, por meio de operações objetivas e imparciais, “*classificando e agrupando os fatos passados, em função das suas necessidades atuais*” (Le Goff, 1992: 26). Nessa via, diante do que seria a ausência de espontaneidade, que nos interligaria, no presente, ao passado, restariam como possibilidade de rememoração as memórias-arquivo ou “*lugares de memória*” (Nora, 1993: 21), pelas quais o historiador passaria a identificar o que somos à luz do que não somos mais.

De outro modo, compartilho de uma perspectiva pela qual a atividade de narrar, pelo historiador, configura-se, em sua intencionalidade, como fazer humano, juntamente com “*as artes de composição, processo ativo de imitar ou representar, produzir a representação, no sentido de transposição em obras representativas, disposição dos fatos pela tessitura da trama*” (Magalhães, 2004: 15, grifo meu).

Lembrar o passado, no sentido de rememorar, não se relaciona somente ao exercício das capacidades psíquicas, nem se reduz a identificar ou estabelecer nexos causais entre momentos da história, “*como as contas de um rosário*” (Benjamin, 1993: 232). Conforme reflete Magalhães (2001a: 102), em atenção ao narrador e à relação entre narração e fazer historiográfico, a história é escritura que “*pode enraizar-se na narração, na arte e no prazer de contar, principalmente pela inserção dos fatos no fluxo insondável das coisas, ‘sem distinguir entre os grandes e os pequenos’, como o*

*cronista que ‘leva em conta a verdade de que nada do que um dia aconteceu pode ser considerado perdido para a história’ ”.*

Meu esforço, nesta dissertação, reflete-se, pois, na construção de uma narrativa historiográfica, assumida como parcial e resultante de escolhas feitas ao longo de uma trajetória de diálogos, conflitos, transformações e vislumbres sobre o objeto-tema, experimentados nos encontros com Leonor, Luzinete, Lúcia e Joana e na relação com textos escritos e documentos. Essa narrativa se soma a inúmeras outras narrativas de historiadores, “*tantas quantos forem os itinerários traçados livremente por eles* (Veyne, 1992: 30).

Diante desse esforço em superar perspectivas que cristalizam o tempo e as identidades em conceitos atrelados a lógicas de causa e efeito, vale ressaltar também que, para tal narrativa historiográfica, procurei não hierarquizar as diferentes fontes bibliográficas consultadas. Às teses e dissertações, bem como aos documentos referentes a legislação e normas técnicas sobre a merenda escolar no DF, somei relatos orais, registrados por mim, nesta pesquisa, e ainda outros, registrados em experiências de investigação anterior, e também imagens fotográficas e audiovisuais, tratando-os a partir de um processo interpretativo que reflete minha trajetória de estudo.

Relativamente às histórias de vida e aos relatos orais como fonte para a história, vale lembrar as colocações de Thompson (1992: 25-29), para quem a história oral dinamiza o campo da produção historiográfica, diante da possibilidade de mudança de enfoque sobre temas sociais. Ao mesmo tempo, possibilita ampliar o universo de vozes, para além daquelas que representam um posicionamento hegemônico ou que compartilhariam posições em comum com o próprio historiador.

Ressalto, entretanto, que não encaro a fonte oral como sendo uma oportunidade para preencher lacunas deixadas pela escrita. No contexto de estudos sobre processos históricos, culturais e sociais, esta perspectiva parece empobrecer essas narrativas orais, especialmente se eles forem tratadas como depoimentos, assim como os entrevistados, informantes.

Compartilho de outras perspectivas que tratam desse tema e entendo que o historiador e os sujeitos de sua pesquisa narram, lembram, entram em conflito, interpretam o passado e o presente, sendo percebidos, nesse processo, ambos, como “*pensadores*” (Magalhães, 2001a: 106), pois trazem, consigo, saberes pautados em



visões de mundo complexas, com raízes em conhecimentos populares e nas experiências construídas em diferentes meios (Gramsci, 2002: 133-136).

A experiência de pesquisa com histórias de vida exprime encontros e diálogos entre esses sujeitos, tornando-se um momento único em que são criados estímulos para a rememoração de experiências, em que se articulam tramas, na memória, as quais podem transformar ou romper, mesmo que momentaneamente, sentidos já cristalizados sobre modos de viver e conviver, tanto em Brasília (Litwinczik e Magalhães, 2000), como em diferentes localidades do Distrito Federal. Em tal experiência, que reflete o trabalho do historiador como um fazer humano, emergem visões de mundo e entendimentos gerados no momento da rememoração, para os quais, conforme Halbwachs (2006: 56), é preciso *“aproximar, reunir, fundir umas com as outras as inúmeras lembranças parciais, incompletas e esquemáticas”*.

Portanto, as merendeiras, ao lembrarem, dão alento e mantêm vivos os significados que as entrelaçam a pessoas e grupos, dos quais fizeram ou fazem parte, dos quais lembram por intermédio de imagens e idéias, que constroem pela experiência direta ou por terem ouvido falar, no presente. Lembrar alia-se então a processos criativos, de imaginação e afetividade, pelo qual também se dão silenciamentos e esquecimentos de/sobre algo.

Para Gagnebin (2006: 102-105), as memórias relembradas não pela repetição compulsiva, mas pela busca do *“esclarecimento”*, revelam uma *“pedagogia emancipadora”*, para a qual é preciso ter *“coragem de ousar enfrentar o presente”*. Desse modo, a memória se descortina como *“atividade do pensamento, que faz do lembrado algo sem limite (...) um elemento central, dada sua força de reabrir o passado, no aqui, agora (...) que interrompe a continuidade da história e faz emergir a descontinuidade”* (Nunes, 2005: 35).

Esse processo estimulado durante o trabalho de pesquisa é o que possibilita deslocar, no presente, essas merendeiras que lembram e narram, com outra consciência, numa experiência que fertiliza o presente com outros sentidos (Brandão, 1996).<sup>15</sup>

Nessa via, a História, para além dos conceitos e abstrações que a tornam mais próximas de um fazer científico, baseada num pressuposto de verdade (Le Goff, 1992),

---

<sup>15</sup> Esse processo de fertilização do presente, por meio das memórias e narrativas de experiências e trabalhos em culinárias, na escola, será abordado com maior profundidade em artigo, por meio do qual pretendo refletir e tecer relações entre culinária, trabalho e cultura, pelas experiências das mulheres que entrevistei, tendo como referência também as experiências de pesquisa com grupos populares realizados no âmbito do Projeto Interação, da extinta Fundação Pró-memória.

descortina-se, a partir da perspectiva acima, como *“objeto de uma construção cujo lugar não é o tempo homogêneo e vazio, mas um tempo saturado de ‘agoras’”* (Benjamin, 1993: 229).

Nesse sentido, vale destacar ainda outra vez a necessidade de se deslocar o olhar do historiador, para além daquele horizonte que fixa a história a partir de lógicas causais. Conforme a citação abaixo, é possível entrever por meio do fazer do historiador também diferentes temporalidades, constituídas menos pela linearidade, *“um depois do outro, mas na contigüidade, um ao lado do outro, não pela continuidade e identidade, mas pela descontinuidade e pela semelhança”* (Magalhães, 2004: 21).

Oralidades e visualidades, então, podem ou não ser transformadas pela experiência ou interpretação de quem as emite, de quem as reúne numa narrativa, ou de quem as recebe. Podemos ampliar a compreensão desse processo de constituição de narrativas, pelo modo como esse tipo de trabalho pode explicitar desafios no tratamento de sentidos da história, que, de certa forma, sempre nos escapam, que podem florescer e desaparecer, num instante, por isso único e fugaz, como experiência histórica de criação de relação passado-presente (Idem; ibidem).

Nessa perspectiva, não considero as narrativas reunidas no segundo capítulo desta dissertação evidências de algo (Thompson, 1992), mas como interpretações entremeadas pelas dinâmicas das memórias. Isso se desdobra em reflexões que permitem associar poderes ao saber desvelado no âmbito desse processo, trazendo à tona indícios de luta pela memória, em diversos âmbitos, como na escola, na elaboração da merenda escolar.

Tendo em vista que cada entrevista é o resultado de um processo único de rememoração e construção de sentidos sobre o passado, no presente, sublinho que essas narrativas, não obstante tratem de temas comuns, diferem entre si e refletem, ainda, aspectos relacionados à minha presença e modo de abordar as questões levantadas sobre o objeto-tema desta dissertação, portanto, a dimensões de minha subjetividade. Então, considero importante registrar que, em vista do pouco tempo disponível para a realização do trabalho de pesquisa junto às merendeiras,<sup>16</sup> os primeiros encontros com

---

16 Realizei quatro entrevistas, uma com cada merendeira, durante os meses de maio, junho, novembro e dezembro de 2012, resultando em aproximadamente 8 horas de registro em áudio. O cumprimento do plano de pesquisa e dos critérios estabelecidos em regulamento, pelo Programa de Pós-Graduação em História – PPGHIS, da Universidade de Brasília, desde a obtenção de créditos obrigatórios e optativos, a qualificação de projeto e apresentação de dissertação, foram realizados sem bolsa de pesquisa, concomitantemente ao serviço prestado na Fundação Nacional do Índio – FUNAI, onde fui chamada a tomar posse em cargo técnico, em maio de 2011.

Lúcia, foram marcados por grande ansiedade, cujos impactos sobre a fala dela foram por mim percebidos, ao analisar a sobrecarga de perguntas que fiz, visando obter detalhes sobre suas experiências. Essa nuance gerou uma dificuldade inicial também para uma maior aproximação com essa merendeira, mas que foi superada posteriormente, com nossas conversas sobre plantas e cultivos, que poderão gerar desdobramentos posteriores, em outros estudos e pesquisas.

A especificidade dessas conversas levou-me a optar pela edição das narrativas, com a organização das falas transcritas em torno dos temas abordados. Com isso, cuidei para não suprimir as características da oralidade de cada uma das mulheres entrevistadas, assim como aos sentidos construídos por elas. Não obstante cada narrativa ser única, em todas elas é possível identificar os temas relacionados em roteiro de perguntas (ver Anexo I).

Leonor Neves Viana, nascida em 1962, na região do Ribeirão Cariru, onde cresceu e se casou, alimenta relações de amizade, vizinhança e compadrio, na vida cotidiana, nesse lugar, lembrando de momentos de devoção, em família, em festas de folia. Atualmente, divide sua residência entre Planaltina, onde moram os filhos, e o Cariru, onde também mora e trabalha, compartilhando experiências com pessoas desse e de outros lugares, na escola.

E eu já tinha um pouquinho de experiência, porque como eu fui criada na roça com meu pai, eu sabia fazer muita comida. Não tinha experiência daquelas panelona, mas aí como eu ia ajudar as menina, eu fui pegando aquela experiência assim pouquinho (Leonor, 2012). Eu entrei lá na Secretaria de Educação em 1982, eu ainda era solteira. Aí foi em 1984 que eu casei e tive meus dois filhos. E já trabalhava lá. Eles estudou lá, comigo. Hoje já é todos os dois formados, todos os dois já tem faculdade e tudo, graças a Deus. É a história de lá, né? (Leonor, 2012).

Durante 28 anos, Leonor trabalhou sozinha, como a única merendeira da escola. Em 2010, a Fundação Educacional contratou novas merendeiras, sendo que duas delas passaram a auxiliar Leonor na preparação da merenda: Luzinete Aparecida Lourenço e Aldelea Pacheco Silva. Ambas moram no Cariru, contudo, na primeira visita que fiz à escola, tive a oportunidade de conversar somente com Luzinete, devido à proximidade entre sua casa e a escola.

Em minhas conversas com Luzinete, ela contou que nasceu em 1986, na cidade de Buritis, estado de Minas Gerais, “às margens do Rio Urucuia”. Ela veio morar com sua avó, Elisa, aproximadamente em 1992, para aproveitar a oportunidade de estudo,

quando esta já vivia no Cariru.<sup>17</sup> A entrevista realizada com Luzinete foi acompanhada por sua mãe, Diomara, e as duas compartilharam memórias sobre a trajetória da família e sobre a infância de Luzinete, em Buritis e no Cariru. Optei por agregar aspectos das experiências da família na migração e lavra da terra, narrados por Diomara, para interpretar a trajetória de Luzinete, pois são parte das memórias desse grupo familiar que, após viver na condição de agregados em uma fazenda, migrou aos poucos para o DF, onde atualmente vivem reunidos em torno da casa de Elisa.

Eu não me lembro quando eu vim pro Cariru, a vizinhança, mas eu lembro quando eu vim morar aqui. A casinha da minha avó era até de tábua, na época, não era assim. Antes de começar a trabalhar na escola, eu morava em Cristalina, era casada e me separei. Voltei pra cá e quando eu cheguei aqui, eu estava procurando serviço (Luzinete Aparecida Lourenço. Brasília, 2012)

Criar filho longe não dá, buscamos ela na casa da minha mãe e ela ficou lá com nós. Quando nós veio pra cá, ficou junto com nós e foi sempre aqui (...) Hoje é a nossa merendeira aqui da escola. Eu peço que fique sempre, que não saia daqui não (Diomara Lourenço. Brasília, 2012).

Ao longo de sua trajetória de vida, o trabalho doméstico deu condições a Luzinete para o aprendizado culinário. O convívio com a avó e a mãe também ofereceram a ela saberes sobre culinária e sobre modos de cuidar e dividir os cuidados na criação de sua filha, Daniele, de 6 anos de idade. Em 2010, ela passou a exercer a profissão de merendeira na escola onde estudou e onde vislumbra, hoje, possibilidades para a realização de projetos de vida nesse lugar onde habita.

Joana Batista de Oliveira contou que nasceu na zona rural do município de Curimatá, estado do Piauí, em 1944. Cresceu tendo como uma de suas referências as festas de São Gonçalo, assim como a costura, prática que a ajudou no sustento financeiro. Ela migrou para o DF, em 1974, junto com o companheiro, grávida do primeiro filho, tendo morado primeiramente na Ceilândia, próximo a seus irmãos, que ali trabalhavam.

Eu, toda a minha vida, tive influência de costurar. Aí minha mãe falou pra mim ir pra casa da comadre dela, em Mansidão, na Bahia, achou que era uma casa de confiança, que eu podia ir, porque tinha um filho dela que era alfaiate. Como eu

---

17 Quando dos primeiros encontros com Luzinete, no início do ano passado, ela contou que sua avó estava internada no Hospital Regional do Paranoá, devido a sua saúde fragilizada. Não tive oportunidade de conhecer e conversar com Dona Elisa, que faleceu no período em que comecei a realizar as entrevistas com essas merendeiras, próximo ao mês de maio de 2012.

ajudava a mãe a cozinhar em casa, com meus irmãos, aí eu fui me entrosando com o pessoal, lá, e aí eu cozinhava. Essa senhora gostava também do meu serviço. Eu ajudava eles a fazer e eu ia trabalhar, costurando. (...) Eu vim pra Brasília, não foi por serviço, vim acompanhando o pai do meu filho. Eu tinha o meu parente, que morava no Buriti Vermelho, e eu fui pra lá. Ele me colocou lá pra me ajudar, mas não me ajudou e eu fui me ajudando a mim mesma (Joana Batista de Oliveira. Brasília, 2012).<sup>18</sup>

Ao se mudar para o Buriti Vermelho, Joana passou a conviver e se relacionar com pessoas nascidas nessa região, construindo com elas um sentido de comunidade a partir de experiências compartilhadas em torno de rezas e da construção da capela, parte da paróquia São Vicente de Paula, de Planaltina. Com a construção de uma nova escola, em 1975, ela foi indicada para trabalhar como merendeira, passando a trabalhar na escola, e, na década de 1980, tornou-se servidora da Fundação Educacional. É madrinha de uma das filhas de Lúcia e aposentou-se há aproximadamente 5 anos.

Maria Lúcia de Souza nasceu no estado da Paraíba, em Souza, em 1960. Ela migrou para o DF em 1986, com a irmã, seguindo o exemplo de seu irmão mais velho e outros irmãos; uns vieram para o DF, outros foram para Pernambuco e Bahia. Mora em chácara, no Buriti Vermelho, e tem longa experiência com o cultivo do limão. Como Luzinete, o contrato de Lúcia é por firma particular e ela presta serviço terceirizado para a escola, já tendo cumprido aproximadamente três anos de trabalho.

Casei aqui no Distrito Federal, em Rio Preto. Eu morava lá, na época que eu cheguei. Está com 21 anos que eu estou aqui em Buriti Vermelho, porque eu vim, o meu filho mais novo nasceu aqui, estava com poucos dias que eu estava aqui. A gente sempre pensou em comprar um canto certo pra gente ficar, pois morar em chácara dos outros não pode ser por toda a vida, né, tem que pensar em arranjar um lugar pra viver melhor. Aqui mesmo só tinha a casa, era tudo cheio de mato. Pra viver tem que se esforçar pra dar certo. Deu certo, foi arrumando (Maria Lúcia de Souza. Brasília, 2012).

Essas experiências de vida e trabalho, aqui introduzidas, são diferentes umas em relação às outras, sejam pela questão da geração, sejam dos caminhos e escolhas tomadas, mas se aproximam por alguns significados gerados dentro do campo das políticas de alimentação e merenda escolar, que se refletem no trabalho profissional

---

<sup>18</sup> A partir da experiência de Joana, sobre a casa de confiança, tecer breve semelhança com situação trabalhista informal, que é receber pessoa em casa para trabalhos doméstico e a referência “pessoa de confiança”. Remete a reflexões sobre a relação de compadrio e processos de aceitação pelos locais – parentesco e afinidade trazem para dentro das casas ou das relações pessoas que são de fora. Isso se evidencia mais, na dissertação, com a experiência de Lúcia, que relata como os irmãos foram trazendo os parentes, outras famílias e também conhecidos para o Buriti Vermelho. A questão é tratada por Woortman (1995b) e por Cardel (1992) e será aprofundada em artigo.

dessas mulheres. Esse trabalho as impulsiona numa trilha para a elaboração de merendas, em conformidade com os critérios sanitários e nutricionais estabelecidos, contudo, elas não ficam impedidas de diferenciarem suas comidas. Por meio da merenda, elas imprimem suas marcas, a partir de seus modos de fazer, que foram forjados em experiências dentro e fora das escolas.

As interpretações sobre o preparo da merenda na escola e a relação entre a dimensão profissional, marcada pelas relações diversas alimentadas pelas merendeiras na escola, e outras dimensões, com as das lides em casa e nos trabalhos da roça, serão tratadas especialmente no terceiro capítulo da dissertação. Por ora, cuido de agregar elementos que contextualizam parte dessa dimensão de trabalho dessas merendeiras, que se imbricam historicamente em ações geradas a partir das referidas políticas, para também interpretar significados relacionados à merenda escolar que aderem dimensões do trabalho das merendeiras a parâmetros e critérios técnico-nutricionais.

Para tanto, lanço mão de dados, informações e interpretações registradas em teses e dissertações que tratam desses temas, elaboradas nas áreas de conhecimento do Serviço Social, Educação, Economia agrícola e agrária, Política e Gestão ambiental, o que reflete, em certa medida, a amplitude do interesse que a merenda escolar desperta em profissionais de diferentes áreas de conhecimento. Ao consultar essas fontes, não reconstruí minuciosamente os cenários políticos que, ao longo do tempo, deram suporte para a execução dessas políticas, nem tão pouco me preocupei em tecer uma análise profunda sobre elas, para a qual me valeria também de legislação específica. Acrescento que não pretendi reunir elementos para evidenciar o cumprimento ou não, pelas merendeiras, daquilo que estabelece a lei e as normas técnicas correlatas, relativamente à merenda escolar.

De maneira diversa, destaquei alguns aspectos do processo de formulação da Política Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que considerei relevantes, buscando reunir subsídios para interpretar dimensões do trabalho com a merenda escolar, que se materializam em elementos formais desse trabalho e que estão presentes nas experiências profissionais de Leonor, Luzinete, Joana e Lúcia (Brasil, 2009).<sup>19</sup>

---

19 O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) insere-se num plano político maior, que é a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN). No Distrito Federal, metas e diretrizes instituídas pelas políticas federais são realizadas por meio do Programa Estadual de Alimentação Escolar – Distrito Federal (PEAE-DF). É importante ressaltar que a merenda escolar não é oferecida em substituição às refeições feitas em casa, mas se dá em caráter suplementar. No caso dos alunos matriculados em escolas

Destaco que o PNAE representa uma fração da ação do Estado voltada para o atendimento da necessidade de alimentação, visando também à erradicação da fome ou à redução de índices relativos a desnutrição, em regiões e em grupos de extrema pobreza e vulnerabilidade, a partir da escola, sendo considerado por alguns como o maior programa de suplementação alimentar da América Latina, tendo em vista o tempo de existência de suas ações, a continuidade, a universalidade, os números de atendimento e o volume de investimentos (Turpin, 2008: 3).

Importante conjunto de ações relacionadas à melhoria da alimentação se deu a partir da implementação de melhorias trabalhistas, na década de 1930, entre elas, a criação do Serviço Central de Alimentação (SCA), durante o Governo Vargas (1930-1934), o qual foi substituído, em 1940, pelo Serviço Nacional de Alimentação da Previdência Social (SAPS), indicando uma ampliação do atendimento social ao trabalhador. No âmbito desse órgão, foram implantados restaurantes populares e postos de venda de alimentos, realizados cursos de formação de técnicos de alimentação e pesquisas na área nutricional e alimentícia, dando-se também o fornecimento de refeições matinais a filhos de trabalhadores, as quais, segundo Fialho (1993) e Turpin (2008), seriam as primeiras experiências do que viria a se constituir como a merenda escolar.

A assistência alimentar infantil começou a tomar a forma no âmbito do segundo Governo Getúlio Vargas (1937-1945), a partir de ações e programas a cargo do Ministério da Educação e Saúde. Com a reforma ministerial ocorrida neste governo, a Comissão Nacional de Alimentação (CNA), tida como a primeira instituição de relevo no cenário da alimentação escolar nacional, passaria, no intervalo de dois anos, do Ministério da Saúde para o Ministério da Educação e Cultura (MEC). Nesse contexto de reformas na estrutura administrativa desse governo, a CNA criou, em 1954, o Programa Nacional de Merenda Escolar, que passaria a ser chamado, em 1959, Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) (Turpin, 2008: 25-26).

Durante a administração do MEC, a referida comissão instituiu a Campanha a Campanha Nacional de Merenda Escolar (CNAE), que passou a gerir as ações de assistência alimentar à população infantil, de alcance nacional, devido ao grande volume de alimentos alocados por organismos internacionais. Para Fialho (1993), essa ação representou o uso político da alimentação como via para a manutenção de idéias

---

de regime integral, a merenda escolar abrange as refeições diárias, ou seja, café, almoço e janta. Para análise da execução desse programa no DF, ver Carvalho (2009: 19).

liberais, num contexto político internacional marcado pela Guerra Fria e pelo controle sobre posições políticas de esquerda, que poderiam ser associadas ao regime comunista.

Relativamente a esse contexto, Pinheiro (2009: 75-77) lembra que o período compreendido entre 1930 e 1963 se caracterizou pelo processo de urbanização das cidades marcado pela industrialização, tendo então se destacado pesquisa sobre a saúde dos trabalhadores, feita por Josué de Castro, quando registrou a precária dieta alimentar por eles praticada, para o qual era comprometido mais da metade do valor do salário. Tais resultados contribuíram para a formulação e proposição de soluções, num contexto de transformação das relações entre trabalhadores e patrões, que geram impactos até os dias de hoje, entre elas, a ampliação da legislação trabalhista, com a criação da Consolidação das Leis Trabalhistas (CLT), e a criação do salário mínimo, que garante níveis seguros de alimentação, como a Ração Alimentar Mínima (RAM).

Uma discussão sobre alimentação escolar tem em suas bases também o desenvolvimento da ciência da nutrição, que teve grande impulso no período após a Primeira Guerra Mundial (1914-1918). Devido à crise alimentar mundial e a formação de grupos populacionais situados em grandes bolsões de pobreza, houve condições para o avanço de estudos e pesquisas a níveis micro-celulares, visando ao avanço dos conhecimentos sobre o corpo e a saúde humanos (Fialho, 1993).<sup>20</sup>

A Segunda Guerra Mundial (1938-1945) também deu impulso para a criação de outras formas de suprir os problemas sociais que surgem atrelados à falta de alimentos, entre elas, a criação da Organização para a Agricultura e Alimentação (FAO), no âmbito das Nações Unidas, que desenvolveu ações junto aos países em crise econômica a partir do ideário de ajuda humanitária. Nesse contexto, por meio de agências financiadoras, como a USAID (*United State Agency for International Development*), o Brasil passou a receber alimentos excedentes da produção americana, como o leite em pó, farináceos cereais e leguminosas (milho, trigo, soja), óleo vegetal, queijos. Tais organizações internacionais defendiam a necessidade da incorporação do planejamento alimentar nutricional ao planejamento econômico dos países periféricos, o que, para muitos, significava a continuidade do controle político e econômico, a partir do uso ideológico da alimentação (Fialho, 1993; Turpin, 2008, Pinheiro 2009).

---

20 Nesse contexto se desenvolveu a chamada corrente biológico-laboratorial, dedicada ao estudo da desnutrição pela verificação de déficits nutricionais ou da insuficiência protéica, motivada pelo aumento populacional, a baixa produtividade agrícola ou maus hábitos alimentares (Fialho, 1993: 123).



Muitos desses alimentos introduzidos por meio de ideário de ajuda humanitária passaram a ser também enriquecidos artificialmente, subsidiados por uma ciência do alimento e da nutrição, resultando em “*argumentos ideológicos que possibilitaram a união entre Estado e indústria de formulados, numa aliança que ainda perdura, e que tem como fundamento o interesse econômico*” (Fialho, 1993: 132). O uso da alimentação como meio de validação de interesses específicos de grupos nacionais e internacionais evidenciou-se ainda mais no Governo de João Goulart (1961-1964), quando a USAID passou a fornecer gêneros alimentícios apenas aos governos estaduais que faziam oposição ao governo de então (Idem: 135).

Diante do problema da fome, muitos estudiosos analisaram suas causas como uma decorrência dos jogos de oposição entre diferentes forças políticas, das quais resultaram, e ainda resultam, a marginalização e exclusão de homens e mulheres, pois destituídos de poderes em função da não possuírem acúmulo de capital ou por não terem acesso a ele. Nessa perspectiva, para Castro (1983: 51), o caminho para o desenvolvimento econômico passaria menos pelo aumento da industrialização nas regiões já industrializadas e mais pela valorização das diferenças regionais, que, a seu ver, deveriam ser retiradas das “*brumas do passado*”, pois abarcam “*enormes parcelas humanas deixadas à margem da ação política e social pela falta de recursos educacionais*”, e que ainda estariam “*vegetando*” em modos de produção agrícola pré-capitalistas (Idem: 271).

Na década de 1970, com o fim dos convênios internacionais para fornecimento de alimentos, permaneciam quadros de grave desnutrição no Brasil, em função da degradação das condições de vida das populações excluídas do processo de crescimento econômico. Em meados dessa década, destacaram-se movimentos reivindicatórios para a superação da carência experimentada por grande parcela da população (Pinheiro, 2009: 82). No plano dos programas de alimentação, sobressaíram medidas que visavam à resolução do problema da fome não somente pela ótica da nutrição, mas abrangendo a produção de alimentos, criadas a partir do Instituto Nacional de Nutrição e Alimentação (INAN), que substituiu o CNA em 1972, em articulação com o Instituto de Pesquisas Econômicas e Aplicadas (IPEA).

Pinheiro (Idem) observa que a inovação promovida nesse período foi um *despertar* para a noção mais ampla de alimentação como um direito humano, embora, a seu ver, não tenha sido plenamente consolidada em função da desarticulação entre os

órgãos da estrutura administrativa do governo de então, bem como pela corrupção. Nesse contexto, o que efetivamente se concretizou foi a oferta do mínimo necessário “*para não se morrer de fome*”.<sup>21</sup>

No início da década de 1980, a efervescência política rumo à redemocratização do país foi acompanhada por reorientações políticas também nos programas de alimentação, que se voltaram para o desenvolvimento local e, no âmbito do PNAE, para a regionalização dos cardápios, descentralização do processo de compra de alimentos, articulação para acompanhamento das safras e mercados de alimentos, acompanhamento da saúde dos escolares, implantação de sistemas de controle de qualidade (Turpin, 2008: 13-16).

Assim, entre 1976 e 1984, por meio do Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (PRONAN II), foi estimulada a aquisição de alimentos produzidos localmente, por famílias agricultoras, o que, para alguns, representou o início de uma trilha rumo a ações com maior potencial de desenvolvimento social e econômico, como o acesso ao crédito e a tecnologias apropriadas, orientando o consumo familiar para a produção voltada para o mercado. Tal ação resultou no atendimento de 83% dos alunos matriculados em escolas públicas, entre 1982 e 1984 (Idem).

Outras ações relevantes para a consolidação desse quadro de desenvolvimento social e econômico ocorreram nesse período de redemocratização, como com a I Conferência Nacional de Alimentação e Nutrição, em 1986, tida como marco democrático no combate à fome (Pinheiro, 2009: 126), além da promulgação da Constituição Federal de 1988, pela qual a alimentação escolar foi acolhida como direito social contemplado dentro do direito à educação, num contexto em que as políticas sociais passaram a ser discutidas e delineadas de maneira participativa.<sup>22</sup> Nesta década e nas seguintes, deu-se ainda a ampla inserção dos movimentos sociais nas instâncias políticas e decisórias, a criação de um conselho específico para tratar o tema da

---

<sup>21</sup> Para compreender os conceitos “mínimo necessário” e “básico”, no âmbito das políticas de assistência social, e seus impactos para a gestão pública, ver Gomes Júnior (2007).

<sup>22</sup> Conforme Avritzer e Pereira (2009), desde o final da década de 1970, outros espaços de negociação passaram a configurar os debates sobre os direitos sociais e, por conseguinte, a formulação e gestão de políticas públicas, pela via de ações coletivas, como as associações civis, como as comunitárias, apontando ainda para a relevância do local, como “*o lugar da elaboração de políticas públicas, de tomada de decisões discutidas e compartilhadas sob a forma de orçamentos participativos, de fóruns e arenas público privadas e projetos participativos*” (2009: 1).

alimentação,<sup>23</sup> bem como a realização de outras conferências nacionais e regionais, que consolidaram e vem consolidando arenas políticas formadas por múltiplas vozes.

Nesse sentido, vale registrar que, em 2011, acompanhei alguns debates sobre ações relacionadas ao tema Saúde Alimentar e Nutricional (SAN), com a intenção de compreender melhor os caminhos traçados pelos sujeitos envolvidos nas políticas voltadas para a alimentação escolar. Desse modo, estive presente em oficinas promovidas pela Secretaria de Desenvolvimento Social do Distrito Federal (SEDEST), que objetivaram a construção de metas para a formulação de políticas públicas para o DF, com vistas a construir entendimentos também para as políticas em âmbito federal. Nesse mesmo ano, foi realizada uma conferência nacional, na cidade de Salvador, em que participaram representantes dos estados e do DF, assim como de populações identificadas como tradicionais, entre eles, indígenas e quilombolas.

No âmbito das articulações para o DF, tive oportunidade de participar de oficinas realizadas em duas regiões administrativas, em Taguatinga e em Brazlândia, nas quais diferentes setores da sociedade estiveram representados, entre associações, organizações não-governamentais, governo local, administrações e pessoas interessadas no tema. Nessas discussões, a escola figurou como um dos principais espaços de ação para a promoção da saúde alimentar e para o cumprimento de metas e indicadores nutricionais. Conforme entendimentos expressados pela maioria dos sujeitos em diálogo nessas oficinas, a escola está em posição central na promoção de medidas educativas voltadas para hábitos de alimentação saudáveis, que, nessa perspectiva, contribuem para as boas condições de desenvolvimento da criança e do jovem.<sup>24</sup>

No que concerne à alimentação escolar, não obstante o grande avanço no plano das decisões políticas relativamente à ampla participação da sociedade civil, a formulação dos cardápios escolares, no DF, é fortemente caracterizado pela necessidade de cumprimento dos índices nutricionais e menos por uma reflexão que relaciona múltiplos saberes em torno da comida e da alimentação. A meu ver, emerge daí um projeto específico de merenda escolar, o qual, em meio a infinitas possibilidades,

---

23 Em 1996 foi criado o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), instrumento de articulação entre governo e sociedade civil na proposição de diretrizes para as ações na área da alimentação e nutrição. Ver <http://www4.planalto.gov.br/consea/consea-2>. Acesso em 22/12/12.

24 Ações intersetoriais e interdisciplinares concorrerem para o alcance de índices nutricionais, na escola: reformulação de concepções sobre lanchonetes ou a venda de alimentos, a melhoria na oferta de alimentos para a escola, o aproveitamento na merenda escolar de gêneros alimentícios excedentes das produções agrícolas, entre outras ações.

articula-se com um projeto de memória e de história que deve ser observado com cautela.

Diante da bibliografia e da documentação consultada, entendo que os esforços para solucionar o problema da fome, ao longo do século XX, contribuem para a compreensão do que seja a merenda nas escolas e geram impactos ainda hoje nas concepções sobre saúde escolar, tendo em vista que noções como hábitos alimentares saudáveis e nutrição são centrais para sua concretização. Tratam-se de memórias de lutas sociais, algumas das quais foram consolidadas em alguma medida com a Constituição Federal de 1988. Entre elas, as memórias das merendas como um elemento na luta por direitos sociais.

Nesse processo, cabe compreender que as memórias que delineiam os debates e as políticas voltadas para a alimentação, registradas naquelas bibliografias e documentos, configuram-se também como “*interpretação de interpretações*” (Silva, 1995: 65). Pela via da crítica às fontes, pois “*nenhum documento é inocente*” (Le Goff, 1992: 110), os suportes sobre essas memórias trazem marcas de jogos de força e luta, que resultam numa memória “*marcada, portanto, por dimensões de invenção, seleção e combinação temáticas no social, que se diferenciam do passivo acúmulo*” (1995: 68) e que extrapolam, portanto, circunscrições a campos de conhecimento, como a nutrição.

Nessa perspectiva, chamo a atenção para a existência de vozes alternativas na construção dos significados sobre a merenda escolar, que também são “*alternativas à da memória instituída*” (Idem: 64). Nesse sentido, não obstante o grande avanço no plano das decisões políticas relativamente à ampla participação da sociedade civil, é preciso visualizar não apenas os limites desse debate, mas também suas interfaces e vínculos com outras áreas de conhecimento e também com múltiplos saberes em torno da alimentação e da comida.

Isso coloca novamente as narrativas como um fazer humano, sejam elas as que se consolidam em documentos escritos e cristalizam personagens, referências ou acontecimentos como determinantes de uma história que se pretende perpetuar, sejam as que articulam, pela oralidade e a memória, múltiplos referenciais que instauram outros significados às experiências, entre elas, aquelas que se relacionam à merenda escolar. O ato de nutrir, na escola, por meio da merenda, abrange expressões mais subjetivas, forjadas historicamente a partir das relações que as merendeiras alimentam dentro dos grupos em que se inserem.

## CAPÍTULO 2 – Narrativas de experiências e saberes

### *Joana Batista de Oliveira*

Meu nome é Joana Batista de Oliveira, nasci em Curimatá, Piauí.<sup>25</sup> Vim de lá pra cá em 1973, vim pra Ceilândia, porque tinha uns irmãos que trabalhavam ali. Dali eu fui para o Buriti Vermelho, que tinha um parente que morava lá também. Em 1975 foi construída uma escola lá no Buriti Vermelho. Como eu já tinha amigos de lá e conhecidos, me indicaram pra trabalhar na escola e eu entrei como merendeira, como servidora. Fazia merenda, limpeza, trabalhei uns sete, oito anos em tudo. Aí aumentou muito os alunos e eu passei a ser só merendeira. E fiz um concurso de merendeira e passei, fiquei sendo só merendeira. Mas sempre colaborei, contribuí com todos os serviços da escola, também o almoço dos professores. Se precisasse, quando a outra servidora saía, eu ficava fazendo o serviço dela. Nunca teve problema. Sempre tive muito amor pelo meu serviço e pelas crianças. Porque é o que está na frente, é o amor. Se não tiver o amor, nada vai pra frente. E assim eu fui indo.

Nós morávamos no Piauí. Quando eu estudei, já era com 12 anos, não tinha lanche na escola. Mas a gente fazia uma tapiquinha com rapadura, levava pra escola. Era em Veredão, pro interior, assim, era no Município de Curimatá. Depois virou Júlio Borges. Veredão está em Curimatá, onde eu nasci.

Na minha casa, eu ajudava a minha mãe na cozinha, junto com meus irmãos, mas também aprendi a cozinhar na casa de uma comadre de minha mãe, em Mansidão, na Bahia. Toda a minha vida eu tive influência de costurar. Por isso, minha mãe falou pra mim ir pra casa dessa comadre. Ela sabia que era uma casa de confiança e que eu podia ir pra casa da comadre dela, porque ela tinha um filho que era alfaiate, naquela época a gente falava assim, né? Ele costurava, cortava e eu fui pra lá. Só que lá, essa comadre mexia naquelas festas de São Gonçalo, no mês de julho. E como eu já ajudava mãe a cozinhar em casa, com meus irmãos, aí eu fui me entrosando com o pessoal lá. Nessa casa, tinha muita mistura, verdura, porque já era uma cidade. Era e é até hoje. Mansidão. E aí eu cozinava. Essa senhora gostava também do meu serviço. Eu sempre fui assim mais pro lado da cozinha. Eu ajudava a fazer e eu ia trabalhar, costurando, aprendendo corte, quando eu chegava em casa, fazia comida, ajudava, dando uma mão na comida. E fui vendo umas comidas mais diferentes do que fazia na casa da minha

---

25 Entrevista realizada no dia 8 de junho e 24 de novembro de 2012, em sua casa, em Planaltina.

mãe, porque ela era lá mais evoluída e eu me interessava mais pra ajudar, pra aprender também. Sempre eu fui assim. Lá em casa, no Piauí, tinha abóbora, a gente cozinhava uns pedaços, fazia o feijão, fazia o arroz dentro da abóbora. E lá na casa dessa comadre de mãe já fazia o molho, era diferente. Picava abóbora com a carinha de sol, fazia o molho, sabe? Então, tinha que aperfeiçoar mais. E com cheiro verde, não faltava o cheiro verde! Tinha bastante água, então, tinha o cheiro verde em vez de seca, tinha o chuchu em vez de seca, tinha as abóboras, sabe? Lá em Mansidão tinha muita água e tem até hoje, só que água salgada. Mas assim, pra plantar horta, aquelas hortas caseiras mesmo, que não era horta assim pra vender, mas todo mundo tinha as roças de horta. Eles falam ‘as vazantes’, sabe? Todo mundo tinha sua vazante. E eu achei bom, aprendi mais. Quando eu cheguei lá em casa e quando eu vim pra aqui, eu já tinha essa noção, e assim eu ajudava, pra fazer a salada, pra picar um cheiro verde, pra temperar. Eu aprendi mais lá, nesse lugar onde eu fui aprender o corte. Eu fiquei um ano direto e aprendi o corte, fiz amizade, porque eu gostava das pessoas e as pessoas mostravam gostar de mim. A gente sente quando as pessoas gostam, né? Essa comadre, ela não estava assim precisando de alguém para cuidar dela, mas eu aprendi como ela se cuidava, como ela fazia comida, porque era na casa dela que eu ficava. Tirava aquela comida dela com menos sal, o arroz, menos arroz, com pouca gordura. Eu aprendi como ela se cuidava e isso foi muito bom, serviu muito pra mim.

Em 1974, eu já tinha parente trabalhando em Brasília, mas eu não vim pra cá por serviço. Eu tinha dois irmãos que trabalhavam na Ceilândia, trabalhavam aqui, porque naquela época ainda estava naquele, assim, de ser fácil de arrumar emprego. Vinha todo mundo. Cheguei e eu criava um menino. Era ruim, pois eu não pude trabalhar. Mas tinha o meu parente que morava no Buriti Vermelho e eu fui pra lá, pra ficar na chácara, e levei o menino, que estava com um ano. Meus irmãos me deixaram lá e eu fiquei cuidando da chácara. Era porque o meu primo, que estava na casa, comprou uma roça com um barraco e essa casa que ele cuidava, que era de um cunhado dele, eu fiquei cuidando. A chácara era de um dono que morava em Brasília. Eu trabalhava assim, ficava em casa, dentro da chácara, cuidando das coisas, das galinhas, tinha porco. Eles levavam a ração e eu dava pras criação. E a mulher dava a gratificação, que dava pra comer alguma coisa. Eu não vim casada, vim grávida e estava junta com pai do meu filho. Mas só que ele me deixou no Buriti Vermelho e foi trabalhar em Brasília, era um rapaz novo, não quis mais saber de mim. Ele me colocou lá pra me ajudar, mas não me

ajudou. Eu fui me ajudando a mim mesma. Costurava, ganhava uns dinheiros. Quando deu um ano, apareceu essa construção da escola.

Quando eu cheguei no Buriti Vermelho, eu achava estranho as famílias dali. Porque tinha a reza e as mulheres na hora de rezar, elas não juntavam pra dentro de casa pra rezar, mas ficavam do lado de fora. Porque nosso costume, lá no Piauí, são os homens do lado de fora, e nós, as mulheres, rezando! (risada) E lá não, as mulheres... Mas eu fui conquistando aos poucos, sem elas perceber que eu estava conquistando. Eu fui conquistando. Ficava de pareia ali na porta, rezando, acompanhando, e elas foram achando bom aquilo e fazendo também, aprendendo comigo. Quando eu saí, eu já era rezadeira lá, mais algumas mulheres. E eu sei rezar um terço todo, desde lá de casa. Cada lugar muda um pouco. Ali, eu fui encariando, até aprender o jeito daqui, dos homens, e fui conquistando assim. Pra resumir, lugar tem um costume, né? O meu costume, da minha família, da minha mãe, da minha avó, a gente do Piauí, eu sou de família católica. Naquele tempo, a gente nem sabia o que era crente. Então era assim, os dia das festas, no dia de uma festa, um dia do santo, a gente ia pelo costume. As mulher era quem arrumava, era quem rezava, era todo mundo dentro da sala pra rezar. E quando eu cheguei em Buriti Vermelho, as mulher não rezava, era só os homens. Então, na hora que vamos rezar, os homem entrava dentro da sala, que ali ia fazer as oração, e as mulher ficava do lado de fora. Isso é que eu achava estranho. Lentamente sem ninguém observar, lentamente, eu fui conquistando a comunidade, começando dos mais idosos, aos mais jovens. Eu comecei conquistando assim, na hora de rezar, os homem entrava e eu, como nunca gostei de me aparecer, eu ficava ali do ladinho da porta e ia acompanhando, ia acompanhando. O povo foi vendo e eu acho que acharam bom isso. Eu ia acompanhando... Eu sabia rezar, sabia e sei rezar o terço, tudo eu sei rezar. Eu já aprendi lá em casa com a minha família, porque os mais velhos era rezador, então as mais nova foram rezando também. Eu fui conquistando, não foi conversando, foi fazendo, fazendo aos pouco.

Ali no Buriti Vermelho sempre foi pouca família, mas era aquelas família mesmo, era toda a família da comunidade. Como tem em todo lugar, aqui em Planaltina, em Brasília, em todo lugar tem um dia de uma festa do padroeiro. Lá, o padroeiro é o da nossa paróquia, aqui de Planaltina, que veio a ser São Vicente de Paula. E tem a novena e aquela festona. E ia muita gente aqui de Brasília e de todo lugar, sabe? E eu ia lá pra ajudar. Porque era um dia festivo, dia de santo. Mas no Buriti Vermelho, as famílias de

lá rezavam mais lá é a Folia do Divino, mas tem outros dias que rezam. É dia de Santa Luzia que tinha na comunidade e eles rezavam, dia de São Sebastião, dia 20 de janeiro, rezava também. Aí eu pegava e ficava do ladinho, ia rezando, ia acompanhando, aí deram pra me chamar: “Vem pra cá, Dona Joana. pra ajudar nós a rezar”. Eu acho que as mulher foi se tocando e foram entrando também, aí começaram a me ajudar. Os homem tiravam a ladainha e pedia pra mim tirar outra. Eu tirava a outra, puxava a frente. Os homem iam tirando e eu ia ajudando a responder. Nunca me ofereci, assim: “Eu vou tirar, eu vou fazer isso na frente”, que eu sou assim, sou mais de assuntar as coisas pra poder eu ir me aproximando. A conquista foi assim. Passado os tempo, ninguém sabia o que era catequese, nem nada, então eu dei aula de catequese pros menino. Eu dava do meu jeito, tenho pouca leitura, mas a minha aula era mais conversar com os menino, o que é isso, o que é a Igreja, o que é aquilo, sabe?

Ali foram chegando outras pessoas, mas foram mais tarde, uns cinco, seis anos pra frente. Eu fui a primeira a chegar lá, fui a primeira, porque eu cheguei em 1974. E fui trabalhando com a diretora, até a gente construir uma capela, capela Menino de Jesus de Prado, que está lá até hoje. Foi Maria Gonzaga, eu com ela. Maria Gonzaga era até crente, mas depois que ela viu meu trabalho, a minha conquista com a comunidade, ela voltou a ser católica e ajudou a construir a capela. Ela não era diretora não, era da comunidade, porque o marido dela era político na época, né? Então era mais fácil. Porque hoje tudo é na política. E assim a gente conseguiu o dinheiro, por empréstimo. Naquele tempo tinha LBA, o padre emprestou o dinheiro, o pároco, naquela época. Ela tinha um fundo perdido, então pagou. Mas Maria Gonzaga saiu e deixou a igreja no chão. Através de festas, de grupo, nós conquistamos, o pessoal incentivou meu filho a criar um grupo e eu reforcei: “Meu filho, a gente não faz nada sozinho. Nós vamos é criar um grupo, porque ninguém enfia a mão no bolso pra tirar dinheiro assim não!”. E pra fazer o leilão, pra fazer festa, todo mundo ajuda e nem percebe, está dando o dinheiro e nem percebe. Foi assim que nós levantamos a igreja, pintamos, fizemos o piso. Foi o coronel que deu a primeira imagem do Menino Jesus de Praga, que veio de Roma, e a comunidade deu a imagem de Santo Antônio. E nós começamos a fazer as novenas lá... Era o Coronel Guaraci, daqui de Brasília. Mas ele tinha uma chácara em Buriti Vermelho, era esposo da Dona Augusta.

Algumas pessoas que chegaram, naquela época, já morreram, tem muitos que ainda moram lá. Entrou mais famílias de paraibanos. A Lúcia chegou e foi uma pessoa



que deu muita mão. A gente se dava muito bem, trabalhava junto mesmo. Era Comadre Lúcia, era Comadre Leonor, que já faleceu. Inclusive aquela terra ali da escola foi o marido dela que doou para administração de Planaltina, o esposo dela, finado Viridiano, que foi o primeiro marido, porque ela foi casada duas vezes.

Aquela capela foi a capela do Menino Jesus de Praga. Eu dei muita força, mas tinha a política, também. Dona Maria Alice era esposa do Salviano de Monteiro, um rico aqui de Planaltina, pessoa muito política, tanto a Dona Maria Alice, como o Salviano de Monteiro, tem muita coisa aqui que tem o nome dele. A gente se inventou de fazer essa capela e eu, com essa outra senhora, puxou a frente, até que levantou. E tinha um padre, que era o Padre Severino, era tudo combinado com ele e ele foi de acordo. Ele emprestou o dinheiro. Como tinha um negócio que chamava LBA, que a Dona Maria Alice trabalhava com LBA, que mexia com os fundos, como é que se diz? Aqueles fundos que estão esquecidos, fundo de dinheiro... Não sei explicar essa parte, só sei mais ou menos. É um fundo de dinheiro do governo que fica sem benefício. Aí era LBA nessa época e ela era a presidente. Então, ela emprestou o dinheiro pra gente construir a Igreja. Não! O Padre Severino pediu o dinheiro lá de Roma, pra gente construir a Igreja, e LBA pagou depois. Essa LBA já acabou aqui em Planaltina, deve que hoje é outro nome. E essa família também... Pois morreu a Dona Maria Alice, Seu Salviano... E a capela foi levantada, sem banco, sem nada. A gente trabalhava e quando eu rezava e ela achava bom, a gente se dava muito bem. Ela era crente. Só pra mim te falar que ela era uma pessoa crente, mas depois que ela chegou lá em Buriti Vermelho, que foi depois de mim, você acredita que ela voltou pra ser católica, a Dona Maria Gonzaga? Ela voltou pra ser católica! Mas como estava sem banco, sem nada, eu falei com meu filho, o mais velho, pois eu trazia ele sempre em Planaltina, pra acompanhar esses grupo daqui. Isso tudo é gravando é? Aí ele falou: “Mamãe eu quero comprar um som pra igreja”. “Meu filho tem uma coisa, ninguém não enfia a mão no bolso pra dar dinheiro pra ninguém. Vamos formar um grupo, vamos formar um grupo pra gente trabalhar junto, porque só vai pra frente em grupo”. Grupo de jovem, grupo de idoso, no rebanhando, eu levava os meus filhos, novinhos, lá pro Plano Piloto, no rebanho “Vem Louvar”. E pra Planaltina eu também trazia, porque eu tinha uma parente aqui, duas parente, e eles passavam notícia. Toda vida eu gostei de igreja e eu comecei a trazer meus filho pequeno pra participar, você entendeu? Quando ele quis comprar um som pra Igreja, fizemos uma reunião na capela, não tinha banco, não tinha nada, era só no

piso grosso, e formamos o grupo. Eu disse: “Coloca uma pessoa de cada um, de cada uma família, porque é pra todo mundo se entrosar”, e fizemos. Porque a gente participava de grupo, eles já sabiam como é que era e lá ninguém sabia. Mas eles explicaram o que era grupo de jovem, pra poder trabalhar, pra nós ajeitar a capela. E foi isso que nós fizemos, formamos um grupo e a gente passou a fazer as festas, churrasco, comprava cerveja, refrigerante. Eu emprestava o cheque e a gente já fazia pra aquilo: “Vamos fazer o piso da igreja”. Se as pessoas vêem a gente trabalhar, todo mundo ajuda. E como ajudaram! Uns doavam alguma imagem e nós começamos com a imagem de Santo Antônio, que eu mandei comprar em Formosa, feito em TNT, minha filha, pintado em TNT! E foi com isso que nós começamos a trabalhar e Deus abençoou que a capela está toda equipadinha. Só tinha a imagem do Menino Jesus de Praga, mas a gente começou com Santo Antônio, fazendo na intenção. No outro dia, depois das festas, sentava o grupo e somava, o que deu de lucro era pra igreja e me passava o que tinha que pagar o cheque. Fomos fazendo, trabalhando, hoje a igreja tem a torre do sino, toalha de renda pra mesa ficar bonita, bacia pro padre. Ela está com cerâmica, que foi doada por um senhor, que viu nosso interesse. Eu mandei fazer os banco em Formosa, mandei fazer três cadeirona bonita pra sentar o Bispo e o Padre e o sacristão, ou qualquer pessoa que fosse.

O pessoal que eu conquistei participava! O que elas faziam? A gente fazia a novena do Menino Jesus de Praga e no dia fazia a festa, a missa e o leilão, na igreja. Toda família dava uma coisa pro leilão, todo mundo dava sem ter dó e sem precisar dar dinheiro, porque dinheiro é sempre mais chato pra gente pedir, né? Todo mundo dava coisa pro leilão, um levava um frango assado, outro levava um bolo, outro levava um pudim e uns pros outros ia arrematando. Então isso era um dinheiro pra igreja. Você entendeu? É, levava o pacote de arroz de cinco quilos, levava um quilo de farinha, levava um quilo de feijão, dois, três, até cinco. A comunidade dava e elas mesmo arrematava! Foi todo mundo se entrosando ali na igreja, que era uma coisa muito bonita, foi um trabalho muito bonito, muito especial. Olha! Saindo do assunto da merenda e já to mudando pro assunto de comunidade. (risada) Mas é que o meu negócio é comunidade!

Eu comecei a trabalhar com a merenda, em 1975, mas eu era da Associação Comunitária de Buriti Vermelho, uma sócia fundadora, e tudo que eles faziam de grupo, de coisa, me colocava. Não tem associação em toda comunidade? Então eu era uma

sócia fundadora, trabalhei até com futebol, porque eu sempre gostei de trabalhar com gente, com a comunidade. Todo mundo dava bem comigo, então eles queria que eu tivesse em tudo e eu aceitava. Nessa época, eu já estava na escola, na merenda. Isso começou quando foi crescendo mais o Buriti, o povo, os jovens foram começando... Mas a associação de moradores já foi das famílias, dos casais, não foi assim dos jovens, grupo de jovens, porque depois que nós viemos embora acabou. E acabou o grupo de jovens, a associação caiu também, está quase acabada, ninguém levou pra frente. Mas deu, como é que se diz, progrediu muito a associação de morador. A gente fazia empréstimo pela associação pra plantar as hortas, pra fazer tudo. Ainda hoje, quando eles vão fazer empréstimo grande, pra comprar maquinário, eles querem dar meu telefone esse povo ligar aqui. É as hortas da roça, horticultura, horta grande. Assim veio o trator, a associação, nós compramos trator, caminhão, foi muita coisa. De início foi uma máquina de triturar arroz, mas ninguém mais plantou arroz e ela acabou lá na chuva, molhando. E ficava mais fácil pra comprar adubo, por meio de empréstimo, porque tudo é muito caro. Os homens, que no início ia com muito serviço, fazia isso e eu ali do lado e eles só pedia pra mim autorizar, pra dar o nome, porque eu era uma sócia fundadora. Mas eu saí pra cá e isso foi acabando.

Eu nunca morei em Planaltina, agora foi que morei de uma vez. Mas eu tinha uma relação com Planaltina, por causa de igreja, de trazer meus filhos que era novinho, pra incentivar pro amanhã, que é hoje. “Tal dia tem dois dias de oração no Centrão, tia vem, traz os meninos” e eu vinha. Dormia e passava aqueles dois dia, um final de semana participando. “Tem um rebanhão no Plano”, “Tem na igreja Matriz”, eu vinha com meu filho mais velho, o Carlinho, pra participar. Então, não era morar, não era negócio. Eu trazia, aí vinha ficava na casa da minha comadre e dormia aí e a gente saia no romper do dia pro Plano... (Interrompe a fala: Elano, desliga o feijão, que já está bom!) Eles continuam na igreja, mas vai mudando também. O mais velho saiu, agora ele mexe com banda, mas tem os outros, as meninas que já são mãe e o outro que é noivo. Eles participam de grupo da igreja, aqui, e são muito responsável. Isso é muito bom na vida da família.

Escola, no Buriti Vermelho, só teve uma, é a que está lá, hoje. Assim, começou daquela velha e daí construiu a outra, mas isso é uma escola só. Ela era tão velhinha que em 1974 foi os professores de Brasília dar aula, mas parece que as parede estavam assim, então suspenderam a aula. Isso foi antes de eu ir pra lá. Eu já estava lá quando

construiu a que funciona hoje e posso dizer que a cozinha sempre foi toda vida foi do lado de dentro da escola. Ela era bem pequenininha, porque quando chegou o fogão grande a gente pediu pra levar ela para o quarto, de tão pequena. Era um fogão de quatro boca e logo chegou um de seis. Ali não tinha ônibus, nem nada, os professor morava na escola. Por isso, nela tinha um quarto, um banheiro dos professor.

Em 1975, já era a escola nova. Eu vi construir essa outra também, só que eu não dei palpite, porque eu não sabia se eu ia trabalhar. Começou em 1974, quando foi em 1975 inaugurou ela. Eu já morava lá no Buriti Vermelho, pois eu cheguei em 1974. No mês de setembro do ano seguinte, a escola começou a trabalhar já com aluno. Trabalhamos, trabalhamos, com espaço de tempo foi quebrando os vidros, estragando, e estava muito pequena pros alunos. A engenheira foi lá e disse que ia construir outra escola que era melhor do que reformar aquela. E já tinha quadra, tudo plano, mas foi levantada nova escola, do zero. A outra ficou encostadinha, mas é abandonada. Até a Deputada Eurides Brito, quando ela era da secretaria de educação, deu ela pra comunidade arrumar e fazer alguma coisa. Mas quando a engenheira foi lá construir, eu perguntei o que era que eles tava riscando no papel. Ela falou que era pra construir uma escola nova. Eu digo: “Eu quero pedir só uma coisa, que é colocar um janelão pra gente servir o lanche pela janela”. Porque na outra era de vidro, mas dessas que abre, puxava o vidro assim. Sabe os vidro comprido, que só puxa assim e abre do ladinho? E eles fizeram dois janelões. Eu então servia nesse janelão, mas às vezes eu mudava e servia na sala. E você sabe que a cada ano em cada governo, muda o sistema, né? Teve uma época que eu servia numa sala, teve outra que eu servia numa mesa. Mas eu sempre achei melhor servir ou na sala ou pela janelona. De qualquer maneira eu achava melhor eu servir. E eu vou explicar por quê. Teve uma época em que eles achavam que era muito serviço pra mim, pois eu levava em cada sala. Desse jeito, eram os que professor serviam. Mas aí eu achei que essa era uma horinha que os professores tinham pra descansar, então eu disse que eu queria servir. Então eu botava os meninos na fila e servia. E outra coisa, quando os professor serviam, sobrava muito lanche. E eu, servindo, era bom, porque eu queria saber o que o aluno gostava mais, quem comia mais e repetia. Assim era possível mudar a comida, se fosse necessário. Eu queria servir pra ver o que eles gostava, quem não tava lanchando, quem tava lanchando, o que era melhor, o que eles queria, quanto queria. Eu dei essa desculpa, mas era verdade. E ainda o professor ia descansando, ele tinha esse direito. E eles aceitaram. Porque era minha

função, era os meninos, era os aluno, os outros era o resto que sobrava. E eles aceitava as minhas ideia, os professor, os diretor e todo mundo que chegava. Eu dava uma ideia, um palpite e eles acolhiam. Como essa mesmo, uma chegou dando opinião pra mim deixar o lanche na sala pra ficar mais leve pra mim. Eu falei: “Agora vamos fazer outra coisa, pois eu não to gostando de mandar lanche pra sala não, eu gosto mesmo é de servir os meninos, eu gosto é de servir os aluno”. E eles aceitou.

Eu escolhi servir os aluno, eu gostava, pois enquanto eles estavam lanchando, às vezes, eu dava uma palavrinha com eles: “A hora do lanche é hora sagrada, vocês fecha a boquinha pra mastigar bem, que é bom pra saúde”. Eu aproveitava e dava umas palavrinhas, assim, de amor, sabe? Porque a gente tinha o correr do dia-a-dia e não tinha tempo de ir nas casas de ninguém pra conversar. Eu digo: “Como meu tempo é pouco, eu vou falar pra vocês, vocês vão comer e ficar me ouvindo com o ouvido”, e ficava conversando, eles lanchando e eu servindo e conversando com eles.

A escola do Cariru nunca teve problema, a cozinha não era fora da escola. Ela foi construída junto com o Buriti Vermelho. A cozinha dos professor era encostada e era grande, mas tava fora, dentro da escola tinha outra cozinha. Essas escolas eram construída tudo num padrão, com a cozinha apertada, por isso eles cozinhavam na cozinha que era dos professores. Eu conheci a escola do Cariru, conheci quando tava construindo, que foi junto com a do Buriti Vermelho. Várias foram construídas na mesma época, a do Buriti Vermelho, do Cariru, Jardim 2, mas essa construiu por último. Aí derrubou essa e começou a construir essa outra, essa que eu to te falando que ta abandonada lá. Em 1975, ela começou a funcionar e já comigo dentro fazendo lanche.

No começo, na escola, era mais coisa doce, mingau, mas a gente foi tendo reunião e conversando com os supervisores de merenda e eles pediam sugestão sobre o que é que a gente achava que os meninos aceitavam mais. E a gente foi dando sugestão, como as coisas de sal, essas coisas que tinham dentro de casa. Foi melhorando, tirando aqueles mingau, que era muito mingau, sabe? Começaram a mandar arroz, feijão, farinha, macarrão, almôndega, um pouco de sardinha. Foi indo também estrato de tomate, porque pra trás não ia. Foi o arisco. E foi melhorando o alimento das crianças. E a gente aperfeiçoava também! Como lá foi uma área que sempre teve verdura, legumes, a gente colocava esses alimentos, a comunidade dava e a gente colocava pra melhorar. E foi melhorando o lanche, por que a gente participava. Pois a cada ano, a cada governo que tinha, saía, entrava outro, e entrava um supervisor de merenda e fazia reunião com a

gente. E eles davam oportunidade pra gente falar o que era melhor. Sempre eles deram oportunidade pra gente dizer o que era melhor, então a gente aproveitava e falava, né? Pedia melhora, e eles iam melhorando, melhorando.

Teve uma época, teve um governo, é por que eu esqueci do ano, que só vinha sardinha pra escola. E eu fazia, mas me aborreci com aquilo. Falei com o supervisor de merenda, pra melhorar esse negócio de só mandar sardinha pra escola, porque tava indo sardinha demais. Eu já nem aguentava mais olhar na cara dos meninos quando eu ia com sardinha pra servir o lanche. Pois é! Eu fiz sardinha e variava pra melhorar pra ver se os pobrezinhos aceitavam melhor. Eu fazia o arroz com sardinha e tempero, tá bom, era aceito, mas tinha um pouquinho de rejeição. O que eu fazia? A torta, tinha as formas assim, fazia a torta de sardinha pra servir com a comida, pra ver se melhorava. Fazia a farofa de sardinha pra servir e botar as colheres no canto da comida de sal. Eu sei que era sardinha demais, tudo eu fazia com a sardinha do lado pra não fazer tudo misturado, sabe? Eu fazia três vezes por semana, quatro. Fazia arroz com sardinha, fazia o baião com a sardinha, fazia torta fazia farofa de sardinha. Era sardinha demais. Fazia variado, pra ver se aliviava, pra não enjoar.

Eu não queria fazer as coisas com pressa. Eu nunca fiz o lanche de qualquer jeito, isso nunca aconteceu. Eu tava ganhando pra aquilo, pra cuidar das crianças, então era aquilo que eu ia fazer. Tinha muito amor. E quando não ia galinha a gente ganhava galinha lá no Progresso. Eu ia buscar ou pedia pra alguém ir buscar comigo e eu tratava, depenava, fazia e os meninos aceitavam, pois era uma comida diferente. Isso foi antes de ir frango pra escola. Eu cansei de ficar até meia noite tratando daquelas galinhas, porque elas vinham da granja, o pessoal doava. Eles gostavam se a pessoa conquistasse, eles gostavam de fazer essa doação, de vez em quando, não era todo dia. Mas quando tinham os meninos deles, eles achavam que tinham que ajudar, porque os meninos lá da Progresso estudavam também. Eles achavam que davam contribuição. Ainda hoje é grande a granja. Quando tinha festa junina, eles também davam ovo pra fazer leilão, pra gente fazer bolo, pra vender, até pro lanche dos meninos. Esses meninos da granja passaram pelo Buriti Vermelho, estudaram lá. Essa Progresso é uma comunidade, a gente fala granja, porque a granja é a Progresso. Mas lá é comunidade, entendeu? Os pais trabalham na granja, outros trabalham na lavoura do café, e tem os filhos... Tinha muito filho ali. No início ali era uma kombi e um carro pra levar os alunos todos. E a gente tinha muito amor pra fazer as coisas. Mas hoje em dia, é como eu falei, já vai

muita coisa assim de verdura da Fundação. Hoje não é tão necessário, mas naquela época não tinha que ajudar, pra complementar. Hoje já vai o legume picadinho, as merendeiras estão achando tudo fácil, minha filha, oh! Já vai a carne de charque picadinha, já vai o legumes com carne moída picadinha. A seleta, a verdura, batatinha, cenoura, ervilha, às vezes. Tudo já enlatado, tudo pré-cozido. Hoje tá moleza! E naquele tempo não era. A gente ganhava as verduras da comunidade, picava pra melhorar o lanche. E tinha uma farinha, que eu sofri muito pra melhorar aquilo. Não era de trigo, que é muito bom, mas não foi pra escola não. Era farinha de soja e eu sofri pra tirar aquele cheiro dela. Porque no início era muito forte, né? E elas não queriam que fermentasse, porque dizia que o caldo era bom, mas eu fermentava. Fermentava e colocava no escorredor de macarrão pra escorrer aquela água forte. Aí temperava ela, colocava no arroz, fazia no arroz com charque picadinho. A farinha de soja eles chamavam de carne de soja, era assim tipo carne moída mesmo. Eu fazia no arroz, fazia em tudo quanto é comida, porque diz que era muito bom de alimento e eu tentava melhorar pros meninos comerem. E os alunos gostavam, mas eu lavava, eu preparava, por que se fosse do jeito que ia...

Teve um treinamento que eu participei, de aproveitamento com o alimento, fazendo sucos. Uma parte a gente não faz na escola, que é fazer coisa defumada. Isso a gente não faz na escola. Mas uma coisa que eu achei que podia fazer era o aproveitamento e o suco, por causa das frutas com muita vitamina, que dava pra aproveitar pros meninos. Isso eu achei bom, pra eles tomarem, e achei que era muita vitamina, então eu trabalhei com eles pra ver se eles aceitavam. Fui trabalhando com eles, aos poucos pra ver se eles aceitavam, mas não teve boa aceitação. Mas eu fiz! Foi um treinamento pras merendeiras, tanto as do rural como pras da cidade, em todo DF, em Planaltina, era muita gente.

A gente aprendeu a fazer o suco de pepino com laranja, suco de beterraba com laranja, com limão, suco da cenoura. E aproveitava o bagaço da beterraba, fazia bolinho com arroz. Pra lá pra casa nós fazia bolinho doce com a beterraba, sabe? Fazia bolinho doce da beterraba, era muito gostoso, com leite. Mas pra escola a gente fazia com sal. Batia o ovo, passava aqueles farelinhos da beterraba e fritava, fazia um bocado de bolinho pra servir com a comida de sal. Sempre eu fazia, mas não colocava no cardápio, por que não era uma coisa que não vinha da fundação. Aquilo que a gente fazia tentando melhorar o lanche dos menino, a gente não colocava no cardápio. O feijão tropeiro com

cheiro verde, só colocava o feijão tropeiro com a farinha e o charque, pois o tempero não podia colocar. O suco de laranja com pepino a gente não colocava, dava ali de sobremesa, sabe? No dia do leite com bolinho, a gente colocava o leite com bolo, porque foi alimento que veio da fundação. Mas a sobremesa que a gente fazia a gente não colocava. Era o arroz, o baião, o feijão com arroz, com a carne de charque, a gente fala baião de dois, né? Baião de três... Fazia uma salada, porque o pessoal dava as coisas. Não colocava a salada no cardápio, mas oferecia pro aluno. E colocava no cardápio da parede. Porque eles não mandavam as coisas, então a gente não colocava, entendeu? Fazia sobremesa do suco, fazia um arrozinho doce, porque tinha muito leite pra aproveitar. A gente ia tentando melhorar e os meninos achavam bom. O que me importava era que as crianças gostassem, não era que agradasse a Fundação. O importante era a aceitação dos alunos.

Os legumes com caldo, que tinha muito no Buriti Vermelho, favoreceu fazer isso. Era muito nativo. Depois começaram a mexer com horta, aí foram arrancando as coisas, as frutas, sabe? Porque foi mudando as pessoas, chegaram muitos gaúchos pra lá, pra trabalhar. E gaúcho é assim, eu não sei se você é gaúcha, onde eles vai, eles gostam de terra grande. Onde tem as planta falhada, laranja, natural, eles metem o trator e arranca! É o negócio deles, plantar soja, milho. O negócio deles é planta grande. É, melhorou umas coisas e piorou outras, porque eles arrancou as frutas. E tinha muita laranja quando eu cheguei pra lá. Melhorou porque as horta era só horta caseira, depois começou horta grande. Hoje em dia é hora grande e isso já tem tempo. Eu não sou muito de guardar os anos quando começou isso. Eu lembro quando começou, mas se me perguntar o ano eu não sei.

Quando eu vinha pra cá tinha muita laranja, eles davam laranja pra escola. E era saca de laranja pra mim fazer suco, pra eu servir de sobremesa pros meninos, então eu fazia essas misturas que eu to te falando. Ia pepinos, laranja, beterraba, cenoura, aí eu ia fazendo pras crianças acostumarem a pegar o habito de uma alimentação diferente, com muita vitamina, que era isso que eu ouvia nos cursos que eu fiz. Então eu ia preparando, fazia as coisas e falava: ‘Toma um pouquinho gente, prova, vocês nem provaram’. ‘Não quero não, Dona Joana’. ‘Mas vocês nem provaram pra saber se é bom! Vai provando’. Aí colocava uma colher, um pouquinho assim no copo, e eu digo: ‘Vai repetir, eu sei que vocês vão repetir’. E repetia mesmo! ‘Olha, eu falei que era porque vocês não tinham provado’. E tinha uma coisa, que eu gostava muito era de servir para os alunos,



graças a Deus! Elas queriam que eu mandasse o lanche pros professores servirem e eu gostava de eu mesmo servir. Quando entrava professor novo, que mudava de governo, eu pedia, porque eu queria. Sempre perguntava se eu tava na parte de servir os alunos.

Eu fiquei trabalhando sozinha toda vida, só tinha ajuda na limpeza. Que era eu na merenda e outra senhora que entrou pra limpeza. Depois que eu saí de lá, logo já tava começando esse negócio de firmas, sabe? Quando eu entrei, entrou um da Fundação também, um merendeiro. Ele era merendeiro da Fundação, daquele concurso que teve. Eu sou ruim de lembrar do ano... Mas ele passou e foi pra lá, era á do Recanto das Emas. Foi o primeiro que eu vi de merendeiro mesmo, na área rural, foi esse lá do Buriti Vermelho. Ele deu conta do trabalho, ele era bom, porque ele era uma pessoa que trabalhava em empresa, era muito inteligente e bom demais pra cortar os alimentos. Foi muito bom entrar em contato, fazer as coisas, foi a melhor pessoa pra fazer o mapa da merenda. O mapa da merenda é muito trabalhoso, é um mês, numa folha. Todo dia tem o que servir hoje e o tanto, o peso. Quando chega no fim do mês, soma tudo aquilo que foi gasto e de três em três meses entrega. Aquilo ali dá muito trabalho, por que é quantas gramas de sal a gente usou todo dia, quantas gramas de arroz, quantas gramas de feijão, quantas gramas de óleo, quantas gramas de verdura. Até o cheiro verde, até o alho a gente tem que anotar tudinho quanto gastou. O mapa da merenda é isso. Ele ficou lá uns três anos e também cozinhava. Essa parte de fazer o mapa era obrigação do diretor e do secretário, mas como ele era muito bom nisso ele gostava. Era igual a mim, ele gostava de fazer! Por que ele sabia que tinha facilidade, então ele fazia pro diretor. No meu tempo, não tinha negócio de disquete, era tudo no dedo. Eu só anotava o que eu usei e ele, na hora de somar, somava. Só o dia tal eu anotava, era o tanto que gastou, mas na hora de somar, minha filha, era ele. Tinha a cabeça boa. E mesmo se a obrigação era do diretor ou do secretário, esse merendeiro fazia tudinho. Todas as escolas tem esse controle, todas as escolas.

A comida lá pra nós, lá pro Piauí, a gente gosta mais de carne. É carne, arroz, feijão, farinha. E pra cá já tem que ter a verdura, o legumes. A diferença daqui é essa. Aqui os meninos, eu fui descobrindo o que que eles gostavam mais, então eu ia fazer aquilo que era mais aceito pelas crianças. Fazia e ia observando. Aceitavam mais o feijão tropeiro, o arroz carreteiro, sabe? E mais outra coisa que eles gostavam muito era a macarronada com almôndega, é dos mais aceitos. A polenta também eles aceitavam, mas eu não fazia ela misturada, eu fazia a polenta, colocava numa vasilha e deixava o

molho separado. Servia a polenta e colocava o molho, depois, por cima. Eu não misturava o tempero na polenta não, eu fazia separado. Que nem quando a gente faz cachorro-quente. A polenta tem que ter o molho separado, porque fica muito estranho aquele negócio todo misturado, eu não gosto daquele negócio todo misturado. Até hoje eu faço assim. É igual eu faço o cachorro-quente pros meus filhos. Compro o pão e eles colocam o tempero, o molho no pão, né? Lá eles colocavam molho na polenta. E o meu tempero toda vida foi brando no sal. E sempre eu pensei que sal não é uma coisa que faz muito bem pra saúde. Do jeito que eu temperava na escola, temperava lá em casa, na casa da minha mãe, e por aí por onde eu andei, e por aqui na minha casa nunca mudei o tempero. Meu tempero é mais brandozinho de sal, pra aparecer o sal e gente comer e ter um bom apetite, né? Pra mim, quanto mais brando de sal, melhor, porque eu sei que é melhor pra saúde. Quem tem problema de pressão, sobe a pressão e vai atrapalhando. Eu não tenho problema de pressão, graças a Deus, mas os outros tem, né? E também pode criar, se não cuidar enquanto é cedo.

Toda vida o povo do Buriti Vermelho gostou de colaborar, contribuir com a escola. Eles limpavam, faziam mutirão, limpava toda escola. Se tivesse alguma falha em alguma coisa, eles iam atrás. Tava faltando luz, eles iam atrás, ligava, caçava telefone, vinha em Planaltina. Toda vida eles ajudaram. Quando começaram a mexer com hortaliça, eles ajudavam com verdura na escola.

A primeira escola teve muito mutirão na comunidade. Teve muito mutirão nessa mais antiga, mas que eu já estava lá. A comunidade ajudava. Esse serviço manual, hoje é tudo com aquelas pá mecânica, mas nesse tempo foi a comunidade que ajudou nos mutirão. Ainda não tinha associação de morador, nem a capela. Isso foi tudo depois da escola, de cinco ou seis anos pra cá. O mutirão, tudo eles pedia e o povo juntava e fazia, sabe? Eles foram pra essa escolinha velha, essa mais velhinha, o povo da Administração, da Fundação, de Planaltina, foram pra construir essa outra. Quando o pessoal foi construir, falaram: “Vamos fazer o mutirão, a comunidade tem que ajudar”. E a comunidade ajudava! Quando sujava lá, fazia mutirão, os pais limpavam tudinho a escola. Eu acho que ainda hoje faz. O povo ali sempre gostou de ajudar, sempre gostou, o povo de Buriti sempre gostou. Na escola nova também. Quando construiu, já foi as mulher. “Vamos limpar a escola, vamos fazer um mutirão”. Nós juntamos todo mundo, aí eu já estava, já foi comigo. Eu fui à frente do mutirão da limpeza da escola nova e foi só um, pra aquela primeira limpeza. Já a segunda limpeza foi os funcionários. O mutirão

foi pra lavar os vidros, lavar as paredes, lavar os chão, as cerâmica. Fizemos um mutirão pra deixar a escola toda limpinha, pra quando começar já estar tudo limpo. Entendeu? O mutirão de limpar a escola, esse mutirão, foi só uma vez, é só quando construiu, é quando constrói. Depois é os funcionários. Não fica sujo quando você constrói a casa? Pra entrar você não limpa não? Então, pois, a gente convida, é por amor! “Vamos dar uma limpada na escola, porque vai começar a aula tal dia”. Aí todo mundo fica empolgado pra ajudar. Não tem pessoas que gostam de ajudar? Eu gosto de ajudar e lá também tem pessoas que gostam de ajudar, sabe? Mas nessa época eu não morava lá, não, na construção da escola eu ainda não morava lá.

Toda a vida se sabe que a escola é da comunidade. E a gente ainda incentiva. “Essa escola é dos filhos de vocês”, que é pra eles dar valor. É a Fundação que constrói, mas é a comunidade que tem que conservar. Isso eu falava sempre nas reuniões, com os meninos. “Tá vendo essa escola? Foi a Fundação que construiu, mas é de vocês, é da comunidade. Então vamos dar valor. Porque é da Fundação, não vamos destruir”. E eu dava valor à escola como se fosse a minha casa. Dava e dou, sabe? Eu falava pra eles, porque se eles entendessem que é do governo, então é pra destruir, aí eles não dão valor! Quebra mesmo, joga vidro, quebra. É o governo que constrói, é, mas é pra vocês! Então é nosso, é da comunidade. Eu trabalho aqui, mas a escola não é minha, eu sou uma funcionária da Fundação. Essa escola é da comunidade, é de vocês. Eu sempre falei isso, sempre falava. E isso ajudava também. Ou você acha que não ajuda? Toda vez que tinha festa, pra ajuda, fazia também. Porque já tinha esse incentivo, já tinha esse incentivo. Pra mim falar, vou ficar aqui de costas, vou falar uma coisa. Eu sou assim, veja. Esses dias eu vinha do Plano Piloto, foi ontem. Eu fui no banheiro lá da Rodoviária e aí a mulher foi lá, menina, e puxou aqueles papel, um montão, e jogou dentro do coisa. Eu falei assim: “Minha filha, porque é do governo, vamos saber usar! Não estraga assim não, que o que vem atrás não...”. E era uma senhora, uma senhora de idade. “Os que vem atrás não acha. Vamos saber usar as coisas do governo”. Aí ela disse que era porque estava molhado. Tava molhado não, como é que você puxou esse tanto de papel e tava molhado lá dentro? Eu falei lá dentro do banheiro. E eu falo mesmo. Porque é do governo eu vou destruir? Serviu pra mim, não vai servir pros outros? Eu vou puxar aquele papel todinho assim? Eu não faço. E se vai uma pessoa, eu falo, nem que leve uma mãozada. Eu trabalhei, serviço do governo, serviço público. E eu sempre

fui assim e eu não gosto de ver as pessoas destruir as coisas. Não gosto. Vamos conservar, pras pessoas continuarem usando.

Eu já participei de muitos cursos, de merendeira, de três dias, de encontro, de encontrar todas as merendeiras. Vinha o pessoal do SENAI, de toda a partição, e eles ensinavam tudo. A gente fazia curso na semana, uma semana de curso, três dias de curso, e era muito bom. E cada um da repartição e uma pessoa pra nos orientar da merenda, da saúde, do... de tudo, sabe? Eu aprendi muita coisa boa, de cada um pouco. Nos começos, era pouco tempero. Era pouca comida de sal, mais comida de doce. Era mingau de aveia, mingau de maisena, mingau de chocolate. Era pouca comida de sal que ia. E aí quando começou, cada governo muda muitas coisas. Tem uns que muda pra pior, tem uns que muda pra melhor. Em certos tempos, não ia tempero pra escola, não ia o alho, não ia arisco, não ia corante, não ia nada de melhorar. Não ia verdura, não ia seleta de nada, depois é que foi melhorando. Hoje tá muito bom, de certo tempo pra cá melhorou bastante por que tá indo todos os temperos, até fruta! Tanto legumes, quanto fruta, e engraçado que o legumes já vai picadinho enlatado, que é pra ser mais fácil pros merendeiros. E já vai tempero, tanto vai fruta, como legumes, como tempero. Então, eu acho que melhorou bastante. Frango, carne, carne de patinho. Na escola já tem freezer, geladeira, tem tudo pra gente guardar os alimentos. Então eu acho que melhorou bastante, é que eu não sei qual o governo, o ano. Eu sou um pouco esquecida. Hoje eu to assim esquecida, mas naquele tempo eu lembrava, agora que eu estou assim com probleminha de ano.

Hoje eu estou com 67 anos. Eu não estou nova, mas não me considero velhona também não! (risada) Ai, eu tenho muita coragem pra trabalhar, fazer as coisas. Já tenho uma dorzinha aqui na coluna que me perturba, mas inda tenho vontade de fazer minhas coisas. Ainda faço meus tapetes aqui pras minhas filhas, quando tiver as casas delas, faço uns bem feitos que é uma beleza. Eu fazia pra escola também. É, fazia tapete, botava na porta, ficava bonito. Fazia pano de prato pra secar as coisas. A fundação não dava esses negócios, não. Comprava toalha. Eu uma vez fui a Teresina, vi um pano bonito aí eu mais o diretor compramos uma toalhona que vai daqui acolá, 4 metros de chita, fica bonito lá no dia das nossas festas. Datas comemorativas, né? Só tinha assim, mas depois que teve aquela escola nova nunca teve uma festa lá, que o diretor não deixa pra não estragar a escola. E eu também não gostava de estragar as coisas. Eu sempre tive muito amor pra fazer as coisas da escola, que eu vejo muita gente por aí 'Ah, é da

fundação, vamos estragar’, aí eu ‘não, vamos zelar, por que é do governo, é nosso, então vamos zelar’. Todo mundo paga por isso e se a gente zela a gente tem uma coisa bonita, uma coisa boa, né? Da comunidade, uma coisa bonita. Toda vez que chegando lá dá gosto de se ver, dá gosto de entrar, ver tudo limpinho. Na escola mesmo, tem uma área assim de menino pular, ali mesmo era uma terra, aí o diretor mandou por uma brita pra não sujar pra dentro da escola, pros meninos brincar. Lá dentro é feito de piso, mas tinham umas áreas ao redor que era de terra. Colocou umas graminhas mas não resolveu não, aí colocou tudinho brita. Aí fica lindo, Já tinha aquela brita lá foda. Diretor que mandou colocar, pra facilitar a sujeira, pra não sujar.

Quando eu comecei a trabalhar na escola foi tudo tranqüilo, eu não tive dificuldade em nada, foi tudo muito fácil. Só ta difícil aqui que eu já to atrasada no meu almoço. Pelo que ia, só que eu fui dentro da escola eu fui me aperfeiçoando, e cada vez fui me aperfeiçoando mais pelo amor. Tudo que você faz por amor sai bom. Tudo que você faz por amor. Aí eu fui aperfeiçoando, eu tinha muito amor pelos menino, pela escola, por aquele serviço que eu fazia, cada vez eu fui aperfeiçoando e fui aperfeiçoando até terminando e eu aperfeiçoando mais. Eu aperfeiçoei. E os meninos foram crescendo, eu aperfeiçoava na minha casa, aperfeiçoava na escola, tudo que eu fazia na escola eu fazia por amor, fazia por amor e com perfeição e aperfeiçoando, e aperfeiçoando. O meu forte do lanche é o cheiro-verde, tudo com cheiro-verde, eu quero enxergar uma folhinha verde dentro da comida nem que ela não cheira, mas eu quero enxergar. Vixe Maria eu tenho que fazer o arroz. Tudo por amor, tudo dá certo, né? Tudo dá certo. Se você faz por amor, dá certo, né? Tudo por amor. Você faz a comida por amor, aí você convive com as pessoas, ao seu redor, com amor, aí é mais fácil! É mais fácil e dá tudo certo. Tudo com amor dá certo. A gente trabalhando com amor, com a comunidade... primeiro o amor vai na frente. Aí vai pra comunidade, ..., pra família. Com amor tudo dá certo. Tudo com amor dá certo, entendeu? Tudo fica mais fácil, resumindo. Tudo, resumindo, é o amor. Tudo com amor dá certo. Tudo cresce, a pessoa cresce. É, a comida feita com amor dá certo, não tem como não dar certo. Não tem jeito. Quando tinha alguma coisa que eles não gostavam, eu ia, reclamava com o supervisor da merenda. Por que não manda uma coisa melhor? Os meninos gostam mais é disso! E eles mandavam a comida que eu pedia. E ainda quer mais? Isso é resumindo, né? Com amor, tudo com amor.

Eu não sei o que as pessoas vão lembrar, essa parte aí eles que deviam saber, a comunidade. Não sei assim se marcou o Piauí, mas uma coisa que fez muito bem pra mim, que eu sinto o Buriti Vermelho, aquele pessoal de lá, a minha família. Porque foi meio século que eu vivi ali. Meus filhos nasceram ali, criou, aí eu tenho muito amor pelas pessoas de lá, do lugar. Ter morado esse tanto [inaudível] as pessoas, isso marcou, assim, me marcou. Eu não sei se marcou ninguém de lá, né, porque eu não vou falar uma coisa dessa. Eu não sei o que marcou eles, mas eu sei o que me marcou. Eu sei o que me marcou, mas o que marcou eles eu não posso falar. Eu não posso falar. Eu tenho saudade, assim, de ir lá, de conversar com as pessoas. Eu acho que é a minha comunidade. Eu me sinto bem, lá, eu me sinto bem. Eu não vou muito lá porque eu sou assim muito preocupada em casa. Eu sou uma pessoa, que eu sou assim, fico preocupada, o menino chegou do serviço e eu já estava conversando preocupada que eu não fiz o almoço. Porque todo dia a essa hora eu já estou com o almoço pronto. Por isso eu marquei pra você vir mais cedo, porque dez horas eu começo o almoço e onze e meia já estava pronto. Eu sou assim, eu tenho responsabilidade assim. Era igual lá. Eu fui uma pessoa que trabalhei naquela escola e eu nunca tirei uma licença. Sentia alguma coisinha, assim, deixava passar. Eu não era uma pessoa assim ah, estou com uma coisa aqui, vou em Planaltina e tiro um atestado. Não, eu tinha que estar ali. Eu gostava. Eu achava que se eu saísse eu fazia falta. Às vezes nem fazia, mas eu achava que estava fazendo falta. Eu toda vida fui muito responsável por tudo o que eu faço. A casa que eu morei está lá, tem outra pessoa morando. Eu saí de lá em 2008 e agora tem uma família que não é conhecida minha. O dono dela mora no Rio Grande do Norte. Inaudível Tem até o meu pezinho de jenipapo, que eu plantei lá e quando eu saí eu pedi pro caseiro não cortar, que ele é tão difícil pra dar. Foi da Embrapa mesmo. Foi fazer um trabalho lá, de plantar, que estava muito sem nada. Aí eles foram, aí eles me deram! Eu fui participar dum curso e aí eles me deram um pezinho de jenipapo. Eu plantei o pezinho sozinho. Mas pegou e quando eu saí de lá já estava grande. Com jenipapo se faz vinho, mas eu nunca fiz vinho não. Diz que ele dá um vinho muito gostoso, pra quem gosta daquele cheiro. Eu gosto! Eu amo. Aqui tem muito. De um certo tempo pra cá, a Embrapa plantou aqui tudo. Eu já conhecida, de lá de casa, de quando eu era pequena, conheço o pé de jenipapo lá. Desde quando eu nasci eu já conhecia isso lá. Lá no Piauí, lá no meu lugar, onde eu morava. Tinha muito lá. E na Bahia tem muito, lá perto, onde eu morava também. O que é o jenipapo? Ele é uma fruta. Você não conhece não? Só que ele tem

um cheiro forte. Tem uns que tem a casca bem molinha e doce e tem umas com a casca mais dura. Mesmo, junto assim, como aqui nessa Independência, tem uns pé de jenipapo, que mesmo um perto do outro, um tem a massa mais dura e o outro tem a massa mais mole. Aí a gente descasca, aí cai. As casquinha é boa pra descascar. Aí tem uma pelinha dividindo a massa e o caroço, que é a sirieda (?). Aí a gente tira aquela parte. Aí tem gente que gosta de comer o caroço, tem gente que gosta de comer a massa. Eu como as duas, o caroço e a massa. Mas eu gosto mais da massa, inaudível mais o caroço. Tem um que tem o caroço duro, com a massa. Ele é duro. Tem outro que o carocinho é mole e a massa é mole. É a diferença. Não cozinha, não, avemaria! A fruta você tem que comer crua. É fruta. Igual essa, com manga, ela não cai? Não amadurece? O jenipapo não cozinha não. Não é de cozinhar não. O vinho é da fruta também. Espreme aquilo na água dele e coloca no litro, pra fazer o vinho. Igual eles faz, os gaúcho não fazem de uva? Os baiano fazem de jenipapo. Os gaúchos fazem de uva, os baianos fazem de jenipapo, na Bahia. O que faz a tinta é o urucu. O urucu não é fruta. A gente só come pra temperar na panela, aqueles, o barrinho vermelho. Os carocinho bem miudinho. Aqui não planta não, porque aqui é quintal. E uns pau grande, um pé de manga, um pé de jenipapo ele racha os muro tudo! Tem que ser em chácara mesmo, porque a raiz dele é grande. Esse fícus aí, que é pequeno, ele racha as paredes, pra dentro do banheiro! A gente tem que ficar podando pra ele atrasar a raiz também. Porque podando ele, em cima, ele atrasa a raiz, né? O pé de jenipapo, lá no Buriti Vermelho, fica no cantinho do fundo, no quintal. No quintal, no fundo, da cozinha. Ele é grandão já. Dá uma sombra boa. E os passarinho vem, os tucano vem comer as frutas. Eu gosto muito do Buriti Vermelho, me dou muito bem com as pessoas, sinto saudade. Às vezes eu dou assim, umas coisas, sabe de uma coisa, aí eu vou lá. Nem que eu não vou nas casas tudo. Vou ali em uma, na casa ali perto da escola, aí me alivio. Às vezes eu estou sentido uma falta em mim, aí eu sei que é o Buriti Vermelho.

## *Leonor Neves Viana*

Eu me chamo Leonor, eu entrei lá na secretaria em 82, eu ainda era solteira.<sup>26</sup> Foi em 84 que eu casei, já trabalhando lá. Tive meus dois filho, que estudaram lá, comigo, comendo meu lanchinho. Fizeram a primeira, segunda, terceira e quarta séries, hoje já é todos os dois formado, têm faculdade e fizeram concurso, trabalham em Santa Maria. A história de lá, é uma história grande. (risada) Quando eu entrei lá foi assim: primeiro, quando eu entrei lá eu era voluntária. Tipo assim, porque eu sempre gosto das minhas coisa bem arrumadinha, sou muito caprichosa graças a Deus, você mesma viu minha cantina, é tudo arrumadinho. Então, naquela época, Santa mais a Dona Iracema era muito doente. Quando ela saía e precisava de alguém, a diretora, que não era nem diretora, era... A gente falava responsável. Ela me convidava pra ajudar, como voluntária. E eu ia. Quando a Santa veio aqui pra Planaltina, ela perguntou pro meu pai, se eu não queria trabalhar lá. E eu pensei: “Será que eu quero?”, fiquei pensando. Como eu já trabalhei, já tava conhecendo o serviço, entrei. Eu entrei sozinha, fiquei sozinha na escola. E limpava a escola todinha, fazia lanche, fazia comida pros professores, porque professor dormia na escola, pois naquela época não tinha ônibus pra ir pra lá. Tinha uma kombi que levava eles na segunda de manhã e buscava na sexta à tarde. Então, eles dormia na escola a semana inteirinha. E eu tinha que fazer comida, limpar a escola, porque lá a aula era de manhã e de tarde. Agora voltou a ser assim de novo. Então, quando era meio dia, eu tinha que limpar a sala. Aí os meninos chegava no ônibus e ia me ajudar. Tinha que fazer merenda duas vezes por dia, que era o lanche e fazia comida dos professores. E nisso eu morava numa chácara. Devia dar o que? Dava uns oito quilômetros da escola. Eu ia de manhã a pé e voltava à tarde, todo dia. Porque eu morava no Cariru. Pra mim ir, eu atravessava o Pinheirinho e passava e ia embora trabalhar. Quando foi em 85, eu tive meu primeiro filho. Entrou uma no meu lugar, porque eu saí de licença. E nisso, minha filha, lá era difícil! Tinha um rego d’água e tinha um reservatório, uma cisterna. A água era pra lavar a louça, lavar banheiro, lavar a escola todinha. E eu tinha que pegar água de lá, carregado no balde. E quando a cisterna secava? E quando chovia, que esse rego lá em cima entupia de terra? Minha filha, nós tinha que buscar água lá na cisterna vizinha, lá em cima, com aqueles caldeirão da escola. Lá ia eu com os menino e com os professores também, a me ajudar a limpar o

---

26 Entrevista realizada no dia 2 de julho e 27 de novembro de 2012, em sua casa em Planaltina e na escola, no Cariru, onde trabalha, quando foi entrevistada juntamente com Luzinete.



rego pra água descer de novo, pegar a água pra fazer lanche, pra dar descarga em banheiro, pra tomar, pra fazer tudo, menos limpar a sala, que não podia. Nessa época, era todo mundo muito unido. Porque tem escola que professor é professor, quer dizer, não faz nada mais, não põe a mão em nada. Nessa época nós era muito bom, me ajudou muito, Nossa Senhora! Quando eu saí pra ganhar meu primeiro filho, entrou Cilda no meu lugar, pra fazer meu serviço, porque eu saí de licença. Ela hoje está readaptada. Quando eu voltei, ela foi pro Jardim, pro Lamarão, e eu fiquei sozinha de novo. E pra trabalhar, com criança pequena, ah, foi difícil! E fazer lanche sozinha e cuidar de tudo, de tudo minha filha, eu cuidei. E a alimentação, você quer saber da alimentação, lá, né? É o mais importante! (risada)

Até hoje eu estou lá. Eu trabalhei 28 anos, sozinha, na cantina. Ninguém nunca botou a mão nas minhas panela, durante 28 anos. Quando foi em 2010, eu comecei a passar por problemas. Eu gosto das minhas coisa muito, sabe, tudo tem que ser do meu jeito, tudo tem que ser na hora certa. Mas eu fui sobrecarregando e fiquei problema de fígado, aí entreguei de licença. No que eu entrei de licença, foram aquelas duas meninas pra me ajudar, a Luzinete e a Aldelá. Fiquei uns 45 dias de atestado e quando voltei, elas ficaram pra me ajudar. No início, eu pensei assim: “Meu Deus, nunca trabalhei com ninguém”. Eu me preocupava, porque como eu sou assim muito enjoada, vou logo falar palavra certa, enjoada, porque eu gosto do meu jeito. Até pra arear as panela, tinha que ser do meu jeito. A presença delas, pra mim, foi um choque, e eu já não tava muito boa da cabeça! (risada) Mas tinha que colocar alguém, né? Eu falei: “Meu Deus do céu, como é que vai ser uma pessoa pra me ajudar”, mas eu pensava que era só uma que ia entrar. “Como é que vai ser uma pessoa pra me ajudar, como é que eu vou me adaptar aqui dentro?”, “Meu Deus, será quem vai ser?”. Aí um dia eu votei e o Arley falou pra mim, assim: “É, você vai ganhar duas colegas”. E eu pensei que era só uma, falei: “Tá bom, né?”. Porque eu também tenho que ver que a minha idade não me permite trabalhar mais sozinha, não tava dando conta mais, moço. Teve uma vez mesmo que eu cortei meu dedo e peguei cinco dias de atestado, cortando uma carne. Você acredita que eu trabalhei os cinco dias de atestado? Foi pra não deixar faltar o lanche pros meninos. Quando eu fui trocar meus atestados agora, o pessoal ainda falou: “A senhora quase não tem atestado, por quê?”. É porque eu queria ser muito responsável, não queria faltar de jeito nenhum. Pra mim faltar um dia, pra deixar os meninos sem lanche? É difícil!

Elas foram muito bem, graças a Deus. Porque quando elas entrou e eu não tava, então a Edilene explicou pra elas como funcionava, como que tinha que fazer, e quando eu voltei, elas falaram o que tinha acontecido. Então, é assim, eu dou uma ideia pra elas e aí a gente troca. Não é porque eu to lá há muito tempo que elas vão pegar só a minha experiência. Elas são novas e às vezes elas tem outras coisas boas, então às vezes a gente troca. Elas são esforçada, muito esforçada. A Luzinete já faz a comida. Ela fala que tem medo de não fazer igual eu, mas ela tenta. A Aldeléa fica mais na limpeza, gosta de picar verdura, de lavar, ela fica mais nessa parte. Agora que eu estou de licença, Luzinete é quem põe a mão na massa e faz. Mas tudo lá era eu, quando eu saía todo mundo perguntava, agora não. Daqui a pouco, eu não vou estar lá, se Deus ajudar delas ficar lá por muito tempo e eu sair, elas vão ter que pegar o meu lugar e fazer.

E as meninas que entram agora, elas fica tudo com medo. Porque tem o cardápio e você tem que seguir, não pode sair dali. Mas você pode mudar um pouquinho. Às vezes, em reunião, a gente falava: “Tem coisa lá que não dá pra seguir”. E as nutricionistas falavam: “Não, mas você pode trocar, pode mudar”. E nisso a gente vai fazendo. “Hoje é isso, mas eu vou trocar por isso e isso e fazer isso assim, assim”. É preciso dar uma mudada, tem que pensar é neles. Às vezes você faz um lanche que eles não vai aceitar. Mas se você pensou no que ia fazer, às vezes fica bem mais gostoso e eles aceita mais. Igual o sucrilho. Serve sucrilho com leite. Mas se você bater, ele já ficou diferente e você usou o sucrilho com leite. Misturado, eles gostam. É mais da gente mesmo. Igual lá, lá mesmo assim, eles não sabe, ta mais pra acompanhar assim alguma coisa. Eles não é de ta assim “ó, você faz isso e isso”, lá não nunca teve isso, graças a Deus. “Ah, porque você não faz isso e isso” “porque os menino hoje não ta querendo isso”, a gente mesmo que ta lá dentro, né? Eu mesmo que já conheço de cor e salteado os menino que gosta e que não gosta, o que come muito e o que come pouco, né? Então lá dentro mesmo você vai mudando, você faz uma coisa que eles vai gostar mais. A gente usa o mesmo, ta usando ali, né? Igual vem a carne enlatada e vem o pão. E você vai dar o pão seco? Que não vem nem margarina pra passar. Então você pega, às vezes, tem o cardápio, tem algumas vezes que veio pão com carne, porque ela é tipo uma carne moída enlatada, né? Então você faz o pão com carne, já ta preparadinho, você põe, esquentar ela e bota no pão e dá com suco. E já gosta, né? Antes assim do que o pão seco. Porque no café da manhã o que tem a ser oferecido é pão e biscoito. Tem um biscoitinho de leite, maisena, tem também danone, que vem agora, esse ano

começou a vir danone e o chocolatinho. Começou, mas também nem sei se tá vindo mais. O que vem no café da manhã é isso, você todo dia comer biscoito de doce de manhã com leite? Enjoa. Então você tem que ir mudando alguma coisa. Eu falo nesse sentido, tem que pensar no café da manhã e o que tem para servir. É isso.

Quando eu ia servir o lanche, o lanche meu era certinho, não sobrava nem faltava. Era assim, quando eu ia servir antigamente, era na salas. Só que tava muito difícil pra mim ir sozinha nas salas e quando construiu ali, que fez aquela janela bem arrumadinha, passou os meninos pra servir no pátio. Então, eu tô servindo aqui, servindo aqui, toda hora eu olhava no rostinho de um. Esse aqui come menos, eu coloco o tanto que eles quer, o que come mais, eu coloco o tanto que eles quer. Eu conheço eles de um por um. Então, tudo que eles precisam, quando o pessoal da escola quer saber alguma coisa do aluno, eles vai lá comigo. “Leonor e esse aluno mora onde? De quem ele é filho?”. Tudo vinha me perguntar, porque eu conheço todo mundo ali. Eu sabia do que eles gostava mais, quem comia mais, quem comia menos, tudinho. O dia que era arroz com frango, então eu podia fazer mais, porque eu sabia que eles comia tudo. No dia que era uma comida que eles não gostava muito, por exemplo, arroz doce, canjica, esses lanche assim, aí... Doce eles quase não aceita. Mas baião de dois, comida de sal, sopa? Menina, você podia fazer que os bichinho rapava a panela. Tinha menino que repetia três vezes. Quando os meninos vão pra outra escola, fala: “Ah não tia, o lanche lá da outra escola não é igual ao seu”. Até hoje eles me chama de tia! Você vê, minha sobrinha minha estudou lá comigo, hoje a filha dela está na escola, estudando. Tem outros que tem a mãe que estudou. Olha, minha irmã, minha irmã estudou lá, hoje a filha dela já tá moça, estudou lá, mas já saiu também. Se eu demorar muito a sair, a filha dela vai estudar comigo. Aí já vai ser o neto. São bem umas três gerações que acompanhei. Lá perto de casa mesmo tem uma, só porque a filha não tem criança ainda, mas ela já casou. Se ela tivesse filho, o filho dela já tinha tempo que tava estudando comigo, comendo o meu lanche que eu faço.

Eu sei que minha vida é assim, todo mundo fica falando na escola que eu sou patrimônio. A diretora chega e fala: “Vai tombar o patrimônio!”. E eu falo: “Eu não vou tombar não!”. (risada) Eu sou patrimônio, porque você vê, eu sou a mais velha da escola do Cariru, de idade e de tempo de serviço. Sou a mais velha de lá, tudo. Tudo os conhecimento é comigo, Quando precisa de um documento, alguma coisa, aí lá vem o Arley com os documentos, porque eu conheço todo mundo, né? “E esse aqui? Você

conhece? De onde que é? É de sua época? Como é que é?”. “Ah, Arley, eu não to lembrada muito não. Não to sabendo não”. “Mas é da sua época, e esse aqui?”, eu falei: “Ah, esse aqui também não lembro não”. Quando o Arley fala que é da minha época, aí ele vai atrás de mim. Mas passa muita gente, às vezes gente acaba esquecendo. Então eu penso que estou precisando mesmo dá um tempo agora, pra aposentar.

Na minha época, quando eu estava estudando, era na escola do Capão Seco, eu nem me lembro muito. Eu estou com 50 anos, então eu tinha uns 10 anos de idade. É muito tempo, muito tempo. Eu lembro da merenda. Ela não era boa, porque quando eu entrei mesmo acho que nem merenda do governo não tinha na escola. Eu lembro que era salada de fruta, aquele mingau de aveia. Esses lanches que tem hoje arroz, feijão, isso não existia. As merendeiras no Capão Seco era a Dona Benedita e a Dona Vicentina. A Benedita morreu esse ano, agora a outra não morreu ainda não, mas aposentou. Quando eu estudei lá elas, eram elas que fazia, mas era ruinzinho. Na época tinha variedade, não tinha lanche da escola, era arroz, feijão, charque, carne de sol. Sabe aquela carne de soja? Era um saco assim, você botava de molho. Tinha leite em pó, que também vinha num saco grande, tinha bolacha Mabel. E foi mudando, depois veio almôndega, veio biscoito, outras variedades de biscoito. Mudou mesmo foi na época do Cristovam, quando o lanche começou a melhorar. Veio mais preparada. Porque antes tinha que cozinhar feijão, aí passou a vir essas coisas enlatada, em vapor. Era uma época que estava com falta de merendeira. Então tinha escola que não estava dando conta, porque a merendeira tinha que catar o feijão, tinha que colocar de molho, tinha que cozinhar, tava muito pesado. E tinha pouca merendeira e as que tinha, estava tudo cansada, velha de tempo de trabalho, então começou a mandar esses tipos de lanche.

Quando eu comecei, eu já tinha um pouquinho de experiência, porque como eu fui criada na roça, com meu pai, eu sabia fazer muita coisa, de comida. Não tinha aquela experiência daquelas panelona, mas como eu ia ajudar as menina, voluntário, eu fui pegando aquela experiência pouquinho. Mas eu ajudava muito a minha mãe a fazer comida e o pessoal tudo me conhecia. A minha família, a gente fazia folia, não sei se você sabe. A gente fazia muita comida e eu ajudava, desde pequena, desde os doze anos eu trabalho, eu ajudava meus pais. E eu gosto de fazer comida. Eu nasci lá, não foi lá bem no Cariru, mas na região lá, e minha família é bem tradicional, dessas bem tradicional. Minha mãe mora ali em frente, onde você foi. Eu moro lá também, mas antes eu morava só lá. Quando os filho veio embora pra Planaltina, eu tive que vir. Mas

como meu marido trabalha lá também, aí eu fiquei aqui e lá. Sei que a minha história é... Tem coisa que eu não lembro muito. Teve muita coisa boa, teve muita dificuldade, mas também teve... Eu não tinha preguiça de levantar pra trabalhar e eu era sozinha. Trabalhei grávida do meu primeiro menino, até o último dia, fazendo do mesmo jeitinho que eu fazia antes.

Na casa da minha família, a gente comia o que plantava. O arroz era plantado, o feijão, a gordura de porco, engordava o porco. Mas era muita fartura que a gente tinha. O gado mesmo, o meu vô matava era vaca, fazia aquela montanha de carne e botava no sol. Fazia carne de sol e fazia paçoca. Leite, tirava da vaca. E plantava roça, milho, arroz, feijão, abóbora, mandioca pra fazer farinha. Cana pra moer pra fazer rapadura, meu pai, meu vô mesmo tinha um engenho. Café, colhia no pé, torrava e moía, no pilão. A fazenda era do meu vô. Eu tinha engenho, tinha coisa de fazer farinha. E dava algodão, também, então minha mãe fazia tecido de algodão, ela tinha a roca, o tear, fazia tudo as roupas, com meu pai. A gente comprava na cidade também, o paninho, e fazia uns vestidinhos de chita. A gente ia de cavalo, na época. Mas dificilmente ia uma pessoa em Planaltina. Raríssimo. Ia mesmo em último caso, de precisão. Vixe, faz muito tempo. Mas eu lembro que meu pai trabalhava na roça, catava feijão, colhia arroz, milho, abóbora dava também. A gente comia isso e era forte, mais do que hoje. Não tinha nada com agrotóxico. Hoje é tudo com veneno. Era muita fartura, e sem fogão a gás. A gente tinha fogão a lenha. Era isso. Biscoito você fazia naquele forno de barro, gostoso. Queijo, minha mãe fazia muito queijo. Aí fazia o polvilho, né? Quando ia fazer farinha, fazia biscoito, era bom. É isso aí.

Eu lembro que era bom nessa época, que tinha meu pai e ele tava sempre ajudando. Eu não tenho pai mais, né? Eu lembro que era muito bom, isso é bom. Até hoje eu faço lingüiça de porco. No Natal, a gente sempre mata um porco, aí faz a gordura e põe na lata, frita a carne e põe na lata, bem sequinha. Naquela época não tinha geladeira pra guardar a carne aí colocava na lata. Faço ainda, mas não é direto, porque lá em casa a gente não pode comer carne de porco. A rapadura você guardava também. Tinha época de fazer, porque na época da chuva não prestava. Fazia na época que não chovia e guardava pro ano inteiro. Você não plantava direto, era uma vez no ano, então guardava pro ano inteiro e não estragava. Lingüiça de porco eu não faço muito, porque lá em casa meu filho não gosta, meu marido não pode comer muito. Mas eu gosto de fazer, é gostosa a lingüiça caseira. Era bom nessa época, eu acho que era bom, porque

era mais fácil. Era difícil, mas não tanto. Porque, assim, não tinha o que tem hoje, né? Era um povo tranqüilo, não tinha isso que acontece hoje, violência, doença, igual é hoje. Isso não tinha. Hoje você vê, qualquer um, pessoa novinha aí, tem problema de pressão, colesterol alto, antigamente a gente não via isso. Pressão alta mesmo não sabia nem o que era! Eu vim saber agora, que eu tenho. E comia coisa forte, comia carne de porco. E tem muita gente que não pode comer, porque tem colesterol alto, tem pressão alta, e esse tipo de comida faz mal, né? E como é que antigamente não tinha isso?

A minha família é grande e a gente faz festa assim, de final de ano, então prepara muita comida, né? Faz festa junina, na chácara, também, e eu sempre estou nessa aí. E em todo lado que eu vou, minha filha mesmo fala: “Mãe, parece que o fogão chama atenção da senhora”. Eu vou pra casa da minha cunhada, lá na chácara, eu faço comida. Eu vou pra Formosa, pra casa de meus parente ali, chega lá eu, na beira do fogão. Eu vou pra chácara onde tem um fogão de lenha, quando penso, eu estou na beira do fogão. Eu gosto de fazer comida assim! Engraçado, pra fazer dentro de casa, pra mim assim eu tenho preguiça. Porque é pouca comida. Eu gosto de fazer é muita comida. Meus braços não tem mais pelos, de tanto que já queimou na beira das panela, do fogão, na escola. Hoje é tudo doído, porque mexendo no calor, e em seguida vai na pia e lava a mão toda hora, então minhas junta é tudo doída, por causa disso. Mas eu mexo com comida. Quando faz festa junina lá na escola, nossa! Eu faço canjica, cachorro quente, quentão, tudo é eu que faço, tudo é eu que faço. E é panelona, aqueles caldeirãozinho assim que hum! Hoje não que as meninas não deixam eu pegar sozinha, mas eu pegava sozinha, não gostava de ajuda não, pegava ali, botava lá, pegava da lá e botava ali.

No meu condomínio, na chácara mesmo, a gente fazia muita folia. Antes de meu pai morrer a gente dava pouso de folia todo ano, depois, foi só uma vez. Por isso que eu tenho essa experiência de mexer com comida, a gente fazia direto pouso de folia. Faz dezenove anos que ele morreu e ele que gostava de dar folia, dar festa. Agora, a gente ajuda no que puder, pra outra pessoa. Minha mãe também está bem velhinha, fraquinha, né? E junta muita gente, nossa é gente demais! Em Planaltina tem muita folia, domingo e sábado passado, Planaltina estava estourando de folia. Lá no Cariru mesmo teve muitas folias. Aí faz esse panelão de arroz, feijão, mandioca com carne, macarrão, macarronada. Mamão com carne de sol, você já ouviu falar? Menina, mas é gostoso. Nunca ouviu? Mamão verde com carne de sol dá muito em folia! É assim, oferece a

janta, o café da manhã e o almoço no outro dia. Na janta é essas comida, arroz, feijão, carne cozida, carne com mandioca, abóbora com carne. Aí tem essas obrigações que você faz, os foliões rezam. Depois da janta, tem o Bendito da Mesa que a gente fala, que é cantar e agradecer. Aí põe o cafezinho e eles tomam, depois vão cantar de novo e dormir. Quando é no outro dia de manhã, tem o café da manhã, eles fica por ali, depois do café eles rezam, fazem alguma obrigação que tem que fazer, e depois tem o almoço. Aí faz tudo de novo aquele monte de comida. É panelona de comida mesmo, do tamanho daquela lá da escola, pra maior. É folia mesmo, até o nome, folia, é muita gente. Aí almoça e agradece de novo e vai, sai da minha casa e já vai pra outra. Isso vai de quantos dias for preciso. Mas a folia é boa, vem gente de todo lado. Hoje é que está muito difícil pra mexer com coisa assim, porque o povo não tem respeito, não é todo mundo que vai ali por causa da festa e tem respeito. Se fosse só os convidados que a gente convidasse, tudo bem, mas não é. Hoje tem muita bebedeira, muita bagunça, antigamente era assim. Fica difícil, né? Por isso, lá na roça, pra dar pouso de folia, é difícil. Não é nem tanto pela comida, pelo que você vai gastar. É pelo povo que não tem mais educação, e a gente fica preocupada.

E no início também o lanche era mais fácil da gente fazer, porque não tinha tanta variedade. Então, quer dizer, você vê, tinha o lanche que era arroz com charque. Hoje não, tem muita variedade pra você fazer lá na escola, tem verdura, tem muita coisa. Antes tinha horta, e a gente mexe com horta ainda hoje, mas agora tem uns canteirinho e antigamente era maior. Tinha alfaces, tinha beterraba... Teve uma foto publicada no Correio, era eu, Cida e Semíramis e Williamson, colhendo. Agora que não dá, porque a água ficou pouca. Como é água da CAESB, você não pode gastar muita pra molhar, então faz mesmo só a hortinha do consumo, do cheiro verde. E também, na época, nós fazia porque não vinha pra escola. Então a gente cuidava de uma horta lá muito boa, pra ajudar na alimentação, porque naquela época o lanche não era tão igual agora. Vinha o que? Era arroz, era charque, feijão, leite em pó, aquela bolacha Mabel, eram esses o lanche que vinham. Hoje vem verdura, carne, tudo. E a comunidade também ajudava muito, porque quando faltava lanche eles davam verdura, no que precisasse eles ajudavam. Pra você vê, os meninos começou a ter hábito de comer verdura nessa época, quando a gente plantou a horta, porque eles não tinha hábito de comer verdura, não gostavam de verdura. A primeira vez que eu fiz arroz com brócolis pra esses meninos comer, fiquei besta, porque eles não queria comer, não tinha costume. Eu fiz arroz com

brócolis e carnes, eu cortei a carne pequenininha e bem sequinha, ficou bem gostoso e esses meninos não quiseram comer. Pra gente incentivar esses menino, foi a horta lá. Eu acho que ele não tinha hábito de comer verdura em casa. Hoje, no dia que não tem salada, eles perguntam: “Tia, tem salada hoje?”.

Aí eu comecei e fui pegando experiência, né? Como era mais fácil o lanche, fui pegando experiência, fui pegando experiência. Hoje é mais variedade, mas o lanche que vem é tudo pré-cozido. E antes não era, né? O feijão vinha na saca, você tinha que catar e botar pra cozinhar. Hoje, o feijão vem a vapor. E daí por diante foi muita coisa pra mim, Nossa Senhora! Hoje está tudo mais facilitado. A gente foi em uma reunião e a nutricionista até falou, que era por causa que estava com falta de merendeira das escolar. Então estavam mandavam o lanche mais preparado, pra não dar muito trabalho, enquanto estavam contratando as merendeiras de firma. Hoje vem assim: vem verdura a vapor, vem canjica pronta só pra você dissolver, vem feijão, vem carne enlatada. Isso foi assim pra ajudar nessa situação. As merendeiras de antes, sem ser de firma, você pode ver nas escola, se você achar é uma ou duas merendeira igual a eu, que é do quadro. Poucas estão na função, a maioria ta readaptada, ou seja, passou pra outro cargo. Eu estou na escola ainda. Graças a Deus que agora as meninas estão lá! Eu fico só mesmo ajudando, não estou pegando no pesado, porque eu agüento mais, meu problema de saúde agora ta mais sério. Tenho problema cardíaco, tenho problema de pressão. Minhas pernas incham muito, ficam doendo muito. E no dia que as meninas viam isso, que eu não estava, bem elas falavam pra eu ir sentar, que era para deixar pois elas tomavam conta.

Em outras escola não tem mais merendeira do quadro, só tem de firma. Na maioria das escolas é assim. A minha irmã mesmo foi chamada esses dias pra fazer entrevista. Está entrando gente só de firma agora, estão terceirizando tudo. Você vê, não tem mais vigia, agora é vigilante, né? Não tem mais funcionário de limpeza. Então não tem mais concurso, de merendeira não tem mais. Estão lutando, querendo concurso, mas até agora... Todas são terceirizadas de firma. É igual Luzinete. Mas quando ela entrou ela tinha uma experiência de mexer na cantina, com panela grande, com muita comida, porque ela trabalhava antes. Tem escola aí, minha filha, que é bagaceira. Tem gente que entra novo e não sabe nem pegar um caldeirão desse aí. É sem experiência nenhuma. Eles têm informação, tem curso, mas aqueles cursos lá também... Agora, tem uns que já entram, igual ela, já trabalhou então já tinha uma experiência melhor. É que



se tem oportunidade de entrar em um emprego, foi sorteada de chamar pra vir trabalhar na escola, na merenda, não vai pensar duas vezes! Quando é uma pessoa que tem vontade de buscar conhecimento, esse pede ajuda. Se eu não sei, eu procuro alguém que sabe. Não é porque eu estou aqui há muito tempo, que eu ela chegou e teve que ser do meu jeito. Também não é assim que funciona.

Das merendeiras mais antigas, do meu tempo, acho que não tem por aqui por perto, por essas escolas rurais. Eu não sei se tem nenhuma mais. Porque muitas já aposentaram, outras foram pra portaria, porque já não agüenta. E não tem concurso, por enquanto. Todos são terceirizados pra limpeza e pra merenda. Quando eu entrei era por indicação. Porque naquela época era a época do Collor, em 1982, e era indicado. Depois é que teve o concurso interno e foi quando eu passei pra merendeira e passei a fazer parte do quadro.

O último concurso que teve de merendeira foi na época que o Arley entrou. Hoje, ele é o secretário da escola do Cariru. Já tem muito tempo, eu não sei do tempo não. Ele é merendeiro, ele ta aqui de secretário, mas ele é merendeiro. Mas quando ele chegou aqui, já foi pra secretário, mas antes ele trabalhou na escola do Sobradinho dos Melos ou no Boqueirão. Aqui ele não trabalhou com merenda.

E eu sou assim, o lanche tem que ser às 11 horas e 30 minutos. Se eu ver que não vai dar certo, não vai sair naquela hora, eu já me embanano todinha. Eu fico nervosa, fico preocupada, porque tudo ali tem um horário. Se eu atrasar no lanche, vai atrasar pra eles ir embora e eles dependem do ônibus. Então eu não posso, eu tenho que levar aquela rotina certinha. Quando eu estava sozinha, tinha a Val, que era outra que estava lá e me ajudava muito. Eu servia meio dia pros que tava saindo e os outros que chegava meio dia e meia. Então, no que eu estava servindo, já tinha lavar logo os pratos pros que estavam chegando pra almoçar pra entrar na sala. Era muito corrido. O tempo era muito curto, Nossa Senhora. Pois é, sei que minha vida assim... É muito boa graças a Deus. O que eu tenho que falar é isso, que eu gosto do meu trabalho. Aí você resume o que pode servir!

Dona Iracena foi a primeira merendeira, né? Quando ela entrou lá, ela cozinhava no fogão de lenha, não tinha fogão a gás. Ela cozinhava no fogão de lenha, lá de fora, debaixo de uma árvore. Já era nessa escola de hoje. Quando eu entrei, ainda tinha um fogão dentro da cantina, só que eu não cheguei a usar. Esse ela usava também, mas já era de cimento. Depois veio o outro fogão industrial, a gás. Mas quando começou a

escola naquele local, ela cozinhava debaixo de uma árvore, no fogão de barro, daqueles fogão de barro que a gente faz. Iracena foi a primeira, depois é que Santa foi ajudar ela. As duas moravam lá, eram daquela região, eram de lá. A escola era na chácara do pai de Iracena. Aí o pai dela foi e vendeu pro marido de Santa e a escola passou a ser na chácara dele. Foi quando começou a escola. Eu não lembro quando foi isso, eu ouvia falar, mas eu não morava nem ali por perto ainda. Eu lembro mesmo foi dessa época, onde a escola é hoje. Quando eu cheguei lá, devia ter uns cinco morador, se for isso tinha era muito. Acho que eram uns cinco morador, por perto. Os alunos eram mais de fazenda, depois foi que chegou o loteamento e deu aquelas chácaras e foram vindo o pessoal. Antes era de fazenda de longe. Disse que esses meninos iam estudar perto de Tabatinga. Eu acho que tinha escola só no Cariru e no Capão Seco, nessa época, em outros lugares não tinha escola, porque eu mesmo estudei no Capão Seco e depois lá no Cariru. A do Capão Seco era de tábua e a do Cariru era de... Eu lembro bem pouquinho, muito de longe essa de palha. Porque quando construiu e inaugurou a escola do Cariru eu até lembro, pois eu já morava lá por perto. Foi em 1976, né? Em 1982, Santa mudou pra Planaltina e me chamou pra mim trabalhar lá. Quando ela mudou de lá pra cá, a escola já era naquele lugar onde está hoje. Agora, aquele pedaço ali eu não sei quem cedeu pra construir, eu não lembro de quem era aquele terreno. Mas ele foi doado pra construir aquela escola.

Quando eu entrei pra escola, aí começou a fazer esse loteamento e foi chegando gente de fora, dividindo esses lotes, dando esses lotes. Começou rápido, porque quando eu mudei pra cá mesmo não tinha esse tanto de casa. Muda assim que você nem percebe, que você nem vê, nem sabe como é que é. Muda, porque a população muda. E tem que mudar. É igual essa escola, que antigamente era pouquinho menino. Então, você convivia com um tipo de gente. Hoje, você vê o tanto de funcionário, o tanto de menino. Muda e você tem que acompanhar. E foi crescendo, crescendo, olha o tanto de funcionário que tem hoje. Tem que dançar conforme a música, tem que adaptar com tudo. Aluno era pouquinho, era uns 50, 60 menino, olha o tanto que tem. É muita criança!Antigamente, você conhecia as crianças tudo, conhecia os pais tudo, hoje não é assim. A maioria desses menino não mora aqui na comunidade. Não conheço pai, não conheço família, não conheço ninguém. É diferente quando você conhece, aí tem mais afinidade, pois conhece a mãe, o pai, você conhece tudo. Mas aqui são muitos pouco. Conheço eles daqui, de ver todo dia, mas não conheço a família de ninguém.

Eu sempre trabalhei na escola do Cariru, nunca trabalhei em outra escola. E lá, é assim, as merendeiras que trabalhava na zona rural era do mesmo local. Você vê, eu morava lá, então trabalhava lá. Então, não tinha dificuldade de ficar de escola em escola, só se você quisesse. Porque Iracena mesmo já trabalhou em Planaltina uma duas vezes, mas aí ela voltava de novo pro Cariru, ela ia pra Planaltina e voltava pro Cariru, ia e voltada. Já Santa, não, quando veio já veio de vez, não voltou pra lá, né? Foi na época que eu entrei. As duas merendeiras do Capão Seco, elas moravam lá, todas duas aposentou. A do Lamarão, também mora no Lamarão e aposentou. A do Jardim, também mora no Jardim e também já aposentou. No Buriti Vermelho também, ela morava lá e aposentou. No Sussuarana, eu não conheço merendeira de lá. No PAD-DF também, elas moravam lá e já aposentou as duas. Sempre essas merendeiras mais velha, assim da minha idade, sempre morava perto da escola, então elas nunca atendia outras escola não. Se eu fui lotada lá, então eu só atendia lá. Professor não, porque sempre o professor que ia pro Cariru, morava em Planaltina, em Sobradinho. E nessa época, não tinha ônibus. Então fica difícil! Você vê um professor casado ir na segunda-feira e voltar na sexta? Porque não tinha transporte, tinha uma kombi que levava eles. Na segunda-feira, se a kombi passasse no Cariru primeiro, então lá tinha aula. Se eles fossem os últimos, segunda-feira não tinha aula, porque não dava tempo. Eles rodava era Lagoinha, Buriti Vermelho... Itapeti eu não sei, porque lá no Itapeti já era uma escola era mais nova. Rodava no Jardim II, Lamarão. PAD-DF também já era uma escola mais nova. Então, até que chegava com os professor, só se passasse na escola primeiro é que dava tempo de ter aula. No dia de ir embora era do mesmo jeito, então ia chegar em casa de noite. E naquela época era só professor concursado, né? O professor tinha que gostar e gostava mesmo.

Eu gostava, eu gosto muito de fazer comida. Hoje eu to enjoada... Tem muito tempo. E eu adoro os menino, adoro! Eu nunca fui chamada atenção porque eu maltratei uma criança. Pode perguntar pra eles, já estão tudo com dezoito, dezesseis anos... Eu não tenho coragem de falar alguma coisa assim desagradável com eles. Pra mim, são meus filho também. Adoro, tanto os pequenininho, como os grandes que tem lá. O Guaracy, que me ama de paixão! Eu nunca tive problema com aluno. Às vezes tem um aluno que dá problema, só que daí você tem que parar e pensar bastante. Às vezes eu fico chateada, mas eu não vou no aluno, eu vou na direção e falo “Olha, ele falou isso, isso e isso comigo”. A direção é que vai tomar as suas providências. E eles me adoram,

todo mundo que sai de lá, direto eu encontro, eles me chamam: “Tia Leonor!”, de longe eles me gritam. “Ah não, tia, o lanche lá não é igual ao da senhora. A galinhada não é igual a da senhora, não”. Aí eu penso: “Pois é, nem tudo é igual, né? Eu sou eu, aquele lá é mais diferente”.

A gente percebe isso também em encontro de merendeira. Porque tem curso, é um nutricionista que dá curso pra gente. E às vezes, a gente conversando, vai conhecendo. Eu conheço a do Café e aí lá a gente conversa. Eu ia mais, agora quem está indo é a Luzinete e a Aldeléa. Mas no encontro, a gente conversava e falava muito, porque eu conhecia as menina que trabalhava perto de mim, todas elas eu tenho muita intimidade com elas. Eu conheci Dona Joana, do Buriti Vermelho, conheci a Dona Divina do Sussuarana. Você foi lá no Sussuarana? Não? Em Barra Alta? Conheci Dona Divina também. Dona Joana era mais velha que eu, acho que ela aposentou tem tempo. Ela deve ser uma história também! Mas a maioria das merendeiras são novinhas. Cada uma trabalha de um jeito, dentro da cantina. O lanche que vai é o mesmo, mas cada uma tem uma forma de preparar.

O lanche da escola é diferente do que em casa, porque é mais comida. Você tem que ter muito cuidado. Mas eu nem faço mais comida em casa. Porquê a família diminuiu. Agora eu faço comida pra mim e pro meu marido, meus filhos ficam lá, né? Eu fiquei aqui com meu marido, a comidinha nossa é pouquinha. No começo, durante um tempo foram minhas irmã que cuidavam da minha casa, dos meus menino. Quando eles cresceram, que começou a estudar, aí eu mesma passei a cuidar deles. Eu fazia janta, que dava pro almoço também. No meu horário de almoço, eu ia em casa, e quando chegava da escola, esquentava comida pra eles. Eles nunca foi de exigir comida feita na hora. Mas eu fazia ela bem arrumadinha, todo dia. Esse tipo de coisa assim não tive problema não.

O lanche, você sabe, a gente tem que ter uma formação, mas vale mais a formação da gente, da consciência da gente. É porque é diferente! Na casa da gente faz um pouquinho de comida assim, do jeito que você fez lá, pra você está bom, né? É pra mim mesmo. Quando eu estou em casa, tem que ter cuidado, porque senão você vai comer só salgado ou gorduroso, porque eu estou acostumada a fazer muito na escola. Tem dia que eu falo: “Meu Deus, o sal!”, e a gente nem pode, mas é o costume, você tá mais na escola do que em casa, então você faz mais aqui do que lá. Antigamente, eu

estava matando o pobre do marido de tanto comer comida salgada. E eu que gosto de temperar bem temperadinho, hum!

Na escola tem que ter mais cuidado, mais amor, porque você não vai fazer comida só pra você, pro seu filho ou pro seu marido. Tem criancinhas aqui que depende desse lanche. Você tem que procurar saber se eles não gosta de um jeito, então você tenta fazer de outro. Entre nós, a gente fala: “Está aqui pra que? Em função de quem?”. Então, você tem que incentivar eles. Então, é diferente a comida, porque você tem que trabalhar eles. A gente vai na sala e fala que eles vão crescer. Aí quando eles terminam, falam assim: “Tia, comi tudo”. “Nossa, mas você vai ficar desse tamanho!”. É tudo isso que tem que fazer. Se vem algum menino te perguntar: “Tia, eu quero muito”, o outro: “Eu quero pouco”, “Eu quero isso”, “Eu quero aquilo”... Tem menino que não gosta de arroz com sardinha. E vem a sardinha. Como ali tudo é passado pela nutricionista, então vem o cardápio e você tem que seguir, ver o que tem que fazer. Todo dia tem um cardápio, que tem que seguir a quantidade e tal. Se tem um menino que não come arroz com sardinha, não é porque ele não come arroz com sardinha que ele não vai comer hoje. Tem que pensar em dar outra coisa pra ele comer, pois ele ficar cinco horas na sala de aula, com fome, porque não pode comer aquilo? Então tem que ver o que pode dar pra ele. Se a gente faz baião de dois tudo misturado e vê que eles tão comendo bem, até quando eles tiver aceitando bem você tá fazendo. Quando você vê que já está enjoando de comer só daquele jeito, faz o arroz com a carne, faz o feijão separado, ou às vezes faz só o arroz com carne. A gente tenta mudar. Sabe que está no cardápio, mas às vezes você tem que trocar um pouquinho, porque tem que ver o que a criança gosta, né? Agora, está ali, arroz com sardinha, não vai botar nada lá dentro? Não vai mudar nadinha ali? É claro que ele não vai comer. No tempero também, é caprichar pra mudar, porque se não eles não comem. Mas ali os menino são muito bom pra comer. Não sei se é porque a gente faz, como diz o outro, com amor, com capricho, que eles comem muito bem.

Não são todas as escola que funcionam desse jeito. Eu estou falando aqui, a nossa diferença. A gente tira pelos professores, porque eles rodam muito nas escolas. Então, às vezes eles comentam que o lanche daqui é uma delícia, é muito caprichoso. Você vê? A gente tem o maior cuidado, a gente faz, a gente lava as verduras direitinho, tudo tampadinho. Não é assim: “Estou fazendo comida pra porco”. Não, é bem cuidadinho mesmo. Eu sei o que a alimentação pode causar, então falo pras meninas:

“Você abre uma coisa que você vê que estraga, não guarda, usa tudo ou vê até que dia você pode usar. Quando é pra guardar as coisas é pra você guardar na vasilha tampada, tudo direitinho”. “Se vai fazer uma verdura, corta de manhã pra fazer de tarde, põe dentro de um pouquinho de água arrumadinho na vasilhinha tampadinha, não deixa fora”. Eu tenho esses cuidados com alimentação.

Eu me preocupo com tudo. Por exemplo, pro pessoal que leva as verdura, eu falava assim: “Esse negócio não está certo, tem que trazer as verdura embalada, vem verdura, o alface, que é folha, o brócolis, o cheiro verde, tem que ter uma higiene totalmente rigorosa, mas vem lá exposto, dentro de uma caixa, murcho, empoeirado. Isso não está certo!”. E eu reclamei pro Arley: “Porque eles vêm andando com isso aí, com tudo jogado dentro do caminhão? Tem que ser tudo embaladinho”. Tudo isso eu reclamo. Pois eles cobram da gente uma higiene, do outro lado também também tem que ter. Quantas vezes eu já falei que chega o brócolis murcho e falo pra devolver, porque não presta mais. E o Arley que me ajuda nisso. Na época, era até Val que tava mexendo com a merenda, ajudando, e eu falei: “Olha Val, você tem que ter cuidado na hora de lavar”, e tudo o mais. Na hora de fazer, é bem cozidinho, é cortadinho, o alface, o tomate, é tudo picado bem fininho. Eles falam pra cortar bem fininha e eu também gosto bem fininha. É igual ao pão, tem que saber o local de transportar, assim como o peixe, a carne. Já pensou chegar tudo empoeirado e chega aqui pra gente servir?

Antes, tinha uns mingau de lanche, mas isso não foi na minha época. Você vê, mingau de fubá já era da minha época e eu já fazia, mas o de aveia, eu acho que não era na minha época. Você vê o tanto que mudou, né? Quando eu entrei mesmo não tinha essas coisas. Hoje vai o que? Vai iogurte, as fruta que vai é melancia, laranja, já foi abacaxi, já foi mamão, maçã... E verdura também. Ovos vai, antes não ia. Vai carne, frango, peixe, carne de gado é patinho. E na época do Cristovam o lanche era ainda mais diferente. Tinha uma época ia aquele suquinho Parmalat, todinho, naquelas caixinhas, tinha sobremesa, tinha geléia ou docinho de leite, tinha aquele bolo, aquele fofão. O lanche assim mudou muito do início.

Os meninos da escola agora vem mais do Café e do Três Conquistas, mas tem também das fazenda por perto também, né? Do Café sem Troco também leva, são os pequeninhos, de quatro anos. Só tem turma de quatro e cinco e tem menino que entrou com três anos e fez quatro agora, no meio do ano. É bem pequeninho e estuda a tarde. Aqueles de Três Conquista quando chegaram, moço, que dó. São muito diferente,

porque eu acho que no fundo são mais carente. Acho que já tem três anos que eles estão estudando no Cariru, e eles são muito diferente dos de lá. Agora não, porque agora eles já acostumou, mas quando eles entrou era diferente até no comportamento. Hoje não, já mudou muito, até a comunidade, os pais, lá com escola, já mudaram muito. Tem menino lá que passava mal de manhã, porque eu acho que não tomava café em casa. Quando eles foram pra lá, a gente trabalhava só meio período, porque era pouco menino. Em Três Conquista tinha uma escolinha, mas fechou e eles foram mandados pra lá. Eu acho que na época foi por que era a escola que estava mais folgada e os pais mesmo, acho que preferiam no Cariru. Não é falando assim, mas lá a gente faz um trabalho muito bom. A gente, quer dizer, a fama da escola é boa, a gente trabalha muito bem. Então eles queriam porque queriam inserir lá. Na escola do Cariru, é de primeira a quarta. Agora não mais, que tem o quinto ano. Então é de primeiro ao quinto ano. Eu sei que aumentou uma série pra frente. Eu sei que quando eles foram pra lá, eles eram bem carente, até hoje, você pode ver isso.

Antigamente, eles tinha o lanche só de 10 horas. Eles entravam oito horas da manhã, então às 10 horas servia o lanche. Não tinha frango, né? Então um dia era lanche de doce e um dia era lanche de sal. Mas vamos supor, o dia que era leite com biscoito, eles não gostava. Outro dia que era lanche de sal, então eles já comia mais. Agora não. Eles tomam o café da manhã, aí almoça, no turno da manhã. Os alunos da tarde também almoçam e tem o lanche de tarde. E quando tem fruta, tem o intervalo, que a gente ainda serve fruta pra eles. Então mudou muito a alimentação e eles comem bem. Tem lanche que eles não come, igual arroz com peixe. Eles comem, mas não é assim aquele cardápio que eles gostam. Agora, no dia que faz arroz com frango, menina, eles comem. Até a gente conta, que teve uma vez que o pessoal do Correio Brasiliense foi lá e aí o Marcelo, não sei se você já ouviu falar nele, menina, ele fala nesse baião de dois até hoje! Ele é jornalista. Menina do céu, ele sentou no chão, se esborrachou lá e comeu esse baião de dois. Não sei se você viu lá na parede, o pedaço do jornal que tem a foto da gente, na horta, pegando a verdura. Nesse dia, eu fiz o baião de dois e verdura e ele lanchou, ele e o Vilela, o fotógrafo, comeram com os meninos. Mas comeu, comeu. Onde ele vê a Edilene ele fala do baião de dois que eu fiz. Ele adorou meu baião! Eu nem lembro sobre o que era a matéria, acho que foi na época da Biblioteca do Saber. E nesse dia a gente nem fez comida separada, ele lanchou do lanche dos menino. Aí teve

um dia que eu vi ele lá no Setor Comercial, ele falou comigo: “E o baião de dois?”. “O baião de dois está lá, vai lá que você come de novo!”. (risada)

Quando é o primeiro dia do aluno na escola e a gente faz os lanches, tem menino que não come de jeito nenhum. Tem menino que chegou lá e não comia nada, nada, nada. Tudo o que você dava do lanche da escola, ele não comia. Eu falei: “Meu Deus do céu, será por que ele não está querendo esse lanche?”. Aí vai passando, não sei se é incentivo que vê nos colega comendo, ou porque está gostando, só sei que quando é no fim os menino tudo estão comendo. Só tem um aluninho lá, o Gabrielzinho, que esse eu não sei o que ele fez, que ele não lancha. Mas o restante a gente percebe, que não comia nada quando chegou, mas hoje ta repetindo duas vezes. É engraçado, quando eles chega lá, eu acho que é o primeiro dia também, não conhece, sei lá. Quando pensa que não, eles lancha. E tem menino que se deixar come três, quatro vezes. E nem pode, né, porque se não até passa mal. Mas come. É assim, arroz com feijão, sopa também tem, macarrão. Acho que esse arroz com peixe é que eles não gostam. Dizem assim: “Tia, tem espinha?”. Acho que não tem muito hábito de comer peixe. “Tem não, pode comer”. Agora o arroz com frango, quando a gente faz, eles gostam muito. Acho que deve comer muito em casa. Chama também, como é que a menina fala? Arroz carreteiro, né? A gente faz com carne também, não é a carne de sol, mas a gente frita a carne bem sequinha, fica parecendo. E aí a gente faz arroz carreteiro também. Aqui, maioria comem mesmo é arroz, feijão, é mais goiano.

Mas tem menino que sai de casa 6h30. E o café é 7h30, quando chega. E tem criança que não come em casa, então, quando chega, não quer uma coisa doce. Tem vezes que é leite com café ou leite com toddy. Até que o pão, tudo bem, eles tem o hábito de comer pão, mas o pão só dá pra comer uma vez por semana, o restante dos dias é só biscoito de doce. Às vezes tem o danone, que é também uma vez por semana. Igual a canjica, que não está vindo mais. Canjica de manhã? Tudo bem, quando é de tarde, porque aí os meninos já almoçou. Dá pra pensar, será que realmente essa é a refeição adequada? Tem menino, quando é mais próximo do meio-dia, vai ali no banheiro e fica assim: “Tia, o que é o lanche hoje?”. Eu acho que a barriguinha já está doendo, que talvez não tomou café de manhã, nem na escola. Porque eu não sirvo o café, as meninas chega primeiro, eu chego mais tarde. Tinha uma menina mesmo que ela vivia passando mal. Chega tem dia que ela está com o olhinho assim, ó, está



amarelinho com fome, porque não tomou café e não quer. Você vai obrigar? Não pode. Mas é assim mesmo.

Agora, no almoço tem mais variedade, tem coisas que é verdura, tem carne, tem tudo. Mas no café é a hora que eles tão mais com fome e os bichinho fica sem comer. Mas é, você tem que ser um artista lá dentro, pensar neles, no que eles gosta. E a gente fala assim, criança de zona rural gosta muito de coisa mais natural, essas coisa assim que não enche barriga, eles não são acostumado com isso não. Se fosse pão de manhã todo dia, pão com manteiga, pão com alguma coisa dentro, não era melhor? É pra encher a barriga, né? Melhor do que o biscoitinho de doce, de maisena. Mas já vem preparado, você tem que aceitar. Os meninos da tarde, já vem de casa, já almoçou, almoça de novo na escola, estão com a barriguinha preparada. Quando dá 16 horas, eles lancha de novo e vão embora.

Esse ano mesmo chegou umas professoras que vieram de outra escola, não vou citar o nome, mas foi lá na escola do Cariru, e falou assim: “Nossa, mas esse lanche daqui é tão caprichoso, tão gostoso”. E a gente até brinca com elas, dizendo que quem chega magro, pode ter certeza que engorda um pouquinho, porque come mesmo! Porque é assim, o lanche está lá, do mesmo que chega aqui, chega em todas as escola. O lanche é o mesmo, mas na hora do preparo, cada um vai ver a sua consciência. Agora mesmo, eu vou chegar lá e eu vou pegar o feijão enlatado. Eu nunca vi outra pessoa preparando. Na escola, a gente lava o feijão, que vem em calda. Pra mim, eu acho aquele o caldo do feijão muito forte, se eu lavar ele bem lavadinho escorrer, o gosto dele vai ficar melhor. Então eu procuro preparar de outra forma, tratar deles. A gente dá oportunidade pra todos os professor lancharem: “Tia, você quer lancha?”, “Quero”. E todos os dias elas experimentam. Tem uma professora, a Renata, tadinha, ela lancha todo dia. “Ah, não, desse jeito eu vou sair uma bolinha daqui!”, ela fala assim. Tem professor, na sexta-feira mesmo, eles almoça junto com os aluno, pra no meio-dia ir embora. Então coloco um pouquinho dos lanche dos aluno no cantinho e coloco o almoço dele e ele come normalmente a comida. Ele quer um pouquinho do lanche da escola, quer dizer, é uma coisa boa, né? Porque se não for bem preparadinho, você acha que eles ia comer?

Pois é, experiência minha, hum! Eu conheço todos os alunos. Agora não, porque veio esses de Três Conquista, que eu nem memorizei o nome ainda, mas eu sabia tudo o que os menino queria, o que não queria comer mais. Eu sabia tudinho, se ele queria... Aí

fala assim: “Tia, eu quero pouco”, “Ah, tia, eu não quero isso”, “Ah, tia, eu não quero pouco”, “Eu não quero isso”. E você vai tentando, né? O arroz com frango: “Ah, não queria frango não, tia”. Aí eu falei: “Vixe, agora ta difícil”, porque quando é o frango desfiado, não tem como separar. Quando é pedaço você ainda separa. “Ah tia eu não quero arroz com isso não”. Aí você vai tentar tirar pra não ficar sem comer. Se não quer de um jeito, você tem que ver de outro, para comer pelo menos um pouquinho, pra não deixar com fome. Mas tem que ter paciência. Na hora de servir também, você tem que ter cuidado, pra não apressar. Eu deixo os menino comer. Tem uns que come devagarzinho, né? Aí você põe e ele largou no prato. Mas é criança, tadinho, às vezes ele tava com vontade, depois não quis mais, fazer o que? Mas eu nunca recriminei: “Se não queria, pra que você pegou?”. Tem hora que você tem que contar até dez e lembrar que você esta ali por conta deles. Então você tem que atender eles! Tem gente que não pensa isso não, mas eu penso.

É igual a gente fala, tem que fazer com amor. Você já pensou eu ir trabalhar de cara feia, de mau humor? Eu vou chegar lá e botar lá o arroz com frango jogado na panela lá e não vou ter aquele cuidado de cortar o frango. Porque tem vez que eu faço galinhada, aí eu cozinho ela antes, eu desviro ela, aí eu frito, bem fritinha, fritinha, fritinha, coloco o arroz bem temperadinho com cebola, tempero e tudo. Mas se você botar o arroz, junto com o frango, de qualquer jeito... Não tenha o cuidado com a comida pra ver, né? É diferente. É o modo de preparar. Teve uma época que eu fui na cantina do Café Sem Troco, tinha 30 horas de carga e eles queria me passar pra 40h, e me ofereceram lá no Café. E eu fui lá olhar e quando cheguei lá, eu falei: “Não, eu perco minhas 40 horas, fico só com 30 horas, mas eu não venho”. As merendeiras que estavam lá já saíram, mas eu vi fazendo um leite, acho que era leite com biscoito, sei lá. “Não, não vai dar certo eu aqui não”. E naquela época, eu não quis ir, porque eu sabia que o meu jeito de fazer o lanche era um e o delas era outro. Então como é que eu ia se adaptar com elas junto? Eu até falei pra Edilene, a diretora da escola do Cariru, que eu ia ficar, ia terminar na escola mesmo. Eu nunca trabalhei em outra escola. Já pensou, depois desse tempo todinho, enfrentar isso? Não, deixa quieto. Eu ainda falei pra ela: “Quando você sair, me leva, mas enquanto você tiver aqui, eu não saio”. Ela é boa demais, é uma grande diretora e uma grande amiga. Tudo o que ela vai fazer, ela pode contar com a gente, ela não fica sozinha. A gente fez uma festa lá um dia desse, no domingo, nós fomos todo mundo. Se vai fazer uma festinha pra arrecadar dinheiro,

fazer uma festinha pras crianças, no final de semana, todo mundo lá, pra não deixar ela sozinha. Tem muita coisa que falta na escola e a gente tem que ajudar. Quando a gente vai fazer uma festinha, a gente faz pão de queijo, faz bolo, torta, tudo aproveitando o lanche da escola, tipo uma torta de frango. Eles adoram, Nossa Senhora. E a gente faz muito, em datas comemorativas, festa das mães, festa dos pais, Páscoa, tudo tem uma coisinha diferente. Tem o dia da criança, agora vem a festa junina, aí tem a festa dos aniversariante, que junta os aniversário de janeiro a julho, e faz quando começa o recesso. Então, reúne todo mundo e faz uma festinha. Ah, dá pra fazer coisinha diferente pra eles, a gente inventa muita coisinha boa lá e eles adoram. Tem dia que vai ter piquenique, aí faz um din-din, faz pipoca, cachorro quente, se tem pão e a carne enlatada faz, né?

Cada um tem um jeito e tem que ter capricho e amor, porque se não... Aí às vezes fica com preguiça, a panela é grande e aí faz de qualquer jeito. Não, isso não dá, porque é muita gente e tem que saber fazer. A comida tem que cheirar meio de longe! (risada)

Eu acho ruim quando não tem tempero! E a Secretaria nem manda alho, cebola... Às vezes manda, mas quando não tem, a gente caça um jeito de comprar, de fazer alguma coisa, porque você sabe que o sabor é diferente. Você vai temperar uma comida só com cebola e não põe outro tempero? Não tem o sabor diferente, né? Tem gente que não preocupa nisso. E nós lá não tem isso, a gente não faz comida sem alho, de jeito nenhum! Eu levo de casa, se for preciso. No dia que não tem eu levo da minha casa, tiro uma cabecinha de alho pra mim fazer, eu não faço de jeito nenhum. Eu vou temperar só com cebola? Não dá gosto, nem pra cheirar, né? Se eu fizer uma comida sem tempero, parece que eles vai reclamar, que está ruim. E eu fico com uma dó de ver bichinho não comer bem, porque a comida não está boa. É bom demais quando você faz e eles come tudinho. Quer dizer, quando a comida está gostosa! Sou eu, é de mim! Se eu não tivesse essa preocupação de fazer além do que manda, eu não tava nem aí, eu ia fazer com o que manda lá. O que vai pra fazer. Mas não, na galinhada mesmo, nós procura ter os temperos diferentes, bota um pouquinho de açafrão pra ficar mais coloridinha, tem que ter o alho pra ficar mais cheiroso, arroz temperadinho com alho é outra coisa! Mas menina, eu levo de casa, mas não faço de jeito nenhum uma comida sem tempero. Tem que cheira de longe pra todo mundo sentir! Tem dia que ta fazendo lá e as menina ficam

assim: “Hum, mas que cheiro!”. (risada) É gostoso demais, eu gosto. É tão bom elogiar! “Ai que comida gostosa”.

Uma comida bem temperada, não é avançar no sal, avançar no tempero, mas tem que ter um temperozinho pra ficar bem gostosinha, porque aí você vai comer com vontade. Se está gostosa, então eu vou comer mais. Aí você faz uma comida só no sal e no óleo, pode ser carne de várias variedade, pode ser comida, eu acho que não tem nutrição nenhuma. Não vou dizer que só o tempero vai ajudar, mas acho que tem que ter.

Teve uma época que os professores tudo comia lá. Menina, eles adoravam, comiam tudo ali junto, todo dia. Aí eu ainda tinha a preocupação de fazer, eu ainda era sozinha, de levar feijão, cozinhar separado, tipo assim, fazer um feijão pra eles comerem. O dia que era galinhada, eu levava feijão de casa, cozinhava pra eles comer, na hora do almoço. Fazia a saladinha separado, quando tinha. Eu não faço conta de pouca coisa. “Não vou levar um alho, porque não vai me pagar por isso”. Não vai me fazer falta. Só de falar que a comida está gostosa, já me pagou. Cabeça de alho. (risada) Mas eu gosto de fazer a coisa bem feita, muito bem feita.

Quando essas meninas chegaram, nossa, até o peixe. Porque você sabe, vem aqueles filé de peixe. Isso é uma coisa difícil de fazer pra ficar agradável, né? Porque nem eu mesmo gosto, não gosto de peixe. E elas perguntavam: “Como é que você faz esse peixe pra ficar gostoso?”. A gente aferventa o peixe, escorre, aí frita bem fritinho com tempero, tudinho, e depois mistura no arroz. Então até acaba um pouco mais o gosto do peixe. As meninas que chegou lá agora, dizendo que na outra escola se comia esse peixe, mas era ruim. E agora come o peixe misturado no arroz e nem percebe que é peixe. É porque a gente escalda, aferventa e sai o cheiro tudinho. Os meninos comem que nem percebe que é peixe. O filé é gorduroso, então você tem que ter cuidado pra fazer pra não ficar muito gordo. A O filé é bom é frito, mas quem dá conta de fritar? É fritura também. E pra aquele monte de menino, é difícil. Aí você vai fazer o molho daquele peixe, quem vai comer? A gente nunca tentou fazer não, mas eu acho que não dá certo, porque é muito gorduroso. Foi essa a solução de fazer no meio do arroz pra eles aceitarem, né? E vai e vai todo mundo come. E é muito peixe. Cheiro-verde e cebola aí fica bom no arroz. Até as meninas da limpeza querem um tiquinho, porque está gostoso, né? Já pensou se faz de qualquer jeito? Quem é que come peixe se não for bem feito? Não come. E tem uma carne que vai, é o patinho, ela não é essa carne que a

gente compra igual no açougue. Eu acho que eles colocam muito conservante, que ela é resfriada, não é congelada. Então eles deve colocar alguma coisa assim que perde aquele gosto de carne. A gente pica pequenininha a carne, bem pequenininha, aferventa bem ferventadinha e frita que fica bem fritinha, assim, sequinha. Tem vez que põe no arroz, faz o baião de dois, tem vez que faz separado, pica cebola, põe cebolinha e faz separado. Fica uma delícia. De novo, e se a gente fazer de qualquer jeito? Você acha que vai comer? Ela não tem gosto essa carne. Pra isso tudo, tem que caçar um jeito de melhorar.

O meu cardápio seria diferente, né? É igual o que vem, o feijão. Gente, porque não manda o feijão cru pra cozinhar?. Se fosse assim, ele ia cozinhar ali, na hora, novinho, com o caldinho grosso, bem temperadinho. Porque esse feijão a vapor, por mais que você lava e tempera, ele não fica gostoso, porque tem conservante. Igual vai a verdura, a seleta, que vai no vapor. Quando você tira ela do saco, que você vai lavar ela, ela ta molinha. Por que não manda a verdura? Eu falo: “Meu Deus do céu”, isso porque o cardápio é criado pela nutricionista. Mas a gente tinha que ver primeiro, tinha que ir na escola, pra ver o que os meninos aceita mais, pra depois eles, com esses ingredientes, com esses lanche, eles montar um cardápio diferente. Então, igual o sucrilhos, de chocolate, vai ele. Você já viu, aquela bolinha, parece bolinha de isopor. Eles enjoam daquilo. O que a gente faz? Bate no leite, faz igual no chocolate, faz frio, faz quente, fica uma delícia e eles gostam. Você bota o sucrilho e o leite junto, eles comem. A gente bate junto no liquidificador e dá tipo uma vitamina, fica uma delícia. E quando vai a fruta, igual banana, faz vitamina. É assim, a gente vai inventando, o que eles acham melhor. Porque se for seguir realmente o cardápio, tem coisa que dá pra você seguir, mas tem coisa que não tem como.

Pra ser merendeira, você tem que gostar, primeiramente, de mexer com comida, porque pegar uma panela daquela... Você tem que gostar muito e ter muito, não falo experiência, porque com o tempo você vai pegando a experiência, mas você tem que gostar, tem que ter amor. Como é que você vai fazer uma comida pra uma criança, se você não gosta do que você vai fazer? Tem que gostar! Eu gosto do que eu faço. Quando eu fui pra ser merendeira, só, sem limpar a escola, eu gostei, porque eu ia ficar só naquilo ali. Eu podia até caprichar mais, porque a gente fazia as coisas muito correndo, porque fazia o lanche e logo tinha que lavar o banheiro, logo tinha que cuidar da sala, porque os que estavam iam sair e outros iam entrar. Quando eu passei pra ser

merendeira, só merendeira e cuidar só dali, pra mim foi muito bom. O que eu tenho que cuidar é isso aqui, tenho responsabilidade de fazer bem feito, de cuidar mais é só daqui, sem aquele monte de serviço pra me preocupar. Eu só tenho que falar é que eu gosto mesmo, porque se eu não gostasse eu não estava na escola. Eu gosto e gosto mesmo de estar lá, junto às crianças. Eu falo pra Edilene: “Edilene eu tenho que trabalhar muito a minha cabecinha, pra me aposentar, né?”, e eu tenho. Eu vou sentir falta. Disseram que vão fazer uma festa pra mim, aí eu fico ansiosa, Nossa Senhora da Abadiânia! Fazer uma festinha, tipo festinha das crianças, festa das mães. Porque, gente, eu não tenho preguiça, não tenho preguiça. Quando é festinha que faz pra eles, você vê os bichinho, que tem uns que nunca ganhou um bolinho na vida! É igual a Edilene fala: “A gente não cansa”, você vê, a gente faz tudo ali, sai de lá, deixa o cansaço e vai embora. Mas dizer assim: “Estou cansada de trabalhar”, eu mesmo, se eu fosse uma menina assim, desgostosa do trabalho, eu vivia de atestado. A vez que eu cortei o dedo, era brigando pra sair do atestado.

A experiência minha é muito grande, Nossa Senhora, hum! Todo mundo que chega lá, me trata bem e eu respeito todo mundo, não sou de falar por trás, não tenho intriga com ninguém. Eu gosto de todo mundo. E a comunidade também me conhece todinha, todo mundo ali.

Eu espero aposentar. Em 2014, eu posso dar a entrada. Menina, Ave Maria, nem invente, já estou preocupada com o que vem depois. (risada) Eu tenho que pensar muito ainda, né? Trabalhar a cabeça pra ver o que eu vou fazer. É emoção. Você vê, trabalhei a vida inteirinha, hum! Às vezes eu penso que estou doida pra aposentar, que vai ser bom. Sei não. Eu tenho que arrumar alguma coisa pra envolver minha cabeça, porque se não... Eu vou voltar da licença médica no dia 11, se quiser ir lá na escola também, pode ir. Às vezes eu falo pro médico: “Ah não doutor, eu queria, assim...”, porque esses problema é melhor ficar mais no meio de gente, pra você conversar. Mas como eu tinha que tomar o remédio, não dava pra mim ir trabalhar, né? E aqui, em Planaltina, eu fico mais sozinha. Lá a gente conversa, eu, as meninas, eu gosto.

A Sandra foi professora dos meus filhos. É uma de cabelinho curtinho. Cláudia também, os menino dela estudou lá e ela também foi professora dos meus meninos. Ela foi diretora também. Antes de Edilene, foi Cláudia. Quem é mais velha lá é eu, Cláudia e Cilda. Depois que vem Edilene. Pois é, Edilene falou assim pra mim: “Você vai receber ela lá”, e eu falei: “Oxi, recebo sem problema!”. (risada) Porque eu sou a única

pessoa de lá que tem história, pra contar, assim, de mais tempo. História da merenda é eu, né? Cilda esta lá há muito tempo, mas ela entrou em 1984, 1985, e ela não mexeu na merenda assim, não conheceu mais do que eu. Quando a Edilene falou que você vinha, eu falei que não estava muito boa assim, pra lembrar, mas se eu lembrar de mais alguma coisinha depois, porque a gente vai lembrando, né?

Ali nós é tudo merendeira, nós é babá, faz tudo. Dá banho em criança, tudo que precisar ali a gente toca, tudo que tocar a gente dança. Ninguém fala que não vai pegar uma criança e dar banho, porque é merendeira. Antigamente, minha filha, eu já fiz de tudo que precisasse. Tudo que precisava um pouquinho, assim, eu ajudo, eu faço.

Na escola tinha mutirão, nesse sentido, assim, na escola, no dia que eu não vinha, vinha alguém pra ajudar, pra ficar no meu lugar, pra cuidar, porque não tinha quem fizesse o lanche. Se tinha que sair, acontece, sempre um dia tem que sair. Mutirão mais de muita gente, foi mais na época de Iracena mesmo. Acho que na inauguração teve alguma coisa, porque foi uma moça que fez, uma época, e foi pra comunidade, né? Porque inaugurou aqui e o postinho de saúde e fez acho foi um churrasco, arroz, feijão, salada, nem lembro mais direito. Acho que foi aqui de baixo, na época do Cristóvam, que só veio inaugurar aqui, essa escola aqui. Ela já estava desse jeito, como agora. Aqui sempre a comunidade participa. Até hoje, quando vai fazer alguma, coisa eles participam. Na limpeza aqui, tem a firma vem cortar a grama, mas antigamente não, era os pais que vinha pra limpar. Como agora, que entrou de férias. Quando começaram as aulas de novo, aí os pais vinham fazer limpeza, pra começar o ano de novo.

O que vai ficar para o futuro? Eu acho que chamar de tia mesmo, né? Você vê que até esses que já foram embora, eu encontro com eles na rua e eles me chamam. “Tia!”. Você vê, quer dizer, ainda lembra da escola! O hábito deles aqui é esse, chamar tudo de tia, mas eu não sou tia deles. Foi porque estudou aqui e isso tudo também, falar com a gente, tratar a gente, eles são tudo carinhoso. Quer dizer, se eu não trabalhasse aqui e não tratasse eles bem... Eu fiz algo de bom pra eles me chamar de tia, até hoje. E é muita coisa, é muito tempo, já passou coisa boa, coisa ruim, coisa boa. Fazer 31 anos, não é 31 dias.

## *Maria Lúcia de Souza*

Meu nome é Maria Lúcia. Nasci em Souza na Paraíba.<sup>27</sup> Vim pra cá, está com 25 anos. Casei aqui no Distrito Federal, em Rio Preto. Eu morava lá, na época. Veio eu e uma irmã, pra casa de uma colega. Aí fiquei e casei e fiquei até... Está com 21 anos que eu estou aqui em Buriti Vermelho. Ficou os meus irmãos, uma irmã. Quando eu vim, eu já não tinha mãe, ela era falecida, eu também não tenho mais pai. Era só eu e minhas irmãs. E continuo trabalhando aqui, até hoje. Em Souza eu voltei duas vezes, nesses 25 anos. Eu voltei uma vez só e a outra vez já com eles, né? Faz 6, 7 anos que eu voltei, lá. Eu vim pra casa duma amiga nossa e fui trabalhar na roça. Porque, veio, tinha muito conhecido de lá, a gente avisava e eles pegava a gente, lá.

A primeira vez, eu vim morar com um irmão. Fiquei trabalhando. Vim morar mais um e fiquei trabalhando com o outro, né? Mas eu não achei muito nada difícil, não. Que sempre na casa deles também foi igual lá em casa. A gente, eles, as mulheres tudo é de lá. Fazia as mesmas coisas. Aqui, tem muitos, veio muitos paraibano. Vieram depois e foi comprando esse pedacinho aqui. Tem um rapaz ali, que comprou depois, tem outro ali, tem outro ali, não, Chico já morava ali quando eu vim pra cá. E foi chegando. Depois uns vem puxando os outros. (risada) Veio um bocado de conhecidos morar aí, de Souza, Antenor Navarro, que fica lá perto. Eu sou de Souza. O pai dela é que é de Antenor. É. Que lá é cidade pertinha, dez quilômetros, é, vinte e poucos quilômetros de uma pra outra. Tudo é perto. Porque lá é muito difícil, assim, tem tempo que chove muito, tem época que não chove quase nada! E o povo vai saindo, os rapazinho mesmo novo vem embora pra cá. De primeiro vinha muito pra cá. Hoje, daqui vai mais é pro lado de São Paulo, que acha que é mais fácil, né? Veio muitas pessoas pra cá. Antes, antes eu acho o pioneiro mesmo foi um irmão meu que veio pro Rio Preto e ficou lá muito tempo. E desse tempo pra cá ele, parece que ele foi só puxando o povo de lá. Eu não sei como ele ficou sabendo do Rio Preto. Ele saiu na época, naquela época, eles vinha assim, até pegar assim, vinha um caminhoneiro, eles pegavam carona e saía pra trabalhar, onde achasse! Ia aí... Pararam aqui, lá no Rio Preto. Eu não lembro a data da primeira viagem dele. Ele vinha e passava um tempo aqui. Ele veio, passou nove meses e não deu nem notícia em casa. Quando a gente

---

27 Entrevista realizada no dia 12 de maio e 5 de dezembro de 2012, em sua chácara, no Buriti Vermelho, e na escola desta localidade, onde trabalha. Lúcia foi entrevistada na companhia de suas filhas, Márcia e Mônica, e de sua irmã. Incorporei as intervenções de Márcia, indicando o nome dela, entre parênteses, seguindo-se a indicação do nome merendeira entrevistada, para indicar o retorno de sua fala.



pensou que não, ele chegou. Já trouxe um outro irmão. E assim foi trazendo! Ele mora, esse que eu estou falando, mora no Jardim II. O outro mora no São José. Eu tenho também uma irmã que mora lá na cidade, na Estância, é em Planaltina. São treze irmãos, tem espalhado pra tudo quanto é... tem no Juazeiro do Norte, tem na Paraíba, Pernambuco e aqui.

O Rio Preto é chácara, igual aqui. Foi, a gente trabalhou lá e comprou aqui e aí achou melhor vir pra cá. E continuamos a trabalhar, até hoje nós trabalha aqui. Há 21 anos eu vim pra cá, porque eu vim, o meu filho mais novo nasceu aqui, estava com poucos dias que eu estava aqui. Em 90. 90, vai fazer 22. Dez do onze de 90.

A gente veio para o Buriti Vermelho, porque tinha um rapaz que comprou a chácara vizinha, ele era vizinho nosso, lá. A gente veio, no dia que ele veio pra plantar o limão ali na chácara dele, eu vim com ele a mulher dele, e aí falaram que tinha essa daqui pra comprar. Deu certo! Porque assim a gente sempre pensou em comprar um canto certo pra gente ficar, porque ficar em casa dos outros, morar em chácara dos outros, assim, não pode ser por toda a vida, né? Tem que pensar em arranjar um lugar pra viver melhor, né? Porque, aqui mesmo, aqui só tinha a casa, aqui era tudo cheio de mato. A gente foi... ah, pra viver tem que se esforçar, né, pra dar certo. E foi arrumando, aqui. Porque era difícil a água, né, não tinha, não passava o canal aqui dentro. Puxava dum canal que passava ali embaixo, um rego. Tinha um, como é que se chama? Se chama até carneiro. E jogava essa água pra cá. Carneiro. É um negócio de ferro grande assim que ficava batendo e jogava água. E foi jogando pra cá. A gente fez um tanquezinho, pequeno, de cimento, ele jogava pra dentro do tanque e a gente molhava as plantas. Plantava maxixe, plantava todas essas coisas assim. Estava na chácara do vizinho aqui. Ele ligava lá, a gente ligava ele, que ele tinha um negócio, a gente ligava ele. Ele ficava ligado direto, mas tinha hora que ele parava. E encanava água pra cá. Depois o pai dela foi trabalhando, trabalhando e conseguiu plantar esses limão, essas pocan. E no meio deles, do limão, vai plantando outras coisas.

A gente começou a plantar o limão, porque... Lá era dum japonês e nós trabalhava pra ele. Ele mexia com esse negócio de plantar limão e a gente foi vendo aquilo. Era. Isso, era japonês de verdade. Eu morava lá na chácara dele. Compra a muda enxertada, planta e espera. O limão começa a produzir depois dos três anos. Ele é bom de trabalhar, porque aduba uma ou duas vezes por ano, só molha e capina, pra não deixar emagrecer muito e pode deixar. A gente ia plantando as outras coisas assim e

vendendo! (Márcia) Aqui faz consórcio de culturas. Como é pouca terra, então tem que plantar nas linhas do limão, nas entrelinhas. Aí sempre foi assim, fazendo consórcio. Sempre a venda é na CEASA. Nessa época era muito difícil caminhão, aí tinha o caminhão da associação, que era do Jardim e atendia o Buriti Vermelho. Aí ele passava aqui e pegava as verduras e levava pro CEASA. E depois a gente comprou o caminhão e levava. (Lúcia) Tinha uma associação. Aí quando meu marido chegou aqui, ele passou a ser presidente. Que sempre vai trocando, né? Ele foi sempre buscando as coisas e foi, era, pedia. Olha, essa água mesmo foi ele que conseguiu! Energia aqui em casa, não tinha energia. Nós passou um ano sem energia. E ele foi atrás, até que conseguiu. Desde que a gente chegou, as coisas não mudaram muito. A única novidade que chegou acho que só foram as granjas e o Glázio, é gaúcho. Ele planta e a chácara dele é a maior daqui do Buriti. Data eu não sei, mas tem muito tempo também. Lá, na granja, as pessoas vem pra trabalhar, passa um tempo, aí vai embora. Vem de fora. Então as únicas pessoas novas que tem são esses que vem pra lá, porque os chacareiros são sempre os mesmos.

Aqui, no Buriti Vermelho, eu não sei como é que eles se viravam não, esses mais velhos que moravam aqui. Porque quando nós chegamos aqui, quase não tinha nada aqui de coisa plantada. Eu acho que foram vendo isso e foram plantar também. Por exemplo, a chácara onde a gente pegava água, ali, eles não plantavam quase nada. Porque o que morava lá, era uma senhora que morava lá e ela trabalhava na escola. Era merendeira, ela. Era Dona Joana, ela mudou. Ela foi morar em Planaltina, porque aposentou. Ficou 31 anos na escola. E os filhos eram ainda novo, não trabalhava, a chácara dela só era mais mato. E a gente pegava água de lá, passava mesmo no meio da chácara dela. O pessoal plantava pouquinho! Um velhinho que morava ali, ele era assim de idade, plantava assim uma rocinha de maxixe essas coisinha pouca, mas eu não sei como é que ele vivia não. Ali no Seu Antônio ele planta mais, ele veio a plantar começar a plantar um pouco, ih, bem depois da gente. Eu acho que ele mexia mais era com gado, essas coisas assim. Tinha Seu Benedito, que morava naquela chácara ali, vizinho ali, tinha a Dona Joana que morava aqui, já tinha Chico, que mora bem ali. Cada um foi se virando do jeito que dava pra se virar.

Agora, eu não tenho agora porque eu estou trabalhando, o tempo fica curto, não dá pra ficar mexendo com essas coisas. Porque tem que estar sempre olhando, molhando, capinando, adubando, e a gente, agora não dá. Mas as plantas do quintal é

coisa da minha irmã, que mora comigo. Ela nunca casou, ela veio morar comigo antes de eu vir aqui pro Buriti, quando eu morava no Rio Preto. E ela gosta de estar no terreiro fazendo essas plantas, gosta de estar mexendo. Ela é que faz essas coisas tudo. Ali tem o urucu, desde o Rio Preto que eu não compro corante, eu que faço. Lá tinha pé, aqui eu também plantei. Eu faço em casa. Pra plantar a gente tem que arranjar o pé, plantar a semente. Pila no pilão, com fubá de milho e óleo. Pronto, está feito o corante. Usa na carne. Se não fizer assim pode pegar a sementinha dele, mexer no óleo, que fica vermelhinho também. Dá cor, a mesma coisa. Pra ficar sequinho ali, a gente pode dosar ele, sem precisar de estar, não preciso de estar tendo trabalho de ficar melando ele no óleo e jogando fora. O urucu dá cor, né? Aqui em casa é assim. Está com muitos anos que eu não compro. Eu faço. Eu compro açafraão, mas não é todas vezes que eu uso. Eu gosto de usar mais, assim, quando eu vou fazer um peixe. Pouca coisa coloca um pouquinho de um e um pouquinho do outro. Eu invento de fazer assim, sempre eu gosto de misturar.

O tamarindo sai pouco, são, são só duas caixas. (risada) Esse ano aqui, porque agora, o que tem plantado é só esse maracujá mesmo, esse ano não tem outra coisa a não ser o limão e a ponkan, ponkan saiu já né, agora só quando der outra safra. Porque ela deu um pouco agora, mas foi fora de época. Mas quando, mais ou menos no meio do ano, ela vai florar ainda.

A minha filha, Márcia, ela estudou no colégio agrícola, em Planaltina, depois foi pra Faculdade. Hoje também está na Embrapa. Eu acho bom, porque ela estuda e sempre ela sabe orientar alguma coisa, assim, da roça, e incentiva o pai a fazer. Em muitos lugares se planta o limão. No Jardim, mesmo, tem muita plantação de limão. E o pessoal da Emater é que passava por aqui, olhava, orientava. O pessoal da EMATER do Jardim II. Márcia e Mônica, minhas filhas, moram em Planaltina. Sempre eu vou lá. Nem tanto, mas, na hora que eu tenho um tempinho aqui eu vou na casa das meninas e vou lá. Eu gosto. Só se estiver precisando de eu ir lá. Lá em Planaltina tem mais costume, né? Desde quando eu cheguei aqui era a cidade que eu ia. Ficava mais perto. E acostumei. A gente sempre vai na feira. Comprar alguma coisa lá. É, supermercado faz lá. A feira de frutas e verduras, também faz lá. Aqui é, como o povo diz, casa de ferreiro, espeto e de pau, né? Produz mas muita coisa pro consumo diário compra lá. É, porque não é tudo que a gente tem em casa, né? Alface sempre eu compro. Planaltina é muita zoada. Mas eu até que estou acostumando. Nas primeiras vezes que eu ia para

dormir lá, nossa, eu amanhecia caindo de sono. Agora não. Vou, durmo umas noites inteiras. Acostumando.

Eu comecei a trabalhar na escola do Buriti Vermelho vai fazer quatro anos, agora, no dia 23 de setembro. Antes era uma escolinha velha, a Márcia estudou lá, tinha até uma sala de lata. Depois mudou pra cá. Eu estava até almoçando, aí meu ex-marido ligou dizendo que o assessor do ministério do Paranoá tinha ligado pra ele pra ele indicar uma pessoa. E ele tinha falado pra ele que ligasse pra mim. Com um pouco o homem ligou chamou pra eu ir trabalhar, perguntou se eu queria trabalhar. E fui! Está dando certo até hoje. Lá tinha já um rapaz que trabalhava, que ele era merendeiro. E ele ficou umas duas semanas lá, me dando orientação, como é que faz isso e eu ia vendo assim, porque eu não tinha costume de mexer, nunca tinha trabalhado. Eu fui me acostumando. Nunca tinha trabalhado assim. Eu não achei difícil. Não tem muita diferença de casa, não. Até o ano passado era eu. Porque tinha, são quarenta meninos. Esse ano tem cento e setenta e estou com duas pessoas lá me ajudando. Eu estou achando bom! Tudo no mundo elas ficam “Lúcia, Lúcia”. Eu digo “agora, pronto, a cozinha é nossa!”. (risada) Mas tem uma que já trabalhava. Aí ela só trocou de escola. Tem vinte e dois anos que ela trabalha. Ela trabalhava lá no PAD DF. Depois passaram ela pro Lamarão e agora passou pra cá. Ela mora no Café Sem Troco. A outra, ela entrou agora, na semana passada. A firma contratou ela e está aí. Ela mora aí pertinho. Ali nós combina por igual, ela entrou faz pouco, no ano quando ela entrou eu falei: “Olha, nós não vamos dividir serviço, temos o que fazer tem, então vamos fazer as duas, pra não ficar, carregar só pra uma”. A outra as vez fica com um servicinho que termina logo, ah, não vou fazer o teu porque eu já fiz o meu, não, aqui não tem isso não. Na hora que ela entrou eu já falei pra ela, bora fazer junto tem que ser unido pra poder fazer. Ajuda, porque quando pessoa entra lá, entra assim um pouco desorientada tem que tá perguntando como é que é, como não é, como não é. E é bom também, porque, a pessoa só, igual assim, eu vivia sozinha, ficava aperreada pra fazer as coisas, porque tudo tem as horas certas né? E ela ajudando, né, a gente corre pra fazer, sai tudo na hora certinha, tem que fazer, vamos fazer, pra sair, não, ter atraso. E é assim.

Todo dia tem um cardápio pra fazer. É um trabalho, vamos dizer assim, é um trabalho em conjunto. Uma faz uma coisa, a outra faz outra coisa. Se uma não sabe como é que vai fazer, pergunta à outra. E dá certo, fazendo as coisas assim. Uma pessoa sozinha não pode decidir onde tem três, né? Então vamos, um pergunta, “É assim?

Então vamos fazer assim”. E faz, dá certo! Olha, no dia, tem dia de manhã, dá um leite, um sucrilho, outro dia dá um biscoito com leite e vai tratando. O café da manhã é só essas duas coisas. Sim, começou a vir um iogurte, aí dá com biscoito. E depois a gente dá o almoço. O almoço é feijão, arroz, carne, outro dia é galinhada, outro dia é arroz, é peixe, outro dia é macarrão. E vai... vai levando a vida. A comida de casa a gente pode inventar qualquer outra coisa, na escola tem que ser aquela que é pra ser. Mesmo que a gente, por acaso, amanhã é arroz e feijão, lá a gente pode trocar, pode ser macarrão, que eles não importa, né? A diferença que eu acho é essa. Os temperos de lá é só, coisa pouca, que eles mandam assim, não pode a gente estar levando. Agora é que eles nos mandaram esse tempero, de sal e alho. É o que as nutricionistas mandam. Elas não gostam muito quando bota muita coisa não. Porquê, eu não sei.

Lá em Souza, era poucos alunos, era, uma sala só de alunos, quantos eu não sei, mas era. Era um grupo, nós chamava não era assim, chamava um grupo, estudava naquele grupo. Era um salão e chamava grupo, hoje é colégio, é, outra coisa. A merenda era assim, ia duas vezes no ano, a diretora pegava e repartia um pouco pra cada um. E a gente fazia em casa aqueles bolinho e no outro dia trazia pra comer na escola. Ela dividia o leite, a massa e a gente chegava em casa e fazia uns bolinho assim, chamava bolo de caco. Fazia assim numa frigideira, na gordura, pouquinho gordura. Tinha que bater do jeito que a gente bate bolo, do jeito que faz bolo, fazia na frigideira e no outro dia levava pra comer. Em Souza, era assim. No meio do ano acho que ia de novo outra vez. Era pouca coisa, num é igual hoje, hoje vem muita coisa, todo mês é muita coisa que vem né, naquela época era só, pouca coisa. pouca coisa. Não tinha merendeira nessa época, porque se, se fosse pra ter merendeira, tinha que ter aquele lanche todos os dias né, e como num tinha pro, pro ano todo, também não tinha merendeira. Hoje em dia lá já tem. Mas na, na época que eu estudei, não, não tinha. A merenda de hoje é muito boa, os aluno não come se num quiser. Prque é lanche igual aqui, nove horas faz café, com pão ou biscoito, é leite, é suco, e mais tarde é o almoço. Com tudo, vem verdura, carne é, frango, peixe. Bem reforçado. Pra vista daquela época, muita coisa que vem hoje. Vem fruta. Num era tanta coisa, mas também já havia muita coisa, na época. Tinha Dona Joana, que era merendeira, né?

A gente faz curso, sempre tem. Quando a gente entra de férias, eles já marcam pra gente ir assistir dois, três dias curso. Eles dão uma orientação de como fazer, mais assim, esses negócios de limpeza, como lavar, como usar as coisas. É muito bom, a

gente aprende muita coisa. Esse ano passado eu fui lá para o, teve lá no PAD DF, depois teve lá no Paranoá. Sempre eles tão fazendo isso. Quando eles vem fazer visita, eles só entra lá na cozinha, olha como é que está, se está certinho. Eles vem só pra ver esses negócio.

Na escola do Buriti Vermelho, uma parte está vindo aluno do Café Sem Troco, do Lamarão, está vindo dessas mundo aí. Agora, os que tinha aqui não dava os cento e setenta, né? Então está vindo de fora. Tem uns que comem, nem todos, né, mas tem uns que comem. A gente tem uma mulher lá que ela passa na sala pra perguntar quem quer e quem não quer, pra gente não fazer pra desperdiçar. Tem que fazer aquele total. Igual tem cento e setenta, nós faz pra cento e vinte, cento e quarenta. Eles comem. Às vezes até comem mais, porque aqueles que não dá o nome, na hora dá vontade e aí vai e come. Dá tudo certo. Até o ano passado era criança até quarta-série, achei muito bom trabalhar com aquelas crianças, mas esse ano também eu não, não achei dificuldade. Mas a gente falava, vixe, vai mudar tanto, vai nada, não mudou não, assim, mudou algumas coisas porque adolescente é difícil, mas é eu na cozinha, não tenho problema com eles. Muitos deles já, rapaz moça. Não tem problema de trabalhar com eles não. Os alunos são bons, respeita a gente. Até hoje eu num tive problema com nenhum, com ninguém ali da escola. Aqui não tem mais primeira à quarta, só é da, da quinta à oitava, agora. Primeira à quarta agora está sendo lá no Itapeti.

Ali, naquele balcão da cozinha, você coloca as panela, e vai, botando os prato e passando pro balcão. Os meninos fazem a fila, vai pegando e saindo. Assim é bom, porque tem escola que leva nas salas, mas é muito, muito difícil levar. Cadê a gente levar um bocado de panela pra sala? O tempo que eu entrei lá, já servia comida assim. Quando tem a galinhada, quase todo mundo quer. (risada) A gente pega o frango, refoga direitinho e faz o arroz e mistura. Não tem segredo não! Em casa às vezes a gente acrescenta algum tempero que não tem na escola. E em casa, o que tem a gente a gente gosta de fazer. (risada) E sempre tem, graças a Deus que nunca falta carne, arroz, feijão, macarrão, verduras. Sempre cozinhei, mas, em casa, sempre é outra coisa né? (risada) E, mais importante, é pouca gente. Na hora que fizer, não precisa correr pra ser tudo na hora certa, né? Tem a hora, mas não, assim, dizer assim, tem que ser em cima da hora assim. Lá tudo, tem que fazer de acordo com o relógio, né, trabalha de acordo com o relógio. E deu hora, ninguém, aqueles que tá lá fora não quer saber se não fez e porque que não fez, né?

Mas está tudo bem, até hoje, a gente tendo vontade de fazer as coisas, tem nada que que atrapalhe. Tá bom, eu gosto muito de trabalhar ali e a gente faz uma convivência com os de fora, que é muito bom. Parece que a gente esquece até as coisa ruim que acontece na vida da pessoa. (risada) Passa o dia, um conversa, outro conversa, é bom.

Não achei ruim esse trabalho, pra mim foi muito bom. Ih! Quero que Deus me dê esse trabalho por muito tempo, enquanto eu puder. Que me ajuda muito, eu trabalhar lá. Dos dois lados, né? Tanto na minha vida assim, a gente fazer amizade com os outros, como em ajudar comprar as coisas aqui, na facilidade, porque a vida não é fácil. Pra mim valeu, eu gosto de trabalhar lá. Uma coisa ajuda a outra. E o trabalho da chácara espero que não pare, que fique muito tempo. O da casa é uma coisa que a gente sabe que não para, né? (risada) Só se Deus ordene a gente adoecer, não tem como, né? Pois é, de casa a gente sabe que não para. E é bom a gente trabalhar né? A gente, quando não pode fazer, é que fica com vontade.

A escola me marcou, acho, pela amizade das pessoas, conhecer essas pessoas que não conhecia. Acho que é uma coisa que ajuda. E essas pessoa vão lembrar de mim, com certeza. Pensa, muitas vezes minhas meninas ainda fala com Dona Joana. Quando elas estudavam, Dona Joana fazia as comida que elas gostavam, alguma coisa ainda hoje elas falam. Eu acho que alguém, um dia vai falar alguma coisa comigo. Marcinha falava muito feijão tropeiro que Dona Joana fazia. Ainda hoje ela fala desse feijão. Ela era de passar aqui, se não tivesse, por acaso, as vezes estava falando alguma coisa, por acaso a farinha, então ela passava aqui e falava: “Ah, seu fulano, vamos ganhar farinha?”, ela fazia assim. E arrumava feijão pra fazer, porque sabia que os menino gostava, né? O feijão tropeiro, só escorre o feijão e tempera ele com cebola, com cheiro verde, o que você quiser temperar, e mexe a farinha. É muito bom, aqui logo faço. Mas na escola, não, porque, agora está vindo um feijão. Vem numas lata, a gente só esquentar ele, já vem pronto. Porque o feijão tropeiro precisa de bastante feijão e tinha a continha daquele tanto de fazer. Pra fazer pra muita gente, num dá, vem pouco. E ela fazia assim, que ela sempre arrumava por fora pra fazer. Hoje em dia eu não arrumo não, que sempre o pessoal da secretaria fica falando que não é bom levar as coisas, que se algum menino passar mal, vão dizer assim que foi a comida e vai perguntar de onde veio. Eles tem medo de acontecer alguma coisa. Então, faz só o que ele manda. Porque se aquele alimento foi da Secretaria, ela é quem responde por isso, e se a gente levar de casa por

acaso, levar, se der alguma coisa, a gente tem que responder por aquilo. Hoje em dia eu não faço, eu não peço nada, vem tudo. E o que vem de lá é o que eu faço. Por isso que a gente tem medo de acrescentar alguma coisa, pra depois não dar problema. Hoje em dia eles manda tudo já ensacadinho, manda iogurte, aquele todinho, tudo já em saquinho, prontinho, a gente só entrega. E eles manda banana, o leite, tudo, e a gente faz a vitamina também. Mudou, mas continua bom. Também, a diretora é muito boa, a vice-diretora é muito legal. Os professor também, mudou mais são, gentis. Até agora eu não tive o que dizer de nenhum.

Na minha chácara, a gente teve uma vida assim sofrida. Hoje em dia eu estou achando que está bem mais fácil. Quando o limão era novo, dava pra plantar no meio, aproveitava o entremeio do limão, plantava pimentão, tomate, jiló, pimenta, isso tudo dava pra plantar. Hoje está só o limão, porque depois que cresce, fecha.

Quando eu comecei a trabalhar na escola, eu vinha pra escola, chegava em casa e ia pra roça. De noite eu fazia as coisa de casa tudo, não perdia tempo não. (risada) Na roça, até quando estava claro, eu ainda estava cuidando. As meninas me ajudavam, elas chegava da escola, cuidava mais ou menos de casa, limpava chão. Tem minha irmã também, que ela me ajudou. Quando foi pra vim pra cá eu falei: “Olha, eu vou trabalhar mas eu quero ajuda de todo mundo! Eu sozinha não dava conta né?”. Então, todo mundo concordou e me ajudou. Na roça tem que capinar, molhar, pulverizar, mas isso tem um rapaz que até hoje trabalha, que pulveriza. Ele mora na chácara vizinha, ganha por mês pra cuidar daí. Mas colher, eu colhia, sozinha. Meus filhos ajudava pouco, porque na roça mesmo eles num aprenderam nem a capinar. (risada) Às vezes, na colheita, eles ajudavam, mas bem pouco. Como estudavam na parte da manhã, chegava depois de meio dia já cansado. A Márcia é que agora está interessada, disse que vai cuidar. Ela está plantou esse maracujá e fica orientando o trabalhador, como é que anda. De lá de Planaltina, ela liga pra saber e diz o dia de passar o veneno, de adubar. Ela quer cuidar disso. Fala pra mim: “Mãe, fica olhando”, aí eu vou lá. (risada), vou dar uma olhada, mas o rapaz ele cuida direitinho.

Esse trabalho da escola acrescentou muita coisa porque, igual aqui, eu cheguei pra trabalhar aqui, e eu achava comigo que eu nunca ia trabalhar fora, só em casa, de casa pra roça né. Vim pra escola e aqui a gente aprende muita coisa, que tem que ter muita paciência pra cuidar dos menino, isso daí é uma parte muito boa. A gente aprende ter paciência de trabalhar com pessoa por fora né, pois nunca como a gente estar



sozinho em casa. Eu acho muito bom o meu serviço, eu nunca reclamei e parece que eu estou é acostumada aqui. A gente aprende a fazer coisa que muitas vezes se não faz em casa, e a gente faz aqui. E tem que saber lidar com as pessoas.

A Márcia estudou, fez até a quarta série no Buriti Vermelho. Depois, ela e Mônica foram pro Jardim II. Foi aí da oitava, do primeiro ano, então elas foram lá pra Tabatinga, e de lá, Planaltina. Daqui pro Jardim, na época, elas pegavam um ônibus de linha, pra ir. Ônibus cheio. Depois que elas foram lá pra Tabatinga, o ônibus já não passava aqui, passava lá no... Como que chama aquilo lá? Barra Alta. Então, o pai dela ia levar no ponto do ônibus e de lá seguia. Ficou um tempão assim, depois o ônibus começou a passar aqui. Aí todos os três foram pra lá. Depois ela mudou pra Planaltina e está até hoje. Por aqui tem pouco divertimento. Festa junina quase nem tinha, agora que está tendo. Esse ano mesmo ela fez a festa, foi muito boa. Muita gente teve forró a noite inteira. Foi ali na igreja, no galpão, foi a noite toda de festa. Foi muito boa. A vida das minhas meninas é de casa pro trabalho, pra faculdade. Pronto. Quase num sai não. A cidade está ficando muita violência, elas tem medo de sair, de ficar saindo assim. Dificilmente sai uma. Às vezes Mônica, que é mais danada que Marcinha (risada), sai mais os colega, vai nos barzinho ou então numa pizzaria, logo volta pra casa. Mônica? Ela vai, lá em Planaltina, lá em Formosa. Mas é poucas vezes.

Teve uma época que arrumaram lá no Paranoá umas banca, que era pros produtor daqui levar as coisa pra vender, mas foi pouco tempo. Era naquela feira do Paranoá, aonde hoje é o restaurante do Roriz, ali era uma feira de produtor, tinha um galpão grande assim. Eu nem lembro. Minha cabeça é ruim pra lembrar essas coisas. O ano ei não lembro. Colocava cada qual sua banca de verdura, mas deu muita saída não. Na CEASA você leva um tanto, rapidão você vende, porque tem as entrega. Vende, é difícil voltar alguma coisa. Pode levar um caminhão cheio! Lá no Paranoá não tem assim muita saída. Eu vou pouco pro Paranoá, aqui num tem nem ônibus pra lá. Tem que passa lá no Sussuarana, mas pra nós aqui do Buriti não dá pra ir, tem que estar seis horas da manhã. Como é que a gente vai? Quando vai é pra Planaltina. No Paranoá só vai lá resolver alguma coisa que não dá pra resolver em Planaltina. Aqui é área de Paranoá e algumas coisa da escola eu tenho que ir pra lá. Então eu vou pra Planaltina, pego o ônibus e sigo. Muitas vezes também que tem curso das merendeira, aí eu pago pra uma outra merendeira lá do Itapeti me levar de carro. Agente divide em quatro, cinco. Em Brasília, eu pouco ando lá, ando mais na cidade satélite, igual Planaltina,

Paranoá eu vou poucas vezes, como eu já te falei, mas a gente sempre vai em Planaltina. Brasília a gente vai assim por acaso, quando precisa de alguma coisa que não pode resolver em Planaltina. Porque logo quando eu comecei a trabalhar, muitas vezes os cursos eram lá em Brasília, depois eles passaram pro Paranoá, que fica mais perto pro pessoal da área rural. Aí junta aquele pessoal daqui, que faz parte do Paranoá, e as merendeira vai tudo pra lá, porque fica mais perto. Ir pra Brasília fica tudo difícil. Se não for de carro, tem que pegar ônibus Planaltina, de lá ainda pegar outro ônibus. Aqui só tem pra Planaltina e os cursos em Planaltina só são pra aquelas escolas da área rural que faz parte dela. E aqui faz parte do Paranoá. Ficou um bocado de lugar, juntaram aqui pra ficar área do Paranoá. Só que a distância é a mesma, aí dividiram. Aqui tem essas a gente de saúde, de quinze em quinze em dias elas marcam as consultas das pessoas. Se por acaso precisar de fazer um exame, aí marca pro Paranoá. Muitas já começaram a marcar pra Planaltina, porque eles vêem as dificuldades que as pessoas passam. Quem tem carro fica fácil ir pra qualquer lugar, mas quem não tem pra, pegar ônibus, fica difícil. São três horas pra resolver o que precisa em Planaltina, pra pegar o ônibus que sai de volta. É pouco tempo, você já chega umas 9 horas e tem que pegar ônibus pro Paranoá, fica corrido.

Os treinos é mais é negócio de como cuidar da cozinha, negócio de limpeza, ter cuidado pra não deixar ninguém entrar, pra não levar as bactérias pra cozinha. As touca, é só se a gente tiver mexendo com panela. Se estiver mexendo com comida, tem que usar touca. De tarde a gente usa, porque tem que cortar a carne. De tarde mexe só com a carne e a limpeza. De manhã, na hora que tá fazendo a merenda, tem que ter as toquinha prontas. Chega, vai entrar, tem que botar a toquinha.

O frango, a gente tira e deixa na água, pra de tarde cortar. Depois guarda na geladeira, pra fazer de manhã do outro dia. Porque se a gente deixar pra fazer de manhã, pra cortar, não dá tempo. Que a hora do almoço é quinze pras onze, aí é correria. Se a gente ainda for cortar, tem verdura pra cortar também, tem feijão, tem que fazer arroz, a carne, muitas vezes faz o suco, aí não dá tempo. Porque verdura tem que descascar. Eles manda abóbora, batatinha, tudo tem que descascar. É cenoura, beterraba. São duas merendeiras. Quando essa daí entrou, eu falei pra ela que aqui não tinha serviço dividido, se precisou, a gente tem que pegar junto, porque depois não dá tempo. Preciso fazer o arroz? Então, uma faz o arroz, outra faz a carne, outra descasca uma verdura, outra vai fazer um leite, pois de manhã, nove horas tem que dar o primeiro lanche.

Então tem que ser em conjunto, tem que ser as duas. Eu faço mais. Já chego e já vou arrumando pra colocar a carne no fogo, enquanto a outra vai arrumando o lanche da manhã, das nove horas. Uma faz, a outra faz, aí dá certo. Agora, o ano que vem, diz que vai vir mais uma. Mas só o ano que vem, porque vai ter aula à tarde. Pra duas, fica muito pesado.

Quando eu entrei, a Dona Joana já tinha saído. Tinha um rapaz, que também, que ficou, acho que menos de dois ano ainda, eu entrei e ele saiu. Ele foi pra direção. Depois, ele passou a ser auxiliar administrativo, porque é o cargo dele que subiu. De merendeiro ele passou a ser auxiliar administrativo. As percapa era ele que fazia. Percapa é assim, vem a percapa da cozinha, o mapa da merenda. Se por acaso hoje ele fazia o frango, tem que marcar tudinho, tem que notar tudinho. Ele subiu de cargo, ganhou mais, porque ele é estudado, eu não sou. Ele fez o concurso, passou, e veio pra escola do Buriti Vermelho. Mas ele queria um lugar mais perto de casa, que gastava menos combustível, essas coisa assim, então arrumou pra lá. E veio outro no lugar dele pra administrar a cozinha, pra fazer o mapa da cozinha. Aí, acabou esse negócio de auxiliar administrativo, agora é por conta da direção da escola.

## *Luzinete Aparecida Lourenço*

Eu sou Luzinete, nasci em Buritis de Minas.<sup>28</sup> Sou de 1986. A minha família veio pro Cariru em busca de melhorias, porque lá era muito difícil o serviço. Meu pai trabalhava de vaqueiro e minha mãe não trabalhava. A gente andava muito, muito, muito distância pra chegar na escola, andava muito. E aí chegou o ponto que minha mãe falou pra ele: “Olha, vamos pra onde minha mãe mora, que aqui não ta dando mais”. E aí foi que ele decidiu morar pra cá pra melhorar as condições. A mãe da minha mãe veio primeiro, aí depois a minha mãe veio, mas depois de muitos anos. Chegaram aqui, meu pai arrumou serviço em uma fazenda, melhor do que era na roça. A escola era mais perto, tinha ônibus pra ir pra escola. A diferença de lá e aqui, é porque lá não tinha energia.

Eu comecei estudando na escola do Cariru, quer dizer, primeiro eu estudei no Buriti, aí eu estudei aqui, aí daqui eu fui estudar no PAD-DF. Eu parei de estudar um período e daí fiquei bastante tempo sem estudar, devido às condições do meu pai, que trabalhava na roça e não tinha muito pra oferecer. Então fui trabalhar, parei de estudar e fui trabalhar. O período em que eu estudei, eu acho que tinha uns 10 anos. A Daniele, minha filha, tem 7 anos. A merenda da escola era boa, mas hoje em dia é melhor, né? Hoje tem mais... Como é que fala? Mais variedades de coisas, e antes não, antes tinha a merenda, era boa a merenda, mas não tinha tanta variedade igual tem hoje.

Eu parei de estudar pra arranjar serviço, então eu trabalhei de doméstica em vários lugares, em várias casas diferentes. E meu irmão morava em Cristalina e eu fui morar com ele pra arrumar serviço lá. Quando eu cheguei em Cristalina, passou um tempo e eu me casei, fiquei morando lá e trabalhando. Eu também trabalhei em restaurante. Só que aí meu casamento não deu certo, eu me separei e decidi voltar pra casa. Parei de trabalhar de doméstica e voltei pra casa. Quando cheguei aqui, eu arrumei serviço em uma fazenda lá em cima. E estava cuidando dessa casa, na fazenda, quando passou um tempo e surgiu a oportunidade, se eu queria fazer um... Como é o nome? Tipo uma seleção. A minha madrinha, que trabalha na escola, me ligou e perguntou se eu queria trabalhar, porque tinha surgido uma oportunidade lá e se eu quisesse ir atrás, pra ver se eu conseguia. Eu até fiquei com medo, né? Porque trocar o certo pelo duvidoso. Mas eu pedi para minha patroa se eu podia e foi assim. Aí eu fui. Eu não me

---

28 Entrevista realizada no dia 12 de maio e 27 de novembro de 2012, em sua casa, no Cariru, e na escola desta localidade, onde trabalha, quando foi entrevistada juntamente com Leonor.

lembro a onde era o endereço que tinha que ir. Chegou lá, uma fila imensa, imensa, imensa, imensa, muita gente. A gente ficou lá, fui eu e uma colega minha, foi indicada nós duas. Porque devido ter me indicado, porque a diretora da escola já foi minha professora, né, e, assim, ela tem um afeto muito grande comigo. Segundo ela, a primeira pessoa que veio à mente pra ser indicada foi eu. Eu fui e quando chegamos lá, ficamos de tardezinha, umas cinco e pouco, a gente ficou lá e a gente conseguiu ser atendida. Então pediu pra voltar no outro dia. A gente foi e eles falaram que só estava pegando quem tinha indicação. Aí a gente foi atrás dum papel pra conseguir a indicação. Consegui lá, entrou em contato aqui com a diretora e ela foi e conseguiu. A empresa pega o contrato de um ano. Nosso fiscal disse que vai se estender por mais um ano. Então, a gente ganhou pra ficar mais um ano, aí continua. Quando chegar no ano que vem, faz de novo. Se eles ficar, se for entrar outra, vai lá de novo, leva documento na outra firma, vai atrás de tudo isso de novo.

Quando eu vim morar com a minha avó, lembro sim, lembro sim. A vizinhança eu não lembro muito, mas eu lembro quando eu vim morar aqui. Eu lembro, assim, quando ela morava aqui também, eu lembro, pouca coisa, mas eu lembro. A casinha da minha avó era até de tábuas, na época, era de tábuas, não era assim. Aí eu estudei aqui, quando eu vim, eu estudei aqui. E aí eu voltei. Eu tinha quantos anos, mais ou menos.

O convívio aqui, no Cariru, é bom, todo mundo conhece todo mundo, todo mundo tranqüilo. Aqui não tem ninguém que não conhece ninguém. Se falar quem é fulano, todo mundo sabe. Então assim todo mundo é conhecido, todo mundo é amigo. Depois que eu vim, não voltei ao Buritis. Eu fui uma vez, mas foi quando o meu avô morreu, meu outro avô, pai do meu pai. Que ficou. Que minha mãe, mais meu pai, veio, o pai do meu pai ficou lá. Só que quando a minha avó morreu, a gente não ficou sabendo. Quando conseguiram avisar aqui pra gente, já tinha mais de mês que ela tinha morrido. E meu vô, não. Quando meu vô morreu, eles avisaram, aí deu tempo da gente chegar lá pra ver ele. Nós morávamos na beira do Rio Urucuia, todo mundo. O pai do meu pai eu não sei, mas a minha avó, não sei se vó nasceu ali. Acho que na beira do Rio Urucuia, não. Mas em Buritis de Minas, também. Foi em Buritis. É, acho que meu vô era baiano.

Das escolas antigas, ah, eu não lembro. Eu não lembro, mas quando eu estudei aqui, já era essa escola também, segunda, terceira, quarta... E a quinta eu fui pro PADF. Quando eu vim, eu consegui um serviço numa chácara. Aí eu estava trabalhando numa

chácara, lá, na casa da mulher. Aí a diretora pediu pra levar o currículo, né? Levou o currículo, aí selecionaram lá, mandou. Assim, no começo, a gente ficava um pouco constrangida, porque nunca tinha mexido com muita comida. Era muito menino.

Como tinha a merendeira antiga, também né, com o convívio... Porque tudo isso tem a ver também. Porque a vida toda foi ela, né, a Leonor. Ela está aí na escola. Então, assim, ela trabalha lá desde os 16, 17 anos, que ela está ali. Está até hoje. Então, até com o convívio tem que ter um certo jeito. Eu penso que Dona Leonor foi uma pessoa que trabalhou muitos anos na escola, sozinha, ela deu seu melhor no serviço. E, no meu caso, eu estou chegando agora, não estou tão cansada igual como ela está. Agora as merendeiras são de firma, são novas, e ela tem muita experiência, tem muita coisa pra ensinar pra gente que a gente não sabe. Mas a gente que está chegando agora, tem coisas que a gente, por mais experiência que ela tenha, tem coisas assim que... É uma ensinando a outra. No começo, pra acertar o ponto das coisas, também tive um pouco de dificuldade pra pegar a quantidade do que gosta, do que não gosta, de como fazer melhor, pra poder ser mais aceito, tudo isso. Agora não. Agora, como a gente está mais acostumada, a gente já tem controle de tudo já. O tanto que um aluno come, o outro, a gente já sabe disso.

Eu chego às sete horas e eles entram às sete e meia. Eu chego, faço o café da manhã deles. Que tem o cardápio, né? Cada dia é uma coisa, um dia é leite com café e biscoito, outro dia é sucrilhos, aí é diferenciado. Quando eles chegam, faz a rodinha, aí vão pra sala. A gente fez um carrinho na escola pra levar o lanche na porta da sala. Pra nossa é preciso eles vir, porque quando eles vinham era muita bagunça, menino correndo, menino não lanchava, derramando lanche. Aí a gente pensou que fazendo o carrinho, pois ficava tudo mais tranqüilo. Então eles fazem a rodinha, oram e vão pra sala. Passado de cinco a dez minutos, eu vou, levo o lanche, eles lancham e eu vou. Aí a gente começa a preparar o almoço. Porque, assim, quando é carne, quando é um lanche que tem carne ou frango, tem que começar já de cedo, porque até que corta tudinho, que limpa, né? Porque tem que tirar tudo aquelas coisas e aí já vai fazendo. Aí já começa a fazer o almoço. Dez e meia eles têm o recreio e onze e meia a gente serve o almoço. Aí eles almoçam e deu meio dia e meio eles vão embora. E já em seguida a gente começa a preparar o lanche pros da tarde.

Sobre lanche, Dona Leonor fala que quando era época do governo do Cristóvam, ela falava que o lanche era melhor, né? Vinha coisa melhor pros alunos. Mas assim, em

questão de dificuldades, ela fala que ela já passou muita dificuldade, porque pra ela fazer o lanche, não tinha água na escola, água encanada. Ela tinha que buscar água de balde pra ela fazer lanche, buscar água nos baldes pra por nos filtros. Aí ela buscava água de balde pra fazer lanche, pra lavar a escola. Porque tinha ela e tinha a que limpava o chão, a da limpeza. Só que era uma ajudando a outra, que como era muita coisa, então uma ajudava a outra. Hoje, é mais melhorias. Porque antigamente ela cozinhava o feijão. Vinha o feijão, pra poder cozinhar. Então ali você já enrolava muito tempo. Hoje você já tem o feijão cozido enlatado, você tem a verdura, você já tem a verdura que já vem cozida, a seleta, tem a carne que já vem enlatada também. Isso já ajuda muito. E antigamente não, era ela sozinha pra fazer tudo isso. Os alunos, eles gostam, mas tem que ter o jeito de fazer. Que se for do jeito que ela vem lá, eles não aceitam muito. Igual a seleta, ela vem a vácuo e ela vem com uma água do cheiro muito forte. Então a gente lava ela pra tirar aquele cheiro. Porque se você, não sei nem se é pra falar isso! (risada)

Como o cheiro dela é muito forte, eles falam assim pra gente servir daquele jeito, lá, mas é muito forte o cheiro. Se der daquele jeito eles não comem a seleta. E depois que lavar ela, ela dá uma melhorada no gosto, no cheiro. Aí a gente sempre fica procurando maneiras, usando o alimentos que eles mandam, mas de maneiras diferentes de fazer, pra poder ser aceito. Vem assim, vem os legumes, vem abóbora, vem inhame. Só que no cardápio vem pra gente fazer assim carne com inhame e abóbora, por exemplo. Se você fizer assim, eles não comem. Você tem que, se cortar a carne em pedaços grandes eles não gostam. A gente faz assim. A gente faz o inhame, rala o inhame, rala a abóbora, aí corta a carne picadinha aí faz. O sabor da carne fica diferente, aí eles comem. Mas se cortar assim, de tora, a carne, eles não comem. O peixe também.

O peixe vem como filé. Se a gente fizer o filé do peixe ao molho, eles não comem. A gente ferventa o peixe, pra tirar um pouco da gordura, e aí frita ele, que ele desmancha, fica como se fosse uma carne moída. Depois cozinha o arroz, depois do arroz cozido, mistura o peixe no arroz. Come tudinho.

Eu aprendi a cozinhar com a minha avó, com a minha mãe, eu aprendi a fazer café com a minha avó. Que eu morava com ela, então eu via ela fazendo, ela era muito paciente, ela me ensinava a fazer. Minha mãe também ensinava. E, assim, o que eu não aprendi em casa eu aprendi trabalhando nas casas dos outros. Eu gosto de fazer biscoitos. Eu aprendi a fazer biscoito trabalhando na casa dos outros. Porque pede pra

gente fazer e a gente não sabe a receita, a gente se vira lá e aprende a fazer. Aí, assim, é uma das coisas que eu mais gosto de fazer é biscoito. Aí teve uma vez que teve a cavalgada aqui na escola, a gente passou dois dias fazendo biscoito pra esse pessoal da cavalgada ... Assim, era tipo, como é que fala, aquele monte de gente, assim... Não sei explicar. Eles estavam passando por algumas escolas, fazendo doação de livros. E era organizado pelo filho do Oscar Niemeyer, quer dizer, o neto. Aí, acho que por aqui foram em duas escolas só que eles foram. Aí eles ligaram avisando, a gente preparou tudo pra receber eles. E aí quando eles chegaram recebemos eles, tiramos fotos, foi muita coisa. Foi muito, muito bom, o pessoal. Aí fizeram a doação dos livros, deram autógrafos nos livros. Eles estavam rodando o mundão, toda banda eles iam. Acho que saíram de Brasília, eu acredito que sim, né? E aí foram rodando as escolas. Passamos dois dias. Fizemos biscoito dois dias pra eles. Biscoito era pão de queijo, bolo, bolo de mandioca e bolo normal. Biscoito é o modo de dizer, assim, biscoitos! Mas aí tem vários, vários biscoitos, tem pão de queijo, tem biscoito de queijo, tem bolo, tem bolo de mandioca, tudo isso faz parte do biscoito (risada). A escola que providenciou tudo, pra fazer.

Eu aprendi a fazer biscoito quando eu trabalhava em casa de família. Minha avó também fazia. Minha avó fazia bolo no fogo. Colocava, fazia o bolo na panela e colocava a tampa em cima e colocava brasa em cima da tampa, pra assar o bolo. Porque não tinha forno. Assava assim da panela. Minha avó fazia, minha mãe também fazia. A minha avó fazia bolo de panela. Ela fazia o bolo e botava pra assar dentro da panela. Aí ela pegava a tampa e botava brasa em cima da tampa, botava fogo embaixo, na panela, e a brasa em cima na tampa, pra poder assar o bolo. Ia mais rápido do que no forno! Mais rápido. Porque depende do tanto de brasa que põe, do fogo que põe. Rapidinho assa. Ela fazia, minha mãe fazia. De vez em quando, de a gente der na doida e falar que quer, minha mãe faz. Mas não é muito usado fazer assim não. Fica muito gostoso. Beiju, minha avó fazia beiju. Adorava fazer beiju. Beiju é a tapioca, né, que ele falam. Nessas região tudo faz. Mas ela gostava muito de fazer. Ela arrancava mandioca, ralava, fazia o... fazia o, tirava lá e deixava descer o caldo lá do polvilho e depois fazia o beiju. Ah, ela gostava de fazer geléia de, de acerola, não, de jabuticaba. Ela adorava fazer geléia de jabuticaba.



O nome da minha avó era Elisa, e do meu avô era Firmiano. Só que ele era conhecido como Pelota. Porque era pequenininho! Pequenininho. Aí não tem aquelas bolinhas de carro chamada pelota? Então, chamava de pelota.

Cozinhar em casa é difícil, porque cozinhar em casa é tudo mais pouco, o tempero, tudo mais pouco, né? E na escola, não, é muita coisa. E, assim, eu quase não cozinho em casa. Eu cozinho mais na escola, porque como é só eu e a neném, então não se faz muita comida aqui. Mas pra mim não teve diferença, quando eu comecei a cozinhar na escola. Foi a mesma coisa, porque eu já era acostumada a mexer com coisas pesadas. A cantina da escola é maior que a cozinha da minha casa, mas eu já tinha trabalhado em lugares assim grande, que eu já trabalhei em restaurante, então pra mim não teve muita diferença. Mas, em casa, eu várias vezes eu já fiz comida muito salgada. Devido a isso. Às vezes a gente esquece que ta fazendo pouca comida em casa, daí sai bem salgada a comida. Aqui, como é muita comida, você vai temperando aos poucos, até chegar no ponto. Em casa não, em casa você vai fazer já no impulso coloca e quando você vê já ta bem salgado. Às vezes você pensa assim: “Vou fazer tanto de arroz, só um pouquinho”, quando você vê está um tanto de arroz na panela. Fica sem noção, esquece que você ta fazendo pouca comida, quando você vê já ta um monte de comida na panela.

No meu caso, como eu não sou casada, eu fico mais aqui na escola, não tenho aquela preocupação de ir pra casa fazer comida pra marido e essas coisas. A minha mãe cuida da minha filha pra mim, né? Não tem esse problema de trabalhar fora. Agora, pra quem é casado é diferente, já tem mais preocupação por causa do marido, pra quem tem mais que um filho, né? Como eu só tenho uma, não tem tanta preocupação. Então, o convívio com a minha filha em casa é muito pouco. Eu convivo mais com ela na escola, do que em casa. Só mesmo no final de semana. E final de semana é muito difícil ela comer em casa, porque ela come mais é na casa da minha mãe, na casa da minha tia. Se ela está brincando lá, lá mesmo ela come. Em casa mais é só janta.

Nesse trabalho de merendeira, a gente tem que procurar maneiras pra fazer os meninos comerem. Você vai dar a salada, a criança não quer comer, aí você tenta incentivar, dizer que vai ficar forte, vai crescer. A questão de lanche da escola ajuda muito na educação da minha filha, pois ela não comia nada de verdura, de salada, essas coisas. E depois que passou a ter na escola, ela come alface, tomate, cenoura e antes ela não comia. Beterraba era uma das mais difícil pra eles comer, e hoje se fizer é o que

mais sai, mais do que salada de alface, sai mais a beterraba. Devido à gente fazer aqui, vendo todo mundo comendo, aprende também. Daí em casa também come.

Eu acho que a comida, pra ser nutritiva, não pode ser muito pesada no sal, tem que ter feijão todos os dias, ter verdura todos os dias também.

Se você faz um trabalho bem feito, com amor, todo mundo percebe isso. Então eu acho que quando eu sair, e pretendo, se Deus me abençoar, ficar muito tempo aqui, mas se não, eu procuro fazer o meu melhor pra quando eu sair não ter o que falarem mal de mim, só falarem bem. Quando fala “a galinhada da Tia Leonor”, todo mundo fica alegre. É igual quando vai ter um evento aqui na comunidade e ficam sabendo que quem vai fazer é a Tia Leonor. Os alunos que sai daqui, todos falam que quando chega em outra escola nunca é igual o lanche daqui, todos reclamam, falam que não é igual. Os pais também, às vezes. Então já tem alguma coisa que ela faz, que marca, que ficou marcado. Eu gosto muito de trabalhar aqui, porque é um trabalho perto de casa, é um trabalho que eu estou perto da minha filha, eu não preciso sair de manhã cedo, pegar horas de trânsito pra chegar no serviço, ou de carro ou de ônibus, porque com três, quatro minutos eu estou aqui. E assim é a maneira de eu ficar perto da minha filha! Ela não vai ficar pra sempre, mas aqui tem sobrinho, tem tudo aqui, então a gente sempre está perto, está em contato. E eu gosto muito daqui, gosto das pessoas daqui, gosto de todo mundo. Eu penso assim e trabalho em busca disso, sempre fazer o melhor, pra ser bem falada como é a Leonor, pra ter só coisas boas pra dizer da gente.

## *Diomara Lourenço*

Meu nome é Diomara e eu nasci lá mesmo, em Buritis, no estado de Minas, numa fazenda. Nasci lá, me criei. Nós todos foi nascido lá, tem nenhum que foi nascido aqui. A vida lá era na lida da roça, capinar, roçar, fazer tudo serviço que era de fazer de roça, a gente fazia. Minha mãe também fazia o mesmo serviço, foi de família, né? Todo mundo naquela lida, e é pai, mãe e filho tudo no mesmo caminho. Muito difícil, porque a diária de serviço lá, é como eu tô te falando, era 5 reais uma diária de serviço na época que nós saiu de lá. Essa diária era pra cortar cana, fazer ração pra gado, capinar. Era serviço pesado, não era serviço de lavar louça, lavar roupa não. O serviço de homem lá era o mesmo pra mulher, e é uma mixaria. Então quando nós viemos pra cá, primeiro veio meu irmão, depois veio o outro, aí veio minha mãe mais meu pai. A gente ficou em dois pra lá, eu e a outra irmã minha. Ela endoidou pra vim embora, pra ficar perto de mãe. E veio. Eu fiquei, eu fui a última a sair de lá. E eu saí de lá porque eu fiquei contrariada com o dono da fazenda, eu fiquei três meses cortando cana no solão quente duas horas da tarde cortando can. Chegando na hora de acertar, o homem falou que não ia me pagar, porque não mandou eu trabalhar, que aquilo não era serviço pra mulher, era serviço pra homem. Perguntei: “Que diferença faz o serviço de uma mulher prum homem, se eu faço o mesmo que o homem faz, o mesmo tanto?” Porque que ele num ia me pagar. Ele falou: “Não mandei você ir trabalhar, foi porque quis”. Aí eu me indignei, falei vamo embora, vamo embora. E meu marido falou que a gente não ia sair de lá, eu falei que ia. Eu ameacei ele, falei: “Se você não for, eu vou fazer uma besteira, eu vou botar veneno nesse rapaz aqui e vou falar que você que mandou. E ele pediu as contas pra ir embora.

Nessa época, a Luzinete tava com uns sete anos. Ela já tinha ficado uns tempos com minha mãe, voltado pra fazenda, e no que ela chegou pra lá, foi que a gente veio. Ficamos lá um ano mais ou menos, depois nós viemo pra cá. Eu ameacei e como ele sabe que eu sou meia doida, saiu de lá.

Hoje eu tô com 50 anos. Sou de 62, seis de julho. Nós veio pra cá e a diferença daqui é... Porque é o mesmo serviço, na roça, nas só que você ganha bem. Você trabalhar aí, você, num dia você tira 40 reais. Hoje na roça eu não vou mais não. Tem uns três anos que eu parei, por causa do trabalho, que é o serviço de roça é muito judiado, a minha junta não ajuda mais, eu tenho que trabalhar de joelho. Que é colheita na roça, então é colher cenoura, beterraba, essas coisas. Só vai meu marido trabalhar, o

que eu posso fazer é aqui em casa. Deus me deu essa vantagem dessas marmitas que eu faço, então o que eu posso fazer eu faço aqui, e ele vai pra roça. Por aqui tem muita lavoura, de soja, de trigo, de feijão, milho, mas ele trabalha mesmo é em horta, pra colher pra CEASA, pra plantar pra CEASA, essas coisas. Essas horas são de grão, é onde ele trabalha não, é verdura, legumes, essas coisas. Não tem diferença de tamanho, porque a roça é tamanho imenso, assim, muito grande mesmo, é pra quem mexe com a CEASA. Então eles planta com muita quantidade. Meu marido trabalha a semana inteira pra lá, lá no Rio Preto, nem aqui perto é. E tem que ir pra longe pra ir trabalhar, que aqui perto não tem.

Eu gostei, quando eu cheguei aqui, eu me empolguei! A gente foi arrancar feijão, mas foi os cinco, eu, meu marido e meus três meninos, a minha outra tava pequenininha, mas ela ia. É como se diz, é escravo, escravizando os filhos? Não! Vamo ensinar a trabalhar pra amanhã. Hoje graças a Deus todos eles sabem trabalhar. E eu agradeço que meu pai também fez o mesmo com a gente, ensinando nós a trabalhar desde cedo. Por isso hoje, com marido ou sem marido, eu dou conta de tocar minha vida. O mesmo são meus filhos e se eles não tiver quem dá pra eles, eles dá conta de levar a vida, porque eles aprendeu a trabalhar. Não é dizer, ah, tô explorando, que é isso, que é aquilo, não, não é. Acho que hoje na Justiça é exploração né, quando eles vê, ah, isso aí num pode que tá tirando menino da escola. Eles não quer estudar. Peleja, peleja, eles num quer. Vai trabalhar, então, porque ficar dentro de casa sem trabalhar não dá. Estudaram só até a sexta série, pararam todo mundo, todos os três num quiseram estudar, mesmo com o ônibus passando na porta e o Governo dando dinheiro. Porque quando eu cheguei, o governo deu Bolsa-Família, eu recebia um salário pra eles, mas não quisero estudar. Então tem que trabalhar, que eu sozinha não dou conta. Aí hoje todo é casado, todo mundo trabalha, todo mundo tem sua vida, todos os três trabalham.

Hoje, aqui mora eu, o Luciano que é dessa casa da minha mãe, o Louriano ali, Marcelo em São Sebastião e o Avecino e Dionísio, Elioni e Dijoel em Cristalina, Goiás. Todos saíram de Buritis, mas todos passaram por aqui, moraram um tempo por aqui. O Joel foi pra Planaltina, morou em Planaltina, inclusive a família dele fica Planaltina e ele lá em Cristalina trabalhando. Avecino também, meu irmão mais velho, chegou a morar em Planaltina... Trabalhou aqui o que pôde de boia-fria, quando saiu daqui já foram pra Cristalina, trabalhar, fazer a vida lá. E todo mundo vive do serviço braçal,

porque ninguém tem aquele serviço assim, que não seja braçal, que seja aquele serviço mole. Não, é tudo pesado.

Quando a gente precisa de alguma coisa, vai pra Planaltina. Nós temos ônibus uma vez no dia, se você vai lá pra comprar um kilo de carne, você vai ter que sair daqui sete horas da manhã e sair de lá três e meia da tarde pra voltar praqui, porque não tem ônibus. Tem, se você tiver disposto a pagar 30 reais pra te buscar ali no Café sem Troco, você sabe onde que é né, pois é, porque de Planaltina pro Café sem Troco tem ônibus quase toda hora, mas praqui pra onde eu moro não. É uma vez só, e quando a gente precisa a gente vai lá, passa o dia todo lá esperando até da hora de vir embora.

A minha mãe, quando ela chegou praqui, ela já cuidou logo de plantar as coisinha dela, pezinho de pimenta do reino, pezinho de uva... Ela veio, morou primeiro numa chácara dum chacareiro que tinha ali, nem me lembro o nome dele que eu não cheguei a conhecer, trabalhou lá cuidando, de caseira né? A gente já veio também, foi ficando aqui, perto dela. Ela foi trabalhar de caseira, cuidar de galinha, esses bichinho assim, pata, essas coisas. E meu pai trabalhando, nos lotes dos outros, limpando pra poder ganhar o pão de cada dia. Eles compraro esse aqui. Antes, estava morando em casa dos outro, não tinha moradia, aí compraro aqui e veio. Demorou a construir, porque a vida era difícil. Moraro aqui num barraquinho de tábua uns cinco anos, de tábua mesmo, que as parede era tudo de tábua, não tinha negócio de tijolo não. Aí quando eles construiu, uns oito anos foi que eu vim. Cheguei já tinha a casinha da minha mãe e dos meus irmãos. Morei no, cantinho ali, que tem aquela porta de cá perto do pé de pimenta, morei lá até fazer aqui e ela é sempre caprichosa com as coisinhas dela, criava suas galinhas, criadno seus bichinho e plantando, que ela sempre gostou de muita flores, gostava de plantar muita rosa, gostou de plantar, gostou de cuidar. Apesar da idade, ela, com 68 anos, limpava o quintalzinho dela, plantava a mandioca, plantava o milho. Ela nunca dependia da gente, apesar dela num ser sadia, porque ela tinha problema de pressão alta, diabética, essas coisa, tinha chaga. Então isso acabou muito com ela, mas ela não entregava não, ela tava sempre lutando. Ela nasceu também em Buritis, como a gente.

A Luzinete veio pra casa da minha mãe, pra morar com ela, pra minha mãe pra não ficar sozinha. Que ela nem tinha idade de estudar. Eles puseram ela pra fazer o prézinho e ela ficou aqui um ano. Depois pegou e voltou, que ela tava muito danada, me desobedecendo, aí eu vim e levei. Depois nós viemo embora pra cá todo mundo. Mas eu

num me arrependo de ter vindo praqui não, porque aqui a vida foi bem mais fácil pra mim. Tudo é trabalhado, se não for, você não consegue. Eu consegui comprar meu lote, comprar um outro pedacinho de terra, que é onde eu quero fazer minha futura cozinha.

Eu estou sempre trabalhando, nunca me falta, sabe, nunca me falta, sempre eu tenho alguém chegando, procurando comida. Porque chega e pergunta pro pessoal aí, que tem onde comer, eles pega manda aqui. Eu nunca fiquei parada de tudo, graças à Deus. Então por isso eu peço assim, eu tenho fé que Deus vai me ajudar com isso, eu quero construir minha cozinha, que eu posso colocar lá, escrito já pra todo mundo que passar ver e não precisar sair perguntando, batendo de porta em porta. Mas Deus vai me ajudar, eu vou fazer. Pois se vem pessoal trabalhar no colégio, com uma reforma, eles já vem e já conversa comigo pra mim fazer com ele conta listado. Tudo bem, terminou dali aí, ah não, vai fazer do centro comunitário, vai eu fazer comida pra eles de novo. Aí vem um pessoal lá do Goiás que vai trabalhar aqui, só que eles num vai poder voltar. “Cê cozinha?”. “Cozinho”. Beleza. É o meio de eu ganhar dinheiro.

Eu faço o básico, arroz, feijão, macarrão, uma carne, uma verdura, uma abóbora, macarrão, essas coisas. E nunca eu faço tudo de uma vez né? Se eu faço o macarrão de manhã, à tarde eu já faço uma abóbora com uma carinha dentro, uma coisa assim, cozinho uma beterraba, cenoura, fazer salada, essas coisas. Assim, frango, essas coisa. As verduras, o meu marido traz lá do serviço dele. É porque ele trabalha, eles vão e dão pra ele. Ele não compra, essas coisa assim, verdura a gente não compra, legumes não compra, tudo eles dão. Na minha horta só mesmo com cheiro verde, assim, é um coentinho, uma cebolinha, essas coisas. Tem milho, é, ali vai tirando um, na hora que ele seca, já prepara a terra e planta outro. Pra sempre fazer um milhinho frito, fazer um bolinho assado, é bom. Mandioca temos, nós planta, plantei lá embaixo na outra casa lá, que eu vou reformar, plantamo, plantei quiabo. Planto de tudo um pouco. É de comer? Então vamo plantar. (risada) Se eu não como, o outro come, porque tem coisa que gente não gosta. Por exemplo tem gente que não come jiló, eu gosto. Mas eu planto. Se eu não como, você come, se você não come, outro come. Então é assim. Crio minhas galinhas ali, pouquinho mas crio, é presa. Não dá muito futuro não, mas pelo menos pra barulhar, pra cantar. Que, pra botar, é galinha presa, então elas bota e vai comendo os ovos. Elas mesmo bota, elas mesmo come. Só serve mesmo pra fazer barulho. E se uma pegou um ovo, as outras tudo vai atrás, pra poder tomar. Aí aprende todo mundo a comer. (risada)

É um pé de parreira, um pé de pimenta do reino... Minha mãe era muito cuidadosa com essas coisas, ela gostava de plantar muito esse tipo de coisa. Ainda ontem passou um caminhão vendendo muda, falei se ela tivesse aqui ela tinha me endoidado pra comprar muda pra ela, de cravo, que o pessoal passou vendendo umas muda. E tudo que ela via ela queria comprar pra plantar. Tudo de diferente ela queria plantar. Aí eu falei: “Eu não vou comprar, porque eu não sou de gostar dessas coisinhas”. Eu gostava de ver ela cuidar, porque ela tinha aquela paciência dela, pra cuidar. E eu não, meu negócio é na roça, fazer aquilo que eu vejo que dá resultado na hora. Não é lá pra dois, três anos eu ver o resultado não. Gosto dos trem é na hora. É igual quando a gente vai fazer, tem um pessoal que vem dar curso aqui do SEBRAE, EMATER, sempre viam dar curso, falavam que ia dar curso disso e daquilo e perguntava e a gente queria. Eu falava: “O que vai fazer?”. “Fazer disso, disso e disso”. Mas vai precisar de uma pessoa pra cozinhar também, porque o pessoal não tem como ir buscar comida lá no Café sem Troco. Então eu falava: “Não, eu fico na comida”. Da comida eu vou, a hora que terminar o curso eu já recebo, e eu vou fazer um curso até quando que eu vou ter retorno? Aqui tinha muito curso. Tinha curso de peça íntima, de calcinha, sutiã, de fazer roupa, de bordar, tinha muito curso. Aqui sempre tem. O último que teve aqui, nós fizemo um de bordado, de rechilieu. A gente fez, só não temos as máquinas e dinheiro pra por em prática, mas aprendemos. Teve um de fazer doces, geléias, só que eu não participei de nenhum, porque eu interessava na cozinha, que dava dinheiro. Esse outro ia demorar! (risada). Meu negócio era ver dinheiro na frente. Lógico, eu vou ficar, fazer um curso, daí um ano, dois anos você vai ter retorno? Se for pra frente, porque, nunca vai. Teve um de salgados aqui, muito bom. Terminou o curso foram embora, ninguém pôs nada em prática, todo mundo aprendeu fazer, mas cada um faz na sua casa no dia que quer. E, no, não faz pra vender, pra ganhar dinheiro. Eu acho assim, se você fez o curso, foi três, quatro pessoas, então vai montar, vai fazer junto, porque vai dar lucro. Agora eu vou fazer na minha casa? Eu vou comer o meu, você vai fazer o seu, vai comer e nunca vai ter dinheiro daquilo. Então por isso nunca me interessava. Eu só entrei em um até hoje, que foi no de bordar, esse de bordar eu entrei. Eu gostei. Eu bordei toalha, vendi toalha, já vendi toalha muito bem. Eu é porque não tenho oportunidade de ir na cidade ali no lugar que vende mais barato, que o pessoal que administra aqui, não quisero as máquina nas nossas mão, que as máquinas tá ali empoeirado. É a Paula, o marido dela disse que é o presidente da associação aqui. Eles

pegaro, não quisero deixar as máquina com a gente. Que até o pessoal do SEBRAE deixou eu trazer a máquina pra casa, pra mim bordar, fazer o que eu quisesse. Aí ela pegou, pediu, que ia levar, que ia fazer reforma no centro, já tem mais de ano, nunca fez reforma nem nada e nem libero a máquina pra gente. Mas é bom, você vê, a gente fazia assim um jogo de toalha, com quatro peça, você vende ela aí a 70, 80 reais, dá pra você investir. Aqui mesmo, você faz e as pessoas interessa e compra. Porque não foi todo mundo que aprendeu, aqui quem sabe fazer é só minha cunhada aqui e a outra menina lá em cima na chácara, então, é novidade. Se a gente faz os outros interessa e compra. Bordar letra do nome da pessoa, essas coisa. Aí esse eu fiz, esse eu gostei, ieu queria levar em frente mas, quem administra não tá com boa vontade, quer só na época de política. É a mãe daquela, da Semíres ali da escola, que é a diretora, a mãe dela tem que ensinar pra nós. É um serviço muito bonito, muito bonito mesmo. Mas, a gente precisa ter condições de tocar pra frente.

A minha conzinha, isso poder escrever lá, pras pessoa chegar e já saber que ali tem, não precisa sair batendo de porta em porta procurando. Mas, eu não desisto não. Sou difícil pra desistir. Precisa de tudo, porque todo dinheiro que eu arrecadei nas plantas, na fazeção de semente eu investi no outro lote. O trabalho do café, plantio de café. Eu cozinha pro pessoal que tava fazendo muda de café. Aí o dinheiro que arrecadei nós compramo lá embaixo. Que até nós não tinha um lugar certo de morar, então a gente tá morando que é coisa de herança, aqui é um lote pra oito irmão. Aqui nunca que eu acho que eles num vai interessar de vir todo mundo pra cá mas, é bom a gente ter o da gente né? Separadinho lá. Então, eu cozinhei pra eles durande cinco meses, fazendo comida. Eles entraram em contato como rapaz aqui da fazenda, o gerente, que quando, no sábado, ele pedia pra mim fazer comida pra eles, porque a cozinheira dele era lá do Capão Seco. E ele, final de semana era folga dela. Aí eu sempre fazia pra eles. Aí quando eles foi fazer muda pra ele mesmo aí, já perguntou se tinha alguém que podia fazer essa comida. Mandaram eles vir aqui, a gente combinou e eu fiz comida pra eles. E com esse dinheiro, compramos o lote lá de baixo. Agora vou esperar entrar mais um pouquinho, porque nessas coisas poucas coisa que a gente faz assim, você tira quinhentos, tira mil. Mas tem que comprar as coisas pra repor. Que nunca que sobra quantia de você comprar telha, tijolo, essas coisas, pra poder fazer. Mas se eles for fazer muda de novo, igual eles prometeu que vai voltar pra fazer, vai ser minha chance de construir.



Eu já tenho a idéia da minha cozinha, é simples, é simples, é só uma cozinha com uma área que caiba assim, pelo menos quatro cadeira, assim, oito cadeira, quatro do lado, quatro do outro e a cozinha. Vai ter um balcãozinho levantado de tijolo, fica mais em conta e vem com a cerâmica e põe em cima. O fogão industrial que eu não tenho mas tô vendo vendo ele lá já. Que por enquanto eu tenho um daqueles industrial só de duas boca, mas assim que eu construir eu quero um maior quero que seja igualao da escola. O meu é pequeno, de duas boca. O que eu vi lá, ele tá mil e trezentos, que eujá vou olhando os preço de uma freeze boa, que é o que eu preciso. Eu vi lá na Ricardo Eletro, em Planaltina. A dispensa que eu tenho na cabeça, o jeito que eu quero, é com as prateleiras já feita, já levantada assim, que é de por as coisas, e só. Não preciso de muita coisa não. Eu com pouca coisa eu consigo chegar lá na frente. Vai trabalhar eu e meu marido. Ele me ajuda muito. Ele trabalha na roça, mas o dia que ele tá em casa, igual, quando eu tava cozinhando pra esse pessoal, no dia de fechar marmita, o dia que ele não ia, eu tava fazendo comida, ele fechava as malmita, eu ia enchendo as malmita, ele ia fechando. Ele me ajuda em tudo. Ele não é só aquele marido da roça não. Ele é o marido da roça e de casa. (risada) Futuramente, igual falo pra ele, se a gente conseguisse não precisava ele ir pra roça. Porque o que a gente fazer aqui, daria pra gente sobreviver muito bem. Esse serviço da roça é só pra judiar. É com sol, é com chuva, o tempo todo naquela lama, aquele barro, aquele sofrimento. Haja coluna pra aguentar. Mas ele disse que não, se eu fizesse, que eu ia me virar e ele ia trabalhar na roça. O dia que ele pudesse ele ajudava, falei, já tá bom. E minhas meninas me ajuda, minha nora ali, minha cunhada aqui também, sempre na hora que eu tô em aperto elas tão pra me ajudar. Elas nunca me deixa só. Aí o dia que eu tiver que sair pra ir na cidade, a minha cunhada que faz pra mim ou então minha nora vem e faz pra mim. Ninguém deixa na mão. Tá sempre me ajudando. Um ajuda o outro. Que as hora que elas quer sair eu fico com os menino. Eu tenho que cozinhar? Tenho. É difícil mexer com cozinha com menino pequeno? É. Mas a gente dá um jeito. E acaba fazendo. E aí no dia que eu preciso sair elas faz o mesmo. A gente não tá sempre sozinha, nós tá sempre, ajudando a gente. Normalmente meu marido gosta de fazer a comida dele, ele mesmo gosta de fazer. Porque se eu fizer minha cantina ali, com certeza ele vai fazer a comida dele aqui. Ele adora fazer a comida dele. E ele me ajuda. É tanto que quando eu saia ele mesmo fazia a comida pro pessoal, ele faz, ele fecha as malmita direitinho.

A minhas menina diz que meu marido é melhor que eu pra temperar. Elas gosta mais da comida dele. (risada) Elas diz que ele cozinha melhor que eu. E eu falo pra elas que elas são puxa-saco só, eu falo pra elas que elas tão puxando saco dele. Só isso! (risada) O meu tempero é água, cebolinha e óleo, que eu quase não gosto de gordura de porco, que é muito forte. Gosto de óleo. Só. Eu não sou muito daqueles Sazon, aquelas coisa assim não. porque eu tenho pressão alto. Os médico vive brigando que eu não posso comer esse tipo de coisa. E se eu tô fazendo pros outros, eu vou comer. Então eu já evito. É só tempero normal mesmo, é só alho e cebola. Antes usava mais banha de porco. As vezes a gente ainda usa, muito pouco, assim, no feijão, porque realmente dá um sabor melhor. Mas no macarrão, no arroz, esses outro molho que for fazer, eu vou sempre faço com oleo, não gosto de por gordura de porco. Até porque questão da comida, quando ela começa a esfriar fica ruim pra você comer, porque ela talha. E óleo não, óleo não dá diferença. Mas, eu prefiro mais o óleo, que a banha de porco. E é só.

A Luzinete estudou aqui no Cariru, foi pro PAD DF, no PAD DF abandonou o colégio, não quis estudar. Agora que retornou de novo. Mas é sempre aqui. Aí foi pra Cristalina, casou por lá, por lá teve essa família, adquiriu uma filha, voltou pra cá e é a nossa merendeira aqui. Vai ficar aqui mais nós. Eu peço que fique pra sempre, que não saia daqui não! Desde quando ela era pequenininha que a Leonor era a merendeira. Ela está mais afastada agora, depois que elas entraram. Que há muito tempo mexer com aquelas panelona ali pesada, haja coluna pra aguentar! E ela não vive muito bem de saúde já coitada. E aí cabe a elas passar à frente agora, que tão nova, que tão com força.

É só isso mesmo que eu tenho pra contar, é a vida levada. É esperar daqui pra frente, o que nós aprende mais, pra poder falar mais. Que é vivendo e aprendendo.

### **CAPÍTULO 3 – Entre aprendizados e decifrações nos fazeres da merenda escolar**

As narrativas de Leonor, Luzinete, Joana e Lúcia, organizadas no capítulo anterior, descortinam memórias e histórias sobre suas experiências de vida, no trabalho nas escolas e em suas trajetórias e convívios fora delas, e nos ajudam a compreender as singularidades desses lugares onde vivem e as singularidades do trabalho que realizam como merendeiras. Conforme reflexão apresentada no primeiro capítulo desta dissertação, cada narrativa se diferencia da outra por tratarem de percepções que cada merendeira entrevistada constroi, no presente, em diálogo comigo, a partir de suas memórias de experiências

Em suas interpretações sobre os cotidianos da escola, os convívios entre elas, umas com as outras, e com os alunos, os professores e outros profissionais, elas articulam significados que extrapolam o processo de manuseio de alimentos e execução de cardápios escolares, interligando a merenda oferecida nas escolas do Cariru e do Buriti Vermelho, a significados que encontram suporte nas memórias de experiências construídas em seus meios sociais, pela afetividade e afinidade com pessoas e lugares (Halbwachs, 2006: 41), que se expressam pelas memórias de infância, de juventude, de experiências no aprendizado das lides domésticas e culinárias, de migrações. Dessa forma, elas materializam outros arranjos de memórias, enquadramentos (Pollack, 1989: 9), por meio dos quais também revelam silenciamentos e lutas pela memória, inscrevendo, por meio de suas narrativas, outras histórias sobre a merenda escolar.

Em meu diálogo com elas e com as fontes que interpretei ao longo de minha pesquisa diferentes memórias sobre o trabalho das merendeiras e sobre a merenda escolar, abrangendo nesse processo os sentidos a eles atribuídos por elas e agregando outros significados, na medida em que eu também realizo outros enquadramentos de memórias. Assim, destaco inicialmente alguns aspectos que permeiam o trabalho na escola, que são comuns aos cotidianos de labor das merendeiras, aqui interpretados como balizadores para o cumprimento de procedimentos que devem ser realizados com vistas à boa administração dos alimentos e outros recursos a elas disponibilizados.

Eu chego na escola às sete horas e os meninos entram meia hora depois. Faço o café da manhã deles e cada dia é uma coisa, porque tem o cardápio. Um dia é leite com café e biscoito, outro dia é sucrilhos, vai diferenciando. Passado de cinco a dez minutos, eu vou e levo o lanche. Aí a gente começa a preparar o almoço. Quando é carne ou frango, tem que começar já de cedo, porque até que corta tudo e limpa, então já vai fazendo. Dez e meia tem o recreio e onze e meia a gente serve o

almoço. Quando deu meio dia e meia eles vão embora. Em seguida a gente começa a preparar o lanche pros alunos do período da tarde (Luzinete, 2012)

O mapa da merenda é muito trabalhoso, ele é de um mês. Numa folha, todo o dia, tem registrado o que servir hoje e o tanto, o peso. Quando chega no fim do mês, soma tudo aquilo que foi gasto e de três em três meses entrega. É quantas gramas de sal a gente usou todo o dia, quantas gramas de arroz, quantas gramas de feijão, quantas gramas de óleo, quantas gramas de verduras. A gente tem que anotar tudinho quanto gastou, até o cheiro verde, até o alho. (Joana, 2012).

Na escola, a comida tem que ser aquela que é pra ser. Os temperos de lá é só pouca coisa, de sal e alho, mas a gente não pode levar, é só o que as nutricionistas mandam. Elas não gostam muito quando bota muita coisa. Sempre o pessoal da Secretaria de Educação fala que não é bom levar tempero ou alimento pra dentro da cozinha da escola, porque se algum menino passar mal, foi a comida. (Lúcia, 2012).

Quando eu entrei aqui, a vida toda já tinha treinamento. Eles falam treinamento, mas eu falo curso de merendeira, que é aprender a usar o fogão, higiene, cuidado na cantina, o que entra e o que não pode entrar. Todo o ano eles dão, mas pra mim, com a minha experiência, não vale muito a pena ir. Porque o lanche, você sabe, a gente tem que ter uma formação, mas vale mais a da gente, da consciência da gente (Leonor, 2012)

Tais rotinas, instrumentos e metodologias foram e são ensinados a elas para organizar suas atividades, na escola. Tratam-se de facetas técnicas que podem distinguir a comida elaborada na escola, daquela elaborada em casa, considerando haver, nesse processo, a necessidade do cumprimento de horários para a concatenação de outras atividades sob a responsabilidade de professores e outros funcionários da escola, como a chegada e a saída de alunos da escola, as entradas e saídas entre uma aula e outra. Esses procedimentos são realizados por elas e também por elas interpretados em suas narrativas, revelando marcas deixadas em suas experiências, que, contudo, não nublam marcas que elas imprimem na merenda escolar.

Uma delas reflete os modos como lidam com o mapa da merenda escolar, ferramenta que expressa a execução dos cardápios e que, no dia-a-dia do trabalho, caracteriza os fazeres das merendeiras, mas que podem ser transformados ou adaptados diante da necessidade, embasados em suas experiências e numa consciência sobre o que seja a merenda. Os modos como elas lidam com os alimentos fornecidos pela escola, transformando-os em comida, tem em suas bases experiências que são articuladas a partir de suas consciências, conforme explica Leonor, e serão interpretados com maior profundidade à frente. Vale observar que, nas duas escolas, o preenchimento desse mapa está a cargo de dois merendeiros, os quais marcam as memórias dessas

merendeiras menos pelas habilidades culinárias e mais pelas habilidades administrativas. E embora eu não tenha explorado mais a fundo as presenças de homens nas cozinhas das escolas, esse é um dado relevante que indica haver a predominância de mulheres nos fazeres da merenda.

Outras marcas deixadas pelas merendeiras, na escola e na merenda, tomam forma quando são percebidas articulações entre suas experiências e as de outras pessoas, contextualizadas em diferentes momentos, identificados a partir de expressões como “no tempo de Dona Joana”, “no tempo de Iracena”, “no meu tempo”, quando uma ou outra foi responsável pela comida da escola. A partir desses diferentes tempos, elas tecem entendimentos sobre o trabalho que realizam, trazendo à tona lembranças dos esforços dispensados no intuito de cumprir suas responsabilidades na escola.<sup>29</sup>

Trata-se das memórias do cotidiano do trabalho que revelam também habilidades dessas mulheres, dentre as quais destaco algumas que fazem ressonância em experiências de merendeiras que trabalharam anteriormente à contratação de Joana e Leonor (respectivamente em 1975 e 1982). Elas se articulam a memórias de transformações ocorridas nas escolas do Cariru e do Buriti Vermelho, no início da década de 1970, quando passaram a integrar a rede pública de ensino do DF.

Registros no diário da escola do Cariru trazem dados sobre a inauguração dessa escola, em 15 de junho 1971, e explicitam aspectos desse contexto, como articulações entre autoridades da cidade de Planaltina e os moradores dessa localidade.

Escola classe criada no Governo do Coronel Hélio Prates da Silveira,<sup>30</sup> construída nas imediações da Fazenda Santo Antônio, com início da construção em 3 de janeiro do corrente pela comunidade local, sendo o maior benfeitor o Sr. Joaquim de Souza Caldas, que doou o material da construção, no valor de 400 cruzeiros, tendo sido colaboradores os construtores da escola, o Administrador Regional de Planaltina, professores e o Padre Aleixo, da Paróquia de Planaltina (trecho transcrito do Diário Escolar – EC Cariru).

Entre a mobilização e a participação de moradores do Cariru, na construção da escola, indicado de modo vago, resta aí uma lacuna sobre quem eles seriam, assim como

---

<sup>29</sup> Como já indicado em nota anterior, situada na página 18, as experiências de gênero serão aprofundadas em artigo.

<sup>30</sup> Governo de Hélio Prates da Silveira foi o primeiro governador do Distrito Federal, entre 1969 e 1974, após um período em que o DF foi administrado por prefeitos. Para ambos cargos, a indicação e nomeação era realizada pelo Congresso Nacional. Após a promulgação da Constituição Federal de 1988, as primeiras eleições pelo voto direto para o cargo de Governador do DF ocorreram em 1990, com a vitória de Joaquim Roriz (1991-1995), que já havia sido governador biônico (1988-1990).

os professores, à época. Entretanto, ficam explicitados os arranjos políticos para promover melhorias, envolvendo um benfeitor local, liderança religiosa e autoridades políticas de Planaltina, que culminam na inauguração dessa escola.<sup>31</sup>

As anotações nesse diário indicam também aspectos referentes ao cotidiano administrativo e pedagógico escolar, pelos quais é possível interpretar que outro modo de lidar com os trabalhos realizados dentro dessa escola estavam sendo praticados e incluíam registros diários sobre esse cotidiano. Chamo atenção para a frequência das anotações do nome da merendeira responsável, à época, Iracena de Souza Caldas, cujo nome passa a ser registrado em diário no dia 30 de setembro de 1971, após aproximadamente 3 meses do início desse registro, possibilitando-nos inferir que se trata de um período de adaptações aos procedimentos administrativos então instaurados.

Para além desses registros, que são indícios de um momento, contribuintes para a compreensão desse contexto, as práticas e os cotidianos escolares, anteriormente à inauguração da escola, desvelam aspectos dos convívios entre moradores desses lugares, dentro e fora da escola, e podem ser reunidos a partir das narrativas de Joana e Leonor, dentre as quatro mulheres entrevistadas, as merendeiras que atuam há mais tempo. Leonor abarca em suas memórias algumas passagens da trajetória de Iracena, que se relacionam a memórias de experiências escolares anteriores ao evento da inauguração da escola do Cariru e que se deram na escola construída pelo pai de Iracena, em sua própria chácara.<sup>32</sup> São outras experiências de ensino e aprendizagem escolar, que tinham lugar numa escola construída a partir da vontade de proporcionar educação às crianças das fazendas e chácaras vizinhas, quando “*era na chácara do pai de Iracena (...) foi quando começou a escola*” (Leonor, 2012). Nela, os alunos não eram servidos com nenhum tipo de alimentação, apenas freqüentavam as aulas.

---

31 Constam ainda nesse diário registros sobre a presença de Pe. Aleixo, da Paróquia São Sebastião, de Planaltina, no Cariru, não apenas na inauguração da escola, mas ao longo das atividades letivas, no acompanhamento de assistentes de saúde que faziam o atendimento aos alunos, momento em que ele também rezava missas na capela.

32 Lembranças sobre Iracena fazem parte das memórias de Leonor e de pessoas mais velhas, como Dona Terezinha, Dona Nilda e Seu Carlos, ambos moradores do Cariru. Terezinha de Jesus de Oliveira Souza foi por mim entrevistada, no dia 25 de maio de 2011. Nilda da Silva é esposa de Joaquim José da Silva, ao qual entrevistei em 9 de junho de 2012. Dona Nilda não foi entrevistada, mas, juntamente com Dona Terezinha, falou-me da presença de Dona Iracena na escola, identificando-a como uma liderança. Já Carlos Gonçalves de Oliveira não foi entrevistado, contudo, contou-me rapidamente algumas histórias sobre seu tempo de criança. Ele é pai da professora primária Cláudia Vagner, servidora na EC Cariru, a quem também entrevistei, no dia 5 de dezembro de 2012. Em função do tempo exíguo para realização da pesquisa e redação da dissertação, reservei esses registros para desenvolver estudos posteriores.

Essas experiências se assemelhem às do tempo de escola de Joana. Suas memórias fazem reflexos num período que abarca o ano de 1956, quando tinha 12 anos de idade e frequentava a escola situada numa localidade chamada Veredão, na municipalidade onde nasceu e morava, Curimatá, estado da Paraíba. Ela se deslocava à pé para a escola e levava merenda de casa, *“uma tapiquinha e um pedaço de rapadura”*, pois, nessa época, as escolas da área rural não tinham *“esse serviço de merendeira”* (Joana, 2012).

Não obstante Lúcia ser mais jovem que essa última, suas memórias do período escolar, na cidade de Souza, estado da Paraíba, agregam elementos sobre um tempo em que as escolas funcionavam com poucos recursos. Essas experiências escolares se deram ao longo da década seguinte ao período escolar de Joana, quando *“era uma sala só de alunos, era um grupo, lá a gente chamava assim, grupo. Hoje é colégio, é outra coisa”* (Lúcia, 2012).

Não obstante não haver merendeira na escola, cada família recebia, duas vezes ao ano, insumos para fazer a merenda em casa, o que ela chama de *“bolo de caco”*. Esse bolo, *“a diretora da escola repartia um pouco pra cada um, dividia o leite, a massa. A gente chegava em casa e fazia uns bolinho, numa frigideira, na gordura. Tinha que bater, do jeito que a gente faz o bolo. E no outro dia levava pra comer na escola. Porque se fosse pra ter merendeira, tinha que ter aquele lanche todos os dias. Hoje em dia, lá, já tem.”* (Idem).

As memórias de infância e juventude de Joana e Lúcia podem ser aproximadas às experiências de crianças e jovens na escola na casa de Iracena e situadas dentro de um contexto mais amplo, em que a questão da merenda estava imbricada a políticas de combate à fome. As escolas então recebiam alimentos, via doação, à título de ajuda humanitária. A Comissão Nacional de Alimentação (CNA) foi uma das agências brasileiras que lidaram com a distribuição de alimentos estrangeiros, de modo que foram consumidos nas escolas o leite em pó e farináceos derivados de trigo e soja, entre outros doados por organismos internacionais.<sup>33</sup>

Dessas memórias sobressaem as percepções sobre o serviço de merendeira, que elas interpretam a partir do que realizam hoje. Ou seja, ter merenda escolar implica em ter merendeiras realizando o trabalho diariamente. Nesse sentido, podemos interpretar que ter apenas o alimento para juntar e fazer o bolo não garante a expressão simbólica

---

33 Ver Capítulo 1, página 17 e 18, dessa dissertação.

que a presença da merendeira acrescenta. Ter uma merendeira na escola, a servir a merenda, é o modo pelo qual a comida e comer, como partes de um ato simbólico, materializa-se, transformando-se, de alimento a comida, por meio da merendeira. O ato de alimentar/alimentar-se extrapola a dimensão biológica, para “*reproduzir relações sociais*” (Woortman, 1985: 3).

Interpreto, assim, por meio da narrativa de Lúcia, que existe a atribuição simbólica da merenda escolar como elemento que constitui um meio de trocas e relações sociais, na escola. Nessa via, a merenda extrapola noções que resumem a alimentação a fatores nutricionais; mais que isso, ela introduz outros índices, construídos a partir das experiências das merendeiras, mas também pela presença das crianças, e que se situam no campo da cultura.<sup>34</sup>

O tempo de Iracena na escola inaugurada também traz questões que ajudam Leonor a perceber sua trajetória e o contexto em que se insere, a partir de elementos que tornam suas experiências diferentes. Assim, ela conta sobre o apoio que deu voluntariamente às merendeiras anteriores a ela, Santa e Iracena, e, depois, a partir do trabalho mediante contrato, interpreta a transição entre o tempo de trabalho dessas merendeiras e o tempo em que ela passa a trabalhar na escola, pela descrição dos recursos disponíveis. Suas memórias indicam transformações ocorridas no Cariru e remetem às dificuldades experimentadas dentro e fora da escola, revelando aspectos de sua inserção entre os professores e junto aos moradores locais.

Foi em 1976, eu não trabalhava ainda não. (...) Quando eu entrei lá, primeiro, eu era voluntária. Santa mais a Dona Iracena era muito doente. Quando ela saía e precisava de alguém, a diretora, que a gente chamava responsável, me convidava pra ajudar. Quando a Santa veio pra Planaltina, perguntou pro meu pai, se eu não queria trabalhar lá. E eu pensei “Será que eu quero?”. Como eu já tinha trabalhado, eu já estava conhecendo o serviço. Entrei. Fiquei sozinha na escola. Fazia lanche, fazia comida pros professores e limpava ela todinha. E quando chovia, que esse rego lá em cima entupia de terra, nós tinha que buscar água na cisterna vizinha,

---

<sup>34</sup> No contexto dessa dissertação, são fornecidos elementos que indicam, dentro de um processo histórico, como as políticas de alimentação e merenda escolar realizaram o atendimento das crianças a partir de diferentes critérios, entre eles, o estado nutricional. A partir das narrativas das mulheres por mim entrevistadas, é possível apreender também que outros critérios podem ser identificados como norteadores dessas políticas. Eles são construídos a partir da participação dessas mulheres responsáveis pela elaboração da comida na gestão da merenda, levando à diferenciação dos cardápios. Nessa via, é possível refletir sobre a inserção, pela merendeira, de um atendimento que se diversifica, diante da multiplicidade de alunos, ou seja, no processo de elaboração da merenda, a criança e a merendeira se tornam fonte dos elementos que circulam nos convívios dentro da escola e que inserem nela diversidade cultural. Assim, ao mesmo tempo em que a merenda representa o consumo básico, atendendo a indicadores nutricionais, a merendeira inclui, na merenda, índices culturais. Esses dados e as relações entre indicador nutricional e indicador cultural serão aprofundados em artigo.



com os caldeirão da escola. Ia eu com os meninos me ajudar a pegar a água pra fazer o lanche, pra dar descarga, pra tomar, pra fazer tudo. Nós ia com os alunos e os professores pra limpar o rego pra água descer de novo (Leonor, 2012).

A diferenciação do trabalho feito por Leonor é remarcada, nesse trecho, pela indicação da passagem do tempo também a partir das transformações na cozinha da escola e no conjunto de alunos atendidos. Quando ela começou, na escola ainda havia o fogão a lenha para o uso da merendeira e o atendimento escolar era voltado para as crianças que aí moravam e de localidades próximas, espelhando memórias de escolas nas casas ou de escola como grupos.<sup>35</sup> “[Iracena] cozinhava em fogão de barro, debaixo de uma árvore. Quando eu entrei, ainda tinha um fogão a lenha dentro da cantina, mas de cimento, que eu não usei. Nesse tempo, devia ter uns cinco morador por perto, se for isso tinha era muito. Então, os alunos eram mais de fazenda, de longe. Depois é que chegou o loteamento, deu aquelas chácaras e foram vindo os pessoal de lá [de outros lugares] (Leonor, 2012).

O loteamento a que se refere essa merendeira indica outro momento que gera diferenciações, dentro da escola, a partir de transformações ocorridas no Cariru, quando o número de moradores cresceu abruptamente, diante da possibilidade de moradia em locais em processo de regularização fundiária.<sup>36</sup> Esse contexto marca a vinda da família de Luzinete para o Cariru, contudo, antes de construir entendimentos sobre isso, julgo importante destacar os vínculos afetivos que foram construídos entre pessoas das escolas e moradores locais, a partir das construções de novas escolas, no contexto de sua inclusão na rede pública de ensino do DF, quando o convívio entre professores, merendeiras e famílias parece tomar outra proporção.

---

<sup>35</sup> Aqui vale aprofundar pesquisa sobre as crianças que frequentam as escolas do Cariru e do Buriti Vermelho, com vistas a complementar o quadro das relações culturais que são alimentadas cotidianamente, por meio da merenda escolar.

<sup>36</sup> A malha fundiária do Distrito Federal engloba terras protegidas, a exemplo do Parque Nacional (de jurisdição da União), terras ocupadas a partir de concessão de uso e imóveis particulares titulados (que não sofreram desapropriação durante a década de 1950). Conforme técnico da Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Rural do Distrito Federal, o GDF vem realizando ações visando à regularização de ocupações irregulares, entre elas, as relativas às concessões de uso, as quais, na área rural do DF, dá-se por 30 anos, mas, também, as relativas à formação de condomínios. Neste último caso, a regularização fundiária se dá a partir de outros referenciais legais. No caso das concessões, o ocupante do imóvel rural necessita apresentar cultura agropecuária, contribuindo para o abastecimento do DF. Segundo o referido servidor, o período de governo de Joaquim Roriz levou à formação de vários pontos de aglomeração de habitações irregulares, resultantes do parcelamento de chácaras, situação esta para a qual não foram apresentadas alternativas de solução. Essas e outras questões relativas ao contexto fundiário do DF não puderam ser aprofundadas na pesquisa que realizei, em função do curto período para realização de pesquisa. Contudo, alguns aspectos vieram à tona e serão retomados e aprofundados em artigo.

A construção da escola do Cariru, coincide com o tempo de construção das escolas do Buriti Vermelho e do Jardim 2, conforme conta Joana. Nesse período, elementos que constituíam os hábitos locais, como o fogão à lenha, de barro e depois de cimento, ainda faziam parte da estrutura escolar.<sup>37</sup>



Foto 3: Escola Classe do Cariru, com salas de aula em perspectiva.  
Autora: Virginia Litwinczik, 01/11/2012.

Ao narrar sobre as dificuldades enfrentadas com as necessidades como a falta d'água e as ajudas obtidas a partir da participação dos alunos e professores, quando era preciso tratar os problemas da água, no rego, em meio às casas e chácaras, também remarca sua presença na escola e na localidade. Ou seja, esse trabalho, que não se assemelha à construção física das escolas e não possui registro documental como a inauguração, institui, por outro lado, algumas de suas bases. São marcas que ela quer fazer nessa escola, marcas de dificuldades enfrentadas e de tempo contínuo de dedicação a ela.

Com a inserção de professores moradores de outros lugares, na escola do Cariru, as pessoas desse lugar passam a conviver outras dinâmicas de interação, nas quais também se insere Leonor. Tais são aquelas engendradas a partir da escassez de

---

<sup>37</sup> A reflexão sobre a transformação das tecnologias empregadas nas cozinhas e copas das escolas, por exemplo, de fogão à lenha, a fogão a gás e, depois, a cozinha industrial, entre outros elementos (uniformes, luvas, curso para valorização de alimentos) será aprofundada em artigo.

transporte, no Cariru, quando a merendeira passa a cuidar também da comida dos professores, porque eles dormiam na escola. “*Tinha uma kombi que levava eles, rodava em Lagoinha, Buriti Vermelho, Jardim II, Lamarão. Itapeti e PAD-DF eu não sei, porque já eram escolas mais novas novas. Até que chegasse com os professores nesse dia... dava tempo de ter aula, só se a kombi passasse na escola primeiro*” (Leonor, 2012).

Nessa outra condição de trabalho e convívio, que colocou professores e merendeiras numa nova relação, foram criadas também oportunidades para o estreitamento das relações entre professores e famílias, já que aqueles também eram convidados a dormir nas casas, conforme contam os moradores mais velhos do Cariru, que alimentam ainda hoje essas memórias. Esse aspecto da vida cotidiana, indica ser este um contexto em que professores e pais compartilhavam experiências fora da escola com mais frequência, estreitando suas percepções sobre os processos educativos a partir de relações de troca e afetividade.

No Buriti Vermelho, Joana iniciou seu trabalho de merendeira nesse contexto de incorporação de antigas escolas à rede pública. A partir de suas memórias e do modo como narra, ela, como Leonor, traz à tona elementos que a situam nesse meio escolar, em relação às pessoas que com ela trabalhavam e conviviam.

Eu cheguei, em 1974, e comecei a trabalhar com a merenda, em 1975. Fiquei trabalhando sozinha toda vida, era eu na merenda e outra senhora na limpeza. Depois que eu saí de lá é que começou esse negócio de firmas. No Buriti Vermelho, tinha uma escolinha velha, uma casinha, ela era tão velhinha que, em 1974, as paredes tava tudo ruim. Suspenderam as aulas, ela foi derrubada e começou a construir outra. Eu vi construir essa, só que eu não dei palpite, porque eu não sabia se eu ia trabalhar. No mês de setembro de 1975 já começou a funcionar, comigo dentro, fazendo lanche. Trabalhamos, trabalhamos, com espaço de tempo, foi quebrando os vidros, estragando, e tava muito pequena pros alunos. A engenheira foi lá e disse que ia construir outra escola, que era melhor do que reformar (Joana, 2012).

Nesse trecho, acho relevante dar destaque para a figura que indica tanto a passagem do tempo, como o modo de participar da escola, pela qual também Joana se insere, por meio de sua narrativa, construindo sentidos de pertencimento a esse grupo (a escola). A escola que cai aos pedaços remete tanto à precibilidade daqueles materiais, diante do número de alunos e do uso contínuo dessa estrutura, como à presença contínua das pessoas que nela realizavam suas ocupações. “*Trabalhar, trabalhar*” investe a

presença de Joana com sentidos de permanência e historicidade, inserindo-a como sujeito dessa história da escola do Buriti Vermelho



Foto 4: Pátio da Escola Classe do Buriti Vermelho, com a cantina ao fundo .  
Autora: Virginia Litwinczik, 09/11/12.

Semelhante é a perspectiva pela qual Lúcia, a merendeira atual dessa escola, exprime sua presença no Buriti Vermelho. Migrante da cidade de Souza, chegou no DF, em 1987, para morar como agregada numa fazenda, no Rio Preto. A luta pela moradia e a permanência, por meio do trabalho na produção de alimentos, é caracterizada por ela a partir da superação de dificuldades. Em sua narrativa, a passagem do tempo e a fixação em sua chácara também se dá pela expressão “*trabalhamos, trabalhamos*”, referindo-se ao trabalho na terra.

Interpreto essas percepções sobre presenças e inserções nesses meios sociais , a partir das memórias dessas merendeiras, por meio dessa imagem de permanência e continuidade, que salta, do passado, no presente (Benjamin, 1993: 230), e que imprime nessas histórias, tanto da escola, pela construção de novas instalações no Buriti Vermelho e no Cariru, como da localidade, pela vinda de migrantes, as marcas das experiências de vida e trabalho dessas mulheres. Ela fratura uma narrativa que nivela todas as escolas e seus profissionais, num tempo cujo marco inicial pode ser representado pela construção e inauguração de outras escolas da rede pública de ensino, como registrado no diário da escola do Cariru. Nesse rompimento, essas merendeiras também se inserem como parte dessas histórias, sem, contudo, encerrá-las.

A continuidade do trabalho na escola possibilita a Joana aproximar-se das famílias, entremeando o fazer da merenda e ações articuladas em coletividade, por meio de mutirões. Nessa via, ela agrega a esse espaço uma dimensão social e política, por meio da qual sobressai a consciência sobre a escola como algo que pertence à comunidade.

Quando construiu, a gente foi, as mulher, juntamos todo mundo: “Vamos limpar a escola”. Eu fui à frente do mutirão da limpeza da escola nova, que foi pra limpar os vidros, lavar as paredes, lavar os chão, as cerâmicas. O mutirão de limpar a escola foi só uma vez, depois é os funcionários que limpam. Não fica sujo quando você constrói a casa? Pra entrar, você limpa. Não tem pessoas que gostam de ajudar? Eu gosto de ajudar e lá também tem pessoas que gostam de ajudar! As pessoas participam e a gente convida, é por amor. Toda a vida se sabe que a escola é da comunidade. E a gente incentiva: “Essa escola é do filho de vocês”, que é pra eles dar valor, como se fosse a própria casa (Joana, 2012).

Nesse processo de rememoração engendrado pelas merendeiras, que reflete agrupamentos e aproximações de memórias, por meio também de silenciamentos, outros sentidos são agregados aos jeitos de se relacionar nessas localidades, expandindo espaços simbólicos de dentro das escolas para as casas, e vice-versa. Tais sentidos, interpretados, no presente, ajudam essas merendeiras a atribuir outros significados aos seus trabalhos na escola e fora dela, posicionando-as como parte desses meios, a partir das tramas que elas tecem (Magalhães, 2004).

Por outro lado, por também fazerem parte das famílias moradoras do Cariru e do Buriti Vermelho, ao falarem sobre seu trabalho de merendeira e as dificuldades no trato dos alimentos e no convívio com os alunos, elas também expressam saberes, pelos quais delineiam noções de nutrição, construídas a partir dos cuidados com as crianças e dos cuidados na elaboração das comidas.

Dentre elas, destaco algumas percepções sobre os jeitos de fazer as merendas escolares, que indicam tempos de falta e tempos de fartura, que se relacionam, respectivamente, com pouca variedade e muita variedade de alimentos. Essas percepções revelam os posicionamentos dessas mulheres diante da comida, quando articulam saberes sobre a alimentação das crianças, que, como na relação com seus próprios filhos, para serem nutridos, necessitam de alimentos que elas consideram variados e saborosos.

As reflexões de Lúcia apontam nessa direção. Ao contar sobre os bolos feitos em casa, coloca-os em contraste com a merenda que elabora na escola do Buriti Vermelho.

Para ela, a merenda de hoje é uma dimensão do conjunto de oportunidades que a escola oferece aos alunos, pois antes *“era pouca coisa, não é igual hoje. A merenda de hoje é muito boa, o aluno não come se não quiser. Aqui é lanche nove horas, faz café com pão ou biscoito, é leite, é suco, mais tarde é almoço com tudo, vem verdura, carne, frango, peixe, é bem reforçado. Vem fruta também. Pra vista daquela época, é muita coisa* (Lúcia, 2012).

Essa percepção sobre a variedade como aspecto que constitui a merenda como merenda, também está presente nas percepções de Leonor, ao interpretar as memórias sobre a merenda da escola onde estudou, no Capão Seco. Embora não se lembre muito como era, deixa entrever, pelo modo como interpreta essas diferenças, sua visão sobre como a merenda deve ser. Porque, naquela época, *“nem merenda do governo não tinha na escola (...) era salada de fruta, aquele mingau de aveia. Esses lanches de hoje, arroz, feijão, isso não existia. Era Dona Benedita, que morreu esse ano, e Dona Vicentina, que aposentou. Na época, não tinha variedade, não tinha lanche da escola”* (Leonor, 2012).

No início de 1971, Iracena fazia mingau de fubá, mingau de maisena, sopa de aveia, sopa de trigo, pão, feijão, como indicam os registros no Diário Escolar da Escola Classe Cariru. Apenas no final desse ano e no início de 1972, outros itens alimentícios foram inseridos, como a canjica e a carne. Em 1972, período escolar de Leonor, vigoravam políticas de distribuição de alimentos, entre farináceos e formulados, como indicado no primeiro capítulo dessa dissertação. Assim, é possível que tais registros relativos aos farináceos e outros alimentos elaborados por Iracena e, ainda, por Leonor, sejam o reflexo daquelas referidas medidas.

Essa variedade de mingaus, que no ver de Leonor acabam por nem serem merendas, também fazem parte das lembranças de trabalho de Joana. Na década de 1970, mais do que no final de sua trajetória de trabalho, ela lidou com esses alimentos, os quais, segundo ela, foram mudando, conforme a merendeira ia sendo consultada. A cada novo governo, eram feitas reuniões, em que *“eles pediam sugestão, o que é que a gente achava que os meninos aceitavam mais, e a gente foi dando sugestão pra mudar aqueles mingaus, como as coisas de sal, essas coisas que tinha dentro de casa”* (Joana, 2012).<sup>38</sup>

---

<sup>38</sup> A partir do que é indicado, interpretado e descrito nas narrativas das mulheres por mim entrevistadas, é possível apreender transformações ocorridas nos cardápios escolares, ao longo do tempo, que se dão a partir de um movimento da saberes e conhecimentos, que se estabelece entre casa-escola e escola-casa.



Foto 5: Homenagem da Escola do Classe Buriti Vermelho. Acervo particular de Joana Batista de Oliveira

Os alimentos introduzidos no período do Governo Cristóvam (1995-1999) também são identificados por Leonor como diferentes, sugerindo haver distanciamentos entre eles e as merendas elaboradas por ela. Nesse período, as merendeiras passaram a lidar com outros alimentos distribuídos pela Secretaria de Educação do Distrito Federal, que parecem terem sido introduzidos na escola para incrementar os lanches, como o café da manhã, e as sobremesas – sucos e achocolatados de caixinha, geléias, doce de leite, além de bolos industrializados.

As percepções das mulheres que entrevistei sobre como deve ser o lanche dos alunos se pautam também em outras mudanças ocorridas no cardápio escolar, especialmente na década de 2000, quando foram inseridos alimentos em conserva, a vapor, a vácuo. Leonor, juntamente com Luzinete, explicam essas transformações da merenda como uma medida para diminuir o tempo de preparo dos alimentos, com vistas a contribuir com o trabalho da merendeira, que passou a lidar com o aumento de alunos

---

Nesse processo, pode-se inserir o elemento “curso”, que se refere aos aprimoramentos pelos quais passam essas mulheres ao trabalharem como merendeiras. Uma reflexão mais aprofundada sobre a dinâmica dessas trocas entre conhecimentos e saberes, assim como seus desdobramentos, será aprofundado em artigo.

nas escolas rurais e, por conseguinte, o aumento da quantidade de comida a ser preparada.

Conforme dados fornecidos pela Secretaria de Educação, no período entre 2004 e 2006 ocorreu um significativo aumento de alunos matriculados nas escolas do ensino fundamental, da rede pública. Em 2004, foram 291.063 alunos matriculados e em 2006, esse número avançou para 304.308 alunos.<sup>39</sup> Embora não tenha sido possível fazer uma comparação quantitativa desse período, relativamente às matrículas nas escolas rurais, conforme as percepções das merendeiras, o número de alunos nas escolas do Cariru e do Buriti Vermelho passou a contrastar com o número de merendeiras contratadas. Nesse contexto, ampliaram-se as cargas por turno, considerando que estas e outras escolas passaram a atender alunos em horário integral, como no Cariru, havendo também mudanças no perfil dos alunos em escolas que antes atendiam crianças dos primeiros anos do ensino fundamental e que passaram a atender alunos adolescentes.

Além disso, se antes as escolas do Cariru e do Buriti Vermelho atendiam predominantemente alunos dessas localidades e proximidades, com o aumento do número de alunos no referido período, para elas passaram a ser encaminhados alunos de localidades mais distantes, como Três Conquistas, Lamarão, Capão Seco, Café Sem Troco, “*desses mundos aí*”, como disse Lúcia, conforme se fez necessário. Contratações de outras merendeiras passaram a se dar, pelo menos, a partir de 2008, quando Lúcia começou a trabalhar na escola do Buriti Vermelho, mas também em 2009, com a contratação de Luzinete, que passou a auxiliar Leonor.

Embora aqueles alimentos preparados a vapor não fossem inteiramente desconhecidos, o preparo da merenda passou a exigir maior atenção, no sentido de tornar a comida aceitável pelos alunos. Esse tempo de contratações por firmas não foi experimentado por Joana, contudo, não é apenas nesse momento que os cuidados para a elaboração de uma comida gostosa são observados. Tanto ela, como Leonor, Luzinete e Lúcia, todas narram sobre suas experiências em esforços para tornar o alimento saboroso.

As memórias das lides com os alimentos fornecidos pela escola e na elaboração da merenda trazem à tona elementos que permitem interpretar o trabalho da merendeira como um fazer que dá forma ao alimento, desconhecido ou não, uma forma que interpreto estar menos associado a uma prática culinária e alimentar específica de um

---

39 Ver <http://antigo.se.df.gov.br/sites/400/402/00001210.pdf> (acesso em 25/02/2013).



local, como típica, e mais uma forma por meio da qual busca-se deixar a comida mais semelhante ao que se conhece, em tentativas, acertos e erros. Por meio desse fazer, elas entram em contato e burilam o que é diferente, a partir de percepções sensíveis sobre o outro, que se personifica de maneira múltipla, nos muitos alunos das escolas. Trata-se de um fazer sensível, que se semelha à arte do oleiro, em cujas mãos o barro toma a forma do vaso (Benjamin, 1993: 205). Assim, elas procuram tornar o alimento *reconhecível*, para ser aceito e gostado pelos alunos.

Antigamente, Dona Leonor cozinhava o feijão, ele vinha o grão, pra poder cozinhar. Nisso enrolava muito o tempo. Hoje você já tem o feijão cozido, enlatado, tem a verdura que já vem cozida, a seleta, a carne no saquinho, o que ajuda muito. **Os meninos gostam, mas tem que ter o jeito de fazer. E a gente fica procurando maneiras diferentes de fazer, pra poder ser bem aceito.** A seleta vem com uma água e a gente lava, pra tirar o cheiro forte. No cardápio vem pra gente fazer carne com inhame e abóbora. Se cortar a carne em pedaços grandes, eles não gostam. A gente faz o inhame ralado, rala a abóbora, aí corta a carne picadinha. O sabor da carne fica diferente e eles comem. O filé de peixe, se fizer ao molho, eles não comem. A gente ferventa o peixe pra tirar um pouco da gordura e frita, que ele desmancha. Fica como se fosse uma carne moída. Depois mistura o peixe no arroz e eles come tudinho (Luzinete, 2012).

Teve uma época que só vinha sardinha. O arroz com sardinha e tempero era aceito pelos alunos, mas tinha um pouquinho de rejeição. O que eu fazia? Torta de sardinha pra servir com a comida, farofa de sardinha e botava as colheres no canto da comida de sal. Era três, quatro vezes por semana. Fazia arroz com sardinha, baião com sardinha, torta e farofa de sardinha, pra ver se aliviava. Eu me aborreci com aquilo, pois eu **já não agüentava mais olhar para os meninos quando eu ia com a sardinha pra servir o lanche** (Joana, 2012).

Quando faz a comida, se ver que eles estão comendo bem, então, **até quando eles estiverem aceitando, você está fazendo.** Quando vê que já estão enjoando de comer só daquele jeito, a gente faz o arroz com a carne, o feijão separado, ou às vezes faz só o arroz com carne. Você está ali pra fazer a merenda, mas às vezes tem que trocar um pouquinho, porque tem que ver o que a criança gosta. Agora, está ali, arroz com sardinha. Você não vai botar nada lá dentro? Você não vai mudar nadinha? Desse jeito, é claro que ele não vai comer, né? (Leonor, 2012).

Eu não tinha o costume de mexer com muita comida, mas eu fui me acostumando, não achei difícil. Agora entraram duas novas merendeiras, elas ficam: “Lúcia! Lúcia!”, e eu digo: “Agora, pronto. A cozinha é nossa!”. Tem dia que dá um sucrilho, outro dia dá um biscoito com leite e **vai tratando**. Depois a gente dá o almoço, é feijão, arroz, carne, outro dia é galinhada, outro dia é peixe, macarrão. **E vai... vai levando a vida.** Quando tem galinhada, quase todo mundo quer. A gente pega o frango, refoga direitinho, faz o arroz e mistura. **Não tem muita diferença de casa, não tem segredo** (Lúcia, 2012).

Nesses trechos, destaco expressões que me ajudam, nesta dissertação, a articular significados do trabalho de fazer a merenda escolar, para interpretar identidades das merendeiras, a partir dos seus aprendizados cotidianos com a observação da aceitação ou não da merenda pelos alunos.

Ressalto, entretanto, que no processo de elaboração da merenda, interpretada por meio da perspectiva que venho construindo neste trabalho, são articulados significados que podem extrapolar relações que parecem aparentemente fixar identidades ou estabelecer uma única identidade às merendeiras. Pois percebo que elas procuram diariamente compreender seus alunos aos modos de decifrações sobre seus gostos e preferências, pautadas por percepções sensíveis, pela qual podem apresentar soluções diferenciadas e de inovação dos cardápios propostos inicialmente.

Diante do grande número de crianças que estudam na escola e que não necessariamente moram no lugar, interpreto suas aproximações para roçarem os sentidos que conformam os paladares e, portanto, apenas bordejam esses diferentes hábitos, sem descobri-los de todo. Trata-se de saber decifrar gestos, olhares, expressões orais, ou seja, indícios sobre algo que passam a conhecer apenas indiretamente (Ginzburg, 1989b: 155), que geram narrativas como abaixo.

O aluno fala assim: “tia, eu quero pouco”, “ah tia, eu não quero isso”, “eu não quero pouco”, “eu quero isso”, e você vai tentando. Arroz com frango, tem menino que fala: “eu não queria frango, tia”, porque quando é o frango desfiado, não tem como separar, pois quando é pedaço você ainda separa. “Eu não quero arroz com isso não”, e você vai tentar tirar pra não ficar sem comer. Se não quer de um jeito, você tem que ver de um jeito que come, pelo menos um pouquinho, pra não deixar com fome (Leonor, 2012).

À luz das reflexões sobre o narrador, que, por meio do reconhecimento de vestígios de tempos e tradições, transmite uma mensagem, um sentido prático que reflete, por meio das histórias que conta, o retorno de possibilidades perdidas (Matos, 2001: 22), interpreto esses modos de lidar com o que se quer, o que não se sabe se gosta, o que não se quer, entre inúmeras possibilidades, como expressões dessas merendeiras, que emergem a partir de saberes sobre cuidados para fazer gostar e fazer comer. A merenda se torna parte de um conjunto de saberes alicerçados nas experiências construídas em seus meios sociais e que as ajudam a interpretar modos e hábitos que tomam forma nos cotidianos dos alunos das escolas. Trata-se de uma decifração do outro por meio de empatia, quando as merendeiras aproximam-se dos

alunos, “*a ponto de sair de si mesmo*”, para em seguida os decifrar (Xavier, 1994), aprofundando a compreensão sobre o que é percebido à vista da retina, lançando mão de outras sensibilidades.

Os fazeres das merendeiras indicam haver possibilidades de outros sentidos dados à merenda escolar, diante das múltiplas diferenças presentes nas escolas, a partir de outra consciência sobre o que seja o fazer da merenda escolar, que não passa por ajustar comidas a hábitos, mas torná-las reconhecíveis, de alguma maneira, para que seja possível serem aceitas. Cada merendeira faz a merenda de modo diferente.

Essa perspectiva é encontrada em Blixen (2007), o conto literário que narra sobre a cozinheira francesa, que descortina a aproximação entre uma comunidade estruturada em costumes e práticas austeras de vida e convívio e Babete, deslocada de seu meio social em função da guerra, como também em Axel (1987), adaptação desse conto à linguagem cinematográfica. A relação entre dois mundos tão diferentes, que, no entanto, comunicam-se, haja vista tal convívio perdurar por mais de uma década, aprofunda-se quando suas histórias são reinterpretadas no presente, a partir da descoberta de outros sabores, que constituem o mundo da culinária francesa.

A relação entre essas pessoas se torna mais profundo a partir do jantar oferecido pela cozinheira francesa; o passado que até então era experimentado como aprisionado a um processo de mortificação, passa a ser ressignificado pelos membros daquela comunidade a partir de outras perspectivas sobre suas histórias, gerando um rompimento, no presente, na degustação de comidas e bebidas, que despertam velhos olhos para outras sensibilidades (Axel, 1987 e Blixen, 2007), para a vida como possibilidades em aberto. Passam então a burilar outros símbolos de cultura até então desconhecidos, distantes ou improváveis, a partir de saberes que se expandem, pela imaginação, para além do que era julgado conhecer.

Essa história do jantar realizado por Babete, mais propriamente do jantar francês realizado em um vilarejo longínquo, é contada sob a marca característica das histórias folclóricas, fábulas e contos de fada, tradições narrativas colocadas por Benjamin (1993) no cerne de seus estudos sobre a modernidade, visando com isso trazer à tona um outro projeto de história, em resposta a uma sociedade em que o homem é sobrepujado pela sua própria criação, a tecnologia. Esse tempo marcado pelo progresso se caracteriza pela segmentação, o isolamento e possibilidade da morte em massa e, por isso, da autodestruição. Nele, o indivíduo já não consegue mais falar de uma

experiência comum, não consegue dar o receber conselhos; não mais apreende a vida em sua totalidade – vida e morte se desconectam de um sistema pleno de sentidos. No lugar do conhecimento que perpassa as gerações, outras lógicas permitem reatar esses sentidos, como a de uma história linear ou progressista, em que esses sentidos são pautados pelo “devir vazio da História”, em que situações complexas são reduzidas a conceitos (Matos, 2001: 20).

Para Benjamin (1993: 205), o narrador está no centro de uma tradição em vias de desaparecer; como um artífice, ele constrói o mundo pela história contada, como o oleiro dá forma ao barro. Nesse processo artesanal de comunicação, que é dialógico, a narrativa *“não está interessada em transmitir o ‘puro em si’ da coisa narrada como uma informação ou um relatório. Ela mergulha a coisa na vida do narrador para em seguida retirá-la dele”*.

Embora a experiência transmitida de boca em boca, a sabedoria do dar e receber conselhos, seja cada vez mais sobrepujada por uma comunicação que busca respostas instantâneas, outras formas de narrativas, como as que se dão nos processos clínicos terapêuticos – pautados pela busca do esclarecimento sobre o trauma, da *“compreensão clara e racional”* (Gagnebin, 2006: 101) –, indicam a necessidade do não esquecimento da experiência vivida. Demonstrem que a suspensão da linearidade do tempo mesmo assim a experiência vivida não deve ser esquecida, mas lembrada para melhor esclarecer o presente.

É possível que Babette tenha ofertado o jantar sabendo que a experiência gastronômica seria uma oportunidade para que os convidados resgatassem a comunhão e a união, vivida plenamente no passado. Desse modo, como portadora de uma mensagem, Babette mobiliza elementos estrangeiros, dentro do mundo das irmãs e do vilarejo, e os convida à “leitura” ou à “audição” de uma história: um autêntico jantar francês. A degustação do jantar, de prato a prato, cálice por cálice, culmina em outro entendimento sobre a vida, no presente.

Para André (2002: 75), o banquete proporcionado por Babette leva a uma conversão de todos os participantes. Neste caso, a conversão é sugerida como sendo *“fruto dos sermões do pastor, das orações ou, mesmo, da bondade, candura, tolerância caridosa e amorosa das duas irmãs”*, e que depois se revela como *“um processo mais profundo, em que as tensões que caracterizam o existir humano e que opõem constantemente a subjetividade do ‘eu’ às realidades circundantes do mundo são*

*superadas por um fazer intencional e, nesse sentido, consciente*”. À vista do que já foi explicitado em relação aos processos de compreensão do passado, em Gagnebin (2006), a retomada da comunhão por uma conversão, dar-se-ia também pelo lembrar visando à “*compreensão clara e racional – contra a magia, o medo, a superstição, a denegação, a repressão, a violência*” (Idem, 101-2).

O que parece a mim se destacar, a partir da experiência com a narrativa culinária interpretada acima e, especialmente, com as narrativas das mulheres por mim entrevistadas, tem relação com aspectos já explorados por sociólogos e historiadores da culinária brasileira, que descreveram mesas e quitutes, em dias de festa ou no cotidiano das cozinhas e salas de jantares, retratando contextos culturais de grupos sociais, em diferentes lugares. Trata-se, conforme Magalhães (2003: 6), da relação imbricada nos processos de rememoração como abertura do passado, no presente, que dá ensejo a uma relação entre as pessoas, de uns com os outros, como no trabalho da merenda, que

convida-nos a assumir, criticamente, nossa mistura, ao exercício da tolerância, à investigação de como as artes da comida podem revelar e velar interpretações de nossas experiências históricas e culturais, pelo conhecimento e pelo desconhecimento de nós mesmos, se admitimos ou não diálogos com o outro, com o exterior, com o estrangeiro, sem os desqualificar, com nosso presente em relação ativa com o passado.

Ainda na perspectiva de uma construção de significados em trocas sensíveis com o mundo e com os outros, é importante destacar Alves (2011), que busca compreender saberes que são elaborados a partir de sensibilidades que extrapolam a visão-razão. Apreende as experiências de saber o mundo pelo sabor, considerando a pertinência do termo *sapientia* (conhecimento saboroso), em latim, sabor tem o mesmo sentido de saber, a partir de uma única palavra, *sapere*. Nessa articulação, ele destaca que os sentidos sobre o sabor e o mundo são construídos não apenas a partir de lógicas causais, mas também por meio de uma relação mística.

Nesse deslocamento, também podem ser reinterpretados os sentidos normalmente atribuídos à palavra nutrição, em especial no contexto escolar, a partir de referências que interligam a merenda ao atendimento das necessidades físicas e corporais. Conforme a definição etimológica presente no Dicionário Aurélio de língua portuguesa (Ferreira, 1989), a palavra engloba desde o ato de levar o alimento à boca e a sua ingestão, até a assimilação do nutriente à célula, ato complexo, cujo entendimento

deriva da ampliação do conhecimento pela compreensão de processos celulares a níveis microscópicos.



Foto 6: Luzinete, na cantina da Escola Classe do Cariru.  
Autora: Virginia Litwinczik, 01/11/12.

Porém, ao buscarmos significados do verbo nutrir, que se refere ao substantivo nutrição, sobressai um conjunto relevante para as interpretações das narrativas das merendeiras. É o caso de nutrir como desenvolver, educar, instruir, figura de linguagem pela qual esse ato se amplia, abarcando outras dimensões da experiência humana.<sup>40</sup>

Assim, Leonor, Joana, Lúcia e Luzinete, em suas narrativas, ao falarem do modo como fazem o inhame, a carne, o peixe, como fazem legumes e mingaus, tratando-os para se tornarem mais palatáveis, associam nutrir a comer bem, e se come bem, quando a comida é gostosa. Ao mesmo tempo, nessas relações de conhecimento e reconhecimento de sabores-saberes, elas também constroem espaços de ensinamentos e aprendizados, pelos quais é possível a elas, como aos alunos, ultrapassarem barreiras

---

40 Para os verbetes nutrição e nutrir, ver FERREIRA, 1989: 1205.

entre o que se conhece, o que se desconhece. Essa via se dá pela inserção de alimentos diferenciados, como as verduras plantadas nas hortas das escolas e, ainda, comidas geradas pelo aproveitamento dos alimentos.

Eu aprendi várias receitas de aproveitamento com alimento, em Planaltina, num treinamento pras merendeiras das escolas rurais e da cidade. Uma coisa que eu achei que podia aproveitar na escola era aproveitamento e suco, por causa das frutas, com muita vitamina, pra aproveitar pros meninos. A gente aprendeu a fazer o suco de pepino com laranja, suco de beterraba com laranja, com limão, e suco da cenoura. Então eu achei bom pra tomar e eu trabalhei com eles, pra ver se eles aceitavam, fui aos poucos. Não teve boa aceitação não, mas eu fiz. Desses alimentos, aproveitava o bagaço da beterraba e fazia o bolinho, com arroz. Lá pra casa, a gente fazia bolinho doce, com a beterraba, com leite. Era muito gostoso. Mas pra escola, a gente fazia com sal. Batia ovo, passava aqueles farelinhos da beterraba e fritava. Fazia um bocado de bolinho pra servir com a comida de sal (Joana, 2012).

A iniciativa de Joana, com a inserção de sucos de frutas e legumes, “com muita vitamina”, foi narrada por ela a partir de um encadeamento de idéias que antecedeu a entrevista, que a ajudaram a se preparar para falar sobre sua trajetória de vida.<sup>41</sup> As memórias sobre alimentos aquosos e aproveitamentos de outros surgem entrelaçadas às lembranças dos fazeres e aprimoramentos de culinária experimentados em sua juventude, quando entrou em contato com outro padrão culinário, na cidade, e aprendeu a fazer uma comida mais branda no sal e na gordura. Nessa experiência também se entrelaçam memórias de hortas cultivadas para o consumo da casa.

Nessa casa da comadre da minha mãe, em Mansidão, na Bahia, eu fiquei um ano e fui vendo umas comidas mais diferentes do que fazia na casa da minha mãe. Ali mais evoluído, tinha muita mistura, verdura, porque já era uma cidade. E eu me interessava mais pra aprender, pra ajudar. Lá no Piauí, tinha abóbora, cozinhava uns pedaços, fazia o feijão, fazia o arroz dentro da abóbora, e nessa casa, já era diferente, picava abóbora com a carinha de sol e fazia o molho. Lá em Mansidão tinha muita água e tem até hoje, só que água salgada, mas todo mundo tinha as roças de horta, eles falam “as vazantes”, e não faltava o cheiro verde, o chuchu, a abóbora... Essa comadre não estava uma senhora de idade, mas ela se cuidava e eu aprendi como ela fazia comida. Fazia com menos sal, fazia o arroz, menos arroz, com pouca gordura. Isso serviu muito pra mim. Quando eu cheguei lá em casa, quando eu vim pra aqui, eu já tinha essa noção (Joana, 2012).

---

<sup>41</sup> Essa experiência explicita uma dinâmica de saberes e conhecimentos que essas mulheres movimentam, elaboram e reelaboram, de casa pra escola e da escola pra casa, conforme indicado na nota de rodapé, da página 124.

Entre ressonâncias e agrupamentos de lembranças, Joana revela imagens que estavam submersas, que parecem marcar seus modos de fazer a comida, a partir dos convívios em fazeres culinários na casa onde “não faltava”, mas também em sua própria casa. Essas marcas em suas memórias indicam dificuldades e diferenciações, a partir da existência e de ausência de recursos como a água, que geraram impactos em sua vida, na de seus familiares e parentes. Expressam também transformações, de um lugar para o outro, percebidas a partir do padrão culinário que se compartilhava naquela casa, onde se comia menos, com menos sal, com menos gordura.



Foto 7: Diomara e sua neta, Daniele, na hora de casa.  
Autora: Virginia Litwinczik, 05/06/2012.

Essas percepções sugerem haver diferenciações entre essas casas, como pelas práticas alimentares, que podem ter sido causadas pela inserção de outras tecnologias de produção e conservação de alimentos. Num contexto em que o acesso aos alimentos se dá não mais pelo trabalho com a terra, as noções sobre comidas tidas como fortes e fracas (Woortman, 2007: 190-194), podem ser (re) significadas, como indica Joana, pela diminuição da gordura, do sal, das quantidades.<sup>42</sup>

---

<sup>42</sup> A partir dos dados reunidos e interpretados nessa dissertação, sobressaem os elementos que indicam haver uma hierarquia de alimentos e comidas, a partir do que relatam as merendeiras sobre as preferências às comidas de sal. Essa questão encontra subsídios em percepções que distinguem comidas suaves (ou fracas) preparadas para tratar a pessoa enfraquecida ou doente, entre elas, os mingaus, e as comidas substanciosas (ou fortes) próprias para guarnecer de energia o trabalhador (Woortman, 2007), ao mesmo tempo em que pode descortinar práticas alimentares e culinárias específicas do Centro-Oeste, que podem se refletir no emprego da expressão por Joana, “o sal brando”. Isso será explorado em artigo.



As memórias de comidas fortes são alimentadas por Leonor, ao contar sobre as lidas diárias de sua família, na produção de seus próprios alimentos. Elas servem de referência para o seu cotidiano de trabalho na escola e estão na base de seu saber sobre culinária e nutrição.

Aqui, na região do Ribeirão Cariru, você comia o que plantava. Meu avô tinha a fazenda, ele era daqui. O arroz era plantado, o feijão, milho, abóbora, mandioca pra fazer farinha, cana pra moer e fazer rapadura. Café, colhia no pé, torrava e moía no pilão. Engordava o porco, pra gordura. Mas era muita fartura que a gente tinha. O gado mesmo; o meu avô matava era vaca, fazia aquela montanha de carne e botava no sol, fazia paçoca. Leite, tirava da vaca. Dava o algodão e minha mãe fazia o tecido. Ela tinha a roca, o tear, fazia tudo. Mas tinha paninho que a gente comprava em Planaltina e fazia uns vestidinhos. Eu lembro que meu pai trabalhava na roça, catar feijão, colher arroz, milho. A gente comia isso e era forte, mais do que hoje. Não tinha nada de agrotóxico e hoje é tudo com veneno (Leonor, 2012).

As memórias de experiências de consumo de alimentos produzidos no trabalho com a terra, no Cariru,<sup>43</sup> também explicitam as transformações relacionadas aos modos de lidar com o cultivo de alimentos, indicando a presença de outros moradores migrantes. Embora Leonor não fale como as famílias passaram a acessar seus alimentos diante da transformação das relações com a terra, ao tratar de um tempo anterior, das roças, em que famílias como a dela geravam seu próprio sustento, ela se remete a um modo de viver que se sustenta por meio de uma relação horizontal com a natureza e os recursos da terra (Brandão, 1976: 32-36). A partir daí, ela destaca as diferenças entre sua família e outras. Hoje, ainda existe o alimento plantado, mas o trabalho com a terra se dá de outra maneira, pelo uso dos agrotóxicos.

Tais saberes, construídos pela percepção e aprendizado com a terra e a natureza afloraram também nos fazeres de Joana, na escola, contextualizando a inserção de legumes aquosos, algumas vezes obtidas nas chácaras do Buriti Vermelho, e de frutas cultivadas ou nascidas por conta, modo pelo qual ela podia contribuir para a boa alimentação dos alunos, na tentativa de fazer uma merenda cheia de vitaminas.

Joana, que passou a morar no Buriti Vermelho em 1974, após ter migrado do Piauí para o DF, contextualiza seus saberes sobre o alimento vitaminado a partir da proximidade com as hortas, mas também pela observação da natureza e o que de bom

---

<sup>43</sup> Leonor, em sua narrativa sobre o tempo de infância e de trabalho na fazenda do avô e na casa dos pais, fala em tempos de fartura, descortinando percepções que idealizam o passado. Isso não pôde ser aprofundado nessa dissertação, de modo que desenvolverei reflexão sobre essa relação entre passado e presente, em artigo.

pode ser aproveitado com a sua preservação. Dessas experiências ela construiu noções, trazidas para o lugar onde passou a morar e, também, para a escola, a partir das quais identificou, no Buriti Vermelho, condições que favoreciam seu modo de trabalhar a comida na escola, não obstante elas tenham se modificado com a vinda de novos moradores para essa localidade. *“Eu fui a primeira de fora a chegar lá, seis anos pra frente é que foram chegando outras pessoas. No Buriti Vermelho tinha alimento com muito caldo, era nativo. Tinha muita laranja e era só horta caseira. Depois foram mudando as pessoas, chegaram muitos gaúchos pra trabalhar e eles gostam de terra grande. Onde tem as planta falhada, laranja, natural, eles metem o trator e arranca”* (Joana, 2012).

A materialização de imagens do Buriti Vermelho e do Cariru, de horta pequena e planta falhada,<sup>44</sup> de cultivos e criações, mediante as memórias sobre farturas e melhores condições para se viver, apontam dimensões da vida dessas duas merendeiras que as interligam, a partir de experiências no trato com a terra e a observação da natureza, a sentidos de reciprocidade e solidariedade, assim como de força e saúde, na busca de uma relação de equilíbrio entre lavradores e meio ambiente (Brandão, 1976: 40).

Esses sentidos são compartilhados na escola, na medida em que se fazia o que precisava ser feito para *“melhorar a comida dos meninos”* (Joana, 2012), como trocas com moradores e trabalhadores das chácaras, quando entrava para a merenda o feijão, a galinha, frutas e verduras.<sup>45</sup> Nessa relação, a imagem da horta também na cidade, na casa da comadre de sua mãe, em Mansidão, estado da Bahia, redimensiona a visão sobre as comidas de um lugar que *“era mais avançado”*, mas onde a horta dava importante suporte para a família.

Colher da horta o cheiro verde e o chuchu, assim como ter água para fazer o molho que acompanha a comida, mas também ter à mão as frutas que nascem nas árvores, imprimem em seus fazeres na escola outras noções, que deixam entrever, mesmo na cidade, a proximidade entre as pessoas e os recursos gerados na terra, nas

---

<sup>44</sup> A expressão “planta falhada” indica a existência de policulturas, em oposição a monoculturas. No caso de Lúcia, evidenciam-se, a partir dessa diferenciação, responsabilidades com dimensão de trabalho, delineando relações distintas no espaço doméstico.

<sup>45</sup> O compromisso com o trabalho de elaboração da merenda escolar é um aspecto marcante das experiências das merendeiras que entrevistei. Essa dimensão, que em termos gerais poderíamos compreender pela idéia de “amor ao trabalho”, será analisada e aprofundada, levando-se em consideração elementos trazidos por elas, em suas falas, e que podem indicar especificidades entre merendeiras moradoras locais e merendeiras terceirizadas.

hortas e nas plantas não parelhas, mesmo diante de outras práticas de cultivo e produção de alimentos no Buriti Vermelho, da horta grande e parelha.



Foto 8: Área da roça grande, no Buriti Vermelho.  
Autora: Virginia Litwinczik, 06/06/2012.

O entrosamento de Joana com esse outro lugar de moradia lhe dá alguns elementos, como a Leonor, nascida na região do Ribeirão Cariru, para compreender as transformações e os impactos gerados nessas localidades, com a chegada de outros trabalhadores, outras tecnologias de produção de alimento e também outros modos de morar, sem que, no entanto, haja a perda daquelas noções, que continuam a mediar os modos como elas se relacionam. Por meio delas é que essas mulheres se aproximam desses novos moradores, com os quais, não obstante as diferenças, passam a transformar esses meios de convívio, a partir de outras relações de trocas e afinidades.

Lúcia, migrante da cidade de Souza, estado da Paraíba, começou a trabalhar como merendeira na escola do Buriti Vermelho, em 2008, mas desde sua chegada no DF, em 1987, ela trabalha no cultivo do limão, que, durante muito tempo, foi a única fonte de renda da família. Ela se casou no Rio Preto e no Buriti Vermelho seus filhos cresceram e estudaram na escola onde hoje trabalha.

Ela rememora sua chegada a essa colônia agrícola a partir das semelhanças entre os lugares onde nasceu, casou e passou a viver, interpretando, desse modo, sua

adaptação a esses lugares. Pois, “*lá em Souza é parecido com aqui e é muito bom também. No Rio Preto é chácara, igual aqui. Tinha um rapaz que comprou a chácara vizinha aqui, ele era vizinho nosso lá. A gente trabalhou lá e comprou aqui, achou melhor vir pra cá, e continuamos a trabalhar*” (Lúcia, 2012). Por outro lado, ao lembrar e falar sobre seus afazeres na elaboração da merenda, ficam ressaltados os afazeres da casa, tendo em vista a necessidade de dividir esse tempo com o do trabalho fora e o da roça.

Quando eu chegava em casa, de volta, ia pra roça, cuidava até quando estava claro. A gente tem que capinar, molhar e tinha um rapaz que pulverizava agrotóxico. Eu colhia o limão, sozinha. De noite eu fazia as coisas de casa, não perdia tempo. **Trabalhar com a merenda acrescentou muita coisa, pois eu achava comigo que eu nunca ia trabalhar fora**, só em casa, da casa pra roça, né? (Lúcia, 2012).

As memórias de Lúcia sobre seu trabalho na escola e os impactos por ele gerados em suas experiências na lida da casa e da roça explicitam dimensões que perpassam as vidas dessas merendeiras, considerando que todas, ao trabalharem fora, precisaram, de um jeito ou de outro, redimensionar seu cotidiano doméstico. Ao mesmo tempo, afloram percepções que colocam em planos diferentes o trabalho que é retribuído por um salário e o trabalho que também gera sustento da casa, pela lida com a terra e as plantas.

No caso do trabalho na roça realizado por Lúcia, não se configuram nesse contexto familiar de produção de alimentos a oposição entre papéis de gênero, a partir da divisão do trabalho que se realiza para a produção do mantimento da casa, como de domínio essencialmente masculino, e o que se realiza para a transformação do mantimento em comida, na cozinha, domínio essencialmente feminino (Woortman, 1985: 8-10), considerando que ela trabalha para gerar o sustento da família. Contudo, essa oposição se verifica diante de algumas contingências da vida de Lúcia, a partir das quais o que se ganha com a produção do limão é administrado pelo marido, ao passo que outras plantas que se diversificam frente à cultura predominante, como os pés de tamarindo, abacate e outros, geram dividendos que são administrados por ela.

Nessa divisão, os significados dados por Joana às plantas falhadas, plantadas ou nascidas por conta, que também oferecem recursos para o consumo em casa e na escola, como as laranjas, as limas, aproximam-se dos modos como Lúcia lida com as plantas de sua chácara, diante da divisão e administração desses recursos. A inserção das plantas

falhadas no sistema de renda da família, ou seja, as que estão fora do cultivo do limão em que se emprega mão de obra e tecnologia, traz à tona aqueles sentidos de solidariedade que se estabelece entre o lavrador e a natureza.

Neste caso, ela acomoda necessidades a partir dos recursos que ficam disponíveis, de modo que o sustento da família passa também pela prática da observação e acompanhamento das plantas que dão suas floradas sem a necessidade de insumos tecnológicos agrícolas.

Essas noções sobre os recursos que se tornam disponíveis diante de contingências que exigem soluções alternativas para a continuidade do sustento, circulam como percepções úteis também para os fazeres da merenda na escola. O cuidado com os alunos se faz pelo cuidado com os alimentos e da comida, no cotidiano de trabalho em que a merendeira “*vai tocando, vai levando a vida*” (Lúcia, 2012).

À semelhança da experiência com a observação das coisas da natureza, que gera saberes sobre elas, o fazer da merenda é perpassado pela observação das dinâmicas da escola, as quais, em gestos e significados que fazem a cultura (Brandão, 1989), precisam ser compreendidas, de modo que a vida prossiga.

Entre as coisas que precisam ser observadas e também cuidadas, está o convívio com pessoas diferentes, sobre as quais Lúcia tece sutis considerações, indicando haver múltiplas interfaces que interligam casa e trabalho, para além da relação de sustento financeiro. Ela chama a atenção para outras relações experimentadas em conjunto, com as pessoas da escola, pois que “*trabalhar com pessoas de fora não é como a gente estar sozinho em casa*” (Lúcia, 2012).

De outro modo, trabalhar sozinha na cozinha da escola é diferente de trabalhar junto com outras merendeiras. Dentro da multiplicidade de grupos, lugares e fazeres, que ao serem lembrados pelas merendeiras, instituem múltiplos tempos, experimentados em trabalhos, trocas, convívios, presenças e ausências, aproximações e distanciamentos, a partir das escolas do Cariru e do Buriti Vermelho, nelas e entre elas e outras localidades, configuram-se também as experiências de Luzinete e as transformações por elas trazidas ao cotidiano de Leonor.

Nascida no município de Buritis, estado de Minas Gerais, em 1986, ela compartilha algumas das memórias de migração da família para o DF, na década de 1990, que são narradas por Diomara, sua mãe, por meio da qual são vislumbradas as condições de vida dessa família, agregada numa fazenda, que “*trabalhava a cinco*

*contos uma diária de serviço. Meu irmão veio pro Cariru, achou que dava pra levar a vida melhor. Veio primeiro meu irmão, depois minha mãe mais o meu pai”* (Diomara, 2012).

A presença da família de Luzinete no Cariru remete a um contexto de formação de loteamentos, nessa localidade, que traz à tona outras questões, sensíveis a antigos moradores desses lugares, muitos aí nascidos e que permanecem nesse lugar, morando por meio de contratos de concessão de uso.<sup>46</sup> A chegada de novas famílias levou a outro arranjo de ocupações, que se deu especialmente na área mais próxima à caixa d’água, onde se situam a escola, o posto de saúde e a igreja, onde também se estabeleceu a avó de Luzinete, Elisa, e, posteriormente, sua mãe e seu pai, juntamente com seus tios.

Mãe e avó trouxeram de Buritis a prática do cultivo de alimentos, como mandioca, milho, feijão, verduras e legumes, prática esta que dá condições para Diomara trabalhar, cozinhando pra fora, atendendo trabalhadores nos regimes de plantio e colheita nas roças das fazendas próximas. As experiências culinárias de Luzinete fazem ressonância nos convívios e aprendizados com sua mãe e sua avó, mas especialmente nas memórias sobre suas idas e vindas na busca por educação, trabalho e oportunidades, que exprime sua vontade de mudança.

Em minha experiência na escola, eu comecei estudando em Buritis, no estado de Minas Gerais, e a gente andava muito a distância pra chegar. Aqui, eu estudei no Buriti Vermelho, depois estudei no Cariru, depois eu fui fazer a quinta série no PAD-DF. Eu parei de estudar um período, fiquei assim bastante tempo, devido às condições do meu pai, trabalhava na roça... Eu parei pra arranjar serviço. Meu irmão morava em Cristalina e eu fui morar com ele. Passou um tempo, eu me casei, fiquei morando e trabalhando lá, trabalhei de doméstica em várias casas diferentes. Só que meu casamento não deu certo e eu me separei, decidi voltar pra cá. Arrumei serviço numa fazenda lá em cima, estava cuidando da casa, quando passou um tempo e surgiu a oportunidade de trabalhar como merendeira da escola (Luzinete, 2012).

As lembranças sobre o início de seu trabalho como merendeira na escola do Cariru explicitam especificidades nas aproximações entre ela e Leonor, em convívios e diálogos que começam a ser construídos na cozinha da escola, que já trazia as marcas do longo tempo de trabalho daquela merendeira. A partir das percepções sobre a importância do convívio, no aprendizado dos fazeres da merenda, *“porque o convívio tem a ver também, pois pra conviver tem que ter um jeito certo”* (Luzinete, 2012),

---

<sup>46</sup> Ver nota de pé de rodapé, na página 119.

Luzinete demonstra compreensão sobre a importância da experiência de Leonor dentro da escola, tendo em vista que é com esta merendeira que ela aprende a conhecer os alunos e a saber também como decifrá-los. *“Ela trabalha lá desde os 16, 17 anos e está até hoje, então, no começo eu ficava um pouco constrangida, porque nunca tinha mexido com muita comida, muito menino. Eu tive dificuldade pra acertar o ponto das coisas, pra saber também a quantidade que cada menino gosta, do que não gosta, mas, agora, eu sei o jeito de fazer”* (Luzinete, 2012).

Os impactos gerados pelo trabalho fora de casa, aproximam as experiências de Lúcia e Luzinete, a qual, para trabalhar na escola, contou com o apoio da mãe nas lides da casa e, especialmente, no cuidado de sua filha, Daniele. Contudo, a dimensão do aprendizado que se dá no âmbito da família, em casa, durante o período de trabalho da mãe, não fica limitado ao convívio entre avó e neta. Na escola também existe a possibilidade de Luzinete conviver e ensinar a filha.

Para tanto, ela se espelha em Leonor, que identifica como merendeira antiga, considerando que a maioria das mulheres que trabalham nesse serviço foram recentemente contratadas e as mulheres que trabalham há mais tempo foram reaproveitadas em outras funções ou se aposentaram. Essa idéia de antiguidade parece se associar à de perenidade, o que ajuda Luzinete a perceber sua presença na escola também a partir de uma projeção para o futuro, no trabalho que gosta de fazer e que a possibilita ver a filha crescer, sem afastar-se de sua família. *“Ela não vai ficar pra sempre, mas aqui tem sobrinho, **tem tudo aqui**, então a gente sempre está perto, em contato”* (Luzinete, 2012).

O registro das memórias de experiências e saberes construídos das merendeiras que entrevistei, situam novas e velhas merendeiras como sujeitos de história, que entrelaçam dimensões de cultura por meio da merenda escolar. Este trabalho surge como possibilidade de expressão das vontades de permanência e enraizamento nessas localidades, abrindo-se como possibilidade de futuro, em horizontes que não estão congelados, pois é preciso lidar com o crescimento das crianças, as transformações nas escolas, as idas e vindas em busca de oportunidades, num caminho em que vai se tocando a vida.

## **CAPÍTULO 4 – Tramas de memórias na construção de identidades de merendeiras das escolas do Cariru e do Buriti Vermelho**

A compreensão sobre as memórias de experiências e saberes de Leonor, Luzinete, Joana e Lúcia e de outras fontes, como teses e dissertações sobre a merenda escolar, narrativas fílmicas e imagens fotográficas, revelaram “*novos mapas, nos quais as pessoas estão tão proeminentes quanto os lugares e os dois estão mais intimamente entrelaçados*” (Samuel, 1989: 230). Neles, mesclam-se identidades que se aproximam e se afastam de referências compartilhadas entre essas mulheres e entre elas e outras pessoas, desses lugares e de outros, como onde nasceram e cresceram, por meio de referências articuladas no presente, à luz dos contextos de trabalho e de convívio, na escola e fora dela.

Desse modo, articulam-se, no Cariru e no Buriti Vermelho, identidades que ressoam em memórias nas cidades de Souza e Curimatá, respectivamente, na Paraíba e no Piauí, onde nasceram e cresceram Lúcia e Joana, mas também num lugar às margens do Rio Urucuia, na cidade de Buritis, estado de Minas Gerais, onde nasceu Luzinete. Mas também outras memórias, como as de migração e chegada no Cariru e no Buriti Vermelho, quando se iniciaram outras lutas por permanência e subsistência, novos convívios, e ainda outras memórias, como as de Leonor, sobre as faturas da fazenda de seu avô, situada num lugar próximo ao Cariru, mas também das transformações no lugar onde nasceu, cresceu e se casou, geradas a partir da presença de outras pessoas e práticas.

Essas memórias, articuladas nas narrativas das merendeiras que entrevistei, entrelaçam-se, indicando possibilidades para tratarmos de identidades não-fixas ou uma única, a partir da qual se constroem sentido aos seus moradores, aí nascidos ou para aí migrados. A relação entre memória e identidade permite abordar os processos de lembrança e rememoração a partir do agrupamento de fragmentos de memórias sobre um e/ou outro grupo, um e/ou outro lugar, em relação aos quais pessoas podem se posicionar em graus maiores ou menos de intensidade, conforme grupos, lugares e eventos estejam próximos ou afastados do centro de nossa vida afetiva ou intelectual (Halbwachs, 2006: 49-50) A partir dessas interfaces, criam-se pontos de contato que formam bases comuns, com certa coerência, que se estruturam também, nesses enquadramentos, a partir de esquecimentos organizados, silenciamentos (Pollack, 1989: 4) que subjazem a uma superfície dotada de duração e estabilidade.



Hall (2012: 106) discute o conceito de identidade por meio da compreensão do que ele chama de “*suturas*”, a partir dos quais elas não são percebidas como ajustadas a significados consolidados, mas, sim, a partir dos excessos ou das faltas, articuladas num “*jogo*”, pelo qual “*ela envolve um trabalho discursivo, o fechamento e a marcação de fronteiras simbólicas, a produção de ‘efeitos de fronteira’*”. Identidade inclui, também, o que dela fica de fora, o que é silenciado, reprimido, excluído, de modo que esse jogo é compreendido como um ato de poder, portanto, “*não como aquilo que fixa o jogo da diferença em um ponto de origem e estabilidade, mas como aquilo que é construído na *différance* ou por meio dela, sendo constantemente desestabilizadas por aquilo eu deixam de fora*” (Idem: 111).

Para esse teórico, nesse jogo imbricam-se ambivalências e também incoerências, que se constituem a partir da ação dos sujeitos, que os engajam a um ou/e outro posicionamento. O ponto de sutura de uma identidade se dá diante do que falta, ou o que se deixa de fora, para o qual se faz necessário uma articulação, quando o sujeito se posiciona em relação às práticas discursivas que constituem o campo social. Para Hall, de forma diversa à perspectiva que delimitam os discursos sociais a partir de estruturas disciplinares de poder, que impõem posicionamentos aos sujeitos, as identidades se constituem menos pelo que se nomeia e mais a partir da reiteração de discursos, que se articulam e que são imbuídos de historicidade, associando-se com a “*volição, com a escolha e com a intencionalidade*” (Idem: 128).

Ao colocar em relação memórias e identidades, também se pode entrever, diante do que coloca Pollack sobre os silenciamentos e seus deslocamentos, que a articulação entre memórias engendra vontades de sedimentar referências e versões sobre histórias, a partir do que delas foi selecionado. Essa construção não está isenta de lutas e disputas pela memória e, portanto, também trazem à tona, para além das memórias e histórias que articulam experiências comuns, outras que evidenciam contradições, ambigüidades, incoerências, que provocam fraturas que instituem outras temporalidades.

E, por meio deles, é possível entrever, em meio a enquadramentos, posicionamentos e inserções, movimentos que geram identidades que não são fixas, mas que se disseminam, por meio de operações de produção de diferenças (Silva, 2012: 99-100).

Diante disso, interpretei a minha própria inserção, tanto na escola do Cariru, como na do Buriti Vermelho, como um momento de fratura nos cotidianos de trabalho e

convívio dessas merendeiras, que foi identificada por algumas pessoas como “o momento de registrar a história da merendeira”. Essa percepção se formou a partir das conversas com as diretoras das referidas escolas, que manifestaram alguma surpresa diante do tema da minha pesquisa, mas também apoio e interesse, na medida em que falar sobre a merenda escolar implica em compreender toda a escola.

Esta irrupção acenou com possibilidades de registrar outros posicionamentos e inserções, identidades construídas pelas merendeiras frente aos questionamentos e estímulos provocados no contexto da pesquisa que realizei, mas também a partir da vontade de inclusão em meios e práticas sociais significativas para elas.

As memórias que elas selecionaram ao falarem sobre suas trajetórias de vida e experiências, dentro das escolas e fora delas, trazem à tona arranjos singulares, tramas de memórias, que expressam a intensidade com que experimentam o trabalho da merenda, na medida em que articulam, aproximam, fundem, nessas tramas, percepções sobre elas mesmas como sujeitos históricos, nesses lugares.

Para interpretar essas articulações, abordo um curto documentário elaborado pelos professores da escola do Cariru, no contexto da comemoração do cinquentenário de Brasília, em 2010, para também interpretar a presença, na escola, da Cavalgada da Cultura,<sup>47</sup> neste mesmo contexto celebrativo. Nesse processo, tomo a narrativa fílmica, bem como essa cavalgada, cujas análises seguem abaixo, como outros enquadramentos de memórias que, não obstante ensejar memórias que consolidam uma narrativa sobre a história da construção de Brasília, a partir de seus criadores, articulam-nas a outras que estão silenciadas diante dessas e que rompem a linearidade de um tempo progressivo. Por meio delas, memórias de perdas e exclusões saem de zonas de sombra, trazendo à tona vontades de “*dizer alguma coisa sobre algo*” (Geertz, 1989: 316), que revelam singularidades que permeiam as experiências nas escolas, nesses lugares.

Passo a uma breve análise do documentário, ressaltando, conforme conversa que tive com a Profa. Edilene, diretora da escola do Cariru, que ela e sua equipe de professores foram estimulados a elaborarem essa narrativa fílmica diante do cinquentenário de Brasília, momento em que são celebradas as memórias sobre a construção desta cidade, em personagens e eventos. Como “*lugares de memória*” que, aos serem visitados, despertam a aura da tradição (Nora, 1993: 13), nesse momento também foram celebrados, por essas pessoas, memórias e experiências que perpassam

---

47 Ver [www.cultura.gov.br/site/2010/04/15/os-cavaleiros-que-carregaram-sonhos/](http://www.cultura.gov.br/site/2010/04/15/os-cavaleiros-que-carregaram-sonhos/) (acesso em 16/02/13).

os cotidianos do Cariru e evidenciam a relação dessas pessoas com a terra sobre a qual moram, plantam e vivem. Essas questões perpassam as narrativas das merendeiras também, na medida em que elas expressam, com mais ou menos profundidade, suas relações com a questão da moradia e da permanência nessas colônias agrícolas.

Ao lançar mão desse registro para compreender as tramas de memórias pelas quais as identidades das merendeiras são construídas, não tomei a imagem como um suporte que fixa sentidos à narrativa, mas como texto pelo qual é possível desvelar lacunas, pontos de conflito, relações delineadas sutilmente e que interligam pessoas e grupos a Brasília, mas também ao Cariru. São possibilidades que estão em aberto, pois não restringem a experiência narrativa a algo fixo, tendo em vista a capacidade da imagem de despertar semelhanças pela empatia, avançando para o entendimento das coisas, além da superfície, do que é visível, e alcançando o “*inapresentável*”, o “*indizível*”, “*presenças*” e imagens “*fugidias*” e “*anônimas*”, assim como “*múltiplas camadas de sentido*” e “*enigmas*” (Xavier, 1994 e 1996; Cañizal, 1996; Peixoto, 1996; Ramos, 2009).

Semelhante ao narrador ou ao *flâneur*, que caminhando à deriva observa o corpo tatuado da grande metrópole com “*um saber oculto da conjuntura de uma época destituída de memória e expectativas*” (Matos, 2001: 12), o observador da imagem pode ser estimulado também a acionar símbolos e significados, pertencentes à experiência comum coletiva, mas deslocados do conjunto de significados acionados pelo olhar da retina. Passa-se, portanto, do estatuto da visibilidade para o da legibilidade, por meio do qual tanto os professores, como eu mesma e também as merendeiras, podemos ser provocados a tecer outras tramas, interpretando significados que irrompem, em outros enquadramentos organizados pela junção, separação ou fusão de imagens, em que as memórias e histórias experimentadas nessas são expressas “*não pela exatidão, mas em criações de sentido, pela mimese da ficção*” (Magalhães, 2004: 25).

Refiro-me a mimese e a ficção por meio da perspectiva articulada no primeiro capítulo dessa dissertação, pela qual procuro superar a idéia de história como estatuto de verdade, aproximando-me mais de um fazer historiográfico que é um fazer humano e, por isso, não apenas estruturado numa trama coerente, tendo como base experiências comuns a pessoas e grupos, mas que também revela incoerências e distorções, a propósito da inserção de subjetividades a partir de trajetórias e dos processos de lutas pela memória. Por meio dessa percepção, o processo de construção de narrativas pode

acolher outras lógicas e sensibilidades, por meio da descontinuidade e da semelhança. Desse modo é que as narrativas do historiador apenas se aproximam do que chamaríamos de realidade, não revelando-a, mas indicando, por meio de tramas e interpretações nelas materializadas, infinitas possibilidades para histórias que permanecem abertas a outras interpretações.

A narrativa fílmica em questão possui aproximadamente 10 minutos e não apresenta um título. Registrou-se como responsáveis pelas imagens as professoras Edilene Ferreira de Oliveira e Sandra Pereira Dourado, e, pelo texto, a professora Semíramis Melo de Lima, ambas da escola do Cariru. O filme foi disponibilizado para o acesso público na Internet, em 13 de abril de 2012.<sup>48</sup>

A narrativa é articulada a partir de voz *in off*, sequências de imagens sobre Brasília e o Cariru e trechos de narrativas orais. De modo introdutório, são enquadradas imagens que caracterizam aquela como moderna, planejada, de arquitetura e monumentos erguidos por milhares de brasileiros que para ela migraram, e esta como lugar das gentes que aí nasceram ou aí habitam, caracterizada pelas casas de adobe, as criações de animais e cultivos. Essa caracterização antecede a questão proposta pelo filme e que trata do desconhecimento das pessoas que já moravam na região sobre a dimensão dessa cidade.

Remeter à construção de Brasília em termos de dimensionamento ou amplitude implica também em falar sobre a extensão de sua influência, bem como dos impactos por ela gerados. Esse dado fica mais claro a partir de trechos de relatos de três moradores do Cariru, entrevistados para o filme. Dois deles tratam da perda sofrida pelas famílias, ao terem suas terras desapropriadas e indenizadas. Nessa perspectiva, o impacto dessa cidade gerou, para além da transformação do lugar, com a movimentação das famílias para outras terras, conforme conta Margarida sobre a família de seu marido, perdas de algumas referências sobre o lugar dos mais velhos, no qual, segundo Seu Domingos, “*havia fartura, resultado do trabalho realizado com os próprios braços, e que as pessoas mais jovens não conhecem*” (Cariru, 2010).

Brasília levou também à transformação de Planaltina, lugar que, à época, movimentava e atraía moradores dessas localidades, e que também acabou crescendo, gerando estranhamentos. Não obstante, esses moradores também falam das melhorias, como a construção de hospitais, escolas, oferta de transporte, experimentando Brasília

---

48 Ver: <http://www.youtube.com/watch?v=sMFQ6B6vW4Q>.

de maneira indireta, pois todos dizem que nunca estiveram nessa cidade. Para Nilda, a construção de Brasília foi importante, pois se trata de uma capital “*na nossa região*”, que gerou melhoria, mas que também se tornou referência de algo bonito e bom, pois é planejada e, portanto, exemplar.

A essas percepções construídas acerca do lugar por quem já estava morando nessa região antes de Brasília, segue-se o encerramento da narrativa fílmica, quando são retomadas memórias já consolidadas sobre a história da construção de Brasília, entre elas, as imagens de pessoas identificadas como as criadoras da cidade – Juscelino Kubistchek, Oscar Niemeyer e Lúcio Costa, seguidas de imagens de pastos e criações, narradas pela voz *in off* como memórias que já existiam à época da construção. O trabalho na terra é colocado ao lado do trabalho da construção de Brasília, como também uma memória que faz parte dessa história.

Nesse processo de inclusão de memórias, os professores que elaboraram a narrativa fílmica construíram uma imagem, a partir da imagem congelada da escola, momento em que evocam, por meio da voz *in off* a presença da Cavalgada da Cultura. Caso houvesse uma imagem visual dessa cavalgada, talvez essa evocação pudesse ser elaborada pela fusão das duas imagens. De todo modo, ao incluírem também a memória da cavalgada, eles expressam a vontade de que, no cinquentenário de Brasília, também as memórias e as histórias do Cariru sejam disseminadas no Distrito Federal. “*Dizem que pra fazer a história, tem que fazer um montão, mas tem gente simples que aparece nesse pedaço de chão. Fica aqui registrado para a Cavalgada da Cultura, levem, cavaleiros valentes, nossa história na sua garupa*” (Cariru, 2010)

A Cavalgada da Cultura, nome dado a um projeto realizado durante o cinquentenário de Brasília, promoveu a doação de livros à biblioteca da escola do Cariru. Vale observar que a imagem escolhida para a referência a essa cavalgada, na narrativa fílmica analisada acima, é a da escola, local que recebeu a doação de livros.

Sua presença no Cariru mobiliza significados associados a diferentes memórias. Trata-se de um grupo de cavaleiros organizados por Carlos Oscar, neto de Oscar Niemeyer, que percorreu, em 2010, trajeto marcado a partir do Museu de Arte Contemporânea, em Niterói, estado do Rio de Janeiro, o ponto de partida, passando por lugares representativos da arquitetura moderna e do projeto modernista de Juscelino Kubistschek, como o conjunto arquitetônico da Pampulha. Segundo informações

publicadas no sítio eletrônico do Ministério da Cultura,<sup>49</sup> essa tropa buscou reviver também a rota de Guimarães Rosa, pelo Planalto Central e os sertões de Minas Gerais e Goiás, até chegar ao Distrito Federal, finalizando o trajeto dessas comemorações na Esplanada dos Ministérios.

Com a missão de doar livros à biblioteca, esse grupo de cavaleiros entra no Cariru, trazendo consigo elementos que o interliga àquele conjunto de memórias sobre Brasília e seus construtores, responsáveis pela estrutura bonita e exemplar, conforme definiu Nilda, e que, pela trajetória do arquiteto, delineada a partir do trajeto realizado pela tropa, interliga essa cidade a outros, como Belo Horizonte e Niterói. Ele mobiliza também alguns significados que sensibilizam os moradores do Cariru por meio de uma experiência que perpassa seus cotidianos, como são as ofertas de folias, para os quais se convidam homens e mulheres, reunidos numa tropa de cavaleiros.

Eu pude presenciar uma oferta de folia, como a que mencionei, no dia em que entrevistei Luzinete, em sua casa. Ela, sua mãe e as amigas, que então se reuniam no quintal, grupo ao qual me juntei, nessa tarde, passaram o tempo olhando para os cavaleiros que celebravam o estabelecimento que ofereceria posteriormente o pouso de folia. Segundo Luzinete, aquela reunião era parte de um conjunto de outras jantãs e festejos, onde esses cavaleiros também se fariam presentes.

De modo semelhante, na escola, os cavaleiros reunidos por Carlos Oscar também são recepcionados de modo especial, com uma mesa de comidas e biscoitos, num encontro que também é um momento de folia.

Diante dos elementos articulados acima, percebo que as questões levantadas pelos professores, relativamente às memórias e experiências sobre as práticas na terra, no Cariru, no contexto da comemoração do cinquentenário de sua construção, indicam uma aproximação deles em direção àqueles moradores entrevistados, de cujas famílias fazem parte pessoas que trabalham na escola. Por outro lado, a menção aos cavaleiros, na narrativa fílmica, desdobra-se num conjunto de significados que também podem ser articulados às experiências das merendeiras, para compreender suas identidades em construção. Pois essa tropa, para além de ser a consolidação de um projeto social, pelo qual foram doados livros à biblioteca escolar, aciona elementos relativos às festas e ofertas de folia, que estão presentes nas memórias dessas mulheres e pelos quais elas se articulam com diferentes grupos e famílias, no Cariru e no Buriti Vermelho.

---

49 Ver referência na nota de pé de página anterior.

As memórias da presença de cavaleiros e da grande mobilização das pessoas do Cariru e da escola em torno deles são as que Luzinete seleciona para dizer sobre seus fazeres culinários. O biscoito é o elemento de ligação, a partir da escola, entre ela e esse grupo de cavaleiros, ligando-a também à celebração experimentada naquele evento.

O momento revela-se como especial, conforme ela conta, pois *“eles estavam rodando o mundão, em toda banda eles iam, acho que saíram de Brasília, eu acredito que sim. Quando eles chegaram, a gente recebeu eles, tiramos fotos, eles fizeram a doação dos livros, deram autógrafos, foi muita coisa, foi muito bom o pessoal”* (Luzinete, 2012). A emoção experimentada nesse encontro reverbera no trabalho desta merendeira, que, juntamente com Leonor, passara *“dois dias fazendo biscoito pra esse pessoal da cavalgada, era pão de queijo, bolo de mandioca, bolo normal, biscoito de queijo, a escola providenciou tudo pra gente fazer”* (Idem).

As memórias dessa mesa de comidas e biscoitos, bem como desse encontro com os cavaleiros que vieram doar livros à escola, são enquadrados por Luzinete de maneira que ela esteja inserida nesse momento celebrativo. Essa relação é construída a partir de sua expressão sobre o gosto de fazer biscoitos, quando, na narrativa, ela remete aos aprendizados de cozinha nas casas onde trabalhou, sem, contudo, aprofundar os aprendizados culinários com sua mãe e sua avó. Entretanto, o aprendizado dos biscoitos vem à tona. *“O que eu gosto mais de fazer é biscoito, que eu aprendi a fazer na casa dos outros. Porque pede pra gente fazer e a gente não sabe a receita e aí se vira lá, aprende a fazer. Aí teve uma vez que teve a cavalgada aqui na escola. Eles ligaram avisando e a gente preparou tudo pra receber eles”* (Idem).

O distanciamento entre essa merendeira e as memórias de Brasília articuladas pelos cavaleiros fica em evidência, já que implica em apropriar-se de um conjunto de conhecimentos acessados por meio dos livros, com os quais ela revela ter pouca intimidade, explicando *“eu não sei quem é Niemeyer, porque eu não leio livro”*. Contudo, embora ela não saiba contar exatamente sobre o itinerário dessa tropa e sobre um dos criadores daquela cidade, sua percepção, mesmo que fragmentada, contextualiza a data comemorativa em questão e a grandiosidade do feito da cavalgada, que roda o mundão afora, e a religa com sua competência em fazer biscoitos.

Nessa perspectiva, as memórias das experiências de trabalho e convívio, na celebração de cavaleiros, nesse dia, sobressaem-se àqueles referenciais do cinquentenário de Brasília, os quais Luzinete pouco menciona, sem que ela se retire

desse contexto, nem se desconecte do grupo que compartilha tais referências sobre Brasília. Ao contrário, ela os compartilha por meio de suas próprias memórias sobre essa data comemorativa, a qual já não é apenas relativa ao referido cinquentenário, mas passa a ter relação com a própria escola e as pessoas que nela trabalham e estudam.

Ao se pensar numa tropa de cavaleiros, no contexto do cinquentenário de Brasília, como marca na memória das merendeiras do Cariru e como possibilidade de disseminação dos significados relacionados à história desse lugar, como é o apelo expresso na narrativa fílmica, explicita-se outra temporalidade, nesse confronto entre dominantes e dominados (Pollack, 1989: 4). Nesse contexto, identidades calcadas nas práticas de folias e na relação com a terra também encontram lugar nesse evento dos dominantes, via pela qual a presença dessa tropa indica também, nesses enquadramentos de memórias, tentativas de construção de relações mais horizontais, igualitárias, de camaradagem, mesmo que transitória (Litwinczik e Magalhães, 2000), que aproximam os grupos que ali se encontram. Pois todos comem os biscoitos preparados pelas merendeiras.

Leonor pouco ou nada menciona sobre esse evento, em sua narrativa, mas descreve bem as festas e as comidas de folia a partir de suas experiências familiares, relacionando-as às memórias de convívios e festas em sua própria casa. No trecho abaixo, ela contextualiza sua presença também em Planaltina, colocando-se em relação ao Cariru, ambos, lugares em que há muita festa de folia.

Domingo e sábado passado Planaltina tava estourando de folia e lá mesmo, no Cariru, ainda tem folia. Antes de meu pai morrer, a gente dava pouso de folia todo ano. Vem gente demais, nossa, é muita gente! Primeiro é a janta. Você prepara a janta, é muita, muita comida. E aí tem as obrigações, eles rezam, né? Aí depois da janta tem o bendito da mesa que a gente fala, canta e agradece. Aí põe o cafezinho e eles tomam, depois vai cantar e vai dormir. Quando é no outro dia de manhã, tem o café da manhã. Eles ficam por ali, rezam, faz alguma obrigação que eles tem que fazer, e depois tem o almoço. Aí faz aquele monte de comida de novo. É panelona de comida mesmo, do tamanho daquela lá da escola, pra maior, de arroz, feijão, mandioca com carne, macarronada, mamão verde com carne de sol, que também dá muito em folia. **Até o nome, folia, é de muita gente.** Aí almoça e agradece e vai de novo, sai da minha casa e já vai pra outra, né? Isso vai de quantos dias for (Leonor, 2012).

Nessa perspectiva, tropa e mesa de folia indicam a existência de outras experiências, concomitantemente à celebração da história de Brasília, pela qual são compartilhados referenciais que resistem, como também resistem as memórias de experiências de lavra da terra.



À luz desse contexto de celebração e fazeres de biscoitos e quitutes, Luzinetea insere memórias sobre sua avó, que também fazia coisas gostosas, como um bolo assado diretamente no fogo, que *“fazia na panela e colocava a tampa em cima, com a brasa em cima da tampa, pra assar o bolo. Era assim porque não tinha forno. Ela também fazia beiju, arrancava a mandioca, ralava, deixava escorrer o caldo do polvilho e depois fazia”* (Luzinete, 2012).

Embora outras referências familiares sobre fazeres culinários estejam veladas na narrativa de Luzinete, elas não se perdem. O universo da casa é reinserido por ela no presente de sua narrativa, como uma de suas referências, após a percepção afetiva em relação à mesa de biscoitos.

Nesse campo da afetividade é que estão também as memórias de Leonor nos fazeres dos biscoitos, experimentados na escola a partir de saberes construídos nas experiências de casa. *“Biscoito você fazia naquele forno de barro, gostoso. Quando ia fazer farinha, aí fazia o polvilho, né, e fazia biscoito. Era bom. Queijo, minha mãe fazia muito queijo. Nessa época tinha meu pai também, né? Que ele fazia farinha, fazia rapadura, e eu estava sempre ajudando. Eu não tenho pai mais, né? Eu lembro que era muito bom, isso é bom”* (Leonor, 2012).

Memórias da família, da casa e do trabalho, articuladas por Leonor, pautam seu trabalho com a merenda escolar e fornecem a ela um suporte para que se diferencie das merendeiras contratadas recentemente, ligando-a também aos fazeres dos biscoitos. São experiências pelas quais ela atribui valores de tradição ao seu grupo familiar, nas práticas de lavar, tecer, cozinhar, quando afirma ser o Cariru o seu lugar. *“Eu ajudava muito a minha mãe a fazer comida e o pessoal tudo me conhecia. Minha família é bem tradicional, dessas bem tradicional, e desde os 12 anos eu trabalho, eu ajudava meus pais”* (Idem).

É nesse enquadramento de memórias que constroem esse significado, parecem vir à tona um jogo que desestabiliza significados sedimentados em torno da condição da aposentadoria, a qual é iminente para Leonor. Por outro lado, a idéia de patrimônio articula-se com o longo tempo de experiência nesse trabalho, a partir do qual ela acompanhou gerações de crianças, que estudaram comendo o lanche dela. *“Eu sou patrimônio porque eu sou a mais velha de lá, de idade e do tempo de serviço, eu sou a mais velha lá da escola do Cariru. Todos os conhecimentos é comigo, quando precisa*

de um documento ou alguma coisa, lá vem o Arley: ‘É esse aluno aqui? Você o conhece? De onde é?’” (Idem).

Não obstante haja pessoas mais ou tão antigas como ela, em trabalho, na escola, ela reserva pra si esse papel de guardiã das memórias sobre os alunos, mediante o trabalho da merenda, pelo qual é preciso olhar cada um dos alunos, que passam a ser conhecidos, ao serem decifradas suas preferências e gostos, mas também mediante meu interesse em conhecer suas histórias. Nesse sentido é que ela se identifica como “a única pessoa de lá que tem história, história é eu, né? Cilda está lá há muito tempo, mas ela entrou em 1984 ou 1985, e ela já não mexeu na merenda assim, não conheceu mais do que eu” (Idem).

Essa percepção aponta para possíveis lutas por projetos de memória, na escola. No entanto, não houve espaço para tratá-la nesta dissertação. Porém, como patrimônio da escola, ela se destaca das outras pessoas, como imprescindível para as atividades administrativas escolares.



Foto 7: Leonor, ao centro, na cantina da escola, com Luzinete e Aldelea.  
Autora: Virginia Litwinczik, 03/07/2012.

Na iminência de sua aposentadoria, o afastamento temporário por motivo de saúde dá condições para Leonor expressar a experiência de afastamento da escola. Ao mesmo tempo, sobressai a importância dada por ela à dimensão do convívio, alimentado cotidianamente, quando, em meio a suas funções de merendeira, essas pessoas se

encontram, colaboram entre si, apreciam os trabalhos uns dos outros, e, sobretudo, gostam da merenda preparada por ela.

Engraçado, pra fazer comida em casa, em tenho preguiça, porque é pouca comida. Gosto de fazer é muita comida. Meus braços não têm pelo, de tanto que já queimou na beira das panelas do fogão da escola. Hoje mesmo é tudo doído, porque você mexendo no calor, depois vai lá na pia e lava a mão toda hora, as juntas doem por causa disso (...) Às vezes eu falo pro médico: “Doutor, eu não queria me afastar”, porque esses problemas, assim, é melhor ficar mais no meio de gente, pra você conversar. Aqui eu fico mais sozinha e lá eu gosto (...) lá, a gente inventa muita coisa boa (Idem).

O distanciamento de um cotidiano repleto de sentidos engendrados a partir de dimensões do trabalho, da merenda, das trocas de conhecimento e saberes na escola, deu-se para Joana há aproximadamente 6 anos, quando se aposentou. Contudo, ao rememorar o trabalho com a merenda e também sua trajetória de vida, em convívios em outros lugares e no Buriti Vermelho, dentro da escola e também fora dela, esta mulher articula por meio de sua narrativa memórias de experiências para se posicionar em relação à escola, novamente dentro dela, por meio da idéia de comunidade.

Ao burilar suas memórias, ela coloca em relação diferentes grupos – família, comunidade do Buriti Vermelho, devotos de folia, pessoas católicas e evangélicas – nos quais se insere, para destacar saberes de convívio, que parecem corresponder a sua vontade de sobreviver às dificuldades da vinda para o Distrito Federal, quando, sem apoio do companheiro, “*teve que ajudar a si mesma*” (Joana, 2012). A partir das memórias dos primeiros contatos com os moradores do Buriti Vermelho, ela contextualiza sua inserção em uma comunidade, da qual, entretanto, se diferencia. Apesar de haver diferenças nos modos de rezar e se agrupar em torno das rezas, ela revela saberes pela habilidade em lidar com essas diferenças, a partir da aproximação não apenas com as mulheres dessa localidade, mas também com os homens, cujos modos é preciso compreender e conquistar.

Quando eu cheguei no Buriti Vermelho, eu achava estranho as famílias, porque tinha a reza e as mulheres, na hora de rezar, não juntavam pra dentro da casa, ficavam do lado de fora. Por que eu sou de família católica, então o nosso costume lá no Piauí, da minha família, da minha mãe, da minha avó, nos dias de festa, num dia de santo, são as mulheres era quem arrumava, quem rezava. Naquele tempo a gente nem sabia o que era ser crente. E aqui, as mulheres não rezava, era só os homens. Então, na hora que vamos rezar, os homem entrava dentro da sala, que ali ia fazer as oração, e as mulheres ficava do lado de fora. Isso eu achava estranho (Joana, 24.11.12) Eu sei rezar um terço todo, desde lá de casa. E cada lugar muda

um pouco. Mas eu fui conquistando sem elas perceber que eu estava conquistando, porque não foi conversando, foi fazendo mesmo, aos poucos. Eu fui encarriando, até aprender o jeito daqui, dos homens. E eu fui trabalhando com a diretora, eu com Maria Gonzaga, até a gente construir a capela. Ela até era crente, mas depois que ela viu meu trabalho, a minha conquista com a comunidade, ela voltou a ser católica (Joana, 2012).

Nesse enquadramento de memórias, Joana explicita o modo como se insere naquele grupo, em que as mulheres predominam como as rezadeiras, diferenciando-se daquelas famílias devotas do Divino Espírito Santo, em que os homens rezam, fazendo as obrigações, como descreveu Leonor, sem, no entanto, colocar-se fora desse meio de famílias do Buriti Vermelho. No entanto, do seu ponto de vista, sua contínua presença entre elas leva a transformações nessas práticas, por meio de conquistas, quando ela passa a introduzir outras referências, tecendo outros significados de comunidade, junto com essas pessoas de quem se diferenciava.

*“Tem outros dias que eles rezam, é de Santa Luzia, de São Sebastião, aí deram pra me chamar: ‘Vem cá, Dona Joana, pra ajudar nós a rezar’. Eu acho que as mulher foi se tocando e foram entrando também, aí começaram a me ajudar. Os homem tirava a ladainha e pedia pra mim tirar outra”* (Idem). Trata-se não só de uma comunidade que alimenta práticas comuns em devoções e rezas, mas que se (re) organiza a partir de possíveis estranhamentos provocados pela inserção de Joana, no Buriti Vermelho.

Ao contextualizar essas transformações, ela também se situa numa posição de liderança comunitária, que é viabilizada pela sua habilidade com trabalhar com as pessoas. A construção da capela do Buriti Vermelho, pertencente à Paróquia São Vicente de Paula, de Planaltina, foi possível na medida em que, mediante sua presença participativa, as famílias desse lugar se organizaram numa associação, gerando outras conquistas, como quadra de futebol, maquinário agrícola, fertilizantes para o preparo da terra. *“Tudo o que eles faziam no Buriti eles tinham que me colocar, pois eu era da associação comunitária do Buriti Vermelho, eu era uma sócia fundadora, aí tudo de grupo, de coisa, até de futebol, eles me colocavam. Porque eu sempre gostei de trabalhar com gente, com a comunidade, todo mundo dava bem comigo”* (Idem).

Nessa via, fica mais claro também seu posicionamento dentro da escola, na mobilização de mulheres nos mutirões de limpeza e de onde ela também procura mostrar para as famílias a importância da escola como algo que é da comunidade, que, portanto, deve ser apropriado por elas, mas também conservado. No seu lugar de

merendeira, ela parece expressar outra consciência de comunidade, que se articula a partir dela, envolvendo escola e famílias do Buriti Vermelho.

Essas memórias se cruzam com as de Lúcia, sobre sua migração e de seus irmãos para o Distrito Federal, situando-as em relação às famílias que já estavam no Buriti Vermelho, antes da chegada de Joana, e àquelas que vieram depois, muitas delas da Paraíba.

Lúcia articula, a partir de suas memórias, identidades que flutuam entre o compartilhamento de experiências com pessoas que se diferenciam dela, por serem pessoas de fora de sua família, com as quais trabalha na escola, e a permanência no universo construído a partir de sua chácara, em meio aos referenciais mais familiares que a situam nas lides da roça, da casa, dos cuidados com os filhos. Nesse processo, ela aproxima-se menos das festas de folia e experiências ligadas a elas e mais das dimensões de seu cotidiano no Buriti Vermelho, que mapeia a partir da localização de pessoas que também migraram da Paraíba.

Eu tenho treze irmãos, espalhados no Juazeiro do Norte, na Paraíba, em Pernambuco, mas também aqui, no Jardim II, no São José e em Planaltina. Quando eu vim pro Rio Preto, vim morar com um irmão e fiquei trabalhando com outro. Não achei difícil, porque sempre na casa deles também foi igual lá em casa, a gente, eles, as mulheres, tudo é da Paraíba, fazia as mesmas coisas. Veio um bocado de conhecidos de Souza, onde eu nasci, e de Antenor Navarro, que é a cidade do pai das meninas. As cidades são pertinhas uma da outra. O pioneiro foi meu irmão e parece que ele foi só puxando o povo de lá (Lúcia, 2012).



Foto 8: Lúcia na cozinha de sua casa.  
Autora: Virginia Litwinczik, 09/11/2012.

Ao situar-se no Buriti Vermelho, ela caracteriza esse lugar onde são compartilhadas referências comuns, para onde migraram familiares e conhecidos, levando ao possível reagrupamentos dessas famílias aparentadas (Woortman, 1995b: 107). Além das referências pelas quais se constroem as identidades que podem inseri-los nesse lugar como comunidade de famílias vindas das Paraíba, descortinam-se outras, que os interligam, por meio do trabalho da produção de alimentos, a outros grupos, como aqueles formados por famílias vindas do Rio Grande do Sul, no contexto do Programa de Assentamento Dirigido do Distrito Federal (PAD-DF).

Relativamente aos convívios na escola, ela compartilha com Luzinete sentidos semelhantes, possíveis balizadores de suas experiências de trabalho, direcionando-as para o trabalho com a merenda e com os alunos, mas também possibilitando que se alimentem socialmente nas relações de troca que estabelecem com outras mulheres e profissionais, com as quais elas também aprendem. Para Lúcia, *“trabalhar com a merenda acrescentou muita coisa, pois eu achava comigo que eu nunca ia trabalhar fora”* (Lúcia, 2012) e para Luzinete, fazer certo a merenda tem relação com essas trocas pautadas pelo contato com o diferente, *“porque o convívio tem a ver também, pois pra conviver tem que ter um jeito certo”* (Luzinete, 2012).

Nesse grupo, ela convive com pessoas vindas de fora do Buriti Vermelho, conectando-se de outro modo a esse cotidiano, pois na escola *“parece que a gente*

*esquece até as coisas ruins que acontecem na vida”* (Lúcia, 2012). Apesar de fazer parte de uma comunidade marcada pela forte presença de famílias paraibanas, essa expressão indica a intensidade com que experimenta a escola, onde também quer conviver e fazer do jeito certo. Ainda diante da afinidade que demonstra ter com as técnicas de plantio, cultivos e cuidados com as plantas, sejam as criadas na cultura ou as cultivadas nas falhas no terreno, e de sua percepção sobre os tempos a serem observados, os da natureza e os da cultura, compreendo que para Lúcia estar inserida ou deslocar-se entre grupos de trabalhos e meios sociais, podem ser resultados de vai-e-vens da vida.

Tais movimentos também devem ser observados, de modo que tragam à tona, por meio de tramas de memórias, proximidades, afastamentos, expressões de afetividade, silenciamentos, conflitos e sensibilidade. Como os interpretados nesta dissertação, que mostram as identidades em construção de Leonor e Luzinete, em torno dos fazeres das merendas, experiências de folias e permanências no Cariru, e de Joana e Lúcia, que descortinam, a partir de suas presenças na escola, como merendeiras, processos de identificação a partir de práticas culturais entre grupos que se diferenciam, mas que se agrupam, transformando-se e se fortalecendo, nesse vai e vem entre o que é e o que não é familiar.

## **Considerações Finais**

As memórias por mim interpretadas, articuladas e organizadas por mim, ao longo dos quatro capítulos dessa dissertação, exprimem uma tentativa de compreender as experiências de alimentação e culinária de mulheres que trabalham como merendeiras em escolas rurais, no Distrito Federal, a partir das quais são articuladas memórias de experiências comuns, compartilhadas por elas e outras pessoas, no Cariru e no Buriti Vermelho, a outras memórias, pelas quais elas se diferenciam, construindo identidades, nesse processo de interpretação e inserção em grupos. Nesses trabalhos de memórias, que engendram o meu próprio posicionamento em relação a essas experiências e refletem minha vontade de compreender as diferenças que tornam o Distrito Federal um lugar plural, ficaram expressos sentidos múltiplos, que colocam essas pessoas e esses lugares em relações diferentes com o Paranoá, Planaltina e Brasília.

Nesse processo, foi possível ampliar os limites das discussões que tratam da merenda escolar, pela compreensão de dimensões culturais que perpassam as experiências das mulheres que trabalham na elaboração das merendas. Nessa via, é possível compreender também as dinâmicas singulares que são construídas nas localidades em que se situam as escolas, pelas quais professores, técnicos, merendeiras, alunos e famílias interagem, com intensidades e em modos diversos, revelando expressões únicas que também dão sentido aos processos de ensino e aprendizado.

A partir das interpretações sobre as memórias de experiências e saberes, materializadas nas narrativas das merendeiras que entrevistei, vislumbrei especificidades relacionadas às experiências em escolas que antecederam à construção das escolas atuais no Distrito Federal, mas também especificidades relacionadas à elaboração da merenda escolar, a partir das quais as merendeiras dessas escolas percebem as transformações nesses lugares, pela lida com diferentes alimentos, a presença de outros moradores, o aumento do número de alunos, as transformações na escola a partir da contratação de outras merendeiras. Nesse contexto, a merenda escolar também foi interpretada como via pela qual se estabelecem entendimentos sobre práticas alimentares diferentes das que compõem o universo culinário da merendeira, diferenças com as quais elas precisam lidar para cumprirem suas responsabilidades profissionais. Diante da missão de alimentar os alunos de suas escolas, elas explicitam percepções refinadas sobre o que seja nutrição, que têm como base suas experiências de



vida. Assim, ao interpretarem suas memórias, elas indicam ser a merenda escolar uma via possível de diálogo entre diferenças, mas também de aprendizados, que se dão continuamente entre adultos e crianças, merendeiras e alunos, e que também podem constituir uma dimensão do processo de ensino e aprendizagem escolar e de diálogos que atualizam historicamente experiências passadas, no presente.

Também por meio dessas memórias de merendeiras, foi possível aprofundar a compreensão sobre identidades, que no caso são múltiplas, não apenas rurais, e revelam, nas articulações engendradas pelas mulheres que entrevistei, possíveis lutas por projetos de memória. Diante dessas reflexões, aquelas percepções que circunscrevem essas localidades e as comunidades que nelas se formam a uma visão que as homogeneizam, ou as descrevem apenas a partir de relações harmônicas, isentas de conflitos e rupturas, são relativizadas. As interpretações e articulações feitas por Leonor, Lúcia, Luziente e Joana, a partir de memórias de práticas de elaboração de comida e da merenda, há uma inserção destas mulheres no processo histórico dessa região, que coloca em relação folias, lutas pela terra e por moradia, migração de famílias paraibanas, organização comunitária.

Nesse sentido, os trabalhos realizados por essas mulheres, interpretados nesta dissertação, possibilitam vislumbrar, para além do cumprimento da oferta da merenda escolar, que a partir da Constituição Federal de 1988 tornou-se uma dimensão do direito à educação, questões que redimensionam a merenda a partir dos contextos em que elas são elaboradas, quando são colocados, lado a lado, os saberes na lida com as pessoas, e também as vontades de permanência e enraizamento nesse lugares, que expressam outros saberes, que tratam das resistências e lutas pela moradia, nesta parte do DF.

Tal perspectiva pode ser ampliada, a partir de outros estudos, pesquisas e inserções minhas junto a famílias que moram tanto no Cariru, como no Buriti Vermelho e em outras colonias agrícolas. No caso, há possibilidades de que poderei explorar outras questões que vieram à tona na pesquisa que realizei, como as diferentes dinâmicas de ocupação de lotes e chácaras próximas ao limite leste do DF; as relações entre produtores rurais e moradores que já tinham chácaras nessa região antes do processo de desapropriação e indenização para a construção de Brasília, dimensões da produção de alimentos, entre outros aspectos, oportunidade de pesquisa e estudo em que também poderão ser aprofundadas as articulações teóricas que constituem o eixo memória-cultura-identidade.

## Referências

- ALVES, Rubem. *Variações sobre o prazer (Santo Agostinho, Nietzsche, Marx e Babette)*. São Paulo; Editora Planeta do Brasil, 2011.
- AMON, Denise e MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social, em *SOCIEDADE E CULTURA*. V. 11, n. 1. Jan/Jun, 2008. Pg. 13-21.
- ANDRÉ, Maristela Guimarães. A festa de Babette: uma alegoria da ressurreição, em *Margem*, São Paulo, nº 15. Junho, 2002. P. 57-86.
- ANTUNES, Gabriela B. *O poder político no Distrito Federal: a trajetória de Joaquim Roriz*. Dissertação de Mestrado. Departamento de Sociologia, Instituto de Ciências Sociais – ICS/UnB. Brasília, 2004.
- AVRITZER, Leonardo e PEREIRA, Maria de Lourdes Dolabela. *Democracia, participação e instituições híbridas*. Programa de Formação de Conselheiros Nacionais. Belo Horizonte: PRODEP/UFMG/Presidência da República. Volume 6, 2009. P. 1-27.
- AXEL, Gabriel. *A Festa de Babete*. Dinamarca, 1987.
- BADANHAN, Marco A. *A democratização da Capital Federal. Brasília: partidos e eleições (1985 – 1994)*. Universidade de Brasília. Dissertação de Mestrado, Depto. de Ciências Políticas. Brasília, 1995. Mimeo.
- BENJAMIN, Walter. *Magia e técnica, arte e política*. Ensaios sobre literatura e história da cultura. Obras escolhidas Volume 1. Tradução Sérgio Paulo Rouanet. Prefácio Jeanne Marie Gagnebin. 5ª. Ed. Editora Brasiliense: São Paulo, 1993.
- BLIXEN, Karen. *Anedotas do destino*. Tradução: Cássio de Arantes Leite. 3ª. Edição. São Paulo: Cosac Naify, 2007.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues [et.al]. *Crenças e costumes de comida em Mossâmedes*. Sociedades Rurais do Mato Grosso Goiano. Volume V. Universidade Federal de Goiás. Goiânia, 1976.
- \_\_. Os nomes do trabalho, em *Anuário Antropológico/85*. Tempo Brasileiro; Rio de Janeiro, 1986. P. 107-136.
- \_\_ [et. al.]. *O difícil espelho: limites e possibilidades de uma experiência de cultura e educação*. Prólogo José Silva Quintas (Projeto Interação). Rio de Janeiro: IPHAN/DEPRON, 1996.
- \_\_, PIMENTEL, Célia M. e FERREIRA, Márcia. Crenças e costumes de comida em Mossâmedes. Sociedades rurais do Mato Grosso goiano. Volume V. Departamento de Ciências Sociais, Universidade Federal de Goiás. Goiânia, 1976.
- BRASIL. Lei nº. 9.394, de 20 de dezembro de 1999. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional.

\_\_. Lei no. 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na escola e dá outras providências.

CAÑIZAL, Eduardo P. Cinema e poesia. Em XAVIER, I. (org.) *O cinema no século*. Rio de Janeiro; IMAGO, 1996.

CARDEL, Lídia Maria Pires Soares. *Os olhos que olham a água: parentes e herdeiros no mundus camponês*. Tese de Doutorado. Programa de Pós-Graduação em Antropologia, Universidade de Brasília. Brasília, 1992.

CARVALHO, Daniela Gomes de. *O programa nacional de alimentação escolar e a sustentabilidade: o caso do Distrito Federal (2005-2008)*. Dissertação de Mestrado. Centro de Desenvolvimento Sustentável, Universidade de Brasília. Brasília, 2009.

CASTRO, Josué de. *Geografia da fome. O dilema brasileiro: pão ou aço*. Rio de Janeiro: Edições Antares, 1983.

CODEPLAN. *Coletânea de Informações Socioeconômicas. Região Administrativa RA VII Paranoá*. Governo do Distrito Federal. Brasília, 2007, em <http://www.codeplan.df.gov.br>.

COMISSÃO Censitária Nacional. Censo experimental de Brasília. População. Habitação. 1959, em <http://biblioteca.ibge.gov.br/>.

DE CERTEAU, Michel. *A invenção do cotidiano. Artes de fazer*. Tradução Ephraim Ferreira Alves. Petrópolis, Rio de Janeiro: Vozes, 1994.

DISTRITO FEDERAL. *Origem do sistema educacional de Brasília: (criação do CASEB, 22-12-1959)*. Brasília: Secretaria de Educação e Cultura, 1989.

\_\_. Lei Complementar n°. 17, de 28 de janeiro de 1997. Aprova o Plano Diretor de Ordenamento Territorial do Distrito Federal – PDOT e dá outras providências.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. *Novo dicionário da língua portuguesa*. 2ª. edição, revista e aumentada (15ª. impressão). Editora Nova Fronteira; Rio de Janeiro, 1989.

GAGNEBIN, Jean Marie. O que significa elaborar o passado?, em *Lembrar escrever esquecer*. São Paulo: 34, 2006. P. 97-105.

GEERTZ, Clifford. *A interpretação das culturas*. Editora Guanabara Koogan S.A.: Rio de Janeiro, 1989.

GIARD, Luce. Cozinhar, em DE CERTEAU. (*et alli*). *A invenção do cotidiano 2. Morar, cozinhar*. Tradução Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth. 3ª. Edição. Petrópolis; Editora Vozes, 2000.

GINZBURG, Carlo. O Inquisidor como Antropólogo: uma analogia e suas implicações, em GINZBURG, C. *A micro-história e outros ensaios*. Tradução de António Marino. Rio de Janeiro; Editora Bertrand Brasil. S.A., 1989a. P. 201 – 214.

\_\_. Sinais: Raízes de um paradigma indiciário, em GINZBURG, C. *Mitos, emblemas, sinais. Morfologia e história*. Tradução Federico Carotti. São Paulo: Companhia das Letras, 1989b. P. 143-179.

GOMES, Ana Lúcia de A. *Brasília: de espaço a lugar, de sertão a capital (1956-1960)*. Tese de Doutorado. Programa de Pós-Graduação em História – PPGHIS/UnB. Brasília, 2008.

GOMES JÚNIOR, Newton Narciso. *Segurança Alimentar e Nutricional como princípio orientador de políticas públicas no marco das necessidades humanas básicas*. Tese de Doutorado. Programa de Pós-Graduação em Política Social, UnB. Brasília, 2007.

GOVERNO do Distrito Federal. *Manual da alimentação escolar do DF*. Setembro, 2010.

GRAMSCI, Antonio. Caderno 27 (1935): Observações sobre o ‘folclore’, em GRAMSCI, A. *Cadernos do Cárcere*, Volume 6. Tradução, organização e edição Carlos Nelson Coutinho, Marco Aurélio Nogueira e Luiz Sérgio Henriques. Rio de Janeiro, Civilização Brasileira: 2002.

FIALHO, Assunção de Maria Ribeiro. *Merenda escolar no Brasil: a ilustração da assistência como política social de lógicas contrárias*. Dissertação de Mestrado. Faculdade de Educação, Universidade de Brasília. Brasília, 1993.

HALBWACHS, Maurice. Memória Individual e Memória coletiva, Memória Coletiva e Memória Histórica, em IDEM. *A memória coletiva*. Tradução de Beatriz Sidou. São Paulo: Centauro, 2006. P. 29-70, P. 71-110.

HALL, Stuart. Quem precisa de identidade?, em SILVA, Tomaz Tadeu da (org.). *Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais*. 11.ed. Petrópolis, Rio de Janeiro: Vozes, 2012. P. 103-133.

LE GOFF, Jacques. Prefácio, História, Memória, em IDEM. *História e memória*. Tradução Bernardo Leitão [et.al.] 2ª. Ed. Campinas, São Paulo: Editora da UNICAMP, 1992. P. 7-16, 17-165, 423-483.

LITWINCZIK, Virginia. *Impactos da história de Brasília na (re) criação de identidades e direitos dos moradores de superquadras do Plano Piloto*. (Relatório de pesquisa) PIBIC/CNPq. Brasília, 2000.

\_\_. *Bugigangas em busca de endereço?*. (Monografia para obtenção do bacharelado em Ciências Sociais com habilitação em Antropologia) Departamento de Antropologia, Universidade de Brasília. Brasília, 2002.

\_\_. *A Festa de Babete: reflexões sobre Experiência, Memória e Nutrição*. Ensaio elaborado em Tópicos Especiais em História Cultural 4. História, memória e imagens fílmicas. PPGHIS/ICH/UnB. Brasília, 2011a.

\_\_. *Culinária como Espaço, Tribo e Memória*. Ensaio elaborado em Tópicos Especiais em História Cultural 2. Diálogos: Michel De Certeau e Michel Maffesoli. PPGHIS/ICH/UnB. Brasília, 2011b.

\_\_. *A História como congruência entre conhecimentos e saberes*. Ensaio elaborado na disciplina Teoria e Metodologia em História Cultural. PPGHIS/ICH/UnB. Brasília, 2011c.

\_\_. e MAGALHÃES, N. A. Vozes vivas ou congeladas? Tramas de lutas na história oral, em *Cadernos CEAM. Tramas, espelhos e poderes na memória*. Ano 1 – no. 2. CEAM/UnB. Brasília, 2000. P. 13-23.

MAGALHÃES, N. A. *Memórias de Cá e de Lá – Paranoá/DF*. NECOIM /CEAM /UnB/DePHA/SCE/GDF. 1998. (Documentário audiovisual) BETACAM, 44 min.

\_\_. Memória social de Brasília: modernidade e relações rurais e urbanas, em *História: fronteiras*. Simpósio Nacional da Associação Nacional de História (20: 1999: Florianópolis). Associação Nacional de História, São Paulo: Humanitas/FFLCH/USP:ANPUH, 1999. P. 1127-1139.

\_\_. Narradores: vozes e poderes de diferentes pensadores, em COSTA, Cléria B., MAGALHÃES, Nancy A. (*et alli*). *Contar história, fazer História – História, cultura e memória*. Brasília, Paralelo 15: 2001a. P. 85-107.

\_\_. Antologia da Alimentação no Brasil [2], em SILVA, Marcos (org.). *Dicionário crítico Câmara Cascudo*. São Paulo: Perspectiva, FFLCH/USP, Fapesp; Natal: EDUFRN, Fundação José Augusto, 2003. P. 3-7.

\_\_. Narrativas em vídeo: oral e visual como experiência de configurações de sentidos e temporalidades na história, in *Cadernos do CEAM. Oralidade e outras linguagens*. UnB/CEAM/NECOIM. Ano IV – nº. 15 – dezembro, 2004. P. 11-30.

\_\_. Entre limiares: ressonâncias locais e universais em Buena Vista Social Club, em DUARTE; FROTSCHER e LAVERDI (orgs.). Ed. Unioeste, 2009.

\_\_. Memórias-terra, fazeres da vida, em BARROZO, João Carlos. *Mato Grosso: a (re) ocupação da terra na fronteira amazônica (Século XX)*. São Leopoldo: Oikos; Unisinos; Cuiabá MT: EdUFMT, 2010. P. 65-105.

\_\_. e SINOTI, M. L. (orgs.). *Memórias e Direitos: Moradas e Abrigos em Brasília*. Convênio de cooperação e intercâmbio nº. 002/98 NECOIM/CEAM e DEPHA/Secretaria de Cultura no DF. Ed. UnB, 2001b.

MAGALHÃES, N. A., NUNES, J. W. e CHAVES, T. P. *Cadê Brasília que Construímos?*. CPCE/NECO/CEAM/UnB. 1993. (Documentário audiovisual) HI8, 50 min.

\_\_. *Mãos à Obra em Brasília*. CPCE/NECO/CEAM/UnB. CPCE/NECO/CEAM/UnB. 1995. (Documentário audiovisual).

MATOS, Olgária. A narrativa: metáfora e liberdade, em COSTA, Cléria Botelho da, MAGALHÃES, Nancy Alessio. *et alli*. *Contar história, fazer História – História, cultura e memória*. Brasília: Paralelo 15, 2001. P. 12-28.

MONTEBELLO, N. di P. *Alquimia dos alimentos*. Série Alimentos e bebidas – volume 2. Editora: SENAC, 2008.

MONTI, Estevão R. *As veredas do grande sertão-Brasília. Ocupação, urbanização e resistência cultural*. Tese de Doutorado. Centro de Desenvolvimento Sustentável – CDS/UnB. Brasília, 2007.

MORAES, Liani F. de. *Uma Autora, Cinco Contos, Muitas Vozes: Um estudo das vozes na narrativa de Karen Blixen*. Dissertação de Mestrado. Universidade Presbiteriana Mackenzie. São Paulo, 2007.

NORA, Pierre. Entre memória e história: a problemática dos lugares, em *Revista Projeto História*. São Paulo: Departamento de História/PUC-SP, no. 10, 1993. P.7-28.

NUNES, J. W. *Batalhas pelo Patrimônio, Batalhas pela História – Paranoá*. FFLCH/USP/NECOIM/CEAM/UnB. 1999. (Documentário audiovisual) BETACAM, 29 min.

\_\_. *Patrimônios Subterrâneos em Brasília*. São Paulo: Annablume, 2005.

PEIXOTO, Nelson Brissac. Cinema e pintura. A pintura, a fotografia, o cinema e a luz, em XAVIER, Ismael (org.). *O cinema do século*. Rio de Janeiro; Imago, 1996.

PINHEIRO, Anelise Rizzolo de Oliveira. *Análise histórica do processo de formulação da política nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (2003-2006): atores, idéias, interesses e instituições na construção de consenso político*. Tese de Doutorado. Programa de Pós-Graduação em Política Social. Departamento de Serviço Social, Instituto de Ciências Humanas, Universidade de Brasília. Brasília, 2009.

POLLACK, Michael. Memória, Esquecimento, Silêncio, em *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, vol. 2, n. 3, 1989. P. 3-15.

\_\_. Memória e Identidade Social, em *Estudos Históricos*. Rio de Janeiro, vol. 5, n. 10, 1992. P. 200-212.

RAMOS, Alcides F. *Doramundo e a luta contra a ditadura militar*, em SILVA, Marcos (org.). *Metamorfoses das linguagens (histórias, cinemas, literaturas)*. São Paulo: LCTE Editora, 2009. P. 137-143.

THOMPSON, Paul. *A voz do passado: história oral*. Tradução Lólio Lourenço de Oliveira. Rio de Janeiro; Paz e Terra, 1992.

TURPIN, Maria Elena. *A alimentação escolar como vetor de desenvolvimento local e garantia de segurança alimentar e nutricional*. Dissertação de Mestrado. Universidade Estadual de Campinas, Instituto de Economia. Campinas, 2008.

SAMUEL, Raphael. Documentação, História Local e História Oral, em *REVISTA Brasileira de História*. São Paulo, v.9 n°. 19. Set.89/fev.90. P. 219-243.

SILVA, Marcos. A. da. Memória ou experiências de saberes, em SILVA, M. *História: o prazer em ensino e pesquisa*. São Paulo; Braziliense, 1995. P. 61-77.

SILVA, Rubens de Moraes. *Memórias e identidades num vai-e-vem de migrações: Bonfinópolis de Minas (MG) – Brasília (DF) (1970-2000)*. São Paulo: Annablume, 2009.

SILVA, Tomaz Tadeu da (org.). *Identidade e diferença: a perspectiva dos estudos culturais*. 11<sup>a</sup>. Edição. Petrópolis, Rio de Janeiro: Vozes, 2012. P. 7-72.

VEYNE, Paul. *Como se escreve a história*. 2.ed. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1992.

WOORTMAN, Ellen F. Padrões tradicionais e modernização: comida e trabalho entre camponeses teuto-brasileiros, em MENASCHE, Renata. *A agricultura familiar à mesa. Saberes e práticas de alimentação no Vale do Taguari*. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007. P. 177-196.

\_\_. Japoneses no Brasil/Brasileiros no Japão, em *Revista de Antropologia*, São Paulo, USP, 1995a, v. 38 n<sup>o</sup>. 2. P. 7-36. Disponível em: <http://www.jstor.org>

\_\_. Herdeiros, parentes e compadres. *Estudos Rurais*. Edunb/Hucitec: São Paulo-Brasília, 1995b.

WOORTMAN, Klaas. *A comida, a família e a construção do gênero feminino*. Série Antropológica n<sup>o</sup>. 50. Brasília, 1985.

XAVIER, Ismail. Eisenstein. A construção do pensamento por imagens. Em NOVAES, Adauto (org.) *Artepensamento*. São Paulo; Cia das Letras, 1994.

### **Sítios Eletrônicos**

<http://www.coopadf.com.br> – Cooperativa do Programa de Assentamento Dirigido do Distrito Federal (COOPAD-DF)

<http://www.sa.df.gov.br> – Secretaria de Agricultura e Desenvolvimento Rural do Governo do Distrito Federal

<http://www.se.df.gov.br> – Secretaria de Educação do Governo do Distrito Federal

<http://www.youtube.com/watch?v=sMFQ6B6vW4Q> – Narrativa fílmica sobre o Cariru

<http://www.paranoa.df.gov.br> – Administração Regional do Paranoá – RA VII

<http://www4.planalto.gov.br/consea/consea-2> – Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

<http://antigo.se.df.gov.br/sites/400/402/00001210.pdf> – Matrícula da Educação Básica no Distrito Federal

<http://antigo.se.df.gov.br/sites/400/402/00002902.pdf> – Diretoria de Organização do Sistema de Ensino, lista de escolas.

[www.cultura.gov.br/site/2010/04/15/os-cavaleiros-que-carregaram-sonhos/](http://www.cultura.gov.br/site/2010/04/15/os-cavaleiros-que-carregaram-sonhos/) – Ministério da Cultura

**ANEXO I – Figura 1**





## **ANEXO II – Roteiro Temático**

## **ROTEIRO TEMÁTICO**

Onde nasceu?

Aprendizados de culinária

Quando veio pra Brasília e motivos da migração?

Experiência como merendeira

Relação entre a merenda escolar e a comida de casa

Saberes sobre comidas e temperos

O cardápio escolar

## **ANEXO III – Carta de Apresentação**



Universidade de Brasília  
Programa de Pós-Graduação em História

### CARTA DE APRESENTAÇÃO

Brasília, 20 de março de 2012.

Prezado (a) Senhor (a),

É com prazer que me dirijo a V.S<sup>a</sup>. para apresentar Virginia Litwinczik, mestranda em História, matrícula nº 11/0068289/UnB, que, sob minha orientação, vem realizando desde 2011 o projeto de pesquisa intitulado “**Memórias e identidades em torno da alimentação e da culinária em escolas do Distrito Federal**”, junto ao Programa de Pós-Graduação em História/PPGHIS, da Universidade de Brasília/UnB, encontrando-se agora na etapa de levantamentos de campo.

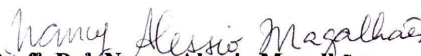
Esta pesquisa tem por objetivo apreender modos de decisão e de experimentação nos processos de elaboração e oferta da alimentação escolar, em unidades da rede pública de ensino do Distrito Federal, levando-se em consideração a história das localidades e das pessoas envolvidas nesse processo, desde as merendeiras, até moradores locais, lideranças comunitárias e pessoas que cultivam ou produzem alimentos para si e/ou para a região.

Dentre as escolas atendidas e coordenadas pela Secretaria de Educação do Distrito Federal, optamos pelas escolas da Diretoria Regional de Ensino – DRE Paranoá, especificamente as situadas na área rural – Café Sem Troco, Lamarão e Buriti Vermelho. Com isso, visamos compreender como as memórias e identidades nessas localidades rurais se articulam, historicamente, com os modos de ser e viver em localidades como Paranoá, Brasília, Planaltina e Luziânia, bem como outras fora do DF, com as quais exista alguma relação, e como isso transparece nos modos de se preparar a alimentação.

O período da pesquisa de campo está previsto para ser realizado entre os meses de março e junho, nas localidades rurais que são atendidas pelas escolas acima mencionadas. Nesse sentido, contamos com seu apoio, no que se refere à participação em conversas e entrevistas, para realização deste projeto.

Agradecendo a atenção dispensada, coloco-me à inteira disposição de V.S<sup>a</sup>. para informações e contatos em meu e-mail [necoim2@gmail.com](mailto:necoim2@gmail.com) e no endereço: Universidade de Brasília – Campus Universitário Darcy Ribeiro - Asa Norte CEAM/NECOIM Caixa Postal 04410 CEP 70919-970 – Brasília/DF – Brasil.

Atenciosamente.

  
**Prof. Dr.<sup>a</sup> Nancy Alessio Magalhães**  
Orientadora/Professora – PPGHIS/UnB

## **ANEXO IV – Termos de Cessão de Direitos**

## TERMO DE CESSÃO DE DIREITOS

Eu Joana Batista de Oliveira, pessoa física inscrita no Cadastro de Pessoa Física (CPF) sob o nº. \_\_\_\_\_, autorizo a utilização de imagens fotográficas e entrevista por mim concedida à pesquisadora da UnB, Virginia Litwinczik, aluna de mestrado no Programa de Pós-Graduação em História – PPGHIS, da Universidade de Brasília, com o projeto “Memórias e Identidades Sociais em torno da alimentação e da culinária em escolas do Distrito Federal”, para fins acadêmicos, de ensino e pesquisa.

Ass.: Joana Batista de Oliveira

Local e data: Brasília, 24 de novembro de 2012.

### TERMO DE CESSÃO DE DIREITOS

Eu Leonora nos Dianna, portadora da Cédula de Identidade n.º \_\_\_\_\_, autorizo a utilização de imagens fotográficas e entrevista por mim concedida à pesquisadora da UnB, Virginia Litwinczik, aluna de mestrado no Programa de Pós-Graduação em História – PPGHIS, da Universidade de Brasília, com o projeto “Memórias e Identidades Sociais em torno da alimentação e da culinária em escolas do Distrito Federal”, para fins acadêmicos, de ensino e pesquisa.

Ass.: Leonora nos Dianna

Local e data: Brasília, 27 de novembro de 2012.

Adelcia Pacheco Silva



## TERMO DE CESSÃO DE DIREITOS

Eu Luizinite Aparecida P. Lourenço, pessoa física inscrita no Cadastro de Pessoa Física (CPF) sob o nº. \_\_\_\_\_, autorizo a utilização de imagens fotográficas e entrevista por mim concedida à pesquisadora da UnB, Virginia Litwinczik, aluna de mestrado no Programa de Pós-Graduação em História – PPGHIS, da Universidade de Brasília, com o projeto “Memórias e Identidades Sociais em torno da alimentação e da culinária em escolas do Distrito Federal”, para fins acadêmicos, de ensino e pesquisa.

Ass.: Luizinite Aparecida Pereira Lourenço

Local e data: Brasília, 27 de novembro de 2012.

## TERMO DE CESSÃO DE DIREITOS

Eu Maria Lúcia de Souza, portadora da Cédula de Identidade nº. \_\_\_\_\_, autorizo a utilização de imagens fotográficas e entrevista por mim concedida à pesquisadora da UnB, Virginia Litwinczik, aluna de mestrado no Programa de Pós-Graduação em História – PPGHIS, da Universidade de Brasília, com o projeto “Memórias e Identidades Sociais em torno da alimentação e da culinária em escolas do Distrito Federal”, para fins acadêmicos, de ensino e pesquisa.

Ass.: Maria Lúcia de Souza

Local e data: Brasília, 5 de <sup>dezembro</sup> ~~novembro~~ de 2012.

## TERMO DE CESSÃO DE DIREITOS

Eu Diamara Pereira Barros, portadora da Cédula de Identidade n°. \_\_\_\_\_, autorizo a utilização de imagens fotográficas e entrevista por mim concedida à pesquisadora da UnB, Virginia Litwinczik, aluna de mestrado no Programa de Pós-Graduação em História – PPGHIS, da Universidade de Brasília, com o projeto “Memórias e Identidades Sociais em torno da alimentação e da culinária em escolas do Distrito Federal”, para fins acadêmicos, de ensino e pesquisa.

Ass.: Diamara Pereira Barros de Góes

Local e data: Brasília, 27 de novembro de 2012.

## TERMO DE CESSÃO DE DIREITOS

Eu, Edilene Ferreria de Oliveira, portadora da Cédula de Identidade nº. 1567745, autorizo a utilização de documentário sobre o Cariru, elaborado por mim e por professores da Escola Classe Cariru, pela pesquisadora da UnB Virginia Litwinczik, aluna de mestrado no Programa de Pós-Graduação em História – PPGHIS, da Universidade de Brasília, com o projeto “Memórias e Identidades Sociais em torno da alimentação e da culinária em escolas do Distrito Federal”, para fins acadêmicos, de ensino e pesquisa.

Ass.: 

Local e data: Brasília, 26 de março de 2013.