

RESUMO

Os Sentidos do Trabalho no campo da Alimentação Coletiva. Um estudo de abordagem sócio-antropológica a partir da perspectiva de trabalhadores de uma cozinha industrial do Pólo Petroquímico de Camaçari - Bahia.

Trata-se de um estudo etnográfico de abordagem sócio-antropológica que buscou compreender os sentidos do trabalho no campo da alimentação coletiva, partindo-se da perspectiva de trabalhadores de uma cozinha industrial do Pólo Petroquímico de Camaçari, Bahia. Para esta investigação entre os meses de abril a dezembro de 2009 realizou-se visitas e acompanhamento da rotina diária dos trabalhadores desta cozinha no Pólo, procedendo à observação e entrevistas no curso da ação. Para compreensão destes sentidos adotou-se elementos da abordagem etnometodológica. No que tange ao aspecto histórico, no Pólo, as primeiras cozinhas industriais surgiram, por volta de 1980, um período de precárias condições estruturais e de trabalho. A partir das narrativas dos agentes foi possível compreender que estes trabalhadores significam a cozinha como espaço da alimentação ao focalizarem-na a partir do Pólo Petroquímico, entretanto internamente percebem-na como cozinha doméstica ao avaliarem os riscos e a rotina de trabalho. Nesta cozinha os membros do grupo comportam-se como uma família trazendo as relações pessoais reais e fictícias para o cotidiano de trabalho. No contexto cada agente significa o seu trabalho na intersubjetividade, a partir do convívio social com o grupo, do seu itinerário profissional e das relações intra e extra-culinárias. No espaço da alimentação homens agregam-se em torno da ilha de cocção, açougue, ou trabalham como ajudantes e auxiliares. Mulheres concentram-se nas atividades de patissaria e da copa em geral (copeiras). O cozinheiro líder e a nutricionista disputam ideologicamente o poder, o primeiro possui-o legitimamente por exercer um domínio simbólico por meio de seu comportamento exemplar e por construir seu itinerário profissional sob os olhares dos agentes, a nutricionista, embora membro é *estranha*. Nas falas percebe-se que o adoecimento e os riscos do ambiente industrial ocultam-se na invisibilidade do trabalhador que resguarda simbolicamente o estigma de “empregado doméstico” relembrando o “trabalho escravo” e se autodenominam responsáveis únicos por cuidar de sua saúde utilizando-se de uma “inteligência astuciosa” para por em prática um saber preventivo. Quando narram sua rotina diária os trabalhadores padronizam seus discursos e comportamentos a partir de um modelo gerencial construído sobre os resquícios do Toyotismo. Ao significar o labor estes sujeitos revelam a emotividade, no amor, no gosto, na satisfação, na convivência em grupo e no dom relacionando estes aspectos intrinsecamente com o aprendizado que o ambiente “acolhedor” da cozinha proporciona, não vislumbram opções de trabalho possíveis fora deste espaço. Na cozinha um campo povoado por aspectos simbólicos se faz presente nas verbalizações dos sujeitos, marcando o *preconceito* tanto racial quanto sexual nas narrativas itinerárias e em falas cotidianas, o caráter envolvente do *fazer culinário artesanal* contemplado e exaltado, principalmente pelos cozinheiros e patisseira e a *limpeza e imundície*, como sinônimos de higiene e contaminação, respectivamente. O fim desta “*profissão ingrata*” significa uma nova etapa de vida para os agentes, uma vida que pode persistir no prazer do fazer culinário para benefício financeiro próprio ou no lazer e descanso “*merecido*” ao final desta labuta. O valor que dá o sentido predominante deste labor está literalmente no outro, mas não se esgota neste.

Palavras-chave: Alimentação Coletiva, Trabalhadores de cozinha, Sentidos.

ABSTRACT

The Meanings of work in the field of Food Collectiva. A study of socio-anthropological approach from the perspective of employees of an industrial kitchen in Northeast Petrochemical Complex – Bahia.

This is an ethnographic study of socio-anthropological approach that sought to understand the meanings of work in the field of food service, starting from the perspective of workers in an industrial kitchen of the Petrochemical Complex, Bahia. For this investigation between the months of April to December 2009 was carried out monitoring visits and the daily routine of kitchen workers at the Pole, carrying out observation and interviews in the course of action. To understand these directions was adopted elements of the ethnomethodological approach. Regarding the historical aspect, the Pole, the first industrial kitchens appeared, around 1980, a period of poor conditions and structural work. As agents of the narratives could be understood that these workers means the kitchen as a place of power to focus it from the petrochemical, however internally perceive it as home cooking to assess risks and work routine. In this kitchen group members behave as a family bringing personal relationships real and fictitious for everyday work. Within each agent does the work on intersubjectivity, from social interaction with the group, his professional career and the intra-and extra-culinary. Within the food men group themselves around the island cooking, meat, or work as helpers and assistants. Women are concentrated in the activities of pastry and pantry in general (maids). The cook's leading nutritionist and ideologically competing power, it first has to exercise a legitimate symbolic domain through their exemplary behavior and build your professional career under the watchful eyes of agents, a nutritionist, but a member is strange. The discourse is perceived that the disease and the risks of industrial environment are hidden in the invisibility of the worker who symbolically protects the stigma of "domestic servant" recalling the "slave labor" and call themselves responsible only for taking care of their health using of a "cunning intelligence" to put into practice a preventive know. When you narrate your daily routine workers standardize their speech and behavior from a management model built on the remains of the Toyota. When the labor mean these guys to show emotion, love, taste, satisfaction, the group experience and the gift of relating these features per se to learning that the environment "cozy" kitchen offers, do not see any options to work out possible this space. In the kitchen a field populated by the symbolic is present in the verbalizations of the subjects, scoring both racial prejudice and sexual narratives of roads and in everyday speech, the character of the surroundings make culinary craft covered and praised, especially by the cooks and cleaning and patisseira filth, as synonyms of hygiene and contamination, respectively. The end of this "thankless job" means a new stage of life for actors, a life that can persist in the pleasure of cooking to make their own financial benefit or recreation and rest "deserved" to the end of toil. The value that gives the sense of prevailing labor is literally on the other, but not limited to this.

Keywords: Collective Feeding, kitchen workers, Senses.