

O LIVRO DAS RECEITAS D'O BAR BIBITANTÃ: CONQUISTAS E DESAFIOS NA CONSTRUÇÃO DE UM EMPREENDIMENTO ECONOMICO SOLIDÁRIO NA REDE PÚBLICA DE ATENÇÃO À SAÚDE MENTAL NO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO

The conquests and challenges of building a solidarity based economy enterprise in a public mental health care institution in the Municipality of São Paulo.

Caroline Ballan¹

Ana Luisa Aranha e Silva²

Artigo encaminhado: 15/03/2016

Aceito para publicação: 28/04/2016

RESUMO: Trata-se de uma Pesquisa Participante, perspectiva metodológica comprometida com o exercício reflexivo e crítico, onde pesquisadores e pesquisados são sujeitos de um mesmo trabalho comum. Um empreendimento econômico solidário, EES, incubado num serviço de saúde mental 24 horas, no Centro de Atenção Psicossocial III do Itaim Bibi. O Bar Bibitantã é fruto de Cooperação Técnica, Didática e Científica entre a Coordenadoria de Saúde Oeste do Município de São Paulo e a Escola de Enfermagem da USP. Ingredientes do estudo: documentar o processo de preparo do EES, experimentar sua forma de organização e degustar as transformações que esse trabalho produz. São sujeitos: trabalhadoras e trabalhadores de um coletivo complexo, formado por pessoas em desvantagem social pela experiência do sofrimento psíquico, trabalhadoras, estudantes e pesquisadoras do campo da saúde mental. Os resultados apresentam o processo de preparo de um EES orientado pelas diretrizes da Reforma Psiquiátrica e da Economia Solidária: "aqui não tem patrão, é economia solidária, é trabalho, todos ajudam com cooperação"; ganhos materiais: retiradas que garantem renda usada para consumo (alimentação, equipamentos eletrônicos, vestuário, lazer) e necessidades básicas (aluguel, luz, telefone, educação, cultura); e ganhos imateriais: produzir conhecimento, ganhar confiança, incrementar as relações, cuidado, trabalhar em equipe, socializar, pensar no coletivo, aprender como funciona, aprender com os erros, tentar ser um ser humano melhor. A pesquisa conclui que o trabalho n'O Bar Bibitantã possibilita acesso a novos itinerários na vida, ao direito ao trabalho e à construção de um novo olhar para experiência da loucura no imaginário social.

Palavras-chave: Reforma Psiquiátrica; Centros de Atenção Psicossocial; Economia Solidária; Empreendimentos Econômicos Solidários; Enfermagem em Saúde Mental.

ABSTRACT: This is a Participant Research, a methodological perspective that engages researchers and surveyed to a common work. It is organized in a Solidarity Economy Enterprise (SEE), matured in a 24 hours mental health service, the Psychosocial Care Center (CAPS III Itaim Bibi), connected to the Health Secretary of São Paulo Municipality. Ingredients of the study are: documenting preparation process of the SEE "O Bar Bibitantã"; experience their way of work organization; taste the transformations that are

¹ Mestra em Saúde Mental e Economia Solidária pela Escola de Enfermagem da USP. Enfermeira pela USP. Trabalha no Centro de Atenção Psicossocial III Adulto Itaim Bibi do Município de São Paulo. tucaballan@gmail.com

² Doutora pela Escola de Enfermagem da Universidade de São Paulo. Enfermeira pela Pontifícia Universidade Católica de Campinas. Professora associada do Departamento de Enfermagem Materno-Infantil e Psiquiátrica Escola de Enfermagem da USP com formação em Psicodrama pela Sociedade de Psicodrama de São Paulo. anaranha@usp.br

produced. The subjects are the workers of the “O Bar Bibitantã”, a join of people with psychic suffering experience who live in disadvantage, concerned to the relation with the society. Also workers, researchers and students of the mental health area. The results showed the preparation process of a project a SEE, guided by the directives of the Psychiatric Reform and the Solidarity Economy: "here is no boss, it is solidarity economy, it is work, but everybody helps with cooperation..."; there are material profits, with withdraws that guarantee an average monthly wage in cash used for basic consuming. The immaterial gains concern to: produce knowledge, gain confidence, enhance relations, learning, caring, socializing, thinking in the collective, learning how to work as a group, learning from the mistakes and trying to be better as human being. The research experienced that working in the SEE allow access new paths and the right to work. Also contribute for the construction of a new vision of madness in the social imaginary.

Keywords: Psychiatric Reform; Psychosocial Care Center; Solidarity Economy; Solidarity Economy Enterprises; nursing in mental health.

1. INTRODUÇÃO

1.1 Direito ao trabalho no campo da Saúde Mental

A Reforma Psiquiátrica brasileira vem se consolidando como um processo de formulação de políticas públicas a partir de experiências práticas, com participação de trabalhadores, usuários, familiares, sociedade civil organizada, permeada pela afirmação dos direitos de cidadania das pessoas com experiência do sofrimento psíquico.

Os usuários de serviços de saúde mental vivem uma situação de desvantagem social não só, mas também, em função da sua dificuldade de inserção no mundo do trabalho, decorrente da forma de organização do modo de produção capitalista. Os Centros de Atenção Psicossocial foram investidos, por meio da Portaria nº 336 de 19 de fevereiro de 2002 e da Portaria nº 3.088 de 23 de dezembro de 2011 que institui a Rede de Atenção Psicossocial, RAPS, a atribuição de fomentar, apoiar e incubar projetos de geração de trabalho e renda na perspectiva da economia solidária, estruturas produtoras de autonomia, protagonismo e inclusão social.

No Brasil, essa é uma inflexão conduzida pelo movimento da Reforma Psiquiátrica, pois no decorrer da história da psiquiatria clássica o trabalho foi constantemente relacionado ao enfrentamento da inatividade, usado como instrumento de organização manicomial, de aquisição de responsabilidades e como forma de adaptabilidade social (ARANHA E SILVA, 2012).

Num cenário onde diversos serviços da rede de atenção à saúde mental incubam projetos de geração de renda, estas experiências, mesmo que com resultados, caracterizam-se por frágil sustentação institucional e financeira (BRASIL, 2005). O

encontro da Saúde Mental com a Economia Solidária ajuda a nomear e sustentar a escolha por uma forma de organização do trabalho solidária e democrática.

A aproximação no campo ético e político entre a Reforma Psiquiátrica e a Economia Solidária torna a forma de inclusão pelo trabalho de pessoas em desvantagem social em processos produtivos e distributivos solidários, e possibilita a construção de redes de resistência e suporte numa sociedade que constantemente afirma as desigualdades e produz exclusão.

Este novo cenário convoca a produção de novas tecnologias (conhecimentos e caminhos) construídas na articulação e nos encontros para elaboração de novas receitas, em parceria com a Universidade, em diálogo com as experiências italianas, em rede com outros projetos de geração de trabalho e renda na Rede de Saúde Mental e Economia Solidária de São Paulo, e nas Redinhas locais.

Esta posição inicial, em Rede, sustentada por uma concepção de cuidado como direito e necessariamente em interlocução com atores de campos distintos e ações intersetoriais, desloca o sentido do trabalho do campo sanitário, psiquiátrico ou disciplinar e o coloca no campo do acesso aos direitos: de se organizar, transformar, produzir e consumir bens, saberes e práticas.

Este estudo apresenta-se com o pressuposto que pessoas que vivem em situação de desvantagem social podem ocupar diferentes lugares no jogo das contratualidades sociais, acessar novos circuitos de direito à cidade e ao território, se reconhecer no coletivo por meio do trabalho (atividade produtiva que produz renda e lugar social) e elaborar receitas de inclusão social através de um empreendimento econômico solidário, O Bar Bibitantã. Acredita-se que a experiência num projeto de geração de trabalho e renda, orientado pelas diretrizes da Reforma Psiquiátrica e da Economia Solidária, possibilita novos itinerários, o exercício de direitos e um novo lugar social para a experiência da loucura.

Ingredientes/objetivos: documentar o processo de construção do empreendimento O Bar Bibitantã; experimentar a forma de organização dos processos de trabalho no seu interior; degustar as transformações que essa organização produz na vida dos envolvidos.

1.2 Modo de Preparo

A produção de conhecimentos tecidos na prática, no curso de uma experiência onde pesquisadores e pesquisados são sujeitos de um mesmo trabalho comum, ainda

que com sustentações e tarefas diferentes, foi o caminho escolhido para produzir este trabalho. Portanto, este é um estudo descritivo e analítico da forma de organização do trabalho n'O Bar Bibitantã, um empreendimento econômico solidário no campo da saúde mental, que solicita um método de investigação e ação que admita a realidade em constante processo de transformação. Trata-se de uma pesquisa participante (BRANDÃO, 1986; TIOLENT, 2008).

A pesquisa participante que este estudo adota como método compromete-se com o exercício reflexivo e implicado com a leitura da realidade, que se constrói no cotidiano da vida e se dá por meio da análise das transformações da realidade pelos que a vivem (BRANDÃO, 1986).

O desafio é conhecer a forma de organização do trabalho num coletivo complexo, formado por pessoas diversas, na maioria em situação de desvantagem social, que são usuárias da rede pública de saúde mental, além de atores institucionais, trabalhadores do campo da saúde mental, estudantes e pesquisadores implicados com a ética da produção de conhecimento de forma participativa e de iniciativa transformadora.

Nesta perspectiva quem pesquisa é educador, permite circular os saberes, pensar sobre o fazer, produzir reflexão sobre a prática, construir enfrentamentos coletivos dos problemas (FREIRE, 2007). A potencialidade da pesquisa participante está no deslocamento das Universidades para a prática e das práticas concretas à produção de conhecimentos.

Este estudo se compromete em sistematizar, organizar e reconhecer os diferentes saberes (populares e científicos) que operam nesta Cozinha.

2. O LIVRO DAS RECEITAS: PRODUZIR SABERES E PRÁTICAS QUE BUSCAM CONSTRUIR DIREITOS

Na perspectiva da Economia Solidária, O Bar Bibitantã é uma organização coletiva e solidária de produção, comercialização e prestação de serviço que opera com o pressuposto do trabalho como direito, instrumento de inclusão social, espaço de troca e de produção de sentido e de valores objetivos e subjetivos.

A atividade econômica d'O Bar é produção e prestação de serviços, no ramo da produção de alimentos e bebidas. Realiza eventos, festas, almoços, cafés da manhã, chás da tarde, atividades culturais, encontros científicos e sociais, sempre privilegiando a culinária brasileira como valor cultural.

O Bar Bibitantã se configura como uma estratégia empreendedora de produzir coisas e consumir coisas, produzir encontros e consumir encontros, produzir saber e consumir saber, produzir afeto e consumir afeto, valores que se agregam aos produtos do trabalho solidário.

Desde sua inauguração, no dia 24 de março de 2006, opera com o pressuposto do trabalho como direito e como instrumento de inclusão no mundo das contratualidades sociais e diverge da concepção de trabalho como forma de adaptação social.

É fruto da Cooperação Técnica, Didática e Científica entre o Centro de Atenção Psicossocial Itaim Bibi da Secretaria Municipal de Saúde da Prefeitura do Município de São Paulo, a Área Temática de Enfermagem em Saúde Mental do Departamento de Enfermagem Materno-Infantil e Psiquiátrica da Escola de Enfermagem da Universidade de São Paulo, Associação Franco Basaglia e Associação Vida em Ação.

A parceria foi construída por apostarem nos pressupostos da Reforma Psiquiátrica. A finalidade d'O Bar Bibitantã é produzir transformações no processo de ensino, no campo teórico e prático, e nos processos de cuidado, para que a ação dos trabalhadores se revista de possibilidades reais para a transformação da vida das pessoas que são usuárias de serviços comunitários de saúde mental, parte do grande contingente de trabalhadores e trabalhadoras dos “segmentos sociais de baixa renda, desempregados ou em via de desemprego, trabalhadores do mercado informal, subempregados ou empobrecidos” (SINGER, 2006).

a. Um coletivo solidário



O coletivo d'O Bar Bibitantã é composto por 16 (dezesseis) trabalhadoras e trabalhadores que são usuários do CAPS III Itaim Bibi e do CAPS II Butantã da

Coordenadoria Regional de Saúde Oeste da Secretaria de Saúde da Cidade de São Paulo, trabalhadoras do CAPS Itaim Bibi, uma docente e alunos de graduação, pós-graduação e Residência Multiprofissional em Saúde Mental da Escola de Enfermagem da Universidade de São Paulo, desses, 11 (onze) participaram do estudo.

Desde o início do trabalho n'O Bar, há 10 (dez) anos, são garantidas reuniões semanais, as quintas feiras, para construir maneiras democráticas, participativas e solidárias de organizar o trabalho e administrar o dinheiro. O norte da organização do trabalho sempre foi o respeito às diferenças individuais como forma de potencializar as trocas de experiências e saberes. As pessoas que trabalham n'O Bar encontraram um lugar produtivo, aqui entendido como possibilidade de criação, reconhecimento, aprendizado. Esse foi um dos motivos agregadores para a criação desse EES:

Gosto de cozinha, do assunto, ter um bico
Acompanho as reuniões como posso
Participo como eu sei
Porque gostei do serviço, das pessoas, do jeito de trabalhar
Porque abriu a possibilidade de produzir coisas

Um aspecto importante para a organização do EES é a Reunião Semanal. É uma estratégia intencional de organizar o trabalho na perspectiva da autogestão e efetivar a participação de todos no processo completo de construção do trabalho, isso porque n'O Bar, acredita-se que trabalhadoras e trabalhadores organizados de forma coletiva gerenciam o seu próprio trabalho, definem seus horários, suas tarefas, seus temperos.

As reuniões servem para se informar das coisas, saber dos eventos. A periodicidade das reuniões é um indicador importante para avaliar a participação e a capacidade de gestão coletiva das trabalhadoras e trabalhadores dos EES. Do universo dos EES do Brasil, 79% afirmam realizar assembléias e reuniões com periodicidade de até três meses; 49,2% realizam assembléias ou reuniões mensalmente; 10,5% semanal ou quinzenalmente (BRASIL, 2006).

N'O Bar, consoante a periodicidade da Região Sudeste, que é 21,1%, portanto, acima da média nacional, as reuniões são semanais e se configuram como espaços de constante avaliação do trabalho, das dificuldades, conquistas e mudanças. As reuniões provocam as discussões sobre como organizar o trabalho, parcerias jurídicas (inicialmente com a Associação Franco Basaglia e posteriormente com a Associação Vida em Ação), formas de como organizar o dinheiro, contabilidade, valor, a organização financeira e produtiva do EES.

No processo, os registros, (reuniões, eventos, cardápios, custos, entradas, saídas, rateios e sobras) estão documentados. Nesse contexto é pauta a discussão sobre a função e o valor do trabalho:

Comecei a me interessar pela discussão do trabalho, de participar de um grupo
A gente trabalha assim, por hora, divide o banco de hora de cada um,
o valor da hora é igual
Todo mundo trabalhando de igual pra igual e tendo a mesma voz dentro do projeto
Todo mundo teve que se unir pra dar certo o evento, traduz O Bar como uma família
Todo mundo unido, um vai ensinando pro outro e aprendendo
Ninguém é patrão de ninguém.

b. Atividade econômica

A Receita para o desenvolvimento da atividade econômica, que vem sendo desenvolvida n'O Bar Bibitantã durante estes anos de experiência, acabou por se transformar numa proposta de organização do trabalho, por criar uma identidade para este grupo de pessoas associadas, que trabalham em torno do fogão, da bancada, dos eventos, das festas, dos encontros culturais e científicos. São passos que resultaram e se impõem como um processo constante de mudanças, superações, perguntas e busca por novas propostas:

- Passo 1: Organizar-se como um serviço de “buffet”, que foi avaliado como a forma mais segura, do ponto de vista econômico e dos talentos das pessoas, para planejar o trabalho.
- Passo 2: Avaliar o que aceitar para produzir, os riscos de prejuízos.
- Passo 3: Formalizar contrato de trabalho com a clientela, por meio de pagamento parcial prévio, e arcar com os custos contábeis da atividade econômica, por meio da Associação Vida em Ação.
- Passo 4: O processo de organização do trabalho deve ser compartilhado e planejado utilizando-se uma metodologia de trabalho que é aberta à escuta, que prevê discussões sobre as experiências e saberes pessoais, sobre as sensações produzidas pela loucura: descontrole, falta de limites, solidão, medo de si próprio e das pessoas e o significado de trabalhar nesse contexto.
- Passo 5: A experiência de trabalho cotidiano, por conta da previsibilidade de ganhos e demanda por prestação de serviços, permite a entrada de novas pessoas
- Passo 6: Reuniões semanais fixas. No caso, às quintas-feiras. O momento reservado para esta atividade provocou maior responsabilização do grupo com o trabalho.

- Passo 7: Registrar em Livro-Ata o total de dinheiro (entradas, saídas e rateios), número de horas trabalhadas por pessoa, valor da hora, nossa contabilidade.
- Passo 8: Fazer Livro-caixa organizado por evento individual e arquivar todas as notas fiscais ou recibos de pagamentos de insumos e de entradas e saídas. O Livro-caixa é um instrumento de democratização do conhecimento, da gestão, facilitador da autogestão (MASCARENHAS, 2007).
- Passo 9: O valor econômico e social do trabalho n'O Bar é igual entre as diferentes funções (cozinhar, limpar, servir, transportar), entendendo que estas são igualmente necessárias e importantes para o desenvolvimento do trabalho. Cada trabalhadora e trabalhador recebe em função da quantidade de horas trabalhadas.
- Passo 10: Preparar e formar as equipes de trabalho: produção dos alimentos, limpeza, embalagem, transporte dos produtos e serviço.
- Passo 11: Desenvolver e conferir a logística necessária para o sucesso da atividade econômica: tempo de produção, tempo de deslocamento, tempo de montagem, tempo de desmontagem, utilização de utensílios, serviço de copa, serviço de garçom.
- Passo 12: Testar receitas e aprimorar outras.
- Passo 13: Registrar receitas, recuperar e cuidar dos equipamentos da cozinha.
- Passo 14: Prever um período de recesso ou férias do EES.
- Passo 15: Manter reuniões mesmo sem propostas de eventos, estratégia de consolidação do grupo e resgate de atividades que não foram desenvolvidas pela demanda de trabalho.
- Passo 16: Construir interlocuções com outros atores sociais que resultem em projetos coletivos de inclusão social e cultural.
- Passo 17: Organizar seminários temáticos, para ajudar na discussão sobre a inserção no trabalho de populações em desvantagem social.
- Passo 18: Ministras aulas e seminários. Definir o tema das falas nas aulas e nas apresentações, para os seminários, onde alguns se organizaram sozinhos, outros precisam de mais apoio, dadas as diferentes formas de se expressar, ajudar a explicitar o significado que o projeto produz nas vidas das pessoas.
- Passo 19: Captação de recursos financeiros e materiais e de parceiros.

c. Ganhos materiais e imateriais advindos do trabalho n'O Bar Bibitantã



Os relatos dos trabalhadores e trabalhadoras sobre o trabalho n'Ó Bar Bibitantã demonstram o surgimento de relações mais autônomas nas diversas dimensões de suas vidas, com a família, amigos, redes sociais.

Os ganhos materiais e imateriais advindos do trabalho, a solidariedade, a cooperação e a democracia compõem a organização do trabalho d'Ó Bar e contribuem para as transformações que o EES opera na vida de cada trabalhadora e trabalhador, como se observa abaixo.

De poucas palavras, tímido, pontual e comprometido, Guilherme é bastante atencioso, é um excelente garçom, realiza seu trabalho com delicadeza e serenidade. Deve ser trabalhoso alcançar simplicidade para um santista, F 20.0, forma como, ironicamente, se apresenta. Guilherme, com um pouco mais de um ano na equipe de trabalhadores d'Ó Bar, fala dos ganhos materiais e imateriais que o trabalho possibilitou na sua vida:

Converso com a equipe de trabalho, com as pessoas nos eventos, faz com que eu fique menos tímido, ajuda a falar mais em casa, nos lugares que frequento, como a padaria
Ganho auto-estima pelo trabalho, motivação, comprometimento
Me surpreendo que sou capaz

Nos empreendimentos economicos solidários o trabalho é cooperado, os interesses e os saberes compartilhados e Guilherme traduz essa organização da seguinte maneira:

Aqui não tem patrão, é economia solidária, é trabalho, todos ajudam com cooperação

Maria Alice ficou escondida por muito tempo sob um grande e único casaco, como uma segunda pele, uma capa protetora. A cozinha a possibilita deixar o casaco, abrir

espaço para aparecer uma mulher frágil e organizada, como o fogo. Entretanto sabe-se quanto mistério, calor e perigo oculta a combustão das labaredas.

O trabalho promove um pequeno, mas significativo, movimento de Maria Alice na direção de ocupar lugares geralmente interditados, como a cozinha. Esses movimentos podem indicar possibilidades de transformação e superações a serem conquistadas (SARACENO, 1999).

O trabalho n'O Bar ajudou a ter iniciativa, fico orgulhosa

A cozinha d'O Bar para Helena é onde se aprende sobre a vida. E as transformações provocadas pela alquimia dessa cozinha ultrapassam a pura utilidade da produção dos alimentos. Pela magia da culinária, a cozinha, lugar de muitos risos de Helena, torna-se arte, possibilidade e alegria.

O Bar me deu força, ânimo coragem para viver

Para Helena, o trabalho n'O Bar é o lugar de produção de autonomia, um trabalho onde participa, se apropria, produz novas relações com ela mesma:

To me sentindo muito melhor sou mais alegre
Ganho tanta coisa, amizade, carinho, respeito, atenção
To me sentindo bem, auto-estima melhor, mais confiante

Com amigos, familiares e vizinhos:

a minha irmã reconhece que estou muito melhor
ajudou com a relação com minha filha
n'O Bar tenho amigas
as pessoas da comunidade falam que estou melhor, mais falante

Um lugar que a possibilita experimentar “itinerários de produção de emancipação, de ampliação da contratualidade social”, onde, ao decidir o que fazer com o dinheiro do seu trabalho, passa a ser uma pessoa com direitos e valor (NICÁCIO, 2005).

me sinto útil pra ajudar minha filha
com o dinheiro que eu ganho pago um curso para ela
às vezes guardo um pouco para comprar roupas e coisas para mim

N'O Bar Bibitantã trabalhadoras e trabalhadores compartilham seus projetos de vida, se fortalecem, “se reapropriam de suas vidas” (NICÁCIO, 2005), e, nesse contexto, tratamento e trabalho não se confundem, se complementam, um produz potência ao outro, mas, são diferentes:

o tratamento é diferente d'O Bar, estar n'O Bar me ajuda a levar o tratamento a sério
o trabalho n'O Bar é muito importante pra mim, pra minha saúde, ajudou a abrir a cabeça,
entender muitas coisas

Rodrigo segue devagar e sempre, faz muito esforço para dar conta do trabalho, da mãe, de ter amigos, de ter lugar, de ser reconhecido. Para trabalhar com ele são necessárias paciência e tolerância. Para Rodrigo elaborar sua receita leva bastante investimento desse coletivo solidário, do qual faz parte.

Para muitos a Economia Solidária é uma forma de organização possível, para outros não é só uma forma de organização possível, mas desejável, e, para alguns, uma forma de organização necessária (SCHIOCHET, 2005), como se pode perceber nas falas de Rodrigo:

ganhei experiência com um trabalho que nunca tinha feito na vida
se trabalhasse o tempo todo não teria crise
a família acha que estou mais calmo, menos agitado
os amigos dizem que é legal eu trabalhar no Bar

Júlia tem fascínio pelas panelas, pelo fogo, pelos temperos e por toda a bruxaria que acontece na cozinha, Júlia produz coisas que são boas para o corpo e para a alma. Interessa-lhe muito o prazer que aparece no rosto curioso e sorridente de alguém que tira a tampa da panela, para ver o que está lá dentro.

Aprendi a lidar com a diferença. Cada um é do jeito que é.

Júlia ensina que se pode sentir alegria em relação ao trabalho de cozinhar e satisfação em agradar paladares e proporcionar prazer. O trabalho n'O Bar fortalece, produz alegria, satisfação, confiança, reconhecimento, "não é só a restituição de direitos retirados, como também a criação de direitos que nunca existiram" (SARACENO, 1999).

fico orgulhosa em dizer que fui eu que fiz
me ensinou que existem qualidades e defeitos com todas as pessoas
to ganhando meu próprio dinheiro, me cuidando

Ruth, para apresentar seus gostos e enunciar suas receitas, precisou de paciência, para adentrar a cozinha entender que o que importa está para além da palavra, está no sabor, e isso é indizível. É preciso provar, cheirar, só um pouquinho, e ficar ali, atenta, para chegar de mansinho e ocupar um lugar na cozinha.

minha vida mudou

os ganhos com esse trabalho são muitos, força, sonhos, amizades
ganhei muitas coisas boas, mudou em mim, sei me expressar mais não sou agressiva, mudei
muito, era uma pessoa agressiva não sou mais
aqui é bom pelas amizades e a força que dão a gente.
agora eu não to mais sozinha não, eu to com uma equipe maravilhosa, espero que esse Bar
Bibitantã vá em frente que ele é bom

Uma das idéias gerais da autogestão é o fim do assalariamento e a organização do trabalho tem como base a gestão democrática do EES com preocupação permanente da justa distribuição dos resultados e a melhoria das condições de vida de participantes (BRASIL, 2006). A fala de Ruth dialoga com Singer, “toda empresa solidária é ao mesmo tempo uma associação comunitária. Quem se associa a ela não faz um contrato de trabalho, mas entra numa união em que o seu destino individual se funde com o de seus companheiros” (SINGER, 2000).

não tem salário fixo, foi um acordo no começo

Matilde pensa coisas estranhas;
anacondas, serpentes e perigo
espreitam a si e suas entranhas,
feitas meninas e menino, dor tamanha;
que não há no mundo, seguro abrigo.
vida na cela trancafiada
noite escura e solidão fria
cuidando, cuidadosa cria;
de si mesma prenhe e abortada
um dia, o sol, a pele escura, bria.
(Ana Aranha, 2007)

Matilde compõe a equipe d'O Bar Bibitantã desde sua inauguração. Responsável pela limpeza, fala do seu trabalho com confiança:

consigo falar d'O Bar, ter reconhecimento das pessoas
Ganhei confiança. Isso é trabalho

Não é só uma questão de sobrevivência, nem trabalho de especialista em dietética. Na escola da vida em que o corpo é obrigado a comer para sobreviver, uma cozinha onde é possível criar e recriar desperta prazeres que fazem o corpo sorrir, “lugar de saber-sabor” (ALVES, 1995). Com cheiro de cebola na mão e muito recheio é a cozinha da Maria.

Maria é sócia fundadora d'O Bar Bibitantã, cozinhando pela vida afora acaba por descobrir que lidar com panelas e alimentos, nessa cozinha, leva a compreensões muito particulares da existência:

O Bar Bibitantã, projeto de geração de renda, eu acho que não só pra mim, mas acho que para todos nós que estamos envolvidos ele representa muito, porque no momento que a gente entra na cozinha pra trabalhar, nós esquecemos de tudo e se concentra só no que tá fazendo

Detentora de receitas e porções generosas, cozinhar representa prazer e concentração. Com muitos ganhos, as receitas agregam ingredientes potentes de solidariedade e autonomia:

quando a gente ta com problema têm sempre alguém que ajuda
os amigos acham muito bom que tenha mudado que estou trabalhando, me cuidando
uma aprendizagem, se eu chegar tarde é que eu to n'O Bar
ganhei mais conhecimento, perdi timidez, aprendi a ignorar certas coisas, falar melhor com as
pessoas

E sabe, também, (e muito bem) o que fazer com o dinheiro que recebe da força do seu trabalho:

o dinheiro a gente sabe que quando faz ganha e quando não faz não ganha
as despesas da casa são minhas, compro coisas para minhas netas, ajudo minhas filhas,
penso em mim, como o que tenho vontade,
compro passagens para Bahia
o dinheiro ajudou no tratamento da minha filha durante a gravidez

Filippo, os sonhos solitários se tornam comunhão quando aquecidos e degustados num coletivo solidário e agregador. Um fogo acesso acalenta, e na cozinha, a gente é agente mesmo, fogo, fome e alegria.

Quando chego a'O Bar descubro que não estou mais só

Assim que Filippo, uma alma cheia de saudade e culpa, descobre quem é e que pode decidir como pode ser a sua vida.

Para o trabalho ser realizado, Filippo fala de “agregação de esforços, recursos e conhecimentos para viabilizar as iniciativas coletivas de produção, prestação de serviços” (BRASIL, 2006).

trabalhar em equipe, socializar com as pessoas, trabalhar em conjunto,
pensar no coletivo, não só no individual, isso foi importante
a experiência de conviver com as pessoas, aprender um pouquinho mais comigo mesmo, como
eu funciono, aprender com meus erros, tentar consertá-los,

tentar ser um ser humano melhor

tentar tocar a vida pra frente, mesmo apesar de todos os problemas, todas as coisas que ocorrem na vida, infelizmente, e ai eu agradeço bastante de ter vindo pra cá, o pessoal ter me acolhido

Pertencente à equipe de trabalho d'O Bar desde o início, Filippo fala de muitas mudanças na vida potencializadas por este lugar:

ajudou a estimular a cuidar da casa, fazer minha comida, arrumar uma geladeira, ligar o fogão,
passa a cuidar mais da alimentação
se eu faço aqui n'O Bar, por que não posso fazer pra mim
é importante, a gente pensa que não é capaz e é, consegue
acho que é bom, que faz diferença pra mim
gosto de trabalhar na cozinha

O trabalho para Filippo é descrito como um lugar solidário, de cooperação, de confiança:

um ajuda o outro, ensina, dá dica
o que a gente constrói nesse grupo é importante, convívio e relações de amizade
o dinheiro, a renda, ajuda eu pagar minhas contas, me dá autonomia,
eu sou capaz de fazer alguma coisa, isso é legal, mesmo tendo as minhas limitações eu sou
capaz de fazer alguma coisa
pago contas, vou pra balada, compro roupas, sapato, coisas para casa, gás, comida, produto
de higiene e limpeza
amadurecimento é um processo...

Pedro, seu sorriso contagia e enche a cozinha de alegria.

Gosto principalmente de estar perto das pessoas, é um trabalho diferente de tudo

Pedro começou a trabalhar n'O Bar logo nos primeiros Eventos, escolhido como responsável pelo Caixa, e é porta voz de um sonho coletivo:

sonho com o Bibi Móvel, conhecer lugares diferentes, se locomover por São Paulo

Os ganhos materiais indicam as mudanças no decorrer dos anos de trabalho n'O Bar, que são expressas por Pedro quando fala de autonomia para decidir sobre a própria vida, sobre o próprio dinheiro:

no início em 2006 dava todo o dinheiro para minha mãe e ela controlava o que ia pra minha
filha, e o que gastava dentro de casa
com o tempo passei a controlar o dinheiro
hoje eu decido como gastar

E os ganhos imateriais, são identificados com as relações no trabalho, com a família e amigos:

amizades gostosas, confiança, novos amigos, reconhecimento,
ganhei auto-estima que ajuda na vida, "re-vivi"
mais seguro
as pessoas admiram o trabalho n'O Bar

Nos EES são necessários espaços de discussão, reuniões, transparência nas informações e resolução de conflitos em ambientes cuidadosos, o que propicia negociações em que todos podem se colocar, e do resgate da cidadania, por meio da apropriação coletiva dos meios de produção e do próprio destino em suas mãos (ANTEAG, 2000):

tem união, resolvemos nossos problemas entre nós

Como ensina Singer (2000) quando a empresa solidária começa a funcionar, os sócios já têm certa prática de autogestão; embora lhes falte, possivelmente, a técnica para operar no ramo de negócios escolhido, os trabalhadores têm proximidade com o trabalho e com a forma de organização do trabalho desenvolvido. Saber do trabalho, de como dar conta das tarefas e desafios pode criar novas respostas para sua atividade econômica.

Com alegria, cantada simples e sempre, Antonio ensina que não é só de pão que se faz ou vive, o homem.

Aprendo a ser mais humilde, a colaborar com o outro
quando estou no meio de amigos ou da família e o assunto é sobre trabalho tenho como entrar
na conversa e falar do meu trabalho
ter uma renda ajudou muito, é bom chegar com dinheiro em casa
dou todo o dinheiro para minha mulher, ajudo no aluguel, conta de água, luz.
A minha mulher que administra. Ela ganha mais do que eu, isso me incomoda, por isso dou
tudo para ela

Para além dos ganhos materiais, o trabalho no interior de um EES, para Antonio produz ganhos imateriais não contabilizáveis:

me distraio trabalhando, bato papo, conversamos sobre os problemas um do outro, falamos
besteira, damos risada.
fiquei mais calmo depois que entrei n'O Bar
se ficar em casa parado parece que a doença vai voltando
O Bar ajuda a não entrar em crise

As práticas dos EES inscrevem-se em uma nova racionalidade produtiva, na qual o desenvolvimento de habilidades, o resgate da auto-estima e identidade na relação de cooperação e solidariedade sustentam o funcionamento. Assim, permite por meio do trabalho, a produção e geração de renda, o resgate dos saberes e histórias, valorizando as potencialidades individuais e coletivas, ao gerar resultados materiais efetivos e ganhos extra-econômicos (GAIGER, 2003).

O coletivo d'O Bar reconhece a importância de afirmar o compromisso com a possibilidade da diversidade, da crítica, da ética e do respeito. Ele reconhece, por exemplo, que relações de confiança são fundamentais para que esse grupo funcione e dê certo (NOBRE, 2003). O Bar Bibitantã se aproxima dos princípios da Economia Solidária porque as trabalhadoras e trabalhadores aderiram a um jeito solidário de se organizar em razão do que Culti chama de "forças positivas", fatores que proporcionam vantagens materiais e subjetivas, o que favorece o efeito irradiador e multiplicador deste empreendimento (CULTI, 2007).

d. O receituário da nossa cozinha



Uma cozinha imaginosa, generosa e rica e com a orientação de nunca deixar ninguém com fome.

3. A FEIJOADA D'O BAR BIBITANTÃ: MODO DE PREPARO

Muita gente com vontade de trabalhar retira as peles dos embutidos e dá muita risada, faz muita piada. Cortam os embutidos em fatias delicadas e finas, põem a água para aquecer em panelas grandes e colocam as porções separadas por tipos, para tirar o excesso de gordura, com louro, muito louro.

O feijão cozinha separado, com a carne seca desalgada de véspera, que ficou na geladeira e os couros do bacon. Quando estiver quase pronto, no ponto que gostam, colocam a costelinha defumada, para dar gosto. Aqui também pode por louro, muito louro.

Enquanto isso selam o lombinho de porco no azeite e no alho picado bem fininho, um por um, para dourar, mas não fritar. Esse azeite e alho usam para o tempero do feijão.

Quando o feijão ficou com o gosto da carne, costelinha e bacon, fazem em separado, um refogado com bacon cortadinho em cubos, alho, cebola naquele azeite do lombinho. Quando o refogado está pronto, juntam um pouco do feijão para misturar e depois, entornam o refogado na panela grande. Aí, colocam todos os embutidos sem gordura, o lombinho. A carne seca e as costelinhas já estão lá e deixam apurar até o caldo engrossar.

É bom fazer de véspera para o caldo ficar mais grosso e a feijoada mais saborosa. Se fizer isso, deixe na geladeira para não azedar. E quando retirar no dia seguinte deixe chegar à temperatura ambiente e coloque no fogo brando, para esquentar com calma.

Pode tomar um caldinho para abrir o apetite.

Acompanha couve abafadinha, vinagrete de tomate com cebola e cheiro verde bem pequeninos, farofa de manteiga e alho, caldinho apimentado e, claro, laranja e caipirinha.

É dessa cozinha que nos ocupamos, onde os fascínios de sua alquimia começam na preparação de um Evento, às vezes, no nascer de um dia, sem pausas, até a hora de servir:

gosto de preparar os alimentos, lavar a louça, servir o café da manhã, servir o almoço também,
foi uma experiência boa, eu gostei, me ajudou bastante [...] fez eu acordar cedo [...] fiquei
surpreso comigo mesmo

4. DOCES E SALGADOS: MODO DE PREPARO

São receitas permeadas por lembranças que têm a memória de sabores até hoje sobreviventes:

a receita que eu me lembraria é da tortinha de queijo, que é algo que a gente introduziu no nosso repertório de cardápio recentemente, é uma receita que eu trouxe da minha casa, é uma

receita de infância, eu comi muito daquela tortinha a minha vida toda, e acho que isso fala um pouco dessa integração d'O Bar ser algo da minha vida

Tem doce de casamentos, Doce de Goiaba de metade, o nome é bastante suculento, como seu aroma e textura.

O mais delicioso do Beijinho da Fátima é raspar a panela, o que só é possível na cozinha, aquele fundo pegadinho de leite condensado com coco fresco, que tem que aproveitar antes que a panela vá ficar de molho:

minha receita do beijinho é coco fresco, leite condensado, e um pouco de maisena com leite pra dar um ponto cremoso

O coco chegou ao Brasil por volta de 50 anos após o descobrimento, trazido pelos portugueses de Cabo Verde dispersou-se pela costa, multiplicou-se e dominou a paisagem. Usa-se coco em uma infinidade de receitas, quando verde, sua água saborosa nutri e sacia a sede. Ao amadurecer a espessa camada de polpa pode ser usada fresca, ralada, torrada em receitas ou ainda espremida, como leite ou óleo. O fruto entrou para nossa literatura, música, folclore e, principalmente, para a culinária, como considera Gilberto Freyre (1997), a cocada o mais brasileiro dos doces.

A quantidade de Doce de Abóbora varia muito, pode ser pequeno, para poucas pessoas, ou maior, capaz de servir 300 pessoas. A operação do preparo é simples, mas trabalhosa: começa com descascar quilos de abóbora, acende-se o fogo e em uma pequena, média ou grande panela, derrete-se o açúcar até surgir uma calda a ponto fio, com alguns cravos engraçando e perfumando.

5. RECEITAS “ARROZ COM FEIJÃO”: MODO DE PREPARO

Existem aquelas de quase sempre, “tipo simples”, que enfrenta qualquer tempo e proposta, como canapés, em lançamentos de livro, confraternizações, ou porções para almoço com saladas, ou até como salgado entregue na Casa do Saci: Tortinhas da Célia.

minha receita é de uma Tortinha Integral e sem ser integral também, eu fico feliz quando eu faço e a turma come e me pergunta a receita. Eu fico feliz por isso, a receita vai, de farinha integral: vai meio quilo de farinha integral e meio quilo de farinha comum, 03 ovos e 500g de manteiga, sem ser integral vai 1kg de farinha de trigo e 500g de manteiga, sal, fermento e ovos também, vai 04 ovos, só, minha receita é essa

Tem feijão com arroz literalmente, o Baião-de-Dois do Corró, traduzindo: feijão com arroz é um dos pratos tradicionais da cozinha nordestina. Claro que não é a simples

mistura de feijão cozido com arroz cozido, e para isso contamos com a participação especial de um cozinheiro de um famoso restaurante nordestino de São Paulo.

Os eventos sempre são abastecidos de bolos, dos quais não é preciso dar a receita, pois são bolos comuns variados, laranja, cenoura, coco, banana, entre outros. Entre eles destaca-se um que quase sempre “desmorona”:

o bolo deu um problemão lá, mas em meia hora devoraram o bolo,
bolo de chocolate com morango, é bom... é bem gostoso

Existem aquelas que não fazem nem parte do repertório e são incorporadas rapidamente ao livro das receitas, são receitas pelas quais são reconhecidas às cozinheiras, e assim essas começam a compor a equipe de trabalhadoras da cozinha.

Sendo assim, não é uma cozinha famosa, só por seus molhos ou qualquer outra espécie de requinte, mas é apreciada e especialmente valorizada por suas "frescurinhas", aromas, sabores, saberes e práticas que transformam a vida das trabalhadoras e trabalhadores d'O Bar Bibitantã.

eu não vou dizer de uma receita. Vou dizer de um evento que acontece nos eventos, que para mim traduz o que é O Bar. Antes de começar a trabalhar a gente se junta e bate as mãos e diz Bibitantã e ao final do evento quando somos elogiados e as pessoas vêm agradecer, vêm dizer que estava bom, a gente faz o mesmo ritual, Bibitantã!

Para mim a idéia mais forte d'O Bar é quando a gente está ali, se preparando pro evento ou comemorando mais um grande encontro que tivemos.

O desafio da construção de um empreendimento econômico solidário na rede pública de atenção à saúde mental

A Reforma Psiquiátrica em curso no Brasil vem provocando a reorientação do modelo de atenção que garante a esta população atenção em serviços abertos e comunitários, e no campo do trabalho, a concepção, tal como no território do morar e da ampliação de redes sociais é do direito. Assim, o trabalho como direito consiste na luta por justiça social, onde a economia deve servir a reprodução da vida, capaz de ativar recursos na construção do poder contratual, como instrumento de acesso a cultura e trocas sociais (NICÁCIO, 2005).

Direito ao trabalho porque o trabalho permite criar condições para que a vida humana se desenvolva. O trabalho produz, ao resolver e superar necessidades, um ser humano mais sofisticado, mais apropriado de seus próprios saberes, limites e horizontes possíveis (MARX, 1982).

No Brasil, a Economia Solidária nasce como uma proposta de inclusão social pelo trabalho cooperado e não no modo de produção capitalista, produtor de desigualdades, exclusão e desvantagens (SINGER, 2003). A Economia Solidária proporciona que as relações sociais não sejam de exploração, na qual o capital e o mercado determinam a conduta e a vida das pessoas, e sim do exercício do poder compartilhado, cooperado e solidário.

A articulação entre a Reforma Psiquiátrica e a Economia Solidária pode potencializar o amadurecimento do debate de uma identidade associativa e comunitária de se organizar para o trabalho; mediar organizações representativas ou de apoio que impulsionem as experiências para o crescimento e ruptura com padrões de subsistência e reprodução capitalista; e compor um cenário político e ideológico que reconheça e fortaleça as arranjos econômicos solidários de produção, prestação e consumo de serviços (GAIGER, 2003).

A discussão e formulação coerente com a Ecosol e a Reforma Psiquiátrica pode possibilitar o acesso ao trabalho como e a construção de redes de resistência numa sociedade que incessantemente agrava as desigualdades e produz pobres e loucos (SINGER, 2003).

No nível das Leis, estrutural, as referências de sustentação são frágeis e este estudo entende, tal como propõe Grupo de Trabalho de Saúde Mental e Economia Solidária instituído pela Portaria 353/2005, que esta é uma pauta necessária e urgente para os gestores federais, estaduais e municipais, para que possam empreenderem esforços em produzir políticas públicas destinadas a gerar oportunidades de arranjos econômicos solidários e cooperados de inclusão pelo trabalho.

A cooperativa social é, no contexto teórico, a forma de organização jurídica de escolha, na prática encontramos inúmeros vetos e questões que dificultam a formalização. Essa escolha implica produzir reflexão sobre a necessidade de mudar o modelo hegemônico que determina o trabalho na vida das pessoas, investir em ações que favoreçam a sustentabilidade da vida humana, a melhoria da qualidade de vida das populações em desvantagens. Arriscar nos recursos, na potência, isto é, suportar e sustentar o risco, ter crédito, a discussão das Cooperativas Sociais passa por retirar o rótulo da incapacidade para a vida produtiva.

Na perspectiva da Economia Solidária O Bar Bibitantã se configura como uma organização coletiva e solidária de produção, comercialização e prestação de serviços, na qual o trabalho é concebido como espaço de produção de sentido, valores e trocas, onde os ingredientes são dados pelos indivíduos, seus saberes (SARACENO, 1999).

Após estes anos de trabalho n'O Bar Bibitantã é possível afirmar que temos o meio de produção mais importante, mais valioso, que é o coletivo com vontade de trabalhar, de enfrentar os desafios de uma equipe de trabalho, do cotidiano da cozinha, dos contratos de serviços, da divulgação e da gestão, no cotidiano deste EES. A aposta é que se organizando coletivamente o grupo é mais forte para o trabalho, para gerar renda e se apropriar do processo.

Percebe-se neste coletivo que a cozinha não é apenas sabor, cor, cheiro, textura. A Cozinha é lugar produtivo e de trocas. A Cozinha horizontaliza conhecimentos e tecnologias. Na nossa Cozinha produzimos receitas de transformações políticas, econômicas, sociais e de saúde.

REFERÊNCIAS

- ALVES, Ruben. **Aprendendo das cozinheiras**. Texto do livro: Estórias de quem gosta de ensinar - O fim dos vestibulares. Ars Poética. São Paulo, 1995.
- ANTEAG. **Autogestão construindo uma nova cultura nas relações de trabalho**. Anteag, 2000.
- ARANHA E SILVA. **A construção de um projeto de extensão universitária no contexto das políticas públicas**: saúde mental e economia solidária. Escola de Enfermagem da Universidade de São Paulo. Livre-docência. São Paulo, 2012.
- BALLAN, Caroline. **O Livro das Receitas d'O Bar Bibitantã**: conquistas e desafios na construção de um empreendimento econômico solidário na rede pública de atenção à saúde mental no município de São Paulo. mestrado. São Paulo, 2010.
- BASAGLIA, Franco. **Scritti II (1968-1980)**: dall'apertura del manicomio alla nuova legge sull'assistenza psichiatrica. Torino: Giulio Einaudi; 1982. Il Concetto di salute e malattia. p. 362-81.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues (Org.). **Pesquisa participante**. 6 ed. Brasiliense, 1986.
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Secretaria de Saúde Mental**. Legislação em Saúde Mental 1990 – 2004. 5a edição ampliada. Série E. Brasília, 2004.
- BRASIL. Ministério da Saúde. **Secretaria de Saúde Mental. Saúde Mental e Economia Solidária**: inclusão social pelo trabalho. Brasília, 2005.
- BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. **Secretaria Nacional de Economia Solidária**. I Conferência Nacional de Economia Solidária. Economia Solidária como estratégia e política de desenvolvimento 2006. Brasília, SENAES, 2006.
- BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. **Secretaria Nacional de Economia Solidária**. Atlas Economia Solidária no Brasil, 2005. Brasília, SENAES, 2006.
- CULT, Maria Nezilda. **Economia Solidária**: Incubadoras Universitárias e Processo Educativo. Revista Proposta, Jan/Mar, ano 31, n 111, 2007.
- FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia**: saberes necessários à prática educativa. São Paulo, Paz e Terra, 2007.

- FREYRE. **Açúcar**: uma sociologia do doce. Editora Companhia das Letras, 1997.
- GAIGER, Luis Inácio. **Empreendimentos Economicos Solidários**. In. A outra economia. Cattani, AD (Org.). Porto Alegre, Editora Veraz, Rede Interuniversitária de Estudos e Pesquisas sobre o Trabalho, 2003.
- MASCARENHAS, Thaís Silva. **Os conhecimentos de gestão e seus mitos**. In. A gestão da autogestão na Economia Solidária – contribuições iniciais. Incubadora Tecnológica de Cooperativas Populares da Universidade de São Paulo - ITCP USP (org), São Paulo (SP); 2007.
- MARX, Karl. **Para a crítica da economia política**. São Paulo, Abril Cultural, 1982.
- NICÁCIO, Maria Fernanda de Silvio. **Reforma Psiquiátrica**: direito ao trabalho e emancipação. In: Ministério da Saúde. Saúde mental e economia solidária: inclusão pelo trabalho. Brasília, Ministério da Saúde; 2005.
- TIOLENT, Michel. **Metodologia da pesquisa-ação**. 16 ed. São Paulo, Cortez, 2008.
- SARACENO, Benedetto. **Libertando identidades**: da reabilitação à cidadania possível. Trad. Zanetta LH, Zanetta MC, Valentini W. Belo Horizonte/Rio de Janeiro: Te Corá/Instituto Franco Basaglia, 1999.
- SCHIOCHET, Valmor. **Políticas públicas e economia solidária**: possibilidades de interfaces com a saúde mental. In: Ministério da Saúde. Saúde mental e economia solidária: inclusão pelo trabalho. Brasília, Ministério da Saúde; 2005.
- SINGER, Paul Israel; SOUZA, André (Orgs.). **A economia solidária no Brasil**: a autogestão como resposta ao desemprego. São Paulo, Contexto (coleção economia), 2000.
- SINGER, Paul Israel. **Introdução à economia solidária**. São Paulo, Fundação Perseu Abramo, 2002.
- SINGER, Paul Israel. **Economia Solidária**. In. A outra economia. Cattani AD (Org.). Porto Alegre, Editora Veraz, Rede Interuniversitária de Estudos e Pesquisas sobre o Trabalho, 2003.
- SINGER, Paul Israel. **A Economia Solidária como ato pedagógico**. In. Kruppa SMP (org). Economia Solidária e educação de jovens e adultos. Brasília. INEP, 2005.