

Universidade Federal Fluminense
Centro de Estudos Gerais
Instituto de Ciências Humanas e Filosofia
Mestrado em História

***“Almoçar bem é no SAPS!”: os trabalhadores e o Serviço
de Alimentação da Previdência Social (1940-1950).***

Marcela Martins Fogagnoli

Universidade Federal Fluminense
Centro de Estudos Gerais
Instituto de Ciências Humanas e Filosofia
Mestrado em História

MARCELA MARTINS FOGAGNOLI

“Almoçar bem é no SAPS!”: os trabalhadores e o Serviço de Alimentação da Previdência Social (1940-1950).

Dissertação apresentada como parte dos requisitos necessários para a obtenção do título de mestre em História Social pela Universidade Federal Fluminense.

Orientador: Profº Dr. Jorge Ferreira

Niterói
2011

F655 Fogagnoli, Marcela Martins.

“*Almoçar bem é no SAPS!*”: os trabalhadores e o Serviço de Alimentação da Previdência Social (1940-1950) / Marcela Martins Fogagnoli. – 2011.

117 f.

Orientador: Jorge Ferreira.

Dissertação (Mestrado em História Social) – Universidade Federal Fluminense, Instituto de Ciências Humanas e Filosofia, Departamento de História, 2011.

Bibliografia: f. 106-110.

1. Trabalhador. 2. Alimentação do trabalhador. 3. Política pública. 4. Nutrição. I. Ferreira, Jorge. II. Universidade Federal Fluminense. Instituto de Ciências Humanas e Filosofia. III. Título.

CDD 641.1

MARCELA MARTINS FOGAGNOLI

“Almoçar bem é no SAPS!”: os trabalhadores e o Serviço de Alimentação da Previdência Social (1940-1950).

Banca examinadora:

Prof^o Dr. Jorge Ferreira

Prof^o Dr. André Luiz Vieira de Campos

Prof^a Dr^a. Andrea Casa Nova Maia

Prof^o Dr. Américo Oscar Guichard Freire
(suplente)

Dedico este trabalho à memória do meu pai Dimas Fogagnoli e da minha avó Maria da Penha, pelo amor e carinho que me deram e por tudo o que me ensinaram.

AGRADECIMENTOS

A Deus, autor e consumidor da minha fé, pela vida, pelo amor maior e por me sustentar a cada dia.

Aos meus pais Dimas e Noemia pelo carinho, amor e por terem me ensinado a ser quem eu sou.

À minha mãe, pela vida, força, exemplo, carinho e por ter sido incansável comigo durante todo tempo.

A minhas irmãs, Ivani e Gabriella Fogagnoli pelo incentivo, por compreenderem a importância desse trabalho pra mim, por todo apoio e por fazerem parte da minha vida.

Ao meu orientador, Prof. Dr. Jorge Ferreira, por acreditar em mim, pelo seu incentivo, por me encorajar, pelos conselhos, e, acima de tudo, por sua amizade.

À minha família pelo apoio.

À minha sobrinha Isabella Fogagnoli pela inspiração.

Aos meus tios Marcia e Rogério e aos queridos primos Lohanna e Estevão, por tudo.

Ao Vladimir Erthal pelo carinho, companheirismo e compreensão.

A minhas queridas Marcelle e Mary Hellen, amigas inseparáveis, por dividirem comigo este e tantos outros momentos importantes.

Aos meus amigos Daniel Fayal, Leandro Silveira, Carolina Rocha, Marco Mazzilo, Betão, Leandro Batista (Jacaré), Diego Ribeiro (Sorriso), Claudiane Torres, David Costa, Leonardo Accioli, Mario Brum, Priscila Vieira, Erica Lopo, Jayme Ribeiro e Tacito Rolim pelo incentivo e apoio.

Aos queridos amigos e professores Mario Jorge da Motta Bastos e Samantha Quadrat pela ajuda e pela amizade.

À Juceli Silva por sua paciência e ajuda.

Aos professores André Luiz Vieira de Campos e Andrea Casa Nova Maia pela enorme contribuição ao trabalho.

À orientação dos professores Marly Motta, Laura Maciel e Gisele Venâncio.

Aos funcionários da pós-graduação, especialmente Silvana, Inez, Deivid e Roberto, pela atenção.

Aos funcionários da Biblioteca Nacional.

Aos meus alunos queridos.

RESUMO

Este trabalho tem por objetivo analisar as relações entre Estado e trabalhadores no Brasil através das políticas públicas de alimentação e do programa de educação alimentar implementados pelo SAPS, durante o período de 1940 a 1950. Criado em 5 de agosto de 1940, o Serviço de Alimentação da Previdência Social tinha a intenção de melhorar as condições de alimentação dos trabalhadores. Trata-se de montagem de rede de restaurantes populares que ofereciam refeições aos trabalhadores por um preço bem modesto. O SAPS fazia parte de um programa estatal de melhoria das condições de vida dos trabalhadores. Além disso, um ano após sua criação, o SAPS começou a assumir também função de esclarecimento junto à classe trabalhadora e sua família. E esta nova função implicou na criação de meios para divulgação das vantagens que o trabalhador teria com uma alimentação dentro dos padrões científicos da nutrição. O SAPS instituiu programa de educacional alimentar e de pedagógica, sugeria mudanças nos hábitos alimentares da população, em particular criticando determinadas crenças e costumes populares. Muitos frequentadores se manifestaram, através de cartas enviadas à autarquia, com textos e poemas onde expressaram, muitas vezes, o impacto do que aprendiam no SAPS e aplicavam em suas vidas.

ABSTRACT

This study aims to examine the relationship between state and workers in Brazil through the public policies of food and nutrition education program implemented by the SAPS (food service fostered by the social security) from 1940 to 1950. Created on August 5th, 1940, the Food Service of Social Security (SAPS) was intended to improve eating conditions of workers. It is concerned with the implementation of a popular chain of restaurants offering meals to workers for a very modest price. The SAPS was part of a government program to improve the living conditions of workers. In addition, one year after its creation, the SAPS began to take an important role providing clarification towards the working class and their families. And this new role involved the creation of media for dissemination of the benefits that the worker would have with a power within the scientific standards of nutrition. The SAPS established educational program for food and teaching, suggested changes in food habits of the population, particularly criticizing certain popular beliefs and customs. Many participants came forward through letters sent to the municipality, with texts and poems which expressed,

often, the impact of what they learned from the SAPS (food service fostered by the social security) and applied in their lives.

ÍNDICE

Introdução	1
Capítulo I – O SAPS e a política de educação alimentar no Brasil	5
Capítulo II – O Consultório de Alimentação Econômica	37
Caderno de fotografias	65
Capítulo III – “Dos trabalhadores ao SAPS”: a voz dos frequentadores	74
Conclusão	102
Bibliografia	106
Fontes	110

INTRODUÇÃO

O objeto desse trabalho é o Serviço de Alimentação da Previdência Social. O SAPS. Trata-se de um órgão criado em 1942, sob o governo de Getúlio Vargas, que proporcionava alimentação a baixo custo aos trabalhadores. Subordinado ao Ministério do Trabalho Indústria e Comércio, o SAPS constituiu-se em grande autarquia. Nos diversos Restaurantes do órgão os trabalhadores recebiam refeições elaboradas nos padrões científicos da época.

Mais do que fornecer refeições, o SAPS fazia parte de um programa alimentar criado pelo governo do Estado Novo com a finalidade de adequar a alimentação da população às indicações dos nutricionistas da época. Para isso, criou-se no país, através do Serviço de Alimentação da Previdência, um programa de educação alimentar que previa transformar os hábitos populares de alimentação. Estava ainda incluído no projeto um programa de auxílio para que a classe trabalhadora tivesse acesso aos padrões alimentares propostos por uma equipe de técnicos de alimentação. Nesse sentido, ganha importância medidas implantadas no SAPS como os Postos de Subsistência, que vendiam alimentos aos trabalhadores a quase preço de custo, e os conselhos e recomendações dados pela equipe de nutrólogos e nutricionistas da autarquia.

Pretendo neste trabalho analisar as relações entre Estado e sociedade no Brasil a partir das políticas públicas de alimentação implementadas por este. Tal relação é demonstrada através da forma como interagiam e dialogavam os nutrólogos e nutricionistas do SAPS e a população. Pretendo analisar a interlocução entre uma elite de técnicos de alimentação que estão a serviço do Estado, e que desenvolviam uma política pública de alimentação, e a população – em especial os frequentadores do Restaurante.

A relação entre eles nos mostra que os técnicos de alimentação aplicavam uma prática pedagógica cuja finalidade era ensinar a população a comer de forma mais saudável. Mas se o projeto vem “de cima” há também uma interlocução com os “de baixo”; os trabalhadores reagem às políticas de alimentação perguntando, questionando, aprofundando questões, mostrando seus limites em termos aquisitivos e “obrigando” os especialistas a responderem e a olharem a realidade deles.

Além disso, através da análise desse “diálogo”, pode-se notar como os trabalhadores contribuíram para instituição de diversos setores da autarquia. A exemplo

do curso de alfabetização, que surgiu a partir de pedidos enviados pelos frequentadores à direção do órgão. Ou ainda as diversas modificações nas estruturas dos restaurantes, também fruto de sugestões e até reclamações dos trabalhadores.

A maneira como os trabalhadores viam o SAPS e como interagiam com ele mostra que esses foram personagens ativos no funcionamento e ampliação da autarquia. Através das relações entre os frequentadores do Restaurante e a elite de técnicos de alimentação, funcionários públicos de carreira, pode-se notar como a população, em especial os trabalhadores, interpretou e recebeu algumas medidas adotadas pelo governo que interferiam diretamente em seu cotidiano e como reagiram a elas. O trabalho é, ainda, um esforço, ainda que muito tímido, de realizar uma interface entre História e Nutrição no país.

A pesquisa inicia em 1940, ano de criação do SAPS e termina em 1950. A delimitação temporal coincide com as fontes documentais que tenho.¹ A intenção é abordar o tema dentro de dois importantes períodos da história do país: o tempo do autoritarismo e os primeiros anos do regime democrático. No Brasil, foi num regime autoritário que os trabalhadores tiveram ganhos sociais, como o SAPS. Esses ganhos foram mantidos e ampliados posteriormente nos anos da democracia liberal e, assim, aos poucos, conjugados aos ganhos políticos. Ao optar por este recorte temporal, pretendo mostrar a dinâmica e os conflitos desse processo de conjugação entre ganhos sociais e ganhos políticos tendo como pano de fundo o SAPS.

Neste trabalho pretendo também reconstruir aspectos do cotidiano da instituição e de sua relação com os trabalhadores. Além disso, o trabalho tem como objetos de investigação temas como o programa de educação alimentar, a interlocução entre técnicos de alimentação e população, os Postos de Subsistência e o Consultório de Alimentação Econômica.

Na análise das relações entre técnicos de alimentação a serviço do SAPS e os trabalhadores, esta pesquisa tem como fundamento teórico o que se convencionou chamar de História Cultural.

No Brasil, desde meados dos anos 1980, surgiram pesquisas que estudaram trabalhadores e populares utilizando a História Cultural. São pesquisas que superaram a

¹ As fontes utilizadas na pesquisa são, prioritariamente, duas revistas publicadas pelo SAPS: o *Boletim do SAPS* e o *SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social*. Estes periódicos encontram-se na Biblioteca Nacional. Somente foram encontrados os números até o ano de 1950. Não se sabe exatamente o ano em que acabam os volumes dos boletins. Estes periódicos só foram encontrados na Biblioteca Nacional, portanto, não se sabe se eles deixaram de ser publicados a partir de 1950 ou se a Biblioteca não possui os demais números das revistas.

interpretação de que as pessoas comuns são necessariamente manipuladas pelas classes dominantes e pelo Estado, definindo-os como personagens ativos da história e capazes de construir sua própria identidade cultural e política.

Meu trabalho, portanto, está afeiando com autores como Carlo Ginzburg, Roger Chartier e Robert Darton e E. P. Thompson.² Sob a perspectiva da História Cultural pretendo analisar o impacto que tiveram as políticas públicas de alimentação para o cotidiano e vivência dos trabalhadores.

Meu esforço nessa pesquisa é comprovar algumas hipóteses centrais. Uma delas é que além de formar uma rede de restaurantes para a população de baixa renda, o SAPS também funcionava como uma instituição de sociabilidades dos trabalhadores nos bairros que atuava. Além disso, buscarei mostrar que os técnicos do SAPS foram portadores de um projeto pedagógico cujo objetivo era o de criar novos hábitos alimentares entre os trabalhadores. Porém, procurarei demonstrar que havia interlocução constante, por meio de cartas, entre técnicos do SAPS e os trabalhadores que frequentavam a instituição, abrindo-se, por meio delas, um canal de comunicação entre ambos. Desse modo, as demandas e argumentos dos trabalhadores eram levados em consideração pelos nutricionistas e nutrólogos. Por fim, neste trabalho há ainda o esforço de mostrar que os frequentadores do SAPS manifestavam confiança nas indicações dos técnicos de alimentação e, na medida de suas possibilidades, incorporaram os hábitos alimentares propostos.

Na realização da pesquisa, recorri a fontes documentais que foram estratégicas para o sucesso do trabalho. Trata-se de dois boletins publicados pelo SAPS e distribuídos nos restaurantes: o *Boletim do SAPS* e o *SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social*.

O *Boletim do SAPS* é um periódico quinzenal que apresenta detalhes sobre o cotidiano dos restaurantes. Trata-se de uma publicação singela, com no máximo cinco folhas, mas muito rica em informações e capaz de se tornar um eficiente instrumento de descrição sobre a funcionalidade do órgão. Nele os trabalhadores se manifestam fazendo elogios, sugestões e reclamações sobre a rotina e as mudanças sofridas pela autarquia.

Já o boletim mensal tem formato de revista e nele foram publicados artigos sobre

² DARTON, Robert. *O Grande Massacre dos Gatos e outros episódios da História Cultural da França*. 4ª Edição. São Paulo, Graal, 1986; GINZBURG, Carlo. *O queijo e os vermes: o cotidiano e as idéias de um moleiro perseguido pela Inquisição*. São Paulo, Companhia das Letras, 1998. THOMPSON, E. P. "Folclore, antropologia e história social". *As peculiaridades dos ingleses e outros artigos*. Campinas, Editora da Unicamp, 2001. CHARTIER, Roger. *A História Cultural: entre práticas e representações*. Rio de Janeiro, Bertrand Brasil, 1990. Tradução Maria Manuela Galhardo

alimentação considerada correta e ideal pelos técnicos de nutrição. Havia também, no periódico, algumas seções permanentes com informações institucionais, visitas de personalidades importantes, coluna social, uma página destinada a participação dos frequentadores – com poesias, músicas e versos criados pelos próprios. Havia ainda uma importante seção da revista, a coluna Consultório de Alimentação Econômica. Ali os trabalhadores expunham sua realidade em detalhes, dúvidas e recebiam dos técnicos conselhos sobre como, a partir do que descreviam, melhorar a alimentação própria e de suas famílias.

Este trabalho é resultado da minha pesquisa de mestrado desenvolvida na Universidade Federal Fluminense. Ao longo do período me dediquei a reconstruir a dinâmica da implantação do programa de educação alimentar do governo e seus efeitos para a classe trabalhadora brasileira.

Convido portanto o leitor a conhecer como funcionava esta grande autarquia que representou uma das mais importantes medidas criadas no campo das políticas públicas de alimentação no Brasil. Convido-o ainda a, junto aos ruídos das bandejas, ouvir o que diziam e pensavam os trabalhadores a respeito deste grande órgão que foi o SAPS.

Capítulo I – O SAPS e a política de educação alimentar no Brasil

“Como se vê, a alimentação acompanha o homem desde sua formação, até o momento em que deixa de ser um organismo possuído de vida. Ora, se tudo o que representamos em volume e peso, devemos aos alimentos, temos evidentemente de cuidar da escolha dos mesmos, a fim de nos garantirmos uma boa constituição física; e isto só conseguiremos se estivermos bem a par da importância da alimentação.”

SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social, ano I, nº 1.

O Serviço de Alimentação da Previdência social

Com a intenção de melhorar as condições de alimentação dos trabalhadores, o governo Vargas criou, em 5 de agosto de 1940, o Serviço de Alimentação da Previdência Social – o SAPS. Trata-se de restaurantes populares que ofereciam refeições aos trabalhadores por um preço bem modesto. Diretamente subordinado ao Ministério do Trabalho, Indústria e Comércio, o SAPS fazia parte de um programa estatal de melhoria das condições de vida dos trabalhadores.

O SAPS funcionou por ininterruptos 27 anos, até que em 28 de fevereiro de 1967, através do decreto-lei 224, o governo Castello Branco extinguiu o órgão. Sob o argumento de que abrigava reuniões de sindicalistas de esquerda, além de denúncias de corrupção administrativa, o regime militar encerrou as atividades do SAPS liquidando-o logo em seguida, no governo Costa e Silva.

O Restaurante foi inicialmente criado como uma forma de complementar o salário mínimo, uma vez que este mostrava-se muito defasado. Oferecendo refeições aos frequentadores, o SAPS supria suas carências nutricionais através dos alimentos oferecidos. Desta forma, a primeira atribuição do órgão era fornecer refeições a preço módico de maneira que grande parcela dos trabalhadores tivesse uma alimentação rica em nutrientes.

Contudo, um ano após sua criação, o SAPS começou a assumir uma função educativa junto à classe trabalhadora e sua família. E esta nova função implicou na criação de meios para divulgação das vantagens que o trabalhador teria com uma alimentação dentro dos padrões científicos da nutrição. Em 1943, durante o ministério

de Alexandre Marcondes Filho, o órgão teve suas funções ampliadas pelo decreto-lei 5443, de 30 de abril. E, em pouco tempo, se tornou uma grande autarquia.

A unidade pioneira do SAPS foi instalada no Rio de Janeiro, capital federal. O Restaurante Central da Praça da Bandeira era modelo para as diversas unidades espalhadas pelo país. Ali foram implantados todos os projetos de ampliação do SAPS, como a biblioteca popular, sala de música, curso de corte e costura para as filhas dos trabalhadores, desjejum escolar, consultório de alimentação econômica, setor de encaminhamento a empregos e assistência social, cursos de nutrólogos,³ aulas de alfabetização para os trabalhadores e postos de subsistência. Além disso, a cozinha do Restaurante Central fornecia refeições para outros pontos de distribuição.

Algumas dessas sessões merecem destaque, como a Biblioteca Popular. Nos intervalos do almoço, os frequentadores tinham acesso a rico acervo de diversos gêneros literários. Através da Biblioteca os trabalhadores podiam ter contato com obras de autores consagrados. Também merece destaque o Curso de Corte e Costura oferecido às filhas dos trabalhadores. Através dele as moças aprendiam um ofício que lhes possibilitava complementar a renda da família. O curso era gratuito e tinha grande procura.

O Consultório de Alimentação Econômica era um importante setor da autarquia destinado a consultas a respeito da alimentação do trabalhador. Funcionando diariamente no 4ª andar do SAPS Central, o Consultório atendia os frequentadores que buscavam orientação sobre alimentação individual ou de sua família. A proposta era melhorar a nutrição dos trabalhadores a partir de suas próprias condições econômicas. Contando com um nutricionista de plantão, os frequentadores esclareciam suas dúvidas e recebiam sugestões de como se alimentar segundo as orientações “científicas”, sem que isso representasse um custo maior no seu orçamento. No Consultório procurava-se enfatizar a importância de alguns alimentos para a saúde e estimular o maior consumo deles por parte da população.

Além destes, havia também os Postos de Subsistência, um dos temas desse capítulo. Trata-se de armazéns que vendiam gêneros de primeira necessidade aos trabalhadores a quase preço de custo. Os Postos tiveram importante papel no programa de educação alimentar. Pode, inclusive, ser considerado como uma das políticas

³ Médicos especializados no estudo das doenças provocadas pela alimentação inadequada e capacitados para avaliar as carências de nutrientes no organismo.

públicas de alimentação mais importantes para a classe trabalhadora na história republicana.

Todas essas sessões que, multiplicadas, ampliaram a esfera de atuação da instituição, nos demonstram o funcionamento de algo muito mais complexo do que um simples restaurante: o SAPS era um centro de sociabilidades. Ali os trabalhadores se conheciam, compartilhavam idéias, aprendiam, e para muitos era ainda um lugar de lazer. Em algumas unidades, por exemplo, tinha lugar aos sábados sessões de cinema para os frequentadores do restaurante, e naqueles diversos espalhados pelo país havia festas em datas comemorativas, como a festa de dia das mães e a festa de São João, promovidas, por exemplo, pelo SAPS do Leblon, no Rio de Janeiro. Estas festas eram concorridas e tinham repercussões em importantes jornais da cidade, como o *Correio da Manhã*. Além disso, os concursos culturais promovidos pelo SAPS mobilizavam bastante os frequentadores. Não eram poucos os desenhos, poemas e textos feitos por trabalhadores que chegavam à sede do SAPS para participar dos concursos. A premiação geralmente consistia em tickets de almoço, o primeiro lugar chegava a ganhar três meses de refeição grátis.

O SAPS esteve muito presente na política do país, sobretudo sua sede central. O Restaurante da Praça da Bandeira recebia visitas mensais de pessoas ilustres da política brasileira. Por ali passaram ministros, senadores, prefeitos, governadores entre outros quadros da política nacional. Estas visitas iam além de uma vistória formal: o visitante recebia seu cartão de frequentador e almoçava no restaurante, como um trabalhador. Uma visita era quase rotineira no restaurante: a do presidente da República. Embora tenha sido muito mais frequente nos anos de Getúlio Vargas, a visita oficial do Chefe de Estado foi bastante comum nos demais governos.

Os presidentes que sucederam Getúlio Vargas não alteraram a política do SAPS. Ao contrário, muitas foram as ações realizadas no sentido de referendar e até ampliar o que fora feito no governo de Vargas, sobretudo nos mandatos de Eurico Dutra e Juscelino Kubitschek.

O SAPS e a boa alimentação

Os esforços do governo em melhorar as condições de alimentação do trabalhador não se limitaram às refeições servidas no Restaurante Popular. Estava incluída na proposta de criação do SAPS a ampla divulgação, entre os trabalhadores, das vantagens

de uma boa alimentação. O decreto-lei de criação do SAPS determinava o papel do órgão enquanto promotor de uma política de educação alimentar. Conforme o artigo 2º:

“Art. 2º Para propiciar aos trabalhadores alimentação adequada e barata, o Serviço promoverá:

I - Ampla divulgação nos meios trabalhistas, das vantagens que tem o trabalhador de se alimentar convenientemente, bem como, nos meios patronais, da utilidade de se lhe garantir alimentação adequada e oportuna.

III - A formação, na coletividade, de uma consciência familiarizada com os aspectos e problemas da alimentação.”⁴

Um ano depois, o decreto-lei 3709 ampliou as funções do SAPS e reafirmou sua função educativa. Dizia o Artigo 1º que uma das finalidades do órgão era oferecer aos trabalhadores “condições favoráveis e higiênicas de alimentação e desenvolver na coletividade brasileira uma consciência familiarizada com os problemas de alimentação racional”. Para isso, a autarquia teria algumas funções específicas como divulgar entre a classe trabalhadora informações sobre alimentação racional. Além disso, também seria função do SAPS instruir os trabalhadores sobre a necessidade de “novas diretrizes na alimentação nacional e das suas profundas influências sobre a melhoria da raça”. Por fim, cabia ainda à autarquia a função de colocar em prática “uma ação educativa sistemática, especialmente junto às famílias dos trabalhadores, visando demonstrar os prejuízos decorrentes do atual sistema de alimentação e orientando a coletividade sobre os processos de uma alimentação racional e econômica e dos seus benéficos resultados”.⁵

Havia um programa de educacional alimentar que, de forma pedagógica, sugeria profundas mudanças nos hábitos a partir da eliminação dos costumes populares relativos à alimentação. Sob o argumento de que o trabalhador não sabia a forma considerada correta de se alimentar afirmavam a necessidade de orientá-los. Para isso, os trabalhadores eram instruídos, através das informações publicadas nos boletins do SAPS, sobre a forma considerada ideal de se alimentar.

“o trabalhador necessita aprender como preparar a própria alimentação, como **ensinar à família a maneira de fazer uma refeição adequada, higiênica e econômica**. A nossa colaboração neste ponto tem procurado precisamente

⁴ Decreto-Lei nº 2.478, de 5 de agosto de 1940.

⁵ Decreto-Lei nº 3.709, de 14 de Outubro de 1941.

esclarecer e orientar o trabalhador, familiarizando-o com as noções gerais sobre alimentação racional”⁶ [grifo meu]

Como se pode notar, as instruções deveriam chegar também ao lar do trabalhador. Foram, então, tomadas inúmeras medidas para que o programa alcançasse as famílias dos frequentadores do Restaurante. Neste sentido, merece destaque a revista mensal publicada pela autarquia, *SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social*. Nela o trabalhador encontrava diversos artigos que, de forma clara e objetiva, informava sobre os valores nutricionais dos alimentos, a importância de se alimentar corretamente, a relação do nosso corpo com os alimentos etc.

A revista foi o principal veículo para divulgação das orientações dos nutrólogos. A partir de seu quarto número, ganhou um novo formato buscando ampliar seu público leitor. Como exemplo, a coluna *Para a mulher do lar* que a partir do quinto número da revista passou a se chamar *Para o lar do trabalhador*. Com a mudança, a seção ganhou mais espaço e os artigos tornaram-se mais abrangentes, informando sobre como melhorar a alimentação de toda família.

Um dos objetivos principais da política educacional do SAPS era corrigir o que os técnicos chamavam de erros de alimentação da população brasileira. Ainda segundo os profissionais da instituição, esses erros tinham origem nos nossos colonizadores europeus e nos indígenas que povoavam nossa terra:

“Até há pouco tempo, que ainda está nítido em nossa memória, só tínhamos erros deploráveis em nossa alimentação, devido àquelas heranças. Mas, felizmente, há tempos criamos uma política alimentar, toda dirigida contra a subnutrição e os males que a mesma acarreta.”⁷

Os nutrólogos do SAPS defendiam que o trabalhador necessitava de muito mais do que o que recebia em suas refeições nos Restaurantes. Era ainda necessário que ele tivesse uma alimentação orientada nos padrões da nutrição, pois somente assim poderia garantir sua saúde e vigor físico. Portanto, estavam incluídos na política de educação alimentar não apenas a mudança nos costumes alimentares, mas também alguns hábitos como a prática regular de exercícios, passar algum tempo do dia ao ar livre, dormir pelo menos oito horas por dia, tomar sol e evitar o tabagismo e o alcoolismo.

⁶ Boletim do SAPS, ano 2, nº 4.

⁷ SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social, ano I, nº 5.

Desse modo, um trecho do que disse um dos técnicos do SAPS resume bem a finalidade e proposta do programa de educação alimentar:

“O trabalhador, no SAPS, não recebe apenas uma boa alimentação. É **educado** ao mesmo tempo na arte de saber comer, é **orientado** sobre a escolha dos alimentos, é **esclarecido** sobre a melhor maneira de alimentar a mulher e filhos de acordo com os seus recursos e, finalmente, é **preparado** para saber como defender a saúde contra os perigos dos erros alimentares.”⁸ [grifo meu]

Orientar, educar, esclarecer, preparar. Estas eram as palavras-chaves do programa. A base da política de educação alimentar estava nesses verbos. Mais do que receber refeições, o trabalhador deveria ser instruído sobre a forma racional de se alimentar e transmitir essa mudança para sua família.

O projeto de educação alimentar surgiu a partir da união entre Estado e nutrólogos. Os inúmeros trabalhos que surgiam no campo da nutrição, sobretudo a partir dos anos de 1930, foram se somando a intenção do Estado de melhorar a alimentação da população, sobretudo dos trabalhadores e das crianças. Há, portanto, nas palavras de Solange L'Abbate⁹ a junção entre prática política e saber. Dessa forma, a política de educação alimentar nasceu a partir da incorporação dos estudos da nutrição pelo Estado. Sendo assim, segundo a autora, da

“convergência de interesses entre nutrólogos e o Estado Novo, os primeiros detendo o saber e procurando obter poder para transformar esse saber em medidas concretas e o Estado, dispondo de grande quantidade de poder e com a intenção de trazer para o seu interior os intelectuais que pudessem concorrer para o seu projeto político, nasce a política de alimentação no Brasil”.¹⁰

O projeto do SAPS, portanto, não foi uma mera imposição do Estado autoritário, antes, procurou apoio em setores da sociedade civil. O SAPS foi construído com a participação ativa dos profissionais da área de nutrição. Segundo o projeto estatal e as propostas dos nutrólogos, o povo deveria ser ensinado a comer corretamente. Para isso, eram necessárias a aplicação de duas medidas: “racionalizar a oferta de alimentos

⁸ Boletim do SAPS, ano I, nº 2.

⁹ Sobre a relação entre intelectuais e Estado na época ver: L'ABBATE, Solange. As políticas de alimentação e nutrição no Brasil. Em: *Revista de Nutrição*, v.1, nº 2, jul/dez 1998. BOMENY, Helena (org). *Constelação Capanema: intelectuais e políticas*. Rio de Janeiro, Ed. FGV/Universidade São Francisco, 2001. GOMES, Angela de Castro. (org.). *Capanema: o ministro e seu ministério*. Rio de Janeiro, Ed. FGV/Universidade São Francisco, 2000.

¹⁰ Op. cit. Pág. 91.

através de medidas que ajustassem a produção e a comercialização [e] educar o povo pela palavra e o exemplo de se alimentar convenientemente”.¹¹

Nesse sentido, para a primeira medida o SAPS criou os Postos de Subsistência, além das refeições servidas nos Restaurantes da autarquia. Educar a população no sentido de se alimentar ficou a cargo dos artigos e conselhos publicados nas revistas do SAPS.

No intuito de ampliar a divulgação dos estudos no campo da nutrição, em 1950 foi criada a *Revista de Nutrição*. Um periódico também editado pelo SAPS. O objetivo era criar um espaço próprio para publicação das pesquisas de nutrólogos, químicos, nutricionistas, entre outros que atuavam na área. A revista foi criada sob a direção de Dante da Costa.

A alimentação era ainda associada à idéia de progresso e desenvolvimento do país. Dizia-se ser fundamental para o avanço da Pátria que o trabalhador estivesse em harmonia com sua saúde. E para tal era necessário que se alimentasse de forma racional: “o trabalhador ocupa lugar de destaque, porque do seu esforço, da sua capacidade, do seu vigor físico, da sua saúde, depende o nosso futuro. Basta que ele saiba alimentar-se”.¹² Segundo a visão dos nutrólogos, a pessoa que não seguisse os preceitos da nutrição racional estava prejudicando sua Pátria. Essa pessoa, ao adoecer, devido a má alimentação, estaria desviando para si os investimentos estatais com assistência médica. Investimentos esses que deveriam ser, segundo os técnicos, direcionados principalmente ao trabalhador e ao soldado.

Desse modo, de acordo com o discurso do Estado, vencer as dificuldades relativas à alimentação e mudar os hábitos alimentares era um esforço que os trabalhadores deveriam fazer para garantir o desenvolvimento da Pátria. Um operário bem nutrido e bem alimentado estava contribuindo, portanto, para o progresso da nação.¹³ Ao mesmo tempo em que se basearam nos estudos científicos sobre alimentação, muitos técnicos e nutrólogos se engajaram no projeto político-ideológico do Estado Novo.¹⁴

¹¹ Idem.

¹² Boletim do SAPS, ano 2, nº 10.

¹³ SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social, ano I, nº 1.

¹⁴ Sobre o Estado Novo, ver ARAUJO, Ricardo Benzaquem. "O dono da casa - Notas sobre a imagem do poder no 'mito Vargas'". In *Religião e Sociedade*. Rio de Janeiro, ISER/CER, 1986; CAPELATO, Maria Helena Rolim. *Multidões em cena*. Propaganda política no varguismo e peronismo. Campinas, Papius, São Paulo/FAPESP, 1998; FERREIRA, Jorge. & DELGADO, Lucília de Almeida Neves. *O Brasil Republicano: volume 2 O tempo do nacional-estatismo*. Rio de Janeiro, Editora Civilização Brasileira, 2003; FERREIRA, Jorge. *Trabalhadores do Brasil. O imaginário popular*. Rio de Janeiro, Ed. da FGV,

Os Postos de Subsistência

A proposta fundamental do SAPS era oferecer ao trabalhador alimentação sadia, de baixo custo e dentro dos padrões científicos da nutrição. Desse modo, muito se fez para que essa proposta se concretizasse.

Contudo, oferecer ao trabalhador uma alimentação mais completa nos padrões nutricionais implicava em medidas que iam muito além das refeições servidas nas bandejas dos Restaurantes do SAPS. Como se pode notar, havia um amplo projeto de educação alimentar para que o trabalhador mudasse seus hábitos e passasse a consumir pratos mais saudáveis, dentro da concepção dos técnicos do SAPS.

Muitas indicações de alimentos eram feitas aos trabalhadores para que se mantivessem distantes do risco da desnutrição e para que muitos conseguissem se livrar da subnutrição, um mal que atingia grande parte da população pobre do país. Diversos alimentos eram citados, assim como eram especificadas suas informações nutricionais e sua relação com a saúde e o corpo humano.

No entanto, a despeito desse esforço, havia por parte da classe trabalhadora alguma dificuldade no acesso aos alimentos. Isso ocorria por diversos fatores. Em geral, nessas famílias muitas pessoas dependiam do salário do trabalhador. Todos se mantinham, portanto, com uma pequena renda, uma vez que o salário mínimo não cobria todas as despesas de uma família, que incluíam vestuário, alimentação, transporte, etc. Segundo o inquérito feito por Josué de Castro,¹⁵ mais da metade do salário mínimo do trabalhador era gasto com alimentação.

Além disso, as circunstâncias da Segunda Guerra Mundial diminuíram ainda mais o acesso a diversos gêneros alimentícios, que, por conseguinte, se tornaram mais caros, prejudicando ainda mais a população. Além do alto preço, o racionamento de determinados alimentos – como o açúcar e a carne bovina – dificultou a distribuição dos alimentos no país. Segundo Boletim do SAPS:

1997; GOMES, Angela de Castro. *A invenção do trabalhismo*. Rio de Janeiro, Editora da Fundação Getúlio Vargas, 2006; GOULART, Silvana. *Sob a verdade oficial: ideologia, propaganda e censura no Estado Novo*. São Paulo, Marco Zero, 1990; LACERDA, Aline Lopes de. “Obra Getuliana ou como as imagens comemoram o regime”. In *Estudos Históricos*, n. 14. Rio de Janeiro, Ed. da FGV, 1994; OLIVEIRA, Lúcia L.; VELLOSO, Mônica P.; GOMES, Angela de Castro. *Estado Novo. Ideologia e poder*. Rio de Janeiro, Zahar Editores, 1982; PANDOLFI, Dulce (org.). *Repensando o Estado Novo*. Rio de Janeiro, Editora da FGV, 1999.

¹⁵ CASTRO, Josué. *Condições de Vida das Classes Operárias do Recife*. Departamento de Saúde Pública, Recife, 1935.

“Nestas condições, os gêneros sofriam altas vertiginosas, tornando-se inacessíveis aos meios e recursos de nossos trabalhadores, escapando às suas posses modestas, e em conseqüência, anulando qualquer esforço que o SAPS fizesse para consecução de sua finalidade principal”¹⁶

Desse modo, a dificuldade no acesso aos alimentos, tanto por parte do baixo poder aquisitivo da classe trabalhadora quanto pelas circunstâncias da guerra, implicava num entrave ao bom desempenho do programa de educação alimentar empreendido pelo SAPS. O restrito acesso aos alimentos que, segundo os funcionários do governo, era um problema doméstico, com a guerra tornou-se um problema nacional.¹⁷ Era, portanto, necessário ampliar as atribuições da autarquia com meios de complementar a alimentação doméstica do trabalhador, dando-lhe maior acesso aos gêneros de primeira necessidade.

Foi, então, que o governo, reconhecendo que as altas dos preços dos alimentos dificultava os resultados do esforço no sentido de melhorar a alimentação da classe trabalhadora, instituiu os Postos de Subsistência. Assim sendo, durante a gestão do ministro do trabalho Alexandre Marcondes Filho, e através do decreto-lei 4.859 de 21 de outubro de 1942, foi criado o primeiro Posto de Subsistência do SAPS. Tratava-se de uma seção da autarquia responsável pela venda de gêneros essenciais aos trabalhadores. O primeiro Posto de Subsistência funcionava na sede do SAPS, no número 96 do bairro da Praça da Bandeira, na então capital federal, e representava o início de um grande plano de abastecimento de alimentos para a classe trabalhadora de todo país.

De acordo com o decreto, o SAPS comprava gêneros de primeira necessidade diretamente com os produtores e os revendia aos trabalhadores a quase preço de custo, com um acréscimo máximo de 10%, que se destinava a cobrir a administração das despesas e do transporte dos produtos.

A preocupação não era intervir nos preços de mercado, nem ajustar o salário destes trabalhadores ao custo dos alimentos. Antes, estes Postos foram instituídos em benefício à classe trabalhadora, e, nas palavras de Angela de Castro Gomes, eram apresentados aos assalariados como um *ato de generosidade*¹⁸ do governo. Os Postos de Subsistência funcionavam fora da lógica de mercado, eles faziam parte do programa de bem-estar social empreendido pelo governo, desde o início da década de 1930.

¹⁶ SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social, ano I, nº 2.

¹⁷ SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social, ano I, nº 2.

¹⁸ GOMES, Angela de Castro. Op.cit.

Aliás, segundo o argumento do governo, os Postos beneficiariam tanto os trabalhadores, enquanto consumidores, quanto os produtores e fornecedores dos gêneros, que teriam seu mercado garantido e suas atividades desenvolvidas. Desse modo, argumentavam, os Postos de Subsistência seriam uma obra completa por beneficiar tanto aos trabalhadores quanto à economia nacional.¹⁹

O benefício contemplava qualquer trabalhador que fosse inscrito no SAPS, ou que fosse segurado da Instituição de Previdência Social, aos funcionários do próprio SAPS e ao trabalhador segurado do Instituto de Previdência e Assistência dos Servidores do Estado. Assim, estes trabalhadores se inscreviam e recebiam um cartão de frequentador que lhes dava o direito de fazer as compras nos Postos de Subsistência.

Para fazer suas compras, o trabalhador apresentava seu cartão de inscrição, se dirigia até o balcão e fazia o pedido com sua lista, depois pagava, recebia os produtos e os levava para sua casa, garantindo à sua família a opção de uma alimentação mais balanceada a preços módicos.

No ato de inauguração do Posto de Subsistência do SAPS Central, as primeiras compras foram feitas pelo ministro Marcondes Filho. Ele recebeu seu cartão de frequentador, como um trabalhador, fez suas compras e às entregou à sua esposa, presente no evento acompanhada da filha do casal. Nota-se aí a intenção de valorizar o benefício dado ao trabalhador e figurar uma aproximação entre o povo e as autoridades do governo. O ideal de família também é elemento importante naquele ato.

Os Postos, de acordo com seu decreto de criação, poderiam ser instalados nas dependências dos restaurantes do SAPS, em prédios próprios mantidos pela autarquia ou ainda a venda dos gêneros poderia ser feita por intermédio de sindicatos que cumprissem as exigências de instalação e que já não gozassem do benefício.

Pouco tempo após a criação do primeiro Posto, foram instalados no Distrito Federal mais de 13 Postos de Subsistência. O governo pretendia, com esta iniciativa, reforçar seus argumentos de que praticamente toda a classe trabalhadora poderia ser beneficiada pelos novos direitos concedidos. Além das 13 unidades, a capital possuía o Posto Central, que contava com grande estrutura para atender a enorme demanda. Até o fim do Estado Novo, foram implantados no país mais de 30 Postos de Subsistência. Ao todo, foram mais de 45 Postos. Sendo 14 no Distrito Federal, 6 nas demais regiões do

¹⁹ SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social, ano I, nº 1.

estado do Rio de Janeiro, 3 no Rio Grande do Sul, 4 no estado de São Paulo, 12 em Minas Gerais e 18 no Espírito Santo.²⁰

Funcionando durante oito horas diárias e vendendo cerca de 380 gêneros, o Posto do SAPS Central tinha ampla movimentação. Para se ter alguma noção das vendas, segue uma pequena relação de alguns dos gêneros mais vendidos durante o período de quase dois anos – dezembro de 1942 a outubro de 1944 – no Posto do SAPS Central:

“Banha	115.733,000 quilos;
Café	66.378,500 quilos;
Carne seca	19.723,800 quilos;
Batata	227.144,000 quilos;
Farinha de mandioca	217.628,000 quilos;
Feijão	411.236,000 quilos;
Arroz	522.960,000 quilos;
Sabão	214.244,000 quilos”. ²¹

Ainda sobre a movimentação dos Postos, em 1946 a seção atingiu a soma de Cr\$40.256.331,60 em vendas²² e em abril de 1948 foram 175.686 vendas, sendo 71.367 nos Postos do Distrito Federal.²³

Para que possamos mensurar, ainda que minimamente, a funcionalidade e significado dos Postos de Subsistência para os trabalhadores que deles usufruíam, segue uma tabela com os principais produtos vendidos pelos Postos e seus respectivos valores. Esses preços são referentes ao Posto do SAPS Central e são do ano de 1946. Contudo, vale lembrar que não consta na documentação aumentos significativos dos preços ao longo daquela década, nem grandes variações de preço entre os Postos. Optei por usar os dados do Posto do SAPS Central por este servir de modelo para os demais, além de ser de o maior movimentação de compras e frequentadores. Destaco, ainda, que o salário mínimo no ano de 1946 era de Cr\$380,00.²⁴

“Preços de venda dos gêneros de maior consumo (Preço base: 1946)		
Produto	Quantidade	Preço (Cr\$)
Açúcar	Pacote – kg	2,20

²⁰ Até o ano de 1946, segundo dados do Boletim do SAPS.

²¹ SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social, ano I, nº 2.

²² Boletim Estatístico do SAPS, ano 2 nº 9.

²³ Boletim Estatístico do SAPS, ano I, nº 2.

²⁴ Segundo dados no site: <http://www.portalbrasil.net/salariominimo.htm>

Arroz especial	Kg	3,00
Arroz de L.A.	kg	2,60
Óleo rubi	Lata – kg	10,10
Batata graúda	kg	2,39
Café	kg	5,30
Carne Seca	½ kg	4,72
Farinha de mandioca	kg	1,10
Feijão	kg	1,82
Banha	Pacote – kg	8,00
Macarrão	Pacote – kg	3,60
Talharim com ovos	½ kg	3,30
Fubá de milho	kg	1,40
Maisena	Pacote –	2,90
Cebola	kg	1,51
Manteiga	kg	19,80
Lombo	Kg	8,26” ²⁵

Se considerarmos uma lista de compras indicada pelos nutrólogos para o consumo mensal de uma família composta por quatro pessoas,²⁶ essa família teria o seguinte gasto comprando nos Postos de Subsistência:

Produto	Quantidade	Custo (Cr\$)
Manteiga	1	19,80
Açúcar	5	11,00
Banha	2,8	24,00
Café	1,2	5,30
Feijão	8	14,56
Farinha	3	3,30
Massas	2	7,20
Total gasto nas compras		85,16

Da lista de compras indicada para essa família, apenas 6 gêneros não estão incluídos na tabela de produtos vendidos pelos Postos e, portanto, não é possível saber o quanto seria gasto com a compra deles. No entanto, a estimativa dos nutrólogos para o custo total das compras da família era Cr\$400,00. Considerando que daqueles 6 gêneros a maioria é vegetal e, portanto, mais barato, pode-se imaginar a economia que esta família teria caso as compras fossem feitas no Posto de Subsistência do SAPS. Uma vez que o custo total de 7 dos 13 itens indicados seria de Cr\$ 85,16, enquanto que fora dos

²⁵ Boletim Estatístico do SAPS.

²⁶ SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social, ano I, nº 2.

Postos o custo seria maior pois equivaleria ao valor de mercado. Lembrando que o salário mínimo era de Cr\$ 380,00, neste caso o custo previsto com alimentação dessa família era maior que um salário. Caso os gêneros fossem comprados nos Postos, o custo seria um pouco maior do que Cr\$ 85,16 – uma vez que não consta na tabela de produtos dos Postos os alimentos vegetais. Portanto, pode-se afirmar, ainda que com cautela, que as vantagens de comprar nos Postos de Subsistência eram muitas.

Os Postos de Subsistência tiveram importante papel no programa de educação alimentar desenvolvido pelos nutrólogos e nutricionistas do SAPS. Os trabalhadores não recebiam apenas a alimentação indicada quando comiam nos Restaurantes da autarquia. Havia, como veremos adiante, a extensão do programa para a família do trabalhador. E os Postos de Subsistência faziam parte do programa. Pode, inclusive, ser considerado com uma das medidas mais importantes dos programas desenvolvidos pela autarquia.

Mais do que oferecer gêneros a baixo preço, os Postos de Subsistência representavam economia e acesso à saúde das famílias dos frequentadores, funcionando no sentido de complementar a política de educação alimentar. De acordo com a diretoria do Serviço de Alimentação, “os Postos realizam um efetivo amparo, pois que, defendem não só a economia como a saúde de toda a família do trabalhador. Possibilitam a esta, a prática dos preceitos alimentares corretos difundidos pelo SAPS”.²⁷ Segundo o Boletim do SAPS:

“não é possível a instituição de hábitos salutareos de alimentação sem a possibilidade de aquisição em condições favoráveis dos gêneros alimentícios. E nesses condições favoráveis reúnem preço as de preço e higiene. Estes foram os motivos que originaram a criação dos Postos de Subsistência do SAPS”²⁸

A oportunidade de comprar gêneros a quase preço de custo ampliava a possibilidade de o trabalhador seguir os conselhos dados pela equipe técnica do SAPS. Desse modo, com a receita que tinha para ser gasta com alimentos, o operário que fazia suas compras nos Postos economizava, permitindo-lhe variar sua dieta alimentar ou ainda aumentar as quantidades consumidas de alguns alimentos.

Podemos ainda considerar a importância dos Postos de Subsistência no sentido de melhorar a qualidade de vida de muitos trabalhadores. Embora o salário mínimo não fosse suficiente para cobrir as necessidades básicas da classe trabalhadora – e a intenção

²⁷ SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social, ano I, nº1.

²⁸ SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social, ano I, nº3.

da criação dos Postos não fosse ajustar o valor dos alimentos com relação ao salário –, podemos pensar a seção como um grande benefício para os trabalhadores. Em época de alto custo de vida, comprar alimentos com preços abaixo do mercado significava uma economia considerável para o parco orçamento de muitos trabalhadores. Portanto, o valor economizado poderia ser gasto com outras prioridades como remédios, habitação e etc. Além disso, no decreto de criação dos Postos foi estabelecido que teriam prioridade na venda dos gêneros os inscritos com família mais numerosa.²⁹

O decreto-lei de criação do SAPS³⁰ ressalta seu papel como representante de programa de educação alimentar e, segundo os técnicos de alimentação,

“este programa é bem mais vasto do que pode parecer a primeira vista e tem conexões e ligações com muitos outros fatores, como por exemplo, os puramente educacionais (eliminação de crenças e superstições sobre alimentação, criação de novos hábitos alimentares, etc), e os mais ligados aos gêneros propriamente”.³¹

Portanto, os fatores ligados “aos gêneros” seria a criação dos Postos quase dois anos depois, complementando assim o programa de educação alimentar.

Os Postos de Subsistência, segundo a proposta do SAPS, estava diretamente ligado com a campanha de educação alimentar. Na medida em que iam recebendo as noções básicas sobre alimentação racional, sugerida pelos nutrólogos, os trabalhadores adquiriam nos Postos os gêneros necessários. Para resumir a relação dos Postos de Subsistência com a política de educação alimentar, cito trechos do Boletim do SAPS:

“De que serviria fornecer alimentação sadia e barata ao trabalhador, se, em casa, a família não na poderia obter? De que serviria todo o esforço educativo do SAPS, se não havia meios de adquirir os gêneros, cujas qualidades se pregava? E como se já não bastassem tais dificuldades, o abastecimento teve sustados seus meios e recursos, por efeito da guerra que o nazismo estendeu até nós. Uma solução se impunha e essa soube o governo aplicar: a criação [...] dos Postos de Subsistência no SAPS.”³²

“Ninguém discute [...] ser a boa alimentação essencial à vida e ao futuro dos povos, pois todos conhecemos como são perigosos e daninhos os frutos da subnutrição.

Mas qual o melhor meio de manter um bom padrão de alimentação, a não ser a venda de gêneros alimentícios de primeira necessidade?”³³

²⁹ Artigo 6º do Decreto-Lei nº 4.859, de 21 de outubro de 1942.

³⁰ Decreto-Lei nº 2.478, de 5 de agosto de 1940.

³¹ SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social, ano I, nº 2.

³² SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social, ano I, nº 10.

Ainda no que tange a medidas de assistência social e subsídio para alimentação do trabalhador e de sua família, mantinha o SAPS o **Auxílio Alimentar**. Trata-se de um benefício que contemplava a trabalhadores desempregados através de alimentos que eram dados a esses operários. O auxílio era enviado às casas das famílias necessitadas em caminhões térmicos do SAPS, ou alugados pela instituição. Havia um cuidado especial no transporte desses alimentos, devido aos gêneros vegetais, para que se conservasse suas propriedades nutricionais e chegassem em boas condições às casas. Por isso, além de serem transportados em ambiente térmico, os alimentos não ficavam mais de 6 horas no caminhão.

O auxílio tinha um determinado prazo de duração estabelecido para cada família. Segundo a direção da autarquia, o objetivo era inibir a “prática do ócio”³⁴ por parte de quem o recebia. Infelizmente não foi possível saber por quanto tempo o trabalhador era amparado pelo auxílio. Contudo, o programa aponta para a dimensão das políticas de assistência do SAPS e para o esforço do órgão em garantir que os trabalhadores tivessem meios de seguir a política de educação alimentar.

A arte da alimentação

Havia numa das revistas da autarquia – *SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social* – um espaço destinado a publicação de artigos sobre alimentação, saúde e alimentos. Ali, alguns nutrólogos e técnicos do SAPS publicavam os resultados de suas pesquisas e estudos, além de dar conselhos aos frequentadores sobre a alimentação dentro dos padrões científicos da época.

Estes artigos eram escritos numa linguagem clara para que um maior número de pessoas pudesse compreendê-los. Apesar de, por diversas vezes, tratarem de temas mais complexos – como a propriedade dos alimentos – os artigos eram, em geral, claros e objetivos. Quando se falava sobre experiências científicas com alimentos e animais, procurava-se explicar em pormenores tanto o procedimento quanto o objetivo delas.

Buscava-se nesses artigos não apenas abordar temas importantes da nutrição como também instruir a população sobre a maneira considerada mais adequada de se alimentar. Dessa forma, assuntos como os vegetais, as frutas, a relação entre saúde e

³³ SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social, ano I, nº 3.

³⁴ SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social, ano I, nº3.

alimentos eram recorrentes no sentido de provocar uma mudança nos hábitos alimentares da população.

Os nutrólogos do SAPS muito investiam em conscientizar os trabalhadores sobre um tema de fundamental importância para o projeto de educação alimentar: a diferença entre *comer* e *se alimentar*. Muitos artigos e notas foram escritos com essa intenção. Neles, se faziam explicações claras e comparações com coisas relacionadas ao cotidiano da classe trabalhadora.

Para os nutrólogos, este tema representava a principal noção sobre alimentação. Fazer com que a população o compreendesse era uma verdadeira necessidade. Por este motivo insistiam no tema ao longo dos artigos publicados nos boletins do SAPS e na *Revista de Nutrição*. Entender esse assunto significava também compreender a base dos principais princípios da nutrição.

Um dos mais didáticos recursos utilizados pelos técnicos do SAPS em seus artigos é o que compara alimentação com a construção de um edifício. Neste caso, uma pessoa que se fizesse suas refeições era comparada ao indivíduo que procura construir sua casa. Desse modo,

“se nessa construção ele emprega tão somente espedros, barro, cacos de lata e folhas de palmeira, obterá indiscutivelmente uma casa ou, melhor, um refúgio onde encontrará abrigo contra as intempéries durante dois ou três anos; agora, se, ao contrário, ele dispõe de tijolos, cimento, caibros, telhas, etc., construirá uma casa confortável e sólida, que o abrigará, durante toda a sua existência, principalmente se tiver tido o cuidado de escolher o material da melhor qualidade”.³⁵

Após utilizarem termos e exemplos conhecidos pelos trabalhadores, e, dessa forma, aproximá-los da mensagem que queriam transmitir, os técnicos então explicaram o significado e diferença entre *comer* e *se alimentar*. A pessoa que apenas ingeria os alimentos sem se atentar para sua quantidade, qualidade ou espécie estava apenas *comendo*, “isto é, enchendo o organismo com um material que nem sempre pode ser aproveitado com eficiência”.³⁶ Porém, o indivíduo que se preocupava em ingerir alimentos de espécies variadas e em quantidades adequadas estava *se alimentando* e,

³⁵ SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social, ano I, nº1.

³⁶ SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social, ano I, nº1.

desse modo, “garantindo [...] uma certa quota de reservas que conservarão a sua integridade orgânica”.³⁷

Os nutrólogos sempre procuravam salientar as consequências resultantes da escolha entre *comer* e *se alimentar*. Para eles, uma pessoa que *se alimentava* garantia a manutenção de sua saúde e sua constituição física e estava protegida dos principais males causados por má alimentação. Já os que procuravam apenas *comer* estavam à mercê de qualquer contingência adversa como as doenças, carências nutricionais e até subnutrição. O que os técnicos procuravam elucidar é que as consequências de uma alimentação deficitária não se faziam sentir com rapidez, salvo em casos graves. Esses prejuízos eram sentidos ao longo dos anos e recaíam sobre os descendentes: “a má alimentação não mata, não extingue as populações como o fazem as grandes epidemias, porém vai tornando os indivíduos raquíticos, enfezados, com as defesas diminuídas, à medida que as gerações vão se sucedendo”.³⁸

Por esse motivo havia o esforço em fazer com que as medidas do SAPS chegassem também à casa do trabalhador. Mudar os hábitos alimentares de toda a família era necessário para o sucesso da política de educação alimentar. Nesse sentido, medidas como os Postos de Subsistência, os artigos sobre alimentação e, como veremos em capítulo posterior, os conselhos do Consultório de Alimentação Econômica ganhavam especial importância.

Nos artigos muito se falava sobre a necessidade de se comer as quantidades indicadas para manutenção da saúde.

“A boa alimentação fecha as portas de sua casa às doenças. Faça com que sua família, apesar das dificuldades presentes, obtenha uma alimentação variada, saudável e nutritiva. O aconselhável, nesses casos, é substituir por outro do mesmo grupo o alimento que não for encontrado ou cujo preço é muito alto”.³⁹

O excesso de comida ou ainda sua falta eram igualmente criticados pelos nutrólogos e relacionados com as doenças, como a tuberculose ou ainda a obesidade. No que tange ao excesso de comida, diziam os técnicos: “mesa farta nem sempre quer dizer boa alimentação”.⁴⁰

³⁷ SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social, ano I, nº1.

³⁸ SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social, ano I, nº1.

³⁹ Boletim do SAPS, ano 2, nº 3.

⁴⁰ Boletim do SAPS, ano 2, nº 3.

Para os nutrólogos do SAPS, apenas uma alimentação bem orientada poderia oferecer ao organismo todas as substâncias indispensáveis à saúde humana. A pessoa que não se alimentava dentro dos padrões científicos da nutrição – e, portanto, dentro da concepção desses técnicos, não sabia se alimentar – estava sujeita a doenças. Além disso, caso já estivessem doentes, teriam sua cura cada vez mais distante devido à alimentação inadequada.

Para os nutrólogos do SAPS, o problema da alimentação estava ligado mais à qualidade do que a quantidade que se comia. Destacavam como razões para a má alimentação da população brasileira o pequeno poder aquisitivo dos trabalhadores e os costumes e preferências na escolha dos alimentos. Ou seja, escolher os alimentos que eram mais agradáveis ao paladar ou os que já se estavam acostumados.

Quanto a isso, diziam os técnicos ser o “instinto [...] um péssimo guia para a alimentação”.⁴¹ Criticavam muito as preferências na escolha dos alimentos pautadas no determinismo geográfico ou ainda nos hábitos populares. Para eles, o mais importante na alimentação era a escolha racional nos alimentos, baseada em suas propriedades nutricionais. Uma frase utilizada pelos nutrólogos ilustra bem o pensamento desses técnicos: “na alimentação, a razão dirige e o apetite obedece”.⁴²

Nos artigos publicados nos boletins do SAPS era ainda muito recorrente a publicação de textos sobre as principais substâncias presentes nos alimentos, como as proteínas, os sais minerais, as gorduras e etc. Importava explicar aos frequentadores o que era cada uma delas, sua relação com a saúde e o corpo humano, suas principais fontes. E era necessário que se fizesse em linguagem clara e compreensível. Muitos artigos foram publicados falando sobre eles de um modo geral ou de forma particular.

Comparando o organismo humano a uma máquina, diziam os nutrólogos que as peças desta máquina eram os tecidos, músculos e órgãos e, como tal, necessitavam de energia para funcionar. Essa função então seria exercida pelas proteínas, vitaminas, sais minerais, gorduras. Cada uma dessas substâncias, diziam, possui uma função específica na manutenção das “peças” da máquina é que o corpo humano. Para muitos operários esta linguagem era plenamente inteligível pois esses termos faziam parte do seu cotidiano. Dessa forma, utilizando metáforas como estas os técnicos iam instruindo os trabalhadores quanto à forma mais racional de se alimentar.

⁴¹ SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social, ano I, nº 1.

⁴² Boletim do SAPS, ano I, nº 2.

Sobre as proteínas, os nutrólogos diziam que estas eram indispensáveis na alimentação diária por sua função de fortalecer os músculos, renovar os tecidos e auxiliar no crescimento das crianças. Ainda segundo as orientações presentes nos artigos, uma alimentação sem a presença das proteínas poderia comprometer seriamente a saúde.

Com relação às vitaminas, elas aparecem associadas à saúde e formação dos dentes, à digestão, ao crescimento, ao funcionamento dos olhos, entre outros. Além de explicar o que eram e qual sua relação com o corpo humano, os artigos muitas vezes listavam os alimentos fornecedores de vitaminas:

“Entre os alimentos que constituem ótimas fontes de vitaminas, especialmente as vitaminas A e B, figuram os seguintes: leite, farinha de milho, fígado, legumes e verduras, macarrão, ovos, tomates, queijos, saladas em geral, amendoim, abacate, abacaxi, carnes de vitela, carneiro, porco, doces, cremes, aves em geral, feijão, cereais em geral, ostras, maçã, língua, peixe, sardinha, etc.”⁴³

Desse modo, o que os técnicos procuravam valorizar era a alimentação rica em nutrientes como vitaminas e proteínas. Para isso, era necessário apenas que se procurasse fazer uso dos alimentos indicados. Os nutrólogos procuravam esclarecer que para ter uma alimentação nos padrões indicados bastava uma refeição simples, desde que preparada com alimentos selecionados por seu valor nutricional. Desse modo, insistiam em esclarecer à população que não era necessário ser rico ou gastar muito para se alimentar bem. Para eles, uma boa alimentação seria produto da escolha do que se come e não de pratos requintados. Uma refeição adequada poderia ser simples, com ingredientes modestos e em quantidades necessárias, sem excessos. Segundo Boletim do SAPS:

“existem centenas de pessoas, em ótimas condições financeiras, mas que não conseguem alimentar-se racionalmente, embora disponham de mesa farta e variada.

Em compensação, dezenas de outras, sem os mesmos recursos, é possível que se aproximem mais daquilo que é certo em matéria de alimentação. Isso mostra o seguinte: alimentar-se racionalmente nem sempre significa aumento de despesas

⁴³ Boletim do SAPS, ano 2, nº 5.

no orçamento da dona de casa. Tudo depende unicamente da escolha dos alimentos”.⁴⁴

"Temos explicado aqui repetidamente, que nem sempre quem pode pagar mais caro, come melhor. Um dos mestres da ciência da nutrição no Brasil, o professor Peregrino Junior, já resumiu os erros do ritmo alimentar brasileiro, nas seguintes palavras: ‘Nas classes pobres – deficiência quantitativa e qualitativa. Nas classes abastadas – excesso quantitativo, deficiência qualitativa’. Por outras palavras: **os pobres comem pouco, comem menos do que deviam, e comem mal; os ricos comem demais, comem mais do que deviam e comem também mal.**”⁴⁵
[grifo meu]

Os técnicos de alimentação do SAPS também muito diziam sobre a relação dos alimentos com a nossa saúde. Artigos como os do Dr. Glauco Correia, médico nutrólogo, Guilherme Franco e João José Barbosa, técnicos de alimentação do SAPS, eram muito recorrentes. Neles escreviam sobre as doenças causadas pela má alimentação e a maneira de se prevenir enfermidades através dos alimentos.

Como exemplo temos o caso das cáries dentárias. O Dr. Glauco Correia escreveu um artigo longo, porém em linguagem clara, explicando aos trabalhadores como se prevenir as cáries através dos alimentos.⁴⁶ Apontou motivos pelos quais se deve combater esse mal, destacando os de ordem médica. Uma simples cárie, segundo ele, pode afetar a saúde geral do organismo e atingir seriamente alguns órgãos como o coração, uma vez que os micróbios presentes na infecção podem chegar à corrente sanguínea. Além disso, pessoas com dentes cariados possuem maior dificuldade de mastigar e, segundo o médico, deixam de comer certos alimentos úteis à saúde.

Somam-se ainda os motivos de ordem econômica, uma vez que um dente cariado poderia causar custos ao trabalhador com remédios, extrações, obturações, pontes, dentaduras, médicos, etc. Para manter a saúde dos dentes, o Dr. Glauco aconselhou aos trabalhadores que consumissem alimentos ricos em vitaminas A, C e D, cálcio e fósforo, presentes em alimentos como leite, verduras, legumes, frutas, ovos, manteiga e queijo. Além disso, recomendava que se evitasse excesso de alimentos como o açúcar, principalmente nas crianças. Segundo suas palavras:

“a boa alimentação [deve] ser considerada como um importantíssimo fator na prevenção das caries. [...] Cumpre, assim, que, por meio de uma alimentação

⁴⁴ Boletim do SAPS, ano 2, nº 5.

⁴⁵ Boletim do SAPS, ano 2, nº 6.

⁴⁶ SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social, ano I, nº 2.

cuidada se procure resguardar o mais possível a dentição das crianças [...]. A alimentação tem uma inegável relação com as cáries.”

[...] Assim, é perfeitamente possível reduzir a incidência das caries, ou ao menos tentar fazê-lo, utilizando os dados que a ciência moderna nos fornece. Isto se refere não só as crianças, cujos dentes estão em formação, como aos adultos de um modo geral, pois o dente é uma estrutura viva, estando constantemente recebendo princípios nutritivos e assimilando-os em lugar daqueles que rejeita.”⁴⁷

Além de informações sobre as substâncias essenciais ao corpo humano, sua relação com saúde e outros temas, nos artigos também estão presentes importantes conselhos sobre alguns alimentos.

A carne é um deles. O tema foi abordado de diversas formas, que vão desde a importância para a saúde como alternativas à carne bovina, em especial em época de racionamento causado pela Segunda Guerra Mundial.

Para os técnicos do SAPS, a carne era um alimento indispensável à saúde humana devido a quantidade de proteínas que possui. Era considerada um alimento protetor, ou seja, responsável pelo equilíbrio do nosso organismo. Como tal, deveria ser consumida todos os dias em porções recomendadas pelos nutrólogos.

Não apenas o consumo da carne bovina era recomendado como também o das carnes de peixe, aves, porco, carneiro, coelho, caças, além das vísceras dos animais como fígado, rins, coração, tripas, etc. Além disso, a escassez de carne no contexto da guerra poderia ainda ser compensada pelo consumo das “carnes conservadas como a carne seca, lombo, lingüiça, salame, presunto, patês, sardinhas em conservas, a carne desidratada, para que a nutrição não seja perturbada”.⁴⁸

Guilherme Franco, técnico de alimentação do SAPS, escreveu sobre a importância de se incluir a carne de peixes na alimentação.⁴⁹ Criticou o fato de o brasileiro, a despeito de possuir uma enorme orla marítima e contar com uma infinita variedade de peixes, pouco consumir este alimento. Defendeu ainda que os peixes deveriam ocupar lugar de destaque na nossa alimentação devido sua riqueza em proteínas, sais minerais e vitaminas. O consumo das carnes de crustáceos como caranguejo, siri, camarão e lagosta e de moluscos como ostra, mexilhão e marisco também era recomendado.

⁴⁷ SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social, ano I, nº 2.

⁴⁸ SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social, ano I, nº 2.

⁴⁹ SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social, ano I, nº 3.

Além do peixe, o coelho também era muito recomendado nas refeições. O técnico em alimentação, João José Barbosa escreveu um artigo abordando os benefícios e características nutricionais da carne de coelho.⁵⁰ Segundo ele, a carne do animal figura entre os alimentos mais ricos em proteínas e ferro. Muito consumido na Europa, a carne de coelho, segundo o autor, é indicada para pessoas idosas e pacientes com problemas gástricos e renais. Conclui seu artigo com o seguinte apelo: “Em benefício da população, faz-se mister que o coelho deixe de ser apenas um animal de laboratório ou de criação decorativa, para figurar nas nossas mesas como o substituto mais indicado para esta época de escassez de carne”.⁵¹

Com relação aos vegetais, eles tinham um lugar especial nos artigos publicados pelos nutrólogos. Eram definidos como vegetais as frutas, legumes, verduras e raízes. De maneira geral, a importância desses alimentos, segundo os argumentos dos técnicos, derivava das seguintes razões. Dos alimentos consumidos, os vegetais eram os mais baratos; muitos deles podiam ser ingeridos sem a necessidade de cozimento, o que barateava e facilitava seu consumo; alimentos de origem vegetal são digeridos com mais facilidade; são boas fontes de sais, vitaminas e hidratos de carbono; entre outras.

Pela explicação dos nutrólogos, os vegetais – de acordo com o *Instituto Nacional de la Nutricion* de Buenos Aires – eram classificados como A, B e C. Os vegetais do grupo A são as folhas, denominadas pela pessoas de verduras. Os do grupo C são os “feculentos”, aqueles que para ser consumidos necessitam de um cozimento mais demorado como a batata, o cará, o milho verde, a batata doce, o aipim, etc. E, por fim, no grupo dos vegetais B estão aqueles que não constam nem no grupo A nem no grupo C, como berinjela, abóbora, chuchu, quiabo, maxixe, entre outros. Desse modo, diziam os técnicos, no esforço de ensinar à população sobre o tema: “como vêm é uma classificação fácil e prática para ser lembrada: A, os de folha; C, os feculentos, pesados; B, os intermediários”.⁵²

Além desses, havia as frutas, os cereais e as leguminosas. Os cereais, na divisão dos nutrólogos, eram as sementes maduras e secas como arroz, feijão, trigo, etc. Eles eram recomendados por ser fonte de hidratos de carbono. Porém, os técnicos sugeriam o consumo moderado destes alimentos. No grupo das leguminosas estavam a ervilha, a vagem, o feijão de corda, entre outros. Estes indicados por serem ricos em proteínas.

⁵⁰ SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social, ano I, nº 3.

⁵¹ Boletim do SAPS, ano I, nº 3.

⁵² Boletim do SAPS, ano I, nº 4.

Muito se escreveu nos artigos dos nutrólogos e técnicos de alimentação a respeito das frutas. Insistentemente procuravam mostrar que havia grande variedade e quantidade de frutas disponível em nosso país. No entendimento daqueles profissionais a população desconhecia tanto os valores nutricionais quanto a quantidade disponível delas.

O técnico de alimentação do SAPS, Guilherme Franco, publicou um extenso e explicativo artigo com muitas informações a respeito das frutas.⁵³ Além de argumentar sobre a variedade e valor nutricional delas, ele buscou demonstrar a fertilidade do solo do Brasil. Segundo ele, não havia no país a falta desses alimentos; o que havia era o desconhecimento e desinteresse das pessoas com relação às frutas. Conforme escreveu: “E em cada espécie, o numero de variedades é grande, atestando sobremaneira a fecundidade do nosso solo. [...] Possuímos frutas que dão o ano inteiro, um atestado eloqüente da uberidade da nossa privilegiada terra”.⁵⁴

Além disso, em seu artigo, Franco procurou esclarecer alguns mitos sobre as frutas muito presentes no imaginário da população. Como as crenças sobre a laranja e o abacaxi. Diziam os populares ser a laranja um alimento que, se comido à noite, poderia matar. Conforme dizia o dito popular:

“laranja de manhã é ouro
de tarde é prata
e de noite, mata...”⁵⁵

Outra crença comum era a de que laranja consumida junto com leite poderia fazer mal à saúde.

Sobre o abacaxi, diziam os populares ser uma fruta “quente” e, portanto, causava espinhas na pele. Por conta dessa crença, argumentava o autor, muitas donas de casa “louvando-se nesses conceitos derrotistas que vieram de suas tataravós”⁵⁶ aboliam o abacaxi do consumo familiar e iam “assim empobrecendo a alimentação dos seus parentes, cooperando para os defeitos alimentares tão comuns de nossa população”.⁵⁷

O técnico Guilherme Franco procurou combater duramente essas crenças, explicando a população que se tratavam apenas de informações sem base científica. Em

⁵³ SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social, ano I, nº 4.

⁵⁴ SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social, ano I, nº 4.

⁵⁵ SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social, ano I, nº 4.

⁵⁶ SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social, ano I, nº 4.

⁵⁷ SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social, ano I, nº 4.

seu artigo mostrou os benefícios de se consumir a laranja eram inúmeros por muitos motivos, a saber:

“A laranja é uma das frutas que contém a vitamina C em boa proporção [...]. Por que insistimos tanto na laranja como fonte de vitamina C? porque é a fruta mais usada em várias partes do mundo: pelo seu **sabor**, pela **facilidade em que é encontrada**, e, pelo seu **preço acessível**, é a mais importante das frutas cítricas, além dessa vitamina, a laranja contém as vitaminas A, B e G, açúcares”.⁵⁸
[grifo meu]

Sobre o abacaxi, ainda segundo Franco, todas as crenças populares que restringiam ou até aboliam seu consumo eram infundadas. Defendeu que a fruta era extremamente nutritiva e saborosa e que, portanto, só poderia trazer benefícios à saúde. O abacaxi gozava de uma grande vantagem: ser encontrado em quase todo o país, principalmente no Nordeste e no estado de São Paulo. Além disso, é um alimento muito rico em vitaminas, sais minerais, açúcares e celulose.

Além da laranja e do abacaxi outras frutas também foram amplamente indicadas. A banana é uma delas. Diziam os técnicos do SAPS que esta era uma fruta eminentemente popular no nosso país e por isso ocupa um lugar de destaque entre as demais. Segundo os artigos publicados, a banana estava entre as frutas mais nutritivas e a mais conhecida pela população, sendo consumida por adultos, crianças e idosos. Era, portanto, um dos principais alimentos da categoria de *protetores* por possuir como elementos as vitaminas A, B, C e G. Essas vitaminas teriam as seguintes funções: “a vitamina A protege os nossos olhos, além de outras funções que exerce no nosso organismo, a B garante o bom estado dos nossos nervos e a C previne o escorbuto, as hemorragias, protegendo os dentes, etc.”⁵⁹ Além desses elementos a banana também era apresentada como fonte de açúcares, potássio, cloro, cálcio, fósforo, magnésio, entre outros elementos.

Os nutrólogos procuravam, dessa forma, conjugar as propriedades nutricionais desta fruta com o hábito que a população tinha de consumi-la. Ademais, a banana era considerada um alimento de baixo custo e que se poderia encontrar o ano inteiro. Concorria, portanto, como um dos alimentos mais indicados pelos nutrólogos.

⁵⁸ SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social, ano I, nº 4.

⁵⁹ SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social, ano I, nº 4.

Outra fruta popular e muito indicada era o mamão. Possuidor de um elevado valor nutritivo. O mamão era apontado como fonte de vitaminas, sais minerais e açúcares, sendo recomendado, principalmente, por suas funções digestivas. Diziam os nutrólogos ser o mamão um grande facilitador da digestão humana. Além disso, também era considerado um alimento que se podia ser encontrado durante o ano inteiro e de ser simples o processo de seu cultivo doméstico.

Destacava-se também as propriedades de cura das frutas. Tanto no tratamento quanto na prevenção de muitas doenças. O mamão, a uva e o abacate eram apontados como ótimos diuréticos e desintoxicantes. A laranja como eficaz no tratamento para prisão de ventre e em processos de cicatrização. Em casos de diarreia ou enterites, recomendava-se o consumo da banana. Enfim, diziam os técnicos: “a medicina emprega as frutas em determinadas doenças, constituindo mesmo um recurso curativo”.⁶⁰

Insistiam, desse modo, que as frutas de baixo preço como laranja, a banana, a manga e o abacaxi deveriam fazer parte da alimentação dos trabalhadores a fim de se garantir benefícios à sua saúde. Assim, defendiam:

“Deve-se fazer uma campanha sistematizada para maior consumo de nossas frutas, que são as melhores do mundo, não se podendo comparar a laranja, o mamão, o abacaxi, a banana por exemplo, com a pêra, a maçã, o pêssego e a ameixa. Os norte-americanos, tão práticos nesses assuntos de alimentação, reconhecem o valor das frutas que, graças ao bom Deus, são tão comuns entre nós.

[...] Portanto, devemos comer mais frutas, em virtude da vantagem de **poderem ser ingeridas cruas**, pelo seu **custo relativamente acessível**, pela sua **riqueza** em açúcares, sais minerais e vitaminas e pelo **sabor agradável**, peculiar a cada espécie.”⁶¹ [grifo meu]

Constava ainda nos boletins do SAPS algumas pequenas notas com informações sobre determinados alimentos. Em geral, essas notas estavam presentes na coluna que era dedicada ao lar do trabalhador. Informava-se à dona de casa sobre as vantagens no consumo desses alimentos e suas principais propriedades nutricionais. Em seguida, havia sempre uma receita tendo o referido alimento como ingrediente principal, na tentativa de se incentivar o seu uso.

⁶⁰ SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social, ano I, nº 4.

⁶¹ SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social, ano I, nº 4.

Sobre o leite e os ovos, por exemplo, se escreveu sobre suas características enquanto alimentos *protetores*. O leite por ser rico em cálcio e ovos por possuírem grande quantidade de proteínas, fósforo e ferro. Para sugerir uma maneira de utilizar tanto os ovos quanto o leite, logo após a nota, havia uma receita de rabanadas⁶² – o que implica o uso de grande quantidade desses ingredientes.

A batata, alimento bastante utilizado na alimentação da população, era indicada nas notas por sua quantidade de vitamina C e açúcar, reversível em energia para o organismo. Para seu consumo, sugeriram os técnicos uma receita de purê de batatas, onde além do vegetal havia também o uso do leite em seu preparo.⁶³

Constava ainda dicas sobre o melhor aproveitamento dos legumes e verduras durante seu preparo. Acreditavam os técnicos que cozer estes alimentos sem tampar a panela permitiria a entrada de ar que então acabaria com as vitaminas. Por isso defendiam que de maneira nenhuma os alimentos poderiam ser cozidos sem que a panela estivesse devidamente tampada. Sugeriam ainda que se aproveitasse a água do cozimento dos legumes e verduras, pois ali estavam presentes importantes elementos nutricionais. O curioso, nesse caso, é que os técnicos aconselhavam que se servisse essa água junto com os alimentos. E assim alertavam: “quem proceder de acordo com essas regras estará economizando, pois evitará a perda de vitaminas e sais minerais de grande importância para a saúde”.⁶⁴

Os Estados Unidos e o Programa de Educação Alimentar Brasileiro: Auxiliares e Visitadoras de alimentação

Na conjuntura da Segunda Guerra Mundial e da Política da Boa Vizinhança⁶⁵, alguns acordos foram feitos entre Brasil e Estados Unidos. Os acordos abrangiam áreas como saúde, saneamento e alimentação.⁶⁶ Nesse sentido, ganha importância a participação norte-americana na elaboração e implantação da política de educação alimentar empreendida pelo SAPS. Esta participação se deu através de financiamentos, fomentos a pesquisas e estágios, e até mesmo pela atuação de profissionais daquele país na formação do quadro de profissionais da autarquia.

⁶² SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social, ano I, nº 3.

⁶³ SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social, ano I, nº 2.

⁶⁴ Boletim do SAPS, ano 4, nº 53.

⁶⁵ Sobre Política da Boa Vizinhança ver: TOTA, Pedro, A. *O imperialismo sedutor - a americanização no Brasil na época da Segunda Guerra*. São Paulo, Companhia das letras, 2000.

⁶⁶ Para acordos entre os governos brasileiro e norte-americano nas áreas de saúde e saneamento ver: CAMPOS, André Luiz Vieira de. *Políticas Internacionais de Saúde na Era Vargas: o Serviço Especial de Saúde Pública, 1942-1960*. Rio de Janeiro, Editora Fiocruz, 2006.

Em setembro de 1944, chegou ao Brasil a técnica em alimentação norte-americana Dra. Ruth Leslie. Professora da Universidade de Austin, no Texas, ela veio ao país para elaborar pesquisas e estudos referentes a nutrição do ponto de vista das características da alimentação da população brasileira. Suas pesquisas se centravam em vitaminologia, campo da ciência dedicado ao estudo das vitaminas.

O intercâmbio foi fruto das relações entre Brasil e Estados Unidos, mediadas pelo Departamento de Estado norte-americano. Em sua visita ao EUA o diretor do SAPS, Edison Cavalcanti, observou o modelo daquele país com relação às políticas de assistência social e orientação alimentar. Após seu retorno, o governo decidiu então implantar o modelo no Brasil.

O acordo com o Departamento de Estado determinava que a Dra. Ruth Leslie ficaria no país por cerca de um ano. O objetivo de suas pesquisas sobre os alimentos regionais e tipicamente brasileiros era descobrir e divulgar suas propriedades para que pudesse ser incentivado o seu consumo.

A Dra. Ruth Leslie tinha ainda a tarefa de formar uma equipe de técnicos em vitaminologia que deveriam ser habilitados para executarem trabalhos de laboratório e darem continuidade aos trabalhos desenvolvidos por ela. A proposta era que essa equipe seguisse a metodologia utilizada por Leslie, baseada nos moldes científicos norte-americanos.

Muitos artigos de Ruth Leslie foram publicados nos boletins do SAPS abordando temas como a vitamina C em determinados alimentos regionais, como a laranja, a beterraba, entre outros. Eram em geral artigos mais longos e com linguagem mais técnica. Contudo, algumas vezes seus estudos eram publicados nos boletins como notas ou legendas de fotos com descrição mais simples, no sentido de fazer com que mais pessoas pudessem compreender.

Ainda sobre a vinda da Dra. Leslie ao SAPS, os nutrólogos a descreveram da seguinte maneira:

“A vinda de Miss Leslie ao Brasil poderia ser focada de diversos aspectos: a boa vizinhança – política consagrada pelos povos e governos americanos – e a luta da ciência contra os males da subnutrição – luta essencial para a sobrevivência das Nações – são os que mais prontamente nos ocorrem, por serem, ambos, grandiosos ideais que, assim, simultaneamente se cumprem”.⁶⁷

⁶⁷ SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social, ano I nº 3.

As relações entre Brasil e Estados Unidos no cenário das políticas públicas de alimentação ganhou ainda mais força com as relações mantidas entre o SAPS e a CBA – Comissão Brasileiro Americana de Produção de Gêneros Alimentícios. Este foi órgão criado a partir de um acordo entre agências públicas estadunidenses e brasileiras, em função da II Guerra Mundial. Ele atuava nas regiões norte e nordeste do Brasil e trabalhava no sentido de orientar os trabalhadores rurais no estímulo à produção.⁶⁸ A CBA buscava solucionar os problemas de produção nas áreas no norte e nordeste brasileiro. Porém acreditavam que era ainda preciso capacitar e preparar aquelas populações sobre as questões referentes tanto à produção quanto à alimentação. Nesse sentido, surgiu a parceria com o SAPS, cuja finalidade era a educação alimentar dos trabalhadores.

Um dos resultados dessa parceria foi o financiamento do estágio de quatro moças brasileiras nos Estados Unidos a fim de se aperfeiçoarem nas técnicas e programas norte-americanos de alimentação. A proposta era a implantação de uma escola de visitação alimentar, como veremos mais adiante.

Escolhidas para se prepararem nos Estados Unidos e dirigirem a escola de visitação do SAPS, as moças foram selecionadas entre as auxiliares de alimentação que mais se destacaram. Eram elas Aracoeli Moreno, de São Paulo; Gilda Moreira Gomes, que, embora paulista, atuava nas atividades da CBA em Belém do Pará; Heloísa Costa Gama, de Vitória, Espírito Santo e Ellerise Ellery, de Fortaleza, Ceará. Essas jovens estagiaram em instituições estadunidenses como, o *Home Economics Extension Service*, e receberam auxílio financeiro e moradia durante o tempo do estágio.

Além dessas moças, outros trabalhos de intercâmbio também foram realizados, como fruto dessa política de cooperação entre os dois países. O químico do SAPS, Salatiel Mota estagiou por um ano nos Estados Unidos, no *Public Health Institute*. Seu período de intercâmbio foi financiado por uma bolsa de estudos. De acordo com as fontes consultadas, este financiamento foi produto dos investimentos de Nelson Rockefeller no Brasil.⁶⁹ Neste período Salatiel Mota se aperfeiçoou aprendendo novos métodos de pesquisa e de dosagem dos alimentos. Desse modo, observamos que as porções das refeições oferecidas nos Restaurantes do SAPS, assim como as

⁶⁸ Ver MENDONÇA, Sonia Regina de. Ensino agrícola e influência norte-americana no Brasil (1945-1961). *Tempo*. Revista do Departamento de História da UFF, vol. 15, n° 29, jul-dez 2010.

⁶⁹ SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social, ano I n° 3.

recomendadas nos conselhos dos técnicos, são resultados dos estudos feitos em parceria com instituições estadunidenses.

Quando Nelson Rockefeller foi nomeado Secretário Assistente de Estado, a direção do SAPS publicou em um dos seus boletins uma matéria chamada “o arquiteto da boa vizinhança”. Ali, o congratulou e prestou homenagens exaltando sua participação através de créditos concedidos à autarquia.

“Talvez quando Roosevelt escolheu Nelson Rockefeller para o importante cargo de Coordenador dos Assuntos Interamericanos, talvez tivesse havido alguma surpresa em certos meios ou em certos lugares. Não aqui, porém, porque aqui conhecíamos uma instituição cuja folha de serviços só poderia ser honrada por ele: a Fundação Rockefeller.

Agora, que foi nomeado para Secretário Assistente de Estado, motivo desta nossa homenagem, agora, dizíamos, tem-se a prova da sua capacidade extraordinária e, principalmente, dessa nobre política de Boa Vizinhança, da qual ele é um dos líderes.”⁷⁰

Como já citado, havia nos Estados Unidos o *Home Economics Extension Service*, instituição cuja finalidade era orientar donas de casa de todas as camadas sociais sobre o melhor método de aproveitamento dos alimentos. Os agentes da instituição trabalhavam no intuito de preparar a população para o período de inverno, ensinando sobre plantio, cultivo, preparo e conservação dos alimentos. Forneciam sementes e ferramentas para que as donas de casa pudessem cultivar suas próprias hortas domiciliares e ainda ensinavam técnicas como congelamento e enlatamento dos alimentos.

No ano de 1944, o diretor do SAPS, Edison Cavalcante, e a Dra. Clara Sambaquy viajaram para os Estados Unidos para observar as atividades do *Home Economics Extension Service*. Clara Sambaquy estagiou nas filiais da instituição nos estados do Mississippi e da Geórgia. Edison Cavalcante ficou no país durante dois meses observando as políticas de assistência social estadunidenses.

Comparando as dificuldades vividas nos estados de clima mais hostil nos Estados Unidos com as aqui experimentadas nos estados do nordeste, devido as temporadas de secas, o SAPS decidiu criar a Escola do Serviço de Visitação Alimentar. A proposta era seguir o modelo de educação alimentar do *Home Economics Extension*

⁷⁰ SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social, ano I nº 3.

Service. Após o estágio, a Dra. Clara Sambaquy dirigiu a escola que foi instalada com o apoio da CBA em Fortaleza, no estado do Ceará.

A escola foi criada sob a orientação e colaboração da nutricionista norte-americana June Agnes Leith. Segundo a direção do SAPS a escola era “destinada a formação de técnicos que tomassem a seu cargo a grandiosa tarefa, isto é, levar a efeito no norte do Brasil uma ação idêntica a do Home Economics”.⁷¹ Nota-se portanto a participação das políticas de assistência social nos EUA no processo de desenvolvimento do programa de educação alimentar empreendido pelo SAPS.

A escolha da cidade de Fortaleza foi feita sob o argumento de ser ali um ponto central na região do nordeste brasileiro. De acordo com técnicos do SAPS, a cidade ficava equidistante dos estados da Bahia e Amazonas, seus limites extremos.

Inaugurada em 17 de agosto de 1944 com o nome de Escola de Visitação Alimentar Agnes June Leith, a escola se destinava a preparar moças do norte e nordeste do Brasil para dar seguimento a obra de educação alimentar dirigido pelo SAPS em parceria com a CBA. Participaram da organização e direção da Escola as quatro moças que fizeram o estágio nos Estados Unidos, no *Home Economics Extention Service*.

A escola funcionou entre os anos de 1944 e 1966. Era destinada apenas a mulheres. As alunas matriculadas recebiam alimentação e moradia gratuitos, além de cento e cinquenta cruzeiros mensais para despesas pessoais. Os pré-requisitos para a matrícula eram: ter entre 20 e 35 anos de idade, apresentar certificado de conclusão do curso normal, atestados de idoneidade e médico e vacinação antivariólica.⁷² As alunas ficavam obrigadas a um contrato de trabalho com vigor pelo prazo mínimo de um ano e as despesas eram pagas pela CBA e pelo SAPS.

No currículo da Escola, além de disciplinas na área de Nutrição, constava ainda atividades relativas a Agricultura, Avicultura, Higiene, Dietética e Nutrição, Puericultura, Sociologia e Antropologia, noções de Enfermagem etc. As moças eram preparadas para serem visitadoras de alimentação do SAPS e trabalharem na educação e mudança dos hábitos alimentares da população. As visitadoras atuavam em Fortaleza e demais regiões do estado do Ceará.

⁷¹ SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social, ano I n° 3.

⁷² Jornal *Gazeta de Notícias*, ano XVIII, n° 5478, 27/01/1945, p. 4.

Funcionando ao lado do Restaurante do SAPS, a escola Possuía salas de aulas, sala de estudo, diretoria, sala de costura, cozinha, biblioteca, almoxarifado, secretaria, horta e auditório com piano, além das acomodações para as alunas.⁷³

O curso tinha duração de um ano dividido nas seguintes disciplinas: Nutrição e Dietética, Arte Culinária, Educação Física e Recreação Infantil e as de duração de um semestre – Sociologia, Psicologia, Puericultura, Enfermagem, Horticultura, Fruticultura e Jardinagem, Economia Doméstica, Corte e Costura, Artes Aplicadas, Assistência Social, Estatística e Visitação Alimentar de Nutrição. A proposta pedagógica do curso era a prática, as alunas aprendiam a *fazer fazendo*. De acordo com o currículo, uma aula teórica era sempre seguida de uma aula prática. A articulação teoria e prática era baseada no trabalho pedagógico dos grupos dos 4Es – espírito, educação, esforço e êxito.⁷⁴

Além da Escola de Visitação, o SAPS mantinha o curso de Auxiliares de Alimentação. Funcionando no SAPS Central, o curso era também fruto da parceria entre a CBA e o SAPS. Constavam em seu currículo as seguintes disciplinas: nutrição, dietética, higiene, assistência social, arte culinária, economia doméstica, além de conhecimentos gerais de bacteriologia e epidemiologia.

Para participar do curso as moças recebiam uma bolsa de estudos no valor de Cr\$ 600,00 mensais. Na primeira turma do curso foram selecionadas duas moças de cada estado da Federação. Após concluírem o curso, algumas foram empregadas nas delegacias regionais do SAPS, para aplicarem em seus estados o que aprenderam sobre a política de educação alimentar. Outras se tornaram professoras da Escola de Visitação Alimentar.

Na formatura da primeira turma do curso foram hasteadas as bandeiras do Brasil e dos EUA. O curso de Auxiliares de Alimentação além de contar com o financiamento norte-americano, através da CBA, seguia os padrões de aplicação da educação alimentar daquele país. Contava ainda com profissionais estadunidenses lecionando algumas disciplinas no curso, como a nutricionista June Agnes Leith.

As auxiliares de alimentação e as visitadoras foram, portanto, fundamentais no processo de educação alimentar empreendido pelo SAPS. Atuando nos Restaurantes ou nas residências dos trabalhadores, procuravam expandir o trabalho dos técnicos e

⁷³ Ver: CIDRACK, Marlene Lopes; BEZERRA, José Arimatea Barros. ESCOLA AGNES JUNE LEITH. Formação e prática curriculares de visitadoras de alimentação (1944-1966). Em: http://www.nutes.ufrj.br/coloquio/Arquivo/Carmo_Cidrack.pdf. Consulta feita em janeiro de 2011.

⁷⁴ Idem.

nutrólogos no sentido de transformar os hábitos alimentares da população e instruí-la a praticar a alimentação racional.

Por fim, podemos afirmar que o SAPS transcendeu seu papel de uma rede de restaurantes populares e representou uma grande autarquia atuando no sentido de promover a efetivação de um plano de educação alimentar para a classe trabalhadora. Para isso, o trabalho dos técnicos de alimentação foi fundamental. Orientando e ensinando a população sobre uma nova forma de se alimentar. Além disso, seções como os Postos de Subsistência foram eficazes no sentido de dar ao trabalhador a possibilidade de colocar em prática as orientações recebidas. De todo modo, como vimos, alguns desses projetos foram influenciados pelos programas norte-americanos e resultados de acordos estabelecidos entre Brasil e Estados Unidos.

Capítulo II – O Consultório de Alimentação Econômica

“Este conselho serve para os brasileiros de um modo geral. É por meio de uma revolução deste gênero dos seus hábitos alimentares, que o brasileiro conseguirá melhorar o seu padrão de saúde, concorrendo ao mesmo tempo para a sua felicidade e de sua família, e para o progresso de nossa pátria”.

Boletim do SAPS, ano 1, fevereiro de 1945, nº 4.

O Consultório

O Consultório de Alimentação Econômica representou um importante setor no SAPS. Destinado a consultas a respeito da alimentação do trabalhador, o Consultório funcionava diariamente no 4ª andar do Restaurante Central, no bairro da Praça da Bandeira, e atendia os frequentadores que buscavam orientação sobre sua alimentação e de sua família.

A finalidade do Consultório era melhorar a alimentação dos trabalhadores e de seus familiares a partir das consultas com nutricionistas. Nesses encontros, eram sugeridos novos hábitos alimentares e se incentivava o consumo de determinados alimentos. A intenção dos profissionais de alimentação não era exatamente dar conselhos alimentares, disso os diversos artigos publicados nos Boletins do SAPS já davam conta. O que se pretendia fundamentalmente era orientar a alimentação em casos particulares, através de consultas individuais.

Os nutricionistas aconselhavam a quantidade determinada de cada alimento que a família deveria consumir. Além disso, listavam os alimentos que deveriam ser evitados e incentivavam o consumo de outros. Os profissionais de alimentação julgavam ser de maior utilidade os conselhos sobre a melhor maneira de distribuir os gastos do orçamento dos trabalhadores com a alimentação. O que eles chamavam de distribuição correta dos gastos que se tinha com os alimentos.

As consultas no SAPS Central não eram apenas destinadas aos frequentadores do Restaurante, mas também às donas de casas, em geral as esposas daqueles trabalhadores. Muitos daqueles trabalhadores que frequentavam o SAPS liam os boletins publicados pelo órgão e os levavam para casa para que suas esposas tivessem acesso às informações. Havia no Boletim Mensal do SAPS a coluna *Para o lar do Trabalhador* que continha informações de utilidades domésticas, como receitas, modo adequado de preparar os vegetais mantendo seu valor nutricional, dicas sobre a melhor

época para comprar certos alimentos, etc. Inicialmente, a coluna se chamava *Para a mulher do lar*, porém, a partir do quinto número da revista, passou a se chamar *Para o lar do Trabalhador*. Com a mudança, a coluna ganhou mais espaço e artigos mais abrangentes informando sobre como melhorar a alimentação de toda família.

Algumas mulheres escreveram ao Consultório procurando melhorar a alimentação de sua família. Os profissionais de alimentação do SAPS estimulavam muito a participação das mulheres nas consultas, pois acreditavam que elas não sabiam como distribuir o orçamento destinado às compras de maneira que garantissem uma boa alimentação a suas famílias. Conforme sugerem os nutricionistas do Consultório:

“A esposa do trabalhador, na maioria das vezes, não sabe, exatamente, como gastar o dinheiro que o marido lhe dá para as compras da casa; não sabe como gastar bem o dinheiro de modo a garantir uma alimentação correta aos seus filhos e ao seu marido. A nossa contribuição mais importante é para as donas de casa, no setor da economia doméstica, sobretudo quanto aos gastos alimentares. [...] podemos indicar, por exemplo, às donas de casa quais as quantidades de alimentos que devem ser compradas no armazém, na feira, na quitanda, leiteria, padaria e açougue”.⁷⁵

Contando com um nutricionista de plantão, os frequentadores tinham esclarecidas suas dúvidas e recebiam sugestões de como se alimentar segundo as orientações científicas, resultando, ainda, em menor custo em seu orçamento. Os profissionais do SAPS argumentavam que todas as orientações e conselhos dados aos frequentadores consideravam a situação econômica deles – e daí o título de Consultório de Alimentação Econômica. Contudo, e ainda segundo os nutricionistas, levava-se em consideração nos conselhos primeiro a parte técnica e científica da alimentação. Depois, procurava-se adequar os conselhos à realidade econômica daqueles frequentadores que se consultavam. Essa questão fica mais clara na fala dos profissionais sobre a proposta das consultas:

“De modo que, antes de tudo, indicaremos às pessoas interessadas, a alimentação que mais lhe convém, de acordo com o que recomenda a ciência da Nutrição. Em segundo lugar, então, levaremos em consideração a economia das pessoas, porque inútil seria nosso trabalho, se tal coisa não fosse contemplada”.⁷⁶

⁷⁵ Boletim do SAPS, ano 1, nº 1, novembro de 1944.

⁷⁶ Boletim do SAPS, ano 1, nº 2, dezembro de 1944.

Os esforços nutricionistas do Consultório consistiam em conscientizar os trabalhadores de que uma alimentação econômica incidia em priorizar o consumo dos chamados *alimentos protetores*, ricos em vitaminas, proteínas e minerais – como leite, ovos, verduras, frutas, carne, manteiga etc. – em detrimento dos chamados *alimentos calóricos* – grãos, açúcar, farinha. Reconhecendo que os alimentos mais saudáveis custavam mais, os nutricionistas propunham uma divisão da receita de maneira que se pudesse garantir uma boa alimentação. Havia a preocupação de que os conselhos alimentares não representassem maior custo para a família do trabalhador. Os profissionais do SAPS insistiam que, para alcançar a alimentação dentro dos padrões científicos, era necessário uma verdadeira mudança nas listas de compras dos frequentadores. A distribuição dos gastos orientada pelas sugestões dos profissionais garantiria, portanto, o equilíbrio do orçamento familiar e uma alimentação com maior valor nutritivo.

“Economia alimentar, deste modo, é fazer o uso mais certo e racional do orçamento destinado à compra de alimentos. É saber comprar, saber dividir o dinheiro, por pouco que seja, de modo a não esquecer os alimentos mais importantes, embora sejam na aparência mais caros que outros. Há alimentos que não podem faltar a uma família sem que seja prejudicado o desenvolvimento das crianças e a sua saúde geral, bem como a dos adultos. São os alimentos chamados protetores: o leite, a carne fresca, as verduras, os legumes, os ovos, as frutas”.⁷⁷

No Consultório procurava-se enfatizar a importância de alguns alimentos para a saúde humana e estimular maior consumo deles por parte da população. Era o caso do leite. Em quase todas as consultas se incentivava o uso do leite na alimentação, para todas as idades. A iniciativa era resultado de estudos que apontaram a carência de vitaminas encontradas nos chamados *alimentos protetores*. Por se tratar de um alimento de fácil acesso para a maior parte da população, e por ser rico em nutrientes, o leite passou a estar presente em quase todas as listas apresentadas pelos nutricionistas do Consultório. Recomendava-se o consumo diário de dois litros para as crianças e de um litro para os adultos. Por estes motivos, o leite era servido em todas as refeições do SAPS.

Muitos trabalhadores chegavam à consulta apresentando uma lista dos alimentos que consumiam no mês, informando detalhadamente a quantidade de alimento e o

⁷⁷ Boletim do SAPS, ano 1, nº 4, fevereiro de 1945.

quanto dispunham de seu salário para estes gastos. Em seguida, eram orientados pelos profissionais do Consultório sobre a forma correta de se alimentar dentro dos padrões científicos da época, abandonando os velhos hábitos. A tradição de que comer bem era comer muito, assim como o consumo excessivo de carboidratos, passou a ser criticada pelo que recomendava a ciência da Nutrição.⁷⁸

Os nutricionistas e nutrólogos do Consultório argumentavam que o problema da desnutrição dos trabalhadores não era, essencialmente, causado por sua situação financeira. Defendiam que era possível “melhorar o sistema alimentar da família sem ocasionar-lhes maiores gastos com gêneros alimentícios, ou seja, comer **melhor gastando a mesma coisa**” [grifo meu].⁷⁹ Para tanto, e ainda na opinião dos técnicos, tornava-se imperativo o abandono das práticas tradicionais de alimentação. A sugestão, portanto, era: “só devemos comer o que **gostamos** depois de haveremos comido aquilo que **devemos** comer” [grifo meu].⁸⁰

A demanda de consultas foi aumentando até que passaram a ser feitas também através da revista *Boletim do SAPS*. Na coluna *Consultório de Alimentação Econômica*, os profissionais do Consultório respondiam as cartas enviadas pelos frequentadores. Procuravam, em suas respostas, esclarecer a importância de alguns alimentos para a saúde, os prejuízos causados pela má alimentação, a quantidade ideal de consumo de determinados alimentos, entre outras questões.

Os profissionais de alimentação e seus argumentos

Os profissionais de alimentação do SAPS seguiam os padrões de alimentação propostos nos estudos que aconselhavam uma alimentação racional. Era muito comum no *Boletim do SAPS* a publicação de artigos sobre o modo de vida nos padrões científicos e racionais. Acreditava-se que a população desperdiçava esforço e dinheiro com uma alimentação que não lhe trazia benefícios e que somente uma alimentação centrada nas necessidades do organismo humano poderia trazer benefícios à saúde.

Contudo, para entender melhor os conselhos dados pelos nutricionistas do SAPS, é importante conhecer o histórico sobre a Nutrição – como disciplina e profissão – no Brasil.

⁷⁸ Boletim do SAPS, ano 1, nº 2, dezembro de 1944.

⁷⁹ Boletim do SAPS, ano 1, nº 2, dezembro de 1944.

⁸⁰ Boletim do SAPS, ano 1, nº 2, dezembro de 1944.

O processo de formação do nutricionista brasileiro ocorreu na década de 1940, quando foram criados os quatro primeiros cursos do país. O primeiro curso para formação de nutricionistas surgiu em 1939, no Instituto de Higiene de São Paulo (atual Curso de Graduação em Nutrição do Departamento de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo). Em 1940, tiveram início os cursos técnicos do Serviço Central de Alimentação do Instituto de Aposentadorias e Pensões dos Industriários (IAPI), os quais deram origem, em 1943, ao Curso de Nutricionistas do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) (atual Curso de Graduação em Nutrição da Universidade do Rio de Janeiro – UNIRIO). Em 1944, foi criado o Curso de Nutricionistas da Escola Técnica de Assistência Social Cecy Dodsworth (atual Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Estadual do Rio de Janeiro – UERJ). E a partir de 1948 teve início o Curso de Dietistas da Universidade do Brasil (atual Curso de Graduação em Nutrição do Instituto de Nutrição da Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ).

O termo nutricionista só foi oficializado em 1966, durante a I Conferência sobre Adestramento de Nutricionistas-Dietistas de Saúde Pública, realizada em Caracas, na Venezuela, conforme publicação da Associação Brasileira de Nutricionistas (ABN). Porém, a utilização do termo é observada no Brasil desde 1939. Antes, esses profissionais eram chamados de dietistas. Assim como a denominação, os limites de competência de cada profissional do campo da Nutrição estavam demarcados pelo projeto dos primeiros médicos nutrólogos brasileiros. Os nutrólogos, segundo a visão de Dante da Costa, idealizador dos cursos desenvolvidos pelo SAPS, eram especialistas com visão e conhecimentos mais amplos que os nutricionistas, antigos dietistas.

A Nutrição como especialidade profissional no Brasil surgiu nos anos de 1930-1940 no contexto do projeto de modernização da economia brasileira empreendido por Getúlio Vargas. A partir da década de 1940, surgiu uma vertente na Nutrição centrada na alimentação coletiva, também considerada como uma especialização matriz do campo da Nutrição, direcionada para a “administração no sentido de racionalização da alimentação” de coletividades sadias e enfermas.⁸¹

A partir da segunda metade dos anos 1930 surgiram as primeiras medidas e instrumentos de políticas públicas voltadas para a alimentação e nutrição. No mesmo período foram criados os mecanismos e instrumentos necessários para formação de

⁸¹ VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. Em: *Revista Nutrição*. Campinas, 15 (2), maio/ago., 2002, pg. 129.

novos profissionais na área como cursos, estágios, financiamento de estudos no exterior, cursos de formação, etc. O curso de nutricionista do SAPS é fruto dos cursos técnicos do Serviço Central de Alimentação do Instituto de Aposentadorias e Pensões dos Industriários (IAPI), de 1940.

O SAPS inaugurou uma nova vertente na profissão da nutrição, voltada para a Alimentação Coletiva. Esta especialização, portanto, surgiu a partir das medidas sociais implementadas pelo governo. Segundo Francisco Vasconcelos, “a ênfase do processo de formação do nutricionista, neste primeiro momento, foi a capacitação de um profissional para atuação tanto em Nutrição Clínica (Dietoterapia), como em Alimentação Institucional (Alimentação Coletiva)”.⁸²

A instituição do salário mínimo e a criação do SAPS fazem parte das primeiras medidas na área de Política Social de Alimentação e Nutrição no país. O SAPS constituiu-se, portanto, num dos principais centros de formação de recursos humanos na área de nutrição, assim como um dos principais campos de trabalho para os nutricionistas.

Com relação à base científica e conceitual dos conselhos dados no Consultório pelos nutrólogos e nutricionistas do SAPS, temos como referência os artigos publicados na revista *Arquivos Brasileiros de Nutrição*. O periódico é considerado como uma das principais fontes documentais da história da nutrição no Brasil. Sua publicação teve início em maio de 1944, no contexto do Estado Novo e da Segunda Guerra Mundial e encerrou-se em dezembro de 1968. Além disso, inclui-se como uma das inúmeras idealizações do médico nutrólogo e sociólogo Josué de Castro. A revista representou um dos mais importantes veículos de divulgação do saber científico em alimentação produzido no país.

A revista *Arquivos Brasileiros de Nutrição*, possuía ainda uma importante sessão chamada *Artigos Originais*, onde eram publicados artigos inéditos sobre nutrologia. Os *Artigos Originais* representam nos dias de hoje um importante marco da produção científica no campo da nutrição publicada no país.

Os autores dos artigos eram, em sua maioria, homens, médicos nutrólogos. Muitos deles estavam inseridos na perspectiva biológica da nutrição, enquanto outros atuavam na perspectiva social da disciplina. Dos 209 artigos publicados, 38 pertenciam a autores vinculados a instituições localizadas no Rio de Janeiro, como o SAPS. Além

⁸² Idem, pg. 131.

disso, a maioria dos autores de *Artigos Originais* residia no Rio de Janeiro, na época Capital Federal. Tal fato pode ser explicado, além do papel desempenhado pela cidade enquanto Distrito Federal, por concentrar três das seis escolas de nutrição existentes no país e por ser sede das principais agências estatais da política de nutrição e alimentação.

Dos artigos publicados no periódico, 134 estavam inseridos na perspectiva biológica da nutrição e centravam-se em abordar questões como “a composição químico-nutricional, o valor calórico, o teor vitamínico e/ou o teor mineral dos mais diversificados alimentos brasileiros, dos mais tradicionais (feijão preto, farinha de mandioca, trigo, milho, leite, laranjas, manga etc.) aos mais exóticos”.⁸³ Esses artigos são fruto de pesquisas laboratoriais que utilizavam métodos de determinação do valor nutricional dos alimentos nacionais.

No campo da perspectiva social da nutrição encontramos 75 artigos, sendo 21 deles correspondentes à temática da Avaliação Nutricional das Populações. Esses últimos são frutos do inquérito pioneiro realizado por Josué de Castro em 1933, *As condições de vida da classe operária no Recife*. Contudo, segundo Francisco Vasconcelos, “vários autores dos Arquivos circulam entre as duas perspectivas e entre os distintos campos temáticos existentes no interior de cada uma delas, ocorrendo, inclusive, tentativas concretas de conexão entre o biológico e o social”.⁸⁴

Em suma, através dos conhecimentos objetivos produzidos pelas pesquisas laboratoriais e biotecnológicas, os médicos nutrólogos constituíram uma base cognitiva para legitimar a tese de Josué de Castro, de que “a partir de uma alimentação racional, seria possível valorizar a raça, construir o homem brasileiro e forjar a nação”.⁸⁵

No campo temático *Política e Planejamento em Alimentação e Nutrição* encontram-se 20 dos artigos publicados na sessão. Esta temática surgiu em setembro de 1947 após um artigo que apresenta, ainda segundo Vasconcelos, “uma abordagem teórica sobre os três grupos de fatores a serem considerados na formulação de uma política alimentar para o Brasil (disponibilidade de alimentos, poder aquisitivo e capacidade de seleção de alimentos)”.⁸⁶ A articulação desses três grupos foram a matriz teórico-conceitual da problemática alimentar e nutricional brasileira. Três artigos referem-se à temática Educação Nutricional, (à época denominada Educação Alimentar). Esses

⁸³ VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. Em: *Revista Nutrição*. Campinas, 15 (2), maio/ago., 2002, pg. 310.

⁸⁴ Idem.

⁸⁵ Idem, pg. 311.

⁸⁶ VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. Em: *Revista Nutrição*. Campinas, 15 (2), maio/ago., 2002, pg. 311.

artigos abordam temas como educação alimentar dos trabalhadores e projetos de pesquisa sobre tabus e hábitos alimentares. Nesse sentido, Francisco Vasconcelos afirma:

“entre 1944 a 1955, permanecia em evidência a tese da ignorância alimentar do povo brasileiro, presente em todas as camadas sociais, embora com certas distinções de classe social. Portanto, tornava-se fundamental a sedutora proposta da ‘alimentação racional, como fundamento da vida e condição precípua de saúde, eugenia e progresso’, legitimadora da constituição do campo da nutrição e da educação alimentar como um dos seus instrumentais básicos”.⁸⁷

Entre os anos de 1944 e 1955 surgiram artigos que defendiam que a questão alimentar estava vinculada ao poder aquisitivo e à impossibilidade de agir sobre o salário. Desse modo, propunham que os serviços de saúde pública, ao lado das políticas de educação alimentar, deveriam promover atividades capazes de aumentar as disponibilidades de alimentos de alto valor nutritivo. Assim sendo,

“no período 1944-1954 [...] os estudos sobre a composição química e o valor nutricional de alimentos nacionais, desenvolvidos pelos intelectuais vinculados à perspectiva biológica, aliados aos estudos sobre consumo alimentar e estado nutricional da população brasileira, desenvolvidos pelos intelectuais vinculados à perspectiva social, constituíram a base cognitiva geradora da especificidade do campo da nutrição no Brasil, considerada como disciplina, política social e/ou profissão”.⁸⁸

Além disso, segundo Solange L’Abbate uma das propostas de criação da revista *Arquivos Brasileiros de Nutrição* era que esta consistisse num espaço para estimular a produção e publicação de artigos de estudiosos brasileiros e estrangeiros. Assim, foi estabelecido um convênio entre o STAN (Serviço Técnico de Alimentação Nacional) e a *Nutrition Foundation*, de Nova York. Foi então firmado acordo que concedia os direitos de publicar em português na revista brasileira os artigos publicados na *Nutrition Reviews*, conceituada revista norte-americana. Nestes artigos estavam expostos os resultados científicos mais expressivos daquele país e de outras partes do mundo.⁸⁹

⁸⁷Idem, pg. 313.

⁸⁸Idem, pg. 314.

⁸⁹ L’ABBATE, Solange. As políticas de alimentação e nutrição no Brasil. Em: *Revista de Nutrição*, v.1, nº 2, jul/dez 1998.

Além da forte influência das pesquisas norte-americanas, os discursos e estudos dos nutricionistas e nutrólogos do SAPS foram ainda muito influenciados pela produção de Josué de Castro. Médico nutrólogo e sociólogo, ele elaborou importantes estudos sobre a realidade da população nas diversas regiões do país. Seu principal objeto de estudo foi a fome. Josué de Castro defendia que esse era um problema de cunho social e um fenômeno de caráter mundial. A base de seu método de abordagem consistia em conhecer a realidade da fome, avaliando suas principais motivações e consequências, sem perder de vista as particularidades diversas que matizam o tema em questão. Assim, predomina em seus trabalhos uma abordagem de cunho regional que releva as peculiaridades de cada região do país.

Geografia da Fome, publicado em 1946, foi seu trabalho mais importante e lhe rendeu prêmios internacionais, chegando a ser traduzido para mais de 25 idiomas. Na obra, Josué de Castro revelou a necessidade de se quebrar o tabu sobre o problema da fome. Mais que isso, propôs a importância de trabalhar, difundir, pesquisar e defender propostas de como enfrentar tal problema.

Um dos aspectos mais originais da obra consiste no fato de refutar o malthusianismo, desmistificando, desta forma, alguns mitos acerca da fome. Outra característica forte na pesquisa de Josué de Castro é o fato de afirmar que a chamada indolência dos povos mestiços era, na verdade, desnutrição, contrariando assim as teorias que afirmavam a superioridade de determinados povos sobre outros. Na obra, analisou os hábitos alimentares de cada região do país procurando, segundo suas palavras,

“de um lado, descobrir as causas naturais e as causas sociais que condicionaram o seu tipo de alimentação, com suas falhas e defeitos característicos, e, de outro lado, procurando verificar até onde esses defeitos influenciam a sua estrutura econômico-social dos diferentes grupos estudados”.⁹⁰

Desta forma, Josué de Castro acreditava que poderia alcançar as explicações para fenômenos sociais, em suas palavras, mal compreendidos – como a fome.

Entretanto, o estudo se refere a um tipo específico de fome: a desnutrição – apontada pelo autor como a fome oculta. Josué de Castro destacou a importância de se conhecer o problema, bem como a forma como se apresenta em cada região do país. Para o autor, era inadmissível que não houvesse conhecimento pleno das razões que

⁹⁰ CASTRO, Josué de. *Geografia da Fome*. 4ª ed. (edição popular), Rio de Janeiro, Livraria Editora da Casa do estudante do Brasil, s/d.

levavam muitas pessoas a morrerem por desnutrição, a despeito de se alimentarem todos os dias. Para isso, examinou detalhadamente, em cada capítulo de sua obra, os hábitos alimentares e as conseqüentes carências nutricionais características de cada região do Brasil.

Além das características geográficas, procurou destacar as razões econômicas e sociais que resultavam na desnutrição de grande parte da população. Uma das grandes contribuições do trabalho é mostrar que nossos recursos naturais seriam suficientes para produzir alimentos capazes de nutrir racionalmente toda a população. A questão não consistia, portanto, na falta de alimentos, como afirmavam as teorias malthusianas. Antes, o problema estava na estrutura econômico-social do país:

“e se nossos recursos alimentares são até certo ponto deficitários e nossos hábitos alimentares defeituosos, é que nossa estrutura econômico-social tem agido sempre num sentido desfavorável ao aproveitamento racional de nossas possibilidades geográficas”.⁹¹

Segundo a perspectiva do autor, o conhecimento dos recursos necessários à satisfação das necessidades de nutrição de cada trabalhador era indispensável para o processo de “revolução social” que se processava no país naquele momento. Neste sentido, Josué de Castro teve importante papel na implantação de políticas públicas com propostas de inclusão social e amortização do estado de miséria em que viviam muitos trabalhadores. Visando a necessidade de complementação do salário mínimo, o autor apresentou a proposta de criação de Restaurantes Populares. Sua intenção era oferecer aos trabalhadores a possibilidade de realizarem uma refeição que suprisse algumas das suas principais carências nutricionais.

Considerado pelos funcionários do SAPS como o “grande mestre da nutrição”, Josué de Castro foi um dos pioneiros em propor uma alimentação racional e eficaz no combate das carências nutricionais dos indivíduos. Suas palavras influenciaram diretamente o discurso dos nutricionistas e nutrólogos do órgão.

Assim sendo, a partir dos estudos de Josué de Castro e dos *Artigos Originais*, publicados na revista *Arquivos Brasileiros de Nutrição*, os nutricionistas e nutrólogos do SAPS dividiram os alimentos em dois grandes grupos: os alimentos protetores e os

⁹¹ Idem, p.33

alimentos calóricos. Nessa divisão fundamentava-se todo conselho dado nas consultas feitas através Consultório de Alimentação Econômica.

Os alimentos protetores seriam aqueles que tinham a função de proteger nosso organismo contra as doenças causadas pela má alimentação. Alimentos com grande valor nutricional, responsáveis por garantir uma alimentação equilibrada e adequada às necessidades do organismo humano. Os principais alimentos que compõem este grupo são: leite, ovos, verduras, frutas, carne, manteiga, legumes, etc.

Já os alimentos calóricos são apontados como os grandes vilões da alimentação. Além disso, devido ao seu alto consumo, são apresentados como os maiores responsáveis pelos problemas e carências nutricionais da população. Segundo os funcionários de alimentação do SAPS, estes alimentos são pobres em nutrientes podendo ser facilmente substituídos, em caso de consumo excessivo, sem fazer muita falta ao organismo. Os alimentos que formam este grupo são basicamente os grãos, farinhas e carboidratos.

Reconhecendo que a base da alimentação dos brasileiros era formada pelos alimentos hidrocarbonados, os nutricionistas combatiam duramente o consumo excessivo de tais alimentos. Contudo, procuravam esclarecer aos trabalhadores que não deveriam excluir esses alimentos de sua dieta e sim diminuir seu consumo, comendo apenas a quantidade necessária ao organismo.

A síntese dos conselhos, portanto, consistia em priorizar os alimentos responsáveis pela proteção da saúde humana, consumindo-os na quantidade necessária, para finalmente consumir os alimentos de que se tinham preferência.

O povo pergunta

Devemos pensar o SAPS como um direito de cidadania em sua dimensão social. O conceito de cidadania é entendido aqui a partir da obra de T.H. Marshall, *Cidadania, classe social e status*⁹². O livro trabalha o conceito em três dimensões básicas. A primeira, a dos direitos civis, ligados à liberdade individual. São os direitos fundamentais à liberdade, à vida e ao direito à propriedade. Em seguida, temos a dimensão do conceito ligada aos direitos políticos, aqueles que se relacionam à liberdade de expressão, direito de votar e ser votado, à participação política. Finalmente,

⁹² MARSHALL, T.H. *Cidadania, classe social e status*. Rio de Janeiro, Zahar, 1978.

a dos direitos sociais, que relacionam-se com a idéia de justiça social e redução das desigualdades. Direitos à educação, saúde e trabalho fundamentam os direitos sociais.⁹³

De acordo com Angela Gomes, no Brasil os direitos sociais, “especialmente os do trabalho, assumiram posição estratégica para a vivência da cidadania”.⁹⁴ A cidadania no Brasil pode ser entendida portanto a partir de uma assimetria de ritmos entre os direitos civis, políticos e sociais. Os direitos sociais foram identificados na cultura política do país como o ideal de justiça social. Ainda segundo a autora, o Estado Novo criou um vínculo entre a idéia de cidadania e a existência de direitos sociais, em especial os do trabalho. Neste período se construiu um discurso que desqualificou os direitos políticos, tachando-os como inoperantes. Sendo assim, “os direitos do trabalho tornaram-se centro definidor da condição de cidadania no país”.⁹⁵ A idéia de cidadania, portanto, estava intrinsecamente relacionada ao exercício dos direitos do trabalho. Ser cidadão era ter acesso aos bens sociais, sobretudo os relacionados ao trabalho.

Todo mês, a sessão *Consultório de Alimentação Econômica* da revista *Boletim do SAPS* recebia cartas de frequentadores que buscavam conselhos sobre alimentação. Essas pessoas tinham seus nomes preservados quando as suas dúvidas e as questões que apresentavam aos funcionários do SAPS eram publicadas na revista. Ali, os trabalhadores expunham um pouco de sua realidade e tiravam dúvidas sobre a nova proposta de alimentação que lhes era apresentada. A sessão era ainda uma oportunidade de demonstrarem seu interesse em colocar em prática o que aprendiam com o programa de educação alimentar desenvolvido na autarquia.

Entre esses trabalhadores que escreveram ao Consultório encontramos um morador da Avenida Suburbana, no bairro do Engenho de Dentro, no Rio de Janeiro, que, em dezembro de 1944, escreveu ao Consultório buscando melhorar a alimentação de sua família. Em sua carta, afirmou que só dispunha da quantia de 465 cruzeiros⁹⁶ para despesa com alimentos, apesar de reconhecer que o valor é muito menor do que o adequado para o sustento de seus filhos ainda pequenos.

O que é importante destacar no caso deste humilde trabalhador é a ênfase que dá à impossibilidade de gastar uma quantia maior com a alimentação. Esse fato era muito comum nas consultas. Os frequentadores escreviam procurando obter uma alimentação

⁹³ Ver: NEVES, Lucília de Almeida. *Cidadania: Dilemas e Perspectivas na República Brasileira*. Em: *Tempo*. Rio de Janeiro, vol. 4, 1997. GOMES, Angela de Castro. *Cidadania e Direito do Trabalho*. Rio de Janeiro, Zahar, 2002.

⁹⁴ GOMES, Angela de Castro. *Cidadania e Direito do Trabalho*. Rio de Janeiro, Zahar, 2002, pág. 12.

⁹⁵ Idem. pág. 34.

⁹⁶ No ano de 1944 o salário mínimo era Cr\$380,00, de acordo com o Decreto Lei 5.977/43.

segundo o que recomendavam os nutrólogos e nutricionistas do SAPS. Contudo, insistentemente, procuravam em suas cartas lembrar àqueles profissionais que não poderiam dispende de quantias maiores, comprometendo assim seu parco orçamento.

Diante da realidade apresentada pelo frequentador em sua carta, e reconhecendo que a quantia informada era pequena e abaixo do ideal, os profissionais procuraram redistribuir o valor destinado à compra dos alimentos de maneira que se fosse possível garantir uma alimentação mais próxima do que propunham.

Desta forma, os nutricionistas procuravam sempre pautar seus conselhos alimentares de acordo com a realidade econômica daquelas pessoas que procuravam o Consultório de Alimentação Econômica. O grande desafio para a equipe do Consultório era ajustar o programa de educação alimentar às dificuldades e privações vividas pelos trabalhadores.

Ao autor da carta, os nutricionistas responderam propondo a redistribuição dos 465 cruzeiros mensais em gastos diários e semanais com alimentos específicos, de acordo com a carência nutricional daquela família. Conforme trecho da carta:

“1) gastando, diariamente, 7,70 cruzeiros entre leite, ovo e carnes (não só as carnes de açougue, com as carnes de aves, vitela, porco, vísceras e pescados diversos), comprando um dia leite e ovo, outro dia leite e carne e outro dia carne e ovo; 2) gastando diariamente, 3,10 cruzeiros entre frutas frescas, vegetais em geral e manteiga, sendo que esta poderá ser usada apenas uma vez por semana; 3) gastando, semanalmente, 27,20 cruzeiros entre açúcar, arroz ou cereais, gorduras, leguminosas (feijão, fava, lentilhas etc.), doces e pão; 4) gastando, semanalmente, 5,40 cruzeiros entre farinhas, massas ou condimentos”.⁹⁷

Em suma, a síntese do conselho dado a esse trabalhador é que seria necessário redistribuir a pequena renda disponível de maneira que aquela família pudesse se alimentar melhor sem, no entanto, gastar mais.

Em abril de 1945, outro frequentador⁹⁸ escreveu ao Consultório dizendo que reconhecer a importância de alimentos como as frutas, os legumes e as verduras e os conselhos dados pelos nutricionistas. Contou ainda que em sua família todos gostavam de comer tais alimentos. Contudo, confessou aos profissionais que não podia consumi-los diariamente, como gostaria, porque não tinha condições de comprá-los de maneira

⁹⁷ Boletim do SAPS, ano 1, nº 2, dezembro de 1944.

⁹⁸ Não foi possível saber informações sobre o autor da carta, se era homem ou mulher, onde morava, enfim. O consultório mantinha o nome dos frequentadores em sigilo. Embora na maioria das vezes, na coluna, informassem o bairro, cidade ou estado do remetente, não se tem estas informações nesta carta.

sistemática. Na carta, pediu aos conselheiros sugestões de como adquirir esses alimentos apesar de sua dificuldade financeira.⁹⁹

Os funcionários do Consultório aconselharam esse frequentador orientando-o sobre as variações de preço que esses alimentos sofrem em determinadas épocas do ano. Reforçaram ainda algumas noções sobre a lei da oferta e da procura para que ele compreendesse a vantagem que teria substituindo alguns vegetais fora da “época” por outros.

“A este respeito queremos lembrar aqui algumas noções que lhes podem ser úteis na compra das verduras, frutas e legumes.

Alguns destes alimentos só são encontrados em determinadas épocas do ano; outros são produzidos o ano todo e nunca faltam no mercado.

Assim sendo, o preço de diversos legumes, verduras e frutas se eleva ou abaixa conforme o estoque e a produção que hajam.

[...] assim sendo, torna-se importante para a economia doméstica que a dona de casa conheça mais ou menos a época de produção de certos vegetais durante o ano.

[...] antes de efetuar sua compra, a dona de casa deve saber quais são os alimentos mais freqüentes na ocasião para gastar melhor e mais racionalmente o seu dinheiro”.¹⁰⁰

O conselho dos profissionais não se restringiu apenas em orientar aquele frequentador sobre a possibilidade de adquirir alguns vegetais sem que isso representasse um alto custo em seu orçamento. Os funcionários fizeram também uma relação dos alimentos que podem substituir os vegetais mais comumente consumidos, em caso de alta no preço. A exemplo da batata inglesa que poderia ser substituída pela batata doce, inhame, aipim, etc. Ou ainda a couve que poderia ser trocada pela bortalha, alface, e assim por diante. Além disso, concluíram seu conselho com uma extensa lista, “segundo a observação de técnicos no assunto”,¹⁰¹ dos legumes, frutas e verduras mais comuns naquele mês.

Em todos os números do Boletim, os nutrólogos e nutricionistas do SAPS divulgavam a importância do consumo de vegetais, informavam o valor nutricional desses gêneros, o papel de alguns desses alimentos na prevenção e até tratamento de algumas doenças, etc. Contudo, no momento em que um trabalhador escreve dizendo reconhecer as vantagens da alimentação sugerida pelo Consultório, mas declara sua impossibilidade de colocar em prática as sugestões, ele obriga os profissionais a

⁹⁹ Boletim do SAPS, Ano 1, nº 6, abril de 1945.

¹⁰⁰ Boletim do SAPS, Ano 1, nº 6, abril de 1945.

¹⁰¹ Boletim do SAPS, Ano 1, nº 6, abril de 1945.

atentarem para a realidade econômica da maioria dos trabalhadores. Quer dizer, esse frequentador fez com que os funcionários do Consultório buscassem alternativas para que os trabalhadores pudessem ter um acesso mais amplo, por exemplo, aos vegetais, e, assim, melhorar sua alimentação.

Os nutrólogos e nutricionistas do SAPS, empenhados em colocar em prática um programa pedagógico de alimentação, tiveram que lidar e considerar as condições econômicas dos trabalhadores. Diante disso, passaram a reconhecer que não conseguiriam, apenas através dos conselhos e sugestões dados no Consultório, solucionar todos os problemas alimentares daqueles frequentadores.

Seria possível melhorar a alimentação sem gastar mais dinheiro? Esta era uma das principais dúvidas dos trabalhadores ao escreverem ao Consultório. A frequência com que a interrogativa surgia nas cartas levou os profissionais a considerarem essa questão e a debatê-la:

“Será a melhoria de salários e da situação financeira a única solução para o problema da desnutrição das famílias? Diremos que não. Será possível melhorar a alimentação sem gastar mais dinheiro? Acreditamos que sim”.¹⁰²

Baseados na convicção de que poderiam melhorar a alimentação dos frequentadores sem que para isso fosse necessário alterar sua condição econômica, os funcionários do Consultório procuravam responder as cartas defendendo essa tese.

Nesse sentido, os profissionais concluíram que não seria a melhoria dos salários ou da situação financeira dos trabalhadores a principal solução para o problema da desnutrição de muitas famílias brasileiras. Além disso, reconheciam que seus esforços seriam no sentido de melhorar a alimentação dos trabalhadores e não de solucionar todos os seus problemas alimentares.

Desse modo, através dessas consultas, notamos que havia uma interlocução direta entre os funcionários do SAPS e os trabalhadores. Ao passo que profissionais da instituição estão ensinando a população a comer de forma mais saudável, os trabalhadores reagem a esta prática pedagógica, mostrando seus limites em termos aquisitivos e obrigando os especialistas a responderem e a considerarem a realidade deles. No diálogo estabelecido entre ambos, a via era de mão dupla.

¹⁰² Boletim do SAPS, Ano 1, nº 6, abril de 1945.

Em suas respostas às consultas feitas ao Consultório, os nutricionistas e nutrólogos combatiam fortemente o consumo dos alimentos hidratos de carbono, aqueles ricos em açúcares e os farináceos. Em quase todas as consultas, criticavam a quantidade de *alimentos calóricos* consumida pelas famílias.

Considerando que havia preferência entre a população pelo consumo dos *alimentos calóricos* e devido ao fato de os *alimentos protetores* custarem mais caro, criou-se entre a população brasileira o hábito de comer os alimentos do grupo dos grãos, açúcares e farinhas em maior quantidade. Além de os *alimentos calóricos* custarem menos, acreditava-se que alimentavam mais do que os *alimentos protetores*. Portanto, os gastos com alimentação daquelas famílias eram, em geral, concentrados na compra desse tipo de alimentos, os hidratos de carbono.

Uma carta – cujo autor não se sabe se é um homem ou uma mulher devido ao sigilo das consultas¹⁰³ – foi enviada ao Consultório com dúvidas sobre alimentação. Na carta escrita em 1944, o autor conta que vive com sua família, composta de sete pessoas, sendo dois idosos e uma criança com quatro anos idade.

Após informar ao Consultório as quantidades e alimentos consumidos pela família, o autor questionou aos funcionários do Consultório se seria necessário modificar o sistema de alimentação familiar. Perguntou ainda o que deveria ser alterado para que sua família tivesse uma alimentação com mais nutrientes.

Ao responderem a carta, os nutricionistas e nutrólogos do SAPS destacaram o excesso de farinhas, grãos e açúcares consumidos por esta família. Além disso, ressaltaram o fato de viverem na casa dois idosos e uma criança, o que demanda maior atenção com a alimentação. Para esta família, os profissionais sugeriram uma verdadeira transformação nos hábitos alimentares.

“Pelos dados que nos foram fornecidos, achamos que o consumo de açúcar, de feijão, de massas e arroz é excessivo, não havendo necessidade de comprar tanta quantidade destes alimentos. Em compensação, as quantidades de carne, de leite, vegetais e ovo estão aquém do que recomendamos geralmente por pessoa e por dia. Para a família em questão, aconselhamos, portanto, o consumo de maior quantidade daqueles alimentos protetores, mais ou menos nas seguintes quantidades, por semana:

Carnes frescas, vísceras ou pescados	8 ½ quilos
Leite	7 ½ litros

¹⁰³ A única informação dada no Boletim é que a carta foi escrita por “G.H.N.” residente da rua Teixeira de Azevedo. Devido ao sigilo dos nomes mantido pelo Consultório, só temos a iniciais no nome.

Ovos	36 unidades
Frutas frescas	18 ½ quilos
Vegetais em geral	25,400 quilos
Manteiga	700 gramas ¹⁰⁴ .

Após identificarem as principais carências nutricionais da família, os profissionais fizeram um cálculo propondo um consumo semanal das quantidades necessárias dos chamados *alimentos protetores*. Devemos considerar o esforço dos nutrólogos e nutricionistas em aumentar o consumo dos alimentos mais indicados sem onerar o orçamento daquela família. Tratando-se de uma casa com sete pessoas, com idosos e uma criança, o desafio era grande, uma vez que estes alimentos custavam mais e rendiam menos que os habitualmente consumidos pela família.

O combate ao consumo excessivo dos alimentos do grupo dos *calóricos* era intenso. A equipe técnica do Consultório procurava esclarecer aos frequentadores do SAPS que esses alimentos sozinhos não conseguiam suprir as carências nutricionais do organismo humano. Antes, afirmavam ainda que em tais alimentos encontrava-se apenas uma pequena parcela da quantidade necessária de nutrientes.

Segundo os nutrólogos e nutricionistas, esses alimentos deveriam ser complementares, não havendo a necessidade de serem consumidos em grandes quantidades. Ainda segundo os profissionais, o grande problema da alimentação daquelas famílias era o consumo excessivo dos alimentos hidrocarbonados. Comia-se mais carboidratos, açúcares e gorduras do que proteínas e vitaminas.

Desse modo, o esforço do Consultório se concentrava em esclarecer aos trabalhadores que comer aqueles alimentos além das quantidades necessárias não lhes garantiria uma alimentação mais nutrida. Além disso, incessantemente, procuravam esclarecer que os *alimentos calóricos* não garantiam benefícios à saúde humana, como a prevenção de doenças.

Os profissionais do Consultório sugeriam que deveria haver um corte no consumo dos alimentos hidrocarbonados sem que isso causasse prejuízos à saúde humana, já que eram consumidos em excesso. Propunham ainda que a alimentação fosse composta primeiramente de porções de verduras, vegetais, carnes, frutas, leite, os *alimentos protetores*. Portanto, somente após ter assegurado uma alimentação bem nutrida, com os alimentos mais importantes para saúde, deveria-se complementar as refeições com arroz, feijão, massas, farinhas, açúcares, etc.

¹⁰⁴ Boletim do SAPS, Ano 1, nº 2, dezembro de 1944.

Conforme já dito, o consumo dos *alimentos protetores* era muito recomendado e incentivado pelos nutrólogos e nutricionistas do SAPS. Acreditava-se que nesses alimentos encontravam-se as fontes dos principais nutrientes responsáveis por uma alimentação saudável e balanceada. Em todas as consultas, esses alimentos eram não apenas citados, como eram esclarecidas suas funções para o bom funcionamento do nosso corpo.

“A alimentação racional exige que uma certa parte da alimentação, um determinado número de calorias, seja preenchido pelos chamados alimentos protetores, que são justamente o leite, o ovo, as verduras, os legumes, as frutas, a manteiga, o queijo e a carne fresca.

É necessário que a metade, mais ou menos, das proteínas da dieta (as proteínas são substâncias da máxima importância para a saúde e para o vigor físico) seja de qualidade superior. E proteínas de superior qualidade são as que encontramos no leite, no ovo, na carne e no queijo. Por outro lado, uma alimentação sem verduras, legumes e frutas, é uma alimentação que não fornece as vitaminas indispensáveis aos processos reguladores da nutrição”.¹⁰⁵

Procurando melhorar, dentro de suas possibilidades, a alimentação de sua família, uma dona de casa, moradora do bairro do Rocha, no Rio de Janeiro, também escreveu ao Consultório, em dezembro de 1944. Em sua carta, informou que contava apenas com o parco salário do marido no orçamento familiar e que dispunha de apenas 400 cruzeiros para os gastos com alimentação. A família era formada de quatro pessoas, ela, o marido e duas filhas – uma com seis e outra com dois anos de idade. A dona de casa ressaltou ainda não ser possível, em hipótese alguma, aumentar as despesas com alimentação. “O orçamento destinado à alimentação é pequeno: Cr\$ 400,00 não é possível, porém, aumentar os gastos com alimentos, segundo nos informa a Sra. A.Q.C”.¹⁰⁶

Essa dona de casa, ao seu modo, direciona as orientações dos nutricionistas do Consultório à sua realidade econômica. E, mesmo reconhecendo que o valor não é suficiente para garantir àquela família a alimentação considerada ideal, os profissionais propõem uma lista de alimentos que podem ser comprados sem comprometer o orçamento estabelecido.

¹⁰⁵ Boletim do SAPS, ano 1, nº 5, março de 1945.

¹⁰⁶ Boletim do SAPS, Ano 1, nº 2, dezembro de 1944.

“Reconhecemos que, dispondo apenas de Cr\$400,00 para a compra de alimentos, não é possível organizar uma alimentação racional para a família que temos em vista. As despesas subiriam a muito mais. Gastando os mesmos 400 cruzeiros por mês (...) poderá, no entanto, ser melhorada a alimentação (...)”.¹⁰⁷

Apesar de impossibilitados de alterar os gastos dessa família com alimentos, os funcionários do Consultório conseguiram propor uma alimentação melhor dentro das possibilidades econômicas da família.

A carta dessa dona de casa revela a proposta do Consultório de incentivar o consumo dos *alimentos protetores* em detrimento dos alimentos hidrocarbonados. Pela descrição dada na carta, os profissionais do SAPS chegaram a duas conclusões importantes sobre a alimentação daquela família. O que se gastava no armazém com grãos e farinhas era bem mais do que se gastava na quitanda com legumes, verduras, ovos e carnes. Segundo os funcionários do Consultório, o gasto de 60 cruzeiros mensais com os *alimentos protetores* deveria ser, no mínimo, o dobro. Além disso, concluíram que o consumo de leite era muito inferior ao indicado para alimentação das crianças. A família consumia apenas um litro de leite por dia, quando o recomendado pelos nutricionistas era dois litros diários para crianças.

Em suma, para a equipe técnica do consultório, a alimentação dos brasileiros deveria seguir a seguinte orientação: maior gasto com *alimentos protetores* e menor gasto com *alimentos calóricos*. Ou em suas palavras “*gastar mais na quitanda do que no armazém*”.¹⁰⁸

Para essa dona de casa, os profissionais do Consultório deram recomendações enfatizando alimentação das crianças, recomendando o consumo de determinados gêneros importantes para alimentação infantil. Sugerindo a quantidade necessária desses alimentos. Assim, refizeram a lista de compras da família de acordo com o orçamento informado na carta:

“Gastando os mesmos 400 cruzeiros por mês (...), poderá, no entanto, ser melhorada a alimentação, por razão pela qual recomendamos, até que se modifique a situação econômica da família, as seguintes compras mensais:

Carne fresca	15 quilos (1/2 quilo por
Leite	45 litros (1 litro e meio

¹⁰⁷ Boletim do SAPS, Ano 1, nº 2, dezembro de 1944.

¹⁰⁸ Boletim do SAPS, ano 1, nº 4, fevereiro de 1945.

Ovos	3 dúzias
Laranja	12 ½ dúzias
Banana	12 ½ dúzias
Vegetais em geral	30 quilos
Manteiga	1 quilo
Açúcar	5 quilos
Arroz	10 quilos
Banha	2 quilos e 800 gramas
Café	1 quilo e 200 gramas
Feijão	8 quilos
Pão	15 quilos
Farinhas em geral	3 quilos
Massas em geral	2 quilos

Eis aí o que aconselhamos à Sra. A.Q.C. para que possa melhorar, **dentro de suas possibilidades econômicas**, a alimentação de sua família.” [grifo meu]

No conselho dado a essa dona de casa consta ainda uma extensa lista dos vegetais mais baratos e que concentram maiores valores nutricionais. Dessa forma, os profissionais de alimentação estariam ampliando ainda mais as opções desta família na hora de mudar seus hábitos alimentares.

Podemos notar que no topo lista acima estão presentes os alimentos considerados pelos profissionais como os mais importantes. Abaixo, e em menor quantidade, seguem os alimentos calóricos, outrora os mais consumidos por essa família. Há, portanto, a proposta de uma inversão da alimentação, não apenas dessa família, como de toda população.

Cito ainda a carta de um frequentador, morador do Catumbi, no Rio de Janeiro, que, em novembro de 1945, escreveu ao Consultório perguntando o que não estaria correto na alimentação de sua família e o que deveria ser feito para corrigi-la. A família é composta por oito pessoas: o trabalhador, sua esposa, seus sogro e sogra e quatro filhos. O orçamento familiar é de 2.000 cruzeiros, para todos os gastos da casa. Na carta, consta ainda uma lista com os alimentos consumidos semanalmente pela família:

“Leite, 14 litros; manteiga, 250 gramas; carne de vaca, 2 quilos e meio; lombo, ½ quilo; farinha de mandioca, ½ quilo; arroz, 3 quilos; farinha de trigo, 250 g; pão branco, 7 quilos; massas, 1 quilo; feijão preto, 2 quilos; batata inglesa, 3 quilos; batata doce, 1 quilo; - vagem, 1 quilo; chuchu [sic], ½ quilo; cenoura, ½ quilo; 1 dúzia de laranjas e 1 dúzia de bananas, além dos condimentos e temperos”.¹⁰⁹

¹⁰⁹ Boletim do SAPS, ano 2, n° 13, novembro de 1945.

A lista nos permite, ainda que de maneira muito restrita, conhecer os alimentos consumidos pela população naquela época. De acordo com o que o trabalhador informou em sua carta, os nutricionistas e nutrólogos do Consultório concluíram que além do consumo dos *alimentos protetores* abaixo do indicado, essa família tem um problema ainda maior: “a lista de compras que [...] apresenta, não está de acordo, nas quantidades dos alimentos, com o número de pessoas da família. A quantidade dos alimentos que a compõe é deficiente na grande maioria”.¹¹⁰

Além de incentivarem o consumo dos *alimentos protetores*, os profissionais buscaram alertar o trabalhador sobre a necessidade de aumentar a quantidade de alimentos consumidos pela família. Contudo, deram algumas sugestões de alimentos de baixo custo e alto valor nutritivo, como fígado bovino e vísceras de animais como frango e boi.

A maior preocupação dos conselheiros era a alimentação das crianças que, por estarem no período de desenvolvimento, necessitavam de maiores cuidados. O consumo de leite por exemplo estava muito abaixo do indicado, resultando na carência de cálcio. Para solucionar o problema, sugeriram que cada uma das quatro crianças consumisse um litro de leite diariamente, além de queijo e verduras.

A situação desse trabalhador, descrita em sua carta, ilustra os temas mais frequentes nas consultas, a carência dos *alimentos protetores* na dieta familiar e o consumo de alimentos em quantidade abaixo do indicado. Nota-se, portanto, que, além de dar conselhos sobre alimentação racional, os nutricionistas e nutrólogos do SAPS, através do Consultório de Alimentação Econômica, buscavam contornar os problemas que dificultavam os trabalhadores de se alimentarem dentro dos padrões científicos da nutrição.

Combatendo os hábitos populares de alimentação

Como temos notado, os nutrólogos e nutricionistas do SAPS foram portadores de um projeto pedagógico cujo objetivo era criar novos hábitos alimentares entre os trabalhadores. A alimentação nos padrões científicos, proposta pela equipe técnica do Restaurante, era divulgada de diversas maneiras. Além do Consultório de Alimentação Econômica, muitos artigos sobre alimentação e alimentos eram publicados nos Boletins.

¹¹⁰ Boletim do SAPS, ano 2, nº 13, novembro de 1945.

Havia ainda nos salões dos restaurantes alto-falantes divulgando informações pertinentes sobre o hábito de se alimentar. Concursos também eram criados com a finalidade de estimular os frequentadores. Enfim, muitos eram os recursos utilizados pela autarquia para divulgar seu projeto de alimentação econômica e racional.

Entre os profissionais do SAPS o empenho em conscientizar os trabalhadores sobre a importância da alimentação para a saúde humana era grande. Havia a preocupação de divulgar aos frequentadores a necessidade de dar especial atenção à alimentação. Para isso, não poupavam esforços em escrever sobre as características nutricionais de muitos alimentos. Explicavam detalhadamente, e com clareza, o que significava termos como vitaminas, calorias, proteínas, desnutrição, *alimentos protetores*, nutrientes, *alimentos calóricos*, etc.

Após tornar termos próprios da ciência da nutrição conhecidos dos trabalhadores, os profissionais passaram a relacionar esses termos com o funcionamento do corpo humano numa linguagem muito comum àquelas pessoas. A relação entre ganhos e benefícios decorrentes da alimentação era frequentemente destaca pelos profissionais. Os trabalhadores, portanto, iam, ao seu modo, associando a importância da alimentação para sua saúde e de sua família.

Mas isso ainda não era suficiente; era necessário que os frequentadores conhecessem o que deviam ou não comer. Para isso, os nutricionistas e nutrólogos do SAPS trabalhavam no sentido de divulgar os principais alimentos aliados da saúde humana. Nesse sentido, apresentavam aos trabalhadores a relação direta entre diversos alimentos e o corpo humano. Mostravam como era possível, através da alimentação, prevenir doenças, garantir maior resistência ao nosso organismo, promover o crescimento de crianças e jovens, dar mais disposição e ânimo ao trabalhador. Nesse contexto surgiram as explicações a respeito dos *alimentos protetores* e os *alimentos calóricos*.

“Ora, nós sabemos que o nosso corpo necessita de uma alimentação variada, porque nenhum alimento é completo. É preciso que a alimentação os reúna, para que seja fornecido ao organismo tudo o que lhe é necessário: minerais, gorduras, vitaminas, água, etc”.¹¹¹

“Evite a monotonia alimentar. Procure ter uma alimentação variada, em que entrem todos os princípios nutritivos, ingerindo diariamente leite, carne, ovos,

¹¹¹ Boletim do SAPS, ano 1, dezembro de 1944.

legumes, verduras e frutas ao lado de cereais, leguminosas tubérculos e raízes”.¹¹²

O Consultório de Alimentação Econômica estimulava os frequentadores a consumirem os *alimentos protetores* e assim adotarem uma alimentação dentro dos padrões científicos da época. A atitude de procurar o Consultório para obter orientações com relação à alimentação familiar, demonstra que os frequentadores aderiam aos conselhos e sugestões dados pela equipe técnica do SAPS.

Contudo, como vimos anteriormente, alguns obstáculos impediam que os frequentadores aderissem plenamente o projeto de alimentação proposto pelo SAPS. Baixa quantia de dinheiro disponível para o gasto com alimentos, alimentação em quantidade abaixo do indicado, falta de acesso a determinados gêneros e a preferência por certos tipos de alimentos eram alguns dos diversos problemas que se apresentavam entre a elite de funcionários do Consultório e os frequentadores. Não obstante, tanto trabalhadores como os profissionais criaram estratégias para contornar estes impedimentos.

Diante da alta carência nutricional da maior parte dos frequentadores que procuravam o Consultório de Alimentação Econômica, os nutricionistas e nutrólogos propunham uma verdadeira revolução nos hábitos alimentares das famílias.

Nas consultas era comum aqueles profissionais sugerirem cortes de determinados alimentos na dieta das famílias, conforme observamos em algumas das consultas citadas nesse texto. O combate mais recorrente era aos alimentos hidrocarbonados, aqueles mais consumidos pela população.

Contudo, apesar dos esforços dos profissionais do Consultório e de todo programa de educação alimentar empreendido pelo SAPS, muitos hábitos populares ainda pautavam a alimentação tradicional da população brasileira. Esse talvez fosse o maior impedimento ao trabalho dos nutricionistas e nutrólogos da autarquia. Mais difícil que lutar contra as dificuldades financeiras, era combater as tradições populares de alimentação que haviam se estabelecido durante gerações.

O hábito de comer os alimentos hidrocarbonados em maior quantidade surgiu do conceito popular de que esse tipo de alimento nutria e sustentava mais do que outros, como as verduras e frutas. Somava-se a esse errôneo conceito o fato de custarem menos em relação aos chamados *alimentos protetores*. “É verdade que o brasileiro, de um

¹¹² Boletim do SAPS, ano 4, nº 49, junho de 1950.

modo geral, está mais acostumado com os alimentos hidrocarbonados [sic] (açúcar, farinha, arroz, feijão, etc.) e que tais alimentos não podem faltar em seu menu diário”.¹¹³

Dessa forma, combater o consumo excessivo dos *alimentos calóricos* significava também combater hábitos que durante muito tempo se consolidaram entre a população. Assim, mais do que ensinar a população uma nova maneira de se alimentar, era preciso desconstruir algo que fazia parte da cultura daquelas pessoas comuns.

“Bem sabemos que os alimentos que recomendamos são os mais caros [...]. Mas são, ao mesmo tempo, importantíssimos, de modo que é necessário dar mais atenção a eles, e menos atenção a outros, como o açúcar, o arroz e a farinha [...] que são consumidos excessivamente, e que, portanto, podem passar por um **corte.**” [grifo meu]

“Nosso conselho pode resumir-se, pois, em poucas palavras: maior consumo de alimentos protetores, ricos em vitaminas, boas proteínas e minerais: o leite, o ovo, as verduras, as frutas, a carne, manteiga; e menos consumo de alimentos que fornecem principalmente calorias: o açúcar, o arroz, as farinhas e massas, e o feijão”.¹¹⁴

Como podemos observar, aqueles profissionais falavam em cortes na alimentação tradicional da população. Contudo, o trabalho empreendido pelo Consultório de Alimentação Econômica não deve ser entendido como imposições aos frequentadores. As orientações partiam dos pedidos feitos pelos próprios consulentes. Além disso, as consultas não eram obrigatórias.

Outra dificuldade enfrentada pela equipe do Consultório era a preferência da população pelos alimentos que “pesavam” ao estômago. Acreditava-se que esses alimentos sustentavam o corpo. Dessa forma, uma pessoa nutrida seria aquela que se alimentava desses que, segundo acreditavam, davam força ao corpo. Portanto, era comum as pessoas gastarem a maior parte do orçamento destinado à alimentação com gêneros como feijão e farinha. Além disso, esses alimentos tinham custo menor e, portanto, rendiam mais que muitos outros.

A equipe de nutricionistas e nutrólogos do SAPS insistentemente procurava explicar que a escolha por esses alimentos não representava uma economia, a despeito de custarem menos:

¹¹³ Boletim do SAPS, ano 1, nº 2, dezembro de 1944.

¹¹⁴ Boletim do SAPS, ano 1, nº 2, dezembro de 1944.

“Pode alguém supor que a economia alimentar consista apenas em gastar com alimentos o mínimo que chegue para satisfazer o estômago; não comprar certos alimentos considerados caros, preferindo os mais baratos e que “pesam mais no estômago” [...].

Essa orientação é completamente errada e essa economia acaba tendo resultados contrários aos que a pessoa espera. Se ela fosse certa, seria uma ótima medida de “economia alimentar” comer somente farinha de mandioca”.¹¹⁵

Os conselheiros alertavam a população de que o que dava “força” ao nosso corpo era o bom funcionamento do nosso organismo. O que só era possível com a combinação de elementos como vitaminas, minerais, gorduras, etc. Portanto, ainda segundo os profissionais do Consultório, quem priorizava em sua alimentação os alimentos mais “pesados” estava na verdade enfraquecendo seu próprio organismo. Além disso, essa alimentação deficitária era uma escolha “anti-econômica”: “pois a pessoa acaba enfraquecendo o próprio organismo, executando mal o seu trabalho, contraindo doenças, e, portanto, ganhando menos e gastando mais”.¹¹⁶

Devido a frequência com que esse tema surgia nas cartas que chegavam ao Consultório, podemos concluir que combater essas práticas não era uma tarefa fácil para a equipe técnica do SAPS. A população, aos poucos, entendia e aderiu ao discurso dos profissionais de alimentação. Contudo, fazê-los abandonarem seus hábitos alimentares era um desafio maior.

Havia ainda outro hábito alimentar muito comum entre os populares: o de que comer bem era comer muito. No imaginário popular, uma pessoa apenas estaria alimentada se comesse em grande quantidade. Comer pouco era sinal de pouca saúde. Era comum as pessoas comerem além do que seu corpo necessitava acreditando estar assim beneficiando seu organismo.

Os profissionais do Consultório procuravam explicar e convencer a população de que estar farto não significa que o corpo tenha recebido os nutrientes necessários à manutenção da saúde. E tentavam em seus conselhos incentivar os frequentadores a ter uma alimentação equilibrada, com consumo apenas dos alimentos nas proporções necessárias.

“A **boa alimentação** no verdadeiro sentido da palavra, significa uma **alimentação equilibrada**, harmônica, em que os seus diversos componentes se acham **nas proposições adequadas** às exigências do organismo.

¹¹⁵ Boletim do SAPS, ano 1, nº 2, dezembro de 1944.

¹¹⁶ Boletim do SAPS, ano 1, nº 2, dezembro de 1944.

Assim, **comer muito não significa que uma pessoa esteja bem alimentada**, pois se o apetite ou a fome forem satisfeitos, as necessidades do corpo podem não estar providas dos materiais necessários ao seu bom funcionamento”.¹¹⁷ [grifo meu]

Com relação a esta questão, os esforços do SAPS iam além dos conselhos dados no Consultório de Alimentação Econômica. As refeições servidas no Restaurante seguiam as quantidades recomendadas pelos nutricionistas do órgão. Tudo o que era servido era calculado cientificamente de acordo com as necessidades do organismo humano. Muitas vezes, inclusive, alguns frequentadores escreviam à direção da autarquia reclamando da pouca quantidade de alguns alimentos servidos nas refeições. Como fez o frequentador José Chaloub, que escreveu ao diretor do SAPS reclamando sobre a pouca quantidade de arroz servida no Restaurante.¹¹⁸ Ou ainda como fez Franco Leal, que frequentava cotidianamente o SAPS, escreveu alegando que a quantidade de comida servida nas refeições não era suficiente.¹¹⁹ Todavia, a esse tipo de reclamação os dirigentes do SAPS respondiam que a quantidade dos alimentos servidos nas refeições era fruto de estudos e pesquisas científicas sobre as necessidades nutricionais do corpo humano.

Além dos hábitos populares que muitas vezes representavam um forte obstáculo, havia ainda outro grande impedimento para os técnicos de alimentação do SAPS em seu projeto de educação alimentar. Trata-se de determinadas crenças referentes à alimentação.

Histórias de que a mistura de certos alimentos, como a manga e o leite, eram prejudiciais à saúde, ou mesmo letais, eram muito comuns. Outra era a de que muito leite fazia mal ao fígado, ou ainda que o cozimento dos legumes invalidava totalmente seu valor nutricional, circulavam entre os populares e dificultavam o trabalho empreendido pelos nutrólogos e nutricionistas do SAPS.

Algumas regiões, por exemplo, apresentavam abundância de alguns gêneros. No entanto, a população não os consumia por tabus e crenças populares. Nota-se, portanto, que o problema de alimentação das pessoas mais simples nem sempre era produto absoluto de sua situação econômica. A abundância de verduras em determinadas localidades poderia contribuir para a redução ou até erradicação de algumas carências

¹¹⁷ Boletim do SAPS, ano 1, nº 2, dezembro de 1944.

¹¹⁸ Boletim do SAPS, ano 2, nº 8, 1948.

¹¹⁹ Boletim do SAPS, ano 3, nº 35, 1949.

nutricionais, como falta de vitamina A, por exemplo. No entanto, muitas pessoas, por preconceito, se recusavam a comer verduras.

Uma crença recorrente com relação às verduras era de eram alimento de animais e não de humanos, conforme acusam os profissionais em um dos conselhos dados aos trabalhadores: “É comum, infelizmente, o que se observa em certos lugares, onde existe abundância de vegetais e os seus habitantes não os consomem, com a afirmativa ridícula de que ‘as folhas’ são para os animais comerem”.¹²⁰

Em muitas consultas, artigos, palestras ou através dos auto-falantes, os profissionais do SAPS procuravam alertar aos frequentadores dos benefícios que esses alimentos traziam para a saúde humana. Era comum em cada número do *Boletim* a publicação de dicas de pratos feitos com as verduras, a informação detalhada sobre um tipo de verdura e a relação de cada uma com funcionamento do corpo.

Os nutricionistas e nutrólogos do SAPS argumentavam que somente a educação alimentar poderia eliminar esses hábitos populares, construídos durante séculos. Apenas ensinando os trabalhadores sobre o que é uma alimentação racional é que seria possível resolver os problemas alimentares que afligiam grande parte da população brasileira, como a subnutrição e as doenças ligadas à alimentação deficitária. A principal função do Consultório era, portanto, ensinar, esclarecer, sugerir. Os conselheiros sabiam que não poderiam resolver os problemas de alimentação da população sem antes desconstruir as tradições populares, e isso só seria possível através da educação alimentar.

“o problema da alimentação das coletividades tem merecido, como já se faz entre nós, cuidados especiais, visando **corrigir os defeitos que vários séculos de ignorância [...] popular acarretaram**. Porém, antes de corrigir, o mais lógico é **ensinar**, chamar a atenção para os malefícios oriundos de uma má alimentação, em vez de procurar remediar os males que séculos de inobservância do problema, trouxeram”.¹²¹ [grifo meu]

“É necessário que cada um de nós, procure **desfazer essas lendas e tabus**, para que o nosso povo seja bem nutrido. Não se pode conseguir assim de repente o que séculos já tornaram um hábito. O problema alimentar é vasto exige uma série de medidas harmônicas, para que a campanha alimentar surta resultados que todos nós ardentemente almejamos”.¹²² [grifo meu]

¹²⁰ Boletim do SAPS, ano 2, nº 13, novembro de 1945.

¹²¹ Boletim do SAPS. Ano 2, nº 13, novembro de 1945.

¹²² Boletim do SAPS. Ano 2, nº 13, novembro de 1945.

Desse modo, uma das propostas fundamentais do SAPS era ensinar e oferecer à classe trabalhadora uma alimentação baseada nos estudos científicos da Nutrição. Nesse sentido, tornavam-se fundamentais os estudos que apontavam para as principais carências nutricionais da população nas regiões brasileiras, as pesquisas sobre os valores nutricionais dos alimentos, sobretudo os tradicionalmente consumidos pela população. Estudos relacionando os alimentos à saúde humana também se somavam a esse conjunto que constituía a base do discurso e a prática dos profissionais do Consultório de Alimentação Econômica. Todas as medidas implementadas pela autarquia eram fruto dessas pesquisas. As refeições servidas, os conselhos dados no Consultório, os artigos que procuravam informar os frequentadores, enfim. Entre a equipe técnica do SAPS criou-se a idéia de que somente a ciência poderia combater os hábitos e crenças populares que por séculos teriam formado a alimentação da população brasileira.

“Levando em conta os hábitos defeituosos de nossa alimentação, devemos lançar mão dos preceitos da ciência para corrigi-los. Só a ciência dirá o que devemos comer, na certeza de que estaremos nos alimentando corretamente, pois o nosso apetite está desviado pelos hábitos que nos foram impostos desde a infância, e não nos pode servir de guia”.¹²³

Mas, enfim, teriam os trabalhadores colocado em prática os conselhos que recebiam? Teriam ainda alterado seus hábitos alimentares? Infelizmente não temos como conferir se, de fato, os trabalhadores seguiram os conselhos da equipe técnica do SAPS. Por mais que procurasse, não encontrei cartas que permitisse avaliar em que medida esses conselhos foram aplicados. Contudo, alguns frequentadores se manifestaram em suas cartas através de textos e poemas onde expressaram muitas vezes o impacto do que aprendiam no SAPS em suas vidas, conforme veremos no capítulo seguinte.

¹²³ Boletim do SAPS, ano 1, nº 5, março de 1945.



Visão da fachada do SAPS Central, na Praça da Bandeira na década de 1940

Fonte: Boletim do SAPS. Biblioteca Nacional/Seção de Periódicos



Cozinha do SAPS Central

Fonte: Boletim do SAPS. Biblioteca Nacional/Seção de Periódicos



Posto de Subsistência do SAPS

Fonte: Boletim do SAPS. Biblioteca Nacional/Seção de Periódicos



Posto de Subsistência do SAPS Central

Fonte: Boletim do SAPS. Biblioteca Nacional/Seção de Periódicos



Frequentadores no pátio do SAPS Central lavando suas mãos

Fonte: Boletim do SAPS. Biblioteca Nacional/Seção de Periódicos



Frequentadores recebendo as bandejas com as refeições

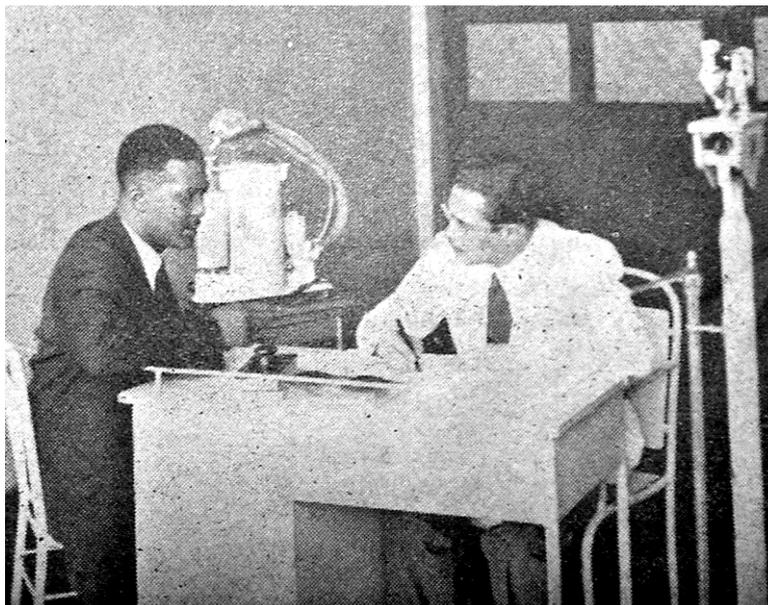
Fonte: Boletim do SAPS. Biblioteca Nacional/Seção de Periódicos



Homens no pátio de um dos restaurantes do SAPS
Fonte: Boletim do SAPS. Biblioteca Nacional/Seção de Periódicos



Trabalhador fazendo sua refeição num dos restaurantes do SAPS
Fonte: Boletim do SAPS. Biblioteca Nacional/Seção de Periódicos



Trabalhador em consulta com nutricionista no Consultório de Alimentação Econômica

Fonte: Boletim do SAPS. Biblioteca Nacional/Seção de Periódicos



Alunas da Escola de Visitadoras de Alimentação do SAPS durante uma aula

Fonte: Boletim do SAPS. Biblioteca Nacional/Seção de Periódicos



Visitadora de alimentação durante uma visita orientando uma dona-de-casa
Fonte: Boletim do SAPS. Biblioteca Nacional/Seção de Periódicos

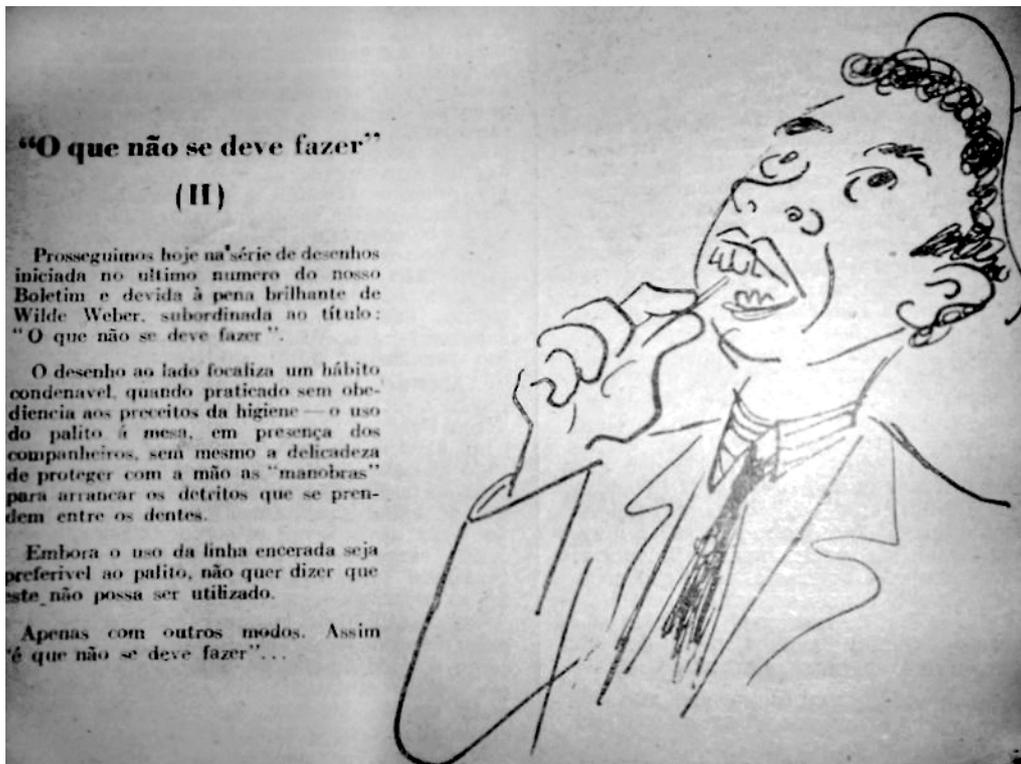


Moças brasileiras partindo para estágio nos Estados Unidos
Fonte: Boletim do SAPS. Biblioteca Nacional/Seção de Periódicos

QUADRO Nº. IV
LISTA DE COMPRA DE ALIMENTOS PARA UMA PESSOA, PARA 20 PESSOAS E PARA 30 PESSOAS

ALIMENTOS	POR PESSOA		PARA 20 PESSOAS		PARA 30 PESSOAS	
	Por dia	Por 15 dias	Por dia	Por 15 dias	Por dia	Por 15 dias
Leite.....	500 g	7.500 g	10 l	150 l	15 l	325 l
Queijo.....	21 >	315 >	420 g	6.300 g	630 g	9.450 g
Manteiga.....	40 >	600 >	800 >	12.000 >	1.200 >	18.000 >
Carne fresca.....	125 >	1.875 >	2.500 >	37.500 >	3.750 >	56.250 >
> conservada.....	22 >	330 >	440 >	6.600 >	660 >	9.900 >
Ovo.....	8 >	120 >	160 >	2.400 >	240 >	3.600 >
Vegetais A.....	140 >	2.100 >	2.800 >	42.000 >	4.200 >	63.000 >
B.....	195 >	2.925 >	3.900 >	58.500 >	5.850 >	87.750 >
C.....	180 >	2.700 >	3.600 >	54.000 >	5.400 >	81.000 >
Frutas.....	260 >	3.900 >	5.200 >	78.000 >	7.800 >	117.000 >
Feijão ou leguminosas.....	167 >	2.505 >	3.340 >	50.100 >	5.010 >	75.150 >
Arroz ou cereais.....	200 >	3.000 >	4.000 >	60.000 >	6.000 >	90.000 >
Far. de trigo.....	120 >	1.800 >	2.400 >	36.000 >	3.600 >	54.000 >
Massa.....	60 >	900 >	1.200 >	18.000 >	1.800 >	27.000 >
Far. Mandioca.....	20 >	300 >	400 >	6.000 >	600 >	9.000 >
Azeite.....	30 >	450 >	600 >	9.000 >	900 >	11.350 >
Banha.....	20 >	300 >	400 >	6.000 >	600 >	9.000 >
Apúcar.....	100 >	1.500 >	2.000 >	30.000 >	3.000 >	45.000 >
Doces.....	50 >	750 >	1.000 >	15.000 >	1.500 >	22.500 >
Café ou mate.....	80 >	1.200 >	1.600 >	24.000 >	2.400 >	36.000 >
Vinagre.....	3 >	45 >	60 >	900 >	90 >	1.350 >
Cebola.....	6 >	90 >	120 >	1.800 >	180 >	2.700 >
Alho.....	4 >	60 >	80 >	1.200 >	120 >	1.800 >
Massa de tomate ou colorau.....	5 >	75 >	100 >	1.500 >	150 >	2.250 >
Sal.....	10 >	150 >	200 >	3.000 >	300 >	4.500 >

Lista de alimentos e quantidade, diária e quinzenal recomendados pelos técnicos do SAPS para uma, vinte e trinta pessoas
Fonte: Boletim do SAPS. Biblioteca Nacional/Seção de Periódicos



Desenho parte integrante de uma série publicada no *Boletim do SAPS* sobre atitudes e posturas que não se devem ser tomadas à mesa.
Fonte: Boletim do SAPS. Biblioteca Nacional/Seção de Periódicos



Dra. Ruth Leslie pesquisando no SAPS

Fonte: Boletim do SAPS. Biblioteca Nacional/Seção de Periódicos



Getúlio Vargas durante uma de suas visitas ao SAPS
Fonte: Boletim do SAPS. Biblioteca Nacional/Seção de Periódicos

Capítulo III – “Dos trabalhadores ao SAPS”: a voz dos frequentadores

“[...] quando toma lugar à mesa, o trabalhador deve dissipar do espírito as preocupações e até mesmo os assuntos ligados às tarefas que lhe estão confiadas, de modo a tornar aquele momento o mais agradável possível.

Para que o trabalhador alcance esse fim, o SAPS tem procurado dar-lhe um ambiente agradável, com musica, cinema e conselhos educativos, alem dos cuidados que põe no preparo e fornecimento de refeições sadias e nutritivas.”

Boletim do SAPS, Ano 2 nº8 março de 1948.

A coluna e o Diretor

O SAPS possuía dois importantes veículos de divulgação que permitiam a comunicação entre os frequentadores e a diretoria da instituição. Eram o *Boletim do SAPS* e o *SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social*.

O *Boletim do SAPS* era um periódico quinzenal que apresentava detalhes sobre o cotidiano dos restaurantes da autarquia. Tratava-se de uma publicação pequena, com média de quatro folhas, mas muito rica em informações e capaz de se tornar um eficiente instrumento de descrição sobre a funcionalidade do órgão. Nele era publicada a coluna *Dos trabalhadores à direção do SAPS*, um espaço onde os frequentadores se manifestavam com elogios, sugestões e reclamações sobre a rotina e as mudanças sofridas pela autarquia. As intervenções dos frequentadores foram muito importantes para o desenvolvimento da instituição. Muitas mudanças nos restaurantes, inclusive, foram implementadas a partir das manifestações presentes nas cartas enviadas pelos trabalhadores.

A coluna ocupava um modesto espaço no boletim. No periódico eram publicadas matérias curtas e objetivas, dentre as quais notas sobre conselhos alimentares e as realizações feitas pela instituição. Na primeira página era publicada uma mensagem da direção do SAPS aos frequentadores. Na segunda, matérias sobre a alimentação recomendada pelos nutricionistas. A terceira página, enfim, era ocupada pela coluna *Dos trabalhadores à direção do SAPS*.

O boletim surgiu no ano de 1947, durante o governo do general Eurico Gaspar Dutra e a gestão do major Humberto Peregrino como diretor da instituição, e, possivelmente, se extinguiu em 1950.¹²⁴

As cartas eram enviadas pelos frequentadores à direção da instituição, que selecionava algumas delas e as publicava no Boletim, quase sempre seguidas de resposta assinada pelo próprio diretor da autarquia.

Em suas respostas às cartas dos frequentadores, o major procurava sistematicamente ressaltar o caráter “democrático e popular” de sua gestão e do governo federal. Seu objetivo ao responder às cartas era sempre o de destacar as mudanças na autarquia após sua posse como diretor. Havia a intenção de romper a relação estabelecida entre o SAPS e Getúlio Vargas, seu criador. A utilização de termos como *novo*, *democrático*, *popular*, eram utilizados em oposição ao antigo governo. Como é possível perceber no trecho abaixo, em que o major responde a carta de um frequentador que o acusava de demagogia em sua gestão:

“Infelizmente, não compreendo a razão pela qual o senhor me acusa de ser demagogo ao invés de democrata. Se a base de sua afirmativa consiste em haver constituído o novo cardápio, posso esclarecê-lo que o fiz para satisfazer os desejos dos trabalhadores, expressos através de cartas a mim endereçadas, recolhidas diretamente das urnas que existem nos restaurantes populares do SAPS, cuja finalidade é recolher sugestões tanto quanto possível transformá-las em realizações. Assim permito aos trabalhadores que se manifestem livremente, isto é, democraticamente”.¹²⁵

Em suas respostas, Humberto Peregrino procurava estabelecer uma aproximação entre o trabalhador e a direção. Ele se dizia à disposição de qualquer frequentador que o quisesse procurar. Havia por sua parte a tentativa de transferir para o novo governo a referência de comunicação direta e pessoal que muitos trabalhadores tinham do presidente Getulio Vargas. Em quase todas as suas respostas às cartas, Peregrino buscava aproximação com os frequentadores. Procurava sempre dizer que todos os dias caminhava pelos pátios do Restaurante, que acompanhava pessoalmente o funcionamento do órgão e que era, assim como aqueles missivistas, um “frequentador assíduo do SAPS”. Em alguns trechos de suas respostas às cartas, Peregrino demonstrava tal intenção. Em uma delas, ele escreveu: “Ora, eu tenho certeza de que tudo no Restaurante Central melhora continuamente. E, é isso que eu busco todo dia,

¹²⁴ O último número encontrado é de dezembro de 1950. Dados da Biblioteca Nacional.

¹²⁵ Boletim do SAPS, nº 35 15 julho de 1949.

fiscalizando pessoalmente o serviço”.¹²⁶ Em outra, afirmou: “Que o senhor compreenda o meu ponto de vista pessoal, mas justo. Conte com a minha simpatia”.¹²⁷ Ainda em outra resposta à carta de um frequentador, ressaltou:

“Se alguma irregularidade ocorre, há de ser coisa de pouca monta e dessas que acontecem em toda parte, até na casa da gente. Em todo caso, se alguma coisa irregular for observada, eu só peço aos frequentadores que se dirijam incontinentemente ao administrador do Restaurante e, se este não tomar providências, que venham então ao meu gabinete”.

“Sem mais, aqui fico ao dispor desse grupo de tão assíduos interessados frequentadores do Restaurante Central, esperando que eles compreendam o nosso esforço e saibam ser tolerantes e justos porque só os que não agem de boa fé são intolerantes e injustos. Humberto Peregrino, Diretor”.¹²⁸

SAPS: uma construção também dos trabalhadores

Uma observação mais densa à coluna *Dos trabalhadores à direção do SAPS* revela a maneira como o SAPS era interpretado pelos trabalhadores e como estes participavam da instituição. Através dessa sessão do Boletim é possível conhecer como os frequentadores interpretavam a autarquia através de textos redigidos por eles mesmos e em seus próprios termos. A coluna expressava a relação entre trabalhadores e diretoria, e como os frequentadores interagiam com a instituição. Não se tratava apenas de um benefício recebido; o SAPS era parte do cotidiano de muitos daqueles trabalhadores. Eles receberam algumas das mudanças feitas ali, reclamaram de outras, vivenciaram as oportunidades dadas em algumas sessões da autarquia – como os cursos oferecidos, a discoteca e a biblioteca –, transmitiram as informações recebidas e inclusive utilizaram algumas delas como argumento de crítica, como demonstrarei mais adiante.

A existência de um canal de comunicação entre a diretoria do SAPS e os frequentadores possibilitou que eles expressassem suas demandas. Muitas eram as sugestões de mudanças e melhorias no cotidiano dos restaurantes. Algumas aprovadas pela diretoria e outras não. O que é importante ser ressaltado é que muitas dessas sugestões alteraram o funcionamento da instituição. Pequenos detalhes que fugiam aos olhos da diretoria, mas que não passavam despercebidos pelos frequentadores diários.

¹²⁶ Boletim do SAPS, ano 2 nº 4 janeiro de 1948.

¹²⁷ Boletim do SAPS, ano 3 nº 26 janeiro de 1949.

¹²⁸ Boletim do SAPS, ano 3 nº 26 janeiro de 1949.

Idéias simples, mas que muitas vezes foram capazes de facilitar e até transformar o intervalo de almoço de muitos trabalhadores.

A preocupação com o bom funcionamento dos restaurantes também merece ser destacada. Tal questão nos aponta para o fato de que muitos dos missivistas que propuseram mudanças e sugestões se sentiam parte da instituição. Eles se viam no papel de responsáveis pela manutenção do bom funcionamento do benefício que outrora receberam. Assim, aqueles que se manifestavam nas cartas enviadas à direção se sentiam confortáveis para fazê-lo.

Muitas foram as sugestões acerca de como melhorar a rotina dos restaurantes. Entre eles pode-se destacar duas questões muito caras aos trabalhadores. Uma delas foi a proposta da venda mensal dos tickets das refeições. Algo antes não pensado pela diretoria, mas proposto por vários missivistas. Os tickets eram vendidos separadamente por refeição. Alguns frequentadores escreveram sugerindo uma modificação no sistema de venda dos tickets. Como é o caso de Severino Rodrigues de Assis que escreveu “pedindo que as refeições sejam cobradas mensalmente, alegando que nem sempre o trabalhador dispõe de dinheiro, como é o seu caso, uma vez que os patrões não lhe fornecem vales”.¹²⁹

João Bittencourt Filho é ainda mais direto ao afirmar que não havendo a venda mensal dos tickets muitos trabalhadores precisam recorrer aos agiotas para conseguir o dinheiro para as refeições e sugeriu ainda que a venda mensal dos vales evitaria as filas, outro grande problema vivido pelos frequentadores:

“Outra coisa importante, Sr. Diretor: os “vales”. Recebe-se o pagamento, reserva-se o do SAPS, que é ‘sagrado’, mas vem o domingo, um passeio, etc., e lá se vai o dinheiro. Resultado: vai-se ao agiota, 50 por 60. Se houvesse os vales, a ‘bóia’ estava garantida [...]. Compra-se o vale no caixa, somente de Cr\$ 4, 2, 1 ou 50 centavos, [...], e com o vale o preço podia ser arredondado para Cr\$1,50, evitando filas, visto que há pessoas que não se envergonham de dar 30 e 50 cruzeiros para pagar Cr\$1,40”.¹³⁰

A sugestão foi completada com a outra proposta, a de João Pinto que escreveu:

“O SAPS devia vender vales, isto é, cadernetas com 25 ou 30 vales. Para os frequentadores assíduos, a medida seria bastante interessante, porque evita lidar

¹²⁹ Boletim do SAPS, ano 2 n° 11 de maio de 1948.

¹³⁰ Boletim do SAPS, ano 2 n° 19 de agosto de 1948 .

¹³⁰ Boletim do SAPS, n° 35, 15 de julho 1949.

com dinheiro todos os dias. O frequentador comprará o necessário para um mês ou 25 dias”.¹³¹

O diretor do SAPS respondeu a essas cartas se propondo a estudar as possibilidades de implantação das propostas. E, após estas e tantas outras sugestões, a direção do SAPS decidiu implantar o sistema de venda mensal dos tickets, dando ao frequentador diário do restaurante a possibilidade de evitar filas e ter mais tempo para desfrutar de seu tão esperado intervalo de almoço, uma demanda de muitos trabalhadores. Além de evitar que gastassem o dinheiro que lhes garantiam uma refeição mais completa e nutritiva.

Outra grande questão que dificultava a eficiência no funcionamento dos restaurantes eram as filas, sobretudo nos horários de maior movimento. Muitas foram as reclamações e propostas enviadas pelos frequentadores para sanar o problema. Hipólito de Souza escreveu sugerindo que fosse colocado um quadro em lugar bem visível com o cardápio do almoço e jantar, bem como seus respectivos preços, para que os frequentadores possam saber antes que o irão comer, evitando a demora de muitos ao receber a comida e enfrentar a fila.¹³² Tal sugestão também foi rapidamente acatada pela direção.

Já o frequentador Pedro Jacinto escreveu denunciando que os funcionários do SAPS Central davam preferência a eles mesmos e a seus familiares na fila. Sem constrangimento, o missivista denunciou a irregularidade cometida e exigiu do diretor providências. O tom de denúncia e cobrança de Pedro Jacinto apontava para o sentimento de pertencimento com a instituição e para o fato deste frequentador – como tantos outros – se sentir responsável por denunciar problemas que impediam seu bom funcionamento. Em resposta, o diretor Peregrino reafirmou esta idéia ao dizer a este frequentador: “peço-lhe que se observar tal irregularidade, se dirija ao Administrador, e, se não for atendido, procure o meu gabinete”.¹³³

Algumas sugestões dos missivistas foram além da rotina do SAPS e chegaram a modificar sua estrutura. Muitos trabalhadores contribuíram para implantação de diversos setores da autarquia. Exemplo foi o curso de alfabetização que surgiu a partir de pedidos enviados pelos frequentadores à direção do órgão. Ao sentirem a

¹³² Boletim do SAPS, nº 35, 15 julho 1949.

¹³³ Boletim do SAPS, nº 35, 15 julho 1949.

necessidade de ler e escrever, alguns trabalhadores decidiram procurar a diretoria por acreditarem que seu pedido poderia ser atendido.

Para aqueles frequentadores o SAPS era muito mais que um restaurante, era possibilidade de melhorar suas condições de vida. Ali tinham acesso à leitura, música, conselhos alimentares, na coluna *Página do Trabalhador* podiam se expressar através de cartas, poemas, músicas. Tudo isso dava aquele trabalhador a oportunidade de ampliar suas experiências e criar novas oportunidades de vida. Em carta enviada à direção do SAPS, o frequentador que assinou apenas como Fonseca solicitou a criação do curso visando beneficiar muitos trabalhadores que frequentam a instituição, sobretudo os jovens:

“Eu como freqüentador do SAPS tenho observado a digna administração que V. S. tem realizado, procurando acabar com os obstáculos que encontramos nas outras administração [sic]. Mas ainda há um problema que muito nos aflige, apesar de ser de outra natureza, porém cogita-se de beneficialidade. Trata-se da fundação de um curso de alfabetização para o trabalhador que freqüenta o SAPS, pois reconheço, e V.S. também há de reconhecer, que existem muitos jovens que não se alfabetizam por disponibilidade econômica; acredito também que se muitas dessas pessoas se libastassem [sic] desse mal que vem perdurando no Brasil inteiro, continuariam a estudar por conta própria, tornando-se assim homens felizes e capazes de proporcionar um lar mais confortado a suas famílias”.¹³⁴

Após os pedidos, a direção do SAPS decidiu implantar o curso, beneficiando os trabalhadores analfabetos. Ali eles aprendiam a ler e podiam treinar a prática da leitura nas bibliotecas dos restaurantes durante o intervalo do almoço ou no jantar, após o expediente.

Além disso, apesar de os frequentadores poderem ouvir os conselhos através dos alto-falantes distribuídos nos salões dos restaurantes, sabendo ler eles teriam acesso aos conselhos alimentares contidos nas publicações do SAPS. Por isso era necessário que ele fosse alfabetizado e tivesse acesso às matérias divulgadas nos boletins e, inclusive, os levasse para casa para que as informações pudessem ser também transmitidas aos seus familiares.

Os ganhos que os trabalhadores tinham em se alfabetizar eram enormes. Saber ler e escrever lhe dava acesso a um mundo até então distante de sua realidade e lhe abria melhores oportunidades de empregos. Vantagens muito bem colocadas por Fonseca em sua carta. Além disso, poder ler os conselhos alimentares contidos nos boletins era para

¹³⁴ Boletim do SAPS, nº 32, maio de 1949.

aquele trabalhador a oportunidade de se incluir naquele contexto de novas práticas de alimentação sugeridas pelos profissionais do SAPS.

Dessa forma, a implantação das sugestões dos frequentadores demonstra que o SAPS foi também uma construção dos trabalhadores. Eles muitas vezes interferiram no curso da instituição, possibilitando inclusive mudanças em sua estrutura. Havia entre muitos deles o sentimento de responsabilidade com um direito que outrora lhes foi dado. Por isso muitas vezes procuravam interferir no funcionamento da autarquia através de suas reclamações e sugestões.

“O que não está bom a gente reclama”: críticas e reclamações

A coluna funcionava também como um espaço de críticas dos frequentadores. Dificilmente algum problema no funcionamento ou mudança feita pela direção fugia às reclamações dos missivistas. As opiniões eram as mais diversas, mesmo quando se tratava de um mesmo assunto. É interessante notar como aqueles trabalhadores se manifestavam diante dos problemas. Ali muitos não se intimidavam em criticar duramente a direção do órgão. Expressavam o que lhes desagradava, o que acreditavam ser melhor para a instituição e para os que a frequentavam diariamente.

Algumas medidas implantadas pela direção foram motivo de intensas manifestações dos trabalhadores. Como foi o caso da implantação de bandejas para servir a comida, no lugar dos pratos. As opiniões sobre a medida foram as mais diversas, exprimindo, inclusive, sentimentos como humilhação, vergonha e revolta.

O maior argumento dos que escreveram reclamando sobre a proposta de implantação das novas bandejas foi a falta de asseio. Para muitos, as novas bandejas impediam a limpeza por possuírem as divisões para o alimento, ao contrário dos pratos. No entanto, a esse argumento, o diretor Humberto Peregrino respondeu:

“A parte higiênica, nesse caso, se processará com muito mais eficiência, por tratar-se de material inquebrável e que, por isso, suportará uma esterilização bem maior que a dos pratos. Por outro lado, tenho a considerar o problema da rapidez na serventia, com a nova bandeja, e o desaparecimento da quebra de louça tão nociva ao SAPS como ao comensal. Atenciosamente Humberto Peregrino”.¹³⁵

¹³⁵ Boletim do SAPS, ano 2 n° 3, janeiro de 1948.

Segundo os argumentos da direção, o fato de as bandejas serem feitas de metal, além de permitir a esterilização mais eficaz, facilitava o rápido andamento da fila por serem mais leves, inquebráveis e de fácil manuseio.

Contudo esses argumentos não foram suficientes para os frequentadores. As reclamações contra as novas bandejas eram cada vez maiores. Joaquim Faria, por exemplo, escreveu alegando que a nova medida não passava de demagogia da gestão de Peregrino.¹³⁶ Algumas reclamações eram ainda mais contundentes, como a expressa na carta de Manuel Jorge de Holanda:

“Tenho aplaudido com entusiasmo a sua proveitosa e honesta administração, mas isto não impede que eu venha fazer uma reclamação: a tal bandeja que se pretende introduzir no Restaurante é, antes de tudo, anti-higiênica, deselegante e – porque não dizer – humilhante para os trabalhadores. Acho que o trabalhador brasileiro merece um serviço de copa de primeira ordem. Há milhares de trabalhadores que concorrem para as Caixas e não tem assistência pelos vastos confins do Brasil afora, logo deve haver muito dinheiro e não há razão para economias”.¹³⁷

Ao argumento de Manuel Jorge escreveu o major Peregrino: “Qual a humilhação, porventura existe, em se fazer refeições em um prato-bandeja como, em síntese, representa a bandeja projetada? Por acaso o Exército não usa bandejas desse tipo?”.¹³⁸

Entretanto, a nova proposta da direção não gerou apenas críticas, alguns trabalhadores escreveram elogiando a medida. Amadeu Diassi escreveu uma carta, também assinada por mais dois frequentadores, em que elogiou a nova proposta da direção dizendo tratar-se de uma “boa idéia”.¹³⁹ Francisco da Silva escreveu reclamando do sistema vigente alegando que os pratos em que são servidas as refeições muitas vezes escorregam das bandejas, causando prejuízos aos frequentadores e sugere a adoção de bandejas para servir a comida. A esta sugestão, o diretor respondeu já estarem sendo projetadas as novas bandejas, futuramente adotadas.

As novas bandejas foram inicialmente implantadas no SAPS Central. Este funcionava como modelo para os demais. Todas as mudanças propostas para a instituição eram, a princípio, colocadas em prática no Restaurante Central. Trata-se do restaurante-sede da instituição, que se localizava no bairro da Praça da Bandeira na

¹³⁶ Boletim do SAPS, ano 2 nº 12, maio de 1948.

¹³⁷ Boletim do SAPS, ano 2 nº 5, fevereiro de 1948.

¹³⁸ Boletim do SAPS, ano 2 nº 5, fevereiro de 1948.

¹³⁹ Boletim do SAPS, ano 2 nº 3, janeiro de 1948.

cidade do Rio de Janeiro. A sede do SAPS surgiu como um lugar experimental, com estrutura para abrigar as novas medidas do Estado no sentido de melhorar a condição de vida da classe trabalhadora. Ali foram criados os principais projetos que, em pouco tempo, foram implantados nos demais estados do país.

Outro assunto que causou opiniões diversas entre os frequentadores foi a sugestão do diretor Humberto Peregrino de criar refeições com preços distintos. O primeiro a ser proposto foi o cardápio de quatro cruzeiros. A intenção de Peregrino era oferecer aos frequentadores duas refeições com apresentação e preço distintos, mas com a mesma qualidade nutricional – proposta central do SAPS.

A refeição que vinha sendo oferecida nos restaurantes tinha o custo de um cruzeiro e quarenta centavos, um valor que contemplava a grande maioria dos frequentadores. Era um preço bem modesto visto o que a refeição oferecia: o prato era geralmente composto de feijão, arroz, salada, na linguagem dos nutricionistas uma porção de proteína (carne de boi, de frango ou às vezes ovos), fruta e leite. Não consta nas cartas nenhum tipo de reclamação quanto ao preço das refeições. Mas a proposta de refeições com preços diferentes provocou em muitos o medo de que a medida suprimisse o cardápio vigente que atendia suas demandas.

As reclamações dos frequentadores contra o novo cardápio podem ser sintetizadas na bem elaborada carta enviada à direção por um missivista que escreveu:

“Primeiramente lembro-vos que essa idéia de arranjar uma outra alimentação por preço mais elevado (Cr\$ 4,00) pode deixar transparecer ao público, que esta **Organização não foi criada para favorecê-lo e sim, foi criada com caráter comercial**, isto é, visando lucro, o que a fez perder, digo, desmerecer os elogios que lhe tem sido tecidos.

Em seguida sugiro que a refeição servida por este restaurante seja uma só e a melhor possível, se necessário, aumenta-se um pouco seu preço, mas **não se crie castas**: primeiro porque será mais trabalhoso para o próprio SAPS e segundo, que haverá um certo **separatismo entre os frequentadores, o que não soará bem**, e certamente obrigará a muitos que como eu, parecem ter uma melhor posição que outros, mas que na realidade estão em dificuldades, prova é, que para aqui correm visando bem se alimentar com pequena despesa, obrigará, já disse, a fazer gastos maiores, muitas vezes fora de seu alcance. Seria bem interessante até, que em todos os restaurantes deste SAPS fosse servida uma **mesma alimentação, fosse cobrado o mesmo preço** e enfim, fosse seguida uma mesma orientação. **Não deve o SAPS visar lucros fabulosos**, servir petiscos, etc., e sim **visar a boa alimentação do trabalhador**, para que não aumente o índice de tuberculosos em nosso país, e que sua receita seja suficiente para cobrir a despesa, não acarretando assim prejuízos.

Quero finalizando, opinar que **todos os homens tem constituição semelhante, por isso a alimentação deles deve também ser semelhante**, e se quisermos **modificar esse princípio**, devemos levar em conta, que **o melhor alimentado deve ser o que mais trabalha**, isto é, o que mais despense energia e que geralmente é o que menos pode pagar, por ser o menos remunerado”.¹⁴⁰ [grifo meu]

Os argumentos do autor da carta na realidade traduzem o sentimento de muitos outros missivistas que reclamavam contra a nova refeição. O que se temia era que a medida causasse divisão dos frequentadores entre aqueles que tinham maiores condições econômicas e os menos favorecidos. Trata-se de uma questão de dignidade. Para muitos trabalhadores essa divisão resultaria no aumento e até extinção da refeição mais popular.

Assim como Manuel Jorge escreveu alegando serem as novas bandejas uma humilhação para os frequentadores do SAPS, o autor da carta anterior temia a divisão dos trabalhadores em “castas”. Tratava-se para eles de perder de algo que era muito caro à classe trabalhadora: a condição de cidadãos socialmente necessários. Subdividi-los conotava rebaixá-los. Termos como humilhação e rebaixamento eram velhos conhecidos dos trabalhadores. Somente com as políticas públicas dos anos de 1930 é que a ideia de trabalho perdeu o sentido vergonhoso, herança da escravidão, e os trabalhadores foram elevados à categoria de cidadãos. Essa valorização veio acompanhada de uma legislação social que o beneficiou de diversas formas. O Estado, entre os anos de 1930 e 1945, se tornou produtor de bens materiais e simbólicos a fim de obter aceitação e legitimação do novo regime político.¹⁴¹ Nas palavras de Angela de Castro Gomes tratava-se da instituição de um pacto, “isto é, uma troca orientada por uma lógica que combinava os ganhos materiais com os ganhos simbólicos da reciprocidade, sendo que era esta segunda dimensão que funcionava como instrumento integrador de todo pacto”.¹⁴²

Dessa forma, os frequentadores, desde que Dutra assumiu a presidência da República, temiam a perda dos benefícios recebidos durante o período Vargas. E isso incluía o SAPS. Algumas mudanças na autarquia não eram vistas com bons olhos pelos trabalhadores por temerem a queda da qualidade do serviço e até a possível perda do benefício. Sobretudo queriam defender sua dignidade como trabalhadores. Assim,

¹⁴⁰ Boletim do SAPS, ano 2, nº 6 fevereiro de 1948.

¹⁴¹ FERREIRA, Jorge. *Trabalhadores do Brasil*. O imaginário popular. Rio de Janeiro, Ed. FGV, 1997, pg. 22.

¹⁴² GOMES, Angela de Castro. *A invenção do trabalhismo*. Rio de Janeiro: Ed. FGV, 2005, 3 ed. pg. 180.

utilizavam o próprio espaço de comunicação criado pelo diretor para se manifestarem contra mudanças, elogiarem aquelas que os agradavam e exigirem a manutenção do benefício.

Às acusações de extinção da refeição de um cruzeiro e quarenta centavos, Humberto Peregrino respondeu garantindo que manteria rigorosamente o cardápio tradicional que, inclusive, em suas palavras, teria sido melhorado pela sua administração. Quanto à possibilidade de subdivisão dos frequentadores o diretor respondeu da seguinte maneira:

“Não há motivo, pensamos nós, para obrigar todos a comerem a mesma comida. O senhor vê nos restaurantes e em toda a parte onde se come coletivamente, cada um escolher o tipo de refeição que prefere, e isto não humilha, nem prejudica ninguém. Aqui será a mesma coisa: entre os dois cardápios diferentes cada um escolherá o que mais apetecer, dentro naturalmente, de seus recursos”.¹⁴³

Muitos frequentadores escreviam ao diretor da instituição para reclamar de problemas na rotina dos restaurantes. No que tange à limpeza, o restaurante instalado na sede da Imprensa Nacional era o mais criticado. As reclamações de que a louça do restaurante não passava por esterilização e que por vezes vinha com detritos eram constantes. Como denunciado em carta escrita por Luis Gonzaga de Mauricio Ramos:

“É inegavelmente o SAPS [...] uma organização **destinada ao bem estar do trabalhador brasileiro**. Na Imprensa Nacional, onde no almoço, diariamente – posso falar por experiência própria – não só quanto à qualidade, mas também quanto à quantidade são **fornecidas refeições por um preço que não paga nem os alimentos**. Mas... como em tudo, existem falhas, e alias falhas gravíssimas quanto à higiene. Neste Restaurante os pratos e talheres não são esterilizados, nem tão pouco lavados em condições. As reclamações são feitas aos empregados da I. N. [Imprensa Nacional], humildes e bons, educados e atenciosos, que se desculpam como se fossem culpados. A culpa, no entanto, cabe ao SAPS, porque, para agravar a situação, não tem ali gente suficiente, e sem isso a limpeza é impossível, obrigando um punhado de brasileiros, servidores daquele restaurante, a um trabalho excessivo e infrutífero. Comparo este estado de coisas a um individuo muito pródigo e que, entretanto, faz economia de palitos”.¹⁴⁴ [grifo meu]

Outro motivo de insatisfação de alguns frequentadores, como já citado, era a quantidade de comida servida nos pratos. Para esses a quantidade era pouca e não atendia às suas necessidades. José Neif Chaloub reclamou da medida de arroz

¹⁴³ Boletim do SAPS, ano 2 n° 6, fevereiro de 1948.

¹⁴⁴ Boletim do SAPS, ano 2 n° 19, agosto de 1948.

servida.¹⁴⁵ Orlando de Mello Barreto fez as mesmas considerações.¹⁴⁶ A esse tipo de reclamação a direção respondeu da seguinte maneira:

“Quanto às quantidades que o senhor considera insuficientes devo dizer que elas estão reguladas pela Seção Técnica. Lá, uma equipe de médicos nutrólogos estuda permanentemente os cardápios fornecidos não só quanto à qualidade como também quanto à quantidade. Compreenderá o Sr., pois, que não podemos alterar as quantidades fornecidas porque elas obedecem a um critério científico”.¹⁴⁷

O que chama atenção é a maneira como Humberto Peregrino responde a esse tipo de reclamação. Suas respostas estavam sempre embasadas nas considerações dos nutrólogos e nutricionistas do SAPS sobre a alimentação científica. O diretor, via de regra, concluía suas respostas aconselhando que o missivista procurasse o nutricionista do restaurante que frequenta para ter maiores esclarecimentos: “tenho a dizer-lhe que essa quantidade é prescrita cientificamente pelos médicos. Em todo caso, se o senhor notar que estás sendo servido insuficientemente, deve dirigir-se à nutricionista do Restaurante que, então examinará o caso”.¹⁴⁸

Nota-se que Peregrino aproveitava a reclamação do frequentador para aproximá-lo do programa de educação alimentar praticado pelo SAPS. Ao procurar um técnico de alimentação do órgão para um possível esclarecimento a respeito da quantidade servida, o trabalhador recebia também informações sobre o valor nutricional dos alimentos, a quantidade necessária para saúde humana e a forma considerada mais correta de se alimentar, entre outras questões referentes ao programa educacional. Esse é o único caso em que o diretor Humberto Peregrino não responde aconselhando que o missivista o procure em caso de maiores esclarecimentos sobre sua reclamação. Dessa forma, além de ser um importante canal de comunicação entre direção e frequentadores, a coluna era também um meio de divulgação do programa de educação alimentar do SAPS. Era ainda um meio pelo qual era possível converter uma reclamação em aproximação ao programa educacional empreendido pelos técnicos.

Quanto aos conselhos alimentares divulgados em artigos publicados no periódico, muitos frequentadores os utilizavam como argumento para suas reclamações

¹⁴⁵ Boletim do SAPS, ano 2 nº 8, março de 1948.

¹⁴⁶ Boletim do SAPS, ano 2, nº 23 novembro de 1948.

¹⁴⁷ Boletim do SAPS, ano 2, nº 23 novembro de 1948.

¹⁴⁸ Boletim do SAPS, ano 2, nº 8 março de 1948.

e queixas. Aproveitavam as informações que recebiam sobre alimentação científica para criticar algumas medidas e práticas do órgão.

Lamark Júnior escreveu à direção do SAPS reclamando do cozimento das verduras e da distribuição de banana na sobremesa, disse ele em sua carta:

“Atendendo ao pedido de sugestões para a boa alimentação ou mesmo organização do estabelecimento que dirigis, passo a fazer duas delas: 1º- Suponho que a verdura quando cozida perde, se não toda, a maior parte de suas vitaminas, posto que estas não resistem à grande quantidade de calor (100°C). Por que não são as verduras preparadas em forma de salada, ou coisa semelhante, desde que sejam bem desinfetadas com vinagre, etc? 2º - Creio que a laranja contém mais vitaminas que a banana e, por isso, ela deveria ter a premissa na sobremesa”.¹⁴⁹

J. Vianna escreveu reclamando das conseqüências que o uso excessivo do vinagre pode trazer à saúde e diz: “Rogo a V. Excia. a fineza de mandar suprimir o uso de vinagre na comida, pois já são muitos os que se estão queixando das conseqüências, e se alguém gosta de vinagre que o traga de casa para uso próprio”.¹⁵⁰ Vitoria Ferreira I. Santos escreveu reclamando do excesso de sal na comida, alegando que o uso excessivo do mesmo que prejudica os rins e fígado humanos.¹⁵¹

Aureo Henrique escreveu à direção reclamando contra algo que era muito caro ao programa de educação alimentar do SAPS: o leite. Segundo seus argumentos o mesmo provocava problemas no fígado, conforme escreveu:

“Venho sugerir a V. S. para que nas refeições, tanto no almoço como no jantar, em ambos os cardápios, além do leite, tenha sempre mate, afim dos trabalhadores escolher, pois na sua maioria não podem eles tomar leite, que quase sempre ataca o fígado”.¹⁵²

A esta carta respondeu a direção:

“Recebi a sugestão do senhor e passo a responde-la de acordo com os elementos fornecidos pelos médicos na nossa Seção Técnica. O leite figura nos cardápios do SAPS, em virtude de seu elevado valor nutricional e se fizer a sua substituição pelo mate que quase não possui valor nutritivo, o cardápio ficará desfalcado dos valiosos elementos que o leite irá fornecer. Além disso o leite

¹⁴⁹ Boletim do SAPS, ano 2, nº 12, maio de 1948.

¹⁵⁰ Boletim do SAPS, ano 2, nº 7, março de 1948.

¹⁵¹ Boletim do SAPS, ano 2, nº 11, maio de 1948.

¹⁵² Boletim do SAPS, ano 2, nº13, junho de 1948.

não faz mal ao fígado como erroneamente se imagina. Havendo sim casos de pessoas que apresentam intolerância para esse alimento”.¹⁵³

O leite era um alimento muito recomendado, para todas as idades. A iniciativa de incentivo ao consumo do leite era resultado de diversos estudos que apontaram a carência de vitaminas encontradas nos chamados alimentos protetores. Pelo seu valor nutricional e por ser um alimento de fácil acesso para a maior parte da população, o leite estava presente em quase todas as recomendações dos nutricionistas do SAPS. Este era ainda um dos motivos pelo qual o leite era servido em todas as refeições do SAPS.

Alguns trabalhadores escreveram ainda ao diretor da instituição reclamando do comportamento de determinados frequentadores nos restaurantes. O SAPS era frequentado por trabalhadores de diversos setores e classes. Havia ali as pessoas mais simples da sociedade, como também os trabalhadores da classe média. Dessa forma, surgiam algumas divergências entre eles durante as refeições. As reclamações que chegavam à direção eram quase sempre dos que possuíam um poder aquisitivo maior e que, portanto, se vestiam melhor e julgavam ter melhor comportamento à mesa. Eles reclamavam da falta de etiqueta de muitos frequentadores. O frequentador Lamark Júnior escreveu novamente à direção reclamando sobre a falta de higiene de alguns frequentadores:

“Verifico, que [...] o Restaurante é constantemente freqüentado por pessoas enlameadas da cabeça aos pés, sem nenhum escrúpulo de limpeza, como os mecânicos de alguns carros, etc. Tais pessoas tornam-se inconvenientes à mesa. É justo que estejam presente com roupas simples, ou de trabalho, mas a higiene deve ser conservada à mesa”.¹⁵⁴

As mulheres também reclamavam sobre o comportamento de alguns homens. Embora a grande maioria de frequentadores seja formada predominantemente por homens, não eram poucas as mulheres que frequentavam o SAPS. Além das que faziam suas refeições nos restaurantes, havia também as moças que faziam o curso de Corte e Costura oferecido pela instituição, as funcionárias e as alunas do curso de Auxiliares de Alimentação.

O maior motivo de reclamação das mulheres que escreviam era com relação à postura com que alguns homens as tratavam. Num universo predominantemente

¹⁵³ Boletim do SAPS, ano 2, nº13, junho de 1948.

¹⁵⁴ Boletim do SAPS, ano 2 nº 12, maio de 1948.

masculino, quando uma mulher se sentava sozinha à mesa, algumas vezes era alvo de brincadeiras, por vezes ofensivas. Assim como a frequentadora Haydée Oliveira relatou em uma de suas cartas enviadas a Humberto Peregrino:

“Fiquei hoje decepcionada, pois vi que no Restaurante SAPS já existem pessoas que não respeitam as senhoras que o freqüentam sozinhas; eu que sempre fui freguesa deste restaurante vejo que, por isso, sou obrigada a não mais freqüentá-lo devido aos assobios, piadas, etc. de indivíduos de pouca educação”.¹⁵⁵

O caso de Haydée não foi o único. Contudo, sua manifestação e a até iminente ameaçada de abrir mão do benefício de se alimentar no SAPS demonstram situação limite, uma vez que muitos homens não respeitavam a presença das mulheres nos restaurantes.

A postura do diretor Humberto Peregrino em ambos os casos foi dura. No caso dos constrangimentos vividos pelas mulheres ele insistiu que se cumprisse nos restaurantes uma postura moralizadora por parte de todos os frequentadores. Segue um trecho de sua resposta à carta de Haydée Oliveira:

“Recebemos sua queixa e tomamos imediatas providências no sentido de que tais abusos não mais se repitam. Todavia, para que a ação moralizadora desta administração seja mais eficaz, pedimos que colabore conosco, comunicando-nos os fatos logo após testemunhá-los, por intermédio do fiscal do salão, do administrador ou de outro funcionário que porventura esteja mais próximo. Permita-nos solicitar de V.S. que continue a freqüentar o nosso restaurante”.¹⁵⁶

No que tange às reclamações dos frequentadores sobre o comportamento dos trabalhadores mais simples que frequentavam o restaurante com suas roupas de trabalho, Humberto Peregrino procurou em suas respostas deixar claro que o SAPS é um benefício de todos os trabalhadores ligados ao Ministério do Trabalho, independente de sua condição social. Além disso, nas respostas, ignorou haver qualquer tipo de diferença entre um frequentador e outro no que diz respeito ao tratamento recebido na autarquia. Apesar de sua proposta de criação de cardápio com preços e apresentação diferenciados – como vimos anteriormente – a postura do diretor sempre foi a de procurar agregar todos os frequentadores, e a de que todos são iguais e, portanto, merecedores do mesmo tratamento.

¹⁵⁵ Boletim do SAPS, nº 33, maio de 1949.

¹⁵⁶ Boletim do SAPS, nº 33, maio de 1949.

Embora a intenção aqui não seja discutir a implantação de refeições mais caras, acredito ser importante destacar a maneira como a questão foi interpretada por ambos os lados: direção e frequentadores. Para os últimos, como já exposto, havia o receio de que houvesse uma subdivisão dos trabalhadores e a consequente perda do benefício de uma refeição a preço módico. Já para a direção, o que se pretendia era dar ao frequentador uma opção de refeição mais apurada, mas ainda bem abaixo do preço de um restaurante comum. Ou seja, para Peregrino o novo cardápio em nada alterava o tratamento que vinha sendo dado ao frequentador, nem a política de que todos os frequentadores possuíam o mesmo direito,

Dessa forma, respondeu à carta do frequentador Lamark Junior da seguinte maneira:

“A observação final, na parte referente aos mecânicos, devemos ponderar que os mesmos não dispõem de tempo, como não dispõe qualquer outro trabalhador, para trocar de roupa, bastando que tenha as mãos limpas e se comportem na mesa. Não estarão, nesse caso, violando os princípios de higiene, pois o Restaurante é do trabalhador e este, não raro só pode frequentá-lo com a roupa de trabalho”.¹⁵⁷

“Bota o retrato do Velho, bota no mesmo lugar”!

Cabe ainda a um debate travado nas páginas da coluna *Dos trabalhadores ao SAPS* uma atenção especial. Trata-se da opinião dos frequentadores, assim como da diretoria, sobre um quadro com o retrato de Getúlio Vargas, que ficava na parede do pátio do restaurante.

Algumas cartas chegaram à direção do órgão fazendo referência ao retrato e foram publicadas no Boletim. Em 1949, por exemplo, Theodorico dos Santos Magalhães escreveu pedindo que se colocasse de volta o retrato de Vargas na parede do restaurante, ao lado do quadro com retrato do então presidente Eurico Gaspar Dutra. Em sua carta Theodorico, se utilizou do discurso de Peregrino sobre o direito e liberdade dos frequentadores de se manifestarem através do Boletim e escreveu fazendo um pedido fora do comum para a direção do órgão. Ele diz em sua carta:

“Visto a direção dessa grandiosa organização permitir que os trabalhadores apresentem suas sugestões, é que tomo a liberdade de apresentar as minhas que são as seguintes: [...] Gostaria de ver novamente no recinto deste restaurante, ao lado do nosso grande Presidente Eurico Gaspar Dutra, o retrato do grande

¹⁵⁷ Boletim do SAPS, ano 2, nº 12, maio de 1948.

brasileiro Dr. Getulio Vargas, **um dos** líderes dos trabalhadores, fundador ou idealizador desta obra.[grifo meu]¹⁵⁸

O pedido não fazia referência a Vargas como presidente e sim como “grande brasileiro”. O autor da carta apresentou o ex-presidente como uma pessoa, não como uma autoridade. Dessa forma, acreditava poder ter o pedido atendido, pois não contestava nem colocava em questão a autoridade de Dutra nem a administração de seu governo. Contudo, não deixou de destacar Getulio Vargas como um líder dos trabalhadores – embora o coloque como “um **dos** líderes”. Além disso, demonstra o reconhecimento de Vargas como o criador do SAPS. O vínculo entre o SAPS e o ex-presidente era muito presente para aqueles que usufruíam do benefício. E essa relação povo-Getúlio não era ignorada pela direção de Humberto Peregrino que tentava, a seu modo, modificá-la.

Um aspecto ainda mais interessante na carta de Theodorico é que a opinião sobre Vargas, que segue nos parágrafos seguintes da carta:

“Peço a V.S. não me tornar por getulista, porque a minha política é também contra Getúlio, não sou quemista e nem faço parte do Partido Trabalhista. Mas, apesar de tudo, embora não seja ele um democrata, é contudo um brasileiro que, como governo deste grandioso Brasil, prestou relevantes serviços ao país e aos seus patrícios. Livre de paixão política, aqui fica o meu apelo, senhor diretor”.¹⁵⁹

Apesar de não se dizer getulista, quemista ou trabalhista, Theodorico não esconde sua admiração por Getulio Vargas. Não sabemos até que ponto são sinceras suas palavras quando se diz contra o ex-presidente. Trata-se, no entanto, de uma estratégia argumentativa no sentido de alcançar seus objetivos. O que importa destacar é seu reconhecimento aos feitos do governo de Vargas. Reconhecimento que o levou a escrever a um funcionário do novo governo pedindo o retorno do retrato de Getúlio Vargas.

O diretor Humberto Peregrino o respondeu justificando não ser possível atender ao pedido do missivista porque o SAPS não poderia prestar homenagem a pessoas vivas. Segundo ele, se o fizesse seria bajulação, algo – em suas palavras – prejudicial à autarquia. E conclui com a seguinte afirmativa: “O SAPS é um serviço e, como tal, deve

¹⁵⁸ Boletim do SAPS, ano 3, nº 26, janeiro de 1949.

¹⁵⁹ Boletim do SAPS, ano 3, nº 26, janeiro de 1949.

estar acima dos homens. O que importa é a instituição. Que o senhor compreenda o meu ponto de vista pessoal, mas justo”.¹⁶⁰

Poucos anos antes de a direção tomar a decisão de não afixar nas paredes dos restaurantes fotografias de pessoas vivas, salvo a do presidente da República em exercício, três frequentadores escreveram reclamando da presença do quadro com a fotografia de Vargas no pátio do restaurante Imprensa Nacional. Diziam eles em sua carta:

“[...] desde a queda da “Ditadura”, temo-nos deparado com um quadro do Sr. Getúlio Vargas, localizado no bar onde serve-se café. No nosso ver, o gesto de V.S., não está passando de um “saudosista”, o que vem à depreciar esse restaurante”.¹⁶¹

A carta possivelmente despertou a atenção da direção para o quadro, levando-a a tomar a medida de retirá-lo. O diretor respondeu aos missivistas dizendo que retiraria todas as fotografias de Vargas dos restaurantes que “sob qualquer pretexto, hajam sido ali apostas”.¹⁶² A partir de então alguns frequentadores começam a escrever demonstrando sua opinião com relação à fotografia de Getúlio Vargas.

A despeito de todo esforço da diretoria do SAPS em distanciar da autarquia qualquer referência a Vargas, a lembrança deste se faz sempre muito presente nas manifestações dos frequentadores no Boletim. Cada vez mais os trabalhadores associavam o SAPS à figura de Vargas. Embora alguns deles não se declarassem partidários do ex-presidente, ou até se dissessem contra ele, todos, e cada um a sua maneira, reconheciam em Getúlio Vargas a origem do Restaurante.

A Página do Trabalhador

Além das sugestões, críticas, agradecimentos e reclamações, muitos frequentadores se expressavam através de textos produzidos por eles mesmos. São poemas, versos, músicas, desenhos entre outras manifestações de sua arte e criatividade que eram publicados no *Boletim Mensal do SAPS*, na coluna *Página do Trabalhador*. A coluna nos permite observar como o SAPS era interpretado pelos trabalhadores, como estes interagiam com a instituição, além de vê-la também como um lugar de sociabilidades entre os frequentadores.

¹⁶⁰ Boletim do SAPS, ano 3, nº 26, janeiro de 1949.

¹⁶¹ Boletim do SAPS, ano 1, nº 1 novembro de 1947.

¹⁶² Boletim do SAPS, ano 1, nº 1 novembro de 1947.

A coluna tinha um espaço de cerca de duas folhas no Boletim e havia sempre ampla participação dos frequentadores. O Boletim Mensal do SAPS tinha formato de revista e nele foram publicados artigos sobre a alimentação considerada correta e ideal pelos profissionais de nutrição. Esses artigos ocupavam a maior parte da revista e eram redigidos em linguagem clara e cada vez mais próxima da realidade dos leitores. Havia também algumas seções permanentes com informações institucionais, visitas de personalidades importantes, coluna social – onde se divulgava as festas e os aniversariantes do mês. Era um periódico importante para a divulgação das realizações da diretoria da instituição e de informações sobre os restaurantes do SAPS nos demais estados.

A coluna surgiu no Boletim em 1944, com a intenção de divulgar as manifestações artísticas dos frequentadores. Segundo os redatores da revista, havia muitos frequentadores com talento artístico, faltando a eles uma oportunidade apenas. Desse modo, defendiam que o objetivo da coluna era estimular uma “provável vocação à espera de oportunidade”.¹⁶³

Os textos eram enviados à redação da revista e passavam pelo crivo dos editores. A seleção era feita a partir de critérios “literário, social e moral”,¹⁶⁴ conforme divulgaram na apresentação da coluna. Ao contrário da coluna *Dos trabalhadores ao SAPS*, aqui os trabalhadores não se dedicavam às questões rotineiras do Restaurante. Eles expressavam a maneira como viam o SAPS e o que a instituição representava para suas vidas.

Além disso, a coluna funcionava também como um espaço de sociabilidades entre os frequentadores. Ali eles se conheciam melhor, se relacionavam através dos textos, além de dividirem seus sentimentos e partilharem suas emoções.

É importante pensarmos a forma como aquelas pessoas se sentiam a vontade para ali se expressarem. Trata-se de um grupo de pessoas, em sua maioria simples, com pouca instrução e que ainda assim, apesar do pequeno vocabulário que possuíam, se aventuram a escrever poemas, letras de músicas, entre outros textos. Ali eles se expunham, superavam a pouca habilidade com as palavras para dizer o que o SAPS representava em suas vidas. Cada um ao seu modo, uns se sentindo mais à vontade escrevendo uma letra de música, outros uma prosa, alguns produzindo poemas e textos.

¹⁶³ Boletim Mensal do SAPS. Ano 1, novembro de 1944, nº 1.

¹⁶⁴ Boletim Mensal do SAPS. Ano 1, novembro de 1944, nº 1.

Esse foi o caso de Dulcinéia Machado, que enviou à redação da revista um texto em fazendo referência à sua gratidão ao SAPS e ao que ele representa em sua vida:

“ATOS BENÉFICOS DO SAPS.

O SAPS vem, desde sua fundação, deneficiando a todos os operários.

Primeiro oferece almoço por um preço acessível aos que trabalham, dá também merenda às crianças e o desjejum escolar.

Dá, também, aulas gratuitas em diversos cursos, e mantém uma biblioteca, que tem muitos livros úteis e recreativos.

E, enfim, até aulas de corte tem oferecido às crianças, filhas de trabalhadores.

A essa instituição benemérita, que é o SAPS, devemos toda a nossa gratidão”.¹⁶⁵

Em seu texto, Dulcinéia destacou as sessões que possivelmente mais atendiam suas necessidades: o atendimento às crianças através do desjejum escolar, a merenda e o curso de corte e costura; além da biblioteca e os demais cursos oferecidos. Ela não escreve apenas elogiando o SAPS. Antes, destaca em seu texto o quanto a instituição a beneficiava através das importantes sessões. Não se tratava, portanto, de um texto de bajulação ao SAPS, ou à sua direção. Ela não foi obrigada a escrever e tampouco pediu algo em benefício pessoal. O que Dulcinéia fez foi expor sua gratidão às mudanças que a autarquia proporcionava à sua vida. O que vemos é a expressão de agradecimento a ganhos material e simbólico.

Nos textos os trabalhadores também manifestavam um pouco do contexto que estavam vivendo. Como é o caso do texto de Plínio Rabelo que fez referência ao racionamento que o país estava passando, em decorrência da Segunda Guerra Mundial. Ele disse em seu texto:

“AGORA MUDOU.

Como diz o velho rifão, - há males que vêm para bem...

-Eis um exemplo: antigamente no açougue do “Seu” Joaquim, chegava Madame Genoveva e gritava da porta: “Seu” Joaquim, a minha? O velho açougueiro, que por sinal era mais velho na malandragem do que na idade, piscava olho e acenava para debaixo do Balcão. Madame Genoveva disfarçava um pouco e já se ia... enquanto que o “Brederodes” que já se achava desde as 2 horas da madrugada, metido numa fila (e que fila!...), à espera do açougueiro, que invariavelmente dormia o seu primeiro sono, continuava firme à espera do velho bife.

Veio o racionamento.

¹⁶⁵ Boletim do SAPS, Ano 1, novembro de 1944, nº 1.

Agora, os que comiam muito passaram a comer pouco e os que nada comiam passaram a comer! Nem Madame Genoveva reserva, nem Brederodes entra na fila”.¹⁶⁶

O texto faz uma denúncia aos privilégios que as pessoas mais ricas possuíam para ter acesso a alguns benefícios como a carne, conforme fazia a “Madame Genoveva”. Ele fala de um momento de desigualdade entre a classe mais rica e os trabalhadores na hora de possuírem um mesmo produto: o alimento. Enquanto a “Madame” não precisava esperar nem enfrentar uma fila para comprar o já escasso alimento, o trabalhador – ilustrado na personagem de Brederodes – passava a madrugada na fila para conseguir um pouco de carne.

Dessa forma, o racionamento representou para Plínio Rabelo o fim dos privilégios de poucos naquele momento de necessidade que o país atravessava. Enquanto que para os mais ricos o racionamento não foi bem aceito, para a maioria dos trabalhadores representou uma forma de se controlar a distribuição dos alimentos que estavam escassos, garantindo, dessa forma, que todos tivessem oportunidade mais igualitária no acesso aos gêneros. Além disso, destaca-se nesse contexto a importância dos Postos de Subsistência, onde os trabalhadores podiam comprar os gêneros, mesmo os racionados, com preços fora do mercado.

Plínio encerrou seu texto com uma síntese do que considerava justo para a sociedade. Resultado do que vivenciava nos restaurantes do SAPS: “Agora, os que comiam muito passaram a comer pouco e os que nada comiam passaram a comer! Nem Madame Genoveva reserva, nem Brederodes entra na fila.”. A coluna o oferece a chance de manifestar sua opinião com relação às suas experiências vividas e ainda de podê-la compartilhar com outros trabalhadores. Dessa forma, mais que um espaço de divulgação das manifestações dos frequentadores, a coluna funcionava também como um espaço de difusão de idéias dos trabalhadores, em particular sobre suas noções de justiça e injustiça.

Plínio Rabelo voltou a escrever no Boletim, dessa vez denunciando aqueles que exploravam a nação:

“UM NOVO TIPO DE OLHO.

¹⁶⁶ Boletim do SAPS, Ano 1, novembro de 1944, nº 1.

O olho do explorador não é constituído de cristalino, pupila e íris, como os comuns – nada disso! Ele tem apenas o “ponto cego”... pela ganância.

Não trabalha, mas fosforece [sic] tanto como o de um gato a espreita de um camundongo à meia noite.

Nós brasileiros, sempre fomos explorados, porém não nos habituaremos com tal coisa. Note-se que jamais transpusemos o Atlântico em busca de aventuras ambicionando riquezas. Se o fazemos, atualmente, é para revidar uma afronta que nos fizeram e armados com as armas da lei e da justiça, nunca com as da ganância e má fé.

Existe por aí quem diga: “o brasileiro nada tem! Não é verdade. Não somos os senhores do comércio, porém somos livres e independentes e para combater os que nos exploram temos várias armas, como sejam: Armazéns e postos do SAPS, casas dos Institutos, restaurantes também do SAPS, enfim, aos poucos, ganharemos terreno. Quanto aos “negociantes” que não estiverem satisfeitos, nada será mais fácil do que voltarem para o lugar de onde vieram. Aqui no Brasil precisa-se de trabalhadores e não de “negociantes” exploradores. Só nos interessa os que quiserem conviver e cooperar honestamente conosco para o futuro dos que virão e honra de nossos bravos que morreram na frente de combate”.¹⁶⁷

É possível que Plínio estivesse fazendo uma referência aos portugueses que viviam no Brasil. Muitos dos imóveis alugados pelos trabalhadores pertenciam aos portugueses. Além disso, eram os portugueses também os donos de grande parte dos armazéns, quitandas e estabelecimentos que vendiam os gêneros de primeira necessidade. Não eram raras as brigas e contendas entre trabalhadores e portugueses. As principais razões eram os aumentos dos alugueis e cobranças dos atrasos. Havia entre grande parte daqueles trabalhadores grande antipatia aos lusitanos por se sentirem usurpados por eles. Plínio em seu texto sugere que os trabalhadores se utilizem das “armas” fornecidas pela Previdência Social para se defenderem de seus exploradores. Essas armas, segundo ele, seriam basicamente o SAPS e as casas financiadas pelo IAPI (Instituto de Aposentadorias e Pensões dos Industriários).

Além das refeições servidas nos restaurantes do SAPS, que evitava que os trabalhadores recorressem aos restaurantes privados e assim pudessem ter acesso a uma alimentação nutrida e com baixo custo, as demais sessões do SAPS representavam muito para aquelas pessoas simples, principalmente para os que se sentiam explorados. Por isso são consideradas por Plínio Rabelo como “armas” contra a exploração. Os Postos de Subsistência são um grande exemplo dessas sessões. Ao vender gêneros de primeira necessidade aos trabalhadores frequentadores do Restaurante a praticamente

¹⁶⁷ Boletim do SAPS, Ano 1, nº 2, dezembro de 1944.

preço de custo¹⁶⁸, a sessão os possibilitava não mais recorrer aos armazéns privados que cobravam valores exorbitantes pelos alimentos.

Os Postos de Subsistências foram criados com a intenção de possibilitar aos trabalhadores a oportunidade de comprar alimentos com baixo custo e assim terem mais facilidade para seguir os conselhos alimentares dados pelos profissionais do SAPS. Os trabalhadores sabiam disso e aproveitavam o benefício. Não eram poucos os que se empenham em colocar em prática os conselhos que recebiam. Alguns se propunham a mudar seus hábitos alimentares e de sua família, procurando alcançar uma alimentação mais racional e nutrida.

Esse foi o caso de João Macedo Torres que, não apenas modificou sua maneira de se alimentar como fez questão de divulgar, através de um criativo texto, as diferenças dos que comiam no SAPS e dos que se alimentavam em outros lugares. O texto expressa de forma bem humorada as mudanças trazidas pelo Restaurante. Vale a pena ler a citação completa:

“COME-SE BEM

Ia eu muito distraído, ruminando uns problemas da minha vida e pensando na morte da Bezerra (A Bezerra a que me refiro é a D. Floripes Bezerra, falecida de volvo, o mês passado) creio, mesmo, que ia “cometendo” uns versinhos infames, comparando a malograda D. Floripes a uma “pétala acetinada de rosa, beijada por um raio suavíssimo de luar”, quando, inopinadamente, esbarrei com meu velho conhecido Brederodes, o cacete nº 2 desta cidade de São Sebastião do Rio de Janeiro. Bem que procurei evitá-lo, mas não houve como, porque quando fiz um passinho de valsa para dar uma reviravolta e dobrar a esquina, Brederodes me havia agarrado pela gola do palito, com violência, com ambas as mãos.

- Não, meu amigo, não escapa. Desta vez está seguro, bem seguro! Vamos almoçar na casa do Polidoro. Como-se muito em casa do Polidoro! Opiparamente [sic]! Magnificamente! Você verá... E estalava a língua, prelibando as iguarias complicadas, provavelmente gostosíssimas, que nos estavam reservadas...

- Perdão Brederodes, não posso aceitar tal convite. Nem sequer conheço o seu amigo Polidoro...

- Conheço-o eu, essa é boa! E estou autorizado a levá-lo comigo... Ele terá muito prazer... Creia-me; é ele mesmo quem insiste: “Brederodes, quando você tiver um amigo que seja um bom garfo”...

- Mas eu não sou um bom garfo...

Como é que eu poderia escapar do Brederodes, se o cacete nº 2 desta Cidade Maravilhosa continuava sempre agarrando (e com garras de aço!) à gola do meu casaco? Quando dei acordo de mim, estava numa sala, diante de um brutamontes rubicundo, de olhos empapuçados, os lábios polpudos mamando

¹⁶⁸ Ao valor de custo do gênero era acrescentada apenas uma taxa de 10% para cobrir os custos administrativos dos Postos de Subsistência.

um charuto no canto da boca. Apresentações; amabilidades; conversinhas... e brucutu: almoço!

O que o Brederodes chama de “comer bem”, eu provo que é comer mal! O almoço em casa do volumoso Polidoro foi simplesmente pantagruélico! Uma complicação de pratos variados, comida em demasia e misturas prejudiciais... Quando nos levantamos da mesa, eu estava francamente envergonhado e isto porque para o Brederodes cacetíssimo eu havia cometido um papel triste, e o próprio Polidoro já me olhava com certo ar desdenhoso e despeitado, supondo que, por não ter comido também como eles, vorazmente, qual um bárbaro ou um faminto, eu não soubera apreciar devidamente a arte, o talento e a competência da cozinheira.

O Polidoro chegou mesmo a revelar o seu despeito nestas frases, lançadas com um sorrisinho sarcástico de mofa, ao perturbado Brederodes: - “Mas este senhor seu amigo não é um homem! Quase não come nada! Parece, antes, um beija-flor!”

Eu, beija-flor! Eu, pai de cinco filhos, corados e sadios, chefe da seção de “Enrolamento” da fábrica onde há 5 anos trabalho com dedicação e competência, ser xingado de beija-flor por um paquiderme bocal!...

Arranjei um pretexto e despedi-me. Deixei duas feras brutas refesteladas em duas macias poltronas, as pernas estiradas para frente, a calças semi-desabotadas, as panças redondas esticadíssimas, como se fossem estourar, encobrando o penoso trabalho de uma digestão difícil – e o pior é que eu mesmo, eu, o beija-flor, me sentia empanturrado e incapaz de continuar os meus versos em louvor da pranteada D. Floripes Bezerra, que morreu mesmo em idade de bezerra, o que lhe foi de muita vantagem...

Francamente: almoçar bem é no SAPS. Nós estamos no século XX, não devemos comer como os nossos irmãos trogloditas...

No SAPS come-se cientificamente. A química alimentar é estudada, cuidadosa, delicadamente. Sou capaz de apostar que nem Brederodes nem o Polidoro sabem o que são vitaminas...

Pois eu sei.

Depois de um almoço no SAPS eu sou capaz de fazer versos até a avó da Bezerrinha, quanto mais a D. Floripes, que era tão bonita!”¹⁶⁹

O texto de João Macedo Torres nos oferece muitas informações sobre o SAPS, sobre a recepção dos nossos hábitos propostos pelos profissionais de alimentação, sobre a concepção de boa alimentação, entre outras. Não obstante, procurarei me deter nas questões mais relevantes do texto.

João Macedo começou fazendo uma importante referência a uma doença que era muito combatida pelos nutrólogos do SAPS em seus artigos: o volvo. Uma obstrução intestinal, muitas vezes relacionado à má alimentação, que poderia levar à morte. Um mal conhecido e vivido por muitos brasileiros, o popular “nó-nas-tripas”. Ao citar uma personagem que teria falecido em decorrência da doença, Macedo demonstrou ter

¹⁶⁹ Boletim do SAPS. Ano 1, nº 4, fevereiro de 1945.

conhecimento dos males causados pela má alimentação. Esse conhecimento procedia dos inúmeros artigos publicados nos boletins do SAPS. Assim como o volvo, muitas doenças atingiam os trabalhadores, como as cáries dentárias, o raquitismo, a pancreatite e demais inflamações, as inúmeras doenças intestinais, escorbuto, anemia, entre outras. As causas dessas doenças eram explicadas pelos nutrólogos do SAPS, que também orientavam aos frequentadores de como se prevenirem de tais males.

A descrição que Torres faz da personagem de Brederodes também nos é relevante. Uma pessoa inconveniente, grosseira, ignorante e perturbada. Alguém que desconhecia completamente os conselhos do SAPS, assim como não participava dos benefícios da instituição. Brederodes seria uma pessoa que vive no “atraso”, que não tinha conhecimento do que realmente era importante para saúde e que portanto ainda estava preso aos “velhos hábitos” de alimentação.

Assim como este, Polidoro era apresentado com as mesmas características, porém com um agravante: seria o anfitrião de toda aquela comilança. Um sujeito descrito como “brutamontes rubicundo, de olhos empapuçados, os lábios polpudos mamando um charuto no canto da boca”. Alguém que estava longe da forma “correta” de se alimentar e que também vivia no “atraso”, oferecendo banquetes de desperdícios e gluttonaria.

Atraso foi, por muitas vezes, o nome dado pelos profissionais do SAPS aos hábitos populares de alimentação. Em seus artigos escreviam sobre as “ciências do século XX”, e a maneira como o SAPS estava incluído nesta pauta. Dentro do contexto de pensar cientificamente, os nutrólogos sugeriam uma alimentação racional, pautada nos estudos da nutrição. Quer dizer, se alimentar conforme sugeriam e comer no SAPS significava fazer parte do século XX, não estar no atraso.

Brederodes, o amigo glutão, valorizava – assim como muitos brasileiros que não atentavam para os conselhos do SAPS – a quantidade de comida em detrimento de sua qualidade. Ao ver seu amigo comendo moderadamente chega supor que estivesse desdenhando a comida ou que tivesse reprovado seu sabor. Contudo, seu amigo estava apenas comendo o que lhe era necessário, conforme aprendeu com os profissionais do SAPS.

O resultado de todo aquele desperdício foi o “penoso trabalho de uma digestão difícil”. O comer muito se opõe ao comer bem. Ao contrário do que supunha Brederodes, comia-se mal na casa de Polidoro. Os profissionais do SAPS ensinavam aos trabalhadores que devemos comer apenas a porção necessária, evitando excessos e

que comer muito não significava comer bem. Além disso, valorizavam o consumo dos alimentos chamados *protetores* – ovos, leite, verduras, carnes, frutas – em detrimento dos *alimentos calóricos* – farinhas, cereais e gorduras. Além disso, em seus conselhos alimentares, os nutrólogos diziam que “só devemos comer o que gostamos depois de haveremos comido aquilo que devemos comer”.¹⁷⁰ Em suma, embora coma-se muito na casa do Polidoro, era no SAPS que comia-se bem.

João Macedo procurava seguir os conselhos dos profissionais do SAPS e sabia dos benefícios que eles traziam à sua saúde e à de sua família. Ele se descreve muito orgulhosamente como pai de cinco filhos “corados e sadios”. Para um trabalhador comum, frequentador do SAPS, sustentar cinco filhos longe do risco de desnutrição e subnutrição, além das doenças causadas pela carência de nutrientes, era mesmo motivo de orgulho. João Macedo sabia que o segredo para tal era seguir todos os conselhos dados pelos profissionais e os seguia com muito esmero.

Se Brederodes nem Polidoro sabiam como se alimentar corretamente, ele sabia. No texto mostra conhecimento sobre a importância das vitaminas, sobre a alimentação considerada “científica” – quer dizer, aquela que na medida ideal fornece os nutrientes que nosso organismo necessita. João Macedo reconhecia o trabalho de educação alimentar empreendido pelos profissionais do SAPS e o valorizava. Para aquele trabalhador saber que a refeição que comia era cuidadosamente estudada e que havia um programa designadamente criado para cuidar de sua alimentação tinha um valor especial. Para João Macedo Torres isso era, inclusive, motivo de orgulho. Assim, diversas vezes em seu texto sugere que seus amigos que comem mal nada sabem sobre a alimentação nos padrões científicos da época.

A análise das páginas da coluna *Dos trabalhadores ao SAPS* nos permite conhecer o cotidiano da instituição. Ali descobrimos que havia diversos frequentadores se manifestando pelo melhor funcionamento da autarquia. Eram pessoas comuns; comensais que, mais do que refeições, dividiam opiniões, sentimentos, saberes e sugestões. Embora diversas vezes discordassem sobre um mesmo tema, estas pessoas partilhavam o sentimento de zelar pelo SAPS. Tinham-no como um ganho social, um bem ao mesmo tempo material e simbólico, algo que, portanto, dependia de seu cuidado e atenção.

¹⁷⁰ SAPS: Boletim Mensal do SAPS, ano 1, nº 2, dezembro de 1944.

Através da coluna, os trabalhadores defendiam suas opiniões acerca das mudanças propostas pela diretoria da autarquia. Interpretavam a coluna como um espaço onde podiam se manifestar e expor suas idéias. Todavia faziam mais que isso. Através de suas cartas, eles influenciavam na administração do próprio SAPS. Suas intervenções muitas vezes chegaram a mudar a rotina dos restaurantes.

Além disso, as cartas apontavam para o fato de que o SAPS foi também uma construção dos trabalhadores. Eles não apenas usufruíam do benefício, nem mesmo o receberam passivamente. Antes, interagiam com a instituição, sobretudo porque havia neles o sentimento de que o SAPS lhes pertencia. Se sentiram parte de todo o programa educação alimentar que estava sendo aplicado desde a criação do Restaurante.

Dessa forma, conforme foi mostrado no capítulo, os frequentadores através de suas cartas contribuíram para a criação de algumas das sessões do SAPS. Foram também os responsáveis pelas inúmeras mudanças na estrutura e funcionamento dos restaurantes.

A diretoria de Humberto Peregrino criou as colunas *Página do Trabalhador e Dos Trabalhadores à direção do SAPS* com o propósito de estabelecer um canal de comunicação entre os frequentadores e a direção. Ao analisarmos mais apuradamente a coluna é possível perceber como esta relação se estabeleceu. A preocupação da diretoria em tomar de Getúlio Vargas o legado da instituição surge nas respostas dirigidas por Peregrino aos missivistas. Contudo, através das cartas dos frequentadores, notamos o quanto esta tarefa se fazia difícil para a diretoria. Apesar das divergentes opiniões com relação a Vargas, as cartas tinham em comum o reconhecimento e gratidão dos trabalhadores a ele pela criação do SAPS.

De todo modo, a comunicação entre frequentadores e direção se efetivou com ampla participação daqueles através das cartas. Conforme podemos notar, nenhum detalhe da rotina dos restaurantes fugia aos olhos dos trabalhadores que não tardavam em dirigir à direção suas sugestões, reclamações, elogios ou críticas. Eles receberam o espaço dado por Humberto Peregrino e não hesitaram em utilizá-lo para garantir vantagens tanto para si assim como para o SAPS.

Além de observarmos como os trabalhadores interagiam com o SAPS, Concluimos também que eles manifestavam através das cartas a maneira como interpretavam a instituição. A coluna *Página do Trabalhador* é muito importante nesse sentido. Ela nos permite conhecer o que alguns comensais pensavam sobre a instituição através dos textos redigidos por eles mesmos. Nela são registrados diversos poemas e

textos escritos pelos próprios frequentadores, onde expõem a maneira como viam o SAPS

Através de alguns exemplos podemos ver ainda que os frequentadores utilizaram o espaço da coluna para compartilharem suas idéias a cerca dos acontecimentos que viviam. Ali eles difundiam a interpretação que faziam daqueles momentos e experiências. Expunham ainda suas crenças e ideologias através de suas poesias e textos.

Notamos, portanto, que aquelas pessoas produziam e reproduziam suas idéias utilizando os boletins como espaço legítimo para tal. Eles estavam longe de ser passivos ou omissos a tudo o que viviam no SAPS. Reagiam a todas as mudanças que ocorriam na instituição, bem como participavam de sua rotina.

Além disso, as cartas escritas pelos frequentadores mostram como eles receberam a política de educação alimentar. Os conselhos dos profissionais do SAPS, como vimos no capítulo anterior, foram bem acolhidos por grande parte dos comensais, muito embora alguns deixassem registradas suas reclamações, como pudemos ver. Todavia, a despeito de algumas reclamações pontuais, as cartas nos mostraram que os frequentadores não apenas procuravam colocar os conselhos em prática como demonstravam admiração e reconhecimento pelo programa implementado pelos profissionais. Dessa forma, percebemos que os trabalhadores não receberam as mudanças propostas pelo programa como imposição e sim como conselhos. E não só seguiram os conselhos como reconheceram o impacto deles em suas vidas.

A manifestação dos trabalhadores é analisada aqui através de fontes oficiais. Sabemos que, por muitas vezes, estas fontes limitam a capacidade de alcançar essas pessoas. Contudo, não viabilizam a análise da expressão dos trabalhadores com relação ao SAPS, muito menos desqualificam a fonte como instrumento de pesquisa.

Assim, foi o SAPS não apenas um restaurante e sim o centro e a base de um amplo programa de melhoria da alimentação do trabalhador brasileiro. Os trabalhadores sabiam disso e o reconheciam como tal, além de se sentirem como parte integrante desse processo, conforme se pode notar nas cartas escritas por eles próprios. Dessa forma, ao lançarmos nosso olhar e ouvidos a essas “vozes” dos trabalhadores percebemos o quanto esses interagem com a instituição e com os funcionários do Estado que ali atuavam.

CONCLUSÃO

O Serviço de Alimentação da Previdência Social foi um órgão concebido dentro do programa de políticas públicas de alimentação. Sua proposta era oferecer alimentação de qualidade aos trabalhadores a um preço módico, de forma que pudessem se alimentar melhor. Pouco tempo após sua criação, o SAPS teve suas finalidades ampliadas e passou a representar um modelo de programa de educação alimentar.

Mais do que oferecer refeições aos trabalhadores, o SAPS passou a alcançar seus lares também. Visando propor novos hábitos alimentares à população brasileira, criou medidas específicas para as famílias como os Postos de Subsistência, o desjejum escolar, o Consultório de Alimentação Econômica, entre outros.

O SAPS representou o veículo de execução de um programa cuja finalidade era transformar os hábitos de alimentação dos trabalhadores, propondo uma nova maneira de se alimentar dentro dos padrões científicos. Ali foram criados projetos que incentivaram estudos na área da nutrição. No SAPS se ensinava o trabalhador e sua família sobre como se alimentar eficiente e qualitativamente melhor.

Mais do que uma rede de restaurantes populares, o SAPS foi um projeto sério que envolvia profissionais capacitados para a tarefa de executar o programa de educação alimentar. Os técnicos de alimentação e as visitadoras são um exemplo disso. Aqueles formavam um grupo de médicos nutrólogos, nutricionistas, químicos, entre outros, que se dedicavam ao trabalho de pesquisa dos alimentos, orientação aos trabalhadores e divulgação do programa de educação alimentar do governo. As visitadoras de alimentação exerciam a tarefa de orientar as donas de casa em suas atividades cotidianas – como a preparação dos alimentos – e em como manter a família longe do risco de desnutrição. Para isso, visitavam os lares explicando questões como a propriedade dos alimentos.

O SAPS também era um centro de sociabilidades, promovendo festas, concursos culturais, concertos de música, entre outras atividades. Também um centro de promoção cultural com bibliotecas e discotecas. Promoveu também a formação dos trabalhadores com cursos de alfabetização, Corte e Costura e outros.

Contudo, o que torna o SAPS especial em toda sua trajetória é o fato de representar para os trabalhadores uma conquista em termos de cidadania social. O órgão em questão deu ao trabalhador um direito fundamental: o de se alimentar bem. E não só a ele como a sua família. Para que tal direito fosse exercido, medidas foram

implementadas, dentro dos padrões científicos da época. Além disso, uma equipe de técnicos de alimentação foi formada neste esforço de melhorar a alimentação do trabalhador.

Melhorar a alimentação do trabalhador implicava na divulgação, em seu meio, das vantagens que teria em seguir as indicações dos técnicos e nutrólogos. Para isso, foi criado um amplo programa de divulgação de informações sobre a alimentação racional. Foi colocada em prática então uma ação educativa junto aos trabalhadores que visava orientá-los sobre as questões referentes à alimentação.

Partindo-se da idéia de que o trabalhador não sabia como se alimentar da forma adequada, o programa de educação agiu no sentido de sugerir uma verdadeira mudança de hábitos a partir da eliminação dos costumes populares relativos à alimentação. Nesse sentido, os boletins publicados pelo SAPS tiveram fundamental importância. Ali eram publicadas informações que instruíam os trabalhadores sobre a forma ideal de se alimentar e se manter distante do risco de desnutrição. O periódico *SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social* se destaca pela publicação de artigos que informavam aos trabalhadores sobre questões como os valores nutricionais dos alimentos, a importância de se alimentar corretamente, a relação do nosso corpo com os alimentos etc. Este boletim, portanto, foi o principal veículo de divulgação das orientações da equipe técnica do SAPS.

Contudo, para que o projeto de educação alimentar tivesse resultados satisfatórios o governo decidiu criar medidas para facilitar o acesso dos trabalhadores aos alimentos. Nesse sentido, foram criados os Postos de Subsistência que vendiam gêneros de primeira necessidade aos trabalhadores a quase preço de custo. Mais do que oferecer gêneros a baixo preço, os Postos de Subsistência representavam economia e acesso à saúde para as famílias dos frequentadores. Funcionavam no sentido de complementar a política de educação alimentar.

O projeto de educação alimentar do SAPS foi influenciado pela matriz norte-americana. Acordos entre Brasil e Estados Unidos no contexto da Segunda Guerra Mundial e da Política da Boa Vizinhança abrangeram diversas áreas, entre elas, a alimentação. Dessa forma, é de grande importância a participação norte-americana na elaboração e implantação da política de educação alimentar empreendida pelo SAPS. Esta participação se deu através de financiamentos, fomentos a pesquisas e estágios e, até mesmo, pela atuação de profissionais daquele país na formação do quadro de profissionais da autarquia. O resultado dessa participação é visto não apenas nos estudos

do SAPS como na implementação de projetos como a Escola de Visitação Alimentar Agnes June Leith, criada em agosto de 1944 na cidade de Fortaleza.

Os esforços do SAPS no sentido de orientar aos trabalhadores não se limitavam aos artigos publicados. O Consultório de Alimentação era uma dessas medidas. Destinado a consultas a respeito da alimentação do trabalhador, o consultório contava com um nutricionista que atendia os frequentadores que buscavam orientação sobre alimentação. Ali sugeriam ao trabalhador novos hábitos alimentares e incentivavam o consumo de determinados alimentos. As consultas, que também eram feitas através de cartas, eram uma forma mais direta de orientação. Ali o trabalhador expunha seus hábitos alimentares e sua realidade em termos aquisitivos. Os conselhos eram dados considerando a condição econômica de cada trabalhador em particular. Os nutricionistas orientavam aos trabalhadores sobre como se alimentar melhor conjugando a parte técnica e científica da alimentação com sua realidade econômica.

Desse modo, como pudemos notar, estas consultas nos mostram que havia uma interlocução direta entre os funcionários do SAPS e os trabalhadores. Ao passo que profissionais da instituição ensinavam a população a comer de forma mais saudável, os trabalhadores reagiam a esta prática pedagógica, mostrando seus limites em termos aquisitivos e obrigando os especialistas a responderem e a olharem a realidade deles. No diálogo estabelecido entre eles, a via era de mão dupla.

Pode-se ainda afirmar que o SAPS foi também uma construção dos trabalhadores. Os trabalhadores não o receberam passivamente, apenas como um benefício. Eles participaram e foram em muitos momentos decisivos no funcionamento e até ampliação das atividades da autarquia. Através das cartas enviadas à diretoria do órgão, através do *Boletim do SAPS*, eles demonstram, através de suas críticas, elogios e sugestões, como interagem com a instituição. Havia portanto um canal de comunicação entre a diretoria do SAPS e os frequentadores que possibilitou, que eles expressassem suas demandas. Através das cartas e textos produzidos pelos próprios trabalhadores é possível conhecer como interpretavam a autarquia e como interagem com ela.

Como podemos notar, os técnicos do SAPS se esforçaram para orientar bem os trabalhadores, embora nem sempre na prática isso fosse possível. De todo modo, a contribuição do SAPS com seu projeto de melhoria da condição de alimentação do trabalhador é inegável. Embora não tenha atingido a toda a classe trabalhadora, muitas famílias foram beneficiadas pelas seções e atividades do SAPS. Infelizmente não é possível saber o quanto aqueles trabalhadores aplicaram os conselhos recebidos ou até

que ponto mudaram seus hábitos alimentares. Mas o esforço feito pela instituição, junto com sua equipe técnica, fez parte de um programa comprometido com a melhoria da alimentação dos trabalhadores. As razões que levaram a esse projeto não são o centro desse trabalho. Aqui procurei focar na relação entre o projeto de melhoria da alimentação e os trabalhadores, entre estes e a instituição. O que o SAPS representou para eles.

O projeto se perdeu com o golpe civil militar de 1964, junto com outros que visavam garantir os direitos sociais dos trabalhadores. Mas, para o historiador, ficou um exemplo de um direito de cidadania fundamental e básico, o direito de se alimentar bem.

BIBLIOGRAFIA

- ARAÚJO, Ricardo Benzaquem. "O dono da casa - Notas sobre a imagem do poder no 'mito Vargas'". In *Religião e Sociedade*. Rio de Janeiro, ISER/CER, 1986.
- BARTH, Fredrik. "A análise da cultura nas sociedades complexas" Em: LASK, TOMKE (org.). *O Guru, o Iniciador e outras variações antropológicas*. Rio de Janeiro, Contra-Capa, 2000.
- BARROS, Orlando de. Os intelectuais e o ministério Lindolfo Collor. Em: FERREIRA, Jorge; REIS, Daniel Aarão (org.). *As esquerdas no Brasil: A formação das tradições (1889-1945)*, vol 1. Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 2007.
- BOMENY, Helena (org.). *Constelação Capanema: intelectuais e políticas*. Rio de Janeiro, Ed. FGV/Universidade São Francisco, 2001.
- BURKE, Peter (org.). *A escrita da história: novas perspectivas*. São Paulo, Editora Unesp, 1992.
- CAMPOS, André Luiz Vieira de. *Políticas Internacionais de Saúde na Era Vargas: o Serviço Especial de Saúde Pública, 1942-1960*. Rio de Janeiro, Editora Fiocruz, 2006.
- CANCELLI, Elizabeth. *O mundo da violência. A polícia na era Vargas*. Brasília, Ed. da UnB, 1993.
- CAPELATO, Maria Helena Rolim. *Multidões em cena. Propaganda política no varguismo e peronismo*. Campinas, Papyrus, São Paulo/FAPESP, 1998.
- CARNEIRO, Maria Luiza Tucci. *O anti-semitismo na era Vargas (1930-1945)*. São Paulo, Brasiliense, 1988.
- CARONE, Edgar. *Estado Novo*. Rio de Janeiro, Difel, 1976.
- CARVALHO, José Murilo de. *Cidadania no Brasil: um longo caminho*. Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 12ª Ed. 2009.
- CASTRO, Josué de. *Geografia da Fome*. 4ª ed. (edição popular), Rio de Janeiro, Livraria Editora da Casa do estudante do Brasil, s/d.
- _____. CASTRO, Josué de. *Geografia da Fome*. volumes 1 e 2, 7ª ed., São Paulo, Editora Brasiliense, 1961.
- _____. CASTRO, Josué. *Condições de Vida das Classes Operárias do Recife*. Departamento de Saúde Pública, Recife, 1935.
- CERTEAU, Michel de. *A escrita da História*. Rio de Janeiro, Forense Universitária, 2008.

CHARTIER, Roger. *A História Cultural: entre práticas e representações*. Rio de Janeiro, Bertrand Brasil, 1990. Tradução Maria Manuela Galhardo

_____. O mundo como representação. *Estudos Avançados*, Vol. 5, nº11. São Paulo, 1991.

CIDRACK, Marlene Lopes; BEZERRA, José Arimatea Barros. *ESCOLA AGNES JUNE LEITH. Formação e prática curriculares de visitadoras de alimentação (1944-1966)*. Em: http://www.nutes.ufrj.br/coloquio/Arquivo/Carmo_Cidrack.pdf. Consulta feita em janeiro de 2011.

COSTA, Dante. *Bases da alimentação racional: orientações para o brasileiro*. São Paulo, Companhia Editora Nacional, 1938.

D'ARAUJO, Maria Celina. *A Era Vargas*. São Paulo, Moderna, 1997.

_____. *O Estado Novo*. Rio de Janeiro, Zahar, 2000.

DARNTON, Robert. *O Grande Massacre dos Gatos e outros episódios da História Cultural da França*. 4ª Edição. São Paulo, Graal, 1986.

DECCA, Maria Auxiliadora Guzzo. *A vida fora das fábricas. Cotidiano operário em São Paulo 1920-1934*. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1987.

DUTRA, Eliana Regina Freitas. *O ardil totalitário. Imaginário político no Brasil dos anos 30*. Rio de Janeiro/Belo horizonte, UFRJ/UFMG, 1997.

_____. "História e culturas políticas – Definições, usos e genealogias". *Varia História*, UFMG, nº.28, 2001, pg. 24.

ELIAS, Norbert. *O processo civilizador volume 2: Formação do Estado e civilização*. Rio de Janeiro, Jorge Zahar Ed., 1993.

EVANGELISTA, Ana Maria da Costa. *Sede de Leitura: memórias da Biblioteca Popular do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) no cotidiano de Juiz de Fora*. Dissertação de Mestrado, UFJF, 2007.

FAUSTO, Boris. *Trabalho Urbano e conflito social, 1890-1920*. São Paulo, Difel, 1977.

FERREIRA, Jorge. *Trabalhadores do Brasil. O imaginário popular*. Rio de Janeiro, Ed. FGV, 1997.

_____. (org.). *O populismo e sua história: debate e crítica*. Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 2001.

FERREIRA, Jorge & AARÃO REIS, Daniel. *As esquerdas no Brasil, volume 1 A formação das tradições (1889-1945)*. Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 2007.

- FERREIRA, Jorge. & DELGADO, Lucília de Almeida Neves. *O Brasil Republicano*: volume 2 O tempo do nacional-estatismo. Rio de Janeiro, Editora Civilização Brasileira, 2003.
- GEERTZ, Clifford. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro, Ed. Guanabara, 1989.
- GINZBURG, Carlo. *O queijo e os vermes: O cotidiano e as idéias de um moleiro perseguido pela Inquisição*. São Paulo, Companhia das letras, 1987.
- _____. *Mitos emblemas e sinais*. São Paulo, Companhia das Letras, 1987.
- GOMES, Angela de Castro. *A invenção do trabalhismo*. Rio de Janeiro, Ed. FGV, 2005, 3 ed.
- _____. *Cidadania e Direito do Trabalho*. Rio de Janeiro, Zahar, 2002.
- _____. (org.). *Escrita de Si. Escrita da História*. Rio de Janeiro, Ed. FGV, 2004.
- _____. (org.). *Capanema: o ministro e seu ministério*. Rio de Janeiro, Ed. FGV/Universidade São Francisco, 2000.
- GOULART, Silvana. *Sob a verdade oficial: ideologia, propaganda e censura no Estado Novo*. São Paulo, Marco Zero, 1990
- L'ABBATE, Solange. As políticas de alimentação e nutrição no Brasil. *Revista de Nutrição*, v.1, nº 2, jul/dez 1998.
- LACERDA, Aline Lopes de. "Obra Getuliana ou como as imagens comemoram o regime". In *Estudos Históricos*, n. 14. RJ, Ed. da FGV, 1994
- LENHARO, Alcir. *Sacralização da política*. Campinas, Ed. da Unicamp/Papirus, 1986.
- MARSHALL, T.H. *Cidadania, classe social e status*. Rio de Janeiro, Zahar, 1978.
- MENDONÇA, Sonia Regina de. Ensino agrícola e influência norte-americana no Brasil (1945-1961). *Tempo*. Revista do Departamento de História da UFF, vol. 15, nº 29, jul-dez 2010.
- NEVES, Lucília de Almeida. Cidadania: Dilemas e Perspectivas na República Brasileira. Em: *Tempo*. Rio de Janeiro, vol. 4, 1997. GOMES, Angela de Castro. *Cidadania e Direito do Trabalho*. Rio de Janeiro, Zahar, 2002.
- OLIVEIRA, Lúcia Lippi; VELLOSO, Mônica P.; GOMES, Angela de Castro. *Estado Novo. Ideologia e poder*. Rio de Janeiro, Zahar Editores, 1982.
- PANDOLFI, Dulce (org.). *Repensando o Estado Novo*. Rio de Janeiro, Ed. FGV, 1999.
- RÉMOND, RENÉ. *Por uma história política*. 2ª ed., Rio de Janeiro, Ed. FGV, 2003.
- REVEL, Jacques. *Jogos de escalas: a experiência da micro-análise*. Rio de Janeiro, Ed. FGV, 1998.

- RIOUX, Jean-Pierre; SIRINELLI, Jean-François. *Para uma história cultural*. Lisboa: Estampa, 1998.
- SILVA, Maria Helena Oliveira da. Programa de alimentação do Trabalhador – PAT. Estudo do desempenho e evolução de uma política social. Dissertação de mestrado. Escola Nacional de Saúde Pública – Fundação Oswaldo Cruz. Rio de Janeiro, 1998.
- SOIHET, Rachel. *A subversão pelo riso*: Estudos sobre o carnaval carioca da “Belle Époque” ao tempo de Vargas. Rio de Janeiro, Ed. FGV, 1998.
- THOMPSON, E. P. *Costumes em comum*. São Paulo, Companhia das Letras, 1998.
- _____. *As peculiaridades dos ingleses e outros artigos*. Campinas: Editora da Unicamp, 2001.
- TOLOZA, Daniela Cervo de. Nutricionista: um histórico da profissão até os dias atuais. Monografia apresentada ao Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília. Brasília, 2003.
- TOTA, Pedro, A. *O imperialismo sedutor - a americanização no Brasil na época da Segunda Guerra*. São Paulo, Companhia das letras, 2000.
- VAINFAS, Ronaldo. *Micro-história*. Os protagonistas anônimos da História. Rio de Janeiro, Campus, 2002.
- VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. *Revista Nutrição*. Campinas, 15 (2), maio/ago., 2002, pg. 129.
- VELHO, Gilberto. *Projeto e metamorfose*. Antropologia das sociedades complexas. Rio de Janeiro, Jorge Zahar Ed., 1994.
- WOLFE, JOEL. “Pai dos pobres” ou “mãe dos ricos”? Getúlio Vargas, industriários e construções de classe, sexo, e populismo em São Paulo 1930-1954. In. Brasil 1954-1964. *Revista Brasileira de História* (São Paulo), Anpuh, Marco Zero, v. 14. n 27, 1994.

DOCUMENTOS CONSULTADOS

Arquivos Brasileiros de Nutrição

Boletim Estatístico do SAPS

Boletim do SAPS. Serviço de Alimentação da Previdência Social

Decreto-Lei nº 2.478, de 05 de agosto de 1940.

Decreto-Lei nº 3.709, de 14 de outubro de 1941.

Decreto-Lei nº 4.859, de 21 de outubro de 1942.

Decreto-Lei nº 5.443, de 30 de abril de 1943.

Decreto-Lei n.229, de 28 de fevereiro de 1967.

Jornal Gazeta de Notícias, ano XVIII, nº 5478, 27/01/1945, p. 4.

Revista de Nutrição do SAPS.

SAPS: Boletim Mensal do Serviço de Alimentação da Previdência Social