COMIDA E DIREITOS HUMANOS NO PRESÍDIO CENTRAL DE PORTO ALEGRE

Dani Rudnicki

FOOD AND HUMAN RIGHTS IN THE CENTRAL PRISON IN PORTO ALEGRE

RESUMO

Este trabalho busca determinar a realidade da preparação, distribuição e quantidade da comida oferecida no Presídio Central de Porto Alegre, RS, aos detentos. Ele foi elaborado utilizando-se metodologia qualitativa, a partir de observações *in loco*, e entrevistas realizadas no mês de fevereiro de 2010 com presos, policiais e técnicos que atuam na cozinha dessa prisão. Percebeu-se que os presos gostam da comida recebida e não reclamam de questões relativas à higiene ou qualidade. Assim, ainda que a comida não seja produzida em obediência a padrões mínimos de higiene, as críticas nesse sentido provêm apenas por parte de visitantes (políticos, juízes, promotores, defensores de direitos humanos), que pertencem a outra classe social e que, portanto, possuem um gosto diverso (Bourdieu). Logo, ainda que os Direitos Humanos não sejam atendidos nessa unidade prisional (em especial no que tange à superlotação), pode-se afirmar que, no referente à alimentação, o atendimento é satisfatório.

PALAVRAS-CHAVE

Comida; Presídio Central; Direitos humanos; Porto Alegre.

ABSTRACT

This paper seeks to determine the reality of the preparation, distribution and quantity of food offered in the Central Prison of Porto Alegre, Rio Grande do Sul, to the detainees. It was developed using qualitative methodology, from on-site observations and interviews conducted in February 2010 with prisoners, officers and technicians who work in the kitchen of this prison. It was noted that prisoners like the food received and did not complain of issues relating to hygiene or quality. So even though the food is not produced in compliance to minimum standards of hygiene, the criticism in this sense comes only by guests (politicians, judges, prosecutors, and defenders of human rights) that belong to another class and therefore have a different taste (Bourdieu). So, although human rights are not met in this prison unit (especially with regard to over crowding), one can say that, with regard to food, the service is satisfactory.

KEYWORDS

Food; Presídio Central; Human Rights; Porto Alegre.

"Animais se alimentam, homens jantam."
Jean Anthelme Brillat-Savarin
(advogado, político e cozinheiro, 1755–1826)

INTRODUÇÃO

Comer é uma necessidade biológica, emocional e social. Comer pode representar amizade, amor, comunicação e hospitalidade. É um ato muito mais complexo do que simplesmente ingerir alimentos, é um ritual repleto de significações, presente no cotidiano de todos (Poulain, 2007; Rowley, 2009). Todavia, não existem livros ou mesmo artigos disponíveis sobre a questão da comida nos presídios brasileiros (ao menos na biblioteca eletrônica Scielo e nos bancos de dados pesquisados). Assim, neste artigo, busco conhecer a realidade da preparação, distribuição qualidade e quantidade da comida no Presídio Central de Porto Alegre (PCPA), através dos homens responsáveis pela preparação dos alimentos no que Dostoiéviski (s.d.), no título de livro, chamou de *Casa dos mortos*.

Como problema procuro desvendar se a alimentação dos presos obedece aos mandamentos relativos aos direitos humanos, buscando saber como, no Presídio Central, a comida é elaborada, quem são os presos cozinheiros, como aprenderam a cozinhar, qual sua relação com a comida, a importância concedida a ela; assim como se ela é suficiente e possui qualidade que a certifique como adequada aos direitos humanos.

O artigo foi elaborado utilizando metodologia qualitativa, a partir de observações *in loco*, e entrevistas realizadas no mês de fevereiro de 2010 com presos, policiais e técnicos que atuam na cozinha dessa prisão. Os contatos começaram em janeiro, quando escrevi para um major da polícia militar gaúcha (Brigada Militar, BM).[1] Solicitei o telefone ou o e-mail de alguém para realizar trabalho no PCPA. Recebi depois resposta com cópia para conversar com o tenente-coronel, comandante do Presídio Central. Telefonei a ele, que não atendeu, mas pouco depois retornou a ligação, colocando-se à disposição para me receber. Foi marcada uma visita. No total, foram seis, com a realização de quinze entrevistas. A primeira serviu para falar com o tenente-coronel e as outras cinco para entrevistas. Na primeira me apresentei e apresentei o projeto. Muito receptivo, falando na necessidade de a Academia interessar-se pelas questões penitenciárias e mostrando uma série de estudos realizados ou em realização sobre a Casa, o comandante permitiu-me desenvolver o trabalho. Desculpando-se por não poder me acompanhar apresentou-me um sargento e designou-o para providenciar condições para meu trabalho. O número de entrevistas foi definido pelo critério da saturação, ou seja, interrompi a realização quando os informantes passaram a repetir ideias.

Nessa mesma ocasião o sargento me levou para conhecer as instalações das cozinhas e áreas contíguas. As entrevistas aconteceram ao lado da cozinha, no depósito de alimentos não perecíveis. Na última, realizei entrevistas, almocei no refeitório dos servidores e voltei a conversar com o comandante. Em uma das visitas tive a oportunidade de ingressar na primeira galeria do pavilhão "A", em dia de revista, ou seja, quando ela estava desocupada, para que os policiais procedessem inspeção em busca de drogas, armas, telefones celulares, etc.

Como todos que ingressam no interior do presídio, visitantes ou trabalhadores, quando me dirigia a determinadas partes, precisava usar colete a prova de balas. Foi-me permitido pela direção da casa acessar a todos os locais com máquina fotográfica e utilizá-la sem restrições – exceto a de preservar a identidade dos apenados; apenas me foi recusado fotografar a cantina, espaço sob administração privada, alegando a proprietária estar proibida de fazê-lo por força do contrato assinado com a Superintendência dos Serviços Penitenciários (Susepe).

Por fim, cabe uma nota concernente a preocupações éticas no que tange a pesquisa com pessoas presas. Bourdieu (1997) importa-se muito com a questão da entrevista, definida como uma intrusão na qual o pesquisador estabelece as regras e busca alcançar seus objetivos. O sociólogo francês destaca também a dessimetria social, eis que quem entrevista ocupa, em regra, posição superior ao pesquisado na hierarquia das diferentes espécies de capital, especialmente do cultural (Bourdieu, 1997, p. 695). Na entrevista, pois, pode se explicitar uma forte violência simbólica. O mestre francês propõe algumas medidas para evitar isso. Todavia, quando se realiza uma pesquisa dentro de uma instituição prisional, não há como fazê-lo. O comandante no primeiro encontro disse que o único limite ao meu trabalho seria a concordância do apenado, mas há de se pensar que um prisioneiro nunca diria não ao seu carcereiro – ou ao pesquisador recomendado por este.

Como se observará adiante, o ambiente prisional não é afeito à democracia. E se há violência simbólica mesmo nesta, quanto mais em uma pesquisa realizada em uma unidade penitenciária. Tanto mais quando entrevistas são realizadas com o preso, perante observação do carcereiro. Assim, parodiando Bourdieu (1983, p. 44), fiz e fui violento, sabendo que estava sendo e tentando minimizar essa violência. Esse foi o limite dentro do qual busquei realizar esse trabalho.

1 QUESTÃO NO MUNDO

Em todo mundo, embora sem grande repercussão nos estudos acadêmicos, há preocupação com relação à alimentação no sistema carcerário, e como ela deve ser oferecida a fim de garantir a efetividade dos direitos humanos dos reclusos.

1.1. A COMIDA

Marx (1984, p. 235), em *O capital*, refere-se a inquérito oficial sobre as condições de alimentação e de ocupação dos criminosos condenados à deportação e ao trabalho forçado público na prisão de Edimburgo. Com fundamento nas palavras do diretor de uma prisão, mostra que os trabalhadores agrícolas comuns da Escócia raramente recebiam carne e que os criminosos sim. Essa discussão perdura até hoje. Qual é a alimentação devida para quem infringe a lei do Estado? Referindo-se à comida nos presídios norte-americanos, Waite (2010) questiona: "Alguma vez você já se perguntou

o que o recluso do sistema prisional norte-americano come? Qual é a comida que seus impostos pagam para assassinos, ladrões e estupradores? Aos presos, em geral, são fornecidos alimentos adequados".

Mate (2010) responde no mesmo sentido, sem preconceitos:

> Quem será preso em breve ou possui um ente querido recluso ficará aliviado ao saber que a comida da prisão tem, pelo menos no sistema federal, progredido muito desde os dias do "pão e água". Outros podem ter consolo no fato de que o menu não é nem rico nem excessivamente oneroso para os contribuintes.

Também neste sentido Wilson (2010): "As pessoas tendem a pensar que os alimentos servidos são grotescos", disse Gerald J. Girard, superintendente de alimentos para as instalações prisionais do Estado, "mas eles são tão bons e nutritivos como aqueles que muitas famílias norte-americanas comem". Ainda sobre o tema, de forma definitiva, Coyle declara:

> Já foi mencionado o dilema que as administrações penitenciárias podem ter de enfrentar em países onde a população, de um modo geral, sofre de fome devido à falta de alimentos nutritivos em quantidades suficientes. Nesses casos – argumentam alguns –, deve-se aceitar o fato de que os presidiários não possam receber alimentos nutritivos em quantidades suficientes porque os cidadãos cumpridores da lei também estão sofrendo nesse aspecto. É possível compreender esse argumento. Entretanto, ao privar as pessoas de sua liberdade, o Estado assume a obrigação de cuidar delas adequadamente. Trata-se de uma obrigação absoluta que não pode ser desconsiderada (Coyle, 2002, p. 58).

Próximo do modelo norte-americano, o caso francês. Huc (2010) apresentou pesquisa que desenvolveu sobre alimentação na prisão de Angoulême, França. A pesquisadora apurou que a alimentação da prisão não satisfaz do ponto de vista nutricional; fornece proteína animal e gordura saturada em excesso, mas faltam aportes energéticos, glicídios, gordura vegetal, cálcio e de micronutrientes (antioxidantes, como vitaminas C e E, caroteno e zinco). Ela também buscou conhecer o grau de satisfação dos presos franceses com sua alimentação e verificou que a quantidade satisfaz, mas eles reclamam da qualidade da refeição (88% dos entrevistados disseram que era média ou medíocre), referindo-se ao ponto de cozimento dos alimentos, ao tempero e à temperatura em que são servidos.

A questão que Greenwood (2010) se propôs a analisar parte desse viés, mas busca uma resposta jurídica ao tema. Isso se tornou possível por ter ele descoberto que a

constitucionalidade do "*nutraloaf*" havia sido questionada. "*Nutraloaf*", ou "pão-nutri", ou simplesmente "pão", é um alimento "dedo-alimentar", ou seja, que se come sem uso de talheres, sendo útil para presos que estejam sofrendo restrições em decorrência de mau comportamento. O *nutraloaf* não faz parte do menu regular, apesar de fornecer os nutrientes necessários para um dia inteiro. Afinal, não é bonito de se ver, nem saboroso. Uma receita indica como ingredientes pão de trigo integral, queijo *cheddar*, cenouras, espinafre, feijão, batatas, tomates, leite em pó e passas. Tudo misturado e depois assado.

Greenwood relatou que um tribunal de primeira instância ordenou à prisão servir algo mais delicioso, mas um segundo tribunal reverteu a decisão, sustentando que o *nutraloaf* pode ser considerado apetitoso e que não fere a 8ª Emenda da Constituição norte-americana ("Não poderão ser exigidas fianças exageradas, nem impostas multas excessivas ou penas cruéis ou incomuns"). Sustentando a decisão, explica que os presos devem receber alimentação adequada para manter a saúde, mas não saborosa ou esteticamente agradável. Para julgar a decisão, Greenwood resolveu experimentar. Preparou um jantar com diversos tipos de *nutraloaf*. Um advogado convidado disse que os pães eram ruins, mas não inconstitucionais. Para ele, teriam de ser muito piores para haver uma declaração de inconstitucionalidade.

Para compreender se a comida de um presídio é boa ou não, considerei as lições de Bourdieu sobre o gosto:

> As experiências musicais estão enraizadas na experiência corporal mais primitiva. Sem dúvida não existem gostos – talvez como a exceção dos gostos alimentares –, que estejam mais profundamente encravados no corpo do que os gostos musicais. (...) De fato, nossos gostos nos exprimem ou nos traem mais do que nossas opiniões políticas, por exemplo. E não há nada que nos faça sofrer mais do que o "mau" gosto dos outros. A intolerância estética tem violências terríveis. Os gostos são inseparáveis das **aversões**: a aversão pelos estilos de vida diferentes e sem dúvida uma das barreiras mais fortes entre as classes. É por isso que se diz que cor e gosto não se discute (Bourdieu, 1983, p. 123).
> [...]

Ou seja, a verificação sobre a qualidade da comida deve considerar os gostos da classe a qual a pessoa ou grupo pertence. O gosto francês é diverso do brasileiro, mas também há de se considerar que existem vários gostos franceses, e outros tantos brasileiros.

1.2 Os direitos humanos

Outro aspecto interessante no processo de encarceramento é apontado por Goffman

(1992, p. 17). Esse psicólogo informa diz que a prisão é uma instituição total e, como em outras instituições desse tipo, reúne as atividades de um grupo de pessoas, obrigadas a fazer as mesmas coisas, em conjunto, sob uma única autoridade. Assim, as atividades diárias, semanais e mensais são estabelecidas em horários predeterminados (Goffman, 1992: 17).:

> … uma espécie de "economia pessoal de ação" que ocorre, por exemplo, quando um indivíduo atrasa a refeição por alguns minutos para terminar uma tarefa ou abandona um pouco mais cedo um trabalho a fim de encontrar um amigo para jantar. Numa instituição total (…) os menores segmentos da atividade de uma pessoa podem estar sujeitos a regulamentos e julgamentos da equipe diretora (Goffman, 1992, p. 41)

Thompson explica que o ser humano percebe sua autodeterminação reduzida; ele empobrece, envilece, infantiliza-se. Waite (2010) conclui: "Quando você comete um crime, você, voluntariamente, desiste do direito de escolher. Muito parecido com uma criança, deve fazer o que os outros lhe oferecem para, uma vez que você está à mercê do Estado – para este escolher o seu alimento".

Além disso percebi que nas prisões, em decorrência de os homens estarem privados de liberdade, há premência de que o Estado que prende tenha igualmente o controle sobre os agentes que garantem a efetivação da ordem. Não por desconfiança, mas por que se tratam de seres humanos e, portanto, estão sujeitos a atuar com fundamento em sentimentos e não necessariamente nas leis. Assim, os direitos humanos das pessoas presas devem ser garantidos, em especial aqueles previstos nas primeiras duas gerações, as dos direitos individuais e sociais. Direitos humanos que são um ideal comum para povos e nações, um sistema de valores construídos historicamente que orienta a ordem jurídica, critica a ordem existente e propõe uma utopia (Sorondo, 1991).

Bobbio (1992, p. 24, 64), dissertando sobre os direitos humanos, declarou que a amplitude dos debates sobre os mesmos é um sinal de progresso moral da humanidade, mas relativiza essa necessidade, ressaltando que o problema atual não é encontrar justificativas e sim de garanti-los, protegê-los; sendo pois não de natureza filosófica, mas política. O mestre italiano (1992, p. 10, 42) denuncia a contradição de que na "era dos direitos" existe um grande número de pessoas "sem direitos" e ensina que são exemplos de direitos fundamentais absolutos a não escravidão e o não sofrer tortura.

Trata-se do respeito à dignidade da pessoa humana (Moraes, 2002, p. 59).

Dignidade que, cada vez mais "é desconsiderada, desrespeitada, violada e desprotegida, seja pelo incremento assustador da violência contra a pessoa, seja pela carência social, econômica e cultural e grave comprometimento das condições existenciais

mínimas para uma vida com dignidade e, neste passo, de uma existência com sabor de humanidade" (Sarlet, 2002, p. 27), o autor ainda diz que:

> Onde não houver respeito pela vida e pela dignidade física e moral do ser humano, onde as condições mínimas para uma existência digna não forem asseguradas, onde não houver limitação do poder, enfim, onde a liberdade e a autonomia, a igualdade (em direitos e dignidade) e os direitos fundamentais não forem reconhecidos e minimamente assegurados, não haverá espaço para dignidade da pessoa humana e esta [a pessoa], por sua vez, poderá não passar de mero objeto de arbítrio e injustiças (Sarlet, 2002, p. 61).

Essa mesma perspectiva aparece em trabalhos sobre os direitos dos presos, como o de Coyle, para quem:

> Todas as autoridades responsáveis pela administração penitenciária têm a obrigação de assegurar que todos os integrantes de seu quadro de servidores e outras pessoas que trabalham em prisões estejam plenamente conscientes da proibição absoluta da tortura e de tratamento cruéis, desumanos ou degradantes (Coyle, 2002, p. 46).

E isso, inclui, por óbvio, o respeito pelo direito dos presos de receberem uma alimentação nutritiva e saudável.

2 O PCPA

Para compreender a questão da alimentação no Presídio Central de Porto Alegre, há de se conhecer a casa que existe desde o ano de 1959 e foi construída para albergar 700 presos. Hoje, após reformas e a incorporação de novos prédios, atende menos de 4.650. O PCPA está localizado na Vila João Pessoa, em uma área que já foi considerada distante da cidade e hoje encontra-se a não mais do que vinte minutos de carro do centro de Porto Alegre. Depois da implosão do Complexo do Carandiru (em dezembro de 2002), esse presídio tornou-se o maior existente no Brasil e o segundo maior da América Latina. Em 2008, em virtude de sua superlotação e de seu péssimo estado de conservação, foi considerado um dos piores do País pela CPI do Sistema Penitenciário.

A sua degradação começou em longa data. Mas a partir dos anos 1990 a situação agravou-se. Em julho de 1994, uma rebelião no Hospital Penitenciário, então localizado dentro do Central, permitiu uma fuga que redundou na morte de cinco pessoas. No ano seguinte, em junho, um preso foi morto ao tentar fugir e um novo motim

resultou na destruição de um prédio. Em 25 de julho de 1995, como já referido, o governo do Estado ordenou à polícia militar que substituísse os agentes penitenciários, para garantir a segurança interna do Presídio Central (e na Penitenciária Estadual do Jacuí). No dia 28 do mesmo ano, juízes representantes do Ministério Público e um deputado representante da Comissão de Cidadania e Direitos Humanos (CCDH) da Assembleia Legislativa do Rio Grande do Sul, verificaram a situação do estabelecimento e, em 4 de agosto de 1995, a Justiça proibiu o ingresso de novos presos no Central (então ocupados por 1.773 detentos). A decisão foi modificada em setembro de 1995 pelo Tribunal de Justiça do Rio Grande do Sul, que apenas vetou o ingresso de presos condenados.

A 1º de novembro de 1999, a Justiça ordenou a transferência de presos condenados do Central para outros presídios (agora, com lotação de 2.163 homens). Em 14 de outubro de 2003, o corregedor-geral de Justiça reclamou ao Estado que o presídio possuía mais de 3 mil presos e que havia uma interdição para manter ali presos condenados. Em junho de 2008, sob pressão causada pela CPI Sistema Penitenciário da Câmara Federal, o governo do Rio Grande do Sul anunciou que o Central seria desativado e seu prédio, implodido. Em novembro, a pedido do Ministério Público, a Justiça interditou a 3ª galeria do Pavilhão C (o presídio concentrava então 4.810 presos).

No início de 2011, quando realizei a pesquisa de campo, eram 5.300 homens e havia a expectativa de chegar, ao final do ano, a 6 mil (mas existe uma decisão da Vara de Execuções Criminais deteminando que a lotação não ultrapasse 4.650 indivíduos a partir de agosto de 2011). Para administrar esse espaço e pessoas, a BM conta com um efetivo de 330 homens.

Pensar, pois, sobre a comida no Presídio Central de Porto Alegre é refletir sobre a dignidade humana, os direitos humanos de todos e, em especial, daqueles que estão privados de liberdade, reflexão que foi feita também por outros autores aqui citados, inclusive eu mesmo em Rudnicki (1996, 1999). Os presos devem, assim, receber a mesma assistência fornecida ao restante da população, de preferência serem atendidos pelos mesmos sistemas de educação e saúde, por exemplo. No Brasil, em relação ao tema da comida no sistema penitenciário, pouco se sabe. Raras são as informações. O norte-americano Holloway, em pesquisa realizada sobre a polícia no tempo do Império, descobriu que:

> O Calabouço, onde os escravos eram açoitados (...) Era o único cárcere da cidade [do Rio de Janeiro] construído exclusivamente para escravos (...) As condições sanitárias eram horrorosas, assim como o calor e a fedentina nos compartimentos sem ventilação e a escassa comida que os carcereiros deviam fornecer em troca de taxas cobradas dos senhores (Holloway, 1997, p. 65).

A diversidade no que tange a organização das prisões no País tornaria impossível falar de um único modelo. Há casos, como o do Instituto Penal Paulo Sarasate, CE, em que as "refeições" chegam em sacos plásticos (Comissão Parlamentar de Inquérito sobre o Sistema Penitenciário da Câmara Federal, 2008); e há presídios – como o de Lajeado, no interior do Rio Grande do Sul –, que tive a oportunidade de visitar em 2010, nos quais as condições de higiene são bastante positivas. Alguns podem declarar o tema como trivial, mas na tese de Moraes (2005, p. 251) um agente penitenciário revelou que quatro elementos são essenciais para "segurar" a prisão: assistência jurídica e à saúde, visita e alimentação.

3 A QUESTÃO NO CENTRAL

Por ocasião da visita da CPI de 2008 ao Presídio Central de Porto Alegre, o seu presidente, o deputado federal Neucimar Fraga, declarou que "Se a vigilância sanitária aplicasse metade do rigor que aplica em estabelecimentos privados, já teria fechado a cozinha [desta Casa]". Além do descumprimento de normas relativas à higiene, para conhecer a questão é preciso saber que a Constituição garante direitos às pessoas privadas de liberdade (em especial em seu art. 5º), todavia, ela não determina a alimentação que elas devem receber. O mais próximo que chega desse tema, revela, no inciso XLVII, artigo 5º, que as penas não podem ser cruéis. Isso nos faz refletir se uma alimentação insuficiente ou ruim poderia ser enquadrada nessa categoria.

Na legislação infraconstitucional, na Lei de Execução Penal, n. 7.210/84, a LEP, verifica-se que ao preso é assegurada assistência material e à saúde, entre outros. Sendo a assistência material definida, pelo artigo 12, como fornecimento de alimentação, vestuário e instalações higiênicas; a lei repete ainda ser direito do preso alimentação suficiente (art. 41) e que "O estabelecimento disporá de instalações e serviços que atendam aos presos nas suas necessidades pessoais, além de locais destinados à venda de produtos e objetos permitidos e não fornecidos pela Administração" (art. 13).

Para cumprir essas determinações, o Presídio Central gasta mensalmente mais de R$ 2 milhões (com luz, água, telefone, combustível, salários, medicamentos, materiais para conservação de bens e veículos, cuidados com os cães e alimentação). Levando-se em consideração um número total de 5 mil reclusos, obtém-se um gasto mensal de R$ 522,20 por preso. No que se refere à alimentação, os gastos alcançam R$ 448.025,00 por mês, ou seja, despende-se um valor mensal de R$ 89,60 por preso – ou como 14,6% do salário-mínimo regional do Rio Grande do Sul, R$ 610,00.[2]

3.1 A estrutura e o pessoal

Para elaborar as refeições, o Central conta com duas cozinhas, em uma se prepara a alimentação dos presos, conhecida como "cozinha geral", e na outra, a refeição dos

policias militares e demais servidores da Casa (vinculados à Susepe), anexa ao "refeitório funcional". Ambas as cozinhas estão vinculadas à assessoria administrativa. Além delas, há uma cantina onde são vendidos produtos variados – os atuais responsáveis a administram, após vencerem processo licitatório, há 5 anos.

A cozinha geral funciona, segundo informações colhidas, entre 3 e 22 horas, o café começa a ser distribuído às 5 horas da manhã e a limpeza se estende após o final do jantar. O almoço é entregue a partir das 10 horas e o jantar das 16. Devido ao elevado número de presos e pelo fato de a cozinha ter sido dimensionada para uma cadeia com menor população, o preparo das refeições está dividido em dois turnos. Para a cozinha geral estão designados 47 presos e para o refeitório, 15 (o ideal seria 45 e 14, respectivamente). O segundo o sargento responsável pela formação e acompanhamento do grupo informou que, para evitar a falta de mão de obra, sempre há alguém de reserva.

Duas nutricionistas designadas pela Susepe são as responsáveis técnicas. Nas cozinhas também trabalham 17 policias militares: quatro, no refeitório, e treze acompanham a elaboração e a entrega da alimentação nas galerias, além de garantir a disciplina.

Não existe preconceito em relação ao trabalho por esse local ser considerado "feminino". Pelo contrário, 70% dos presos querem trabalhar na cozinha, pois desejam sair das galerias e se estabelecer em um espaço privilegiado – para si próprios e para seus familiares. O sargento responsável ainda acrescentou: "Tem gente que se adapta bem e fica anos. Outros ficam só três dias. Tem que trabalhar, quem é vagabundo não aguenta". Ele apontou como motivos para a falta de adaptação, o ambiente quente, no qual se desenvolvem as tarefas, e o trabalho por vezes pesado (eles têm de descarregar um caminhão de frutas, por exemplo). Ele destacou que se alguém não trabalha, os colegas requerem sua remoção.

O trabalho é realizado de forma séria. Essa é outra razão para desistências. A seriedade refere-se à vigilância. Se nas galerias os presos se organizam e regram seu espaço, quase sem intervenção da polícia (que realiza revistas periódicas, mas sempre quando a galeria está vazia, enquanto os presos "divertem-se" no pátio), na cozinha são presença dos policias militares é constante e impõe ordem.

A alta rotatividade também se deve a constantes desligamentos. A causa principal, e motivo de atenção cotidiana por parte dos guardas, é a "caminhada" – "caminhar", na gíria penitenciária, é comercializar e, no caso, significa que o preso desvia comida ou outros objetos da cozinha para ter uma "moeda" de troca para aquisição de drogas, outros objetos ou vantagens junto aos colegas.

Para quem deseja trabalhar na cozinha, o processo de solicitação é tem várias fases. Começa com uma entrevista em um encontro com uma psicóloga. Esta elabora uma relação com nomes e as experiências de cada uma, que é distribuída aos vários setores da prisão que necessitam de trabalhadores. Quando o pedido chega ao almoxarifado, o sargento encarregado realiza nova entrevista com o candidato, verifica o

comportamento, o caráter e crime cometido pelo interessado, buscando saber se aquele se adaptará e se vai oferecer garantias mínimas de segurança e estabilidade emocional para no trabalho (nesse momento são excluídos os que possuem histórico de fugas e uso de drogas). Psicóticos também são excluídos, pois utilizarão facas e, mesmo que o uso seja limitado e sempre controlado por policiais, deve-se evitar "acidentes". Nessa entrevista também se considera o fato de o preso possuir experiência profissional ou técnica anterior. Vencidas todas as etapas, o sargento requer a "liga" (permissão de trabalho), que deve ser aprovada em outros três setores administrativos.

Importa destacar que a cozinha geral possui quatro autoclaves, para o preparo da alimentação da massa carcerária e um fogão industrial, para trabalhadores da cozinha e merecedores de dieta especial. Para fazer funcionar as autoclaves existem duas caldeiras que funcionam, alternadamente, 24 horas por dia, e são mantidas por dois presos. As panelas aparentavam estar limpas, apesar de velhas e atiradas ao chão e outros lugares. As colheres para mexer a comida são de madeira ou de metal. Em todos os lugares havia caixas com vegetais, de plásticos e de madeira. Na área onde os presos tomam sol, panos de chão espalhados para secar. Ali também havia dois banheiros (com patentes turcas), pias para lavar roupas. No dia em que lá estive, observei duas caixas, uma com cascas de chuchu e outra com pedaços do vegetal, ambas no chão encharcado.

No piso da cozinha, todo molhado, de concreto (existiam lajes, mas estas desaparecem), caminha-se sobre estrados de madeira. As paredes mostravam que um dia tinham sido cobertas de azulejos, mas somente alguns ainda "sobreviveram". No setor de cortes, dois balcões, um de madeira e outro de aço inoxidável. Percebi pedaços de papelão no chão e em cima de alguns balcões. Moscas voavam em todos os espaços da cozinha e o vapor predominava, pois a ventilação é realizada apenas por pequenas janelas localizadas no teto (bastante sujo). Percebi locais destinados para limpeza: torneiras de uso geral, não vi lavabos com sabonete.

O lixo é separado em orgânico e reciclável, e o Departamento Municipal de Limpeza Urbana o recolhe diariamente. Há separação de óleo e, sobre o galão onde é recolhido, estão colocados "engradados" de ovos e um saco de arroz.

A estrutura física da cozinha está velha, necessita de reformas (uma nova está sendo construída, mas as obras pararam há alguns meses, quando estavam quase concluídas; nem o comandante sabe a razão, mas parece que houve divergência entre o Estado e a empreiteira a respeito de valores devidos). Além disso, faltam equipamentos e o material disponível não se encontra em boas condições.

Todos os presos que trabalham na cozinha usam uniformes; as toucas deixaram de ser utilizadas, pois ficaram velhas e não foram substituídas.

A esse respeito, uma das nutricionistas revelou que os materiais e utensílios solicitados dificilmente chegam e, quando isso acontece, os presos não cuidam e logo se deterioram. Ela destacou que os responsáveis pela aquisição não atuam em casas

prisionais e não entendem por que ali duram tão pouco. Ela contou que os burocratas reclamavam dos pedidos reiterados, já que em outros órgãos do Estado a durabilidade é maior. A nutricionista explicou: "Esse material não é dele, o preso não é servidor do Estado, ele não se preocupa com cuidados básicos. O que em outros lugares dura 'x', aqui dura menos".

O refeitório dos servidores conta com um fogão industrial e os demais equipamentos necessários para o bom funcionamento de uma cozinha.

3.2 As refeições

A nutricionista explicou que a comida servida diariamente divide-se em cinco itens: arroz, feijão, carne, guarnição (massa, polenta ou refogado) e salada. Elas organizam um pedido de ingredientes com fundamento nas necessidades do número de presos existentes, mas não possuem ingerência sobre o cardápio, a forma como os pratos são preparados. Isso é definido pelos trabalhadores da própria cozinha. Tarefa que não é difícil, tendo em vista a escassa variedade disponível, além do fato de que para o preparo não existem mais do que quatro autoclaves. Assim, o preparo se resume em colocar o alimento nas máquinas e esperar o cozimento. A nutricionista complementou: "Não tem como ficar boa. Comida de autoclave não é saborosa".

De toda forma, o sargento informou que ela é suficiente. A partir dos indicativos da nutricionista, ele calcula a comida necessária a ser distribuída a cada galeria. O cálculo, elaborado a partir do número de presos alojados, se transformará em um número de panelas que será entregue em cada uma das galerias do Central. A divisão do alimento cabe aos presos, conforme sua organização interna.

3.3 Os presos-cozinheiros

O preso 1, de 39 anos, casado, uma filha de 1 ano e 8 meses, foi preso pela primeira vez aos 21 anos (logo, antes de a Brigada assumir a segurança interna do Presídio), "quando o fogão aqui era a lenha", agora condenado a uma pena de um ano e nove meses, chegou à cozinha 15 dias depois de entrar na prisão. Ele contou que veio direto da triagem (local onde os presos aguardam a designação de uma galeria), pois foi reconhecido por um sargento que frequentava o restaurante do seu pai, na Avenida Bento Gonçalves, próximo ao presídio. O homem não trabalhava com o pai, apenas costumava ajudar quando a cozinheira faltava. Como a mãe trabalhava no Senac, tinha feito diversos cursos, inclusive de panificação (com duração de 4 meses) e de frutos do mar (3 meses). Também costumava cozinhar em casa, pois a esposa trabalhava fora. Ele disse que fazia as mesmas comidas que prepara hoje, porém tinha mais opções de ingredientes (peixe, ovos de codorna), ressaltando que "No básico, a comida é a mesma".

Ele revelou que era o mais experiente na cozinha, e disse: "Tenho a mão cheia". Explicou que está responsável pela comida para os trabalhadores da cozinha, cerca de 40, mais uns 30 que realizam atividades nas proximidades. Confirmou a afirmação da

nutricionista, dizendo ser o responsável pela definição do cardápio. Destaque-se que ele cozinha no fogão existente na cozinha geral, ou seja, prepara menos de cem refeições. Sobre essa comida, em conversa informal, um sargento disse: "Uma vez prepararam polenta frita. Precisava ver, sequinhas, nunca vi tão bonitas". Para essas refeições, ele pode optar por cozer, assar ou fritar, e diz não repetir os pratos para que os presos não enjoem, e acrescentou: "Em dia de visita, dou uma melhorada".

No dia da entrevista, ele relatou que iria preparar para o almoço arroz à grega, feijão, salsichão assado, carne de panela, batata frita, cenoura, chuchu e tomate. Disse ter como prato preferido "*à la minuta*", esclarecendo que é composto de bife, batata frita, feijão e arroz, e que também gosta de peixe à milanesa, camarão alho e óleo, arroz à grega. Como sobremesa, quindão e doce de leite. Ele ensinou que o fundamento para o bom funcionamento da cozinha é a higiene e o tempero. Contou que fala muito com as nutricionistas, que teve aulas com elas e aprendeu a não exagerar, não usar muito óleo. Percebeu pouca diferença entre a comida do presídio e fora dele, e entende que hoje, ainda que sejam muitos presos, a comida está bem melhor do que era no passado. Revelou que antes era racionada, faltavam ingredientes, tinham pouco óleo e pouca cebola. Disse que não é possível compará-la com a do presídio de Bento Gonçalves, onde também esteve interno, onde cozinhava para cerca de 210 presos: "Lá a comida era melhor, o preparo era no fogão, não no vapor" (concordando, novamente, com a nutricionista).

Além da cozinha geral, esse detento esteve no refeitório dos funcionários e trabalhou no andar da direção, mas ele optou por ficar na cozinha geral para ter mais espaço para a filha correr quando das visitas. Mostrou-se muito simpático durante a entrevista, mas um policial disse que ele é muito reclamão e outro, em conversa informal, disse que esse detento trocara o refeitório para poder "caminhar". Falou que, ao sair, pretendia trabalhar com comida. Não falou no restaurante do pai, mas tinha expectativa de abrir um *trailer* com as reservas que acumulou: "Tenho uns dois carros para vender", comentou, "é o que gosto. Sei fazer "xis", carne assada em máquina. E dá grana. Alimentação benfeita, as pessoas buscam isso".

O preso 2, 29 anos, "ajuntado", tem uma filha. Em casa cozinhava eventualmente. Contou que fazia bicos (servente de obra, pintura, gesso, fiação de computador); no final da entrevista acrescentou que era proprietário de um ferro-velho e pretendia voltar a trabalhar nessa área, que chama de reciclagem. Falou da pena de um ano e três meses por tráfico e que está respondendo a outra "bronca", por homicídio. Pediu para trabalhar para ter condições de melhor receber a visita da família e receber remição.[3] Ficou três meses conduzindo o carrinho ("pagava" comida nas galerias; pagar, no caso, significa entregar); três meses como "paneleiro" (assim são chamados os que cozinham nas autoclaves); daí passou para o refeitório e, há cinco meses, é cozinheiro.

Esse detento aprendeu muito olhando. Para ser "paneleiro" só lhe ensinaram as quantidades que devem ser colocadas: 6 litros de azeite, 3 quilos de sal e 150 de arroz.

Depois, é só colocar água fervente, "bater" (mistura) e fechar a tampa. No refeitório aprendeu a importância de lavar as mãos. Lá picava vegetais, colocava nos recipientes e levava ao *freezer*; aprendeu também a fazer maionese, lasanha e queijo. Pediu para sair, pois, revelou estar acostumado a trabalhar duro e considerava que na cozinha o serviço era parado. Por conta disso acabou engordando. Hoje é uma espécie de coordenador da cozinha.

O preso 3, 27 anos, tem um filho e está há dois anos na prisão. Antes de ser internado trabalhava com instalação de tubulação de gás central, morava com os pais e se "virava" na cozinha. Estava há dois meses na cozinha da prisão e trabalhava dia sim, dia não, durante 15 a 16 horas (menos do que as 19 horas de funcionamento da cozinha apontadas pelos responsáveis). Revelou fazer por dia de trabalho quatro panelões, o correspondente a aproximadamente 600 quilos de arroz, outra igual medida de feijão, e mais uma de mistura (que pode ser massa com galinha ou picadão de carne com cebola, tomate e batata). Achava que o trabalho não era difícil, mas cansativo. Contou que os colegas o ensinaram a cozinhar e mesmo estando a pouco tempo na atividade, já ensinara outros a utilizarem a autoclave. Entendia que a vantagem de trabalhar na cozinha estava na remição e na alimentação: "É como se estivesse em casa, não é como na galeria, onde não tem fruta. A comida é boa, se come comida de verdade".

Esses pontos são vitais para a opção pelo trabalho na cozinha, mas a razão definitiva é por ela ser um ambiente mais saudável para se receber visitas.

O entrevistado 13, 33 anos, "amontoado" (termo utilizado por ele), três filhos, estava a cinco meses no Central e ainda não tinha sido julgado. Há um mês vive na cozinha; pediu para ir para lá porque os outros diziam ser um local melhor para as visitas. Ele confirmou essa informação e acrescentou que os visitantes não precisam levar "sacola" (sacola contendo reforço alimentar e guloseimas), pois a alimentação era diferenciada. "De fato, a comida não tem comparação com a da galeria, é ótima, a comida do panelão é bem mais grosseira, para não dizer, ruim". Isso reduz os gastos dos familiares com as visitas (com a compra de gêneros alimentícios). Mesmo sem experiência anterior, hoje ele prepara os *kits* dos doentes. Faz mingau – 24 litros por dia (para tanto utiliza 22 litros de leite, 2 kilos de amido de milho, aveia e açúcar) – e ainda cozinha 5 ou 6 quilos de fígado sem sal, corta figos e prepara pão com gemada. Junta tudo com leite de caixinha e frutas e entrega para os plantonistas das galerias onde vivem os presos com necessidade de dieta especial.

Há dois anos em Atividades de Valorização Humana (AVH), um setor beneficiado por receber comida preparada no fogão, o preso 14, 42 anos, mantém uma relação estável, tinha 8 filhos (um deles morreu) e está há 2 anos e 7 meses no Central. Quando chegou ao presídio pesava 92 quilos, teve depressão e perdeu peso, depois de se batizar em uma igreja evangélica melhorou e estava pesando 104 quilos. Ele jejuava muito à noite, decisão tomada a partir de um pacto feito com "D'us" e

disse que a comida da AVH é diferente da recebida na galeria: "É melhor, 50% melhor". No dia da entrevista almoçou macarrão com carne, arroz, feijão e maçã, tinha recusado a salada de alface. O prato preferido fora da Casa era justamente macarrão, também gostava de comer frango e lasanha; na prisão gosta do que oferecem, até porque não dispunha de dinheiro para compras na cantina.

A única entrevista discordante foi a do preso 15, 32 anos, solteiro, uma filha, há 8 meses e 10 dias no Central. Ele apressou-se a dizer que era a "primeira e última passagem". Há cinco meses está na AVH; antes trabalhou na copa da própria "Atividades", onde preparava café, chá, água para chimarrão, fazia faxina e artesanato (nos momentos vagos). Não tendo acesso à balança, achava que mantinha o mesmo peso, embora tenha alterado muito a sua alimentação. Antes comia mais, agora sentia falta de lasanha e pizza. Teve uma infecção intestinal e tentava comer só pão. Contou que o almoço daquele dia tinha sido arroz, feijão e salsicha – e reclamou que estava salgado: "Ardia a boca, não dava para comer, a comida é horrível". Relatou desgosto com a repetição do cardápio: "É sempre arroz, feijão e guisado; arroz, feijão e salsicha, praticamente igual", além disso "a massa é um grude só, dá para rebocar a parede. E só vem dia de visita". Mesmo usufruindo da comida do fogão, reclamou muito; sugeriu que podia ter arroz com galinha ou "carreteiro". Se por um lado pode ser acusado de "reclamão", por outro foi o único que fez questão de descartar um retorno à prisão.

O preso 10, 43 anos, filho de um médico, casado com uma advogada, 3 filhas. Ele não completou o terceiro grau: cursou Direito (4 anos), Arquitetura (3 anos), e Psicologia (2 anos). Estava preso há 4 anos e 7 dias e era o cantineiro da 2ª galeria do pavilhão A há três anos e meio. Ele explicou que o cantineiro abastecia a galeria de materiais que a cadeia não oferecia, que precisava ser alguém de confiança dos presos, pois a função envolvia o manuseio de muito dinheiro. Olhando para o sargento que acompanhava a entrevista, acrescentou que também precisava ter confiança da Brigada, caso contrário eles o removeriam. O trabalho consistia em, à noite, preparar uma lista com as necessidades dos presos da galeria, recolher o dinheiro e ir ao "supermercado" (expressou-se de forma irônica) para, na volta, dividir os produtos entre os compradores. Reclamou que na cantina faltavam produtos e pessoal, e que havia burocracia demais (citando notas fiscais em três vias). Há que se destacar que apenas o cantineiro podia sair da galeria para ir até a cantina uma vez por dia. Essa é medida de organização e, em especial, de segurança. Como os presos se dividem por facções inimigas, seria impensável que todos pudessem ir ao que o preso 10 chamou de "supermercado". Por isso, cada cantineiro mantém, na sua galeria, uma minicantina onde vende bolachas, refrigerantes e outros produtos.

O preso 10 revelou aplicar ágio de mais ou menos 30% e que parte desse dinheiro era usada para preparar o almoço das visitas. Ao todo, calculou, girava com uma média semanal de R$ 10 mil. Contou que em casa tinha tudo que se podia imaginar:

máquina de pão e máquina de fazer massa. Pretendia comprar um *grill Georges Foreman* e disse ter permissão da direção para levá-lo para dentro da prisão.

Esse detento gostava de cozinhar, hábito que adquiriu com o pai, e tinha se especializado no Senac. Mesmo assim, seu gosto era simples e o prato preferido, quando em liberdade, era bife a milanesa, batata frita, feijão e arroz. No Central, sentia falta de comer mais frutas: "Em casa tem um pomar e eu gosto das frutas da estação". Em relação à comida recebida das panelas, entendia que ela tem qualidade, mas achava que os presos não cozinhavam direito: "Já vi o depósito, com aquilo podiam fazer melhor". Reclamou dos horários: "São ruins"; disse que era por isso que faziam o "recorte" (como chamam a comida de cadeia "melhorada" pelos próprios presos, que esquentavam a comida, agregavam tempero ou ingredientes trazidos pelas visitas ou comprados na cantina). Ele cozinhava muito e por isso utilizava – isso foi destacado com orgulho –, panelas Tramontina, compradas em Carlos Barbosa, RS, onde se localiza a fábrica.

Calculou já ter preparado mais de 328 almoços para as visitas, com comida para 180 pessoas. Revelou contar com uma equipe de cinco pessoas, 20 panelas e 14 fogões (ele explicou que são, na realidade, são espiriteiras elétricas feitas artesanalmente com tijolos ou pedras e resistências de chuveiro). No dia da entrevista, faria compras para um desses almoços. Mostrou a lista: 16 quilos de arroz, 2 de sal, 1 de *bacon*, 5 de feijão, ½ de alho, 12 de polenta, 2 de café, 2 de açúcar, 3 de cebola, 10 de tomate, 18 de guisado, além de fumo em corda ("palheiro"), tempero verde e em pó, orégano, copos plásticos, esponja, sabão e "Omo". Com tudo isso, conta que engordou quando chegou à prisão e que essa era a regra entre os presos, "Em geral, engordam". Achava que na cantina deveria ter, como no "Supermercado Nacional", uma "terça-feira verde", com maior variedade de frutas e verduras com preço diferenciado: "É questão de saúde".

O preso 8, 32 anos, casado, 4 filhas, estava no pavilhão B, 1ª galeria, e falou sobre a comida preparada nas autoclaves. Entrou pela primeira vez no sistema penitenciário em 1998. Está, pois, vinculado a ele, entre idas e vindas, há 12 anos. A última entrada acontecera dois anos antes. Revelou que a comida era melhor, que antes tinha até mesmo sujeira misturada. No dia da entrevista, como estava em trânsito, não havia almoçado (embora passasse das 14 horas). No dia anterior comera arroz, carne, feijão e salada de alface. A sua comida preferida na prisão era massa com galinha, sendo irrelevante se o prato fosse preparado na galeria ou na cozinha geral. Mas disse que seria melhor se a comida fosse entregue crua na galeria, para eles mesmos cozinharem. Dizia-se feliz agora que podia comprar mostarda e *ketchup* na cantina para colocar no cachorro quente (a salsicha também é comprada na cantina). Contou ainda que por vezes ele e os colegas solicitavam algo especial na cozinha (uma porção extra de frutas, por exemplo) e recebiam.

O preso 9, 27 anos, casado, um filho, também do pavilhão B, 1ª galeria, estava há 5 anos no presídio. Ele contou que antes a comida vinha crua, tinha de "recortar",

mas "agora pode comer direto". Reclamou da salada, que vinha sem tempero, e eles só tinham óleo e sal – faltava vinagre (não é vendido na cantina). Revelou gostar de frutas e destacou que elas chegam sem variedade, é sempre maçã, laranja ou banana. Antes comia muita manga e suas comidas preferidas eram "*à la minuta*" e churrasco. No presídio gostava de galinha frita, arroz e feijão. No período de cumprimento de pena, ganhara peso.

3.4 A comida dos agentes

Uma terceira realidade, concernente à comida no Central, refere-se ao alimento preparado para os encarregados pela segurança da Casa. Para tal existe, como já descrito, uma cozinha específica. A peculiaridade desta é que os quatro cozinheiros são policiais militares e os presos somente auxiliam, ou seja, fazem a higiene dos alimentos, lavam e cortam. Eles, por segurança, não tocam nas panelas.

Um soldado, na Brigada há vinte anos, é um dos cozinheiros. Ele morava em Santiago (como todos os integrantes da força-tarefa, era oriundo do interior do Rio Grande do Sul), onde fez policiamento. Estava no PCPA havia dois anos e já trabalhara no presídio de Osório. Contou que na BM tinha poucos cozinheiros, que sua família, na cidade natal, tinha um bufê, e que ali aprendera a gostar de cozinhar: "Se não gostar, não fica na cozinha, é setor puxado, prepara alimento para 300/350 pessoas por dia". Ele destacou que é diferente cozinhar no bufê e na cozinha do refeitório, pois no primeiro havia variedade (citou: creme de leite, requeijão, *champignon*), e no presídio, só o básico, mas ressaltou que a qualidade era boa.[4] E, mesmo quase oferecendo uma receita de estrogonofe, o policial afirmou preferir, na rua, lasanha, e no presídio, feijão. Para completar, informou que quando está trabalhando em uma penitenciária engorda, mas não culpa a comida, pois come menos por estar envolvido no preparo, ingere muito suco e chimarrão e perde o apetite; a razão principal era a falta de atividade física.

3.5 A perspectiva técnica

Foi interessante observar como a comida é vista do ponto de vista técnico, ou seja, sob a óptica das nutricionistas (apenas uma foi entrevistada). Ela estava há 9 anos no sistema, mas disse que gostaria de sair; antes, permanecera um ano e meio no complexo de Charqueadas (uma vez por semana ainda ia lá), e quatro na Penitenciária Feminina Madre Pelletier, que considerava ser muito pior: "Imagina todas aquelas mulheres gritando, estressando-se.". Há dois anos atuava no Central e considerava que trabalhar com a Brigada era melhor. "Se fica mais segura, os presos andam algemados, se tu grita, correm 500 brigadianos". Esclareceu que não achava o pessoal da Susepe ruim, mas percebia um treinamento diverso.

Em relação às suas atribuições, destacou as de cálculo de pedido mensal de alimentação, requisição de limpeza da caixa d'água, dedetização e desratização – que não

são feitas. "Um sargento, no primeiro dia em que entrei na cozinha, ao ver o enorme número de moscas voando, me disse: 'Pedimos dedetização três vezes para a Susepe e nada aconteceu até agora'." Ela também calcula o Índice de Massa Corporal (IMC).

Essa é uma questão delicada, pois um IMC baixo significa receber comida diferenciada (o já citado *kit*), com o acréscimo de alguns itens, o que os presos consideravam privilégios. Logo, muitos o reivindicavam.

Fazem jus a dietoterapia, com prioridade, portadores de HIV que utilizam medicação, pessoas com hepatite ou tuberculose, diabéticos, hipertensos, obesos, desnutridos e outros (dentre os quais os cadeirantes). Conforme suas necessidades, esses indivíduos podem receber complementação com mais frutas, frango sem pele, fígado, mingau, leite em caixinha (integral ou desnatado), Sustagem e aveia. Ainda que possam parecer frugais, como quaisquer outros, na prisão, esses itens são valorizados – especialmente por drogaditos, que muitas vezes querem trocá-los por drogas (a segurança fala sobre isso com naturalidade, dizendo que a droga entra na Casa e não há como evitar isso) ou usá-los para pagar dívidas.

A nutricionista contou a história de um preso que pedia Sustagem para engordar. Ele, de fato, estava magro, mas o IMC não indicava nível patológico. Ela explicou que não havia recomendação para o caso, mas ele retrucou: "Então vai ter de esperar eu definhar?". A nutricionista observou que outro preso, ao ver a cena, fez um gesto de negação com a cabeça, depois, ele perguntou: "A senhora acreditou nele?". Ela revelou que basta olhar para a ponta dos dedos para saber se é viciado e se o sujeito quer o *kit* para si ou para vender. Por isso, ela achava que cada preso tinha de receber uma bandeja em refeitório. O risco de não fazê-lo, acrescenta, é que tem preso que não come, por precisar vender ou porque os outros não deixam."

Ela reclamou da falta de equipamentos na cozinha, exemplificando com um caso, relativamente comum, de pessoas que chegam ao Presídio com problemas na mandíbula, que estão com a boca suturada, que só podem ingerir alimentos líquidos. Como a cozinha dos presos não tem liquidificador para fazer um caldo, é preciso solicitar o equipamento no refeitório dos funcionários.

No que tange à cozinha geral, a técnica oferece orientação relativa à higiene, desperdício e preparo. Ela ainda requer exames laboratoriais para permitir que um preso trabalhe nas cozinhas (aqueles com tuberculose ou hepatite A, p.ex., não podem atuar nessa função; com HIV, podem).

Os policiais explicaram a rotatividade pelo fato de muitos se assustarem com o trabalho pesado e de terem de "desligar" (revogar a "liga", autorização de trabalho) quem é flagrado praticando desvio de comida.

Além disso, a nutricionista destacou a falta de mão de obra especializada e o desperdício. A preguiça faz com que comida seja mal descascada. Lembrou de uma oportunidade, no Instituto Penal Escola Profissionalizante, em Charqueadas, RS, em que vira vegetais inteiros no lixo (abóbora, milho e rabanete), por que os presos tinham

preguiça de descascar. Nessas horas, relatou que "discursa", citando as famílias dos próprios presos que, por vezes, passam fome.

O desperdício refere-se também à luz, pois há muitos "fogões" elétricos artesanais nas galerias. Por causa disso, se diz favorável à terceirização. A nutricionista revelou não possuir nenhuma ingerência sobre a cantina. Contou ainda que não foi consultada sobre a construção da nova cozinha, que só ficou sabendo quando a obra já estava em andamento e fez críticas: "O piso não é adequado, a ventilação não é adequada, as cubas não atenderão a demanda. Para onde vai o esgoto?". Revoltou-se quanto ao tamanho. Isso demonstra que de fato ela não foi consultada nem informada. O comandante esclarecera, em nossa primeira entrevista, que a cozinha, no futuro, seria formada pela nova e pela velha – elas são contiguas e ao terminar a reforma de uma, a outra deverá ser reformada para, ao final do processo, o Presídio contar com uma cozinha com capacidade para atender o número de presos que abriga.

A mesma nutricionista disse que solicitaram uniformes, que todos possuíam jalecos, e que só os do refeitório recebiam touca, mas não queriam usar: "Toca é para bicha". Essa é a única referência a reclamação de perda de masculinidade por estarem na cozinha. No mais, cozinhar é como um trabalho como outro qualquer, com as vantagens extras de oferecer um espaço mais adequado para as visitas, e ainda poupá-las de gastar com "sacolas", e garantir uma comida melhor. É necessário acrescentar ainda, como atrativo da cozinha, a chance de "caminhar".

Também foi ela que ofereceu uma versão alternativa para o "recorte". Se a guarda e mesmo os presos se referem a ele como forma de esquentar a comida, se apareceu nas entrevistas, por vezes, como forma de melhorar a quantidade ou qualidade da comida, a nutricionista disse que o "recorte acontece decorre do medo de serem envenenados.

Resumindo sua atuação, a técnica relatou que não se pode dizer que "fazemos [ela e sua colega] o trabalho efetivo de uma nutricionista". Faltam condições; não se coloca em prática o que foi aprendido na faculdade; não há como ensinar higiene se o Estado oferece uma cozinha sem condições, sem sabão, sem sabonete. "Trabalhamos com o que temos e fazemos o que se pode fazer", conclui.

CONCLUSÃO

Comer, além de ser uma necessidade biológica, representa amizade, amor, comunicação. Contudo, quando se trata do comer dentro de uma prisão, surgem aspectos ainda mais relevantes. A relação entre comida e direitos humanos nas instituições penitenciárias possui vários vieses – muitos, *a priori*, irrelevantes no contexto brasileiro (como de liberdade religiosa e respeito às leis alimentares oriundas de preceitos religiosos), outros não (como a higiene quantidade e qualidade da comida servida).

Neste artigo busquei conhecer a relação entre comida e direitos humanos no Presídio Central de Porto Alegre, RS, através da opinião dos presos responsáveis pela

preparação dos alimentos para os detentos. A ideia era de saber se a forma de produção e distribuição, e se a comida em si, respeita os direitos humanos dos reclusos.

A principal hipótese dizia que não, e foi construída com fundamento no relatório da CPI de 2008, sobre o sistema prisional brasileiro. Ao realizar a pesquisa de campo, contudo, surpreendi-me com a percepção de que para os presos a comida é bastante razoável. Ao conversar sobre isso com o tenente-coronel da BM, que comanda o Presídio, ouvi que as reclamações são diferentes entre quem visita o presídio e quem vive lá. Acrescentou que os presos não reclamavam da higiene ou da qualidade da comida, mas, ocasionalmente, queixavam-se da quantidade. A melhora da alimentação nunca foi reivindicação dos presos; eles reclamam da falta de uma cancha de futebol. Segundo ele, a única coincidência entre as reclamações dos dois grupos refere-se à superlotação.

A compreensão do porquê da falta de reclamações talvez devesse ser buscada fora do sistema, em pesquisa que se propusesse a conhecer a alimentação dos reclusos em suas casas. Para entendê-los, seria preciso verificar a alimentação do brasileiro fora do presídio, a fim de compará-las. Essa comparação deveria considerar a alimentação de pessoas pobres, "clientela" preferencial do sistema penitenciário. Isso é fundamental, pois o gosto é uma questão de classe e as acusações contra a comida da prisão advêm de pessoas acostumadas com outros sabores (deputados, juízes, promotores, defensores dos direitos humanos).

A opinião da nutricionista revelou problemas, mas isso não significa que a comida não seja nutritiva ou que a higiene, diferente da desejável, seja tão terrível que resulte em casos de infecção alimentar em massa no Presídio Central. Ali a higiene é reconhecida por todos como um elemento importante. Como esclareceu um preso, o fundamento da cozinha é a higiene (e o tempero). Em todas as visitas que realizei percebi pessoas lavando o chão e as panelas, ainda que, como frisou a nutricionista, sem as condições devidas. No Presídio Central, a higiene está no limite; agride quem está acostumado a outro padrão, mas consegue evitar o aparecimento de enfermidades.

Superada a questão da higiene, importa definir "comida boa". A comida do presídio parece acompanhar a lógica que percorre as observações dos autores que têm se preocupado com o tema, como Waite (2010), Mate (2010) e Wilson (2010): que a comida seja saudável e suficiente para alimentar a massa carcerária.

Todavia, as entrevistas mostraram que, quem deseja uma comida diferenciada, com menos repetição, busca trabalhar na cozinha (as entrevistas demonstraram haver dois níveis de alimentação para os presos). Além disso, a vantagem de trabalhar na cozinha está na remição, na desobrigação de os familiares trazerem "sacolas", na possibilidade de "caminhar" e, em especial, no espaço privilegiado para receber as visitas.

Cabe destacar ainda que a comida adquire importante função relativa aos aspectos emocionais (amor, hospitalidade), e sociais, quando se sabe que em dia de visita uma refeição especial é elaborada para compartilhar com os que vêm de fora.

Afirmo que as entrevistas mostraram que, em regra, todos estão satisfeitos com a alimentação percebida (e ganharam peso durante a execução da pena). É relevante ressaltar a reivindicação de muitos, no sentido de serem oferecidas mais frutas, e em maior variedade, bem como a fala do cantineiro, que revelou que a venda de produtos dentro da galeria se concentra em bolachas e refrigerantes.

O descaso do poder público surge quando se verifica que a nova cozinha não parece ter passado pela análise de um arquiteto ou de engenheiro preparado para projetar esse tipo de ambiente. O piso e a ventilação não são adequados, por exemplo.

Há que se referir a outra hipótese que não se confirmou: os presos não têm preconceito com um trabalho que muitos identificam como feminino. No Presídio Central ele é percebido pela massa carcerária como apenas mais uma possibilidade de atividade laboral.

Por fim, tendo em vista que no Central as refeições não são realizadas em refeitórios e que a comida é "recortada", aspectos da vida carcerária percebidos por Goffman (1992), Thompson (2002) e Waite (2010) encontram-se minimizados. É evidente que no presídio há um adestramento (basta ver os presos caminharem), mas sua influência no cotidiano mostra-se fragilizada pela falta de estrutura da casa prisional: não há horários para os presos comerem e o cardápio, embora tenha uma base comum, pode ser alterado, principalmente em seu sabor, através do uso de temperos conseguidos dentro das galerias.

Assim, afirmo que a alimentação dos presos no Presídio Central de Porto Alegre respeita os direitos humanos dos reclusos. Destaco, entretanto, que isso não significa dizer que a vida no PCPA esteja conforme aos direitos humanos; não está, a superlotação é o problema maior e redunda em diversos momentos no desrespeito aos direitos humanos daqueles que são obrigados a lá viverem. No que tange ao primeiro objetivo deste trabalho, devo admitir que os direitos humanos são respeitados.

: ARTIGO APROVADO (08/12/2011) : *RECEBIDO EM 05/08/2011*

NOTAS

Agradeço ao tenente-coronel Leandro Santini Santiago, pela oportunidade e pelos encontros nos quais ele me auxiliou a compreender a realidade da prisional. Agradeço também ao sargento Clébis Silvio Motter e a todos que me auxiliaram na elaboração deste trabalho.

1 Desde 1995, após rebeliões, a Brigada assumiu o controle da administração desse Presídio.

2 Dados informados pela administração do PCPA durante uma das visitas.

3 Lei de Execução Penal, artigo 126: "O condenado que cumpre a pena em regime fechado ou semiaberto poderá remir, pelo trabalho, parte do tempo de execução da pena. §1º A contagem do tempo para o fim deste artigo será feita à razão de 1 (um) dia de pena por 3 (três) de trabalho.

4 Pude comprovar isso, pois em uma das visitas me convidaram para comer junto com os guardas. Havia carne de gado assada, galinha assada, feijão, arroz, batata cozida, massa e salada de tomate, além da sobremesa. Houvesse suco para acompanhar a refeição, mas cada mesa nas quais se reuniam grupos de 6/8 pessoas comprava um litro de refrigerante. A comida, embora fria, estava boa.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BOBBIO, Norberto. *A era dos direitos*. Rio de Janeiro: Campus, 1992.

BOURDIEU Pierre. *Questões de Sociologia*. Rio de Janeiro: Marco Zero, 1983.

BOURDIEU, Pierre. (Coord.) *A miséria do mundo*. Petrópolis: Vozes, 1997.

BRASIL. Câmara dos Deputados.Comissão Parlamentar de Inquérito. Relatório Final da CPI destinada a investigar a situação do sistema carcerário brasileiro. 2008. Disponível em: www2.camara.gov.br/atividade-legislativa/comissoes/comissoes-temporarias/parlamentar-de-inquerito/53a-legislatura-encerradas/cpicarce/53a-legislatura-encerradas/cpicarce/Relatorio%20Final%20-%20150908.pdf . Acesso em: 9 fev. 2008.

COYLE, Andrew. Administração penitenciária: uma abordagem de direitos humanos. Brasília: Ministério da Justiça, 2002.

DOSTOIÉVISKI, Fiodor M. *Memórias da Casa dos Mortos.* Rio de Janeiro: Ediouro (s.d.).

GREENWOOD, Arin. *Taste-Testing Nutraloaf: the prison food that just might be unconstitutionally bad*. Disponível em: www.slate.com/id/2193538. Acesso em: 10 abr. 2010.

GOFFMAN, Erving. *Manicômios, prisões e conventos*. 4. ed. São Paulo: Perspectiva, 1992.

HOLLOWAY, Thomas H. *Polícia no Rio de Janeiro: repressão e resistência numa cidade do século XIX*. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas: 1997.

HUC, Marie-Line. Entrevista. Disponível em www.i-dietetique.com/?action=articles&id=5331. Acesso em: 17 abr. 2010.

MARX, Karl. *O capital*. Livro 1, v. 1, t. 2. São Paulo: Abril, 1984.

MATE, N. *What is Prison Food Really Like?* A Review of the New Post-National Menu Prison Fare. Disponível em: www.associatedcontent.com/article/903939/what_is_prison_food_really_like_a_review.html. Acesso em: 10 abr. 2010.

MORAES, Pedro Rodolfo Bodê de. *Punição, encarceramento e construção de identidade profissional entre agentes penitenciários*. São Paulo: IBCCRIM, 2005.

MORAES, José Luis Bolzan de. *As crises do estado e da Constituição e a transformação espacial dos Direitos Humanos*. Porto ALEGRE: Livraria do Advogado, 2002.

POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologies de l'Alimentation*. Paris: Quadrige/PUF, 2007.

ROWLEY, Anthony. *Une Histoire Mondiale de la Table*. Paris: Odile Jacob, 2009.

RUDNICKI, Dani. Prisão, Direito Penal e respeito pelos Direitos Humanos. In: José Vicente Tavares dos Santos. (Org.) *Violências em tempo de globalização*. São Paulo: Hucitec, 1999, p. 544-570.

_____. Sobre a pena de prisão. *Revista dos Tribunais*. São Paulo, v. 727, p. 345-365, 1996.

SARLET, Ingo Wolfgang. *Dignidade da pessoa humana e direitos fundamentais na Constituição Federal de 1988*. 2. ed. rev. ampl. Porto Alegre: Livraria do Advogado, 2002.

SORONDO, Fernando. *Os direitos humanos através da história*. Porto Alegre: Movimento de Justiça e Direitos Humanos, 1991.

THOMPSON, Augusto. *A Questão Penitenciária*. 3. ed. Rio de Janeiro: Forense, 2002.

WAITE, Jennifer. *Prison Food:What Are America's Inmates Eating?*. Disponível em: www.associatedcontent.com/article/1622123/prison_food_what_are_americas_inmates.html?cat=51. Acesso em: 10 abr. 2010.

WILSON, Donovan W. *Prison food: not fancy, but*. Disponível em:

www.nytimes.com/1982/12/19/nyregion/prison-food-not-fancy-but.html?&pagewanted=all. Acesso em: 10 abr. 2010.

Dani Rudnicki

Professor do PPGD, Centro Universitário Ritter do Reis, RS
Mestre em Direito pela Unisinos
Doutor em Sociologia pela UFRGS

Rua Marechal Floriano, 49, 2º andar
Centro – 90020-060
Porto Alegre – RS – Brasil
danirud@hotmail.com