

14-07-2023

O VALOR INTELECTUAL DO MARMITEX

Aline de Fátima Marques

[Doutoranda UFJ (Universidade Federal de Jataí) – Grupo Dona Alzira]

Comprei um marmitex hoje. Comprei, na verdade, vários marmitex durante o mês. Quase todos os dias vou ao pequeno restaurante caseiro do Chupé comprar o almoço do dia. Chupé é um homem simples, originário de família camponesa. Segundo dizem é o apelido dado ao senhor José Oliveira Dias. A informação é repetida na região: José Oliveira Dias recebeu o apelido Chupé quando, em criança, vivia chutando bola com os pés descalços.

O seu chute, forte, reto, espontâneo, carregava mil cavalos de força. Homem de média estatura, negro de olhos castanhos, cabelos escuros e ombros largos, dele surgiam passos ligeiros, tão ligeiros quanto seu olhar esperto que, invariavelmente, desaguava numa risada cheia de curvas: hip-rap-fop... Neto de mulher indígena, sua avó era de origem Caiapó. Nas rodas de conversa, ele conta que seu avô foi um agregado de uma fazenda na região norte, onde conheceu a sua avó. Seus avós se casaram e tiveram 5 filhos e 3 filhas, entre elas, a sua mãe. Chupé é um enfático contador de "causos"- linguagem informal usada por camponeses. Em cada oportunidade, ele conta histórias vividas na fazenda onde trabalhavam seus avós. Conta também histórias que, segundo Ele, ouviu de seu avô. Aliás, sua história preferida tem uma preferida: seu bisavô só comia carne de onça. De tanto comer esse tipo de carne, saía às noites para urrar como um tigre faminto.

Chupé vive em uma chácara onde produz os alimentos que abastecem seu restaurante e sustentam sua família. Nela ele cria peixes, galinhas, porcos e cabritas; planta milho, cultiva horta e um belo pomar. Em frente à sua casa corre um rio límpido e sereno chamado Fartura. As curvas do riozinho são sedutoras, mesmo entre os barrancos roubam a atenção de qualquer pessoa que o vê, inclusive de Chupé. Pois bem! Chupé vende saborosos marmitex e há dias que só penso em estudar e não tenho tempo para cozinhar. Há tantos livros para ler que preciso dedicar tempo para isso. Neste caso, conto com os marmitex do Chupé. Eles me rendem até cinco horas a mais de estudos, assim, não preciso preparar o almoço ou o jantar, nem mesmo lavar a louça e a cozinha. Mediante essa decisão percebi que o valor do marmitex vai além dos 15 reais cobrados no cardápio. É mais que isso. Significa que terei mais tempo para estudar. Existe, portanto, um valor intelectual no marmitex. Nessa conjuntura, o professor Eguimar Chaveiro ressalta a importância de priorizar o tempo para a leitura. Com frequência ele comenta sobre sua meta diária

de ler 20 páginas ao dia. Penso que pessoas nem sempre encaram a leitura como uma atividade prazerosa, para isso torna-se necessário criar o hábito de estudos. No entanto, no dia a dia da sociedade contemporânea está cada vez mais difícil dedicar-se à leitura.

Os sujeitos situam-se submergidos no excesso de trabalho e com distintas atividades cotidianas. Assim, as leituras ficam cada vez mais fragmentadas e superficiais. Ainda neste viés, o autor do livro "Sociedade do cansaço", Byung-Chul Han, fala da correria do dia a dia, inclusive da falta de tempo para se alimentar adequadamente. Essas são algumas consequências do excesso de trabalho e cobrança de produtividade. Byung-Chul Han argumenta ainda que a pressão por estar sempre conectado e disponível gera um cansaço crônico que leva o sujeito a adotar hábitos alimentares com opções rápidas e práticas. Não obstante, por esse motivo aderi ao *marmitex a delivery*, que para mim é uma das opções mais práticas. Possivelmente o leitor esteja se perguntando qual a origem da palavra marmitex. Eu também me perguntei e em diálogo com a professora Maria Modesto descobri que marmitex deriva da palavra marmita, que tem origem francesa, devido às hastes das antigas marmitas de alumínio elaboradas para transportar alimentos com praticidade. Era muito comum, há algumas décadas, o uso dessas marmitas de alumínio que se encaixavam umas nas outras em ordem vertical. Os camponeses, chamados de *peões*, os lavradores que plantavam roças levavam essas marmitas em bornais, envoltas em panos de pratos para manter o aquecimento da comida até a hora do almoço. As marmitas de alumínio facilitavam a conservação do alimento, o transporte (a pé ou a cavalo) e a higienização das vasilhas posteriormente. Cada marmita era feita para uma pessoa com a distribuição necessária e adequada dos alimentos, geralmente arroz, feijão, carne de porco ou de vaca, batatinha cozida, chuchu, quiabo, abóbora e macarrão. A comida era muito saborosa e preparada com capricho. O marmitex do Chupé não é diferente. É feito com carinho pelas mãos hábeis de sua esposa e de suas filhas. Em seu restaurante vende-se comida caseira e saudável, sem transgênicos e sem agrotóxicos, assim como as comidas que eram feitas nas fazendas para os peões nas lavouras. O Chupé conta também com a ajuda de seu sobrinho Lil, que o ajuda nas entregas. O Lil é um jovem trabalhador gentil. Trabalha durante o dia e estuda à noite.

O rapaz faz entregas com alegria, sempre bem humorado. Destarte, a cada dia, querido Chupé, terei mais tempo para dedicar-me à leitura.

Chupé não sabe, mas é um parceiro intelectual. Ele está comigo na luta para que eu faça um bom doutoramento. Se não fosse a sua comida saborosa, as minhas tarefas de estudo estariam prejudicadas. O seu trabalho e de sua família, como é o trabalho de todos os trabalhadores, sustentam a minha vida. É uma essência social. Sem Chupé não há aprendizagem.

■ ■ ■

OBS. Os textos expressam a opinião de seus autores, não necessariamente coincidente com a dos coordenadores do Blog e dos participantes do Fórum Intersindical. A cada reunião ordinária, os textos da Coluna Opinião do mês são debatidos, suscitando divergências e provocando reflexões, na perspectiva de uma arena democrática, criativa e coletiva de encontros de ideias em prol da saúde dos trabalhadores.