

## Uma vida de trabalho

Autor:

Publicado em 10/10/2014

---

Plano Anual de Atividades – Projeto Nestlé Ouvir o Outro – Compartilhando Valores – PRONAC 128976

Depoimento de Solange Cabido Pinheiro

Entrevistada por Vanuza Ramos

São Paulo, 26 de Fevereiro de 2014.

Realização Museu da Pessoa.

NCV\_HV03\_Solange Cabido Pinheiro

Transcrito por Iara Gobbo

P/1 – Solange, primeiro obrigado por ter vindo, é muito importante seu depoimento pro projeto da Nestlé. E pra começar queria que você falasse o seu nome completo, o local e a data do seu nascimento.

R – Solange Cabido Pinheiro, nasci em Piraúba, Minas Gerais, nasci um do seis de 62.

P/1 – Certo. E qual é o nome dos seus pais, Solange?

R – Meu pai é Jaime Cabido Pinheiro, minha mãe Maria de Lurdes Cabido Pinheiro.

P/1 – O que que eles faziam, ou fazem?

R – Minha mãe hoje é falecida, mas ela era do lar. Meu pai trabalhava numa empresa metalúrgica aqui em São Paulo.

P/1 – Como você descreveria seus pais? Qual a característica mais marcante, o que mais te lembra, por exemplo, da sua mãe?

R – Da minha mãe? Nossa, a minha mãe era uma pessoa muito feliz, uma pessoa muito marcante. Apesar dela não trabalhar fora, cuidar de sete filhos não foi muito fácil pra ela, principalmente na doença da minha irmã mais nova, que teve paralisia infantil, então pra ela foi muito duro. Mas a imagem que eu tenho da minha mãe é assim, uma mulher que apesar de todos os problemas, do sofrimento, era uma pessoa muito feliz.

P/1 – E sobre o seu pai?

R – Meu pai já era mais sério, já era assim: “Eu tenho que trabalhar pra dar o sustento, então é o que eu faço, trabalhar e sustentar meus filhos”. Deixava sempre faltar alguma coisa, mas mesmo assim era muito batalhador também. Não tenho o que me queixar porque ele nunca me deixou faltar nada. Acho que na vida não é só o dinheiro, o luxo. Ele sempre procurou deixar não faltar nada pra gente, graças a Deus. Acho que por isso que eu sou cozinheira hoje, porque eu nunca passei fome, graças a Deus. Tive vontades, né, vontades de comer, a vida muito difícil, mas fome ele nunca deixou a gente passar, isso daí foi muito marcante.

P/1 – E você sabe a origem deles, a ascendência familiar, de onde eles vieram? Eles nasceram na mesma cidade que você?

R – Eles nasceram na mesma cidade que eu, mas minha avó é descendente de italianos e meu avô é de português. Meu pai e minha mãe são primos.

P/1 – Você sabe como eles se conheceram, Solange?

R – Meu pai trabalhava na fazenda do meu avô e conheceu minha mãe, e lá eles fugiram. Os dois fugiram juntos, porque eles foram impedidos, né, foram proibidos do namoro, então eles resolveram fugir, daí foram obrigados a casar.

P/1 – E você tem quantos irmãos?

R – Somos em sete.

P/1 – Qual o nome deles?

R – É Sonia Cabido Pinheiro, Alcione, Valtencir, Silvana, Luiz Antonio e Patrícia.

P/1 – E você lembra como era a casa que você morou na sua infância?

R – Nossa, lembro como ontem! Eu tenho até fotos dela, lembro direitinho, perfeitamente.

P/1 – Como era essa casa? Conta pra gente um pouquinho.

R – Ah, pra mim ela era enorme. Era uma casa de dois quartos, sala, cozinha, uma copa, o banheiro e um quintal enorme, imenso, que morava na roça, né, com muitas árvores frutíferas. Era muito bom! Acho que eu tive uma infância muito boa, apesar das dificuldades, uma casa muito simples, mas era bem aconchegante.

P/1 – E do bairro e a cidade, o que que você lembra desses locais?

R – A cidade era tão pequenininha, tão pequenininha que... Nossa, não tem nem como descrever. Aquela cidadezinha bem antiga mesmo, com muito pouco recurso, e eu só lembro do carnaval porque meu pai e minha mãe sempre foram muito carnavalescos, então eles não deixavam de levar a gente no carnaval. Isso era muito gostoso que eu me lembro assim, da minha infância.

P/1 – Como era esse carnaval?

R – Ah, meu pai jogava a gente no ombro, saía pulando no meio do salão com os filhos. Cada hora revezava com um, eram marchinhas, aquelas marchinhas antigas, muito doce, muita bala que minha mãe só comprava bala pra gente. Era muito gostoso.

P/1 – Na sua casa quem que preparava as refeições?

R – Minha mãe.

P/1 – Sua mãe. Qual que era o prato que ela fazia que você mais gostava?

R – O que ela fazia, na minha infância, era o frango com quiabo e polenta. Polenta não podia faltar em casa! Era comida muito simples, com ela que eu aprendi muita coisa. Hoje, lógico, nós aperfeiçoamos os sabores, os condimentos, mas a comida que ela fazia era só o alho e o sal e era maravilhoso, muito bom. Mas o frango com quiabo dela e a galinha ao molho pardo, não tinha igual.

P/1 – Você falou que a sua casa tinha um quintal enorme.

R – Era muito grande.

P/1 – Você lembra do que você brincava? Você brincava nesse quintal?

R – Eu brincava. Tinha um riacho na frente e tinha um pomar de laranja e eu brincava muito de casinha fazendo comidinha na latinha de sardinha, que a gente roubava arroz da minha mãe e o feijão e cortava matinho e cozinhava nas latinhas de sardinha, do lado desse riacho. Olha, vocês vão fazer eu chorar aqui (riso). Muito bom.

P/1 – Nessa época você já pensava no que você queria ser quando você crescesse?

R – Não me lembro, mas eu acho que não. Não tenho assim, não me lembro de ter um objetivo não.

P/1 – E tinha amigos?

R – Eu gostava muito de cozinhar, eu gostava muito de ir na casa das minhas tias e ver elas cozinhando. Isso eu me lembro, mas sonhar assim que eu iria ser uma cozinheira, não.

P/1 – E tinha amigos nessa cidade, nesse bairro onde você morava?

R – Tinha, tinha as visitas da tarde, dos chás da tarde, das fofocas das vizinhas, que era muito bom. Vizinho era muito difícil, porque era muito longe. Só tinha uma casinha aqui, outra do outro lado do morro, mas a gente saía no meio da escuridão e ia visitar o próximo.

P/1 – E você estudava onde, nessa época, Solange?

R – Tinha uma escolinha a cinco quilômetros de onde eu morava.

P/1 – E você ia pra lá como?

R – A pé, andando, caminhando, de chinelo.

P/1 – Essa foi a primeira escola?

R – Foi a primeira escola. Que eu fiz primeira série.

P/1 – O que que você lembra dessa escola?

R – Eu lembro eu de vestido amarelinho assim, de chinelo de dedo, com vontade de fazer xixi na sala de aula, e não poder sair, com vergonha. E da minha primeira professora. Minha primeira professora eu lembro.

P/1 – O que que você lembra dela?

R – Ela era muito meiga e eu puxava muito o saco dela (riso). Eu gostava muito de bajular ela, então ela expunha os meus trabalhos de escola. Colocava na parede e eu ficava emocionada com aquilo, então eu amava minha professora por causa disso. Ela expunha meu trabalho ali, pra mim era tudo. É isso que eu lembro.

P/1 – E ao longo da sua vida escolar, você teve outros professores que te marcaram?

R – Tenho, nossa! Na minha quinta série, meu professor de português; um professor de história; professora de matemática, uma japonesa, de matemática; minha professora de francês também, que na época tinha francês, eu gostava muito dela. Professor de português, ele era muito severo, nossa meu Deus, como eu sofri. Acho que por isso que eu procuro falar o português correto, eu tento pelo menos, porque ele foi muito severo. Nossa, ele era muito, muito severo.

P/1 – E mesmo assim você gostava dele?

R – Eu gostava.

P/1 – Por que?

R – Porque eu gosto de pessoas assim, que te impõem, sabe? Eu gosto de pessoas que impõem e façam o correto. Essas pessoas me atraem. Sabe aquela pessoa que chega e fala: “Não, você não vai fazer assim porque não é assim”. É assim que tem que ser. Acho que é por isso que eu sou severa.

P/1 – E quando foi que você começou a sair sozinha de casa?

R – Nossa, sair sozinha de casa era um problema, eu apanhava. Nossa! Sair sozinha de casa e voltar oito horas da noite, eu apanhava do meu pai.

P/1 – Com quantos anos isso?

R – Eu tinha o que? Uns 14 anos. Tanto é que com 16 eu engravidei, né? Meu pai não deixava, eu ia fazer tudo o que eu queria. Fugia, e fazia tudo o que queria.

P/1 – E quando você saía, assim, fugida de casa, você fazia o que? Você ia pra onde?

R – A gente ia pro cinema, ia namorar (riso), saía com os amigos. Aí aprendi a fumar, tudo o que não presta a gente aprende, mas não foi ruim, não. A gente passeava bastante, ia para parque, foi gostoso.

P/1 – Você consegue perceber que teve uma mudança da infância pro seu tempo de juventude?

R – Teve.

P/1 – Por quê? O que mudou?

R – Teve porque eu vim pra São Paulo com dez anos de idade, que foi quando minha irmã adoeceu. Então nós viemos pra São Paulo, e pra nós São Paulo assim era coisa de outro mundo. Então tudo era curioso, tudo era novidade. Morava na roça, nunca fui numa cidade grande, então pra nós tudo era novidade. Então tudo você queria aproveitar ao extremo, né?

P/1 – Você mudou com a sua família inteira pra cá?

R – Família inteira.

P/1 – Você lembra dessa viagem?

R – Eu lembro. Foi muito sofrida, nossa.

P/1 – Vocês vieram do que?

R – A gente percebia que minha mãe sofria, então a gente sofria junto. Nós viemos de ônibus, só que minha mãe veio ela sozinha com sete filhos e ela nunca tinha saído da roça.

P/1 – E seu pai?

R – Meu pai já estava aqui trabalhando. Ia fazer seis meses que ele estava aqui, fazia seis meses que nós não o víamos. E ele só mandou passagem pra minha mãe e minha mãe veio com sete filhos, sozinha. Então qualquer barulho, ela assustava; ou um chorava, choravam todos. Um gritava, gritavam todos. Então foi muito sofrido.

P/1 – Aí vocês vieram morar aonde, aqui?

R – Onde eu moro hoje, Jardim Ângela.

P/1 – Mesmo bairro?

R – Mesmo bairro.

P/1 – E seu pai mora também nesse bairro?

R – Não, meu pai voltou pra Minas, fazem 20 anos que ele voltou. Ele se aposentou e voltou pra lá e nós ficamos já cada um com a sua vida e ele voltou pra lá com alguns filhos. Com três filhos.

P/1 – E eles moram lá?

R – Moram lá. Minha mãe já é falecida, mas o meu pai ainda mora lá.

P/1 – E como foi sua adaptação aqui na cidade?

R – Quando nós viemos pra cá? Então, foi que nem eu falei. Foi assim meio assustador porque minha mãe punha muito medo: “Não faz isso, não faz aquilo”, mas a curiosidade era muita. Então quando começou a matrícula na escola, aí já começou no primeiro ano, no segundo ano, já amizade, Aí você quer conhecer tudo. “Vamos no cinema”, nunca tinha ido no cinema na minha vida! “Vamos no cinema”, então você já saía. Falava pra mãe que ia na casa de uma amiga e já corria pro cinema. Corria pra ir pra um teatro, ir pra uma festinha de amigos. Era assim minha vida.

P/1 – Você estudou até quando, que nível de escolaridade?

R – Até o terceiro ano do segundo grau.

P/1 – Até o terceiro ano do segundo grau. Você fez o que no segundo grau? Científico ou...

R – Não, normal.

P/1 – E você lembra quando você começou a trabalhar?

R – Lembro. Comecei a trabalhar com 12 anos.

P/1 – Você fazia o que, Solange?

R – Eu trabalhava numa casa de família, cuidando de uma criança.

P/1 – Com 12 anos?

R – Com 12 anos.

P/1 – Ficou fazendo isso até que idade?

R – Até os 15, onde eu arrumei o meu primeiro emprego registrado em carteira, que foi numa empresa de perfume, no Socorro.

P/1 – Você lembra o que você fez assim, com os primeiros salários que você ganhou?

R – Meu primeiro salário mesmo, de quando eu comecei a trabalhar, eu comprei uma garrafa térmica pra minha mãe, que ela não tinha (vocês vão fazer eu chorar).

P/1 – Você comprou uma garrafa térmica.

R – Eu falei pra você (choro).

P/1 – Sua mãe ficou feliz com essa garrafa?

R – Nossa. Eu lembro que era azul, uma garrafa azul, uma garrafa térmica azul. Da família, eu fui a primeira a começar a trabalhar, apesar de eu não ser a mais velha. Eu sou a segunda, mas eu fui a primeira a começar a trabalhar. Aí o meu primeiro salário eu fiquei muito feliz. Então o que que eu fiz? Eu fui na loja e comprei uma garrafa térmica pra minha mãe, porque ela não tinha, ela queria ter uma garrafa térmica, mas a vida era muito difícil e ela não tinha uma garrafa térmica. Então eu peguei o salário, fui na loja, comprei uma garrafa térmica azul com tampa que eu achava o máximo e dei pra ela. E o restante do dinheiro entreguei na mão dela. Aí ela foi e comprou roupa pras minhas irmãs. Ela comprou roupa pras minhas irmãs, fiquei meio decepcionada. Até hoje eu falava pra ela, coitada: “Meu primeiro salário, você ajudou minhas irmãs e não deixou eu comprar nada pra mim”, mas tudo bem, foi gratificante ver a felicidade dela, a alegria dela, que ela sofria muito nessa época com a doença da minha irmã. Que eu tenho uma irmã que teve paralisia infantil, então ela sofreu muito. Então eu queria só fazer a felicidade dela, eu queria agradecer ela de alguma forma, então... E assim foi muitos anos, eu trabalhando e dando dinheiro pra ela. Eu só ficava com o dinheiro da condução.

P/1 – Vamos voltar um pouquinho. Qual foi o motivo principal que vocês saíram de... fizeram vocês saírem de Minas, pra vim pra São Paulo?

R – A minha irmã, a quarta das minhas irmãs, ela com três anos de idade ela teve paralisia infantil, e lá não tinha recursos. Aí meu pai tinha um amigo que morava aqui em São Paulo, que trabalhava aqui, um amigo que ele conheceu em Juiz de Fora. Ele chamou meu pai pra trabalhar com ele numa metalúrgica aqui. Aí ele veio e mandou trazer minha mãe pra fazer o tratamento da minha irmã. Então durante uns cinco anos ela ficou vivendo por conta da minha irmã. Graças a Deus hoje ela tá ótima, mas minha mãe sofreu muito, que era todos os dias ela deixava nós, os irmãos sozinhos em casa, pra ir pro hospital. Ela só voltava à noite. Então tudo que... um cuidava do outro. A gente ficava muito sozinhos.

P/1 – E quais as principais dificuldades da família, aqui quando vocês chegaram?

R – Olha, foi a moradia mesmo. Porque meu pai tinha só o terreno, ele não tinha casa. Então pra ele acomodar todos os filhos, é a comodidade. Ele construiu dois cômodos e um banheiro e colocou todo mundo pra dentro. Sem mudança porque a mudança levou quase um mês pra chegar porque perderam, quebraram tudo. Então foi muito difícil pra ele reconstruir, começar tudo de novo, com a minha irmã doente porque a minha irmã não andava. E ela necessitava de tratamento médico, cirurgias, tudo, então foi muito difícil. Foi a moradia. Minha mãe era pra todos. Meu pai era só pra trabalhar e colocar o que dá pra gente comer, e minha mãe era pra todos.

P/1 – E assim que vocês chegaram aqui vocês se matricularam na escola?

R – Sim, ela já matriculou e começamos estudar. E como ela não conhecia ninguém, ela tinha só uma pessoa que era esposa desse senhor que de alguma forma ajudou ela, orientou ela, mas ela se virou sozinha, praticamente sozinha pra tudo. Então ela se perdia muito em São Paulo porque minha irmã precisava fazer fisioterapias, médicos e a empresa graças a Deus tinha um bom convênio, mas ela sofreu muito. E a gente sofria mais ainda com as nossas condições dentro de casa. Ficava sozinhos. Chovia, o vento levava tudo, o telhado. Então a gente sofreu bastante, são coisas assim bem doída.

P/1 – E daí você começou a trabalhar logo cedo.

R – Eu vim pra São Paulo com nove anos, já ia fazer dez anos. Com 12 anos comecei trabalhar.

P/1 – E aí você começou a conhecer a cidade, passear.

R – A cidade, nossa. Foi bem difícil porque sabe como que é. Adolescente, morava na roça, tudo que via era novidade. Então um amigo chamava pra ir ali, pedia pra mãe a mãe não deixava. Pedia pro pai, o pai não deixava. Aí você acabava dando um jeitinho. E assim fui conhecendo tudo.

P/1 – Você falou do cinema, que lá não tinha. O que que você lembra do primeiro filme que você assistiu?

R – Dio Come ti Amo. Eu assisti esse filme com muitos colegas da escola. Foi muito bom. Pra mim foi assim, nossa, eu ficava vidrada com tudo, cada movimento e não podia contar pra minha mãe porque ela não sabia.

P/1 – Você falou que você engravidou com 16 anos, né?

R – Com 16 anos.

P/1 – Como foi isso, Solange?

R – Nossa, foi outra fase também difícil. Que eu estudava. Eu namorava escondido e descobertas, né? Eu acho que se meu pai não tivesse proibido tanto não teria... Conversado mais, porque meu pai nunca foi de conversar muito. Ele falava “Era isso, e isso, vai apanhar”. Então...

P/1 – Como que você fez?

R – Eu escondi durante quatro meses. Aí a minha Irma contou pro meu pai. Aí meu pai surtou.

P/1 – E você continuou morando com seus pais?

R – Continuei morando com eles.

P/1 – E eles ajudavam na criação da sua filha?

R – Ajudavam. Minha mãe me ajudou muito, mas assim, me deu responsabilidade. Ninguém vai ter responsabilidade por você, você vai ter que se virar. Eu já trabalhava e eu tive que me virar. Saía quatro e meia da manhã de casa, com barrigão, tinha que trabalhar. Trabalhar e estudar. Então eu saía quatro e meia da manhã de casa, 20 pras cinco, chegava meia noite, 11 e meia, meia noite, com barrigão. Não tem dessa, não vai parar de estudar, vai continuar trabalhando.

P/1 – E depois que o bebe nasceu, menino ou menina?

R – Menina.

P/1 – Qual é o nome dela?

R – Fabiana.

P/1 – Como foi ser mãe?

R – Nossa, gente, é uma responsabilidade tão grande, mas ao mesmo tempo é um prêmio, você aprende muito. Com a gravidez dela eu aprendi muito. Eu amadureci muito cedo, aí eu já, aí eu só trabalhava e ficava por conta dela. E aí as coisas começam a mudar. Você começa já a ter outra visão, já começa a não querer mais dar tanto trabalho pro pai, pra mãe. Já começa a pensar muito neles, na criança. Mas é metade da minha vida quase, eu me dediquei a ela. Eu nunca fui namorada, mas namorei, lógico, consegui um filho. Mas namorada mesmo eu nunca fui. Então quase não tinha tempo também. Meu pai também não deixava a gente sair fim de semana, feriado, não deixava nada e com filho, né, você fica. Mas consegui. Caí várias vezes, mas subi de novo.

P/1 – E você teve outros filhos?

R – Não, só ela.

P/1 – Só ela. Você se casou?

R – Só ela. Não casei também não. Só tive ela.

P/1 – E hoje você mora com ela.

R – Moro com ela. Não, agora ela saiu de casa, me abandonou (riso). Não, ela não me abandonou, ela foi criar a filha dela, que ela tem uma filha, ela separou e morava comigo e sabe como é dentro de casa de mãe. A mãe não quer criar. Eu sou ao contrário dela, ela quer fazer tudo pra menina e eu quero dar responsabilidade. Então cada um vai viver na sua casa. Agora ela mora no apartamento dela e eu moro na minha casinha.

P/1 – Agora a gente vai falar um pouquinho da sua vida profissional. Quando foi que você começou a ser merendeira?

R – Tem.. Há oito anos atrás.

P/1 – Me conta um pouco como foi isso.

R – Olha, chegar até a cozinha, eu não cozinhava na minha casa. Eu trabalhava – dificilmente eu cozinhava, que eu tinha empregada. Já fui importante gente, por isso eu tô dando entrevista hoje, eu tinha empregada, que eu trabalhava muito. Eu comecei trabalhando numa fábrica de perfume. Da fábrica de perfume eu fui pro shopping. Do shopping eu consegui um emprego melhor numa empresa de fibreglass. E da fábrica de fibra de vidro eu já fui pra aviação aérea. Então eu trabalhei 11 anos na aviação aérea.

P/1 – O que você fazia na aviação aérea?

R – Eu trabalhava no departamento de cobrança. Departamento financeiro pra cozinha, tem tudo a ver, né? Eu trabalhava no departamento financeiro, eu trabalhei 11 anos lá. Aí a empresa fechou, faliu e eu fiquei desempregada, sem dinheiro pra pagar as contas, sem fundo de garantia, sem nada. Ela simplesmente... Foram lá, lacraram e falaram: “Não entra mais ninguém”. Eu falei: “E agora?”. E como eu trabalhei muito tempo, você se acomoda um pouco. Aí eu falei: “Agora eu vou ter que me virar, não vai ter jeito”. Eu tinha a minha filha pra sustentar, ela não tava trabalhando e ela não tinha filho ainda. Aí eu falei: “E agora?”. Bateu aquele desespero, eu falei: “Não, não vou deixar”. Eu tava bem, numa fase boa da minha vida, aí em um ano mudou tudo, aí eu falei: “Agora eu vou ter que me virar”. Comecei a fazer salgado. Não sabia fazer, fui fazendo

coxinha. Dava errado, falei: “Eu não vou desistir, não posso”. Procurava emprego, não achava, não consegui. Mande mais de trezentos currículos, nada. Falei: “O jeito é dar um jeito na vida”. Comecei aprender a fazer torta sozinha. Pegava a receita, fazia, dava errado. Falava: “E agora, não tenho dinheiro pra comprar o ingrediente da outra. Vamos ver o que eu sei fazer”. Comecei fazer biscoito, com o dinheiro que eu vendia os imãzinhas de geladeira, eu comprava ingrediente pra ficar tentando fazer os salgados. Aí fui conseguindo, comecei vender salgado, fazer bolo pra fora, fazer salgado, vendia nos comércios. Pegava meu isoporzinho. Falei: “Não posso desistir”. Festa de aniversário, tudo, eu vendia, tortinhas. Aí uma amiga minha falou: “Solange, eu trabalho...” – ela trabalhava no Marimax. Ela falou assim: “No Marimax tá precisando de alguém na cozinha. Você não quer tentar?”. Eu falei: “Caramba, eu ganhava ‘x’ de salário, ia ganhar três vezes menos do que eu ganhava”. Falei: “Perto da minha casa, tô desempregada, vou tentar”. Aí eu fui. Me desesperei, quase enlouqueci, chorei, não dormi à noite vendo aquelas panelas horrorosas, enormes, eu falei: “Meu Deus, eu não vou conseguir”. E continuei fazendo salgado pra completar a renda.

P/1 – Qual foi o ano, Solange?

R – Foi... Gente, quando foi isso? Noventa e seis... Gente, acho que foi em 2005, por aí. Aí eu fui ficando, ficando, fui pegando gosto, falei: “Agora vou esperar me aposentar”, e tô até hoje.

P/1 – E antes de você trabalhar com alimentação, com produção de salgados, tortas, já pensava do alimento, como é que ele chega na sua mesa, o percurso que ele faz antes disso? Isso era uma coisa que ficava, assim, nos seus pensamentos?

R – Assim, algumas coisas sim, porque como eu morava na roça, meu pai trabalhava com lavoura, então a gente tinha acesso, na colheita. Eu tinha horta na minha casa, até hoje eu tenho. Então eu sempre gostei de lidar com terra, com planta, com hortaliças, eu sempre gostei muito. Então eu sempre tava atenta a essas coisas, mesmo quando eu trabalhava na empresa, eu tinha a minha hortinha, eu tinha o meu coentrozinho, a minha salsa. Então eu sempre lidava direto, tava sempre em contato. Então não tive muita dificuldade por causa disso.

P/1 – E você se importa com o que você come? Você seleciona os seus alimentos?

R – Eu me importo. Eu sou muito chata numa cozinha.

P/1 – Por quê? Em que você é chata?

R – Ah não sei, eu sempre fui. Acho que eu puxei da minha mãe, eu não sei. Eu acho que eu sou chata pra preparar um alimento, eu gosto que ele seja bem preparado, bem higienizado. É de mim mesma, não tem, assim, uma causa específica. Eu implico se alguém não lavou direito, se não clorou aquele produto direito. Eu implico porque não lavou uma fruta quando pegou pra comer, eu fico implicando. Minha filha fala: “E agora, mãe, você tá implicando com quem?”, eu falo: “Agora não tem com quem, vou implicar com o meu cachorro, tadinho”. Eu fico o tempo todo implicando.

P/1 – Isso na sua casa e no seu trabalho?

R – Na minha casa, no trabalho. As meninas, minhas colegas. Eu sou meio chata.

P/1 – Como que você chegou no programa Nutrir, Solange?

R – Foi um convite da empresa. Na verdade a Analu, né, como ela gostava de comer lá minha comida, que eu fazia e todo mundo que ia lá gostava, a diretora adorava, as nutricionistas da prefeitura iam lá, almoçavam lá e gostavam do meu tempero, da forma que eu preparava, da forma que eu cortava os alimentos. Aí a Analu pegou, me ligou, e falou se eu tava interessada. Falei: “Vamos embora, filha”.

P/1 – E o que aconteceu depois do convite da Analu?

R – Eu participei do vídeo da Mara Salles. Foi, nossa, você não sabe nada, né, você pensa que você sabe tudo.

P/1 – E o que foi o vídeo da Mara Salles? O que é que ela fez?

R – Na verdade ela é assim, é na simplicidade e no amor que ela procura passar, uma coisa assim que me marcou muito. Porque você pensa: “Ah, vou fazer isso bem feito”, mas não é só isso. Todo esse tempo são pequenos detalhes que faz a diferença. A forma como você vai lá olhar o alimento, vai armazenar, coisas que você não se preocupava tanto. Eu falo – eu, no caso, no geral, né? Que às vezes na correria ali, você vê aquilo, vê que tá errado, mas não dá tempo. Então agora a visão é outra, você já começa a pegar. Eu sou assim, eu sou muito observadora, então eu já não me preocupo tanto na forma de preparar ali, porque como eu gosto de fazer, eu achava, né, que eu sabia fazer, então eu não vou me preocupar como que ela vai fazer. Vou me preocupar como ela vai cortar esse peixe, como ela vai cortar aquela carne, como ela vai temperar o frango. Será que ela vai tirar a pele do frango? E o peixe, o que que ela vai por no peixe? Como que ela vai descongelar? Então eu me preocupava com esses detalhes.

P/1 – Esse vídeo foi como um treinamento?

R – É, foi pra ensinar as cozinheiras como preparar um prato com simplicidade, com dedicação, sem muito tabu. Tipo assim: “Ai meu Deus, como eu vou fazer isso? Tutu de feijão, e agora? Como fazer tutu de feijão para as crianças?”. Então eles, sabe, ensinando outras formas de como lidar com o alimento pra servir uma criança, não ficar no básico. Então é isso que eles tentaram passar.

P/1 – A escola que você trabalha, ela participou desse projeto de nutrição e teve esse primeiro treinamento. Teve outras ações do projeto com relação à merenda escolar, à cozinha da escola?

R – Teve outros treinamentos sim, que nós participamos. Arte e Sabor que é da Nestlé também, faz parte do projeto, que foi muito bom também. Foi muito aproveitável porque foi da mesma forma, de ensinar como preparar um prato diferente, sem ser frito ou sem ser cozido, basicamente ali. Pode incrementar sem ter que trabalhar muito, porque a preocupação é simplificar, não complicar. Mas teve outros treinamentos sim.

P/1 – E pra você como foi ter recebido esse treinamento? Ter aprendido essas coisas?

R – Nossa, me senti a mulher mais importante, eu achei que eu sabia tudo. Cheguei lá, eu vi que eu não era nada, (riso) que tudo na vida você tá sempre aprendendo. Eu ainda não sei nada. O pessoal que fala que eu sei cozinhar, eu não sei cozinhar, gente. Eu não sei fazer pratos, falar assim “Ah, amanhã eu vou bolar um prato pra amanhã”. Eu não sei fazer isso. Eu chego na cozinha, eu vou ali e olho, por isso eu falo pra você pegar certos detalhes, porque faz muita importância. Eu chego na cozinha eu... Hoje é arroz, feijão e carne bovina, o cardápio. Aí eu chego na cozinha, tá bom. Abro a geladeira, aí tem lá uma abobrinha, aí tem lá uma berinjela, tem um restinho de abóbora, um saquinho de chuchu, eu vou inventando ali. Eu pego, vou fazendo isso, vou fazendo aquilo e vou fazendo.

P/1 – E antes você não agia dessa forma?

R – Antes não, eu seguia o cardápio. Fazia bem feito, mas seguindo o cardápio. Mas com muita briga, porque eu não aceitava não. Eu queria misturar, eu queria cozinhar a carne, “Não, tem que ser carne cozida”. Eu acho um absurdo você vai lá e ter que fazer uma carne cozida. Aí eu já abria a geladeira: “Vamos por isso, vamos fazer dessa forma, vamos fazer uma salada diferente”. “Não, não pode misturar a cenoura com a batata. É salada de cenoura”, “Não, por que que eu não posso misturar? Se eu faço só a cenoura eles não comem, faço só a batata eles não comem. Ah eu vou colocar, vou ralar uma cenoura”. Era briga, antes, né, agora não, mas antes, no começo não podia. “Ah, mas comigo pode. Eu assumo meus atos, pode deixar”.

P/1 – Então Solange, tava me contando os treinamentos que teve, que você começou a agir de um jeito diferente na escola, com relação à alimentação que se preparava. E assim, o que que você tinha que fazer depois dos treinamentos? Qual era a sua responsabilidade?

R – A parte mais difícil, que era passar pros colegas o que você aprendeu.

P/1 – Por que que era difícil?

R – Porque na visão delas, é assim “Quem é você pra vim falar?”. Então você tem que suar a camisa. Até hoje é assim. Acho que na maioria dos lugares tem aquela pontinha de ciúmes. Aí você tem que tomar cuidado de como falar, como passar. “Não, não vamos fazer assim, não precisa da gente tentar fazer assim. E se colocasse? Não, não refoga a carne desse jeito porque às vezes muda o sabor”. É difícil. Aí fala: “Não vem você querer fazer do seu jeito não, você quer tudo do seu jeito”. É difícil.

P/1 – E qual é a sua função na cozinha e quando você tava recebendo os treinamentos, participando do Projeto Nutrir, da Nestlé? Sua função era diferente da delas?

R – Não.

P/1 – Qual era a sua função?

R – Era a mesma da delas.

P/1 – De...

R – Cozinhar e pronto.

P/1 – Entendi.

R – Eu é que sou.. eu quero abraçar todo mundo e fazer diferente. Então hoje não tem lugar nenhum que alguém não me conheça, porque eu brigo pelo que é certo, eu brigo pelo justo, não gosto de injustiça, e no geral, não gosto. Acho que por pior que seja o funcionário, a injustiça é a pior coisa. Então é difícil. Olha, nós tivemos problemas lá, porque teve cozinheira que: “Não te interessa, faço do jeito que eu quiser”. Falei: “Não, não vai ser assim”. Então eu procuro sempre resolver o problema ali sem ter que passar pra frente. Aí se não dá jeito, a gente tem que por uma pessoa que queira trabalhar porque não dá.

P/1 – Você no caso, intermediava. Você levava as coisas que você aprendia nos treinamentos pras outras cozinheiras. E a equipe da Nestlé chegou a ir na escola?

R – Não.

P/1 – Você sempre ia até a cozinha da Nestlé?



R – É, eles não foram visitar-nos não. Eu cobrei, mas não. Porque eu acho muito importante que quem queira conhecer o nosso trabalho, não adianta só um representante ir lá e falar. Eu acho que devia mudar isso, visitar as escolas, ver porque às vezes tem dificuldade. Tem certas dificuldades que não adianta ir lá e me falar e eu ir lá e falar e explicar, mas não conhecer, que o importante é fazer o papel lá. Que eu acho que deveria ter um trabalho mais profundo. Até mesmo com os diretores, que dependendo da escola também é assim, o diretor, o importante é que você faça comida no horário certo e ponha lá. Apesar de que a diretora onde eu trabalho, ela é exigente com isso. Ela: “Nossa, que arroz feio, que feijão feio, que mistura feia”. Mas muitas escolas, pelo que eu sei, não é assim. O importante é que a comida esteja lá pra criança, não importa de que forma.

P/1 – E o que mudou na escola que você trabalha, Solange, a partir do momento que você passou por essas capacitações?

R – Olha, na verdade a escola mesmo que eu trabalho, eu sempre mudei tudo. Eu sou meio teimosa, eu quero mudar as regras, mesmo com a diretora eu fico batendo o pé. Então lá eu sempre procurei fazer, desde que eu entrei lá eu sempre procurei fazer, mesmo contrariando meus superiores, eu sempre procurei fazer da melhor forma possível e da forma que eu achava que tava certo. Então eu sou famosa lá por causa disso, porque eu mudo.

P/1 – E depois que você passou por esses treinamentos, o que que você passou a pensar?

R – Eu acho assim, que mudou dentro da cozinha.

P/1 – O que é que mudou dentro da cozinha?

R – Sabe, é aquilo que eu falei, é a forma de olhar as coisas, a forma de você ver aquela fruta, ver aquela... Por exemplo, um frango. Nossa, vou jogar o frango na panela, vou refogar bem refogadinho, vou colorir ele todinho. Mas e aí? Eu não posso fazer diferente? É que nem eu aprendi a fazer um molho de laranja, pra fazer com frango que eu nunca tinha feito. O peixe enroladinho com legumes, a gente nunca pensou em fazer. Fiz assado, fiz com molho branco, fiz com requeijão, fiz de várias formas. Então eu falo: “Gente, não vamos picar a cenoura desse jeito”. A forma de cortar os alimentos, então são detalhes assim que mudou bastante.

P/1 – E pra comunidade escolar, pras outras pessoas, você percebeu alguma mudança deles com relação à comida?

R – Porque sabe qual é o problema? É que eu falo mais na unidade que eu trabalho, porque eu quase não saio de lá. Mesmo porque a diretora não deixa.

P/1 – Não, na sua unidade mesmo.

R – Na minha unidade mesmo? É como é self service, é muito difícil lidar com eles, com relação ao alimento. Então quando a comida vai lá pra fora ela tem que estar muito bonita, muito bem preparada. Porque é muito difícil você convencer – eu trabalho com adolescente, então é muito difícil você convencer um adolescente a pegar o prato ali no self service. Coloca no prato? Não coloca. Eu acho que é outra coisa que tem que mudar também é isso. Self service em escola, gente, eu acho que é a pior coisa.

P/1 – E eles passaram a comer mais, por exemplo?

R – Começaram a prestar mais atenção, a comer mesmo assim eu vou ver a partir desse ano, mas começaram a prestar mais atenção.

P/1 – Como você notava isso?

R – Porque eu fico lá, eu fico lá observando a reação deles quando eu faço, por exemplo, uma almôndega de PTS. PTS ninguém olha! Eu fiz essa semana mesmo, eu fiz uma torta de PTS com pão de forma, que também você tem que aproveitar o que você, procurar diminuir o desperdício o máximo. Então eu fiz uma torta de PTS. Foram, experimentaram, gostaram, repetiram, olharam. “O que é isso, tia?”, “É torta”. Não falei do que era. “É torta”. Aí eles foram lá, pegaram, experimentaram, comeram. Porque eu não saio de lá, o almoço deles eu tenho que tá lá, porque eu fico ali exigindo que eles experimentem. Então o que eu observei assim, eles estão prestando mais atenção no alimento, que tem coisa diferente. Tô sempre fazendo uma coisa diferente, uma coisa colorida, então o que eu observei é que eles estão prestando mais atenção no alimento. E daí agora é só... Mas tem que ter o trabalho de todos, um só não faz, né, uma andorinha só não faz verão. Eu sinto muita dificuldade nisso.

P/1 – Os professores também almoçam na escola?

R – Não almoçam, não experimentam.

P/1 – Quem é que come na escola? Tem o almoço, tem o lanche.

R – Só as crianças.

P/1 – Só as crianças, só os estudantes.

R – E tem uma pessoa que pode degustar o alimento.

P/1 – Entendi. Então os estudantes são seu principal alvo?

R – São e eu brigo, nossa! Por isso que eu falo, é muito fácil falar, mas por exemplo, se você tá fazendo essa entrevista comigo, aí você pega e fala assim: “Mas será que é tudo isso que ela tá falando? Eu vou lá, vou fazer uma visita qualquer dia”. Sabe, acho que é isso que tá precisando, da prefeitura. Eu acho que seria muito importante, apesar de que muitos nutricionistas da prefeitura já foram lá e já tá aprovadíssimo. Mas outras entidades, a Nestlé mesmo, a Nestlé nunca... Só conhece a Solange. E a escola, e o trabalho dela? Conhece porque falam, mas e daí? A pessoa pode tá mentindo, pode tá querendo me agradar.

P/1 – Solange, e essas coisas que você aprendeu? Você usa também na sua casa?

R – Uso, muita coisa.

P/1 – Você se preocupa com a alimentação saudável?

R – Me preocupo. Uma salada bem feitinha na mesa, não tem... Uma mistura bem preparada, uma comida diferente. É muito importante, eu faço. Fim de semana então, eu fico na cozinha o dia inteiro. Sábado eu fico na cozinha o dia inteiro, sempre fazendo alguma coisinha diferente.

P/1 – Você gosta do que você faz.

R – Eu gosto.

P/1 – Por que você gosta do que você faz?

R – Porque eu gosto de cozinhar. Eu gosto de comer bem, então eu gosto de fazer bem. Então eu gosto, todo mundo assim, fim de semana: “A Solange tá aí?”, as minhas enteadas. Porque eu moro com uma pessoa hoje, então minhas enteadas ficam: “A Solange tá aí? Ah Solange, o que nós vamos comer hoje?”. Aí eu falo: “Não se preocupa com o almoço”. É todo fim de semana, “Não se preocupa com o almoço, que eu faço”. Aí eu não sou de dormir pensando no que eu vou fazer. No dia seguinte, por exemplo, se eu vou fazer uma carne, eu não fico pensando o que eu vou fazer com aquela carne, eu vou lá, tiro a carne do congelador, deixo descongelando depois eu vejo o que eu faço. Aí eu faço, dá certo, sempre dá certo.

P/1 – Você acha que é importante para os estudantes, para as pessoas que comem sua comida, assim, essas informações que você passou a ter e passou a aplicar no seu trabalho? Por quê?

R – São, é importante. É importante porque nem todo mundo que vem lá fora trabalhar, numa cozinha, sabe como agradar uma criança, como degustar o paladar da criança, fazer com que ele deguste. É até difícil de explicar. Não sei nem como explicar, mas assim, é muito importante sim, tudo é muito importante, tudo. Acho que desde fritar um ovo, que eles ensinam ali a forma de fritar, que nem eu aprendi a fritar ovo na água, eu nunca fiz isso. É importante.

P/1 – Por que que é importante?

R – Porque você tá aprendendo, você vai tá passando, você concorda? Porque quem tá me ensinando também aprendeu, também não sabia. Eu não sabia, eu achava que sabia cozinhar: “Eu sei cozinhar, é só por lá e pronto”. Não! Acho que se aprende a amar aquele alimento, amar o que você tá fazendo. E você aprendendo isso, os pequenos detalhes, você vai conseguir passar pra frente. Quem é meus telespectadores? São as crianças.

P/1 – Me explique um pouquinho assim, por exemplo, você aprendeu a fazer o ovo frito na água. Por que pra criança é importante comer o ovo frito na água e não frito de outro jeito?

R – Eu não acho que tem importância nenhuma fritar no óleo. Ovo é ovo, eu não acho que muda nada.

P/1 – Não muda o sabor?

R – Eu acho que não. Eu acho que ele fica mais gostoso no óleo.

P/1 – E mais saudável?

R – Será que é mais saudável? Mas um oleozinho no organismo também faz bem, eu acho. Que é um lubrificante. Já pensou você comer tudo feito na água? Um arroz sem óleo? Que nem, a gente aprendeu fazer arroz sem óleo, não tem como, não dá sabor, eu acho. Já pensou você comer tudo, você não comer nada que tem gordura e nada que tem óleo, como que você vai fazer? Você não vai no banheiro? É um lubrificante. Eu acho que não tem diferença, desde que você lógico, você não vai lá fritar um ovo pra uma criança, encharcar aquele ovo de óleo e de sal, mas um oleozinho não vai fazer mal. Eu acho, na minha opinião.

P/1 – E você se lembra de alguma história marcante, de alguma história curiosa, que tenha acontecido depois que você passou a fazer esses treinamentos, com relação à sua comida?

R – Alguma coisa marcante? Olha, teve um fato que aconteceu, que foi até com criancinha pequena, por incrível que pareça. Porque eu sou assim, eu trabalho com eles: “Se você experimentar minha comida, você vai ganhar nota dez e vai ganhar um beijo”. Gente, eu beijo o dia inteiro, é o dia inteiro beijando as crianças. Aí uma criança todo dia ele chegava e não comia. “Tia, eu não quero”. Não insistia: “Como um pouquinho”, “Não, não quero”. Quando foi semana passada, ele chegou pra mim e falou assim: “Tia, você põe comida pra mim, um pouquinho só pra mim experimentar?”. Eu falei pra ele: “Não, você vai pra fila você vai colocar sua comidinha”, ele: “Não quero, tia”. Falei: “Então tá boni”, fui lá, coloquei um pouquinho, ele voltou e falou: “Tia, sua comida é a melhor comida que eu já comi até hoje. A minha mãe não sabe fazer comida assim. Eu posso repetir?”. Sabe quando deixa você emocionada? E mais umas três criancinhas falaram assim: “Tia, sua comida esse ano tá maravilhosa”. Nossa, não tem coisa mais gratificante, de coração mesmo, não tem. E todo mundo chegando, fazendo aquela fila pra você dar beijinho, falar que a sua comida tá, falei: “Quem elogiar a comida da tia...”, a diretora fica doida comigo, porque eu faço eles gritar na hora do almoço. “Quem elogiar a comida da tia vai ganhar nota dez. Mas se não gostou fica quietinho, não fala não, que vai ficar mal pra tia” (riso). Então as crianças vêm, agradecem, falam assim: “Nossa, a sua comida é melhor que a da minha mãe”. Já pensou a mãe ouvir um negócio desse? Então é muito gosto pra gente assim. Faz muita diferença, porque a forma que depois que eu fiz esses treinamentos, foi uma forma diferente de ver a situação, de ver aquilo ali, sabe? Você começa a olhar diferente.

P/1 – O que que mudou?

R – Se prestar atenção assim, sabe, na criança comendo, na criança falando.

P/1 – O que foi que mudou no seu olhar, você falou? Tava explicando que você começa a olhar a criança de um jeito diferente depois que você passou pelo treinamento.

R – Porque você vê uma criança comendo e não dá importância? Eu acho, assim, é o amor, sabe? Tipo assim, se você gosta de fazer aquilo, tudo o que você aprende faz diferença. Aí você tá lá, você tá fazendo a comida todos os dias, tá cansada, tá estressada, aquelas crianças gritando. Aí você: “Quer comer come, não quer deixa pra lá”. Ou até a forma que nós somos tratadas, que a criança chega no balcão e fala: “Aí tia, não vou comer comida de escola não porque é uma porcaria”. Então com os treinamentos, você chega, a criança vai falar um negócio desse pra você, você fala pra ela: “Você já experimentou? Então experimenta um pouquinho”. Eu faço isso: “Experimenta um pouquinho”. Então é isso, porque antes eu não ligava: “Ah, tá porcaria mesmo, vai embora, vai te catar, vai comer em casa”, sabe assim? Agora não: “Você vai experimentar agora, só porque você falou, você vai experimentar”. Experimenta e gosta, aí no dia seguinte ele já tá comendo, sabe? Então é a paciência, é a dedicação, é o amor. Você trabalha mais satisfeita quando você faz alguma coisa e a pessoa vem e fala: “Nossa, como você cozinha bem, como sua comida tá gostosa”. E eu tenho que ouvir das crianças, porque os adultos não comem. Então é isso que faz a diferença.

P/1 – Entendi. Você pode tentar falar qual foi o principal aprendizado que você teve com esse programa?

R – O principal aprendizado? Difícil, né? São tantas coisas. O principal aprendizado pra mim foi conhecer esse projeto mesmo, porque pra mim nunca existiu, nunca ia existir. Acho que foi conhecer mesmo a forma que eles tão abordando o assunto. Porque até então era um papel que ia, você pregava na parede e fazia aquilo. Eu acho que isso é muito importante. Acho que devia existir todo mês. Eu falo isso pra Analu: “Devia existir outros projetos com a empresa”, sabe, uma gratificação pelo bom desempenho do funcionário, isso implica muito também. E, assim, você participa do projeto e aí você quer de novo, porque sempre tá faltando alguma coisa, sabe, a gente sempre tem. Que nem as meninas falam: “Fazer arroz e feijão, quem não sabe?”, não sabe! Eu não sei ainda fazer um arroz e feijão. De repente tem alguém que aprendeu melhor do que eu, com uma forma diferente, que vai me ensinar. Então é tudo isso, senão eu não taria falando aqui, eu taria falando “Não sei, feijão”. De repente eu tô falando um monte de besteira, mas não sei falar exatamente o que eu sinto, mas é mais ou menos assim.

P/1 – Na sua trajetória pessoal e profissional, qual foi uma situação muito difícil que você enfrentou?

R – Na minha trajetória de vida? De toda a minha vida?

P/1 – É, de vida e de trabalho.

R – De trabalho foi a mudança, que eu trabalhava, digamos assim, como uma princesa ali, num escritório e não via o outro lado, só via aquilo ali. Que nem você, você vai na cozinha? Você não vai conseguir o que eu faço numa cozinha. Eu acredito que não. Capacidade você até tem, mas você não vai conseguir. Então era o que tava acontecendo comigo. Você dava papel e caneta e um computador e eu fazia o que você queria: um memorando, um borderô, uma cobrança bancária, eu fazia de carteirinha. Quando eu entrei na cozinha foi muito difícil, muito difícil mesmo, porque eu tinha empregada pra fazer as coisas pra mim. Eu perdi tudo e tive que começar de novo. Começar como? Numa cozinha. Foi muito difícil. Eu fazia dez quilos de arroz, eu fazia duzentos gramas de arroz. Fazia dez quilos de arroz, 25 quilos de carne, eu chorava dia e noite. Só não desisti porque eu prometi pra minha amiga que eu ia ficar. Falei: “Vou aguentar só mais três meses, mas eu não vou aguentar”, falei pra ela. “Eu não vou aguentar, eu não aguento”. Eu chegava em casa morta, a casa rodava, chorava.

P/1 – Como você superou?

R – Trabalhando.

P/1 – O que que mudou na sua cabeça, que você conseguiu ficar?

R – Assim, que eu era meio acomodada, sabe? Eu era não, eu sou acomodada. Então eu falava: “Caramba, eu ganhava bem, eu tava de boa, não

fiz nada pra mudar”. Nunca imaginei que aquilo fosse acabar um dia. Então a tua cabeça vira de ponta cabeça, e você começa a pensar: “Não, eu tenho que trabalhar hoje e pensar no amanhã. Eu tenho que me preocupar mais com o amanhã do que só com o hoje. E eu tenho que começar a me preocupar mais comigo, pra poder atender bem amanhã”. Então muda totalmente! Hoje se você me por numa mesa de escritório, eu não vou. Não vou, sinceramente.

P/1 – E você tá gostando do seu trabalho de hoje?

R – Sim

P/1 – Depois dessa mudança toda?

R – Sim. Eu acho assim, lógico gente, vou ser sincera, o incentivo é zero. Acho que temos cozinheiras excelentes, ótimas. Já conheci, nossa, que são de ponta. Só que o incentivo é zero, então não interessa, sabe? Não interessa. Que nem no meu caso, se for chamar minha colega pra vim, ela não vem. Se for chamar ela, eu tento passar pra ela, ela é uma ótima pessoa, mas se chamar ela pra bolar um prato ou fazer o que eu fiz, no projeto, ela não vai. “Ah, não tô ganhando pra isso”. Sabe, é o desinteresse. E o salário não ajuda, financeiramente é muito baixo e não tem incentivo. Terceirizado não dá incentivo nenhum!

P/1 – Solange, agora me responda. O que que te faz ser diferente dessa sua amiga? Por que você aceita convites pra ir treinar na Nestlé, pra vim dar um depoimento do seu trabalho, da sua história de vida?

R – Ah, porque eu gosto do que eu faço e eu quero aprender. É o que mudou, que nem você perguntou agora pouco, é o que mudou. Eu quero ver como que é do outro lado. De repente amanhã eu posso querer abrir um restaurante, uma lanchonete, uma kitchenette, uma sei lá. Posso querer montar uma casinha de cachorro quente, vender pratos.

P/1 – E você aprendeu muita coisa?

R – Aprendi sim

P/1 – Diz uma coisa que você tenha aprendido, que você acha que mudou muito o seu jeito de cozinhar.

R – Nossa, gente, o meu jeito de cozinhar é o mesmo. Não mudou muito, mas é que nem eu falei, a forma de cortar um alimento, a forma de pôr um tempero na panela, que é o mesmo tempero. Antes eu ia lá, jogava o alho, a cebola no arroz, jogava o arroz por cima, refogava e jogava água. Agora não! É uma coisinha simples, tá, mas faz muita diferença.

P/1 – Agora você faz como?

R – Coloco um pouquinho de óleo na panela, coloco o arroz, dou uma refogadinha, depois eu jogo os temperos. São coisinhas pequena, né? O feijão, cozinha o feijão com tempero? Não, agora eu faço um temperinho à parte, que dá o aroma. A Mara Salles que me ensinou (riso), que as pessoas comem pelo cheiro, de olhar um bom prato. Então cozinhar uma cenoura, nossa, uma coisa tão simples, a forma de cozinhar os alimentos. Que antes você ia lá, colocava batata, deixava cozinhando lá, colocava a cenoura deixava cozinhando lá. O que eu aprendi, assim, que eu achei muito importante foi isso. O cozimento dos legumes. Isso aí pra mim foi... Tipo cenouras, não deixar ela cozinhar ao extremo. Ferveu a água, jogou a cenoura, tirou, tá bom. A forma de refogar uma carne, porque antes você joga a carne na panela, joga os temperos, tampa e pronto. Não, deixar ela refogar ao extremo. Nossa, foi muito bom. São pequenos detalhes assim que não mudou nada. Tipo, se você for ver numa visão geral, não mudou nada. Você vai usar o alho, a cebola e pronto, não mudou. Você não vai usar condimento porque não tem condimento, é mais o alho e a cebola. Você vai fazer uma carne, eu vou fazer outra, a mesma carne. Você vai fazer de uma forma, eu vou fazer de outra, muda. Então você começa a comparar, sabe, a forma. Você começa: “Ah, como você fez? Você fez do mesmo jeito, mas a sua tá mais gostosa”. Então é esses detalhes que mudaram, faz muita diferença. E eu insisto ainda que tem que fazer pra todo mundo, não é só pra mim. Eu sou cozinheira como todo mundo, mas eu acho que devia ter um trabalho mais acentuado nisso daí.

P/1 – Solange, que atitudes suas você acha que melhoram, mudam, contribuem para melhorar os locais onde você mora, vive, trabalha.

R – A atitude? É conversar mais com as pessoas, gostar mais de tudo que você faz e tudo que você vê. Trocar ideias, eu aprendi isso também. Apesar de falar muito, eu sou muito fechada. Mas você aprende a trocar informação, mesmo o que você sabe, perguntar. Sabe, você perguntando “Ai vamo...”. Às vezes fala assim: “Ai que assunto chato”, mas é importante, você entendeu? É isso.

P/1 – E hoje quais são as coisas que são mais importantes pra você?

R – Ah, chegar a minha aposentadoria (risos). Não pra que eu pare de trabalhar definitivo, mas... As coisas mais importantes? Ah, ver a saúde dos meus filhos, da minha neta e minha filha. E não parar, porque cabeça vazia não... Eu vou envelhecer, eu não quero ficar velha, não quero. Não vou dizer pra você: “Ai, eu quero trabalhar eternamente numa cozinha de escola”. Imagina, que falar isso é mentira. Ninguém quer trabalhar eternamente numa cozinha, mas sei lá, de repente. Eu quero tá bem.

P/1 – Você tem algum sonho?

R – Agora? Pra agora? Não tenho assim nada de específico não. Minha vida tá boa agora, graças a Deus.

P/1 – E pra frente, pro futuro?

R – Pra frente, assim, eu quero viajar. Eu quero dar um tempo pra mim quando me aposentar. Viajar, passear, depois eu vejo o que eu vou fazer. Se eu vou continuar na cozinha de uma escola (riso). Acredito que não. Algum lugar que seja mexer com alimento, alguma coisa eu quero fazer. Mas não penso nada de imediato.

P/1 – E tem ideia, você falou que quer viajar. Tem algum lugar que você queira?

R – Nordeste. Eu já conheço, então, tem muita coisa pra ver ainda por aí. Não quero viajar pra fora não, não tenho vontade, não. A comida lá é muito ruim, quero ficar aqui. Mas assim, eu gosto, tipo, se eu vou pro Nordeste, chego lá no Nordeste eu vou pra onde? Eu vou passear, mas e depois? Eu vou comer. Então eu quero aprender, eu sou muito curiosa, então eu chego e pergunto. Quero saber como que é, como foi preparado. E amanhã quem sabe não abro um restaurante de comida típica brasileira. Quem sabe? Quem sabe Projeto Nestlé não me ajuda?

P/1 – Solange, tem alguma coisa que eu não tenha perguntado e que você queira falar? Algo que a gente não tenha dito até agora?

R – Eu acredito que não. Não sei se eu soube me expressar bem, mas eu tentei, assim, resumido, porque se você for conversar comigo mesmo, eu vou ficar aqui o dia inteiro, pra contar os detalhes. Mas eu tô me contendo, com todos esses projetos, tô procurando me conter, porque na cozinha da gente fica a vontade. Fala o que quer, mas acho que não. Acho que tá completo, o que eu quis incluir, eu fui incluindo aos pouquinhos.

P/1 – E você gostou de dar o depoimento, de contar um pouco da sua história?

R – Eu gostei, acho que agora eu tô mais a vontade (riso). Acho que eu fiquei mais a vontade.

P/1 – Ah, obrigada.

R – Você podia tá falando todos os dias pra mim, antes de eu sair de casa, conversando assim.

P/1 – Então Solange, a gente quer agradecer o seu depoimento, em nome do Museu da Pessoa e da equipe da Nestlé. Foi muito bom saber um pouco da sua história. Muito obrigada.

R – Eu que agradeço. Eu que tenho que agradecer muito a tudo. Vocês, você que é uma pessoa bacana. Espero ter atendido a expectativa de vocês.

P/1 – Atendeu sim, nem se preocupe.

R – Tá, muito obrigada à Nestlé e a todos.

FINAL DA ENTREVISTA