

EXPERIÊNCIA BRASILEIRA EM RESTAURANTES POPULARES

Pelo Dr. DANTE COSTA

Professor de Dietética e Técnico de Alimentação

Os modernos restaurantes populares tiveram a sua origem provavelmente na Rússia, durante a construção da represa de Dniepepstrowski, como corpos auxiliares das grandes “usinas-cozinhas” ali instaladas para o serviço de refeições aos trabalhadores. A idéia de construir estes centros de alimentação pública caminhou rapidamente no espírito dos técnicos e administradores de vários países. Para a sua maior difusão concorreram as vantagens de ordem prática que tais estabelecimentos oferecem aos seus frequentadores, por definição trabalhadores aos quais o desajustamento econômico e a deseducação alimentar não permitem acesso às boas fontes de nutrição. Também concorreram para a adoção, em vários países, de Restaurantes Populares, as oportunidades de sedução demagógica do proletariado por parte de governos interessados em tal tarefa, e este último aspecto constitui por certo um quadro censurável, por isso que a administração pública tem o dever de aproximar-se cada vez mais do povo, mas sempre sem explorar-lhe a miséria, evitando mistificá-lo, tendo o cuidado de se não aproveitar do desequilíbrio social e das injustiças econômicas para objetivos de conquista ou manutenção do poder, num trabalho pernicioso de sedução meramente política através daquilo a que talvez se possa chamar o atrativo demagógico dos restaurantes populares. Se este último aspecto merece formal desaprovação, tal não acontece com a evidência das vantagens práticas dos Restaurantes Populares no campo da alimentação popular.

Restaurantes populares e economia de pauperismo.—Vários países possuem esses grandes restaurantes públicos, mas a concretização da idéia não marchou, em todos eles, no mesmo sentido científico. Nos Estados Unidos, a parte a organização de sede dos Restaurantes de Funcionários Públicos de Washington, comumente conhecidos sob o nome de “cafeterias”, e dependentes da “National Recreation and Welfare Association,” a idéia não foi efetivada ainda nos moldes em que a concretizamos nos países latinos da América. É que os restaurantes populares, tal qual os realizamos em alguns países da América Latina, constituem um recurso de países de grandes massas pauperizadas, e de países de economia precária, nos quais a classe média e a classe trabalhadora não encontram facilidades de obtenção dos produtos de subsistência. Eles não existem, e falo tendo em vista a situação anterior a 1940, nem nos Estados Unidos, nem na França, nem na Inglaterra. Estes países e principalmente o último, têm desenvolvido outra modalidade de assistência alimentar ao trabalhador, e quero referir-me

aos restaurantes fabrís, isto é, aos grandes restaurantes instalados no interior de cada fábrica, ou das grandes usinas, afim de dar assistência alimentar aos seus próprios assalariados. O restaurante popular, isto é, o restaurante público, localizado fora da instalação da fábrica, e destinado à população trabalhadora em geral, é um recurso, como foi dito de nações cuja economia não permite melhor forma, e mais indireta, de prover boa alimentação às classes de baixo nível econômico. É uma solução de emergência ou transitória, na evolução sociológica de cada país, mas nem por isso as vantagens que possui são menores, nem por isso devemos deixar de evidenciar os benefícios técnicos dos restaurantes populares e de proclamar a necessidade de os construir de maneira adequada nos países em que caiba esse tipo de instituição.

Diversidade de tipos de restaurantes populares.—Não há espaço disponível dentro das normas fixadas para este Congresso,¹ para um exame detalhado dos diversos tipos de restaurantes populares, na experiência estrangeira. Dum modo geral, tais restaurantes podem ser reunidos em dois grupos: Restaurantes populares sem cardápio obrigatório e restaurantes populares com cardápio obrigatório. Essa pequena diferença possui uma importância capital. A nosso vêr, é ela que justifica ou deixa de justificar os restaurantes populares com cardápio fixo, e cientificamente formulado, é uma expressão de rigorismo técnico e só ela torna realmente útil e tènicamente certa a instituição do restaurante popular. Obedecem a este tipo os restaurantes populares do SAPS: são restaurantes tènicamente orientados. Ao que pude ver, compulsando relatórios que me foram apresentados em Washington, em 1942, quando alí estava a delegação mexicana do VIII Congresso Pan Americano da Criança, os restaurantes populares do México também são deste tipo. O recebimento de publicações mexicanas informam igualmente sôbre a orientação dos restaurantes daquele país, entregues à supervisão do Dr. Francisco Miranda. Pelo que tenho encontrado na Bibliografia sôbre o assunto, os restaurantes populares do Perú e do Uruguai não possuem cardápio fixo realizado na base das exigências da dietética moderna. Não conheço a organização dos “comedores” da Argentina. E nas intruções que tive o prazer e a honra de formular em 1942, a pedido do Ministério do Trabalho e Previsão Social da Colombia, para a instalação do Primeiro Restaurante Popular daquele país, a ser construído em Barranquilla, figurou essa exigência técnica: os cardápios formulados por médicos e dietistas, e obrigatoriamente servidos. Realmente se organizados tènicamente, isto é, por médicos especialistas em nutrição, e com a assistência permanente de dietistas, os restaurantes populares poderão preparar refeições cientificamente

¹ Primeiro Congresso Inter-Americano de Medicina, reunido no Rio, setembro, 1946.

balanceadas, adequadas à coletividade que se tem em mira assistir, refeições capazes de serem oferecidas ao público, sem alternativa de escolha, e sem reações contrárias de inaceitação ou repulsa. É nesse momento que os Restaurantes Populares começam a desempenhar o papel importante que lhe cabe na luta pela melhor alimentação do povo.

Vantagens dos Restaurantes Populares.—Os restaurantes populares valem menos pela possibilidade de assistência alimentar que pelas oportunidades de educação alimentar que oferecem. As suas vantagens não devem ser fixados em termos assistenciais. O restaurante popular é sempre um organismo de manutenção e instalação dispendiosa e o vulto econômico dos investimentos não cria a possibilidade de fundar, principalmente nos países de extensa desnutrição popular, o número de restaurantes que seria necessário manter para atender às necessidades alimentares das massas proletárias. E mesmo que isto fosse possível, sempre surgia, e com forte fundamento, a crítica de que tal fato daria às classes trabalhadoras o triste privilégio de não realizarem as suas refeições no próprio ambiente familiar, como se as agruras do pauperismo devessem os trabalhadores somar a quebra da tradição familiar, da mesa quotidiana que reúne pais e filhos. Como armas de assistência alimentar, pois, os restaurantes populares possuem valor restrito: deles só se beneficiam frações de uma coletividade, grupos mais ou menos extensos de trabalhadores, continuando entregue à insídia da fome crônica um número muito maior de homens e mulheres que têm na força do trabalho o único capital disponível. Mas no terreno da educação alimentar e que os restaurantes populares desempenham todo o seu papel realmente útil às condições alimentares do povo. É que eles concorrem para que se criem novos hábitos alimentares, ensinando a boa alimentação pelo exemplo, na lição prática da ração cientificamente balanceada e agradavelmente preparada. É fácil de compreender que servindo um cardápio fixo, que inclue os alimentos mais variados, de verdura ao leite, da carne às frutas, os restaurantes populares estão mostrando na prática, aos seus frequentadores, como realizar uma alimentação adequada, como cumpri-la de maneira, a um tempo, saborosa e correta, familiarizando-os com um extenso número de alimentos e os habituando ao consumo de alimentos que anteriormente eram recusados ou simplesmente não existiam à mesa habitual. O leite é um alimento freqüentemente recusado pelas classes populares, das cidades de certos países da América Latina. Para isso concorrem a um tempo a motivos financeiros, educacionais e mágicos, pois o leite é freqüentemente também o centro de lendas e preconceitos que às vezes concorrem, nas mentalidades pouco lógicas, para o seu não uso. Quando foi aberto o primeiro Restaurante Popular no Rio, o cardápio continha invaviavelmente 300 g de leite e a recusa era grande: uns

alegavam não gostar, outros que fazia mal, mas a continuidade de prática fez com que a percentagem de recusas, entre os milhares de frequentadores diários, descesse a zero, numa demonstração cabal das vantagens dos Restaurantes Populares como meios de educar o povo em alimentação racional. Eis porque não compartilhamos das reservas com que o eminente Professor Escudero, de Buenos Aires, julga os Restaurantes Populares. Ele chega mesmo a desaconselhá-los. O nosso julgamento é diferente, por isso que só compreendemos como Restaurante Popular o restaurante tècnicamente dirigido, que sirva cardápio fixo, onde a refeição seja adequadamente composta.

Os Restaurantes Populares como força econômica e social.—A experiência brasileira, em Restaurantes Populares, é a nosso vêr uma experiência vitoriosa, não no sentido de considerar tais instituições como meio de resolver o problema da sub-alimentação popular—seria ingênuo

QUADRO N° I.—*Movimento de refeições preparadas nos Restaurantes Populares da SAPS, de 1940 a 1946*

Semestre	No Restaurante	Caminhões Térmicos	Total
1940 I	52,982	—	52,982
II			
1941 I	327,363	—	327,363
II	390,433	1,125	391,558
1942 I	365,102	47,615	412,717
II	566,790	201,727	768,517
1943 I	692,876	197,930	890,806
II	960,304	302,945	1,263,249
1944 I	1,278,738	345,861	1,624,599
II	1,381,973	382,866	1,764,839
1945 I	1,216,634	342,321	1,558,955
II	1,253,871	500,895	1,754,766
1946 I	1,898,353	493,320	2,391,673
Total.....	10,385,419	2,816,605	13,202,024

(Dados fornecidos pela Secção de Propaganda, Estatística e Assistência, SPEA.)

acreditar que uma só e simples medida pudesse deslocar um problema que tem raízes tão amplas—más é uma experiência vitoriosa como demonstração de que eles servem magnificamente à educação alimentar do povo. Atente-se para as cifras. O quadro No. 1 fornece o número

de refeições preparadas nos Restaurantes do SAPS e servidas nos próprios restaurantes ou nos caminhões térmicos.

Em pouco mais de 5 anos, houve, portanto, 13,202,024 refeições planejadas sob critério técnico, a beneficiar, com o exemplo de sua composição, e os novos hábitos que formavam, um extenso grupo de pessoas. E verdade que esse benefício é quasi que totalmente orientado para o sexo masculino. A proporção atual na média obtida de todos os 7 Restaurantes Populares do SAPS, nesta cidade, é de 92.58% de homens e 7.52% de mulheres. Mas é também verdade que os benefícios educacionais se propagam, são forças vivas que os que os adquirem transmitem aos que lhes estão próximos, sendo a família o primeiro centro onde o progresso de informações faz-se sentir.

Note-se que os restaurantes populares realizam, na verdade, a propagação do consumo dos alimentos úteis que os seus cardápios incluem. Apenas em um ano, o número ainda reduzido de Restaurantes do SAPS no Rio faz consumir de 300,000 a 400,000 litros de leite, e esse consumo não só cria o hábito de beber leite entre os que o recusavam, como cria consumidores que passam a atuar na economia da produção leiteira do país. Em igual tempo, são consumidos em média, de 300 a 350 kilos de carne, 3,000,000 de laranjas, uma tonelada de bananas, meia tonelada de mamões,

QUADRO Nº II.—*Incidência de sexo, entre os frequentadores dos Restaurantes Populares do SAPS no Rio de Janeiro*

Ano	Homens	Mulheres
1940	96.1	3.9
1941	95.8	4.2
1942	95.1	4.9
1943	92.6	7.4
1944	90.4	9.6
1945	92.86	7.14
1946 (I semestre)	92.58	7.42

Notar que há Restaurantes, como o dos Estivadores, destinados a classes onde só há trabalho masculino.

2,000 kilos de abacaxi, num total anual de quasi 300,000 kilos de frutas frescas entregues a consumo público. O consumo de verduras folhudas, ainda na base do movimento atual, é de 30,000 a 40,000 kilos anuais. E a elas somam-se 8,000 kilos de tomates, 35,000 a 40,000 kilos de cenouras, 27 toneladas de nabo, 70,000 kilos de abóbora, 11,000 kilos de vagens, fora quantidades menores de outros legumes, para só citar aqueles alimentos mais preconizados pelos postulados da moderna ciência da nutrição. É como se vê um grande consumidor no mercado, formando milhares de novos consumidores. O volume das compras, que será mostrado no quadro No. III, mostra, como uma rede de Restaurantes Populares constitue uma força econômica, capaz de operar uma intervenção sensível no mercado, em condições normais. E isto é importante como medida capaz de estimular novas iniciativas de produção agrícola, se esta estiver sendo bem orientada pela inteligência governamental. Infelizmente, por falta dum adequado planejamento econômico e de produção, tal não se deu ultimamente no Brasil.

Mesmo quando tôdas as vantagens dos Restaurantes Populares não sejam aproveitadas, há sempre uma vantagem positiva: a da educação alimentar do povo, que eles fazem mais corretamente que qualquer outro meio, porque educação pelo exemplo, é continuada cada dia. Só êste benefício é bastante para que se preconize êste meio de intervenção oficial no problema da alimentação do povo, nos têrmos que aqui foram destacados: considerando-se os Restaurantes Populares,

QUANDRO N° III.—*Movimento financeiro, em cruzeiros, dos Restaurantes Populares do SAPS no Rio de Janeiro*

Trimestre	R. C.	R. I. N.	U. N. E.	Klabin	Estiva	Total
1944						
I	—	—	—	—	—	—
II	—	—	—	—	—	—
III	742,937.30	113,481.80	79,588.00	135,267.60	151,874.60	1,223,149.30
IV	623,670.90	82,007.80	58,029.50	109,471.80	117,340.20	990,520.20
1945						
I	737,112.60	105,767.80	62,179.10	126,698.40	125,650.30	1,157,408.20
II	756,800.20	128,781.20	83,115.00	145,305.50	130,334.60	1,243,836.50
III	770,000.00	154,058.60	105,193.60	170,742.70	135,929.20	1,335,926.10
IV	1,018,443.08	192,491.40	126,980.94	197,172.00	134,075.30	1,669,162.72
Total...	Cr\$ 4,648,464.08	Cr\$ 776,588.60	Cr\$ 515,088.14	Cr\$ 884,658.00	Cr\$ 795,204.20	Cr\$ 7,620,003.02

(Dados fornecidos pela Secção de Propaganda, Estatística e Assistência de mesmo Serviço.)

não como meros comedouros públicos, mas como Restaurantes tècnicamente dirigidos, sob a responsabilidade de médicos e dietistas, servindo exclusivamente refeições completas, e não pratos avulsos, apresentando cardápios fixos, obrigatórios, variados e bem preparados, verdadeiras instituições onde a ciência moderna veja aplicadas as normas e as leis do seu ramo mais recente e belo—a ciência da nutrição—para benefício do povo e progresso das classes trabalhadoras da América.

BRAZILIAN EXPERIENCE IN POPULAR RESTAURANTS (*Summary*)

So-called popular restaurants probably started in Russia. The example was followed in other countries thus enabling the general public, principally laborers and underprivileged people, to get at low cost substantial and well-balanced meals. In some countries this plan has created difficulties because the people were used to eating whatever appealed to them if it was easy and cheap to acquire. In Brazil, for instance, it has been difficult to get the people accustomed to eating well-balanced meals consisting of meat, vegetables, fruit and milk. Milk has been con-

sistently turned down by a large percentage not only because they did not like it but owing to superstitions and other ideas. However, the health authorities there are hopeful that gradually popular restaurant patrons will not only become used to these wholesome meals but that they will take the idea home with them thereby improving the family diet. This would make for a more healthful people as well as improve the economic condition of the country by encouraging a greater supply and better and more varied agricultural products. From 1940 to the first half of 1946, 13,202,024 meals were served in the five popular restaurants, 92.58 of the customers being men and 7.42% women. The amount spent for food supplies by these governmental restaurants in Rio de Janeiro, during 1944 and 1945, was about \$380,000, U. S. Currency.

Bacitracina.—El nuevo antibiótico, bacitracina, fué aislado en mayo de 1943, por Meleney y Johnson, de la Universidad de Columbia, Nueva York, de un organismo encontrado en los tejidos eliminado de una fractura compuesta de la tibia en una niña de 7 años de edad, llamada Margaret Tracey, de donde deriva su nombre. Las experiencias realizadas en 100 casos de infecciones quirúrgicas tratadas localmente con este antibiótico, demostraron su eficacia en 88% de ellos, dividiéndose los resultados en excelentes, buenos, dudosos y negativos. Los resultados excelentes fueron aquellos en que la infección tratada con bacitracina respondió rápidamente dentro de las 72 horas siguientes, algunas veces con la sorpresa tanto del enfermo como del médico; en los otros casos, generalmente se encontró alguna explicación que justificara los resultados. Los estudios bacteriológicos demostraron que la mayoría de las infecciones quirúrgicas eran debidas a una mezcla de organismos, de los cuales sólo un estafilococo coagulasa-positivo se encontró con más frecuencia en cultivo puro que mezclado. La mayoría de los cocos, tanto aeróbicos como anaeróbicos, resultaron susceptibles a la penicilina y a la bacitracina. Consideran los autores que la bacitracina tiene importancia clínica solamente cuando la penicilina o los sulfonamidos hayan fracasado. No se observaron reacciones tóxicas locales o irritantes y su acción no es cohibida por el plasma, sangre, pus o residuos de los tejidos.—F. L. MELENEY, y BALBINA JOHNSON: Jour. Am. Med. Assn., 675, mzo. 8, 1947.

Incidência e diagnóstico.—Considerada condição mórbida particularmente rara nesses últimos anos o conhecimento exato de vários aspectos ligados à doença tem entretanto permitido reconhecer a sua existência numa frequência bastante maior. Para tanto, é suficiente referir que enquanto até 1938 foram referidos cerca de 12 casos, deste ano em diante, mais de 30 outros foram novamente conhecidos. O diagnóstico da doença tornou-se mais fácil à medida que se conheceram melhor os caracteres biológicos do agente etiológico e se empregaram métodos de pesquisa mais adequados. Contudo poucos casos puderam ser conhecidos durante a vida do doente, o diagnóstico de histoplasmose na maioria dos casos tendo sido feito pela existência do parasito nos cortes histológicos das lesões. EITEL DUARTE: Mem. Inst. O. Cruz, 460, T. 43, 1945.

Método de tratamento.—O método quimiofisioterápico para tratamento da osteomielite apresenta as seguintes vantagens: execução fácil; tratamento ambulatorio, sem necessidade de hospitalização; evita intervenção cirúrgica. O método representa uma contribuição original e interessante ao tratamento da osteomielite.—JOSE FINOCCHIARO: Pub. Méd., 39, obro. 1946.