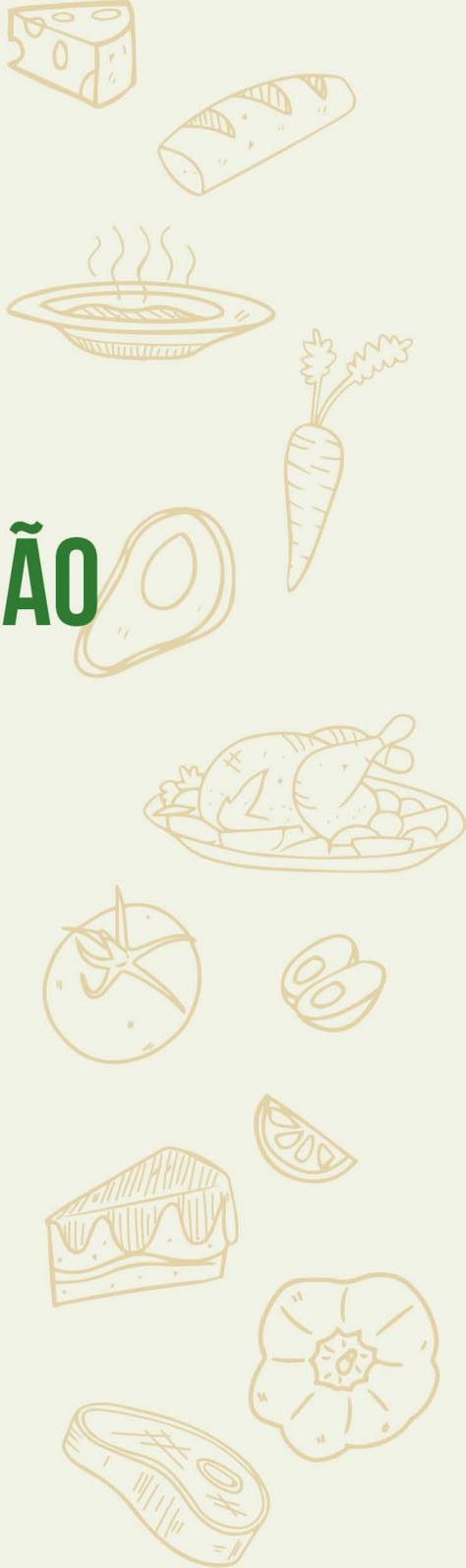


EDUCAÇÃO, TRABALHO E ALIMENTAÇÃO

Experiências
de mulheres
em espaços
domésticos

Everton Luiz Simon
Hosana Hoelz Ploia
Cheron Zanini Moretti



EDUCAÇÃO, TRABALHO E ALIMENTAÇÃO
Experiências de mulheres em espaços domésticos

EDUCAÇÃO, TRABALHO E ALIMENTAÇÃO

Experiências
de mulheres
em espaços
domésticos

Everton Luiz Simon
Hosana Hoelz Ploia
Cheron Zanini Moretti

Conselho Editorial

Prof. Dra. Andrea Domingues	Prof. Dr. José Rubens Lima Jardimino
Prof. Dr. Antônio Carlos Giuliani	Prof. Dr. Juan Droguett
Prof. Dr. Antonio Cesar Galhardi	Prof. Dra. Ligia Vercelli
Prof. Dra. Benedita Cássia Sant'anna	Prof. Dr. Luiz Fernando Gomes
Prof. Dr. Carlos Bauer	Prof. Dr. Marco Morel
Prof. Dra. Cristianne Famer Rocha	Prof. Dra. Milena Fernandes Oliveira
Prof. Dr. Cristóvão Domingos de Almeida	Prof. Dr. Narciso Laranjeira Telles da Silva
Prof. Dr. Eraldo Leme Batista	Prof. Dr. Ricardo André Ferreira Martins
Prof. Dr. Fábio Régio Bento	Prof. Dr. Romualdo Dias
Prof. Dr. Gustavo H. Cepolini Ferreira	Prof. Dra. Rosemary Dore
Prof. Dr. Humberto Pereira da Silva	Prof. Dr. Sérgio Nunes de Jesus
Prof. Dr. José Ricardo Caetano Costa	Prof. Dra. Thelma Lessa
	Prof. Dr. Victor Hugo Veppo Burgardt

©2023 Everton Luiz Simon; Hosana Hoelz Ploia;
Cheron Zanini Moretti

Direitos desta edição adquiridos pela Paco Editorial. Nenhuma parte desta obra pode ser apropriada e estocada em sistema de banco de dados ou processo similar, em qualquer forma ou meio, seja eletrônico, de fotocópia, gravação, etc., sem a permissão da editora e/ou autor.

CIP-BRASIL. CATALOGAÇÃO NA PUBLICAÇÃO

S619e

Simon, Everton Luiz

Educação, trabalho e alimentação : experiências de mulheres em espaços domésticos / Everton Luiz Simon, Hosana Hoelz Ploia, Cheron Zanini Moretti.

- 1. ed. - Jundiaí [SP] : Paco, 2023.

148 p. ; 21 cm.

Inclui bibliografia

ISBN: 978-85-462-2531-6

1. Mulheres - Condições sociais. 2. Trabalho doméstico - Aspectos sociais. 3. Alimentos - Aspectos sociais. I. Ploia, Hosana Hoelz. II. Moretti, Cheron Zanini. III. Título.

24-87892

CDD: 306.4

CDU: 316.74:641

Meri Gleice Rodrigues de Souza - Bibliotecária - CRB-7/6439

PACO  EDITORIAL

Av. Carlos Salles Block, 658
Ed. Altos do Anhangabaú, 2º Andar, Sala 21
Anhangabaú - Jundiaí-SP - 13208-100
11 4521-6315 | 2449-0740
contato@editorialpaco.com.br

Foi feito Depósito Legal

Dedicamos este livro...

às Mulheres que cotidianamente se doam em atividades domésticas e de cuidados, na produção de alimentos e comidas, no sustento de suas famílias e da comunidade. Ao visibilizar os seus saberes, não apenas estamos reconhecendo a diversidade e riqueza das suas contribuições, mas também trabalhando ativamente para eliminar desigualdades de gênero e para construir uma sociedade mais justa e solidária;

a Carlos Rodrigues Brandão (1940-2023), educador notável e generoso, cujo legado transcende os limites acadêmicos. Suas contribuições para a Educação, em especial, para a Educação Popular, através da ação, reflexão e construção coletiva de um mundo mais justo e solidário nos permitiu visibilizar e valorizar os saberes e as culturas populares nos mais diversos espaços. Por isso, deixa marcas permanentes ao promover uma visão de educação que rompe fronteiras e nos desafia a abraçar a riqueza das culturas, a inspirar gerações e a contribuir cada vez mais na promoção de uma concepção diversa do conhecimento.

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	9
PREFÁCIO	15
1. ALIMENTAÇÃO, TRABALHO E EDUCAÇÃO NO VALE DO RIO PARDO: DIÁLOGOS INICIAIS	19
Educação, trabalho e alimentação: categorias sócio-históricas	20
Vale do Rio Pardo: o lugar da experiência de pesquisa e da produção dos saberes das mulheres	23
Educação não escolar, informal e popular: diálogos possíveis	28
2. A GRAMÁTICA ALIMENTAR: ALIMENTO, COMIDA, COZINHA E RITUAIS	35
Transformações do alimento bruto em manifestações culturais: uma preocupação das Ciências Humanas	35
Sobre o alimento e a alimentação	38
Sobre a comida, a culinária e a cozinha	43
Sobre a produção de sistemas sociais alimentares	48
Uma “gramática alimentar” com as mulheres	62

3. “CONSTITUIÇÃO DOS COMUNS”:	
SABERES DA/NA ALIMENTAÇÃO	65
Trabalho e educação:	
uma compreensão onto-histórica	66
A comunidade como um espaço para construção de narrativas das mulheres	70
As mulheres e “os comuns”	81
4. MULHERES, TRABALHO DOMÉSTICO E EXPERIÊNCIA: (RE)EXISTÊNCIAS POSSÍVEIS	83
5. (INTER)AÇÃO ALIMENTAR EM MOVIMENTO: BREVES NOTAS SOBRE PERMANÊNCIAS E TRANSFORMAÇÕES	109
6. SÍNTESES	127
REFERÊNCIAS	133

APRESENTAÇÃO

O presente livro é resultado de co-labor-ação, partilha e construção coletiva de conhecimentos, pautadas em situações concretas que nos convocam à ação-reflexão. As práticas alimentares materializam a realização desta pesquisa, possibilitando a análise e compreensão de saberes praticados cotidianamente nas comunidades. A partir de um contexto teórico interdisciplinar e uma constante relação com a prática, elaboramos este livro com uma intencionalidade: visibilizar saberes de práticas alimentares, enquanto ação-reflexão de mulheres que (re)produzem a existência dos sujeitos coletivos das comunidades do Vale do Rio Pardo.

Parte de uma densa pesquisa intitulada “Educação, trabalho e alimentação: saberes, práticas e políticas em espaços não escolares”, registrada junto à Universidade de Santa Cruz do Sul (Unisc), que contou com o importante financiamento científico da Fundação de Amparo à Pesquisa do Rio Grande do Sul (Fapergs), conforme submissão e seleção no Edital 10/2020 - Auxílio Recém-Doutor - ARD - 21/251-0000652-8. Através disso, pudemos socializar as reflexões mediatizadas pelo exercício de pesquisa, leituras e escritas que geraram este livro.

Nesse sentido, destacamos que nossas pesquisas e debates não estariam qualificados sem a importante participação das pesquisadoras e dos pesquisadores vinculadas/os ao Grupo de Pesquisa-CNPq: *Educação Popular, Metodologias Participativas e Estudos Decoloniais* e da Linha de Pesquisa: Educação, Trabalho e Emancipação do Programa de Pós-Graduação em Educação – mestrado de doutorado da Unisc. Nossos diálogos e interações nestes espaços de formação e aprendizagem, foram essenciais para a troca de

saberes, o debate intelectual e a produção de conhecimentos, a fim de compreendermos os diferentes fenômenos do e no campo da Educação.

Por meio desta publicação, manifestamos nosso compromisso de desvelar as particularidades do trabalho de mulheres nas práticas alimentares e de cuidado, um trabalho não remunerado, não reconhecido e não visibilizado. Procuramos compreender em nossas reflexões como, a partir da relação entre educação, trabalho e alimentação, se manifestam processos e práticas educativas em contextos não escolares. Ao (re)conhecer para quem, para quê, como e com quem os modos de produção de alimentos e os preparos de comidas envolvem múltiplos saberes que estão imbricados na ação do trabalho, buscamos manifestar a indissociabilidade e mutualidade entre alimentação, trabalho e educação. Esta relação possibilita a materialidade das experiências com práticas alimentares e os saberes criados e recriados no cotidiano da existência das comunidades, por e entre mulheres.

Com o convite à leitura e ao diálogo com este livro, reconhecemos que as palavras aqui socializadas não são absolutas ou permanentes, sabendo da inconclusão da pesquisa e de nós mesmos. Acreditamos, conforme Brandão (2014, p. 14), que devemos praticar e defender uma educação cujo “[...] sentido seja o de recriar continuamente verdadeiras comunidades aprendentes, unidades dentro e fora das salas de aulas, geradoras de saberes e, de maneira crescente e sem limites, abertas ao diálogo e à intercomunicação.”

Através deste livro, ao socializar, visibilizar e (re)conhecer os saberes do trabalho das mulheres de/em práticas alimentares, esperamos contribuir com as discussões no campo da Educação, anunciando e defendendo que a

Educação transcende o espaço institucionalizado de formação e se dá em partilha e diálogo em diferentes espaços e contextos sociais.

Os textos deste livro, fruto de densa pesquisa de campo e criteriosa análise, buscam colaborar na compreensão do papel da alimentação, do trabalho e da educação, enquanto relação entre si. O tema reveste-se de importância conforme destaca as potencialidades do trabalho realizado pelas mulheres, na região do Vale do Rio Pardo, a qual carece de discussões e de análises. A abordagem do assunto possibilitará também importantes avanços em termos de implementação de ações que promovam a preservação de um patrimônio alimentar que considere as práticas, a produção de alimentos, os elementos, as técnicas, os objetos, as construções e memórias partilhadas, com base nos saberes das mulheres.

Mas, para isso, ensaiamos um exercício de uso da linguagem inclusiva de gênero, considerando que as ciências estão permeadas pelo caráter estruturante do patriarcado. Nesse sentido, o silêncio às vozes das mulheres seria a imposição da lógica dominante. Assim, de acordo com um posicionamento ético e político herdados da educação popular e do feminismo, pretendemos visibilizar o protagonismo das mulheres na produção do conhecimento e na valorização de seus saberes através de uma linguagem não sexista; e, quando uma autora mulher for mencionada, informaremos o seu nome completo, explicitando as suas contribuições no ambiente científico-acadêmico (Loureiro, Camila Wolpato; Moretti, Cheron Zanini; Mota Neto; Fleuri, 2020, p. 19-20).

O livro está organizado em cinco capítulos, além daquele que apresenta uma síntese. No primeiro intitulado "Alimentação, trabalho e educação no Vale do Rio

Pardo: diálogos iniciais”, apresentamos o campo empírico e problematizamos o objeto de estudo, os objetivos, a justificativa, os aspectos teóricos e metodológicos. Em seguida, em “A gramática alimentar: alimento, comida, cozinha e rituais”, a noção de gramática alimentar utilizada no título do segundo capítulo baseia-se nos trabalhos de Contreras e Mabel Gracia (2011) e Massimo Montanari (2013), pesquisadores renomados no campo da história e antropologia da alimentação. Essa noção está configurada em um “sistema alimentar não como uma simples soma de produtos e comidas [...] mas, como uma estrutura na qual cada elemento define o seu significado” (Montanari, 2013, p. 165). Para o autor, ela apresenta natureza semelhante à linguagem, pois, em um sistema alimentar, as regras relacionadas com as habilidades e conhecimentos culinários tornam-se códigos universais de comunicação entre as sociedades, manifestando-se através de saberes, técnicas, valores, simbolismos e significados de natureza variada, isto é, econômicos, sociais, políticos, religiosos e étnicos. O terceiro capítulo “Constituição dos comuns: saberes da/na alimentação” versará de saberes da/na alimentação, a partir de uma constituição de comuns entre trabalho, educação, práticas alimentares e seus sujeitos. Para isso, compreende-se os sentidos atribuídos ao trabalho desenvolvido nas práticas alimentares em comunidades rurais do Vale do Rio Pardo na relação com a educação não escolar, além de explicar, através da alimentação, as características da organização do trabalho no meio rural, identificando o que as narrativas sobre o saber-fazer a comida comunicam a respeito dos hábitos de cultivo, beneficiamento, produção e consumo de alimentos. Em “Mulheres, trabalho doméstico e experiência”, o

quarto capítulo, pensamos os saberes da alimentação relacionados ao trabalho doméstico, enquanto experiências de mulheres no sistema capitalista. No quinto capítulo, apresentamos as permanências e transformações ocorridas e identificadas no espaço social alimentar por meio da (inter)ação alimentar na região do Vale do Rio Pardo, com base no movimento. Por fim, no sexto retomamos os resultados e os achados aqui apresentados, as potencialidades, os hábitos e os significados sociais e culturais, os saberes e as práticas educativas relacionadas à alimentação, que cada comunidade desenvolve e demonstra como sendo referentes de sua cultura, conhecendo e reconhecendo-os através da alimentação e da cozinha. A análise final nos permitiu compreender, interpretar e estabelecer relações e diálogos entre e a partir das informações coletadas e os referenciais teóricos, em busca de respostas às questões que nos inquietam e tramam a pesquisa, sistematizadas desde os objetivos.

Assim, ao longo do livro, propomos um convite à reflexão, e, a partir dos diálogos com as mulheres, investigamos como a alimentação, a educação e o trabalho se entrelaçam e moldam as experiências individuais e coletivas. A compreensão dos conceitos Educação, Educação Popular, trabalho e emancipação, ofereceu uma perspectiva rica e interconectada sobre o papel fundamental desses elementos na formação da sociedade e na busca pela emancipação humana.

PREFÁCIO

Enquanto lia o texto escrito plural e autoralmente por Everton Luiz Simon, Hosana Hoelz Ploia e Cheron Zanini Moretti, duas figuras emblemáticas me vinham à mente, Josué de Castro (1908-1973) e Anna Maria Primavesi (1920-2020). Ele um pernambucano, médico incansável na luta contra a fome que foi banido pela ditadura militar de 1964, e precisou ser acolhido em outros lugares, e mesmo assim, seguiu na luta pelo direito básico primeiro, o de todas as pessoas poderem comer. E ela, uma austríaca refugiada de guerra, agrônoma e precursora da agroecologia no Brasil que semeou o legado do cuidado com a terra para que frutifique e ninguém passe fome. Ambos tinham pistas científicas muito vigorosas para um debate que segue profundamente atual e urgente: o direito pela terra, a terra bem cultivada e cuidada para que todos os seres humanos tenham vida e vida de qualidade. Castro morre longe do Brasil, Primavesi morre longe da Áustria, cruzaram suas vidas demonstrando que comer é um ato político. E talvez por isso que esses dois me vieram à mente ao longo de toda leitura do livro *Educação, Trabalho e Alimentação: Experiências de Mulheres em Espaços Domésticos*, pois à medida que lia essa produção autoral coletiva, me certificava o quanto cada uma dessas experiências trama aspectos produtores de um urdume fecundo. Há um educativo vivido por mulheres que é analisado no livro de Simon, Hoelz e Moretti (2023) certificador da importância das sistematizações aprendidas com a Educação Popular latino-americana.

A compreensão de que as aprendizagens para além da escolarização são produtoras de saberes ainda pouco reconhecidos, tanto pelas próprias mulheres, como tam-

bém pelas instâncias certificadoras de conhecimento, não passou despercebido nesse exercício investigativo. Bem como a consciência de que há uma relação intrínseca de trabalho-educação e uma reciprocidade entre o fazer e o saber e, mais ainda, no caso da experiência dos muitos afazeres das mulheres do/no campo, as autoras e o autor desse livro, propõem a explicitação do “saber como fazer” na gramática alimentar feita por mulheres, detalhadamente apresentada nessa pesquisa.

Nesse encontro entre quem pesquisa com quem permite que a pesquisa aconteça em comunidade, aconteceram diálogos com as mulheres que fez com que o exercício de observar buscasse compreender as práticas educativas que ocorrem em trabalhos relacionados ao processo da alimentação. O encontro gerador de diálogos explicadores sobre a organização do trabalho no espaço doméstico, ajudam a visibilizar as narrativas sobre o saber-fazer a comida. É a epifania, coroada com o conceito trazido de Silvia Federici do ato de “comunalizar”, e eu diria também, visibilizar os trabalhos domésticos de cuidado.

O grupo investigador, não se dá por satisfeito, porque pensa dialeticamente e, portanto, vai trazer para a análise a conjuntura da globalização que têm causado mudanças que ferem a estrutura socioespacial dos lugares, selando outros valores, e modificando os territórios. Essa mudança pode ser constatada no distanciamento dos hábitos alimentares próprios de cada lugar ou região. Mesmo assim, o grupo observa que as comunidades também resistem às pressões desse capital global no que se refere às práticas alimentares, demonstrando a força desse movimento que é fundamental na preservação do saber-fazer o manejo do alimento como parte da diversidade cultural e local.

A ação-reflexão, tão cara para a pesquisa participante fruto metodológico da educação popular, é um convite do começo ao fim na leitura desse livro. E minha associação inicial aos dois autores, Josué de Castro e Anna Primavesi, se justifica porque sem dúvida que, se o direito à terra nesse país não for concretizado, bem como se a terra não for respeitada como parte do saber-fazer agroecológico, também o trabalho educativo das mulheres na preparação dos alimentos, seguirá sendo subjugado. O livro para mim, puxou o fio da meada desde a cozinha para que façamos o caminho da roça comum do fazer viver melhor.

Dra. Edla Eggert

Professora e pesquisadora feminista. Professora na Escola de Humanidades da Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (PPGEdu e PPG de Teologia), PUCRS. Co-editora da Revista Biograph (Região Sul) desde 2016. Compõe a Comissão Editorial da Revista Brasileira de Educação, RBE (Anped). Bolsista produtividade CNPq e integrante do GT 06 – Educação Popular/Anped.

1. ALIMENTAÇÃO, TRABALHO E EDUCAÇÃO NO VALE DO RIO PARDO: DIÁLOGOS INICIAIS

As ciências humanas têm se dedicado a compreender as possibilidades que a alimentação oferece para a análise de dimensões educativas, culturais, simbólicas e sociais. (Fischler, 1995). De forma cada vez mais frequente, a comida se coloca como uma categoria importante para compreender as políticas e práticas de formação em espaços escolares e não escolares, e, com isso, os saberes populares, o trabalho e a cultura de diferentes grupos sociais.

O presente livro é fruto de uma pesquisa que procurou compreender as relações entre educação, trabalho e alimentação a partir de saberes e práticas alimentares de mulheres da Região do Vale do Rio Pardo, no Rio Grande do Sul¹. Para tanto, identificamos as práticas educativas que ocorrem em trabalhos relacionados à alimentação e questionamos como educam, para quê, para quem e por quê. A partir disso, procuramos explicar, através da alimentação, as características da organização do trabalho no espaço doméstico através das narrativas sobre o saber-fazer a comida; compreender os sentidos atribuídos ao trabalho desenvolvido por mulheres, nas práticas alimentares na relação com a educação não escolar; identificar os saberes desenvolvidos na relação trabalho-educação-alimentação e suas potencialidades enquanto referentes aos saberes populares e, ao patrimônio cultural imaterial.

1. A publicação deste livro conta com apoio pelo Edital Fapergs 10/2020 - Auxílio Recém-Doutor - ARD - 21/251-0000652-8, referente ao projeto de pesquisa: "Educação, trabalho e alimentação: saberes, práticas em políticas em espaços não escolares", coordenado pelo professor Everton Luiz Simon.

Assim, inevitavelmente, o movimento de pesquisa nos colocou em diálogo com a educação popular enquanto fenômeno cultural e prática social que valoriza os saberes das classes populares, possibilitando a criação de espaços de encontros entre sujeitos, neste caso, entre as mulheres. A educação popular, portanto, foi tomada como orientação ética-política nesse processo de investigação, reflexão e escrita.

Educação, trabalho e alimentação: categorias sócio-históricas

O verbo “comer”, diferentemente de “alimentar”, implica em um ato social, na medida em que constitui e é constituído de “atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações”, conforme salientou Santos (2005, p. 12). Para o autor, o alimento é uma categoria histórica, porque carrega vestígios dos padrões de permanências e mudanças dos hábitos e das práticas alimentares, ou seja, de referenciais importantes da cultura humana.

Logo, comida é uma categoria que se forma no/pelo trabalho, entendido aqui como “o ato de agir sobre a natureza, transformando-a em função das necessidades humanas”. (Saviani, 2007, p. 154). Conforme Saviani (2007), é através do trabalho como essência humana que homens e mulheres se tornam seres humanos, desenvolvem-se, e, por isso mesmo, educam-se. Para o autor (2007, p. 154), “os homens (sic) apropriavam-se coletivamente dos meios de produção da existência e nesse processo educavam-se e educavam as novas gerações”. Nessa perspectiva, compreendemos que as experiências, saberes e práticas entre alimentação e trabalho possibilitam diferentes formas de ensinamentos e de aprendizagens. Frigotto (2009) reconhece que é a partir do

trabalho que homens e mulheres produzem conhecimentos, pois se produzem nas relações e experiências sociais. Por isso, o trabalho é princípio educativo

[...] porque é através dele que o ser humano produz a si mesmo, produz a resposta às necessidades básicas, imperativas, como ser da natureza (mundo da necessidade), mas também e não separadamente às necessidades sociais, intelectuais, culturais, lúdicas, estéticas, artísticas e afetivas. (Frigotto, 2009, p. 72)

No campo da educação, o antropólogo e educador Carlos Rodrigues Brandão apresenta abordagem semelhante a Montanari (2013) e Contreras e Mabel Gracia (2011), ao apontar que os saberes e as práticas relacionadas à alimentação configuram-se como práticas educativas. Isto é, o trabalho como princípio e meio educativo. Em um estudo sobre o campesinato goiano, publicado no livro *Plantar, Colher, Comer*, Brandão assume a comida como “um sistema de trocas diretas e de efeitos recíprocos” (1981, p. 106). Para ele, “as categorias do alimento são reconhecidas pelos seus valores de relação/efeito com/sobre o corpo” porque

o alimento é produzido e/ou transformado pela ação do homem (sic) em modalidades de comida ou comestível, e é comido; o homem (sic) sofre mudanças em seu corpo e em seu equilíbrio de saúde segundo a comida que consome. (Brandão, 1981, p. 106)

O ser humano e a natureza mantêm entre si trocas permanentes, regidas pelas convicções de que aquilo que “o homem (sic) come (a inclusão de porção da natureza no espaço do corpo) produz efeitos definidos sobre esferas

“pessoais de equilíbrio”; e, ao mesmo tempo, aquilo que “o homem (sic) faz para comer (a inclusão do corpo do homem em espaços da natureza) produz efeitos definidos sobre o equilíbrio de seu habitat natural” (Brandão, 1981, p. 148). A educação, neste caso, é parte da engrenagem social, é um fato intencional, permeada por relações de poder. No entanto, “o poder nem sempre é exercido para reprimir, dominar e controlar, mas também pode ser exercido para propor, persuadir, criar alternativas” (Cendales, Lola; Mariño, 2006, p. 15).

Para Brandão (2002), a educação existe em toda parte, através de práticas e relações que integram a construção e manutenção de saberes através das diferentes estruturas sociais. A maneira dialética como o autor concebe a comida se aproxima com o conceito de trabalho em Saviani (2007), o que denota tratar-se de duas categorias inseparáveis e, ao mesmo tempo, intercambiáveis, na medida em que aquilo que se compreende como comida advém do trabalho. Desse modo, se os homens e mulheres se educam no e pelo trabalho, é possível afirmar que há educação e/ou práticas educativas nos diferentes sistemas e culturas alimentares. As inter-relações entre educação e trabalho, em especial, a Educação Popular nos permitiram compreender, através da alimentação, uma série de características da organização do trabalho relativo à alimentação, assim como a diversidade de saberes existentes na produção de alimentos e comidas. Alguns desses saberes ocorrem nas práticas de reciprocidade, solidariedade e colaboração entre famílias e vizinhança, consideradas fundamentais para os processos de distribuição e de consumo dos alimentos. Nesses processos ocorrem práticas educativas não escolarizadas que estão imbricadas às dinâmicas de produção e de reprodução da vida, que, na

cozinha, envolvem práticas, saberes, redes e relações sociais, desde o plantio à colheita, bem como às diferentes formas de produção, distribuição e consumo.

Assim, como lugar de encontros e de relações socioculturais, a cozinha e as práticas alimentares e seus espaços (inter)relacionados funcionam como mediadores educacionais importantes para a transmissão, a construção e a visibilização de saberes novos e tradicionais das coletividades. Ou seja, as mulheres como sujeitos históricos não são as únicas beneficiadas, mas toda a comunidade.

Vale do Rio Pardo: o lugar da experiência de pesquisa e da produção dos saberes das mulheres

A cozinha da região do Vale do Rio Pardo é muito mais que um espaço de produção de alimentos e comidas, torna-se lugar de tessituras de histórias e de memórias, que são produzidas e reproduzidas a partir das aprendizagens que uma sociedade transmite e/ou reelabora, permitindo a interiorização de determinados valores e visões sociais de mundo. E a alimentação é uma das formas de tecer e manter os vínculos sociais e culturais. Cada saber relacionado à alimentação e/ou à produção da comida tem sua singularidade, pois pode desvelar componentes da etnicidade, da cultura e das representações da produção e reprodução da existência humana.

A pesquisa que resulta neste livro, ao estar com os sujeitos coletivos, observando e analisando a realidade a partir de suas experiências, destaca as potencialidades, os hábitos e os significados sociais e culturais, os saberes e as práticas relacionadas à alimentação que cada comunidade desenvolve e demonstra como sendo referentes de sua

própria cultura, conhecendo e reconhecendo-os através da relação trabalho, educação e alimentação. A pesquisa-ação colaborativa realizada pelo Observatório da Educação do Campo do Vale do Rio Pardo e pelos pesquisadores e pelas pesquisadoras do Grupo de Pesquisa-CNPq: Educação Popular, Metodologias Participativas e Estudos Decoloniais, permite-nos compreender as particularidades e as demandas do nosso território. Através da co-labor-ação, estes espaços nos impulsionam e encaminham para a construção de relações educativas mais justas, baseados na coletividade e na comunhão, conforme nos orienta a educação popular de perspectiva de Paulo Freire e de Carlos Rodrigues Brandão.

O Vale do Rio Pardo é composto por vinte e três municípios, com uma população total de 441.292 habitantes, segundo estima a Fundação de Economia e Estatística (FEE) (Rio Grande do Sul, 2021). A região apresenta características históricas, geográficas, sociais e culturais distintas em seu processo de povoamento e colonização. Sua economia é predominantemente agrícola, dedicada à produção do tabaco, erva-mate e leite. Estima-se que 37% da população estabelecem relações de existência e manutenção da vida por meio da agricultura familiar praticada, em grande maioria, em pequenas propriedades rurais.

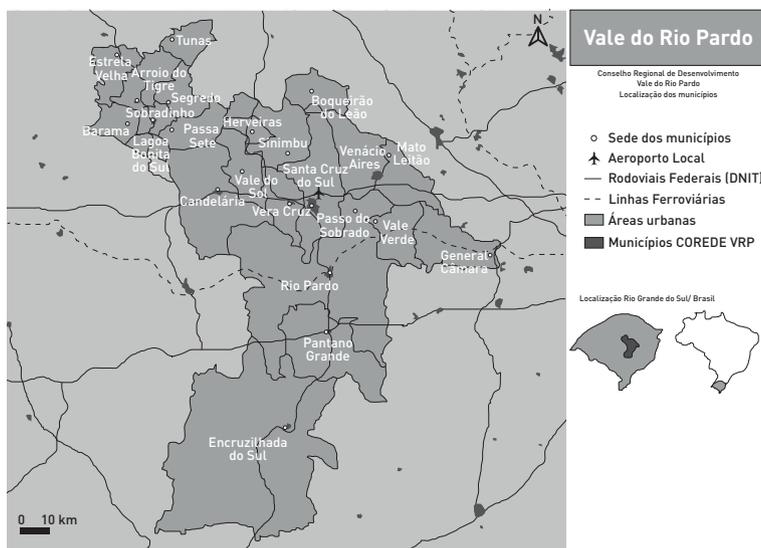


Figura 1. Localização dos municípios do Vale do Rio Pardo

Fonte: Schroeder *et al.* (2021). Escala 1:1.000.000.

O Censo Demográfico do IBGE (2010) informa que o percentual de homens é de 49,33% e de mulheres é de 50,67%, na conformação da população do Vale do Rio Pardo. Dos 23 municípios, apenas 08 apresentam um percentual de mulheres superior a 50% (Candelária, Pantano Grande, Passo do Sobrado, Rio Pardo, Santa Cruz do Sul, Sobradinho, Venâncio Aires e Vera Cruz). Cabe destacar que, apesar de serem a maioria populacional, os estabelecimentos agropecuários da região são dirigidos por homens. Assim, 3045 mulheres agricultoras são responsáveis diretas pelas atividades agrícolas, conforme o Censo Agropecuário (2017), prevalecendo uma maior incidência de sua atuação, em municípios dos arredores de Santa Cruz do Sul. De acordo com os dados divulgados pelo mesmo estudo, das 167.899 pessoas envolvidas com/na agropecuária

na região em questão, 63.303 são mulheres, dentre as quais, 56.759 (89%) atendem aos parâmetros legais definidos para agricultura familiar (Observatório do Desenvolvimento Regional/Unisc, 2022).

Em relação à realização de nossa pesquisa, destaca-se também que a busca por informações e a coleta de documentos ocorreu tanto em áreas urbanas quanto rurais dos municípios que apresentam características de colonização alemã e italiana, especificamente. Entre os municípios visitados estão: Vale Verde, Passo do Sobrado, Santa Cruz do Sul, Vale do Sol, Candelária, Sobradinho, Ibarama, Arroio do Tigre, Passa Sete e Vera Cruz. Foi neste amplo espaço territorial que realizamos interlocuções teórico-metodológicas que fundamentam nosso trabalho, na perspectiva de narrativas de memórias e experiências de mulheres. Diante disso, a seleção das narrativas que compõem a análise, compreende as da participação de dezoito mulheres, moradoras de diferentes microrregiões, dos municípios já mencionados.

Assim, este livro é parte de um exercício de reflexão de fontes produzidas ao longo dos últimos anos. Em particular, de 2020 e 2021, constituímos um significativo banco de dados² por meio de entrevistas semiestruturadas, gravadas em áudio e transcritas em um instrumento, para posterior análise. Ao realizar a pesquisa, percebemos a necessidade de serem realizadas entrevistas com mulheres de diferentes gerações, para, então, observarmos as permanências e mudanças com relação às tradições culinárias e práticas alimentares, e, com isso, identificar as relações entre educação-trabalho-alimentação. Por essa razão, recorreremos

2. Esse acervo tem nos permitido compreender uma série de características de sua organização no meio rural, assim como a diversidade de processos educativos que emergem na relação entre trabalho, educação e alimentação.

também aos fundamentos da observação participante, concepção epistemológica e técnica que possibilitou a inserção e a participação do/no cotidiano das mulheres, no registro de saberes, de sentidos e de significados espontâneos sobre as determinadas perspectivas da realidade (Malinowski, 1975; Brandão, 1981; Minayo, Maria Cecília, 2006; 2008; 2015). Além disso, apoiamo-nos nas anotações de diários de campo, instrumento no qual registramos ações e gestos relacionados às práticas de trabalho em diferentes famílias no interior da região do Vale do Rio Pardo.

Considerando a importância das questões éticas envolvidas em pesquisas no campo da Educação, levamos em conta, portanto, os princípios, os cuidados, os procedimentos e o compromisso assumido pelos/as pesquisadores/as com as participantes. Ao entender e tratar de informações e reflexões delas, buscamos evitar exposições que pudessem causar constrangimento, para tanto, realizamos a leitura e solicitamos a assinatura do Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE). Através do TCLE, explicamos as motivações e as contribuições da pesquisa, os possíveis riscos e os benefícios para as participantes. Neste procedimento, explicitamos todos os objetivos, os cuidados e as consequências da participação na pesquisa, incluindo a autorização de seu nome próprio como forma de visibilizar, não apenas os saberes inerentes ao trabalho, mas também, o lócus de enunciação das experiências dessas mulheres.

Neste processo dialógico com elas, registramos suas experiências, suas rotinas, suas práticas e seus saberes. Além dos registros das entrevistas, buscou-se identificar documentos e, quando necessário e sempre que possível, arrolamos outras informações junto às associações culturais regionais a que se encontram inseridas. Dessa

maneira, foram analisados os conteúdos dos mais variados documentos escritos e de imagens, como: registros fotográficos e cadernos de receitas que revelam, além dos saberes, sabores e gostos de uma época, a expressão histórica das mulheres pelo viés do trabalho, da alimentação e da educação. Esses documentos contribuíram por ampliarem o conhecimento sobre os processos relacionados à alimentação a fim de valorizar os saberes e práticas dessas mulheres.

Neste conviver, portanto, compreendemos as práticas e processos educativos que ocorrem em trabalhos relacionados à alimentação. Desse modo, observar não se limitou apenas ver e sim participar, refletir e aprofundar os conhecimentos sobre o fenômeno em questão. Nesse processo, as leituras de mundo das mulheres foram respeitadas e valorizadas enquanto vivências e experiências e, sobretudo, como dispositivos de memória construídos a partir de suas visões particulares e coletivas, seus saberes e suas histórias de vida.

Educação não escolar, informal e popular: diálogos possíveis

Como vimos mencionando desde o princípio do capítulo, a educação popular orienta nosso trabalho. A educação popular se desenvolve numa perspectiva da emancipação humana através de movimentos de conscientização como transformação social, no diálogo e colaboração entre os sujeitos, na vivência e experiência como resultado de mobilização, organização e capacitação das classes populares de reconhecer e valorizar a realidade e a riqueza dos saberes e conhecimentos existentes na comunidade em que se vive (Freire; Nogueira, 1993; Brandão, 1984). Para o educador Carlos Rodrigues Brandão, a educação popular não é um

processo passivo e individualizado, é um processo que se manifesta no coletivo, em comunhão, e permite enxergar o mundo por nós mesmos. É práxis, ação e reflexão, consciência de mundo, pensamento crítico e problematizador da realidade em que se vive, superação de práticas educativas autoritárias e bancárias, resultado de enfrentamento, reafirmação e construção coletiva da realidade que está sendo.

Ao refletir sobre saberes de forma homogênea, conforme Ivanilde Apoluceno de Oliveira (2011), o saber como objeto epistemológico, é conceituado, em relação à ciência, como procura desta ou um saber realizado ou tecnicizado. Contudo, ao compará-lo com a ciência, os saberes podem ser declarados como conhecimentos adquiridos através de métodos, organizados e aptos para serem transmitidos a partir de um processo pedagógico (Oliveira, Ivanilde Apoluceno de, 2011). Quanto à pedagogia intrínseca aos saberes, esta não é restrita ao modelo curricular esquematizado ou ao espaço escolarizado de transmissão e obtenção de conhecimento. Nas práticas sociais cotidianas, diversos saberes populares são expressos, transmitidos e adquiridos através da linguagem, do gestual, do corporal, do olhar, da escuta, tornando-se parte da formação de identidades coletivas e um produto da elaboração de homens e mulheres (Martinic, 1994).

Importa destacar que é a partir das ações do viver cotidiano que processos formativos inter-relacionados a outros processos sociais se configuram em ampla e complexa trama de saberes e práticas populares, materializados em formas de conhecimento ao longo da existência dos sujeitos. Conforme destaca Severo (2015), essas atividades de caráter instrutivo, educativo e pedagógico podem ser consideradas práticas educativas não escolarizadas, pois

adquirem relevância no contexto de um projeto de sociedade em que a aprendizagem e o conhecimento ocupam lugares centrais. Para o autor (2015, p. 563), a educação não escolarizada manifesta sentido ampliado “para a formação humana com base em processos de ensino e aprendizagens diversificados, complexos, dinâmicos e interconectados em espaços e tempos distintos da instituição escolar [...]”. Ao caracterizar as práticas educativas não escolarizadas, Severo (2015, p. 565) afirma que ela pode ser conceituada enquanto categoria temática

[...] que engloba práticas consideradas formativas situadas fora da escola. É, portanto, mais adequada para se referir aos espaços educativos em que ocorrem processos não formais e informais, embora em alguns casos seja possível reconhecer atividades formais que se desenvolvem fora da escola, em contexto não convencionais.

Maria da Glória Gohn (2014) esclarece que a diferença entre os processos educativos não formais para os informais está na intencionalidade da ação. A pesquisadora identifica as diferenças entre esses processos educativos, ao afirmar que na educação não formal, o aprendizado originado e compartilhado não é espontâneo (Gohn, Maria da Glória, 2014), isto é, se desenvolve no exercício da atuação colegiada, em conselhos gestores institucionalizados, nos movimentos, na participação e ação coletiva,

usualmente extramuros escolares, nas organizações sociais, nos movimentos sociais, nas associações comunitárias, nos programas de formação sobre direitos humanos, cidadania, práticas identitárias,

lutas contra a desigualdades e exclusões sociais.
(Gohn, Maria da Glória, 2010, p. 36)

Na educação informal, os sujeitos aprendem e compartilham saberes continuamente durante o processo de socialização, em múltiplos espaços sociais de aprendizagem, através do convívio com a “família, bairro, rua, cidade, clube, espaços de lazer e entretenimento [...]” (Gohn, Maria da Glória, 2014, p. 40), apresentando “como método básico a vivência e a reprodução do conhecido, a reprodução da experiência segundo os modos e as formas como foram apreendidas e codificadas” (Gohn, Maria da Glória, 2010, p. 46).

Nesse contexto, Severo (2015, p. 566) afirma que a educação não escolarizada se revela como um fundamental elemento de operacionalização de “práticas educativas abertas, plurais e contextualizadas”, em que as características da cultura e das experiências vividas sejam fundamentos para a “construção de saberes e atitudes críticas e criativas”. Partimos, portanto, da compreensão de uma educação no sentido amplo, não condicionada somente à escolarização, mas considerando que os saberes e as aprendizagens se desenrolam em diferentes tempos e espaços.

O interesse em investigar os processos educativos que emergem da relação entre trabalho e alimentação surgiu ao revisitar as narrativas das mulheres sobre suas memórias sobre a alimentação, em nossas pesquisas anteriores. Com base nesses registros, foi possível identificar formas autônomas de organização social e de reciprocidade que se fundamentam e caracterizam o trabalho, como a produção e o consumo de determinados alimentos e comidas. Outro aspecto importante a ressaltar é que a intersecção entre alimentação e práticas de trabalho e ajuda mútua reforça

a compreensão de que a comida tem uma dimensão tanto educativa como comunicativa. Assim como a fala, ela pode contar e narrar histórias. Esta dimensão tem sido bastante valorizada na antropologia da alimentação, uma vez que as práticas de alimentação podem se constituir como narrativa da memória social de uma comunidade. Neste sentido, a comida constitui um veículo para manifestar e narrar significados, emoções, visões de mundo e identidades (Amon, Denise; Menasche, Renata, 2008).

Denise Amon e Renata Menasche (2008) analisam receitas de comidas do cotidiano que, ao contrário das comidas rituais, estão mais permeáveis à mudança. As autoras argumentam que a voz da comida cotidiana, em contraposição à comida ritual, narra negociações de sentido e afirma a identidade de uma comunidade tanto quanto as suas transformações, em decorrência da convivência com outros grupos sociais. Nesse sentido, o tema da identidade também está presente na intersecção entre educação, trabalho e alimentação. Isto ocorre porque há construção da identidade através das relações estabelecidas pelas comunidades com o território, com a natureza, com o trabalho. Para Castells (1999), as identidades são fontes de significados dos próprios sujeitos, levando à formação de comunidades. Portanto, pode-se considerar que o território surge como resultado de um processo de Educação e Trabalho realizado pelos sujeitos locais.

A alimentação e as diversas formas de prepará-la podem atuar como fronteiras, pois envolvem práticas e processos que vão desde o plantar, colher, preparar, comer e, por último, o descarte. Nesses processos, cada grupo étnico e familiar tem suas particularidades, expressos através de saberes e práticas. Os costumes, as regras, as práticas,

sejam elas individuais ou coletivas, bem como o modo de reunir-se à mesa são, sem dúvida, fatores culturais que, além de marcarem a culinária, tornam-se aspectos mutantes que emolduram o ato de comer e de se relacionar socialmente, condicionando a evolução do simples ato de cozinhar, transformando a culinária em arte, saber e identidade (Fischler; Masson, Estelle 2010).

A culinária, nesse sentido, pode ser vista a partir de diferentes contextos. Ela apresenta saberes, sabores, memória, que caracterizam as identidades sociais e culturais de cada região. Como afirma Fischler (1995, p. 20), as práticas de alimentação se constituem como “sistemas normativos socialmente construídos a partir de práticas e representações diferenciadas [...]”. A alimentação manifesta-se através de escolhas culturais, caracterizando-se como um elemento essencial da estruturação social dos grupos e de expressão de identidade. (Albuquerque, Maria Betânia Barbosa, 2011). Nessa perspectiva, Montanari (2013, p. 165) destaca que um sistema alimentar é muito mais do que uma prática natural de sobrevivência, ela se torna uma forma de linguagem, “representa identidades, posições sociais, gêneros, significados religiosos e, por isso, ela é ostentatória e cenográfica”. Esse sistema alimentar, conforme o autor, não pode ser visto como uma simples soma de produtos, mas como uma estrutura na qual cada elemento define o seu significado e se manifesta na comida e na cozinha.

Comida e cozinha apresentam naturezas iguais à linguagem, pois em um sistema alimentar as regras relacionadas com as habilidades e conhecimentos culinários tornam-se códigos universais de comunicação entre as sociedades, manifestando-se através de saberes, técnicas, valores, simbolismos e significados de natureza variada,

isto é, econômicos, sociais, políticos, religiosos, educativos e étnicos. Cozinha, neste contexto, é entendida “como um conjunto de signos e símbolos codificados culturalmente ou, o que é o mesmo, como uma linguagem suscetível de ser interpretada” (Contreras; Gracia, Mabel, 2011, p. 55), pois, inegavelmente, expressa as relações do homem/mulher com a natureza e aspectos da cultura de determinada sociedade.

Conforme os estudos de Fernanda dos Santos Paulo (2020), muitas práticas de educação não escolar, sejam elas instituintes (não formais e informais) ou instituídas (formais) estão distantes da educação popular de matriz freiriana. A autora sugere um debate sobre as diferentes concepções e apostas teórico-metodológicas como aproximação e distanciamento entre os processos. No entanto, cabe-nos indicar que a perspectiva crítica, potencialmente presente em cada uma delas, é a nossa escolha em contraste àquelas que se caracterizam por serem tradicionais e/ou tecnicistas. Mesmo que as conquistas democráticas, no Brasil do final dos anos de 1980, possam ter fragmentado as experiências de educação popular, localizando-as com maior pujança nas políticas públicas e no interior das estruturas do estado, e tenha as intensificado enquanto “educação não formal” (Gadotti, 2000), sua perspectiva problematizadora e humanizadora seguiram vigentes. O fato é que a educação popular se diversificou e ultrapassou os muros da educação formal, ampliando em temas, sujeitos e espaços sem perder do seu horizonte a transformação da vida cotidiana das gentes oprimidas.

2. A GRAMÁTICA ALIMENTAR: ALIMENTO, COMIDA, COZINHA E RITUAIS

Através do que chamaremos de gramática alimentar, e que tomamos como referência a Claude Fischler em entrevista com Mirian Goldenberg (2011), buscamos, neste capítulo, manifestar o contexto teórico que fundamenta os nossos estudos no campo da alimentação. Essencialmente, a partir desta base, podemos analisar e compreender os saberes e as experiências das mulheres – o contexto concreto da pesquisa – relacionando-o com as demais categorias teóricas que compõem esta investigação. Portanto, “gramática alimentar” é uma metáfora para se pensar criticamente a comida, a cozinha e os rituais presentes no cotidiano da vida das mulheres: “Quando falamos, não pensamos na sintaxe da língua, não temos consciência da estrutura que está por trás da nossa fala” (Goldenberg; Mirian, 2011), mas as práticas rotineiras demonstram a sua existência.

Transformações do alimento bruto em manifestações culturais: uma preocupação das Ciências Humanas

A história da humanidade está profundamente ligada à forma como nós, seres humanos, nos relacionamos com os alimentos. De coletor e consumidor de animais mortos, o ser humano foi desenvolvendo ferramentas para a caça e pesca, aprimorou conhecimentos sobre as plantas comestíveis, dominou o fogo, passou a assar, e, posteriormente, a cozinhar seus alimentos.

Contreras e Mabel Gracia (2011) ressaltam que os seres humanos têm regras nítidas sobre o que comem, as maneiras de preparar os alimentos e sobre as pessoas com as quais compartilham e consomem os alimentos.

São as únicas criaturas no mundo que pensam e falam a respeito de seus alimentos, as únicas que observam regras precisas sobre o que comem e o modo de fazê-lo, sobre a maneira de preparar os alimentos ou sobre as pessoas e lugares com quem ou onde comê-los. São a única espécie que organiza suas ingestas em refeições ou eventos alimentares mais ou menos socializados e estruturados [...] (Contreras; Gracia, Mabel, 2011, p. 132)

Montanari (2013, p. 56) destaca que “a conquista do fogo representa (simbolicamente, mas, também, materialmente e tecnicamente) o momento constitutivo e fundador da civilização humana”. Registros arqueológicos indicam que a utilização do fogo existe há, pelo menos, meio milhão de anos, processo que resultou em novas possibilidades alimentares, podendo ser considerado o elemento principal na civilização humana, pois promoveu uma das mais importantes revoluções nas práticas alimentares da humanidade (Carneiro, 2003; 2005).

Antes da agricultura, por milhares e milhares de anos, a humanidade vivera de uma vocação onívora de coletores. As técnicas do fogo, como assar e defumar já haviam se desenvolvido, assim como a secagem, a salga e a estocagem, mas a dependência de recursos escassos e incontroláveis não permitia a ampliação do povoamento. (Carneiro, 2003, p. 46)

O ser humano, de acordo com Poulain (2004), por ser onívoro, desfrutou de uma adaptabilidade alimentar muito grande, o que lhe permitiu viver em lugares que possibilitassem o desenvolvimento da vida e em locais extremamente diferentes, viabilizando, assim, o povoamento de grande parte da totalidade do planeta.

No entanto, estudar a alimentação das sociedades é também conhecer as inúmeras batalhas contra a fome (Carneiro, 2003). Como bem sabemos, a luta contra a fome e a falta de alimentos não é de hoje; ela assola “o passado e o presente da humanidade” e, para vencer todos os impactos impostos, era preciso evoluir, como afirma Carneiro (2003, p. 23). Na medida em que o desenvolvimento da agricultura, da pesca e da domesticação de animais foi sendo explorado e aprimorado, o modo de vida também foi se modificando. Os saberes sobre o cultivo da terra possibilitaram a produção de cereais e frutos. A domesticação de animais, tais como carneiros, cabras, bovinos, porcos e aves permitiam, além da produção contínua de alimentos, o abastecimento constante de carne, ovos, leite e todos os seus derivados. É relevante destacar, também, a utilização de outras partes dos animais que se tornavam objetos fundamentais de uso do cotidiano, tais como a lã e os couros como vestimentas; os chifres, os ossos e os dentes como ferramentas.

Outro processo que revolucionou o modo de vida e as práticas alimentares, foram as descobertas advindas da utilização da argila para a fabricação de utensílios domésticos. A utilização da cerâmica, aos poucos, foi substituindo a pedra, a madeira e mesmo as vasilhas que eram elaboradas a partir de envoltórios de frutos, como o coco ou de cascas de certas cucurbitáceas. É, sem dúvida, a partir da utilização da cerâmica como suporte para a cocção de alimentos,

que as sociedades obtiveram um significativo avanço nas suas técnicas culinárias, possibilitando, assim, novas práticas alimentares, muito embora, existissem outras formas de cozimento como em “pedras e recipientes de cocção de couro ou madeira” (Carneiro, 2003, p. 46).

Esses são apenas alguns dos importantes avanços que revolucionaram o ato da alimentação e tornaram-se os principais recursos para transformar o alimento bruto em manifestações culturais, isto é, em comida, como afirma Massimo Montanari (2009; 2013).

Assim, as Ciências Humanas têm insistido nas possibilidades que a alimentação oferece para a análise de dimensões imaginárias, culturais, simbólicas e sociais. A temática ganhou notoriedade ao final do século XIX, agregando-se à alimentação, questões como crença, sacrifício, magia e todas as possíveis formas de religião (Fischler, 1995), ou seja, podemos entender que se ampliou a “gramática alimentar”. De acordo com Fischler (2011, p. 236):

Existem regras que estão implícitas no ato de comer, que os comedores seguem sem ter consciência que estão seguindo, como as coisas que se pode comer ou não, as horas em que se deve comer, o número de refeições diárias, com quem se deve comer, qual a etiqueta que se deve seguir, etc. Regras que todos seguem sem saber que estão seguindo.

Sobre o alimento e a alimentação

No que diz respeito à alimentação, às práticas e aos hábitos alimentares, as pesquisadoras e os pesquisadores da História, da Sociologia e da Antropologia cultural dedicaram seus estudos, especialmente, à análise dos consumos e

das mudanças de hábitos alimentares e dos gostos, que são, como afirma Fischler (1995, p. 20), “sistemas normativos socialmente construídos a partir de práticas e representações diferenciadas [...]”.

A alimentação, enquanto temática de estudo, tornou-se, progressivamente, um elemento essencial para a compreensão da estruturação de grupos sociais e da expressão de identidades, permitindo também, como destaca Maria Eunice Maciel (2001, p. 25), a compreensão das “representações e imaginários”, pois abarca “escolhas, no espaço”. Sobre essa concepção, Claude Fischler (1995, p. 16) acrescenta que, “nos nutrimos de nutrientes, mas, também, de imaginário”.¹ Na mesma perspectiva, Fischler (1990 apud Maciel, Maria Eunice, 2001, p. 146) acrescenta que:

Se é possível avaliar o valor nutritivo do alimento (um combustível a ser liberado como energia para sustentar o corpo) o ato alimentar implica também em um valor simbólico, o que complexifica a questão, pois requer um outro tipo de abordagem.

Essa é também a posição de Contreras e Mabel Gracia (2011), quando adotam uma interpretação mais ampla da antropologia da alimentação. Para eles,

o estudo da cultura alimentar, ou seja, o conjunto de representações, crenças, conhecimentos e práticas herdadas e/ou aprendidas que estão associadas à alimentação e são compartilhadas pelos indivíduos de uma dada cultura ou de um grupo social determinado [...] É, na verdade, um campo de estudo com

1. “Nos nutrimos de nutrimentos, pero también de lo imaginario” (Fischler, 1995, p. 16).

vocação holista tanto em relação a outros campos de estudo da disciplina como em relação a outras áreas científicas, no qual, para qualquer um dos casos, os princípios epistemológicos e metodológicos referentes à antropologia social são aceitos, discutidos e/ou renovados (Contreras; Gracia, Mabel, 2011, p. 29)

Catherine Perlès (1979, p. 4) é enfática ao abordar as diferenças entre ato alimentar e culinário, pois, segundo ela, é possível perceber a conexão dos:

[...] atos alimentares: aquisição, transformação e consumo do alimento, são efetivamente um processo tanto partilhado com todos os animais, mas ao mesmo tempo, especificamente humano. Era, portanto, necessário que em algum lugar da história humana, uma dupla transformação de fundo e forma, intervisse para modificar este ato fundamental da vida animal em um elemento da cultura humana².

A alimentação pode revelar nossas origens, civilidades, comportamentos, aspectos culturais, padrões de comportamento, valores, crenças, ritos, e uma variedade de elementos que são característicos de uma sociedade (Araújo, Wilma Maria Coelho *et al.*, 2005). Em relação a esta questão,

2. Ver mais em: Perlès, Catherine. Les origines de la cuisine. *Communications*, Paris, v. 1, n. 31, p. 4-14, 1979. La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation. Disponível em: <https://bit.ly/3u5qZC3>. Acesso em: 24 ago. 2023. “[...] actes alimentaires: acquisition, transformation et consommation de la nourriture, est effectivement un processus à la fois partagé avec tous les animaux, mais en même temps spécifiquement humain. Il a donc fallu que quelque part au cours de l’histoire humain, un double transformation, de fond et de forme, intervienne pour modifier cet acte fondamental de la vie animale en un élément de culture humaine”.

Ramos (2010, p. 95) salienta que a alimentação está fortemente relacionada com aspectos “culturais e religiosos, a distinções sociais, étnicas, regionais e até de gênero” e, ao mesmo tempo, a questões ambientais, ao “desenvolvimento econômico, às relações de poder e a tantos outros assuntos” que demandam atenção dos/as pesquisadores/as, pois a história da humanidade também pode ser entendida por meio da “evolução dos hábitos e costumes alimentares”.

Na espécie humana, a alimentação assume uma série de atributos exteriores à nutrição do corpo, e, principalmente, nos faz refletir sobre os aspectos que possibilitam a “relação da cultura com a natureza, o simbólico e o biológico”, como descreve Maria Eunice Maciel (2001, p. 145). A autora afirma, também, que a alimentação é, além de uma ação biológica, fundamental para o organismo, sem a qual não haveria a possibilidade de vida e tornou-se, sem dúvidas, “um ato social e cultural” (Maciel, Maria Eunice, 2004, p. 25). Pesquisadores, como Marina Cavicchioli (2007) e Henrique Carneiro (2013, p. 12), corroboram esta afirmação, ao ressaltarem que a alimentação é muito mais do que uma prática natural de sobrevivência, pois ela torna-se uma forma de linguagem, “representa identidades, posições sociais, gêneros, significados religiosos e, por isso, ela é ostentatória e cenográfica”. Nessa mesma perspectiva, Fischler (1995) diz que a alimentação, além de apresentar uma importante função biológica, vital para a manutenção da vida, tem, ao mesmo tempo, uma função social basilar, apresentando-se como um fenômeno complexo, diverso e um objeto com muitos acessos.

Nesse contexto, a alimentação, em consonância com Poulain (2004, p. 247), é entendida a partir de “um conjunto de condutas de adaptação ao meio”. Assim, “comer é in-

corporar um território”, um processo que envolve desde o adaptar-se, o plantar, o colher, o armazenar, as técnicas culinárias e o próprio ato de alimentar-se, que caracterizam as diversas particularidades desses territórios (Poulain, 2004, p. 247 apud Brunhes, 1942, p. 19). Além disso, comemos o que a natureza nos coloca à disposição em função de todas as nossas necessidades biológicas, que são influenciadas pelo clima (Poulain, 2004). “O alimento é, portanto, o que nutre, o que traz ao homem (sic) os elementos que o dispêndio da vida lhe fez perder”, declara Poulain (2004, p. 258). O mesmo autor observa que

para que um alimento seja reconhecido como tal, ou seja, capaz de manter a vida, ele não deve somente possuir qualidades nutricionais – conter uma certa quantidade de glicídios, de lipídios, proteídeos, de oligoelementos [...] – é preciso ainda que ele seja conhecido e/ou aceito como tal pelo comedor e pelo grupo social ao qual ele pertence. (Poulain, 2004, p. 259)

Um alimento deve possuir quatro qualidades fundamentais que são: nutricionais, organolépticas, higiênicas e simbólicas. Igualmente, o alimento deve ser livre de toxicidade e, consecutivamente, ser capaz de fornecer ao organismo propriedades que contribuam para as condições de equilíbrio, variáveis e satisfatórias, dentre as quais podemos elencar os nutrientes energéticos³, proteínas, elemen-

3. Em relação a este critério descrito por Poulain (2004, p. 259), podemos perceber uma variedade de produtos naturais que poderiam ser considerados alimentos, como, por exemplo, os “gafanhotos, as baratas, as serpentes, as raposas, o cão, as folhas de plátano... são, deste ponto de vista, alimentos potenciais”. Podemos ainda incluir as formigas da Região Norte e Sudeste do Brasil, o Turu, molusco de cabeça dura e corpo gelatinoso,

tos minerais, vitaminas e água. Os alimentos devem ser também capazes de provocar sensações secundárias, que compreendem desde os efeitos euforizantes decorrentes do consumo de álcool e de outras bebidas alucinógenas; o sentimento de tranquilidade, de excitação; efeitos estimulantes e percepções tanto agradáveis, quanto desagradáveis. Estas são algumas das diferentes qualidades reveladas pelos alimentos e que são, notadamente, sentidas pelos sujeitos nos processos de incorporações e internalizações dos alimentos (Poulain, 2004).

Sobre a comida, a culinária e a cozinha

Roberto Da Matta (2004, p. 31) é categórico ao afirmar que o “alimento é tudo aquilo que pode ser ingerido para manter uma pessoa viva”. Nesse processo de alimentar-se, ocorrem “atividades de seleção e combinação (de ingredientes, modos de preparo, costumes de ingestão, formas de descarte etc.)”, processos esses que evidenciam as mais variadas escolhas que são feitas pelas sociedades, “concepções que um grupo social tem e, assim, expressam uma cultura” (Amon, Denise; Menasche, Renata, 2008, p. 15). Nesse sentido, “o que se come, com quem se come, quando, como e onde se come, são definidos pela cultura” (Santos, 2011, p. 108).

tem a grossura de um dedo e vive em árvores podres, caídas sendo muito consumido, principalmente, na ilha do Marajó na região da Amazônia. Estes são apenas alguns dos exemplos de alimentos exóticos que são consumidos devido às suas propriedades energéticas e calóricas, enquanto que outras causam aversão e repugnância por não estarem de acordo com os parâmetros alimentares e culturais pré-estabelecidos. Nesse sentido, fica clara a relação que nem tudo o que é nutritivo em uma determinada cultura alimentar, necessariamente, será considerado um alimento.

Toda comida é produzida a partir de um conjunto de regras denominado de sistema culinário. Esta noção, legitimada por Fischler (1995), é entendida não somente como um conjunto de ingredientes e técnicas utilizados, combinações e relações que ocorrem entre alimentos, mas, também, como um conjunto de regras, mais ou menos conscientes, que organizam a escolha, a preparação e o consumo dos alimentos – como dito anteriormente, trata-se de um elemento da cultura humana. O sistema culinário tem por função regular todos os processos de contradições que surgem de uma dupla imperatividade: a de gerar a diversificação da ingestão alimentar, ao mesmo tempo em que busca satisfazer as necessidades cognitivas de consumir alimentos identificados.

Nesse processo de vinculação de ingredientes e técnicas, “são associadas representações, crenças e hábitos, consistindo e refletindo, desse modo, parte da cultura” (Contreras; Gracia, Mabel, 2011, p. 33). Os saberes e técnicas aplicados sobre determinados alimentos em estado bruto nos possibilitam pensar e refletir sobre o que é cozinha. Para os dois autores, muitas culturas alimentares transformaram “plantas que são tóxicas em seu estado bruto, porém consumíveis após uma preparação”, por meio de processos nos quais visavam inicialmente transformá-los em comestíveis ou conservar suas características comestíveis, formando “parte daquilo que, em um amplo sentido, pode-se chamar de cozinha” (Contreras; Gracia, Mabel, 2011, p. 126).

Cozinhar é, certamente, um diferencial da espécie humana. De acordo com Montanari (2013, p. 10), “a comida para os seres humanos é sempre cultura, [...], nunca apenas pura natureza”. Fernández-Armesto (2010, p. 22) complementa que “cozinhar alimentos é uma das poucas práticas

estranhas que são peculiarmente humanas – estranha em termos da natureza [...]”. O hábito de cozinhar é, nesse sentido, uma atividade humana de superioridade, é uma ação que transforma um ou mais produtos da natureza em algo completamente diferente por meio das modificações físico-químicas provocadas pelo processo do cozimento e pela combinação de ingredientes em um produto fabricado, carregado de aspectos culturais e simbólicos. A cozinha deve ser, portanto, “entendida como um conjunto de signos e símbolos codificados culturalmente ou, o que é o mesmo, como uma linguagem suscetível de ser interpretada” (Contreras; Gracia, Mabel, 2011, p. 55), pois, inegavelmente, expressa as relações do ser humano com o meio ambiente e aspectos da cultura de determinada sociedade. Sob esta perspectiva, cada cultura concebe “uma cozinha peculiar (ingredientes, aromas, técnicas de preparação e maneiras de servir e comer)”, com classificações particulares e regras muito bem demarcadas, tanto em relação à preparação e combinação quanto à sua coleta, produção, conservação e consumo (Contreras; Gracia, Mabel, 2011, p. 132).

Ao se referir à cozinha, Santos (2011) reconhece a sua importância, enquanto um produto da miscigenação cultural, um microcosmo, um patrimônio gustativo da sociedade e uma fonte inesgotável de história.

A cozinha se reafirma, portanto, como um espelho da sociedade, um microcosmo da sociedade, de uma imagem da sociedade. Em vez de falar em cozinha é melhor falar em cozinhas, em suas pluralidades, porque elas mudam e se transforma face às influências e aos intercâmbios entre as populações, aos novos produtos e alimentos, graças às condições

sociais, às circulações de mercadorias e aos novos hábitos e práticas alimentares. (Santos, 2011, p. 110)

É na cozinha, e nas suas atividades práticas e correlacionadas, que ocorrem tessituras históricas, sociais e culturais, ainda que sempre estejam sujeitas a modificações, mediações, variações e adaptações com o passar dos anos. Para Fischler (1995), a cozinha traduz a compreensão da cultura e das sociedades, pois simboliza, mesmo inconscientemente, a estrutura de uma sociedade, ao desvendar suas contradições e suas relações.

Se define habitualmente a cozinha como um conjunto de ingredientes e técnicas utilizadas para a preparação da comida. Mas se pode entender “cozinha” em um sentido diferente, mais amplo e mais específico ao mesmo tempo: representações, crenças e práticas estão associadas a ela e que os indivíduos compartilham e formam parte de uma cultura ou de um grupo no interior desta cultura. Cada cultura possui uma cozinha específica que implica em classificações, taxonomias particulares e um conjunto complexo de regras que atendem não somente a preparação e combinação de alimentos, como também a sua colheita e a seu consumo. Possui também significações que estão em estreita dependência da maneira como se aplicam as regras culinárias.⁴ (Fischler, 1995, p. 34)

4. “Se define habitualmente la cocina como un conjunto de ingredientes y de técnicas utilizadas en la preparación de la comida. Pero se puede entender «cocina» en un sentido diferente, más amplio y más específico a la vez: representaciones, creencias y prácticas que están asociadas a ella y que comparten los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo en el interior de esta cultura. Cada cultura posee una cocina específica que

É também no espaço da cozinha que combinamos, temperamos e transformamos os alimentos em comida, símbolos que representam nossas características culturais. A comida, conforme Da Matta (1986, p. 37-38), não é apenas uma “substância alimentar, mas é, também, um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido, como também aquele que o ingere”. Sob essa perspectiva, pode-se evidenciar que a comida possibilita o estabelecimento das cozinhas como símbolos e códigos de configuração cultural. O autor considera, ainda, que ela pode ser tudo aquilo

que se come com prazer, de acordo com as regras mais nobres de preparo, serviço e comensalidade. O alimento é a moldura, mas a comida é o quadro, aquilo que é valorizado dentre os alimentos; o que deve ser saboreado com os olhos e, depois, com a boca, o nariz, a boa companhia e, finalmente, a barriga. O que deve ser temperado, saboroso, comido com calma, em harmonia, sentado e cercado por pessoas amigas. (Da Matta, 2004, p. 31-32)

Também Denise Amon e Renata Menasche (2008, p. 17) afirmam que a comida é como uma “manifestação de uma estrutura subjacente, que pode ser apreendida, conduzindo ao conhecimento de características de uma sociedade”. Em relação a este aspecto, podemos afirmar que a comida, além de oferecer um conjunto de opções, especificidades e

implica clasificaciones, taxonomías particulares y un conjunto complejo de reglas que atienden no sólo a la preparación y combinación de alimentos, sino también a su cosecha y a su consumo. Posee igualmente significaciones que están en dependencia estrecha de la manera como se aplican las reglas culinarias” (Fischler, 1995, p. 34).

identidades, torna-se um veículo que manifesta comunicações e emoções. Santos (2011, p. 108) corrobora esta afirmação, ao propor que se pense a comida como “uma forma de comunicação” que, “assim como a fala, pode contar histórias e pode se constituir como narrativa da memória social de uma comunidade”. É assim que a comida mostra seus potenciais, torna-se uma importante manifestação cultural, ao evidenciar questões como regiões, tradições, etnias, fragilidades, pois ela ajuda a estabelecer uma identidade, definindo um grupo, classe ou pessoa. A comida também apresenta preparações com valores simbólicos, como nos rituais, nas comemorações e nos ritos de passagens.

Sobre a produção de sistemas sociais alimentares

O estudo da alimentação, dos regimes e das práticas alimentares, da cozinha e, sobretudo, do espaço social alimentar não envolve somente produtos e técnicas. Como afirma Poulain (2004, p. 250), devemos entender os regimes e as práticas alimentares enquanto “produtores de sistemas sociais”. Já o espaço social alimentar é um conceito amplo com dimensões que realizam articulações entre si que deve ser compreendido como um

espaço determinado pelo conjunto dos sistemas de relações, características do grupo considerado. Trata-se de uma acepção [...] que se apoia no sentido amplo da própria palavra “espaço”. Assim, para nós o habitat representa apenas uma parte do espaço social [...]. Acrescentamos que não esqueçamos de modo algum que seu primeiro uso francês, onde, como o latim *spatium* do qual ele deriva, designa uma extensão do tempo, e deste modo constitui

uma noção dinâmica. (Condominas, 1980, p. 14-15
apud Poulain, 2004, p. 243)

Sob esse aspecto, podemos observar que a noção de espaço social foi construída a partir das categorias de espaço e de tempo e ancorada no conceito *maussiano* de “fato social total”, estabelecendo-se a noção como um lugar de articulação do natural com o cultural. Poulain (2004, p. 244) acrescenta que, no caso da alimentação, “ele [o espaço] permite igualmente articular as dimensões sociais, psicológicas e fisiológicas”. Remete, do mesmo modo, para “um espaço físico que tem algum espaço lógico que é, em si, mais próximo daquilo que os sociólogos e os antropólogos chamam de sistemas de representações e estruturas do imaginário” (Poulain, 2004, p. 244).

Nas suas múltiplas concepções, o espaço social alimentar, como já ressaltamos anteriormente, constitui-se em um conceito muito abrangente, que apresenta diversos sistemas de relações que estão articulados entre si, e que compreendem desde o comestível, o alimentar, o culinário, os hábitos e as práticas, e as temporalidades; e, também, de diferenciação. Esse sistema reagrupa os grupos econômicos através de uma série de canais que vão desde a produção, transformação, até o consumo, possibilitando, desse modo, que o alimento chegue até o consumidor e seja reconhecido como comestível. Em cada etapa do sistema alimentar

os atores sociais mobilizam conhecimentos tecnológicos, mas também representações sociais para tomar sua decisão e fazer com que os alimentos sejam deslocados até o consumidor, assegurando a abertura ou fechamento dos canais pelos quais os alimentos

passam até chegar ao momento e ao lugar de sua ingestão (Contreras; Gracia, Mabel, 2011, p. 30)

Nesse processo, o sistema social alimentar apresenta diversas sequências que são representadas por uma série de canais - dimensões -, através dos quais, os alimentos são produzidos e, depois, são consumidos. Essas dimensões do espaço social alimentar podem ser observadas na Figura 2, a seguir:

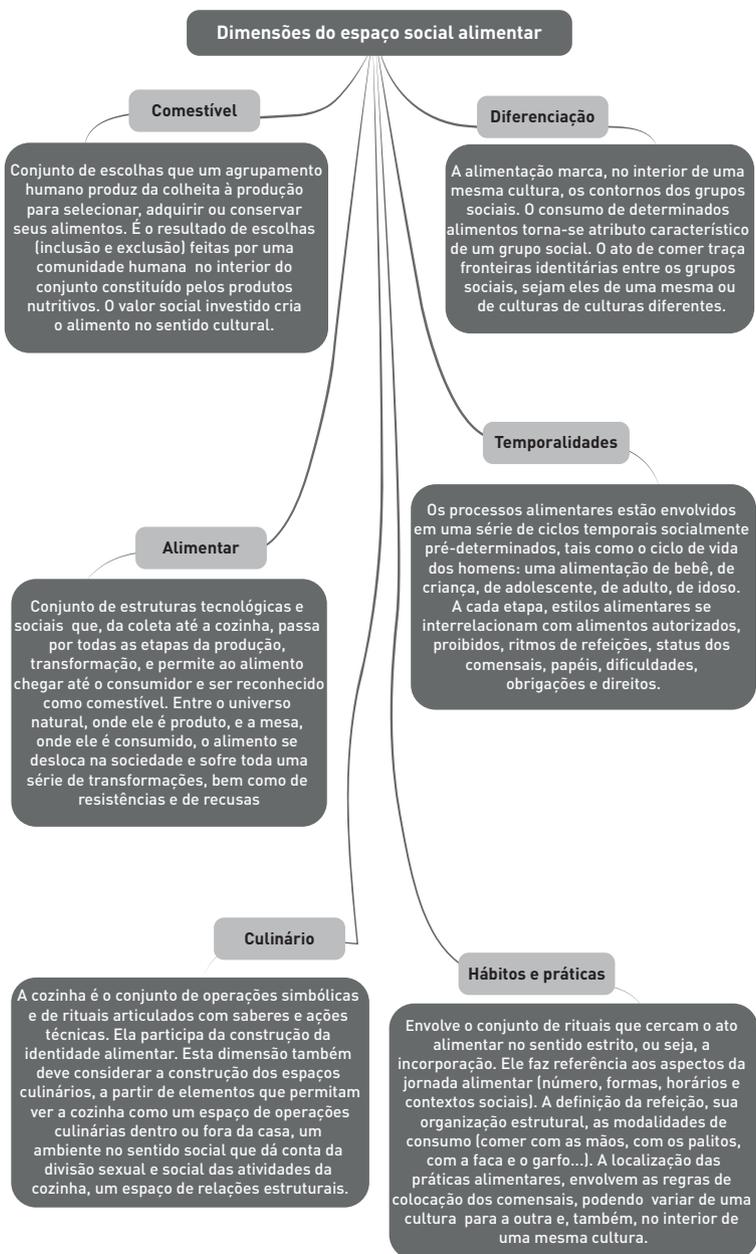


Figura 2. Espaço social alimentar

Fonte: Ilustração elaborada pelo autor e pelas autoras a partir de Poulain (2004).

Não se sabe ao certo quando o alimento e as práticas culinárias se transformaram em prazeres à mesa. Mas, podemos ressaltar que comemos conforme as normas da sociedade (Wilma, Maria Coelho *et al.*, 2005).

A maneira como se come; o quê, onde, como e com que frequência se come; e como nos sentimos em relação à comida. O nosso comportamento em relação à comida está ligado à nossa identidade social, ao sentido de nós mesmos, e isso parece valer para todos os seres humanos. Reagimos aos hábitos alimentares de outras pessoas, estranhos ou não, da mesma forma que elas também reagem aos nossos hábitos alimentares. (Mintz, 2001, p. 31)

A mesa é o centro das relações. É “na mesa e através da comida comum, [que] comungamos uns com os outros, celebrando nossas relações mais que nossas individualidades”. O ritual da refeição implica organização, regras de socialidade e sociabilidade, convívio familiar, momentos perpassados por alegrias, tristezas, sabores, dissabores e novidades. O significado social da refeição para Simmel (2004, p. 160), “está contido na possibilidade de pessoas que não partilham interesses específicos se encontrarem para uma refeição em comum – possibilidade que se funda no primitivismo e, portanto, na trivialidade do interesse material”. A comida e o ritual da refeição se constituem em expressões de sociabilidade e hospitalidade. Em relação a este aspecto, Contreras e Mabel Gracia (2011, p. 192) afirmam que “a proximidade ou o estreitamento das relações sociais entre as pessoas pode ser expresso por meio dos tipos de alimentos e refeição que fazem juntas, assim como sua frequência”.

As noções de socialidade e sociabilidade são abordadas por Corbeau (1997) no artigo “Socialité, sociabilité... sauce toujours!” De acordo com o autor, a socialidade pretende relacionar o conjunto de categorias sociais e culturais que pensam sobre o ator social e suas práticas alimentares, caso tenha consciência delas ou não. Poulain (2004) acrescenta que a socialidade está acima do sentido que um ator social dá para as próprias práticas sociais. Quando aplicada aos indivíduos

[...] a socialidade representa seu status de “produto” culturalmente por formas de socialização distintas, estatuto que registra em trajetórias plurais que podem ser objetivadas, envolvendo-as em hierarquias e ordens, às vezes arriscando a jogar como determinismo real. Em suma, a sociabilidade expressa os fatores que moldam – sem o nosso conhecimento – nossa posição social e originalidade do que em uma população segmentada.⁵ (Corbeau, 1997, p. 69)

A sociabilidade, por outro lado, é concebida por meio de

um processo interativo em que os indivíduos escolhem formas de comunicação, de intercâmbio ligando-os uns aos outros. Eles podem então existir uma vontade de reprodução social ao concordar em aceitar ser um único objeto ou produto da socialidade, ou desenvolver dinâmicas criativas

5. “[...], la socialité représente leur statut ‘produit’ culturellement par des formes de socialisation distinctives, statut qui les inscrit dans des trajectoires plurielles susceptibles d’être objectivées, qui les implique dans des hiérarchies et des ordres risquant parfois de jouer comme de véritables déterminismes. Bref, la socialité exprime les facteurs qui modèlent – solvante à notre insu – notre position sociale et l’originalité de celle-ci au sein d’une population segmentée.”

através de inter-relações que procuram provocar.⁶
(Corbeau, 1997, p. 69)

Para Poulain (2004, p. 205), ela é representada pela maneira como os indivíduos que estão em interação irão, em determinado contexto, colocar em prática as regras impostas pela socialidade, e complementa que “ela acentua a dimensão criadora dos indivíduos e é a partir das diferenças entre socialidade e sociabilidade que as práticas sociais evoluem, se transformam”. Esses sistemas normativos que regulam a distribuição de alimentos e as práticas alimentares no interior de um grupo social representam e reforçam convenções éticas e morais fundamentais em uma dada sociedade. Da Matta (2004, p. 34) complementa este aspecto, ao afirmar que é na mesa em que podemos reunir, além de aromas e sabores, “liberdade, respeito e satisfação, permitindo orquestrar as diferenças”. Esses efeitos socializantes de alimentar-se em grupo, reunidos em torno de uma mesa, harmonizam, fortalecem vínculos, estabilizam estruturas de convívio.

Os costumes, as regras, as práticas, sejam elas individuais ou coletivas, bem como o modo de reunir-se à mesa são fatores culturais que, além de marcarem as práticas culinárias, tornam-se aspectos mutantes que emolduram o ato de comer e de se relacionar socialmente, condicionando a evolução do simples ato de cozinhar, transformando a culinária em arte, saber e identidade (Fischler; Masson, Estelle, 2010).

6. “Al’inverse, nous concevons la sociabilité comme un processus interactif dans lequel les individus choisissent les formes de communication, d’échange qui les lient aux autres. Ils peuvent alors soit afficher une volonté de reproduction sociale en acceptant d’être un simple objet ou produit de la socialité, soit développer des dynamiques créatives à travers des interrelations qu’ils cherchent à provoquer.”

Outro elemento que merece fundamental destaque são as inúmeras escolhas alimentares humanas que se originam, em grande medida, dos variados sistemas culturais. É a partir desse sistema cultural que são estabelecidas as regras sobre o que, quando e/ou não consumir determinados alimentos. Em toda cultura alimentar, existem regras de “grande complexidade que governam o consumo de alimentos e o comportamento do comensal, apoiando-se em classificações estabelecidas”, essas regras culinárias são, em grande medida, internalizadas pelos indivíduos inconscientemente (Fischler, 1995, p. 35).

Essas escolhas, segundo Guthe e Mead (1945, p. 13 apud Poulain, 2004, p. 160), representam

as maneiras segundo as quais os indivíduos ou os grupos de indivíduos, em resposta às pressões sociais e culturais, escolhem, consomem e disponibilizam certas porções dos produtos alimentares existentes.

Sob esta perspectiva, com efeito, consolida-se que é “a cultura ou o sistema cultural, que determina a originalidade das práticas alimentares” conclui Poulain (2004, p. 160). Do mesmo modo, Igor de Garine (1987, n.p.) destaca que “as sociedades humanas fazem uma seleção das possibilidades alimentares que lhes são oferecidas pelo meio e dos recursos técnicos disponíveis colocados ao seu alcance”. O mesmo autor afirma que o “homem (sic) se alimenta de acordo com a sociedade a qual pertence” e, dessa forma, tenciona a chamar de estilo étnico de se alimentar. “Se nós não consumimos tudo o que é biologicamente ingerível, é por que tudo o que é biologicamente ingerível não é culturalmente comestível”, acrescenta Fischler (1995, p. 33).

Evidentemente, uma cultura delibera quais são as preferências sobre o que é comestível e as proibições alimentares que, eventualmente, a distinguem de outros grupos humanos. Fischler (1995) acrescenta que uma determinada cultura intervém sobre outra a partir das escolhas dos alimentos, quando eles são definidos a partir de uma série de distinções e oposições, que, especialmente, os determinam como puros ou impuros. Isso nos leva à compreensão do complexo sistema cultural e simbólico que rege os tabus alimentares. São essas peculiaridades dos sistemas culturais que comandam a organização e a classificação dos alimentos e os tornam tabu.

[...] paradoxalmente, para se constituir o objeto de um tabu, as coisas ou os seres devem depender à priori do comestível, sem o qual não haveria nenhuma razão para proibi-las. Certos alimentos somente são tabus em determinadas circunstâncias e/ou para alguns indivíduos ou categorias de indivíduos.⁷ (Fischler, 1995, p. 35)

De acordo com Contreras e Mabel Gracia (2011), todas as religiões ou sistemas de crenças, mais ou menos articulados, contêm algum tipo de regulamentação ou restrição alimentar. Para os autores, as diferentes religiões existentes no mundo estabelecem “diferentes proibições [que] permitem delimitar as comunidades de crentes, do mesmo modo como uma redefinição do modo alimentar permite distinguir os

7. “[...] paradójicamente, para constituir el objeto de un tabú, las cosas o los seres deben a priori depender de lo comestible, sin lo cual no habría ninguna razón para prohibirlas. Ciertos alimentos sólo son tabú en determinadas circunstancias y/o para algunos individuos o categorías de individuos” (Fischler, 1995, p. 35).

diferentes cismas” (2011, p. 173-174). Em uma religião, os alimentos podem contribuir para três finalidades:

comunicar-se com Deus; demonstrar fé por meio da aceitação das diretrizes devidas relacionadas à dieta; desenvolver disciplina por meio do jejum. As restrições religiosas relativas à dieta podem incluir alimentos que podem ser consumidos e os que não podem sê-lo; o que comer em determinados dias do ano; horas do dia na quais devem ser ingeridos os alimentos; quando e quão grande deve ser o jejum. (Eckstein, 1980 apud Contreras; Gracia, Mabel, 2011, p. 175-176)

Algumas proibições alimentares são oriundas do Levítico, que trata das leis rituais concernentes ao exercício do culto formuladas a partir da distinção da Gênese entre a terra, a água e o céu (Douglas, Mary, 1976; Flandrin, 1998; Fischler, 1995). Mary Douglas destaca que são puros os animais que estão conforme a sua classe, isto é, que não apresentem anomalias. As espécies que são consideradas impuras são aquelas que constituem membros imperfeitos, diferenciando da sua classe ou, então, apresentem modificações que desafiem o esquema geral do universo.

Mary Douglas (1976), em *Pureza e Perigo*, nos apresenta a reflexão sobre as regras daquilo que é perigoso e proibido, isto é, o que é considerado moralmente um tabu alimentar em determinadas sociedades. A noção, defendida pela autora em sua tese de doutoramento, foi formulada a partir de importantes teóricos como Durkheim, Frazer, Smith, Steiner e Evans-Pritchard. Para a autora, as noções de tabu, as proibições e impurezas permanecem estritamente fundamentadas em razões simbólicas, e devem ser compre-

didadas a partir do sistema cultural a que o sujeito pertence, para que então tenha sentido.

O ser humano, de acordo com Montanari (2013), ao selecionar seus alimentos, busca-os de acordo com suas preferências individuais e coletivas, e essas escolhas estão intimamente ligadas a valores, significados e gostos. O sistema culinário torna-se uma parte importante do sistema cultural, pois, de acordo com Poulain (2004, p. 198), ele é combinado de uma “série de regras definindo a ordem do comestível, os modos de preparação e de consumo” dos alimentos e complementa, ainda, que esse processo “fixa igualmente as regras de associações de alimentos, permitindo, assim, criar variedades a partir de um mesmo alimento de base [...]”. Nesse sentido, concordamos com a noção apresentada por Poulain (2004), ao afirmar que o espaço social, ao qual esse complexo sistema culinário pertence, determina as combinações, o consumo e as escolhas alimentares.

Garine (1987) assevera que todas essas operações culturais e rituais acompanham e dão ritmo ao ciclo de vida da sociedade. Assim, as escolhas alimentares estão condicionadas direta e indiretamente a valores religiosos, simbólicos e culturais de cada sociedade, que, muitas vezes, acabam por interferir sobre o que é puro ou impuro nos hábitos e nas práticas alimentares.

Não obstante, o “consumo de alimentos demonstra o *status* dos indivíduos segundo múltiplos critérios: idade, sexo, nível socioeconômico etc.” (Garine, 1987, n.p.). Ao comer, o ser humano expressa, de certo modo, sua posição em determinados espaços na sociedade. Assim, o ser humano, ao buscar o prestígio e a distinção⁸ perante os demais, também os fundamenta a partir de escolhas alimentares.

8. Capital social, prestígio e distinção foram alguns dos conceitos centrais explorados por Pierre Bourdieu em *A distinção: crítica social do julgamento*.

O alimento, a cozinha e as maneiras à mesa, porque elas são culturalmente determinadas, inserem o comedor num universo social, numa ordem cultural. O ato alimentar é fundador da identidade coletiva e ao mesmo tempo, num jogo de identificação e distinção da alteridade. (Poulain, 2004, p. 197)

Esse processo de escolhas alimentares está, muitas vezes, relacionado, também, às questões de crença. Em razão disso, a história da alimentação se relaciona intimamente com a história das religiões, uma vez que se preocupa em compreender e interpretar as representações e regulamentações sagradas sobre o consumo de determinados alimentos. Para Carneiro (2003, p. 112), é preciso “distinguir religiosamente os povos para os quais a dieta se torna um assunto muito mais transcendente do que a mera satisfação do estômago”. Esta distinção possibilita identificar as duas grandes famílias da cultura alimentar, de acordo com as culturas de interdições estabelecidas e descritas por Poulain (2004), que podem ser identificadas como fortes e fracas. No caso das culturas de interdição consideradas fortes, elas tornam-se

espaços culturais orientados sobre a dimensão invasiva do alimento, elas tomam como pressuposto uma posição de proteção ao multiplicar as interdições, os tabus, e ao regulamentar de maneira precisa o que pode ou/e deve ser comido. É o caso dos espaços alimentares judaicos, muçulmanos ou hindus. (Poulain, 2004, p. 203)

Ver mais em Bourdieu, Pierre. *A distinção: crítica social do julgamento*. São Paulo: Edusp, 2007.

Na mitologia judaico-cristã, a comensalidade está organizada não apenas entre os humanos e os/as deuses/as, mas, também, entre os humanos e os animais (Carneiro, 2003). Sob essas características, podemos observar que as regras alimentares judaicas são muito rígidas e estão centradas, justamente, “no consumo daqueles animais que respeitassem o lugar que lhes foi fixado no plano de Criação”. Dessa forma, evita-se o consumo de determinados alimentos como aqueles considerados “híbridos”, bem como, “[...] os animais do mar que não possuíssem escamas e guelras, todos os da terra que não ruminassem e não tivessem a pata fendida, e diversos do ar, entre os quais, os de “rapina” e “carnívoros”, todas essas concepções podem ser interpretadas como um “recurso de distinção cultural” (Carneiro, 2003, p. 115).

Já culturas de interdições fracas “estabelecem [...] uma ordem comestível muito mais ampla, como, por exemplo, as culturas francesas ou chinesas”. Os chineses, por exemplo, “comem tudo o que tem duas patas, tudo o que tem quatro patas, exceto a mesa”, isso demonstra e apresenta “que as prescrições incidem de maneira fraca sobre os próprios produtos, e mais sobre as modalidades de consumo” (Poulain, 2004, p. 203).

Ainda podemos destacar a “compreensão materialista” dos tabus alimentares que acredita na “adaptação econômica e ecológica” (Carneiro, 2003, p. 116). Para Marvin Harris (2010, p. 191), “todos os tabus e todas as proibições alimentares são justificáveis a partir de uma análise em termos de vantagens ecológicas”, complementando, ainda, que

as verdadeiras causas das proibições da carne de porco entre os judeus e os muçulmanos, da carne de vaca entre os hindus, por exemplo, deveriam ser

procuradas nas performances ecológicas ou sanitárias destas escolhas e não no religioso ou na ordem simbólica, reduzidos, nesta perspectiva, a simples fenômenos de racionalização no sentido psicanalítico.

Assim, podemos considerar também que “[...] as verdadeiras razões que conferem a estes atos sua eficácia são de ordem material, ecológica ou nutricional”. Desse modo, um traço cultural preciso seria, na realidade, apenas a face oculta de uma vantagem adaptativa, sem que os indivíduos que dela se beneficiaram a compreendam verdadeiramente. Para Harris, “todos os tabus alimentares e todos os particularismos são suscetíveis de um tratamento desta natureza. Por detrás da aparente arbitrariedade das culturas, ocultam-se sempre lógicas adaptativas” acrescenta Poulain (2004, p. 192). Esses são mais alguns dos fatores que explicam e fundamentam as proibições alimentares das culturas islâmica e judaica para o consumo do porco ou da hinduísta que proíbe o consumo de carne de bovinos. As práticas alimentares no interior das culturas religiosas do Judaísmo, Cristianismo, e do Islamismo, chamadas por Poulain (2004, p. 203) de “religiões de livros”, também tornam práticas culturais de apropriação, interdição, contaminação e distinção.

Por exemplo, o Cristianismo preferiu universalizar todas as formas de alimentação, a partir dos rituais e práticas como a sacralização de alimentos característicos de determinadas culturas. A chamada tríade mediterrânica, baseada em “pão, vinho e óleo” e os “milagres de Cristo”, faz referência e alude “à multiplicação dos alimentos, seu próprio corpo e sangue consubstanciados no pão e vinho da eucaristia”. Torna-se relevante destacar o papel simbólico que a Santa ceia assume enquanto representação simbólica

de “uma aliança da humanidade com a divindade fundada na comensalidade” (Carneiro, 2003, p. 115). O Catolicismo, igualmente, estabelecia uma grande quantidade de dias consecutivos de jejuns. Essas regras alimentares serviam como “rituais instauradores de disciplinas, de técnicas de autocontrole que vigiavam a mais insidiosa, diuturna e permanente tentação”, complementa Carneiro (2003, p. 119). Esses são alguns dos exemplos da alimentação como símbolo de práticas ritualísticas cristãs.

Compreender um sistema alimentar não é analisar os elementos separadamente, mas, também, suas relações entre os princípios, como afirma Mary Douglas (1976). A organização de determinadas regras alimentares constitui o limite entre o estado selvagem e civilizado. Muitos tabus alimentares foram observados por antropólogos como sistemas de organização cultural, como destacado por Douglas (1976), que afirma que é preciso compreender todas as relações de causa e efeito que podem estar implicadas no processo da comensalidade para, então, compreender como determinados alimentos podem ser considerados impuros ou fontes de contaminação.

De acordo com Contreras e Mabel Gracia (2001, p. 129), a cultura “atua estabelecendo regularidade e especificidade”, e as atitudes das pessoas para com a comida são apreendidas de outras pessoas dentro de suas redes sociais, seja na família, entre iguais, no grupo étnico, na classe social, na comunidade local ou na nação.

Uma “gramática alimentar” com as mulheres

A partir das discussões anteriores, podemos observar que em todas as sociedades, as práticas alimentares

e o modo de comer fundamentam-se a partir de padrões organizados social, cultural e historicamente. Essas convenções se configuram através de um amplo sistema alimentar, não apenas como uma soma de produtos, técnicas e comidas, mas como uma ordenação sistemática, em que cada elemento desse sistema estabelece o seu significado. A alimentação, a comida e o modo de alimentar-se são marcados não apenas pelo intenso prazer que proporcionam, mas, também, por rituais, como destacam Contreras e Mabel Gracia (2011).

Nesse contexto, consideramos que os saberes e as práticas alimentares se constituem, em razão disso, em vias privilegiadas para acessarmos as expressões simbólicas e culturais de uma dada sociedade. No entanto, na prática, a alimentação e seus rituais tornam-se as primeiras aprendizagens sociais e culturais do ser humano. Ou seja, os saberes do cozinhar resultam no âmbito familiar, de mulheres para mulheres, nas mais variadas formas verbais e gestuais, revelando, assim, diversos processos e práticas educativas. Assim, na vida ordinária, o produzir a comida manifesta significados, sentimentos, visões sociais de mundo, identidades e novos saberes.

Dessa forma, os ritos entre cultivar, processar, cozinhar e comer revelam-se como espaços não apenas de sociabilidade, reciprocidade, encontros e trocas entre homens e mulheres (Simon; Moretti, Cheron Zanini; Ploia, Hosana Hoelz, 2022), mas também de múltiplos processos educativos por meio do diálogo (Freire, 2011). Na perspectiva de Freire (2011), na relação entre trabalho, saberes e práticas alimentares, o diálogo constitui e é constituído por meio de dimensões comunicativas – sejam individuais ou coletivas, formais ou não formais, orais, textuais e/ou gestuais –,

resultado de processos de criação e recriação da realidade humano-social. Tem-se, assim, “como consequência, a práxis produtiva como objetivação do agir laborioso dos seres humanos, os quais, como parte da natureza, modificam sua própria natureza”, em ação e reflexão (Tiriba, Lia; Picanço, Iracy, 2004, p. 20). Há uma necessidade de colocarmos em questão a “gramática alimentar” com as mulheres.

3. “CONSTITUIÇÃO DOS COMUNS”: SABERES DA/NA ALIMENTAÇÃO

A “constituição dos comuns” pressupõe a retomada das “rédeas da história” pelos seus sujeitos, o que demanda, primeiramente, o (re)conhecimento do que é nosso, enquanto saber, prática e/ou experiência comunitária, para então ocorrer a sua apropriação coletiva. O comum, o que é partilhado, tem seu “lugar” na cultura e na história¹, possibilitado pelas relações sociais. Por isso, é também político, visto que “os comuns trazem uma ética e uma prática em contraposição ao modelo capitalista neoliberal, defendendo maior cooperação, interdependência e autogoverno pelos cidadãos, com posse e uso coletivo” da terra e de seus bens naturais (Federici, Silvia, 2019, p. 33, nota de edição).

Silvia Federici (2019) nos instiga a pensar o sentido que é atribuído à palavra comum no imaginário popular: na linguagem e nas ideias, por exemplo, é tida como inferior, menor, porque geralmente é utilizada para significar algo banal, simplista, desinteressante. Dessa forma, é destituída dos valores como coletividade, partilha, autonomia e poder popular. Logo, entendemos que o anúncio dos saberes da alimentação pode ser um dos caminhos para que “os comuns” sejam (re)constituídos pelas/nas comunidades com a potência da sua própria agência histórica.

Este capítulo, portanto, trata sobre os saberes da/na alimentação, a partir de uma “constituição de comuns” entre trabalho, educação, práticas alimentares das mulhe-

1. Para Maria Ciavatta (2019, p. 15), pode-se conceber a história como “[...] a produção social da existência”. Ainda, é história o processo concreto da existência.

res. Para isso, pretende-se compreender os sentidos atribuídos ao trabalho desenvolvido nas práticas alimentares em comunidades rurais do Vale do Rio Pardo na relação com a educação não escolar, além de explicar, através da alimentação, as características da organização do trabalho no meio rural, identificando o que as narrativas sobre o saber-fazer a comida comunicam a respeito dos hábitos de cultivo, beneficiamento, produção e consumo de alimentos.

Trabalho e educação: uma compreensão onto-histórica

A ideia de futuro é uma das principais características da modernidade. No contexto das mudanças nos hábitos e práticas alimentares, entre a manutenção e reivindicação do tradicional e do popular, a modernidade desconsidera a “[...] existência humana enquanto processo histórico [...] pela perseguição de um futuro ‘tecnicamente melhor, sem amarras às tradições, ao passado, bem como sem considerações sobre o presente.” (Simon; Ploia, Hosana Hoelz, 2022, p. 246). Assim, a lógica do sistema-mundo (moderno, colonial, patriarcal) preza pelo determinismo do desenvolvimento econômico sob o cultural, social, educacional e científico. Portanto, para a modernidade, o princípio da possibilidade não lhe é próprio, mas sim o do determinismo (Brandão, 1988; Freire, 1996).

Frente a isso, levamos em consideração a importância das práticas das comunidades, ressignificadas através do tempo e das gerações, em construção e/ou manutenção da sua existência, a partir de saberes da alimentação. Os processos educativos manifestados na narrativa das mulheres, ou seja, o produzir alimentos ou comida enquanto se (com)

partilham modos, saberes e fazeres, revelam processos de continuidade de práticas significativas de fazer, saber e comer em conjunto.

Assim, a reprodução desses modos e saberes é uma defesa das práticas tradicionais de produção de alimentos e comidas para consumo próprio, como também reafirma o caráter intergeracional da partilha e transmissão de hábitos, métodos, preferências e sentidos, relacionados com a alimentação, mas, principalmente, com a vida-existência. (Simon; Ploia, Hosana Hoelz, 2022, p. 245)

No entanto, entendemos que a criação também é parte desse processo, na medida em que os saberes e os fazeres vão sendo ressignificados em dados contextos. Por isso, faz-se necessário apresentar a compreensão de trabalho e de educação da qual partilhamos e que nos guia para o estabelecimento de uma relação destes com práticas alimentares. Entende-se por trabalho toda a ação humana de produção e reprodução da nossa existência (Frigotto; Ciavatta, Maria, 2012). Ao mexer e trabalhar, ajustamos a natureza à nossa realidade e necessidades (Saviani, 2007). Historicamente, “[...] o ser humano se utiliza dos bens da natureza pelo trabalho e, assim, produz meios de sobrevivência e conhecimento” (Frigotto; Ciavatta, Maria, 2012, p. 751). De forma dialética, enquanto (re)produzimos nossa existência por meio do trabalho, somos produzidos por ele, ao mesmo tempo em que nos educamos através dele (Saviani, 2007), ou seja, também expressamos a nossa vocação ontológica em ser mais, de ser gente (Freire, 1996).

Quanto à categoria educação, pode-se compreendê-la como uma “[...] das maneiras que as pessoas criam para

tornar comum, como saber, como ideia, como crença, aquilo que é comunitário como bem, como trabalho ou como vida.” (Brandão, 1988, p. 10). Ainda, como ato cotidiano e contínuo, “para saber, para fazer, para ser ou para conviver, todos os dias misturamos a vida com a educação” (Brandão, 1988, p. 7). É através da consciência do saber que podemos aprender entre nós, seres humanos, por meio da cultura (Brandão, 2012). Ainda,

ao mesmo tempo que socialmente a educação, um domínio da cultura entre outros, é condição da permanente recriação da própria cultura, individualmente a educação, uma relação de saber entre trocas de pessoas, é condição da criação da própria pessoa. Aprender significa tornar-se, sobre o organismo, uma pessoa, ou seja, realizar em cada experiência humana individual a passagem da natureza à cultura. (Brandão, 2012, p. 23)

Não somente pela consciência, mas também a partir da produção dos meios de viver, do trabalho, conhecimentos e formas simbólicas e sociais de convivência entre humanos são criados (Frigotto; Ciavatta, Maria, 2012). Conforme Brandão (1988, p. 14),

[...] o homem [sic] que transforma, com o trabalho e a consciência, partes da natureza em invenções de sua cultura, aprendeu com o tempo a transformar partes das trocas feitas no interior desta cultura em situações sociais de aprender-ensinar-e-aprender: em educação.

Nesse sentido, pode-se constatar que saberes são construções, “frutos das relações sociais de produção da exis-

tência humana.” (Fischer, Maria Clara Bueno; Cordeiro, Betânia; Tiriba, Lia, 2022, p. 200). Demandam sujeitos que os construam, em trabalho, co-labor-ação e em coletivo. Há uma relação entre trabalho, educação e práticas alimentares porque a transformação do alimento em comida é tanto transmissão quanto construção de saberes, já que

[...] na vida ordinária, o produzir a comida manifesta significados, sentimentos, visões sociais de mundo, identidades e novos saberes. Assim, os ritos entre cultivar, processar, cozinhar e comer revelam-se como espaços não apenas de sociabilidade, reciprocidade, encontros e trocas entre homens e mulheres, mas também de múltiplos processos educativos por meio do diálogo (Simon; Moretti, Cheron Zanini; Ploia, Hosana Hoelz, 2022, p. 8)

Desse modo, as práticas alimentares estão imbricadas de trabalho, pela transformação feita por nós, homens e mulheres, sobre os alimentos. Então, o que se concebe como comida advém do trabalho.

A produção e o consumo de comidas podem ser considerados produtos culturais humanos, imprimidos de significados. Nesse sentido, a cozinha e os espaços relacionados a práticas alimentares funcionam como mediadores culturais, por proporcionarem tanto a construção quanto a partilha de saberes da alimentação – sejam populares, do trabalho, socialmente reprodutivos, entre outros. Com isso, entendemos que, se os homens e as mulheres se educam no e pelo trabalho, é possível afirmar que há saberes e práticas educativas nos diferentes sistemas e culturas alimentares, que, como tais, produzem características próprias em

determinados tempos e espaços (Simon; Moretti, Cheron Zanini; Ploia, Hosana Hoelz, 2022).

A comunidade como um espaço para construção de narrativas das mulheres

As narrativas de mulheres da região do Vale do Rio Pardo manifestam uma diversidade de saberes da alimentação, os quais demonstram a relação trabalho-educação, a importância da memória como ferramenta de (re)existência das experiências no tempo e espaço regionais, condicionadas nas formas de viver dos sujeitos coletivos, visto sermos seres-em-situação (Freire, 1980). Logo, quando observamos a produção de alimentos, identificamos um conjunto de modos de fazê-los que vai sendo partilhado; com isso, a relação entre educação e trabalho vai se configurando como prática reflexiva do “saber de experiência feito”. Essas relações contribuem para a consciência crítica sobre a existência, tanto quanto expressão do caráter onto-histórico, além de epistemológico, do trabalho-educação realizado pelas mulheres.

Nesse sentido, a análise dos saberes da alimentação na região do Vale do Rio Pardo, considera as experiências cotidianas dos sujeitos de comunidade, neste caso, as mulheres. Este espaço pulsante, a comunidade, pode ser compreendido como “[...] aquilo que se cria em um espaço-de-vida quando ali se vive” (Brandão; Borges, 2014, p. 3). Dessa maneira, envolve cultura e trabalho das mulheres, por ser um espaço sócio-histórico, em que se estabelecem interações entre sujeitos e destes com o meio – ou com o mundo. Consideramos, então, que ainda que a comunidade se constitua de diferentes grupos sociais, com seus saberes próprios, que

compartilham vivências e experiências, as quais formam identidades e das relações estabelecidas, é lugar privilegiado para a construção das narrativas das mulheres. Pois “é a comunidade quem responde pelo trabalho de fazer com que tudo o que pode ser vivido-e-aprendido da cultura seja ensinado com a vida” (Brandão, 1988, p. 47).

Por meio do diálogo, da (inter)ação da existência coletiva, é possível pôr em movimento a educação do cotidiano do viver em comunidade, criada e recriada desde a prática, com sentidos próprios dos sujeitos, para a manutenção das identidades. O que é comum, então, possibilita a (re) produção comunitária, do que a alimentação é parte fundamental, pois representa tanto a existência física quanto sociocultural dos coletivos. Assim, nas práticas sociais, diversos saberes populares são expressos, partilhados e adquiridos através da linguagem e dos sentidos, pois o saber e o fazer demandam que alguém saiba, faça, ensine, aprenda, ensine-e-aprenda. Nestes termos, a educação popular incorpora diferentes modos da práxis educadora, que, no contexto examinado, condiz aos meios tradicionais de subsistência física e social dos grupos, pela transmissão dos saberes às diferentes gerações, bem como de invenção de outras formas de ser e estar no mundo.

A invisibilidade dada a tais saberes, e, por consequência, ao trabalho das mulheres nas comunidades, constitui-se como domínio sobre a autenticidade e autonomia delas, a hipervalorização da tecnologia, que, no contexto agroalimentar, representa a monocultura, o agronegócio, o uso de agentes químicos e a mecanização do campo. Com isso, a desvalorização dos saberes (re)produzidos pelas mulheres. Entendemos que, a partir desses referentes, ocorre tanto a manutenção quanto a transformação dos espaços que podem ser ressignificados

na medida em que o sujeito coletivo atua conscientemente para usá-lo em favor próprio. Assim, a comunidade é o lugar das narrativas das mulheres sobre a alimentação.

Tomando Silvia Federici (2019, p. 33) como dialogante, as mulheres, entendidas como “comuns”, pela sua experiência, podem “trazer uma ética e uma prática em contraposição ao modelo capitalista neoliberal, defendendo maior cooperação, interdependência e autogoverno pelos cidadãos, com posse e uso coletivo”. Isso pode ser observado na narrativa de *Anita* (2020):

[...] a gente planta de tudo, a gente colhe de tudo, e tem quase tudo na horta e lavoura, só compramos o açúcar branco, farinha e sal, o resto a gente colhe quase tudo em casa. O sabor dos alimentos é outro, a gente sabe o que foi colocado, não está preocupado com a quantidade de agrotóxicos, pois aqui em casa não se usa essas coisas desconhecidas.

Além disso, pode-se destacar desta narrativa o trabalho realizado por Anita em todo o processo, abrangendo o plantio, o cultivo, a colheita dos alimentos até o preparo das comidas sem veneno. Anita enfatiza que, assim, sabem o que comem, ou seja, o fazer possibilita o saber. Além disso, associa-se o fato de se conhecer a procedência dos alimentos com o gosto das comidas consumidas, numa relação sociocultural entre produção e qualidade, assim como de consciência ética e política sobre o que lhes é “comum”. A narrativa de Anita inclui a colheita, o armazenamento e o beneficiamento por suas próprias mãos, o que implica:

em (re)existência para essas mulheres, uma autovvalorização do seu trabalho cotidiano com a/na terra

e todos os afazeres domésticos, dos quais são reveladas diversas práticas educativas relacionadas a práticas alimentares. (Simon; Ploia, Hosana Hoelz, 2022, p. 243-244)

A assertiva de Simon e Hosana Hoelz Ploia (2022) chama a atenção para o reconhecimento do tralhado e a sua valorização que podemos, igualmente, encontrar em outras narrativas. Do manejo com o forno de tijolo, manifesta-se o saber da prática de evitar que o pão queime, ou seja, há um saber da experiência das mulheres que possibilita o teste da temperatura do forno, imprescindível para a qualidade da comida. Conforme Loraci (2020), “para testar o calor do forno de tijolo tu jogavas uma palha de milho dentro. Se ela não queimasse e ficasse douradinha o pão também ia ficar assim”. A partir de uma prática cotidiana, criou-se uma forma de verificar ², para se ter um maior controle sobre a cocção de pães que se encontra na base alimentar das comunidades.

Algumas expressões recorrentes nas narrativas das mulheres são: “se aproveitava tudo”, “tudo se aproveita” e “a gente aproveita tudo”. Estas frases são a materialização do aproveitamento integral e contínuo, resultante do trabalho produtivo na propriedade familiar, assim como a valorização atribuída às lembranças dos modos de fazer e conservar alimentos e comidas entre familiares, pessoas amigas e conhecidas. A reprodução ou movimento das receitas – dos saberes da alimentação – é uma das formas de manter viva a história das mulheres, que, no cotidiano, a recriam.

2. Além do forno de tijolos, o fogão à lenha também foi e é um importante utensílio culinário das comunidades da região. Ao redor dele, laços de sociabilidade podem ser construídos e reconstruídos. Essa ferramenta de trabalho manifesta a indissociabilidade entre comida e relações sociais.

Na narrativa de algumas mulheres foi possível identificar as memórias de produção, consumo e compra de alimentos. De acordo com *Lissi* (2020), “comprar era uma palavra meio que estranha no vocabulário da família no interior, e não só da minha família, mas no interior como um todo. Fazia-se tudo em casa, comprava-se só em casos extremos”. *Helvitia* (2020) destaca em sua narrativa que “batatinha nem pensar em comprar naquela época, tudo vinha da lavoura, tudo o que a gente comia era produzido por nós: carne, verduras, batata, mandioca”. *Otília* (2020) complementa que “do mercado eram muito poucos itens, como por exemplo, arroz, erva mate e produtos de limpeza, o restante da comida era a gente que produzia”. A narrativa de *Marta* (2020) destaca que nas comunidades “se produzia de tudo. Isso hoje diminuiu, eles compram mais, porque acham que é mais fácil e mais barato comprar do que produzir. Mas ainda tem gente que produz e mantém a colônia viva”.

É perceptível que a comida diária nas comunidades, dessas mulheres entrevistadas, era composta por ingredientes que provinham totalmente da propriedade rural. Nota-se, também, uma experiência geral de ciclo produtivo das práticas alimentares das comunidades da região, ou seja, os alimentos eram plantados/cultivados, colhidos, beneficiados e transformados em comidas por cada família – principalmente pelas mulheres. Ademais, a alimentação do Vale do Rio Pardo sempre teve uma relação direta com o não desperdício de alimentos. Nesse contexto, *Lissi Bender Azambuja* (1999, p. 19) complementa que “não se deixava perder nada. Dos restos faziam-se novos pratos. Muitas vezes era preciso se contentar com arroz, ovos, feijão e legumes, batatas ou mandioca”.

Como já abordamos, o ato de cozinhar não é uma prática isolada das relações sociais, por isso, constantes transformações ocorrem na alimentação, a depender do espaço e do tempo históricos. Por exemplo, os processos de globalização e mundialização dos mercados, ligados aos avanços tecnológicos, promoveram mudanças nos territórios e nos modos de viver das comunidades. Uma das formas de condicionamento das produções alimentares é a homogeneização que a tecnologia e a indústria alimentícia implicam. Entretanto, esses processos costumam encontrar resistências, percebido nos relatos das mulheres entrevistadas, quando afirmam que algumas práticas ainda são realizadas ou foram alteradas para ser possível esta continuidade. Dessa maneira, diversos dos saberes da alimentação são saberes recriados com base nas necessidades e possibilidades do cotidiano.

Ainda nesta perspectiva, de acordo com *Erna* (2020),

a carne a gente não comprava no mercado - açougue era tudo de casa, às vezes a gente carneava uma rês, mas a carne que a gente mais comia era de porco e também de galinha. Não tinha geladeira, tinha que colocar a carne na fumaça pra comer, o charque (que era guardado dentro da caixa da lenha ao lado do fogão).

Diante disso, a conservação das carnes era realizada através de técnicas advindas de saberes da experiência, como a chamada carne de lata, frita e coberta na banha de porco³, que solidifica ao baixar de temperatura. Quando

3. Além de fornecer renda para as famílias, a banha era a principal gordura utilizada na preparação dos alimentos e, a partir dela, também se produziam pães, cucas e todas as refeições.

seu consumo era necessário, o aquecimento da carne com a gordura em que foi conservada, em uma panela, era suficiente. Conforme o relato de *Erna*, a técnica de secagem da carne conhecida como charque também era uma prática comum nas comunidades. Dessa forma, vários saberes da alimentação são criados frente à experiência da fome, da falta do acesso à tecnologia de refrigeração, do grande número de pessoas numa mesma família, ou seja, em termos freirianos, ante a situações-limites⁴.

Devido ao cultivo de milho e à produção de farinha nos moinhos espalhados nas comunidades, era possível processar a tradicional polenta e o pão de milho. Logo, outra prática comum, identificadas nas narrativas de diversas mulheres, era a substituição do trigo pelo cultivo do milho⁵, em época de escassez, do qual produziam, sobretudo, pães e polenta. Ao comunicarem essas práticas, as mulheres comunicam a relação entre a disponibilidade de um determinado cultivo e a falta de alimentos, melhor, a possibilidade de superar as situações através de saberes já existentes na comunidade através do trabalho. Na agricultura, o cultivo se destacava principalmente em virtude de o milho ser um elemento com várias destinações, muito além de estar presente na alimentação doméstica, como na

4. Podem ser entendidas como “[...] os modos como cada um e todos como grupo podem refletir criticamente sobre sua situacionalidade, isto é, sobre as condições do seu existir, analisando o modo como se dá sua inserção na realidade, problematizando-o e aprendendo a emergir.” (Osowski; Cecília Irene, 2010, p. 748).

5. O milho era beneficiado nos moinhos distribuídos pelos vilarejos, evidenciando que toda a produção alimentar podia ser realizada nas imediações do espaço doméstico. Ainda, estes moinhos eram comuns a todos os sujeitos habitantes da comunidade.

alimentação de animais de trabalho e de leite, no trato de galinhas e no engorde de porcos.

A horta e a lavoura são dois espaços produtivos essenciais para a alimentação dessas comunidades. Na primeira, o cultivo das verduras e temperos. Na lavoura, realizava-se o cultivo dos demais itens de subsistência, como o milho, a mandioca e as videiras; além disso, o cultivo de pastagens para alimentar o gado leiteiro, os suínos e os animais domésticos. As mulheres narram que era através do calendário lunar que os ciclos produtivos de algumas culturas eram observados pelas famílias, especialmente, das hortaliças, cereais e tubérculos. Ou seja, outros saberes populares eram mobilizados para a realização do trabalho na terra e a partilha dos saberes como bens comuns.

Nos relatos das mulheres, constatou-se a valorização das formas de produção e dos hábitos alimentares tradicionais comuns à família, conforme destaca *Anita (2020)*: “a gente colhe quase todos os meses. Aqui a tradição é bem forte, a gente planta de tudo, a gente colhe de tudo, e tem quase tudo na horta e lavoura”. A industrialização e mecanização da produção alimentar, ou seja, da agricultura, são responsáveis pela contaminação ambiental, do solo, das águas, das florestas, impactando negativamente biomas e ecossistemas, assim atingindo a existência de comunidades que se sustentam a partir do trabalho na terra. Isso ocorre porque o plantio e produção animal em larga escala, para servir aos interesses capitalistas de lucro e mais-valia, exigem a utilização de agrotóxicos, inseticidas e aditivos químicos. *Lissi (2020)* destaca que “nós devemos sempre produzir alimentos de forma natural, sem a adição de venenos, nós lá em casa usamos esterco das galinhas no

quintal, nossa produção é bem orgânica, como era antigamente”. Ainda, Loni (2020) ressalta que

hoje tudo tem agrotóxico, não tem nada mais natural, só quem entra na lavoura como eu sabe tudo o que é colocado de veneno nas plantas, tanto que nem os bichos querem comer alguns produtos, mas a gente come. No mercado tu vê batatinha, tomate e cebolas bem bonitos, mas ninguém sabe que é tudo cheio de agrotóxicos, eles pensam que é natural. Por isso que aqui em casa a gente procura plantar tudo sem agrotóxico, o gosto é outro, bem melhor. A gente procura comer coisas feitas em casa que são mais saudáveis e naturais. Tudo sem veneno, a gente não coloca nada.

Na região do Vale do Rio Pardo, as poderosas indústrias do tabaco, também conhecidas por fumageiras, empresas multinacionais, favoreceram a produção das chamadas monoculturas e, segundo relatos das entrevistadas, dessa forma ocasionam a perda da diversidade agrícola, causando o desaparecimento de culturas secundárias, como a do algodão, a da colza, a do linho, e a da cana de açúcar. Isto representa, também, a perda de saberes sobre o cultivo, beneficiamento e preparos de alimentos e outros itens de necessidade. Para Otília (2020), o cultivo do fumo é um dos fatores das mudanças na alimentação da região: “Pra mim o fumo modificou muito a colônia. Hoje em dia, o colono prefere plantar uns pés de fumo a mais do que plantar sua própria verdura.” Líria (2020) corrobora com a questão, destacando que

naquela época não existia essas coisas compradas prontas. Tudo era plantado e produzido na lavoura. Tinha plantação, carne e banha de porco, pão de milho, arroz, feijão, galinha. Nos finais de semana

a comida principal era galinhada. Os pais da gente só compravam açúcar e farinha de trigo para aniversários, páscoa, natal ou ano novo, de resto era tudo produzido em casa. Hoje em dia, a maioria dos colonos não tem mais horta e não criam mais nada. Eles vão lá na cidade e compram tudo, é tudo de fora. Essa mudança é por causa, em primeiro lugar, do minifúndio como aqui, onde quem não planta fumo está desgraçado, a não seja que já tenha se aposentado, senão morre de fome. Ele é obrigado a plantar fumo para sobreviver. Daí, por falta de tempo, o sujeito não tem horta, não tem porco, porque ele pensa, se vou plantar uns cinco pés de fumo mais, daí eu posso comprar tudo e não preciso produzir.

Apesar das transformações nas práticas alimentares e da crescente disponibilidade de produtos industrializados, as técnicas de conservação de alimentos seguem sendo uma prática recorrente nas famílias na região do Vale do Rio Pardo. As mulheres, por meio de suas narrativas, visibilizam esta continuidade de saberes. *Nadir* (2020) conta que “admira” suas conservas e reflete que: “isso dá um trabalhão e, hoje em dia, se acha tudo no mercado”. Assim, a complexidade da produção é reconhecida, porém não é considerada um obstáculo, pois “eu prefiro fazer as minhas”, complementa Nadir, que apresenta como uma das razões desta preferência ser a não utilização de aditivos conservantes. Nota-se que estas são reflexões importantes e que tensionam “resistências populares contra a opressão e a alienação de uma cultura dominante sobre a cultura popular” (Oliveira, Ivanilde Apoluceno de, 2003, p. 64), o que implica na padronização de consumo de alimentos e,

consequentemente, de práticas e saberes populares (Simon; Moretti, Cheron Zanini; Ploia, Hosana Hoelz, 2022).

Os saberes de conservação de alimentos também eram aplicados às frutas, disponíveis em cada estação, conforme a sazonalidade. *Marguit* (2020) lembra que “minha mãe fazia muita conserva de fruta também, se aproveitava tudo”. Através destas preparações doces conservadas, em geral em forma de caldas, era possível o consumo de frutas ao longo do ano, que, de outro modo, não poderiam ser aproveitadas. Estas conservas de frutas eram elaboradas, geralmente, a partir do açúcar produzido na propriedade por meio de cultivo, beneficiamento, prensa da cana e cozimento do caldo até a transformação em açúcar de coloração acastanhada, comumente chamado de açúcar mascavo. Outra maneira de conservar frutas por longos períodos é detalhada por *Gilda* (2020), da qual destacamos a escolha do corte, a técnica de escalfar e a “utilização” do calor do sol para secagem:

A minha mãe colhia, descascava e cortava em fatiazinhas bem finas, aí ela só punha dentro de uma água quente. É só passar numa água quente. Já passava na peneira para escorrer tudo, punha dentro de uma forma e parava no sol, ficava no sol um dia ou dois dependendo do calor. Aí estavam as frutas secas. Elas encolhem quando tu seca elas e, depois, punha dentro de uma lata para guardar.

Neste relato, destacamos o saber-fazer, o qual, no momento de saber da pura experiência feito, é um saber processual, ainda não transcendido; em outras palavras, é puro saber-fazer (Freire, 1996). Contudo, pode ser superado através do exercício da consciência epistemológica, ou seja, de saber que se sabe fazer, então criando outro saber, re-

novado e crítico. Esse processo é a chamada ação-reflexão-ação, na perspectiva freiriana.

As mulheres e “os comuns”

Nas palavras de Carlos Rodrigues Brandão (1988, p. 32) “onde viver o fazer faz o saber”, temos o saber como uma feitura do trabalho. Triviños (2006) propõe que a prática (o fazer) seja pensada, refletida e compreendida. Talvez, possamos acrescentar: que haja apropriação da prática por quem a faz, e sabe fazer, porém ainda não reconhece que sabe fazer. Dessa forma, podemos perceber a constatação prática da relação trabalho-educação, a reciprocidade entre fazer e saber, saber como fazer na gramática alimentar na perspectiva das mulheres.

A consciência do saber se transforma, de puro saber-fazer em saber que pode ser crítico, e, por isso, mudado e recriado. Entendemos que a prática coloca o saber em movimento, e é nela, e por meio dela, que esse conhecer o saber, reconhecer-se nele, é possível pelas mulheres. Para Brandão (1988, p. 18), “o que se sabe aos poucos se adquire por viver muitas e diferentes situações de trocas entre pessoas, com o corpo, com a consciência, com o corpo-e-a-consciência.” Nesse sentido, a tomada de consciência, ou conscientização, não é um processo individual, senão coletivo, de partilha de saberes e experiências, dentro da cultura.

Sendo assim, argumentamos pelas contribuições cotidianas que as mulheres oferecem ao explicitarem o “valor de uso”, coletivizado, dos saberes que envolvem o seu trabalho reprodutivo, abre um processo de autovalorização e autodeterminação com o qual há muito a aprender (Federici, Silvia, 2019). Dessa maneira, ao trabalhar, as mu-

Iheres produzem-se a si mesmas como sujeitos comuns. E, aqui, a comunidade tem a ver com uma nova qualidade de relações sociais e de reciprocidade de mulheres e homens com a natureza e tudo aquilo que lhes é comum enquanto bens e não como mercadoria. No entanto, mais uma vez, Silvia Federeci aponta que dentre os desafios se encontra o de “comunalizar” os trabalhos domésticos e de cuidados.

4. MULHERES, TRABALHO DOMÉSTICO E EXPERIÊNCIA: (RE)EXISTÊNCIAS POSSÍVEIS

A análise de saberes da alimentação a partir de narrativas do Vale do Rio Pardo nos encaminha a compreendê-los desde uma perspectiva do trabalho doméstico, da experiência e do ser mulheres numa sociedade capitalista. Buscamos explicar, através da alimentação, as características da organização do trabalho no espaço doméstico, identificando o que as narrativas sobre o saber-fazer a comida comunicam. Neste processo, nossa leitura perpassa o campo de Trabalho-Educação, e percebemos que a materialidade dos saberes de práticas alimentares é possibilitada através da relação entre trabalho, educação, alimentação e experiência.

Historicamente, o desenvolvimento do capitalismo determinou a posição social⁶ das mulheres no imaginário popular. O estabelecimento das relações de produção capitalistas sobre as práticas de subsistência autônomas impôs transformações nos trabalhos e saberes das mulheres. Segundo Heleieth Saffioti, as mulheres “em todas as épocas e lugares têm contribuído para a subsistência da família e para criar riqueza social” (1976, p. 17). Nesse sentido, “[...] a importância econômica da reprodução da força de trabalho realizada no âmbito doméstico e sua função na acumulação do capital se tornaram invisíveis” (Federici;

6. Um acontecimento histórico fundamental para a transformação da posição social das mulheres foi a caça às bruxas, a qual “[...] destruiu todo um universo de práticas femininas, de relações coletivas e de sistemas de conhecimento que haviam sido a base do poder das mulheres na Europa pré-capitalista, assim como a condição necessária para sua resistência na luta contra o feudalismo” (Federici; Silvia, 2017, p. 205).

Silvia, 2017, p. 145). As mulheres geralmente são responsáveis por tarefas de reprodução da vida, reprodução da força de trabalho e do cuidado (Arruza; Cinzia, 2017). Ainda, a acumulação de capital está intrinsecamente ligada à exploração e opressão das mulheres, através do trabalho. O que podemos compreender é que a consciência sobre o papel desempenhado pelas mulheres, acontece de forma diferente entre as entrevistadas.

Todavia, o trabalho, como ação no mundo, é ontológico: participa da formação humana e possibilita, dessa forma, o nosso ser mais, porque podemos nos colocar em movimento – dialético – entre fazer, aprender e saber. Porventura, na perspectiva da contradição, “ao trabalhar, o homem (sic) cria condições econômicas, sociais, políticas e culturais que favorecem e, ao mesmo tempo, desfavorecem sua condição ontológica de ser mais.” (Fischer; Maria Clara Bueno, 2010, p. 799).

Faz-se pertinente ressaltar que a força de trabalho humana, enquanto nossa capacidade de trabalhar, é uma mercadoria essencial para a manutenção do sistema capitalista. No caso das mulheres, devido à determinação sócio-histórica, elas são as produtoras e reprodutoras da força de trabalho, o produto mais valioso ao capitalismo, pois na sua falta, não há reprodução deste sistema (Federici; Silvia, 2019). Conforme Tithi Bhattacharya (2019), a força de trabalho consiste em três esferas de reprodução: manutenção da pessoa trabalhadora, que a permite retornar à produção; manutenção de pessoas não trabalhadoras – como sujeitos idosos, crianças e doentes; e, dar à luz futuros sujeitos trabalhadores. Para estes processos, sobretudo as duas primeiras esferas, as práticas alimentares são essenciais

Ademais, a cozinha pode ser considerada o espaço principal da casa, em que diferentes práticas de sociabilidade

e partilhas se manifestam, no cotidiano. Às mulheres têm sido relegado o papel de responsabilidade total das preparações alimentares, como se o trabalho de cozinhar fosse uma capacidade exclusiva das mulheres. Conforme Silvia Federici (2017, p. 191), “[...] uma vez que as atividades das mulheres foram definidas como não trabalho, o trabalho das mulheres começou a se parecer com um recurso natural, disponível para todos, assim como o ar que respiramos e a água que bebemos.” Dessa forma, houve uma naturalização dos trabalhos de cuidado, os quais garantem a manutenção da existência, sobretudo, através da alimentação – os trabalhos reprodutivos, são, então, ‘trabalhos de mulheres’. Assim,

no novo regime monetário, somente a produção-para-o-mercado estava definida como atividade criadora de valor, enquanto a reprodução do trabalhador começou a ser considerada como algo sem valor do ponto de vista econômico e, inclusive, deixou de ser considerada um trabalho. (Federici; Silvia, 2017, p. 145)

Este foi um momento crucial para a divisão do trabalho e o estabelecimento das posições sociais a partir de gênero, o que têm mantido a hegemonia do capital até a atualidade (Federici; Silvia, 2019). Outro fator determinante do desenvolvimento do capitalismo foi a construção da nova ordem patriarcal, a partir da qual foram diferenciadas “[...] não somente as tarefas que as mulheres e os homens deveriam realizar, como também suas experiências, suas vidas, sua relação com o capital e com outros setores da classe trabalhadora” (Federici; Silvia, 2017, p. 232).

As tradições ancestrais de cozinhar, cuidar e alimentar transcendem culturas e épocas, e embora tenham evoluído

ao longo dos anos, ainda são uma parte intrínseca da vida de muitas mulheres em todo o mundo. Através das narrativas das mulheres do Vale do Rio Pardo, pode-se perceber que elas são guardiãs de saberes, práticas e tradições. Conforme Simon (2019, p. 257),

[...] as mulheres eram as responsáveis, no cenário familiar, pela alimentação cotidiana, ao participarem ativamente da produção de gêneros alimentícios de subsistência, da economia doméstica, da organização das atividades e das práticas da vida religiosa.

Esses saberes e práticas se manifestam através do exercício do produzir, isto é, do trabalho. No entanto, por trás dessas experiências do/com o trabalho, muitas vezes se esconde uma narrativa de trabalho invisibilizado e subvalorizado, em especial, quando se trata da relação trabalho-gênero. Essas práticas são constantemente ressignificadas e recriadas no próprio grupo social e podem permitir memória por meio do preparo e degustação de alimentos e/ou comidas, estando fundadas em experiências concretas que atravessam gerações, tempo e espaço.

Quanto às relações sociais, estas são subsumidas ao capital, o que resulta no colapso da distinção entre sociedade e fábrica; assim, as relações sociais são tornadas em relações de produção (Federici; Silvia, 2019). Nesse sentido, o lar se manifesta como magnitude das relações capitalistas impostas na sociedade (Tiriba; Lia, 2007). Diante disso, pode-se reconhecer que a separação entre público e privado, quanto ao trabalho, é infundada, visto que o trabalho doméstico está diretamente relacionado a todas as relações de produção.

A partir das memórias de Nadir (2020), ressalta-se a relação entre trabalho doméstico – aqui, o de cozinhar – e gênero, quando relata que “eu aprendi a cozinhar com a minha mãe. Eles tinham que trabalhar [na roça] e a gente tinha que cozinhar, a gente era entre oito irmãos, então a gente tinha que se virar”. Além de cozinhar, o trabalho na cozinha requer a escolha dos ingredientes até o planejamento de refeições adequadas para a manutenção energética. Portanto, o trabalho envolvido na cozinha é muito mais do que apenas seguir uma receita. Envolve uma série de decisões e habilidades que muitas vezes são desconsideradas – são trabalho invisível. A fala de Nadir também evidencia a divisão sexual do trabalho, pois o trabalho no campo, na sua família, era responsabilidade dos homens. Assim, nota-se que o âmbito doméstico e todas as atividades de cuidado – das pessoas, da casa, da horta, e dos animais domesticados ou criados para o consumo familiar – permanecem associadas às mulheres.

Ao longo da pesquisa, foi possível observar que nas propriedades rurais as mulheres desempenham papéis fundamentais, que não se limitam aos domésticos e de cuidados. Elas desempenham diversos trabalhos na lavoura, sendo elas as principais responsáveis por todo o processo de produção de alimentos, desde a conservação e reprodução das sementes crioulas, de mudas, cultivo, colheita, beneficiamento e armazenamento das sementes e/ou dos alimentos para o consumo no cotidiano familiar. São também as responsáveis pelas atividades relacionadas ao cuidado com os animais domésticos de corte (aves, suínos e bovinos). Atividades desenvolvidas cotidianamente revelam não apenas o cuidado com a alimentação, mas um conjunto de saberes

populares e práticas quanto a processos de medicalização e dos ciclos de reprodução e vida dos animais.

Nesse processo, saberes e práticas distribuem-se nas mais diversas atividades, do abate ao corte adequado/indicado para preparo da ave (cortes de primeira para ser assada, pedaços destinados à sopa e os pedaços para a galinhada em momentos especiais); do preparo da vaca para a ordenha, no processamento adequado do leite, na decantação/reposouso do leite para a feitura da nata, manteiga e na elaboração de queijos; na produção de pães, cucas, bolos e biscoitos; no preparo e manejo da terra no quintal para o cultivo de legumes, hortaliças e temperos para o consumo da/na família, e a transmissão de saberes e de conhecimentos sobre o cultivo e a manutenção de chás e na produção de xaropes e óleos medicinais.

Como já mencionamos anteriormente, as mulheres, em geral, se encarregam do trabalho cotidiano do planejamento do que cozinhar. Entendemos que esse conjunto de atividades desenvolvidos na vida ordinária “[...] exigem tanta inteligência, imaginação e memória quanto as atividades tradicionalmente tidas como mais elevadas, como a música ou a arte de tecer.” (Giard; Luce, 2013, p. 212). Quanto à produção de alimentos, um conjunto de saberes, práticas e técnicas é transmitido de geração para geração através da relação educação e trabalho, configurando a prática reflexiva do “saber da experiência feito”, proposto por Freire (2011). É por meio das práticas cotidianas, na/da vida de todos os dias, nas conexões essenciais, que conforme Cer-teau (2013, p. 42) coloca-se “[...] em jogo uma *ratio* popular, uma maneira de pensar investida numa maneira de agir, uma arte de combinar indissociável de uma arte de utilizar”. Através das interações sociais, entre o reconhecer,

o pensar, o agir e o dialogar, conhecimentos e saberes da experiência feitos são compartilhados entre as mulheres.

É importante destacar que nas famílias, nos diferentes municípios da região, as tarefas no espaço doméstico permanecem sendo uma responsabilidade feminina exclusiva, “como se fossem naturais do ser mulher, biologicamente constituídas para estes trabalhos a partir de uma perspectiva determinista” (Vergutz; Cristina Luísa Bencke, 2021, p. 285). Essas responsabilidades de trabalho, no âmbito privado, manifestam relações sociais de gêneros desiguais (Simon; Moretti; Cheron Zanini; Ploia; Hosana Hoelz, 2022). Sobre as relações sociais de gênero Para Saffioti (1987, p. 13), que compreendeu as relações sociais a partir das interseccionalidade da classe, do gênero e da raça,

não se trata, contudo, de desejar provar qualquer superioridade da mulher em relação ao homem. O argumento biológico só foi utilizado a fim de mostrar a ausência de fundamentação científica da ideologia da “inferioridade” feminina. Por outro lado, este argumento serve também para revelar, mais uma vez, a elaboração social de fenômenos orgânicos, portanto, naturais.

Desta maneira, o direcionamento e a exaltação da forma de ser, existir, estar e produzir é androcêntrico, heterossexual, branco e ocidental, o que torna os trabalhos essenciais para a existência humana como sendo próprios às mulheres. Ao mesmo tempo, o conjunto de atividades desenvolvidas no cotidiano familiar pelas mulheres são consideradas, pelos homens, como monótonas, repetitivas e desprovidas de “[...] inteligência e de imaginação; é man-

tido fora do campo do saber⁷⁷ (Giard; Luce, 2013, p. 218). Assim, o trabalho das mulheres – e seus saberes – não é reconhecido e valorizado enquanto trabalho produtivo ou como conhecimento socialmente útil.

Nesses caminhos do pesquisar, fomos constatando que, com base nos escritos de Helena Sumiko Hirata (2009; 2010), Helena Sumiko Hirata *et al.*; Francoise Laborie; H el ene Le Doar e; Dani elle Senotier (2009), e Dani ele Kergoat (2007), podem ser identificadas diferentes formas de divisão do trabalho social entre os sexos, moldadas historicamente e com características prioritárias aos homens   esfera social e produtiva/profissional e às mulheres a esfera doméstica e reprodutiva. Isto  , há uma separa o de atividades profissionais como trabalhos de homens, enquanto as práticas das mulheres são centralizadas   domesticidade, sendo, assim, consideradas não produtivas⁸. Há um nível de invisibilidade social quanto aos trabalhos e atividades laborais de manuten o dos bens do lar e de manuten a da existência dos entes familiares, o que perpetua o não reconhecimento dos saberes das mulheres. Essas ocupa oes cotidianas são essenciais: se não forem feitas por alguém, não haverá vida e existência alguma. A partir das narrativas de pesquisa,

7. Aqui, por saber se tem o científico/acad mico, como forma única de conhecimento, pautado na dicotomia popular/científico. Para este pensamento, o trabalho invisível das mulheres no âmbito doméstico – porque não   considerado trabalho –   vital para reproduzir as rela oes desiguais, exploradoras e opressoras do capitalismo. No contexto das comunidades que vivem no/do campo, as mulheres podem experienciar maior invisibilidade e desvaloriza o, visto este espaço ser considerado inferior e incapaz de produzir conhecimentos válidos.

8. Para Silvia Federici (2019),   importante que o trabalho doméstico seja reconhecido como instância da produ o capitalista, para que se entenda a sua fun o específica na divisão do trabalho.

pode identificar divisões sexuais e sociais de gênero na região do Vale do Rio Pardo. Essas experiências das mulheres nos permitem a reflexão crítica sobre a naturalização da divisão sexual do trabalho e anunciam possibilidades de ampliação de práticas coletivas que sejam transformadoras para o nosso ser mais.

Apesar da opressão e exploração do trabalho das mulheres no âmbito doméstico, são elas que garantem a manutenção da existência dos coletivos e comunidades, seja porque produzem os alimentos e comidas ou pela partilha de saberes, modos de fazer e receitas. Neste processo de produzir a existência comum, em trabalho e educação, concomitantemente, são produzidos “objetos, fenômenos, conhecimento, memórias e sociabilidade com os demais indivíduos” (Mello; Santos; Marisa Oliveira, 2022, p. 94). Aproximamos e entendemos a alimentação, ou as práticas alimentares, como trabalho-educação de/para produção e reprodução da existência, porque exige saberes e fazeres recíprocos. Visibilizar esta reprodução da divisão sexual do trabalho dialoga com o que Freire (2011) chama de “ad-mirar” o mundo, ou seja, encharcados pela realidade, se afasta dela para a “ad-mirar” em sua globalidade, tomando distância para novamente se aproximar – e, neste processo, criar e recriar conhecimentos. Os apontamentos da desvalorização e opressão potencializam a reflexão e recriação da materialidade da vida das mulheres que dia a dia trabalham para a manutenção da existência dos sujeitos coletivos.

Desse modo, trabalho, educação e alimentação interdependem uns aos outros e “o modo de sustento deve ser entendido como a vida que se qualifica por meio do trabalho, e nesse sentido, [...] vão compondo o modo de produção

da vida material em comunidade”. (Mello; Santos; Marisa Oliveira, 2022, p. 104).

A (re)criação do mundo social só é possível graças à força de trabalho, ou seja, à capacidade humana de mobilizar as energias físicas, mentais, emocionais e morais que, a partir de uma base natural, são produzidas culturalmente pela experiência e pela educação, materializadas na corporeidade e no espírito do trabalhador (sic). (Tiriba; Lia; Magalhães; Livia Diana Rocha, 2018, p. 266)

No sentido da recriação, diversos saberes da alimentação estão pautados nela, através da experiência. Isto se evidencia ao percebermos o uso do milho, seja na sua forma integral ou em farinha. Na falta do tradicional pão de milho no café da manhã e/ou da tarde, este era substituído por bolinhos de milho ou até mesmo waffles⁹. Assim, percebe-se que a utilização do milho era cotidiana nas práticas alimentares da região.

A farinha de milho também era muito utilizada pelas mulheres no trabalho na cozinha para auxiliar a secagem da massa caseira, que era o tradicional prato dos domingos. Após a preparação da massa, feitos os cortes, era polvilhado farinha de milho sobre os pedaços, antes do cozimento. Helga (2020) esclarece o motivo da utilização da farinha de milho em substituição à farinha de trigo. Segundo ela, “a farinha de trigo naquela época era um produto muito caro, quando se usava muita farinha de trigo, era somente nas

9. Essa preparação é realizada para a obtenção de um tipo de massa que consiste numa mistura de farinha e ovos, prensada em uma forma específica de ferro que, ao fazer a cocção no fogão à lenha, imprime texturas sobre a massa.

festas de Natal, páscoa, comunhões, aniversários, onde a mãe e a avó faziam cuca, bolo, bolachas”.

Segundo o relato da entrevistada Ivone (2020), “o trigo era plantado na propriedade e moído lá em casa mesmo, na falta dele a mãe incorporava ao pão um pouco de farinha de milho”, produzindo assim o pão misturado, que consiste numa recriação da tradicional receita de pão com farinha de trigo. Todavia, evidencia-se que os saberes para produção de pães são saberes críticos, porque, conforme o relato a seguir, a farinha de trigo é um ingrediente importante para a textura final do pão.

[Pão] sempre caseiro - milho era o ingrediente principal, depois foram adicionando o trigo para deixar o pão mais leve, e mais tarde foram incorporando centeio às vezes. Nós plantávamos o milho e o melhor nós levávamos ao moinho para fazer farinha, em cada canto aqui da localidade tinha um moinho. A farinha naquela época era muito melhor. (Anita, 2020)

Nesse entrecruzamento de processos, atividades e responsabilidades que as mulheres exercem, seus saberes e suas experiências tornam-se fundamentais, pois a partir disso

cada mulher pode criar um para si um estilo próprio, imprimir um toque especial, acentuando um determinado elemento de uma prática, aplicando-se a um outro, inventando uma maneira pessoal de caminhar através do recebido, do admitido e do já feito. (Giard; Luce, 2013, p. 218)

Nesta perspectiva, abordamos a categoria experiência. Esta pode ser compreendida como um acumulado histórico-

-material de saberes, um “[...] conjunto de conhecimentos individuais ou coletivos que resultam de aquisições acumuladas historicamente pela humanidade” (Ciavatta; Maria, 2018; Vendramini; Célia Regina, 2018; Lombardi, 2018, p. 26). Neste contexto, a narrativa de Otilia (2020) destaca a manutenção de um saber da experiência, partilhado pela figura materna: “eu faço a verdadeira comida colonial aqui na minha casa, o que eu aprendi com a minha mãe eu ainda faço [...]”. Um primeiro destaque à essa fala é a afirmativa “eu faço a verdadeira comida colonial aqui na minha casa”. Otilia valoriza o seu fazer culinário, aqui um fazer doméstico, que, aproximado à teoria, é inseparável do saber. A frase “o que aprendi com minha mãe” é um anúncio em si da importância da partilha de experiências e saberes de/entre mulheres para a produção e reprodução da existência.

Como podemos observar, é a partir do fazer que saberes são transmitidos e validados nas tramas relacionais e geracionais, por meio da co-laboração, da dialogicidade e práticas solidárias. É nesse fazer – saber, mediado pela escuta, diálogo e ação/prática que processos educativos vão se estabelecendo por intermédio de transmissão, criação e transformação de conhecimentos (Freire, 2011). Portanto, é por meio do diálogo que mulheres e homens se formam como sujeitos políticos, pois é nesse encontro

[...] em que se solidarizam o refletir e o agir de seus sujeitos endereçados o mundo a ser transformado e humanizado, não se pode reduzir-se a um ato de depositar ideias de um sujeito no outro, nem tampouco tornar-se simples troca de ideias a serem consumidas pelos permutantes. (Freire, 2011, p. 109)

As narrativas das mulheres evidenciam diversos saberes praticados no cotidiano, relacionados com a experiência. Para Thompson (1981, p. 16), a experiência “[...] não surge sem pensamento. Surge porque homens e mulheres (e não apenas filósofos) são racionais, e refletem sobre o que acontece a eles e ao seu mundo.” Ainda, a experiência abrange a apreensão de algo, desde os espaços e tempos históricos. Ao apre(e)nder e partilhar, pode-se conhecer – experiência em latim significa ação de conhecer ou aprender para além dos limites (Lombardi, 2018). Nesse sentido, são conteúdos empíricos, que podem – ou não – terem sido transmitidos pelos sentidos que constituem a experiência (Lombardi, 2018). Todavia, há a possibilidade de a experiência ser “[...] experimentada como sentimentos, com os quais elas [as experiências] lidam no interior de uma cultura, como normas, obrigações, reciprocidades, valores.” (Ramos; Marise, 2018, p. 150).

Nesta perspectiva, uma característica da produção e consumo de pães e cucas na região pesquisada é a partilha do fermento biológico, produzido artesanalmente pelas famílias. Erna (2020) relata que “antigamente não se comprava esses fermentos que hoje temos à disposição no mercado”. Segundo a entrevistada Eli (2020),

quando a gente fazia pão o fermento era sempre feito em casa, com farinha de milho, mas eu não sabia fazer, pois tinha uma vizinha que fazia e ela não falava como, sabe tipo mantinha em segredo. Quando terminava o nosso fermento, tinha a nossa vizinha lá no cerro que fazia, eu lembro que minha mãe pedia para eu ir buscar, mas ela nunca dizia como ela fazia, eu só me lembro que eu tinha que ir lá na casa dela pegar, os colonos tudo lá faziam com esse fermento dela, as cucas e os pães eram todos feitos com o fermento dela.

Há formas diversas de produzir o fermento biológico. Helvitia (2020) relata que na sua casa o fermento também era caseiro, mas lembra que era feito a partir de uma mistura de farinha de milho e água, então

botava no sol, mas só colocava água e aí começava a fermentar ali mesmo no sol, nós não tínhamos condições de comprar o fermento pronto, era caro, então era o que a gente fazia. Depois de pronto guardava num vidro fechado e pegava quando precisava.

Ademais, o fermento biológico pode ser preparado com batata inglesa, através de um processo de fermentação. A entrevistada Maria Angelita (2020) detalha o processo de elaboração artesanal deste fermento:

Assim... tu rala uma batatinha, e bota três colheres de farinha, duas de açúcar e uma de sal, e tu completa o vidro com água, e isso fica na geladeira bem embaixo. E no dia que tu vai fazer o pão tu tira de manhã da geladeira, e daí tu renova ele (o fermento né), tu rala mais duas batatinha, coloca mais farinha, mais açúcar e sal ali e completa de água. E daí de noite tu aumenta aquilo com um quilo de farinha, mas, reserva um pouco sempre né, para ter o fermento vivo. Isso faz uma massa mole, e deixa crescer a noite inteira. Daí no outro dia você faz o pão, coloca os outros ingredientes, é melhor de manhã e deixar crescer, pois o processo é mais lento, mas o sabor fica bem melhor, lá em casa antigamente a mãe fazia só dessa forma.

Como destacado anteriormente, este produto essencial para a produção de pães significava a partilha entre os sujeitos nas comunidades, ou seja, era promovida a socializa-

ção e a reciprocidade. De acordo com Flávia Charão Marques; Renata Menasche; Cristiane Tonezere e Alex Genessini. (2007, p. 154), a reciprocidade pode ser compreendida como “engajamento individual ou grupal como elementos importantes para a análise de permanente construção de vínculos, de alteridade e de identidade”, assim os sujeitos fazem, entre si, procedimentos de

dar, receber e retribuir, tendo do presente que não há uma nítida fronteira entre o individual e o social, existindo uma gradação e tradução recíproca, já que os simbolismos constitutivos de um plano são passíveis de tradução no outro. (Marques, Flávia Charão; Menasche, Renata; Tonezer, Cristiane; Genessini, 2007, p. 155)

Ao analisar saberes ligados a processos de conservação de comidas na região, percebemos a repetição do termo “eu sei”. Essa afirmação das mulheres manifesta que há consciência de saberes sobre a prática. Conforme Triviños (2006), é característico do ser humano, no seu viver cotidiano, a partir da sua experiência, apoiar-se em percepções para interpretar, descrever, compreender e explicar os fenômenos materiais.

A valorização, o aproveitamento e a realização de técnicas de conservação nos alimentos disponíveis na unidade produtiva familiar demonstram inteligência, ou seja, conhecimento, apreensão e compreensão dos processos do trabalho. As combinações entre os alimentos disponíveis e a escolha dos métodos de preparo, conservação, cocção e demais processos necessários para a preparação de cada refeição atestam que o ato de cozinhar demanda planejamento, sabe-

res, memória e experiência. (Simon; Moretti; Cheron Zanini; Ploia; Hosana Hoelz, 2022, p. 17)

Além disso, ressalta-se a importância da partilha para os saberes da alimentação, pautada na relação trabalho-educação. Por sua vez, a partilha implica e possibilita a comunicação¹, o diálogo. Para Thompson (1981), a experiência é originada no diálogo entre o ser social e a consciência social. Nas palavras de Lissi (2020), “aprendi a cozinhar com a minha mãe e a vó, ela adorava fazer cucas, doces, bolachinhas”. Dessa maneira, por meio de interações – ou ações comuns –, observações e práticas, os saberes da experiência podem ser (com)partilhados entre elas. Através da partilha, do diálogo e da comunicação, sistemas de saberes e habilidades são mantidos entre mulheres, em desafio à hegemonia que desconsidera os modos populares de saber, fazer e consumir comidas. Para Everton Simon, Cheron Zanini Moretti e Hosana Hoelz Ploia (2022, p. 8),

[...] na relação entre trabalho, saberes e práticas alimentares o diálogo constitui e é constituído por meio de dimensões comunicativas – sejam individuais ou coletivas, formais ou não formais, orais, textuais e/ou gestuais –, resultado de processos de criação e recriação da realidade humano-social.

Numa relação entre experiência e cultura, o sujeito e a consciência desempenham funções essenciais. Primeiramente, ressalta-se que não somente o sujeito atua sobre a consciência: ela também atua sobre o sujeito, visto que, de

1. Note-se que comunicação contém em si os termos ‘ação’ e ‘comum’, ou seja, ação comum.

forma dialética, o ser é pensado e o pensamento é vivido (Thompson, 1981). A evidência deste processo, a empiria da existência, é a própria história.

O indivíduo se torna sujeito a partir das relações que mantém com o outro, ou seja, através da partilha entre o que eu sou e o que o outro é. Em perspectiva freireana, “é a “outredade” do “não-eu”, ou do tu, que me faz assumir a radicalidade de meu eu.” (Freire, 1996, p. 41). Ainda, “mais do que um ser no mundo, o ser humano se tornou Presença no mundo, com o mundo e com os outros. Presença que, reconhecendo a outra presença como um “não-eu” se reconhece como “si própria” (Freire, 1996, p. 18).

Para o pensamento marxista, a experiência é assumida como mediadora da relação sujeito-objeto, na forma de atividade humana sensível, e manifestada na práxis social (Ramos; Marise, 2018). Diante disso,

os homens e mulheres também retornam como sujeitos [...] não como sujeitos autônomos, “indivíduos livres”, mas como pessoas que experimentam suas situações e relações produtivas determinadas como necessidades e interesses e como antagonismos, e em seguida “tratam” essa experiência em sua consciência e sua cultura. (Thompson, 1981, p. 182)

Essas compreensões encaminham para pensarmos na materialidade da cultura – e dos saberes que a compõem. Ainda para o pensamento marxista de Thompson (1981), os valores são vividos e apreendidos desde as relações materiais da existência social, seja no trabalho ou na comunidade. Esse aprendizado cultural é uma das bases para a produção capitalista, visto ser através dele que é possibilitada a existência social (Thompson, 1981). Manifesta-se, assim, a

experiência vivida – e pensada, porque “homens e mulheres discutem sobre os valores, escolhem entre valores, e em sua escolha alegam evidências racionais e interrogam seus próprios valores por meios racionais.” (Thompson, 1981, p. 194). Nesse sentido,

[...] o caráter e a natureza da experiência humano-social dificilmente podem ser entendidos fora dos quadros sociais, quer dizer, sem que estejam devidamente balizados pelas evidências empíricas do conjunto das relações sociais, contudo sem, em nenhum momento, duvidar de que aí estão presentes suas contradições e seus conflitos. (Tiriba; Lia; Magalhães; Livia Diana Rocha, 2018, p. 10-11)

Portanto, a experiência demanda consciência, que, ligada à ação, possibilitada (re)existência. No caso dos saberes da alimentação no Vale do Rio Pardo, algumas experiências das mulheres evidenciam que há práticas contra hegemônicas que persistem. Otília (2020) afirma: “eu gostava de tirar leite”. Esse posicionamento, frente às transformações impostas pela indústria alimentícia, tanto aos processos de produção alimentar, quanto ao gosto, enquanto uma construção social, é em si uma aposta política num modo outro de existir no mundo capitalista. Entretanto, ressalta-se o caráter contraditório da experiência, visto esta ser atravessada de conflitos, sobretudo, em relação às mulheres – as longas jornadas de trabalho, dentro e fora de casa, a disponibilidade constante, a desvalorização.

Uma das características do trabalho de práticas alimentares que pode ser considerado uma (re)existência, frente à praticidade ofertada pela indústria alimentícia, é a manualidade. O preparo de massa caseira é pautado

nesta ação. Seu processo de produção consiste na mistura dos ingredientes, sova, laminação e cortes – antigamente feitos à faca. Com o passar do tempo, incorporou-se a essa processualidade uma máquina para finalização da massa, entre a sova e o corte. Segundo Olívia (2020), “fazíamos a massa com uma textura mais firme, sabe...a massa não pode ficar muito mole, farinha de trigo e ovos, sovamos ela bem até ficar lisa, e depois colocamos na máquina”. Nesse sentido, manualidade representa o esforço físico realizado com base em saberes que guiam o trabalho.

As conversas realizadas evidenciam que são as mulheres da família as responsáveis pela transmissão do saber fazer a polenta. O processo que pode, para algumas pessoas, parecer o simples ato de misturar farinha de milho, água e sal, segue todo um ritual, carregado de história e simbologia que vem de uma geração para outra, mantendo lembranças e fortalecendo a identidade de uma cultura. Luciana Patrícia de Moraes (2011) salienta o fato de que os saberes culinários se constituem entre os principais suportes nos processos de construção e manutenção de características culturais e sociais; é a partir deles que se busca o entendimento do lugar reservado para a expressão das comunidades.

O melado, além de adoçar o café da manhã das famílias, tinha diversos usos. Às vezes, era utilizado em bolos eucas, mas em períodos de colheita de amendoins, era costume a produção de rapaduras, um produto comercializado nas colônias, entre os vizinhos, e na confecção de balas chamadas de “puxa-puxa”.

A respeito da preparação das balas de puxa-puxa, conforme Martha (2020) “eu aprendi em casa com a mãe, só que a mãe não fez mais, as minhas irmãs não fazem, só eu aqui em casa que faço ainda”, pois requer atenção ao ponto

do melado e uma prática ao fazer o resfriamento da massa açucarada até seu total resfriamento, para posterior corte. A entrevistada explica o modo de fazer:

Puxa-puxa é uma bala feita a partir de melado, adiciona nessa quantidade de melado aqui uma colher de nata e uma colher de chá de canela em pó, você aquece o melado na panela com os ingredientes, depois verte essa mistura quente em uma forma untada, em banho-maria para esfriar, até dar o ponto de puxar. Você puxa o melado quente, até esfriar, você vai abrindo essa massa quente, e vai vendo que ela muda de cor, do marrom ela passa para o dourado, faz esse processo até a massa adocicada esfriar e depois você corta e passa no açúcar cristal. Isso fica duro que nem uma madeira.

Nesse processo descrito por Martha é possível observar que os sentidos, como o tato, a visão, o olfato e o paladar, guiam esse aprender, ensinam pela vivência, isto é, pelo trabalho. Conforme Brandão (1988, p. 18), “o que se sabe aos poucos se adquire por viver muitas e diferentes situações de trocas entre pessoas, com o corpo, com a consciência”. Estes saberes, assim, se constituem como saberes populares, que emergem da/na prática cotidiana, da vivência e experiência, pois, como apontou Freire (1996, p. 12), o ato de cozinhar “supõe alguns saberes concernentes ao uso do fogão, como acendê-lo, como equilibrar para mais, para menos, a chama, como lidar com certos riscos mesmo remotos de incêndio”. O processo de tirar leite das vacas era considerado uma atividade das mulheres, nas famílias na região. A atividade, geralmente, acontecia em dois momentos, pela manhã, bem cedo, e ao entardecer do dia. Nesses momentos, as mulheres tiravam o leite manualmente das

vacas e depois faziam o processo adequado de armazenamento; assim, do leite e dos diversos produtos derivados acabavam proporcionando um incremento na renda das famílias. Do leite, além de ser um importante alimento do cotidiano, eram elaborados outros produtos como queijos, natas, manteigas e doces à base de leite. “Leite, queijos, nata, kas-schmier, era o que mais fazia, se comia muito principalmente no café seja pela manhã ou café da metade da tarde” relembra Nadir (2020). A esse respeito, Eli (2020) relembra a processualidade na fabricação do queijo:

A gente fazia queijo, deixava coalhar, tirava a nata de cima, deixava de um dia para o outro e daí botava a nata no potezinho, e colocava num saco de pano para pendurar, mas tudo bem limpinho, aí ficava pendurado ali escorrendo, e no outro dia podia amassar com o garfo, um pouco de sal com leite e ou nata, ainda mais quando a gente tinha leite bom, isso era muito bom!

No caso concreto do trabalho da ordenha, as mulheres usavam desse tempo para planejamento dos afazeres do cotidiano, outro indicador da complexidade do trabalho doméstico de cuidado, pois a organização da rotina diária, o ordenamento das atividades, é essencial. Note-se que as práticas alimentares não são as únicas ações necessárias para a manutenção da nossa existência; concomitantemente, há a limpeza e arrumação dos espaços, manejo das roupas, compras, apoio a crianças ou pessoas idosas. Nesse sentido, pensando no esforço físico e na constância do trabalho doméstico ligado à alimentação, Otília reconhece: “a gente vai ficando velha [...], se judia demais”, e, agora, essas atividades são executadas pela filha, o que evidencia o ciclo de reprodução social entre mulheres.

Neste campo de conflitos as mulheres revelam-se fundamentais na preservação de todo um conjunto de processos, práticas e saberes relacionados à alimentação. As práticas, os saberes e os modos de fazer a comida revelam diferentes formas de resignificação e permanência de processos educativos populares frente às transformações nos sistemas de produção alimentar que são modificados e suprimidos. Dessa forma, saberes e práticas populares, são conservadas e/ou transformadas no cotidiano comunitário, através da partilha e da recriação, possibilitadas pela experiência e pelo trabalho.

As narrativas seguintes representam escolhas de modos de existir dentro de um sistema que desqualifica práticas e saberes tradicionais/populares, do campo e regionais: “As verduras e os legumes que consumo é tudo o que produzo aqui na horta” (Ana, 2020); “os legumes e as verduras são quase todos da horta” (Eli, 2020); “legumes, como eu tenho uma estufa, é tudo o que eu cultivo mesmo” (Nadir, 2020). Como uma ação ontológica, retomamos a dimensão educativa do trabalho, a partir do qual produzimos e reproduzimos os meios de existirmos, como sujeitos de coletividade (Ciavatta; Maria, 2019). Nesse sentido,

as práticas e as experiências (com)partilhadas dessas mulheres, na relação trabalho-educação-alimentação, revelam modos diferentes de conhecer o mundo, por meio das práticas de estar no mundo, mexendo nele, trabalhando nele. (Simon; Moretti; Cheron Zanini; Ploia; Hosana Hoelz, 2022, p. 9)

No sentido da partilha, tem-se o relato de Vírginia (2020), quanto à co-labor-ação: “quem prepara a comida sou eu, minha sogra e minha filha. Aprendi a cozinhar com a

minha mãe.” Aqui, percebe-se que a manutenção do trabalho doméstico está pautada nas mulheres. Conforme Ivone (2020), “desde pequena nós produzíamos todos os tipos de queijos, eu era pequeninha e nem sei como conseguia”. Compreende-se através deste relato que o trabalho doméstico é culturalmente implicado/determinado às mulheres, pois são ensinadas nas atividades de cuidado, neste caso, por meio de práticas alimentares, desde a infância. A pesquisa de Simon (2014, p. 72) evidencia isso, ao ser abordado que

segunda-feira era dia de feijão novo, seu ritual de preparo, por vezes, começava aos domingos à noite, quando já era feito o processo de separação de impurezas dos grãos, sempre com ajuda das crianças ou das moças jovens que estavam começando a aprender as práticas culinárias da família. Depois, os grãos ficavam à noite de molho em água, a fim de amaciar e facilitar o seu cozimento. Logo cedo, pela manhã, as mulheres acordavam, faziam fogo no fogão à lenha, tratavam os animais, tiravam leite, e então voltavam para a cozinha e preparavam o café da manhã para a família, tudo sempre acompanhado do chimarrão. Após, colocavam o feijão a cozinhar, que cozinhasse vagarosamente sobre o fogão à lenha, perfumando a casa com aquele cheirinho de feijão novo.

Desse modo, pode-se compreender que a naturalização do trabalho doméstico como atividade de mulheres, na realidade, é uma internalização trabalhada nas meninas² já na infância. Portanto, não é uma ação natural: é cultural. No entanto, para Silvia Federici (2017, p. 231), são possíveis

2. Da mesma maneira, pode-se refletir quanto à construção da masculinidade.

[...] bases para uma nova sociedade comprometida - contra a tentativa capitalista de impor a escassez e a dependência como condições estruturais de vida - com a reapropriação e a concentração nas mãos das mulheres dos meios fundamentais de subsistência, começando pela terra, pela produção de alimentos e pela transmissão intergeracional de conhecimento e cooperação.

O partilhar saberes e experiências nas atividades laborais caracteriza a educação coletiva. Por meio do trabalho cotidiano de preparo alimentar, garante-se a hereditariedade geracional dos saberes e práticas que concernem à alimentação. Os saberes práticos relacionados ao trabalho, à cooperação, reproduzem experiências educativas, reforçam práticas simbólicas de sociabilidade e reciprocidade, viabilizando o compartilhamento de saberes do cotidiano.

Retornando às narrativas das mulheres, outra prática alimentar que manifesta seus saberes são os queijos, uma comida transformada pelas mãos e pelos saberes das mulheres na região. Como uma reafirmação, Virgínia (2020) diz: “o queijo a gente ainda faz!”. Na sequência, ela explica o seu modo de fazer:

a gente esquenta o leite até ficar morno, coloca o coalho, daí quebra, tira o soro e coloca na forma com um pano de volta, aperta e coloca na prensa, aperta e tá feito o queijo. A gente deixa ele curar na geladeira uns dias. (Virgínia, 2020)

Percebe-se o controle da temperatura para obter a textura correta, além do tempo de cura refrigerada. Esses saberes foram criados com base na percepção, ou seja, são

saberes da experiência. Através da comparação de diversas vezes preparando a mesma comida, pode-se criar um modo de fazer, aberto à recriação conforme novas experiências são vividas pelos sujeitos.

Com base em Maria Clara Bueno Fischer (2010), o ser humano é ser de ação e de reflexão – um ser da práxis. Também, somos seres de relação e de transformação (Fischer; Maria Clara Bueno, 2010). Por isso, os saberes do cotidiano não podem ser considerados estagnados, visto estarem em constante recriação: assim como são criados na experiência e na história, são transformados em novos saberes, conforme as necessidades e possibilidades. A reflexão possui um papel crucial em mediar o processo da conscientização, em que um puro saber fazer é tornado em saber crítico (Freire, 1996).

É a partir dos fazeres que saberes da experiência são (com) partilhados e validados nas tramas relacionais e geracionais, por meio da práxis, por meio da co-labor-ação, da dialogicidade e das práticas solidárias em que homens e mulheres se (re)afirmam e (re)existem às transformações impostas, em particular, sobre/entre as próprias mulheres (Freire, 2011). Diante disso, anuncia-se que os saberes coparticipados entre mulheres são essenciais para a manutenção da vida, através de práticas alimentares. O trabalho da alimentação, mediado por saberes e experiências, deve ser reconhecido politicamente como o trabalho feito por mulheres, de forma anunciativa da sua importância, quanto ao cuidado, a manutenção da vida e existência dos sujeitos coletivos.

A partir das narrativas de mulheres de comunidades do Vale do Rio Pardo, foi possível observar que práticas de alimentação, pautadas em experiências, possibilitam diferentes partilhas de saberes, por meio do trabalho. Das narrativas das mulheres emergem processos educativos

ressignificados como reciprocidade e (re)existência. A experiência, enquanto base para o trabalho e saberes da alimentação nas comunidades, permite a partilha de modos de viver, trabalhar e fazer educação entre os sujeitos, sobretudo mulheres, que mantêm a existência através de práticas alimentares, seus saberes e fazeres coparticipados, em co-labor-ação.

Assim, são pelos caminhos de uma ação dialógica, que Freire (2011, p. 227) nos indica: a co-laboração, a união e a síntese cultural que se entrelaçam no sentido da dependência de todos e todas entre si e com a natureza criando e recriando as ações que dão sentido a este trabalho, ao processo de ensinar e aprender no e com os coletivos de trabalho, expressando os diálogos, partilhas e trocas presentes na cotidianidade pedagógica – nestes espaços de produção de alimentos e comidas –, em que “os sujeitos se encontram para a transformação do mundo”, isto é, em comunhão.

5. (INTER)AÇÃO ALIMENTAR EM MOVIMENTO: BREVES NOTAS SOBRE PERMANÊNCIAS E TRANSFORMAÇÕES

No capítulo anterior analisamos os saberes da alimentação percebidos a partir das experiências das mulheres e do trabalho doméstico, buscando compreender e identificar o que as narrativas sobre o saber-fazer a comida comunicam a respeito das práticas alimentares. As incursões a campo e as vivências com as mulheres permitiram não apenas identificar e registrar essas particularidades, mas também os alimentos produzidos e consumidos no cotidiano familiar, pela diversidade de experiências educativas que emergem através da relação trabalho-alimentação-educação. Contudo, conforme os encontros foram se estabelecendo, e os vínculos de confiança se consolidando, outras informações significativas a respeito dessas práticas foram emergindo nos diálogos, em especial, quando elas se referiam à (re)existência de eventuais mudanças e permanências decorrentes da industrialização e modernização da alimentação ou dos processos de produção de alimentos e comidas. Nesse sentido, por meio de uma análise da (inter)ação alimentar na região do Vale do Rio Pardo, com base no movimento, pretendemos apresentar as permanências e transformações ocorridas e identificadas no espaço social alimentar.

A contemporaneidade é marcada por um mundo global. As práticas alimentares não são isoladas às transformações do viver e existir em sociedade, visto serem práticas sociais. Conforme Azambuja (1999, p. 15), contudo, “[...] nos distanciamos a passos largos de nossas particularidades,

de nossas raízes”; desse modo, as mudanças podem significar silenciamentos e perdas de saberes³.

As transformações decorrentes do modo de produção capitalista expressam-se, desde o século XVIII, na migração de populações dos campos para as cidades, atraídas por novas oportunidades de trabalho nas indústrias. Essas transformações também foram significativas na agricultura e no modo de produzir alimentos. Para Virgínia Elisabeta Etges (2005, p. 51), este

[...] processo de globalização está reordenando os territórios e que apresenta pelo menos duas faces: a da perversidade do processo em si, expressa na territorialização dos interesses dos segmentos hegemônicos, e a da oportunidade, que se apresenta aos atores regionais quando se apropriam de conhecimentos que lhes permitem reagir, superar a passividade.

No contexto das mudanças e permanências decorrentes das transformações promovidas pelo desenvolvimento do capitalismo, sobretudo na industrialização e nos processos homogeneizantes da alimentação, ao longo dos encontros tornou-se perceptível como as mulheres assumem o significativo papel da preservação, manutenção e (re)existência dos saberes e práticas relacionadas à produção de alimentos. É importante destacar que estas manifestações provocaram uma série de transformações nos territórios em que se inserem, produzindo modernizações, tendências à padronização e perda de saberes e práticas considerados

3. A modernidade estabeleceu a dicotomia entre saberes científicos e saberes populares. Este distanciamento perdura ainda na atualidade, como um pensamento dominante.

tradicionais, seja nas formas de processamento de atividades produtivas e econômicas, como também nos costumes ou hábitos cotidianos dos sujeitos. Essas mudanças são

decorrentes das ações que asseguram a emergência de um mercado dito global, que se sobrepõe aos espaços, como consequência de uma nova fase do sistema capitalista de produção, denominada de período técnico-científico-informacional ou de capitalismo tecnológico. (Azevedo, Jucicléa Medeiros de, 2011, p. 27)

No que se refere aos saberes e práticas da alimentação, a globalização, conforme Hernández (2005, p. 129), contribuiu massivamente para “[...] um processo progressivo de homogeneização e de perda da diversidade nos planos econômico, ecológico e cultural”. Ainda, o processo de globalização promoveu o desaparecimento de muitas manifestações ou produções de caráter local e regional, “desde as variedades vegetais, animais, línguas, tecnologias e qualquer tipo de costumes e de instituições socioculturais. Enquanto umas desaparecem, outras se expandem e se generalizam” (Hernández, 2005, p. 130). Esse processo engendra-se na fase mais avançada do processo de internacionalização do mundo capitalista, ao modificar

[...] fronteiras e sociedades, cria novos mapas, novos arranjos políticos e novas sociabilidades. O capitalismo global redimensiona os conceitos de espaço e tempo, produz uma quantidade enorme de vínculos assimétricos que mexem com estados inteiros e, por conseguinte, com o seu ordenamento social vigente e as suas identidades. (IICA, 2002, p. 12)

No Vale do Rio Pardo, é possível perceber que as mulheres são os sujeitos principais de (re)existência às constantes transformações causadas pela globalização e industrialização da alimentação. Ao longo do processo de pesquisa, constatamos que os hábitos alimentares são estabelecidos através das relações com as/os antepassadas/os, isto é, são práticas (inter)geracionais e tornam-se marcas identitárias, tradicionais e memorialísticas. Através da partilha de saberes, as mulheres reproduzem e reafirmam uma práxis popular de produção alimentar, em que a partilha e a cooperação de suas experiências, possibilita processos de recriação constantes de contra hegemonia nos territórios. Com base em Saquet (2019, p. 15), entendemos o território

[...] como um conceito e processo temporal e espacial, é elástico e contém relações sociais e sociais-naturais, sujeitos, contradições, poderes, disputas, mediadores e momentos: somente se realiza quando está e é para o outro, por meio das territorialidades e temporalidades – assim, há uma dialética do/no pensamento e do/no território.

Portanto, o território é “compreendido como um contexto, como um território-lugar ligado a territórios-lugares por múltiplas relações que se (i)materializam em diferentes redes trans-multiescalares” (Saquet, 2019, p. 15). Desse modo, podemos considerar que o território surge como resultado de um processo de construção realizado pelos atores locais e regionais. Neste sentido, o conceito de território é construído como sendo um espaço de articulação realizado pela própria sociedade. Assim, o território é um lugar (com)partilhado do/no cotidiano, é criador de raízes, manutenção e de laços de pertencimento. É constituído por

homens e mulheres que o transformam em um espaço de coordenação, cooperação e reciprocidade entre si, interessados em solucionar problemas comuns.

Nessa perspectiva, os territórios da região em pesquisa (re)existem à disseminação de alimentos processados e ultraprocessados, que visam a produção e distribuição de alimentos massificada/hegemônica. Além disso, no que se refere à produção de alimentos no espaço doméstico/rural, devemos considerar que são as mulheres as principais mobilizadoras de luta e (re)existência contra os processos da industrialização da alimentação. Sobre esse aspecto, concordamos com Silvia Federici (2019, p. 281) que “devemos reconhecer que a persistência da agricultura de subsistência é um fato surpreendente, considerando que o desenvolvimento capitalista tem como pressuposto a separação dos produtos agrícolas - em particular, as mulheres da terra. E isso só pode ser explicado através das tremendas lutas das mulheres para resistir à mercantilização da agricultura.”

As transformações no modo de produzir alimentos e nos hábitos alimentares fez surgir, segundo Pedrocco (1998), uma nova fase no segmento da produção de alimentos em massa, fruto das inovações aplicadas à indústria de alimentos. Nesse processo, a produção de alimentos industrializados em massa utiliza das inovações de conservação de alimentos para disponibilizar aos consumidores produtos com uma vida útil maior, aumentando, dessa forma, a oferta de alimentos. A partir disso, há uma mudança na relação produtor/consumidor, porque os sujeitos não mais produzem tudo o que consomem. O sujeito consumidor, dessa maneira, não é essencialmente produtor de sua alimentação, o que induz a um distanciamento entre produto - comidas - e consumidores. Este contexto condiciona que

modos de fazer e saber populares não sejam praticados nem partilhados, numa dinâmica de compra alienada sobreposta à produção autônoma.

O movimento de industrialização da alimentação trouxe consequências negativas às regiões e aos territórios, como destaca Carneiro (2003, p. 103) pois, “a contaminação ambiental com embalagens plásticas, uso de aditivos químicos, a padronização de gostos alimentares, controle oligopólico dos mercados e relações comerciais desvantajosas.

Apesar das suas claras relações com a cultura local, a religião, o gosto, a tradição, o simbolismo e a identidade, a comida tem sido produzida como uma mercadoria sob as premissas de um sistema e de uma política agroalimentar de caráter global, dominada por corporações agroalimentares transnacionais, o que envolve uma forma legitimada de agrobiopoder e de ameaça à soberania alimentar, além de impactos culturais e socioambientais significativos. (Azevedo; Jucicléa Medeiros de, 2017, p. 287)

Neste contexto, Maria Eunice Maciel (2004) afirma que as grandes transformações tecnológicas, como o forno de micro-ondas, o freezer e o refrigerador facilitam o crescente consumo de alimentos enlatados e congelados, que hoje estão cada vez mais populares nos supermercados, e que essa expansão é um fenômeno mundial.

Todos esses avanços causaram importantes modificações nos hábitos alimentares e nos processos de produção. Diversos produtos refrigerados e congelados tornaram-se frequentes nas mesas das famílias; e essa nova forma de “fazer a comida” e alimentar-se alterou a estrutura das práticas/hábitos alimentares e as tradições culinárias,

que são elementos que diferenciam as culturas. Esses novos alimentos acabam também se tornando uma espécie de *fast food* doméstico, causando, por consequência, uma importante perda de saberes em termos da culinária regional. Sobre esse aspecto, Mintz (2001) é categórico ao afirmar que é cada vez mais comum a busca pelo consumo de alimentos congelados, refrigerados ou pré-preparados, encontrados em qualquer supermercado, padarias ou casas comerciais. Essa realidade não promove somente o desaparecimento do conhecimento sobre as técnicas e habilidades culinárias, mas também o enfraquecimento do caráter simbólico, social e histórico que a alimentação carrega entre os sujeitos de uma comunidade.

Evidentemente, os avanços tecnológicos gerados a partir da consolidação da rede elétrica e da indústria da refrigeração possibilitaram novos hábitos alimentares. Logo, as práticas recorrentes dos/nos processos de carneação com vistas à reciprocidade e sociabilidade foram substituídas pelo armazenamento mais prolongado de produtos de origem animal, além do surgimento do espaço profissional dos açougues. Renata Menasche e Leila Claudete Schmitz (2007, p. 86) destacam que “o açougueiro forneceria, às sextas-feiras, a carne bovina que os colonos adquiriam para os finais de semana”. Esse estabelecimento comercial fornecia carne e derivados para as famílias que não tinham condições de criar animais, ou até mesmo para suprir o item quando faltava, conforme relato de Iracema (2020):

nos finais de semana eles sempre iam ao açougue e venda comprar carne de gado. A gente não tinha geladeira, a gente picava toda a carne, fritava e guardava na banha e assim ia pegando assim que ia comendo durante os dias,

não durava muito não isso que os pedaços eram pequenos, mas a nossa família era grande.

É interessante notar que uma mudança ocasiona outras, visto não serem acontecimentos isolados. A refrigeração modificou o hábito de consumo das carnes, antes baseado em aves e suínos. A produção animal pelas comunidades, a partir disso, torna-se prioritariamente para o abate, enquanto, anteriormente, era realizada tanto para a obtenção de gordura animal, laticínios e produção de embutidos. O porco preto, por exemplo, que antes era criado para carne, banha, e também para geração de renda, passa a ser o porco branco ou vermelho, visando à produção exclusivamente de carne.

Os discursos nutricionais, não isolados da ideologia dominante, cumpriram um importante papel nas modificações de práticas alimentares comunitárias. O uso da banha foi tornado maléfico para a saúde, ocasionando, assim, uma diminuição na sua produção pelas famílias. Parte deste processo reitera o sistema de compra sobreposto ao de autonomia produtiva e autossustento. A produção e o consumo de açúcar mascavo e de melado foram condicionados de maneira semelhante, desde a disponibilidade para compra em supermercados de açúcar branco, em larga escala. Nesse sentido, Ivone (2020) relembra que

[...] eu era moça ainda quando o pai foi alertado pelo médico a mudar de gordura, por que ele estava com o colesterol, ele tinha problema, o pai morreu com câncer no pâncreas, aí o médico aconselhou a usar óleo, mas a gente estranhou tanto, depois, acostumamos, hoje, a gente estranha se for comer um arroz com banha, tudo é hábito.

Apesar disso, foi percebido um movimento dialético de luta e libertação desses movimentos homogeneizantes em algumas famílias como a de Anita, em que o consumo da banha de porco é ainda recorrente e a substituição/uso dos óleos vegetais é perceptível somente em algumas preparações culinárias, como no caso da maionese.

Nós ainda usamos banha bastante, aqui se usa banha ainda na comida, o óleo de soja só entra na maionese. A gente usa muito banha, a gente tem toucinho na fumaça, a gente faz linguiça, tem o defumador, e tudo. Até hoje a gente usa bastante banha, a Sofia minha filha usa a minha família toda. A Rosvita a outra filha leva banha sempre junto pra Santa Catarina, eles usam ainda banha, como eu digo, a banha ... pois é posso dizer minha vó viveu até os 97 só comendo banha, fazia linguiça com carne de porco e temperos de casa e tudo né, acho que hoje faz muito mal para a saúde do pessoal essas coisas que a gente usava, hoje é muito enlatados e coisas. (Anita, 2020)

Hoje, ainda é comum a criação de porcos nas áreas rurais dos municípios da região pois, percebe-se, nos diálogos, que o consumo da carne dos animais criados nas propriedades é considerado mais “seguro”, uma vez que não levam a adição de hormônios, antibióticos, entre outros. Segundo observamos no relato de Anita (2020),

nós temos a nossa própria carne. A carne deles [açougue] eu não gosto porque eles botam injeção nesse gado, a gente come um churrasco a gente nota o gosto da injeção, isso é hormônio! Que eles colocam na carne isso faz muito mal para a saúde. [...] é uma diferença muito grande da minha

carne contra a deles, meu gado e meus porcos têm muita diferença, o sabor é outro.

Através desses múltiplos fatores, a chamada industrialização da alimentação tem promovido, conforme observado nas incursões a campo, significativas transformações, não somente no modo das pessoas se alimentarem, mas, principalmente, ao contribuir no afastamento de práticas agrícolas e culinárias tradicionais, o que nos permite aferir num severo apagamento de saberes relacionados aos diversos processos relacionados à *produção de alimentos*, modificando as bases culturais e sociais.

Outra produção, agora vegetal, afetada pela modernização dos processos produtivos, foi a do milho. Seu cultivo era comum tanto para consumo humano quanto animal, num aproveitamento integral das possibilidades do alimento. Diante do novo contexto, o uso do milho tornou-se majoritariamente para alimentação dos animais, o que gerou a desativação dos moinhos comuns e a subsequente industrialização da produção de farinhas. Ao mesmo tempo, a farinha de milho vem sofrendo crescente rejeição dos consumidores, que alegam a intensa manipulação genética, realizada pelas empresas que controlam a produção das sementes.

Essas transformações e modernidades na produção de alimentos podem até permitir o aumento considerável dos mais variados tipos de alimentos, contudo, essa “abundância” não foi capaz de minimizar os impactos da fome que ainda assolam diversas regiões. Entretanto, o advento dessas novas tecnologias causou mudanças no meio rural e uma série de consequências, como a redução da importância da rotação das culturas, o progressivo abandono do uso da adubação verde e do esterco na fertilização do solo,

a separação da produção animal da vegetal e, principalmente, a indústria passando a absorver algumas etapas do processo de produção agrícola.

Evidentemente, o alimento moderno, como nos aponta Poulain (2004), está deslocado, desconectado do seu enraizamento geográfico, que lhe foi tradicionalmente associado, durante muito tempo. Todavia, Fernanda Novo da Silva, Losane Schwartz e Renata Menasche (2013, p. 96) descrevem que, a partir do processo de globalização e de homogeneização, as regiões e os territórios estão se reorganizando de forma a reverter as consequências causadas e buscam “uma espécie de (re)afirmação do local, de especificidades, uma (re)valorização de características locais, de processos endógenos”.

Ainda nas observações sobre esses processos de transformações, Carneiro (2003) afirma que o sistema de alimentação moderna e a produção de alimentos em massa, sob a hegemonia das grandes redes de supermercados, dos estabelecimentos de *fast food* e dos restaurantes, acabaram suprimindo os espaços das cozinhas locais/regionais, no espaço doméstico e todos os saberes que permeavam esses lugares, substituindo-os por uma alimentação rápida, gordurosa e cheia de açúcares. De acordo com Santos (2009), os hábitos alimentares globalizados atuais têm avançado fortemente em diversos lugares do mundo, ainda que tal inovação esteja fundamentada, na maioria das vezes, nos discursos sobre a saúde e bem-estar e, principalmente, no aspecto comercial.

Assim, percebe-se que o sistema atual, expressa, em sua complexidade, essa nova dinâmica; e os resultados e oportunidades que derivam desse processo, atuam fortemente no território como movimentos de resistência e afirmação de sua tradição e história. O saber fazer local, conforme

descreve Santos (2002), é uma forma de expressão cultural realizada pelas relações dos indivíduos e de seus grupos, que tem por objetivo promover a valorização da identidade da cultural regional. Neste sentido, para Flores (2006, p. 10),

as sociedades podem ser estimuladas a explorar seu potencial territorial e o saber fazer local, através de um processo de construção coletiva através da cooperação, cujo resultado poderia ser a diferenciação de produtos com qualidade para o mercado.

Com base nisso, as transformações podem ser pensadas enquanto movimento. Assim, estão pautadas na contradição e no princípio da mudança. Conforme Gadotti (2003, p. 27), “[...] todo movimento é causado por elementos contraditórios coexistindo numa totalidade estruturada.” A totalidade representa as relações das partes entre si, que, no princípio do movimento, estão abertas à transformação – não são estáticas. A história, nesse sentido, pode ser considerada como motor das relações entre os sujeitos coletivos. A contradição, por sua vez, representa tanto a unidade quanto a luta dos contrários (Gadotti, 2003). No contexto em debate das práticas alimentares, assim como são perceptíveis aspectos negativos das mudanças, também há possibilidades outras de recriação dos modos e saberes de produzir e consumir comidas no âmbito comunitário. Da mesma forma, há práticas que são mantidas sem modificações, apesar de fatores compulsórios ao seu apagamento.

Assim sendo, da ideia de movimento emerge a de autonomia. Os sujeitos, apesar de condicionados ao seu contexto concreto, não são totalmente determinados. Para Freire (1996, p. 99) “[...] nem somos, mulheres e homens,

seres simplesmente determinados nem tampouco livres de condicionamentos genéticos, culturais, sociais, históricos, de classe, de gênero”. Perante isso, há espaço, mesmo que pequeno, dificultoso, para tomada de decisão do que fazer frente às situações das quais somos sujeitos. Entre o abandono de práticas tradicionais ou a continuidade sem mudança alguma, há a possibilidade de recriação. Nesse sentido, a transformação pode tanto ser emancipatória quanto opressora. Por isso, é contraditória. A partir dos relatos das mulheres entrevistadas, evidencia-se que elas são sujeitos autônomos dos processos de manutenção ou mudança de práticas alimentares. A consciência dos sujeitos quanto à conjuntura é, em si, uma posição de autonomia, pois significa que não estão alienados às investidas do sistema capitalista sobre os modos de existência em comunidade.

A abertura para aprender é característica da autonomia humana – relaciona-se, dessa forma, à reinvenção do mundo, em que somos capazes de intervir, por meio do trabalho e da coletividade (Freire, 1996). Portanto, a autonomia é, também, um aprendizado. Enquanto processo, através dela pode-se estabelecer uma relação com a (re)existência, pois é um movimento constante de estar sendo para vir a ser (Freire, 1996).

Isto nos encaminha a considerar o conceito de (re)existência. Primeiramente, ressaltamos nossa compreensão de existência como trabalho-educação dos seres humanos na manutenção da sua vida biológica, cultural e social. Para Freire (1996, p. 51), “[...] a invenção da existência envolve, [...] necessariamente, a linguagem, a cultura, a comunicação”. Por isso, possui relação essencial com os sujeitos. Ainda, “[...] não haveria existência humana sem a abertura de nosso ser ao mundo, sem a transitividade de nossa consci-

ência.” (Freire, 1996, p. 88). Por mundo, entendemos os espaços em que (re)produzimos a nossa existência, sejam eles espaços físico-geográficos (territoriais) quanto relacionais.

A (re)existência abrange a autonomia relacionada à criatividade. Enquanto seres humanos existindo, além de vivendo, podemos criar e recriar a nossa existência a partir da relação entre o que é inato e o que é adquirido (Freire, 1994). Portanto, a criação criativa pode ser pensada como ação ontológica humana, semelhante ao trabalho e ao nosso ser mais. Nas palavras de Freire (1996, p. 32), “não haveria criatividade sem a curiosidade que nos move e que nos põe pacientemente impacientes diante do mundo que não fizemos, acrescentando a ele algo que fazemos.” (Freire, 1996, p. 32). Ainda, há seu testemunho de que

não posso entender os homens e as mulheres, a não ser mais do que simplesmente *vivendo*, histórica, cultural e socialmente *existindo*, como seres fazedores de seu “caminho” que, ao fazê-lo, se expõem ou se entregam ao “caminho” que estão fazendo e que assim os refaz também. (Freire, 1994, p. 97, grifos do autor)

Nesse sentido, podemos compreender a culinária e a cozinha como um espaço de existência e pertencimento, onde há de se considerar que esses movimentos fazem parte da história dos sujeitos e coletivos, que usam o território e nele produzem uma infinidade de sabores, desenvolvendo um conjunto de técnicas de conservação e de preparo dos alimentos. Essas características são saberes que traçam a historicidade, a riqueza e o patrimônio cultural, expresso através da culinária. Para Bell e Valentine (1997), a culinária é, portanto, concebida a partir da herança cultural que dialoga com as fronteiras e identidades territoriais solidi-

ficadas no imaginário popular; submetidas, no entanto, a novos arranjos. Nessa mesma linha, Jucicléa Medeiros de Azevedo (2011, p. 50) destaca que

fica clara a importância das culinárias locais no contexto atual. Essa discussão não se limita em falar de prazeres gustativos, mas de representações simbólicas que envolvem a estruturação de uma identidade territorial a partir da culinária. Isso porque acreditamos que ela é um elemento de demarcação cultural, consequentemente, territorial.

Petrini (2009) acrescenta que a culinária de determinada região é tanto produto da natureza como da cultura, é um poderoso meio de pensar quem somos. Elizabeth David (2000) amplia o entendimento de culinária, e descreve-a como arte e saber. Segundo a autora, a culinária de um país ou região se apresenta completamente única daquele determinado território e enfatiza que causas naturais e sociais como o clima, o solo, os ingredientes, as panelas, o fogão, até a maneira de arrumar a comida na travessa, dobrar os guardanapos, pôr a mesa, a disposição mental do comensal para com a comida, e mesmo o próprio cheiro de suas cozinhas enquanto ali trabalham, tudo isso tem parte no processo de construção de uma identidade alimentar. Renata Menasche, Flávia Charão Marques e Cândida Zanetti (2008, p. 147) complementam que

a comida pode, então, ser tomada como linguagem, como texto cultural que fala do corpo, da família, do trabalho, de relações sociais, de visões de mundo, agindo diretamente na relação de pertencimento de seus atores locais, e faz com que estes expressem

sua identidade a partir das relações presentes no ato da alimentação.

Os dados e relatos manifestados nesse capítulo buscam apresentar como as modificações tecnológicas e socioculturais condicionam as práticas alimentares das comunidades. Contudo, a partir da contradição, entendemos que essas situações são possibilidades para os sujeitos transformarem seu cotidiano, através de sua criatividade autônoma. Dessa forma, aproximando os relatos obtidos com os embasamentos históricos dos/as autores/as citados/as, constata-se que as mulheres (re)existem à globalização e à industrialização da alimentação nos territórios, por vezes aproximando-se delas como oportunidades, a fim de reagirem e superarem a passividade, promovendo ações de fortalecimento e valorização de todos os saberes presentes e constitutivos das comunidades, reafirmando, assim, o seu pertencimento, por meio da alimentação. Esses movimentos podem ser considerados contra hegemônicos, como observamos, pois, são construídos na ação política dos sujeitos contra a massiva ordem político-econômica-cultural dominante: a decisão da continuidade de um hábito alimentar apesar da facilidade para sua substituição ou a opção pela produção ao invés da compra de alimentos são exemplos que foram recorrentes nos relatos das mulheres entrevistadas. A autonomia, desse modo, está diretamente relacionada com a cultura; enquanto processo

[...] a intervenção humana intercambiada com a natureza e sua conseqüente transformação no meio não geram a cultura de forma aleatória. Essa construção se dá por meio do conhecimento que, por sua vez, tem a educação como processo mediador

de intervenção e construção. (Mello; Santos; Marisa Oliveira, 2022, p. 94)

Nesse sentido, a nossa existência – e (re)existência – é um compromisso histórico, bem como uma oportunidade para transformarmos a realidade, processo que não é possível sem que ocorra a apreensão das situações concretas e a construção de caminhos outros para superação das opressões e dos silenciamentos do que é popular e comunitário. Essa oportunidade

[...] não existe fora de nós próprios, num certo compartimento do tempo, à espera de que vamos a seu encaicho, mas nas relações entre nós e o tempo mesmo, na intimidade dos acontecimentos, no jogo das contradições. Oportunidade que vamos criando, fazendo na história. (Freire, 1994, p. 170)

Portanto, ao longo deste capítulo, buscamos reconhecer as vozes e experiências das mulheres que (re)existem às expropriações de seus saberes e de sua força de trabalho invisibilizada. Suas práticas e (re)ações estão fundadas e constituídas de sentidos e de significações fundados na materialidade de suas existências cotidianas. Elas se movem no mundo pelo e com o saber da experiência, (re) produzindo e garantindo a existência coletiva das comunidades, mesmo silenciando-se ou silenciadas (Vergutz; Cristina Luísa Bencke, 2021).

Diante do contexto de mudanças nas práticas alimentares do Vale do Rio Pardo, entendemos e anunciamos as transformações como oportunidades de recriação de saberes ou criação de novos saberes e modos de existir, enquanto posição autônoma, objetiva e criativa. Dessa for-

ma, tanto as permanências quanto as transformações são e promovem (inter)ações de fortalecimento e valorização de todos os saberes e sujeitos presentes nos territórios, reafirmando o seu pertencimento, mediatizados pela culinária.

6. SÍNTESES

Como demonstramos ao longo desta escrita, a alimentação, materializada na forma de comidas, supera o sentido de nutrição: as práticas alimentares se revelam importantes manifestações de comunicação cultural, social e emocional, enquanto possibilitam a análise e reflexão de um conjunto de práticas de trabalho e transformações humanas no espaço em que existimos. A cozinha pode ser “entendida como um conjunto de signos e símbolos codificados culturalmente ou, o que é o mesmo, como uma linguagem suscetível de ser interpretada”, pois expressa as relações dos sujeitos com o meio ambiente e aspectos da cultura de determinada sociedade (Contreras; Gracia; Mabel, 2011, p. 55).

Sob essa perspectiva, cada cultura concebe “uma cozinha peculiar (ingredientes, aromas, técnicas de preparação e maneiras de servir e comer)”, com classificações particulares e regras muito bem demarcadas, tanto em relação à preparação e combinação quanto à sua coleta, produção, conservação e consumo (Contreras; Gracia; Mabel, 2011, p. 132). A cozinha se reafirma, portanto, como um espelho, um microcosmo, uma imagem da sociedade. Em vez de falar em cozinha, é melhor falar em cozinhas, em suas pluralidades, porque elas mudam e se transformam face às influências e aos intercâmbios entre as populações, aos novos produtos e alimentos, graças às condições sociais, às circulações de mercadorias e aos novos hábitos e práticas alimentares (Santos, 2011, p. 110).

Foi nesse sentido e através dos diálogos com as mulheres que nos debruçamos em compreender as práticas educativas que ocorrem em trabalhos relacionados à ali-

mentação e como educam, para quê, para quem e por quê. Além disso, buscamos, através desses encontros dialógicos, explicar, através da alimentação, as características da organização do trabalho no espaço doméstico, identificando o que as narrativas sobre o saber-fazer a comida comunicam.

A relação entre educação, trabalho e alimentação para mulheres cozinheiras no espaço doméstico é multifacetada, complexa e envolve diversos aspectos que refletem tanto as dinâmicas sociais quanto as condições históricas, econômicas, políticas e culturais.

Desse modo, compreendemos que a organização do trabalho no espaço doméstico, especialmente, aquela relacionada às práticas alimentares, é influenciada por uma série de fatores que vão desde aspectos culturais e políticos, até às condições socioeconômicas da família. Essas narrativas sobre o saber-fazer na culinária desempenham um papel crucial na comunicação dessas características. Ao longo de nossas incursões, percebemos que os saberes das mulheres cozinheiras são múltiplos, manifestam a diversidade cultural, as tradições e as experiências da coletividade. Identificamos que são saberes: práticos/processuais, sabedorias tradicionais e são, frequentemente, transmitidos de geração em geração. Nesse sentido, Matilda Checucci Gonçalves da Silva (2007) esclarece que os hábitos também podem se traduzir na forma, na seleção, nos saberes e nas técnicas de preparo que, por vezes, se diferenciam em pratos que podem até fazer uso dos mesmos ingredientes, embora elaborados de outra maneira; além de traduzirem-se na ingestão dos alimentos, ações essas que formam um sistema de elementos interdependentes.

Habilidades práticas e técnicas culinárias são partilhadas de mãe/avó para filha, em uma troca contínua de

conhecimentos entre as mulheres na família. Isso inclui habilidades como cortar, temperar, preparar e cozinhar alimentos de maneiras específicas. Esses processos educativos e práticas sociais não devem ser vistos apenas como aquisição de conhecimento, mas como experiência social e de conscientização. As interações sociais, as histórias de vida e as práticas culturais desempenham um papel crucial na formação do entendimento e na construção/consolidação através do diálogo e da participação com vistas à manutenção dos saberes. Sobre esses aspectos, constatamos que as mulheres são essenciais para a (re)existência de práticas alimentares tradicionais na região, ao compartilharem experiências, técnicas e práticas, memórias e histórias associadas a diferentes pratos e técnicas culinárias.

Essas práticas têm raízes familiares, históricas e culturais, que (re)existem, se adaptam e, por vezes, se aprimoram ao longo dos anos. Isto é práxis popular. A práxis é um processo dinâmico de construção de conhecimento, conscientização e ação coletiva que busca a transformação social. Essa transmissão oral de conhecimentos é uma parte essencial da práxis popular, que se manifesta a partir da relação dialética entre teoria e prática, processo no qual o conhecimento é construído através da ação consciente e reflexiva. As práticas educativas não escolares identificadas refletem a diversidade de perspectivas e modos de vida presentes na existência cotidiana.

As mulheres cozinheiras demonstraram possuir um significativo saber quanto aos ingredientes locais disponíveis em sua região. Elas sabem quando certos produtos estão na temporada, como e quando cultivar, quando colher, como armazenar os melhores alimentos e como combiná-los de maneira harmoniosa. Muitas mulheres cozinheiras têm

uma compreensão intuitiva da nutrição, principalmente quando se refere à reposição energética para a realização do trabalho no campo. Elas sabem como equilibrar refeições, incorporando uma variedade de alimentos essenciais para garantir uma dieta saudável para a família. Elas frequentemente são responsáveis pela gestão do orçamento doméstico relacionado à alimentação e desenvolvem estratégias para otimizar recursos, evitar desperdícios e garantir que a família seja bem alimentada de maneira econômica.

No entanto, os processos de globalização têm causado mudanças na estrutura socioespacial dos lugares, designando novos valores, e assim modificando os territórios. No contexto da alimentação, as técnicas de produção de alimentos acabaram evoluindo e mudando, ao longo da história da humanidade. Estas transformações nos modos de produzir alimentos, promoveram mudanças significativas dentro das comunidades, padronizando gostos, invisibilizando saberes, alterando traços fundamentais da alimentação e da culinária, elementos estes que constituem a identidade cultural e social de uma região. Assim, pode-se considerar que os processos globalizantes da alimentação influenciaram os territórios, ocasionando um distanciamento dos hábitos alimentares próprios de cada lugar ou região. Constatamos a capacidade das comunidades em (re)existir às pressões do capital no que se refere às práticas alimentares, como forma de manutenção e adaptação de seus saberes e práticas. Esse movimento é fundamental para a preservação da diversidade cultural e identidade alimentar local.

Portanto, o significado de culinária estende-se para muito além de um conjunto de ingredientes, técnicas de transformação e preparação dos alimentos. Ela fortalece as raízes culturais e desenvolve os segmentos comerciais

inter-relacionados ao meio rural e à gastronomia. Assim, a culinária torna-se um importante elemento para a (re)existência de uma região, nas relações de produção-consumo pautados nas experiências e nos saberes que emergem e/ou são criados pelos sujeitos coletivos, os quais são, sobretudo, mulheres. Através da partilha e do movimento frente à realidade, é possível o trabalho de manutenção da cultura das comunidades – seja por transformações ou permanências.

Desse modo, a Educação Popular incorpora diferentes modos da práxis educadora, que, no contexto examinado, abriga os meios tradicionais de subsistência física e social dos grupos, pela hereditariedade geracional dos saberes. Esses saberes não escolares são fundamentais para a preservação da cultura, identidade e bem-estar das famílias. Eles destacam o papel crucial das mulheres cozinheiras não apenas como provedoras de alimentos, mas como transmissoras de uma rica herança cultural e conhecimentos práticos essenciais para a existência cotidiana.

Portanto, é através da interseção entre educação, trabalho e alimentação que as mulheres, por meio do labor nas diversas atividades desenvolvidas no espaço doméstico, são fundamentais no bem-estar individual e coletivo, bem como para a manutenção e preservação de tradições culturais. Desse modo, as narrativas sobre o saber-fazer na cozinha comunicam não apenas as habilidades técnicas, mas também os valores, tradições e contextos que orientam as escolhas alimentares e a organização do trabalho no espaço doméstico. As práticas educativas em contextos não escolares desempenham um papel fundamental ao conectar o aprendizado a situações concretas, capacitando os sujeitos a compreenderem e abordarem ativamente questões sociais em seus contextos locais, desde a realida-

de social das comunidades. Seus movimentos de luta e (re) existência as permitem estabelecer múltiplas condições de decisões conscientes e, principalmente, no empenho efetivo da equidade de gênero.

Diante dessas considerações, é importante ressaltar que a alimentação e as diversas formas de cozinhar caracterizam particularidades na área pesquisada, pois envolvem desde o plantar, o colher, o preparar e o próprio ato de alimentar-se. A pesquisa possibilitou o reconhecimento de que as mulheres assumem o significativo papel da preservação, manutenção e recriação dos saberes e práticas relacionadas à produção e consumo de alimentos, de forma partilhada. Portanto, compreendemos que os saberes da/na alimentação, praticados desde as experiências das mulheres, mediatizam a (re)existência do Vale do Rio Pardo. É nesse sentido que defendemos a educação como uma prática transformadora, capaz de promover mudanças sociais e contribuir para a construção de uma sociedade mais justa e igualitária.

REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, Maria Betânia Barbosa. Beberagens Tupinambá e processos educativos no Brasil colonial. **Educação em Revista**, Belo Horizonte, v. 27, n. 1, p. 19-44, 2011.

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 13-21, 2008.

ARAÚJO, Wilma Maria Coelho *et al.* **Da Alimentação à Gastronomia**. Brasília: UNB, 2005.

ARMESTO, Felipe Fernández. **Comida: uma História**. São Paulo: Record, 2010.

ARRUZZA, Cinzia. Funcionalista, determinista e reducionista: o feminismo da reprodução social e seus críticos. **Cadernos Cemarx**, Campinas, n. 10, p. 39-60, 2017. Disponível em: <https://bit.ly/47ITsC4>. Acesso em: 10 ago. 2023.

AZAMBUJA, Lissi Bender (org.). **Forno e fogão: como no tempo de nossos avós = Kochen und Backen: Wie Unsere Grosseltern**. Santa Cruz do Sul: Edunisc, 1999.

AZEVEDO, Juciléa Medeiros de. **Culinária do Seridó: um elemento da identidade territorial**. 2011. 131f. Dissertação (Mestrado em Dinâmica e Reestruturação do Território) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal.

BELL, David; VALENTINE, Gill. **Cosuming geographies**. London: Routledge, 1997.

BHATTACHARYA, Tithi. O que é a teoria da reprodução social? **Revista Outubro**, n. 32, p. 100-113, 2019.

BOURDIEU, Pierre. **A distinção: crítica social do julgamento**. São Paulo: Edusp, 2007.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **O que é educação popular**. São Paulo: Brasiliense, 2012.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **O que é educação**. 21. ed. São Paulo: Brasiliense, 1988.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **O que é educação**. São Paulo: Brasiliense, 2002.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Plantar, colher, comer**: um estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. Prefácio: Perguntas, pesquisas. Para quem? Para quê? *In*: OLIVEIRA, Maria Walderez de; SOUZA, Fabiana Rodrigues de. **Processos educativos em práticas sociais**: pesquisas em educação. São Carlos: EdUFSCAR, 2014, p. 11-19.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues; BORGES, Maristela Correa. O lugar da vida: comunidade e comunidade tradicional. **Campo-Território**: revista de geografia agrária, p. 1-23, 2014.

BRANDÃO, Carlos. Desenvolvimento, territórios escalas espaciais: levar na devida conta as contribuições da economia política e da geografia crítica para construir a abordagem interdisciplinar. *In*: RIBEIRO, Maria Teresa Franco; MILANI, Carlos Roberto Sanchez (orgs.). **Compreendendo a complexidade socioespacial contemporânea**: o território como categoria de diálogo interdisciplinar. Salvador: EDUFBA, 2009.

CARNEIRO, Henrique S. **Comida e sociedade**. Uma história da alimentação. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CASTELLS, Manuel. **O poder da identidade** – (Identidade e cultura). 5. ed. São Paulo: Editora Paz e Terra, 1999, v. 2.

CAVICCHIOLI, Marina Regis. Comer, beber e viver: Festa e êxtase alimentar. *In*: MIRANDA, Danilo Santos; CORNELLI, Gabriele. **Cultura e alimentação**: saberes alimentares e sabores culturais. São Paulo: Sesc, 2007, Cap. 7, p. 50-57.

CENDALES, Lola; MARIÑO, Germán. **Educação não-formal e educação popular**: para uma pedagogia do diálogo cultural. São Paulo: Edições Loyola, 2006.

CIAVATTA, Maria. A historicidade do conceito de experiência. *In*: MAGALHÃES, Livia Diana R.; TIRIBA, Lia. **Experiência: o termo ausente? Sobre história, memória, trabalho e educação.** Uberlândia: Navegando Publicações, 2018, p. 59-75.

CIAVATTA, Maria. Trabalho-educação - A história em processo. **Trabalho Necessário**, n. 32, p. 13-29, 2019.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura.** Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.

CORBEAU, Jean-pierre. Socialité, sociabilité...sauce toujours! *In*: WESPIESER, Sabine; NYSSSEN, Hubert. **Cultures, Nourriture.** 7. ed. Paris: Babel - Maison Des Cultures Du Monde, 1997, p. 69-84. (International de L'imaginaire).

CORTONESI, Alfio. Cultura de subsistência e mercado: a alimentação rural e urbana na baixa Idade Média. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (orgs.). **História da Alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

DA MATTA, Roberto. **O que é o Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 2004.

DA MATTA, Roberto. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DAVID, Elizabeth. **Cozinha francesa regional.** Tradução de Helena Londres. São Paulo: Companhia das letras, 2000.

DOUGLAS, Mary. As abominações do Levítico. *In*: DOUGLAS, Mary. **Pureza e perigo.** São Paulo: Perspectiva, 1976, p. 57-74.

ETGES, Virgínia Elisabeta. Desenvolvimento Regional sustentável: o território como paradigma. **Redes**, Santa Cruz do Sul, v. 10, n. 3, p. 47-55, 2005.

FEDERICI, Silvia. **Calibã e a bruxa: mulheres, corpo e acumulação primitiva.** São Paulo: Elefante, 2017.

FEDERICI, Silvia. **O ponto zero da revolução: trabalho doméstico, reprodução e luta feminista.** São Paulo: Elefante, 2019.

FISCHER, Maria Clara Bueno. Trabalho. *In*: STRECK, Danilo; REDIN, Euclides; ZITKOSKI, Jaime José. **Dicionário Paulo Freire**. 2. ed. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2010, p. 798-801.

FISCHER, Maria Clara Bueno; CORDEIRO, Betânia; TIRIBA, Lia. Relações seres humanos/natureza e saberes do trabalho associado: premissas político-epistemológicas. **HISTEDBR Online**, v. 22, p. 1-16, 2022.

FISCHLER, Claude. A McDonaldização dos costumes. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da alimentação**. 2. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro**: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1995.

FISCHLER, Claude; MASSON, Estelle. **Comer**: A alimentação de franceses, outros europeus e americanos. Tradução de Ana Luiza Ramazzina. São Paulo: Senac, 2010.

FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FLORES, Murilo. **A identidade cultural do território como base de estratégias de desenvolvimento** – Uma visão do estado da arte. Santiago-Chile: RIMISP, 2006. Disponível em: <https://bit.ly/3MvQOS8>. Acesso em: 05 jan. 2014.

FREIRE, Paulo. **Conscientização**: teoria e prática da libertação: uma introdução ao pensamento de Paulo Freire. 3. ed. São Paulo: Moraes, 1980.

FREIRE, Paulo. **Extensão ou comunicação?** Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1971.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia**: saberes necessários à prática educativa. 37. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do Oprimido**. 50. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2011.

FREIRE, Paulo. **Professora Sim, Tia não**. Cartas a quem ousa ensinar. São Paulo: Olho d'água, 1997.

FREIRE, Paulo; NOGUEIRA, Adriano. **Que fazer**: teoria e prática em educação popular. Petrópolis: Vozes, 2014.

FRIGOTTO, Gaudêncio. **Teoria e práxis e o antagonismo entre a formação politécnica e as relações sociais capitalistas**. Trabalho Educ. Saúde, Rio de Janeiro, v. 7, n. 1, p. 67-82, 2009. Disponível em: <https://bit.ly/47jdOvr>. Acesso em: 01 mar. 2021.

FRIGOTTO, Gaudêncio; CIAVATTA, Maria. Trabalho como princípio educativo. **Dicionário da Educação do Campo**, p. 750-757, 2012.

GADOTTI, Moacir. Perspectivas atuais da educação. **São Paulo em Perspectiva**, v. 14, n. 2, p. 03-11, 2000. Disponível em: <https://bit.ly/3sfA76G>. Acesso em: 09 out. 2023.

GARINE, Igor de. Alimentação, culturas e sociedades. **O Correo da Unesco**, Rio de Janeiro, v. 15, n. 7, p. 4-7, 1987.

GIARD, Luce. Cozinhar. *In*: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano 2**, morar, cozinhar. Tradução de Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth. 12. ed. Petrópolis: Artes de Fazer, 2013, p. 211-297.

GOHN, Maria da Glória. Educação Não Formal, Aprendizagens e Saberes em Processos Participativos. Investigar em Educação: **Revista da Sociedade Portuguesa de Ciências da Educação**, Minho, Portugal, v. 2, n. 1, p. 35-50, 2014. Disponível em: <https://bit.ly/3Myohvk>. Acesso em: 01 mar. 2021.

GOHN, Maria da Glória. **Educação não formal e o educador social**. São Paulo: Cortez, 2010.

GOLDENBERG, Mirian. Cultura e gastro-anomia: psicopatologia da alimentação cotidiana. **Entrevista com Claude Fischer. Horizontes Antropológicos**, [S.l.], v. 17, n. 36, p. 235-256, 2011. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/s0104-71832011000200010>.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Centauro, 2004.

HARRIS, Marvin. **Bueno para comer**: Enigmas da alimentação y cultura. Traducción de Joaquín Calvo Basarán y Gonzalo Gil Catalina. Espanha: Silicon, 2010.

HERNÁNDEZ, Jesus Contreras. Patrimônio e Globalização: o caso das culturas alimentares. *In*: CANESQUI, Ana Maria (org.). **Antropologia e nutrição**: um diálogo possível. Organizado por Ana Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez Garcia. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.

HIRATA, Helena Sumiko *et al* (orgs.). **Dicionário Crítico do Feminismo**. São Paulo: Unesp, 2009.

HIRATA, Helena Sumiko. Novas configurações da divisão sexual do trabalho. **Revista Tecnologia e Sociedade**, v. 6, n. 11, 2010. Disponível em: <https://bit.ly/47kFfoR>. Acesso em: 12 set. 2023.

IICA. Instituto Interamericano de Cooperação para a Agricultura. **Documento de síntese do seminário internacional**, realizado em 24, 25 e 26 de setembro de 2002. São Luiz-Maranhão.

KERGOAT, Danièle. Divisão sexual do trabalho e relações sociais de sexo. *In*: HIRATA, Helena Sumiko *et al*. (orgs.). **Dicionário Crítico do Feminismo**. São Paulo: Unesp, 2009, p. 67-75.

LOMBARDI, José Claudinei. A experiência na concepção materialista dialética da história. *In*: MAGALHÃES, Livia Diana R.; TIRIBA, Lia. **Experiência**: o termo ausente? Sobre história, memória, trabalho e educação. Uberlândia: Navegando Publicações, 2018, p. 25-58.

LOUREIRO, Camila Wolpato *et al*. **Paulo Freire hoje em Abya Yala**. Porto Alegre: CirKula, 2020.

MACIEL, Maria Eunice. Churrasco à Gaúcha. *In*: MONTEBELLO, Nancy de Pilla; COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. **Cortes e Recortes**. 2. ed. Brasília: Editora Senac-DF, 2009.

MACIEL, Maria Eunice. Cultura e alimentação ou o que tem a ver os macaquinhos de koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 7, n. 16, p. 145-156, 2001.

MACIEL, Maria Eunice. Uma cozinha à brasileira. *Estudos Históricos*, Rio de Janeiro, n. 33, p. 25-39, 2004.

MALINOWSKI, Bronislaw. **Uma teoria científica da cultura**. São Paulo: Zahar, 1975.

MARQUES, Flávia Charão *et al.* Circulação de alimentos: dádiva, sociabilidade e identidade. *In: MENASCHE, Renata*(orgs.). **A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari**. Porto Alegre: Ed. UFRGS, 2007.

MARTINIC, Sérgio. Saber popular e identidade. *In: GADOTTI, Moacir; TORRES, Carlos Alberto* (Orgs). **Educação Popular: utopia latino-americana**. São Paulo: Cortez; Edusp, 1994.

MARX, Karl. **Contribuição à crítica da economia política**. Tradução de Maria Helena Barreiro Alves. São Paulo: Ed. Martins Fontes, 1977.

MARX, Karl; ENGELS, Friedrich. **A ideologia alemã**. São Paulo: Grijalbo, 1977.

MELLO, Fábio Mansano de; SANTOS, Marisa Oliveira. Memórias sobre trabalho e educação em casas de farinha. *In: ALVES, Ana Elizabeth Santos; TIRIBA, Lia* (orgs.). **Cios da terra: sobre trabalho, cultura, produção de saberes e educação do campo**. Uberlândia: Navegando Publicações, 2022.

MENASCHE, Renata. Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa. **Rev. Ruris**, Campinas, p. 195-218, 2010.

MENASCHE, Renata; MARQUES, Flávia Charão; ZANETTI, Cândida. Autoconsumo e segurança alimentar: a agricultura familiar a partir dos saberes e práticas da alimentação. **Rev. Nutrição**, Campinas, n. 21 (Suplemento), p. 145-158, 2008.

MENASCHE, Renata; SCHMITZ, Leila Claudete. Agricultores de origem alemã, trabalho e vida: saberes e práticas em mudança em uma comunidade rural gaúcha. *In*: MENASCHE, Renata. **A agricultura familiar à mesa: saberes e práticas da alimentação no Vale do Taquari**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2007.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. O desafio da pesquisa social. *In*: MINAYO, Maria Cecília de Souza; GOMES, Suely Ferreira Deslandes Romeu (orgs.). **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. 27. ed. Petrópolis: Vozes, 2008.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. 34. ed. Petrópolis: Vozes, 2015.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. 9. ed. São Paulo: Hucitec, 2006.

MINTZ, Sidney Wilfred. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-41, 2001. Disponível em: <https://bit.ly/3QqBwPG>. Acesso em: 15 set. 2023.

MONTANARI, Massimo. A cozinha, lugar da identidade e das trocas. *In*: MONTANARI, Massimo. **O mundo na cozinha: história, identidade, trocas**. Tradução de Valéria Pereira da Silva. São Paulo: Estação Liberdade; Senac, 2009.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2013.

MORAIS, Luciana Patrícia de. **Cada comida no seu tacho: ascensão das culinárias típicas regionais como produto turístico - O Guia Quatro Rodas Brasil e os casos de Minas Gerais e do Paraná (1966-2000)**. Curitiba: UFPR, 2011.

NOVO DA SILVA, Fernanda; SCHWARTZ, Losane; MENASCHE, Renata. O tradicional e o moderno na alimentação de famílias rurais pomeranas. **Revista de la Facultad de Agronomía (La Plata)**, v. 112, p. 93-102, 2013.

OBSERVATÓRIO DO DESENVOLVIMENTO REGIONAL (Vale do Rio Pardo) (org.). Dados e Mapas Regionais do Vale do Rio Pardo. 2022. Disponível em: <https://bit.ly/3SuRsmS>. Acesso em: 09 out. 2023.

OLIVEIRA, Ivanilde Apoluceno de. Cultura e interculturalidade na educação popular de Paulo Freire. *EccoS*, São Paulo, n. 25, p. 109-124, 2011.

OLIVEIRA, Ivanilde Apoluceno de. **Leituras freireanas sobre educação**. São Paulo: Editora UNESP, 2003.

OSOWSKI, Cecília Irene. Situações-limites. *In*: STRECK, Danilo; REDIN, Euclides; ZITKOSKI, Jaime José. **Dicionário Paulo Freire**. 2. ed. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2010, p. 746-748.

PAULO, Fernanda dos Santos. **Concepções de educação**: espaços, práticas, metodologias e trabalhadores da educação não escolar. Curitiba: Inter Saberes, 2020.

PEDROCCO, Giorgio. A Indústria alimentar e as novas técnicas de conservação. *In*: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo. **História da Alimentação**. 2. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

PERLÈS, Catherine. Les origines de la cuisine: L'acte alimentaire dans l'histoire de l'homme. **Communications**, Paris, v. 1, n. 31, p. 4-14, 1979. Fait partie d'un numéro thématique: La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation. Disponível em: <https://bit.ly/3u5qZC3>. Acesso em: 24 ago. 2023.

PETRINI, Carlo. **Slow Food**: princípios da nova gastronomia. Tradução de Renata Lucia Botini. São Paulo: Editora Senac, 2009.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: UFSC, 2004.

RAMOS, Fábio Pestana. Alimentação. *In*: PINSKY, Carla Bassanezi *et al.* **Novos temas nas aulas de história**. São Paulo: Contexto, 2010, Cap. 6, p. 95-118.

RAMOS, Marise N. A experiência no pragmatismo e na filosofia da práxis: uma reflexão para o estudo dos saberes profissionais. *In: MAGALHÃES, Livia Diana R.; TIRIBA, Lia. Experiência: o termo ausente? Sobre história, memória, trabalho e educação.* Uberlândia: Navegando Publicações, 2018, p. 139-152.

RIO GRANDE DO SUL. **Fundação de Economia e Estatística** – FEE. Corede Vale do Rio Pardo. 2021. Disponível em: <https://bit.ly/3sf5P3Z>. Acesso em: 08 out. 2023.

SAFFIOTI, Heleieth. **O poder do macho.** São Paulo: Moderna, 1987. (Coleção Polêmica).

SANTOS, Boaventura de Sousa. Para uma sociologia das ausências e uma sociologia das emergências. **Revista Crítica de Ciências Sociais**, v. 63, p. 237-280, 2002.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 54, p. 103-124, 2011.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. O Império Mcdonald e a Mcdonalização da Sociedade: Alimentação, Cultura e Poder. *In: SEMINÁRIO FACETAS DO IMPÉRIO NA HISTÓRIA*, 2006, Paraná. **Anais** [...] Paraná: ProDoc/Capes, 2006. Disponível em: <https://bit.ly/49qDvMI>. Acesso em: 04 jun. 2013.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. Prefácio. *In: MONTEBELLO, Nancy de Pilla; COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Cortes e Recortes.* 2. ed. Brasília: Editora Senac-DF, 2009.

SANTOS, Jaqueline Sgarbi; MENASCHE, Renata. A carneação: comida, trabalho e sociabilidade. **Habitus**, v. 11, n. 1, p. 53-64, 2013.

SANTOS, Milton. **A natureza do espaço: técnica e tempo, razão e emoção.** São Paulo: EdUsp, 2002.

SAQUET, Marcos Aurélio. **Saber popular, práxis territorial e contra-hegemonia**. Rio de Janeiro: Consequência, 2019.

SAVIANI, Dermeval. Trabalho e educação: fundamentos ontológicos e históricos. **Revista Brasileira de Educação**, Rio de Janeiro, v. 12, n. 34, p. 152-180, 2007.

SCHROEDER, Daniel Felipe *et al.* Localização dos municípios do Vale do Rio Pardo. **Observatório da Educação do Campo do Vale do Rio Pardo**. 2021. Disponível em: <https://bit.ly/49iS4lv>. Acesso em: 10 set. 2023.

SEVERO, José Leonardo Rolim de Lima. Educação não escolar como campo de práticas pedagógicas. **Revista Brasileira de Estudos Pedagógicos**, [S.l.], v. 96, n. 244, p. 561-576, 2015. DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/s2176-6681/345513545>. Disponível em: <https://bit.ly/3MyAG29>. Acesso em: 28 ago. 2023.

SILVA, Matilda Checcucci Gonçalves da. O impacto da imigração europeia sobre a produção de alimento e a culinária do médio Vale do Itajaí, SC. In: LIMA FILHO, Manuel Ferreira; BELTRÃO, Jane Felipe; ECKERT, Cornelia (orgs.). **Desafios contemporâneos**. Blumenau: Nova Letra, 2007.

SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n. 33, p. 159-166, 2004.

SIMON, Everton Luiz. **Culinária regional: história, saberes e identidade regional no Vale do Rio Pardo/RS – Brasil**. 2014. 118f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional) – Universidade de Santa Cruz do Sul, Santa Cruz do Sul.

SIMON, Everton Luiz. **Do garfo à pena: uma história da alimentação do Rio Grande do Sul a partir de relatos de viajantes oitocentistas**. 2019. 346f. Tese (Doutorado em História) – Universidade do Vale do Rio dos Sinos, São Leopoldo.

SIMON, Everton Luiz; MORETTI, Cheron Zanini; PLOIA, Hosana Hoelz. Processos educativos populares na/da alimentação:

prática do saber e o saber da prática. **Conjectura**: filosófica e educação, Caxias do Sul, v. 27, 2022.

SIMON, Everton Luiz; PLOIA, Hosana Hoelz. Saberes, práticas e experiências partilhadas na região do Vale do Rio Pardo/RS – Brasil. **Revista Latinoamericana de Food Design**, n. 3, p. 234-247, 2022.

SIMON, Everton Luiz; SILVEIRA, Éder da Silva. O alimento como categoria histórica: saberes e práticas alimentares na região do Vale do Rio Pardo (RS/Brasil). **História: Questões & Debates**, [S.l.], v. 64, n. 2, 2016. Disponível em: <https://bit.ly/3ucr7Q0>. Acesso em: 03 mar. 2023. DOI: <http://dx.doi.org/10.5380/his.v64i2.46747>

SIMON, Everton Luiz; SILVEIRA, Éder da Silva. Trabalho, memória e práticas de reciprocidade em narrativas sobre a alimentação em Santa Cruz do Sul. **Revista Práxis**, Novo Hamburgo, v. 1, p. 23-39, 2018. Disponível em: <https://bit.ly/45XHI7r>. Acesso em: 03 mar. 2023. DOI: <https://doi.org/10.25112/rpr.v1i0.1327>.

THOMPSON, Edward Palmer. **A miséria da teoria ou um planetário de erros**: uma crítica ao pensamento de Althusser. Rio de Janeiro: Zahar, 1981.

TIRIBA, Lia. Brincando de casinha: Fragmentos de economia, cultura e educação. **Revista de Educação Pública**, Cuiabá/MT, v. 16, n. 31, p. 161-172, 2007.

TIRIBA, Lia; MAGALHÃES, Livia Diana Rocha. Lições do trabalho associado: educação, experiência e memória coletiva. *In*: MAGALHÃES, Livia Diana R.; TIRIBA, Lia. **Experiência**: o termo ausente? Sobre história, memória, trabalho e educação. Uberlândia: Navegando Publicações, 2018, p. 261-285.

TIRIBA, Lia; PICANÇO, Iracy. O trabalho como princípio educativo no processo de produção de uma outra economia. *In*: TIRIBA, Lia; PICANÇO, Iracy. **Trabalho e educação**. Arquitetos,

abelhas e outros tecelões da economia popular solidária. Aparecida: Idéias & Letras, 2004, p. 19-32.

TRIVIÑOS, Augusto Silva. A dialética materialista e a prática social. **Movimento**, Porto Alegre, v. 12, n. 2, p. 121-142, 2006.

VENDRAMINI, Célia Regina. A pesquisa em trabalho e educação diante dos desafios de formação da classe trabalhadora: uma análise a partir da categoria experiência. *In*: MAGALHÃES, Livia Diana R.; TIRIBA, Lia. **Experiência**: o termo ausente? Sobre história, memória, trabalho e educação. Uberlândia: Navegando Publicações, 2018, p. 217-235.

VERGUTZ, Cristina Luisa Bencke. **Pedagogia das vozes e dos silêncios**: experiências das mulheres na Pedagogia da Alternância da Escola Família Agrícola de Santa Cruz do Sul - EFASC. 2021. 403f. Tese (Doutorado em Educação) - Universidade de Santa Cruz do Sul, Santa Cruz do Sul.

Título	Educação, trabalho e alimentação: experiência de mulheres em espaços domésticos
Autor	Everton Luiz Simon Hosana Hoelz Ploia Cheron Zanini Moretti
Assistência Editorial	Andressa Marques Taís Rodrigues
Capa	Vinicius Torquato
Projeto Gráfico	Thainá Manzatto
Preparação	Talita Franco
Revisão	Marcia Santos
Formato	14x21
Número de Páginas	148
Tipografia	Book Antiqua
Papel	Alta Alvura Alcalino 75g/m ²
1ª Edição	Dezembro de 2023

Caro Leitor,
Esperamos que esta obra tenha
correspondido às suas expectativas.

Compartilhe conosco suas dúvidas e sugestões:

sac@editorialpaco.com.br

 11 98599-3876

Publique sua obra pela Paco Editorial

EDIÇÃO DE QUALIDADE, DIVULGAÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO NACIONAL



Teses e dissertações

Trabalhos relevantes que representam contribuições significativas para suas áreas temáticas.



Grupos de estudo

Resultados de estudos e discussões de grupos de pesquisas de todas as áreas temáticas.



Capítulo de livro

Livros organizados pela editora dos quais o pesquisador participa com a publicação de capítulos.



Técnicos e Profissionais

Livros para dar suporte à atuação de profissionais das mais diversas áreas.

Envie seu conteúdo para avaliação:

livros@pacoeditorial.com.br

11 4521-6315

 11 95394-0872

www.editorialpaco.com.br/publique-na-paco/

Todo mês novas chamadas são abertas:

www.editorialpaco.com.br/capitulo-de-livros/

Conheça outros títulos em
www.pacolivros.com.br

PACO  EDITORIAL

Av. Carlos Salles Block, 658
Ed. Altos do Anhangabaú – 2º Andar, Sala 21
Anhangabaú - Jundiaí-SP - 13208-100

Este livro é resultado da co-labor-ação, da partilha de saberes e da construção coletiva de conhecimentos entre pesquisadoras, pesquisador e trabalhadoras rurais. A partir de uma perspectiva prática-teórico transdisciplinar, crítica e feminista, nossa intencionalidade é a de valorizar saberes presentes nas situações cotidianas da vida dessas mulheres. Assim, ao longo de cinco capítulos, vamos dando forma e conteúdo às suas experiências vivenciais em diálogo com a educação popular, em especial, no processo de humanização.

As mulheres produzem e reproduzem a sua existência e a dos sujeitos coletivos nas comunidades do Vale do Rio Pardo, no Rio Grande do Sul. Por essa razão, alimentação, trabalho e educação são entendidas como categorias sócio-históricas; “gramática alimentar” como uma metáfora para se compreender a comida, a cozinha e os rituais presentes na vida dessas mulheres; a “constituição dos comuns” como perspectiva ética e política para se contraponem ao modelo capitalista neoliberal, uma vez que a comunidade é o lugar das narrativas sobre o trabalho doméstico, de existência e (re)existência de cada uma delas.

ISBN: 978-85-462-2531-6



9 788546 225316

 /PacoEditorial

 @PacoEditorial

 @Paco_Editorial