



ANPEd - Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Educação

10865 - Resumo Expandido - Trabalho - XIV ANPED SUL (2022)

ISSN: 2595-7945

Eixo Temático 03 - Educação Popular e Movimentos Sociais

Entre saber, fazer e comer: diálogos entre alimentação, memória e educação popular

Evertton Luiz Simon - UNISC - Universidade de Santa Cruz do Sul

Cheron Zanini Moretti - UNISC - Universidade de Santa Cruz do Sul

Hosana Hoelz Ploia - UNISC - Universidade de Santa Cruz do Sul

Agência e/ou Instituição Financiadora: FAPERGS - Capes

Entre saber, fazer e comer: diálogos entre alimentação, memória e educação popular

A alimentação, enquanto campo de pesquisa, permite-nos considerar modos, saberes, práticas e significados sociais e culturais do comer cotidiano, em comunhão. Formas de viver como coletivos, produzindo alimentos e comidas, bem como memórias e identidades, refletem a historicidade de práticas alimentares, processos educativo-laborais e saberes populares nas/das comunidades. Neste sentido, estabelecemos diálogos possíveis entre educação popular, cultura e memória, a partir de estudos sobre práticas alimentares.

Com base em Paulo Freire, percebemos como o educar e o educar-se, unidos ao trabalho nas/das comunidades, manifestam culturas particulares de representação popular. Para Freire, “cultura é todo o resultado da atividade humana, do esforço criador e recriador do homem [sic], de seu trabalho por transformar e estabelecer relações de diálogos com outros homens [sic].” (FREIRE, 1980, p. 38). Viver em comunhão, em partilha de saberes e práticas, para (re)produção da existência no mundo com outros, é essencial para pensarmos a alimentação popular, possível pelo exercício, construção e troca não-solitários de maneiras de coleta, cultivo, colheita, beneficiamento de alimentos, como também pela preparação e o consumo de comidas. Destaca-se, neste ponto, a cultura que todos esses processos contêm em si, feitos pelas mãos dos sujeitos que manipulam os alimentos: é por meio do trabalho sobre o alimento que tal se transforma em comida. (AMON; MENASCHE, 2008). Comida para homens e mulheres é cultura, nunca apenas natureza, e corresponde, então, ao “acrescentamento que o homem [sic] faz ao mundo que não fez” (FREIRE, 2005, p. 117), através de mediações em sociedade que são postas em movimento para a produção das próprias condições de manutenção da vida, nas circunstâncias se lhes são apresentadas. (MARX, 1980).

Desse modo, nossas reflexões são conduzidas pela seguinte questão: será a memória o fio condutor dos modos de fazer de homens e mulheres, estabelecendo manifestações e ressignificações das culturas nas comunidades? Nesse sentido, nossa pesquisa objetiva

refletir quanto à possibilidade epistemológica de pensar a memória e os modos de fazer comida, enquanto manifestações populares, em/a partir de Paulo Freire. Mostra-se relevante considerar a temática de patrimônios culturais das comunidades, nas situações-contexto de exercícios de saberes populares. Conforme realizamos essa pesquisa, atentamos a compreender algumas práticas alimentares da região do Vale do Rio Pardo, no Rio Grande do Sul. Para este trabalho, destacamos a preparação denominada galinha recheada. Como metodologia, recorreremos aos procedimentos da análise textual discursiva (MORAES; GALLIAZI, 2016), de modo a unitarizar, aproximar e categorizar os significados em análise dos diversos documentos oficiais, reportagens, diário de campo e narrativas de seis mulheres de descendência alemã de diferentes municípios da região do Vale do Rio Pardo/RS.

Em princípio, a abordagem de processos educativos possíveis através dos fazeres da alimentação requer que nos atentemos à comunidade. Como espaço natural tornado lugar social pelos sujeitos, mulheres e homens, através do seu trabalho, entendemos que a comunidade funciona como espaço educativo dos seres educandos e educadores em si e entre si. (BRANDÃO; BORGES, 2014). Em Pedagogia da autonomia (FREIRE, 1996), anuncia-se que as próprias práticas comunitárias propiciam que alguns saberes sejam socialmente construídos. E, a partir da compreensão de cultura enquanto trabalho nosso no e com o mundo, e visto sermos seres-em-situação não-solitários (FREIRE, 1987), compreendemos a comunidade como essencial para que a cultura “ocorra”, seja feita, refeita, (re)produzida entre os sujeitos que a criam, pelo trabalho e, indispensavelmente, pela educação. Carlos Rodrigues Brandão contribui para esse princípio, ao defender que “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).

Somamos à discussão, aqui, o papel central da alimentação como reprodutora da vida, seja pela sobrevivência biológica do corpo, quanto pela manutenção dos modos de viver e produzir sentidos que as comidas são capazes de transmitir. Para Contreras e Gracia (2011), os seres humanos são os únicos que pensam e falam a respeito de seus alimentos e comidas. Eles organizam suas práticas alimentares por meio de regras precisas, elegem o que comer, os modos de fazer e socializar, boa parte em função de signos, símbolos codificados culturalmente. A alimentação é expressão de cultura pela necessidade de seleção, manipulação e combinação entre ingredientes e métodos de preparo das comidas, as quais são consumidas de diversas maneiras, conforme escolhas do comensal e do grupo a que pertence. (AMON; MENASCHE, 2008). Por sua vez, Woortmann (2013, p. 14) argumenta que “para que o alimento se torne comida, ele deve [...] sofrer [...] a passagem do plano da natureza para o da cultura, mediado pela via da culinária.”

Pela compreensão da alimentação enquanto trabalho de sujeitos com a/na natureza, faz-se pertinente pensar sobre alimentação e educação. Uma relação entre estas e o trabalho é evidenciada por Freire, quando descreve que 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”. (FREIRE, 1996, p. 12). Portanto, os saberes referentes a práticas alimentares são inseparáveis do fazer. São saberes que exigem uma feitura, um trabalho: são saber-fazer.

Esta dimensão do saber abrange o saber da experiência feito, discutido por Freire (1996). A experiência, enquanto prática, trabalho do saber, ensina através dos exercícios cotidianos. Quanto à alimentação, o praticar é fundamental para que se aprenda a cozinhar; é um processo, de fato, contínuo, em busca do aperfeiçoamento. (FREIRE, 1996). Todavia,

esse aprender pela prática, na perspectiva da experiência, denota que a presença do sujeito permite esse aprendizado. Presença, essa, com o uso de todos os sentidos - visão, audição, olfato, paladar e tato. O que acontece, então, acontece *a alguém*. (LARROSA, 2002). Assim, o aprender pelo fazer e pelo estar presente, o ser ensinado, demanda sujeito, *alguém* que aprenda, que cozinhe, que esteja presente para apreender, bem como *alguém* que ensine. Dessa forma, comida é saber, é cultura, de pessoas, entre pessoas, criadoras e recriadoras da sua realidade e existência.

Nesse sentido, para além do saber da pura experiência feito, o pensar sobre o que se faz, sobre o que se sabe e se faz, torna possível uma superação do saber ingênuo, produzindo-se um saber crítico, sempre aberto à curiosidade e à renovação. Nas palavras de Freire, “só existe saber na invenção, na reinvenção, na busca inquieta, impaciente, permanente que os homens fazem no mundo, com o mundo e com os outros”. (FREIRE, 1987, p. 33). Tencionamos uma aproximação, nesse ínterim, entre o lembrar e os saberes populares de práticas alimentares da região em que pesquisamos, num entendimento de que há criticidade nas ações alimentares das comunidades, por revelarem a presença e a práxis de sujeitos que produzem seu contexto alimentar, atravessados/condicionados pela hegemonia do mercado, do sistema capitalista e pelo padrão de poder que homogeneiza os costumes, as tradições e os saberes que partem de realidades outras de comer e viver em comunidade, que é “o como se pode fazer frente ao capital, ao poder exterior, ao mercado, à sociedade de massa e mídia”. (BRANDÃO; BORGES, 2014, p. 3).

As narrativas de memória das mulheres, por sua vez, manifestam tradições, costumes, experiências e identidades dos grupos sociais, bem como evidenciam a organização das comunidades quanto ao seu trabalho, seus saberes e os processos educativos que emergem no tempo e espaço vividos. (TEDESCO, 2014). Sobre memória e grupos sociais, salienta-se que estes oportunizam a construção de visões de mundo e ideias dos sujeitos. Então, as memórias individuais utilizam-se da memória coletiva, numa relação recíproca não-unilateral. As memórias de uma comunidade manifestam o seu binômio educação e trabalho no/do seu cotidiano e, nesse sentido, abrangem-se as suas práticas alimentares identitárias. (MELLO; SANTOS, 2022).

Os relatos analisados contam de ingredientes, de processos e maneiras – escolhas – de manejo e preparo do prato da galinha recheada, recentemente tornado patrimônio histórico, cultural e gastronômico do município de Santa Cruz do Sul, do Vale do Rio Pardo/RS, mediante a Lei N°.39/E/2022. São destacadas algumas narrativas importantes para o nosso debate. A relação memória-representação é percebida na fala de Bizarro, quando diz: “[...] mas o que realmente a minha mãe fazia muito bem era a galinha recheada, nossa, eu me lembro até hoje.” Já Dettemborn exalta que “isso é coisa boa, a gente faz até hoje”. Esses exercícios de evocar e reproduzir a memória, pela prática alimentar no presente, contribuem para o trabalho da construção e manutenção das identidades frente às ameaças de descontinuidade impostas pelo sistema capitalista-moderno-colonial ao que é popular.

Quanto ao preparo da galinha recheada, são demandados diversos processos, o primeiro sendo a preparação da ave para ser recheada. Mundel compartilha que “primeiro cozinham a galinha para fazer sopa com os miúdos, e o restante recheavam e assavam.” Conforme Dettemborn, “fazia recheada com carne moída, com batatinha, com bastante salsa e massa também no recheio um pouquinho”. O recheio da galinha também poderia incluir miúdos da ave, como fígado, moela e coração. Nota-se, a partir disso, o aproveitamento completo dos alimentos nas práticas alimentares das famílias do Vale do Rio

Pardo, reproduzindo-se, dessa maneira, práticas ecológicas de aproveitamento integral e de subsistência física das comunidades.

Todavia, as entrevistadas revelam que a galinha recheada figurava as festas e ocasiões especiais das famílias. “Carne de porco, galinha recheada, eram pratos especiais, não eram todos os domingos”, relatou Azambuja. Ainda, Ebert relembra que “galinha recheada era somente em casamentos ou em datas muito especiais, tinha que ser uma festa grande.” Esses relatos correspondem à atribuição de sentido coletivo possível através da escolha de um determinado alimento ou preparação culinária para representar uma comunidade, para a manutenção social e cultural do grupo. Essa escolha é baseada em elementos de significação para além do retorno financeiro ou homogeneização cultural, em geral objetivados pelos processos de patrimonialização.

As memórias das entrevistadas salientam a figura materna da mulher que produzia este prato, e partilhou os modos de o fazer com demais mulheres do círculo familiar. Além da atribuição de sentido gustativo devido à relação com a mãe, as memórias das entrevistadas nos permitem afirmar que sistemas de partilha de saberes são constituídos entre mulheres, e possibilitam que receitas tradicionais sejam mantidas, mesmo que transformadas, ao longo do tempo, entre gerações. O trabalho e a observação das mulheres exigem memórias múltiplas, como aponta Giard (2013, p. 219): “memória de aprendizagem, memória dos gestos vistos, das consistências [...] e uma inteligência programadora”, ao planejar com engenhosidade a rotina do dia, calcular, intercalar e compor a seleção e processos que transformarão alimentos em comidas. Conforme Brandão e Borges (2014, p. 19), as comunidades

herdaram [...] ou criaram e transformaram [...] sistemas apropriados ou próprios de saberes [...] - de representação da realidade e de atribuição de valores de conduta e de atribuição de identidade. [...] sistemas de saber de práticas do fazer e de éticas do agir, a reprodução física e social da comunidade.

Esses saberes coparticipados entre mulheres são essenciais para a manutenção da vida, através da alimentação. Porém, sobretudo, reproduzem a existência comunitária, que é histórica e sociocultural. O trabalho da alimentação, mediado por saberes e experiências, deve ser visto como o trabalho de mulheres, de maneira anunciativa da sua importância para a manutenção da vida individual e coletiva. Através da partilha e da comunicação intergeracional, e através das gerações, o que chamamos de sistema de saberes e habilidades entre mulheres é reproduzido, em desafio à hegemonia de práticas alimentares que desconsideram os modos tradicionais e populares de saber, fazer e consumir comidas.

Nesses termos, a experiência de/das antepassadas e as lembranças aqui dialogadas constroem o sentido de pertencimento à comunidade através da alimentação. Também, constituem as identidades, como defendido na fala de Fülber “o prato que representa a minha identidade alimentar com certeza é a galinha recheada”. Da mesma maneira, para Bizarro, “ao meu ver o prato que representa a identidade da minha família é a galinha recheada.” Percebemos, então, o quanto

o patrimônio cultural é de fundamental importância para a identidade social, para intensificar a ideia da integração cultural como bem-viver social e reforçar a autoestima e a apropriação da herança cultural principalmente por grupos/comunidades que são ameaçados pelo esquecimento. (TEDESCO, 2011, p. 63).

Todavia, faz-se pertinente ressaltar a via negativa desses processos de

patrimonialização, visto serem atravessados de interesses (ABREU, 2005) desvinculados à valorização do trabalho e saber populares das comunidades, das quais partem, neste caso específico, as reais identidades relacionadas ao prato tornado patrimônio cultural. Denunciamos, dessa forma, o aproveitamento econômico-lucrativo objetivado pela ação legislativa, que não valoriza e desconsidera a produção dessa comida pelos seus verdadeiros fazedores comunitários.

Essa pesquisa, na qual ainda ‘caminhamos’, tem mediado compreensões sobre a educação popular e os impasses para o fazer e o comer dos coletivos. A partir da atenção e aproximação ao prato chamado galinha recheada, ao estabelecermos cruzamentos entre o discurso patrimonializador atual quanto ao prato e as práticas e saberes inerentes à esta preparação, revela-se a distância estipulada pelo primeiro quanto aos sujeitos que produzem essa comida por gerações, nas comunidades – nesse caso, as mulheres. Em Freire (2005), o conflito é um gerador de diálogo, mas um que não admite a opressão ou invalidação da diferença. A negação de autonomia ao outro é notada quando se percebe que as formas outras de trabalho – familiar, da comunidade - são desprezadas para promoção de modos hegemônicos de produção alimentar que correspondam ao modelo mercadológico-capitalista vigente.

Portanto, em denúncia e crítica destes processos de supressão dos saberes populares da alimentação identitária de comunidades do Vale do Rio Pardo, reiteramos que são as comunidades que fazem as suas culturas, através do trabalho e da educação. Além disso, é relevante considerar que a preservação de saberes, que também partem das comunidades, corresponde aos processos de ensinar-e-aprender a partir da cultura popular. E, o trabalho das mulheres possui centralidade nesses processos. Paulo Freire (1996, p. 35) argumenta que “o velho que preserva sua validade ou que encarna uma tradição ou marca uma presença no tempo continua novo.” Nestes termos, a memória pode ser considerada como um caminho possível - de possibilidades epistemológicas - entre o passado e o presente, parafraseando Brandão e Borges (2014, p. 13), que escrevem que a “memória do passado continua numa vívida história de presente”. Assim, as identidades e patrimônios culturais podem não responder aos discursos patrimonialistas de ordem e interesse mercadológicos, mas sim aos modos de ser, viver, educar e aprender das comunidades, mediatizados pela memória como um dispositivo de práxis popular.

PALAVRAS-CHAVE: Educação Popular. Alimentação. Comunidade. Memória. Trabalho.

REFERÊNCIAS

- ABREU, Regina. Quando o campo é o patrimônio: notas sobre a participação de antropólogos nas questões do patrimônio. **Sociedade e Cultura**, v. 8, n. 2, p. 37-52, jul./dez., 2005.
- AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, vol. 11, núm. 1, janeiro-junho, 2008, p. 13-21.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **O que é educação**. 21. ed. 1988.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues; BORGES, Maristela Correa. O lugar da vida: comunidade e comunidade tradicional. **CAMPO-TERRITÓRIO: revista de geografia agrária**, p. 1-23, jun., 2014.

- CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.
- FREIRE, Paulo. **Conscientização: teoria e prática da libertação: uma introdução ao pensamento de Paulo Freire**. 3. ed. São Paulo: Moraes, 1980.
- FREIRE, Paulo. **Pedagogia do oprimido**. 17. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987.
- FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. 37. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1996.
- FREIRE, Paulo. **Educação como prática da liberdade**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2005.
- GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano**. 2. Morar, cozinhar. 12. ed. Petrópolis: Artes de Fazer, 2013. p. 211-297.
- LARROSA, Jorge. Notas sobre a experiência e o saber da experiência. **Revista Brasileira de Educação**. Campinas, n. 19, p. 20-28, jan./abr., 2002.
- MARX, Karl. **O capital**. Crítica da economia política. V.2. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1980.
- 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.
- MORAES, Roque; GALIAZZI, Maria do Carmo. **Análise textual discursiva**. 3ª. Ed. Ijuí: Editora Unijuí, 2016.
- SANTA CRUZ DO SUL (Município). Lei nº 039/E/2022, de 09 de março de 2022. Declara a Galinha recheada como patrimônio Histórico, Cultural e Gastronômico do Município de Santa Cruz do Sul. **Projeto de Lei: N°039/E/2022**. 2022, RS, 09 mar. 2022.
- TEDESCO, João Carlos. **Passado e presente em interfaces: introdução a uma análise sócio-histórica da memória**. Passo Fundo: UPF editora, 2011.
- TEDESCO, João Carlos. **Nas cercanias da memória**. Passo Fundo: UPF editora, 2014.
- WOORTMANN, Ellen F. A comida como linguagem. **Habitus**. Goiânia, v. 11, n. 1, p. 5-17, jan./jul. 2013.
- FONTES DE PESQUISA:**
- BIZARRO, S. Práticas alimentares de descendentes alemães. Entrevista concedida a Everton Luiz Simon. Santa Cruz do Sul. 2013.
- DETTEMBORN, E. Práticas alimentares de descendentes alemães. Entrevista concedida a Everton Luiz Simon. Santa Cruz do Sul. 2013.
- MUNDEL, G. Práticas alimentares de descendentes alemães. Entrevista concedida a Everton Luiz Simon. Santa Cruz do Sul. 2013.
- AZAMBUJA, L. Práticas alimentares de descendentes alemães. Entrevista concedida a

Everton Luiz Simon. Santa Cruz do Sul. 2013.

EBERT, H. Práticas alimentares de descendentes alemães. Entrevista concedida a Everton Luiz Simon. Santa Cruz do Sul. 2013.

FÜLBER, H. Práticas alimentares de descendentes alemães. Entrevista concedida a Everton Luiz Simon. Santa Cruz do Sul. 2013