

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO
MESTRADO E DOUTORADO
ÁREA DE CONCENTRAÇÃO EM EDUCAÇÃO**

Alini Luza Moraes

**MULHERES E CADERNOS DE RECEITAS: ESCRITAS, MEMÓRIAS E
PARTILHAS DE SABERES EM CIRÍACO/RS**

Santa Cruz do Sul
2025

Alini Luza Moraes

**MULHERES E CADERNOS DE RECEITAS: ESCRITAS, MEMÓRIAS E
PARTILHAS DE SABERES EM CIRÍACO/RS**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação Mestrado em Educação. Área de Concentração em Educação, Linha de Pesquisa em Educação, Trabalho e Emancipação, Universidade de Santa Cruz do Sul – UNISC, como requisito parcial para obtenção do título de Mestra em Educação.

Orientador: Prof. Dr. Everton Luiz Simon

Santa Cruz do Sul

2025

CIP - Catalogação na Publicação

Morais, Alini

MULHERES E CADERNOS DE RECEITAS : ESCRITAS, MEMÓRIAS E
PARTILHAS DE SABERES EM CIRÍACO/RS / Alini Moraes. – 2025.

134 f. : il. ; 30 cm.

Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade de Santa
Cruz do Sul, 2025.

Orientação: Prof. Dr. Everton Simon.

1. Saberes populares. 2. Memória culinária. 3. Cadernos de
receitas. 4. Educação não formal. 5. Mulheres. I. Simon, Everton.
II. Título.

Alini Luza Moraes

**MULHERES E CADERNOS DE RECEITAS: ESCRITAS, MEMÓRIAS E
PARTILHAS DE SABERES EM CIRÍACO/RS**

Dra. Maria Cecília Barreto Amorim Pilla

Professora examinadora – Programa de Pós-Graduação em Direitos Humanos e
Políticas Públicas
Pontifícia Universidade Católica do Paraná - PUCPR

Dra. Cheron Zanini Moretti

Professora examinadora – Programa de Pós-Graduação em Educação
Universidade de Santa Cruz do Sul - UNISC

Dr. Everton Luiz Simon

Professor orientador – Programa de Pós-Graduação em Educação
Universidade de Santa Cruz do Sul - UNISC

Agradecimentos

Desde o início desta caminhada, percebi que uma pesquisa nunca é um percurso solitário. Ela se constrói nos encontros, nas trocas, nos gestos de acolhimento e nos detalhes do cotidiano que tornam a memória. Esta dissertação não existiria sem as pessoas que me abriram suas casas, seus cadernos e, acima de tudo, seus corações.

Gostaria de agradecer especialmente às mulheres que, com generosidade, compartilharam suas histórias, seus saberes e seus escritos, permitindo que eu adentrasse em seus mundos e construísse esta pesquisa com afeto e respeito. Foram momentos de conversa ao redor da mesa, de cheiro de chimarrão fresco, de receitas anotadas à mão e de lembranças que atravessam gerações.

Quero agradecer à Sallette, que me recebeu com bolo quente e coração alegre. À Ivanês, que me fez lembrar de tantas coisas da nossa infância e que me proporcionou acompanhar a gestação e os primeiros meses de sua segunda filha. À Onilce, que sempre me recebia com muito carinho. À Lourdes, que abriu sua casa e preparou um almoço delicioso. À Janice, sempre tão educada e disposta a ajudar sua mãe. À Fernanda, que primeiro acreditou na potência dessa escrita e pesquisa. À Clélia, que me mostrou tantos cadernos e me recebeu para almoçar em sua casa, com uma mesa cheia de familiares e muitos sorrisos. E à Morgana, que trouxe tanta sensibilidade para este trabalho.

Quero agradecer à minha mãe, ao meu pai, minha irmã, ao meu sogro, à minha sogra e à minha cunhada que acompanharam essa trajetória — por vezes de perto, vibrando comigo a cada conquista, por vezes de longe, mas sempre presentes em pensamento e em gestos de carinho.

Ao meu esposo, Anderson, minha gratidão imensa pelo companheirismo e pela compreensão. Durante essa caminhada, ele esteve ao meu lado em cada etapa, dividindo comigo não apenas os dias de alegria, mas também aqueles de incerteza e exaustão. Foi testemunha dos meus anseios, acolheu minhas angústias e celebrou comigo cada pequena conquista.

Por vezes, me emprestou seu silêncio, respeitando meus momentos de concentração e introspecção. Em outros momentos, sua voz alta veio como incentivo, puxando-me de volta à realidade quando o desânimo tentava tomar conta. Com

gestos simples, me lembrou que eu não estava sozinha e que este caminho, apesar de desafiador, era também compartilhado.

Mais do que um apoio constante, ele foi presença, paciência (da sua maneira) e força nos dias em que eu duvidei da minha própria capacidade. A ele, meu amor e meu mais profundo agradecimento por acreditar em mim e seguir ao meu lado, passo a passo, nesta jornada.

É impossível expressar em palavras toda a gratidão que sinto pela minha filha, Lívia. É com lágrimas nos olhos que agradeço por sua paciência e pelo amor incondicional com que me acompanhou nessa jornada. Muitas vezes, ela esperava que sua mãe terminasse de escrever antes de brincar, compreendendo, à sua maneira, os critérios desse caminho. Mas, na verdade, foi ela quem me ensinou sobre tempo, espera e presença.

Essa pequena Lívia esteve ao meu lado em cada fase desse percurso, desde a primeira escrita no mestrado até esta. E mais do que isso: foi inspiração, foi força e foi parte essencial deste trabalho.

Quando comecei o mestrado, escrevi sobre uma cena única, mas cheia de significado: ela, pequenina, ao meu lado, aprendendo a cortar tomates. Naquele momento, sem que percebêssemos, ela não apenas segurava uma faca e seguia minhas instruções, mas me mostrava, com gestos delicados e atentos, o que realmente importa. Com ela, aprendi sobre paciência, carinho e amorosidade no trabalho

E é por ela que sigo adiante, desejando um mundo onde as mulheres sejam cada vez mais fortalecidas e reconhecidas. É por ela que quero valorizar, preservar e compartilhar todos os saberes que resistem nas mãos, nas palavras e nas escritas das mulheres. Que esta pesquisa, de alguma forma, contribua para que outras meninas, como Lívia, cresçam cercadas de histórias que as inspiram e de exemplos que as incentivam

Aos jovens que foram meus aprendizes e estudantes ao longo desse período, que sempre me perguntaram sobre a escrita, obrigada pela curiosidade e pelo incentivo.

Aos amigos que a academia me trouxe — são tantos que poderiam me perder entre os nomes! —, mas faço questão de destacar algumas: À Cibele, minha companheira de pesquisa e anseios. À Hosana, que trouxe tanta calma e força ao mesmo tempo. À Morgana, que traz sorrisos e acalento. À Julia, que, mesmo separada por linhas de pesquisa distintas, manteve comigo uma rede de apoio entre longos áudios sobre pesquisas tão diferentes e, ao mesmo tempo, complementares — e, claro, entre comentários sobre pistache. À professora e amiga Cheron, sempre disposta a um abraço, um comentário certo e as risadas gostosas. À Pamela, que, (não nos gostávamos inicialmente — brincadeira!), mas que se revelou uma grande amiga, dona da risada mais empolgante. À Luciana, com seu carinho maternal e amor.

Quero agradecer a todos os professores que compartilharam seus conhecimentos comigo e com meus colegas ao longo das disciplinas do mestrado. Obrigada por me instigarem a pensar mais, ler mais, refletir e adaptar esses conhecimentos à minha pesquisa.

Quero finalizar meus agradecimentos com uma menção especial ao meu orientador, Everton. Você foi, sem dúvida, um dos grandes encontros que Santa Cruz do Sul me proporcionou. Jamais poderia imaginar que um e-mail escrito em meio a um dia turbulento, repleto de incertezas e anseios, receberia uma resposta tão rápida e transformadora—um convite que abriu as portas para esta jornada no mestrado.

Agradeço profundamente pela calma que trouxe aos meus dias, pelo bom humor que aliviou momentos de tensão e pelo apoio incondicional em todas as etapas desse processo. Sua orientação foi muito além das questões acadêmicas; você se preocupou comigo não apenas como pesquisadora, mas também como profissional e, sobretudo, como pessoa. Obrigada por acreditar no meu trabalho, por cada palavra de incentivo e por ser essa presença fundamental ao longo de toda a caminhada.

RESUMO

A dissertação "Mulheres e cadernos de receitas: escritas, memórias e partilhas de saberes em Ciríaco/RS" investiga os cadernos de receitas como espaços de transmissão de saberes culinários, memória e resistência cultural entre mulheres de uma comunidade rural no Rio Grande do Sul. Esses registros escritos ultrapassam a função prática de documentar receitas, assumindo um papel fundamental na construção da identidade coletiva, na afirmação do protagonismo feminino e na valorização dos saberes intergeracionais. A relevância acadêmica do estudo reside na interface entre educação, alimentação e memória, abordando os cadernos de receitas não apenas como objetos materiais, mas como elementos ativos de transmissão cultural e aprendizagem informal. O trabalho contribui para os debates sobre educação não formal, saberes populares e o papel das mulheres na preservação das tradições alimentares. Socialmente, a pesquisa destaca a importância das práticas culinárias na formação de laços comunitários e afetivos, promovendo reflexões sobre o reconhecimento do trabalho doméstico e das narrativas femininas no contexto rural. O objetivo central da dissertação é compreender como os saberes culinários são registrados, compartilhados e ressignificados entre as gerações por meio dos cadernos de receitas. A metodologia adotada é qualitativa, baseada em pesquisa de campo com entrevistas semiestruturadas, análise documental dos cadernos e observação participante. A seleção das participantes seguiu o critério de relevância na prática culinária local, utilizando a técnica de amostragem "bola de neve". As análises fundamentam-se em referenciais teóricos que discutem memória social, educação popular e cultura alimentar. Os resultados indicam que os cadernos de receitas funcionam como instrumentos de ensino-aprendizagem, fortalecendo laços intergeracionais e permitindo a continuidade de saberes femininos historicamente desvalorizados. Além disso, observou-se que esses registros refletem processos de adaptação às novas condições socioculturais, evidenciando tanto a permanência quanto a transformação de práticas culinárias. As narrativas das mulheres demonstram que o ato de cozinhar e registrar receitas é também um exercício de agência e identidade, configurando-se como uma forma de resistência e valorização da cultura local. Conclui-se que os cadernos de receitas das mulheres de Ciríaco/RS representam muito mais do que simples compilações gastronômicas; são documentos vivos que testemunham histórias, relações e afetos, reafirmando o papel da cozinha como espaço de partilha, aprendizado e continuidade cultural.

Palavras-Chave: Saberes populares; Memória culinária; Cadernos de receitas; Educação não formal, Mulheres.

ABSTRACT

The dissertation *"Women and Recipe Notebooks: Writings, Memories, and Shared Knowledge in Ciríaco/RS"* investigates recipe notebooks as spaces for transmitting culinary knowledge, memory, and cultural resistance among women in a rural community in Rio Grande do Sul. These written records go beyond the practical function of documenting recipes, playing a fundamental role in constructing collective identity, affirming female protagonism, and valuing intergenerational knowledge. The academic relevance of this study lies at the intersection of education, food, and memory, addressing recipe notebooks not only as material objects but as active elements of cultural transmission and informal learning. This research contributes to discussions on non-formal education, popular knowledge, and the role of women in preserving culinary traditions. Socially, the study highlights the importance of culinary practices in forming community and emotional bonds, encouraging reflections on the recognition of domestic labor and women's narratives in rural contexts. The dissertation's central objective is to understand how culinary knowledge is recorded, shared, and re-signified across generations through recipe notebooks. The methodology is qualitative, based on field research with semi-structured interviews, document analysis of the notebooks, and participant observation. The selection of participants followed the criterion of relevance in local culinary practices, using the snowball sampling technique. The analyses are grounded in theoretical frameworks discussing social memory, popular education, and food culture. The results indicate that recipe notebooks function as teaching-learning tools, strengthening intergenerational bonds and allowing the continuity of traditionally undervalued female knowledge. Additionally, these records reflect adaptation processes to new sociocultural conditions, demonstrating both continuity and transformation in culinary practices. Women's narratives reveal that cooking and recording recipes are also acts of agency and identity, serving as forms of resistance and cultural appreciation. The study concludes that the recipe notebooks of the women in Ciríaco/RS represent much more than simple culinary compilations; they are living documents that bear witness to histories, relationships, and affections, reaffirming the kitchen's role as a space for sharing, learning, and cultural continuity.

Palavras-Chave: Popular knowledge; Culinary memory; Recipe notebooks; Non-formal education; Women.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Caderno de Receitas SENAR - ONILCE	65
Figura 2 - Diálogos com o caderno	67
Figura 3 - Diálogos com o caderno II	68
Figura 4 - Diálogos com o caderno III	69
Figura 5 - Diálogos com o caderno IV	70
Figura 6 - Diálogos com o caderno V	71
Figura 7 - Diálogos com o caderno VI	72
Figura 8 - Relações de parentesco entre mulheres	77
Figura 9 - Onilce e Ivanês	81
Figura 10 - Sallette	81
Figura 11 - Análise de caderno de receitas	83
Figura 12 - Exemplificação das receitas no caderno de receitas	84
Figura 13 - Receita de um remédio caseiro	85
Figura 14 - Receita de pomada milagrosa	86
Figura 15 - Lourdes e Janice	87
Figura 16 - Variações/Comparativo de receitas	90
Figura 17 - Receitas de Pudim	91
Figura 18 - Receita de pão de ló	92
Figura 19 - Variações/Comparativo de receitas	93
Figura 20 - Clélia e Suas Noras Fernanda e Morgana	96
Figura 21 - Trabalho coletivo entre mulheres na cozinha	109
Figura 22 - Trabalho das mulheres e autonomia	110
Figura 23 - Partilha de saberes e receitas entre mulheres	112
Figura 24 - Partilha de saberes e receitas entre mulheres	113
Figura 25 - Partilha de saberes e receitas entre mulheres	113
Figura 26 - Outras anotações nos cadernos de receitas	115
Figura 27 - Outras anotações nos cadernos de receitas	116

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ASCAR	Associação Sulina de Crédito e Assistência Rural
ATD	Análise Textual Discursiva
CAPES	Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CNPq	Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
EJA	Educação de Jovens e Adultos
EMATER	Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
PPG	Programa de Pós-Graduação
PROUNI	Programa Universidade para Todos
PUCPR	Pontifícia Universidade Católica do Paraná
SENAR	Serviço Nacional de Aprendizagem Rural
TCLE	Termo de Consentimento Livre e Esclarecido
UNISC	Universidade de Santa Cruz do Sul

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	13
1.1 Entre memórias e lembranças de uma pesquisadora - Parte 1.....	13
1.1.1 Apresentação do tema, temática(s) e justificativa pessoal	18
1.1.2 Revisão bibliográfica e justificativa acadêmica	25
1.2 Os percursos da pesquisa - entre receitas, cadernos e histórias de mulheres – Parte 2	40
1.2.1 Problema, objetivo geral e específicos	41
1.2.2 Procedimentos e cuidados éticos na/da pesquisa	41
1.2.3 Metodologia da pesquisa	44
1.2.4 Perspectiva teórica	51
2 CADERNOS DE RECEITAS ENQUANTO DOCUMENTO DE ANÁLISE: MEMÓRIA, HISTÓRIA E ESCRITA DAS MULHERES	53
2.1 As mulheres e os cadernos de receitas	59
2.2 Transmissão de saberes entre mulheres.....	63
3 SABERES CULINÁRIOS ATRAVESSANDO GERAÇÕES	76
3.1 A transmissão de saberes entre mãe e filha: o caso de Sallette e Ivanês	81
3.2 A transmissão de saberes entre mãe e filha: o caso de Lourdes e Janice	86
3.3 Comparativos das Relações Intergeracionais nos Cadernos de Receitas	89
3.4 Tradição e Inovação: Saberes Familiares Entre Clélia e Suas Noras Fernanda e Morgana.....	96
4 MULHERES: ENTRE TRABALHO, ESCRITA E EMANCIPAÇÃO	99
4.1 Relação mulher e trabalho	102
4.2 Cozinha como lugar de partilhas de saberes entre mulheres: tradições e resistências	108
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	117
REFERÊNCIAS.....	123
APÊNDICES	131
APÊNDICE 1 - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO	131

APÊNDICE 2 – ROTEIRO PARA ENTREVISTAS134

1 INTRODUÇÃO

Escrever um trabalho de mestrado requer um conjunto de conhecimentos relacionados às histórias de vida de cada pesquisador/pesquisadora. Assim, inicio este texto apresentando os diversos contextos da minha trajetória como mulher, mãe, professora e pesquisadora, abrangendo diferentes pontos. Um deles é minha relação com minhas origens. Uma vez que minha história e minhas origens se entrelaçam com a pesquisa, tanto nas motivações quanto no próprio campo empírico, nesse caso, é ainda mais relevante iniciar dessa forma.

1.1 Entre memórias e lembranças de uma pesquisadora - Parte 1

Nesta seção, apresento o relato da minha trajetória pessoal/profissional/acadêmica, enquanto professora e pesquisadora. Sou nascida em Ciríaco, uma pequena cidade, com pouco mais que cinco mil habitantes, localizada na região Noroeste do estado do Rio Grande do Sul, distante a 279km da capital Porto Alegre, como se observa no mapa que segue.



Figura 1 - Localização do Município na Região Noroeste do Estado

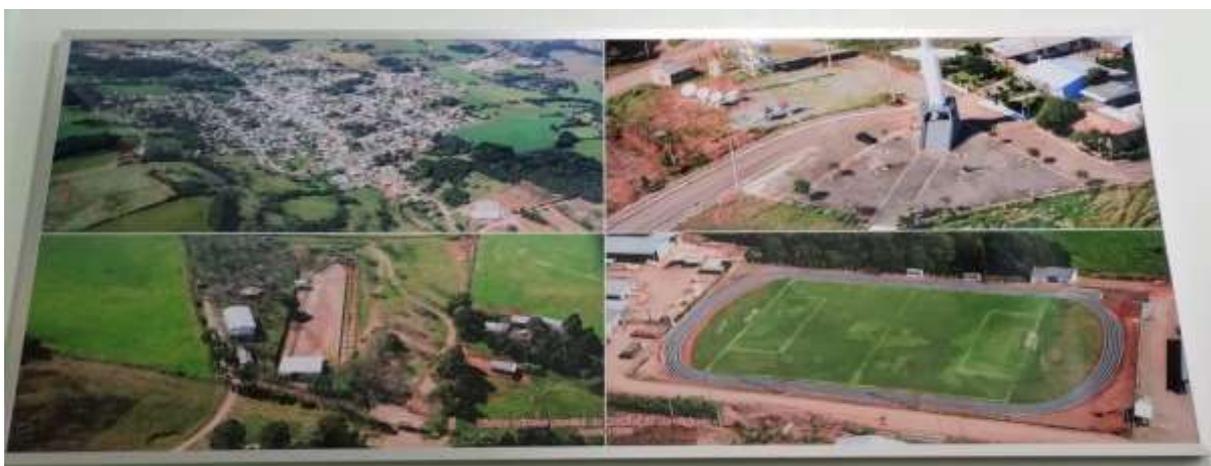
Fonte: Mapa elaborado pela autora juntamente com o geógrafo Anderson Matos Teixeira através do software QGis (2024).

Ao fazer pesquisas prévias nos sites do IBGE, da Prefeitura e Câmara municipais, pude adentrar mais na história local de Ciríaco. Os relatos do ciriaquense, professor e historiador David Resmini, disponíveis no site da Câmara Municipal de Ciríaco, constituem uma valiosa fonte para compreender a história e a cultura local. Conforme o site, as décadas de 1830, migrantes paulistas, muitos detentores de patentes da Guarda Nacional, iniciaram a ocupação da região de pastagens naturais no Campo do Meio, estabelecendo estâncias voltadas sobretudo para a atividade pecuária. Posteriormente, na década de 1890, enfrentando os riscos do conflito entre federalistas e republicanos, alguns proprietários de terra mudaram-se para as áreas entre os rios Quaraim e São Domingos, marcando o início de uma ocupação caracterizada pela agricultura de subsistência.

Até a década de 1920, a sociedade ciriaquense era majoritariamente composta por luso-brasileiros. A chegada dos primeiros imigrantes europeus, predominantemente italianos, na década de 1920, e a presença de poloneses e alemães diversificaram significativamente a dinâmica demográfica e étnica local. Os imigrantes, originários da Colônia Velha (Veranópolis, Nova Prata, Guaporé, entre outros), contribuíram para a formação de um núcleo urbano na Colônia Bom Retiro.

A origem do nome do município, conforme o site do IBGE, remonta à história oral, associando-se a um lutador de mesmo nome que escolheu a região como refúgio após perder uma luta de esgrima em Passo das Pedras. Sobre esse aspecto, conforme o site da prefeitura municipal de Ciríaco (2024), um sujeito, também chamado Ciríaco, do qual “não se tem dele nenhum registro escrito sobre sua estadia, origem ou procedência”, mas que, segundo relatos orais, certa vez desafiou um jovem tropeiro de Cruz Alta para um duelo e acabou sofrendo sua primeira derrota, “ferido no seu orgulho de famoso peleador e alquebrado pelos anos”, entregou sua espada ao vencedor e adquiriu uma propriedade de terras na região da mata. Lá, construiu uma casa simples onde passou seus últimos anos, sendo sepultado no local. Este lugar ficou conhecido como terras de Ciríaco.

Conforme dados do IBGE (2017), quanto à história deste município, o distrito de Ciríaco foi criado em 1950 a partir do desmembramento do distrito de Ametistas, então subordinado ao município de Passo Fundo. Quando emancipado, desmembrando-se de Passo Fundo, Ciríaco é elevado à categoria de município em 1965, ficando instalado em 19/05/1966. Hoje, o município conta com mais dois distritos, Cruzaltinha e São João Bosco.



Fonte: Acervo da autora 2023, quadro exposto no hall de entrada da prefeitura municipal de Ciríaco/RS.

Toda a minha família teve origem neste município, de duas comunidades diferentes (Campo Alegre e Gramadinho). Mantenho, aqui, o foco em minha ligação com o lado materno familiar. Estes vêm da área rural de Ciríaco, mais especificamente, da comunidade de Campo Alegre, demonstrada no mapa a seguir.

Figura 2 - Localização da comunidade de Campo Alegre, dentro do município de Ciríaco/RS



Fonte: Mapa elaborado pela autora juntamente com o geógrafo Anderson Matos Teixeira através do software QGis (2024).

Campo Alegre é uma pequena comunidade localizada na área rural do município de Ciríaco, com sua população majoritariamente de descendentes de italianos.

Me criei na área urbana do município, porém sempre mantive relação com a comunidade de Campo Alegre, indo para lá todos os finais de semana. Permaneci nesta cidade até meus 21 anos de idade, todavia, tenho mantido um apego sentimental com o local, onde ainda tenho familiares e amigos residentes.

Assim que conclui o ensino médio, em 2008, iniciei a graduação no curso de História na Universidade de Passo Fundo, com bolsa PROUNI. Logo me interessei ainda mais com as possibilidades de ver com outros ângulos aquilo que para mim era cotidiano, ter oportunidades para fazer mais análises sobre a comunidade e relacionar isto com os conteúdos que vinha aprendendo na universidade. E foi o que realmente mantive como foco ao longo de minha trajetória acadêmica: fiz pesquisas e projetos sobre as questões do cotidiano, da sociedade e da cidade. Participei de projetos no Colégio Dom Antônio Macedo Costa, sobre história local além de coordenar uma semana de estudos sobre a África. Coordenei e organizei uma pesquisa e mostra fotográfica durante festividades de aniversário da cidade, e em função deste último trabalho contribuí com entrevistas em rádio locais.

Após graduada, lecionei em escolas de ensino fundamental, médio e em algumas turmas da EJA (Educação de Jovens e Adultos), agora já em outro município. Foi nesse período que me casei com um, também, pesquisador. Auxiliando-o em suas aulas para o ensino superior, preparávamos nossas aulas, para o curso de Geografia, em que mesclávamos estudos sobre política, economia e alimentação. Foram diversas aulas debatendo cultura e identidade regional/local, comendo bolo de milho ou então falando sobre a economia da Serra gaúcha se deliciando com sagu de vinho.

Entretanto, após um triste acontecimento de grande perda na família - nosso filho – decidi pelo afastamento do meio acadêmico. Mais tarde, fui trabalhar com outra área do meu interesse, a gastronomia. O trabalho neste campo me permitiu pensar as diversas possibilidades que o/a alimento/comida possibilitam, e um deles me chamou atenção - a (re)conexão afetiva com o que somos e com a nossa história.

Cabe destacar que, nos últimos anos, a alimentação tem se tornado um espaço/campo para pesquisas, ao possibilitar diálogo, problematizações e reflexões sobre hábitos e práticas, saberes, significações simbólicas, e todas as formas de relações que a alimentação mantém em cada sociedade com os mitos, a cultura e relações sociais e com os diversos campos de saberes, conforme destaca Santos (2005). Dessa maneira, a alimentação se manifesta como área investigativa multi, inter e transdisciplinar, a partir de diversas fontes. Devido a estas múltiplas possibilidades de pesquisas permitidas pelo campo da alimentação e pelo diálogo com o campo das Ciências Humanas que decidi dar continuidade às atividades de pesquisa e formação continuada.

No que posso nominar de “retomada” ao ser Alini enquanto pesquisadora, realizei alguns movimentos. Primeiramente, cogitei em fazer apenas algum curso que juntasse meus interesses: a docência e a gastronomia. Pesquisei, então, e encontrei o curso de especialização oferecido pela Universidade de Santa Cruz do Sul (UNISC), intitulado História da alimentação e Patrimônio cultural. Nestas “andarilhagens”, encontrei diversas informações e, como já mencionei, percebi como o campo permite diversas possibilidades de pesquisa. Na lista de docentes, encontrei o nome do professor Dr. Everton Luiz Simon, cujo currículo e pesquisas desenvolvidas me inspiraram. Enviei um e-mail para o professor naquele mesmo momento, e, para minha surpresa, fui respondida ainda naquela tarde. Marcamos reuniões na Universidade e, com os seus valiosos conselhos, cheguei até aqui.

1.1.1 Apresentação do tema, temática(s) e justificativa pessoal

A escolha do tema partiu do meu próprio interesse, dando continuidade às pesquisas já realizadas anteriormente. Destas posso destacar tanto as pesquisas e produções sobre a história do município, quanto as escritas feitas com meu orientador Dr Everton Simon direcionadas à área da gastronomia, como é o caso de nosso artigo “Alimentação e memória: a questão da patrimonialização da culinária regional” publicado na Revista Mangút: Conexões Gastronômicas, 2023. Este processo ocorreu, indiretamente, tanto durante a graduação em História – habilitação Licenciatura Plena, em que tive contato com teorias e o trabalho acadêmico, quanto, diretamente, ao entrar em contato com o Grupo de Pesquisa Educação Popular, Metodologias Participativas e Estudos Decoloniais - CNPq, coordenado pela

professora Dra. Cheron Zanini Moretti e com colaboração e participação do meu orientador Dr. Everton Luiz Simon. Nestas novas experiências, aprendizados e (com)vivências, retomei o contato com o processo do pesquisar, ler e debater e, assim, ampliar e qualificar minhas visões de mundo, me permitindo compreender, escrever e refletir diretamente sobre a relação entre educação e alimentação.

Diante disso, o tema proposto para o Mestrado em Educação é a relação entre alimentação e educação, buscando enfatizar a alimentação enquanto expressão cultural, ancorada na memória e na escrita, e a valorização dos saberes e trabalhos das mulheres relacionados à esta alimentação.

Ao tratar de alimentação como campo de pesquisa, nos deparamos com muitas possibilidades e interlocuções. As questões podem surgir desde o âmbito nutricional e abordar aspectos culturais, sociais e, até mesmo, econômicos. Estes estudos compreendem muito mais que somente a necessidade e a sobrevivência humana, abrangendo questões financeiras, sociais e culturais, através das quais são manifestadas continuidades e mudanças de uma determinada sociedade.

São estes diferentes olhares que guiam caminhos e que definem a direção tomada nos estudos e reflexões sobre/em torno da comida. As fronteiras entre os conhecimentos cada vez mais vêm sendo atravessadas, permitindo que estudos da cultura sejam relacionados com as práticas alimentares, a memória, processos educativos e emancipatórios, como este aqui proposto.

A alimentação é mais do que uma necessidade vital, sendo considerada uma expressão cultural que envolve processos de transformação e escolhas alimentares ligadas a aspectos econômicos, sociais, históricos e religiosos. De acordo com Montanari (2013) e outros autores, a comida reflete a cultura de uma sociedade, desde sua produção até o consumo, sendo uma narrativa viva da memória social que carrega simbolismos e decisões coletivas. A escolha alimentar, vista como prática educativa-laboral, molda a identidade e preserva tradições e valores. Além disso, o trabalho e a educação são elementos essenciais para a formação da identidade humana, como destaca Saviani (2007), sendo interligados na ação transformadora da natureza e no aprendizado contínuo da vida. Portanto, a alimentação, o trabalho e a educação se entrelaçam, formando um processo dinâmico que contribui para o desenvolvimento humano e social.

Ao abordar a alimentação e se aproximar das práticas alimentares, entra-se em um domínio/campo que demanda e, ao mesmo tempo, estabelece a partilha de

saberes. Paulo Freire, em sua obra "Pedagogia da Autonomia" (2021), enfatiza a importância dos saberes práticos (que também podem ser interpretados como saberes do trabalho), estabelecendo uma conexão com os saberes atribuídos à atividade de cozinhar. Essa atividade propicia relacionar o que já se sabia de antemão e desenvolver novos saberes por meio de práticas educativas integradas ao cotidiano humano.

Algumas experiências da infância e suas formas de manifestar lembranças ajudam a conduzir essa pesquisa, e embasam minha justificativa pessoal para o pesquisar: a alegria em viajar todo final de semana para um mundo diferente daquele em que eu passava a semana toda, sentir o cheiro da madeira queimando nos fogões à lenha onde eram preparadas fatias de polenta "brustuladas"¹, o som que estas faziam ao tocar a chapa quente ainda de manhã e o aconchego de receber uma xícara de "brodo de galinha" ou de sagu quente de vinho colonial. Tudo isso me remete às lembranças e às memórias gustativas que relacionam estes sabores, sons e cheiros ao meu pesquisar.

Assim, as lembranças que motivam esta pesquisa não apenas guardam os sabores e os cheiros de uma infância vivida, mas dialogam com as escolhas teóricas e metodológicas que orientam o trabalho. Como aponta Paulo (2018, p. 32), a metodologia está intrinsecamente conectada às opções teóricas e às experiências de quem pesquisa, sendo estas profundamente marcadas pela leitura de mundo do pesquisador. No campo da Educação Popular, esta relação entre subjetividade e metodologia se torna ainda mais evidente, pois as vivências individuais e coletivas moldam não apenas o olhar sobre o objeto de estudo, mas também a forma como ele é investigado.

Ao mesmo tempo, as memórias que sustentam esta proposta ganham densidade a partir do entendimento de Halbwachs sobre a memória coletiva. Como destacam Magalhães e Tiriba (2018, p. 10), nossas experiências individuais estão imbricadas na vida social e material dos grupos aos quais pertencemos. Esta memória coletiva, composta por momentos vividos com pessoas, datas e lugares, revela como os aspectos subjetivos das experiências, incluindo sentimentos e

¹ É muito comum na região usar a polenta já preparada (podem ser até sobras do dia anterior), fazer fatias grossas para tostar na chapa do fogão ou em alguma chapa auxiliar. Essa preparação é conhecida por "polenta brustulada", podendo ser consumida até no café da manhã com queijo ou como acompanhamento em outras refeições.

pensamentos, se entrelaçam com os fatos objetivos (CIAVATTA, 2018, p. 61). Desta forma, ao revisitar essas vivências, encontro não apenas ecos de minha própria história, mas também marcas de um universo feminino e rural que moldou minha trajetória.

Neste sentido, minha proposta vem ao encontro da intenção de tornar ainda mais vivas estas memórias dando vida, reconhecimento e visibilidade às mulheres que ajudaram na minha formação. A necessidade desse olhar reconhecedor e de visibilidade ao trabalho e aos saberes dessas mulheres se dá, por exemplo, quando seus trabalhos, como cuidar da casa e das pessoas, são vistos como menos importantes, ou não-trabalhos (Marcondes, 2013). Esse pensamento contribui significativamente para a invisibilidade e subestimação dessas tarefas, que, de fato, desempenham um papel essencial na manutenção da vida e na sustentação das sociedades.

Para tanto, é perceptível a relevância de pesquisas, como esta proposta, que valorizem e deem maior visibilidade a estes saberes e trabalhos femininos, uma vez que a divisão rígida entre trabalho doméstico e externo à casa não valorize a interdependência deles, reforçando a desvalorização dos saberes que circundam a vida doméstica (Saffioti, 1987). Portanto, reconhecer essa interconexão é essencial para combater a desvalorização do trabalho doméstico e de cuidado, bem como a subjugação das mulheres. Dessa maneira, como outra forma de justificativa, uma pesquisa com este enfoque proporciona que as próprias mulheres se empoderem e reconheçam seus saberes e trabalhos, passando a percebê-los como importantes para a própria vida tanto quanto para o meio acadêmico.

Algumas destas mulheres, que tanto auxiliaram na minha formação, ainda estão lá, na comunidade de Campo Alegre, em Ciríaco. Hoje, acompanhadas de novas gerações, de filhas, noras e netas, ainda continuam se encontrando, dialogando, compartilhando saberes e experiências da vida cotidiana e de receitas/comidas.

Muito desta minha vontade de tirar proveito da disponibilidade de pesquisar com essas mulheres e, dessa forma, viver o agora e aproveitar o máximo disso, vem do fato de que essas minhas raízes parecem ir se apagando aos poucos. Minha avó faleceu há alguns anos e no ano passado, quando eu já estava no mestrado, meu avô também faleceu. A casa principal de onde vêm minhas lembranças era a deles, e ela foi demolida há um tempo. Ir para a comunidade ver essas mulheres e passar

pelo local onde ficava essa casa e ver um vazio me dói um pouco. Hoje, lá, só restou um pé de bergamota, justamente uma árvore frutífera, no meio da plantação de soja, o que restou de cheiro e sabor das minhas lembranças de infância. A propriedade, hoje, foi tomada pelo agronegócio e sua prática da monocultura. Percebo essa bergamoteira como símbolo de resistência.

Figura 3 - Antigo local da casa dos meus avós em Campo Alegre-Ciríaco/RS



Fonte: Acervo da autora 2023, durante as primeiras incursões à campo.

Voltando às questões da minha formação em História, e fazendo relações com esta pesquisa em um Programa de Pós-graduação em Educação, em que eu faço aproximações com a pesquisa na área da alimentação, graças à inter e transdisciplinariedade entre as áreas. Conforme Gimenes (2015, p. 17), a pesquisa da alimentação é abrangente e o ato alimentar tornou-se objeto de diversas áreas do conhecimento, incluindo a Sociologia, a Antropologia e a História. Segundo a autora,

A História merece aqui destaque, pois firma-se como uma disciplina de convergência, uma zona de fronteira a partir da qual conhecimentos inter e multidisciplinares se organizam com base em procedimentos metodológicos e discussões teóricas que buscam compreender em perspectiva de tempo e espaço manifestações e processos relacionados à alimentação humana (Gimenes, 2015, p.17).

Pesavento (2014, p. 118) aborda que um desafio que se dá no trabalho do/a historiador/a é visto a partir de entender sua subjetividade, a partir de “sua intuição, sua individualidade, sua trajetória de vida e sua inserção no mundo acadêmico e social”. Dessa forma, assumo desde já a minha subjetividade.

Penso sobre tudo isso enquanto cozinheiro, fico cozinhando pensamentos a partir das minhas experiências. Relembro Frei Betto, ao falar sobre Paulo Freire, comenta, que, ao ensinar sobre seu projeto pedagógico

Pedro viu a uva e não viu a ave que, de cima, enxerga a parreira e não vê a uva. O que Pedro vê é diferente do que vê a ave. Assim, Paulo Freire ensinou a Pedro um princípio fundamental da epistemologia: a cabeça pensa onde os pés pisam. O mundo desigual pode ser lido pela ótica do opressor ou pela ótica do oprimido (Betto, 1997, p. 1).

Ou seja, minha cabeça pensa onde meus pés pisam. Dessa forma, percebi que essa pesquisa precisava vir nesse exato momento, neste meu estágio de amadurecimento, tanto acadêmico, quanto pessoal. Hoje, com 33 anos, casada, mãe de 2 (um ‘bebê anjo’ e uma ‘bebê arco-íris’²), retomo meu olhar para questões do que é ser uma mulher no mundo acadêmico; sobre buscar aprender coisas novas e defender como aprendizado outros saberes.

Dessa maneira, poder retornar meu contato com mulheres importantes na minha jornada torna-se crucial na busca de analisar e compreender a importância dos seus saberes. Saberes estes que contribuem tanto no âmbito familiar quanto da comunidade em que estão inseridas.

Cabe ressaltar que, com esta pesquisa, proponho debater sobre questões de gênero, a fim de trazer maior reconhecimento à relevância dos estudos com as mulheres e sobre suas escritas, buscando considerá-las como sujeitos históricos, sociais, políticos, culturais e detentoras de suas próprias epistemologias (Vergutz, 2021), assim proporcionando maior visibilidade e reconhecendo o valor dos seus saberes e do seu trabalho. Para tanto, objetiva-se, nessa pesquisa, compreender como os saberes identificados/manifestados nos cadernos de receitas são mantidos,

² O termo "arco-íris" é usado de forma metafórica para representar a esperança e a felicidade que um bebê traz após a tempestade da perda, após ter um “bebê anjo”. Assim, um bebê arco-íris é visto como um símbolo de renovação e alegria para os pais após uma experiência dolorosa de perda gestacional. Essa também é uma característica muito forte que carrego, pois foi com a perda de um filho que fiquei mais reclusa e, justamente, após a vinda da minha segunda filha que ficou marcado meu retorno. Não se trata sobre o sonho de ser mãe, mas foi com base na mudança que algumas perdas e depois o ganho de outras responsabilidades que minha trajetória foi se moldando.

repassados e ressignificados entre as gerações de mulheres na comunidade de Campo Alegre em Ciríaco/RS.

Com esse propósito, pretendo analisar os cadernos de receitas produzido por oito mulheres residentes na localidade de Ciríaco/RS, considerando-os enquanto uma fonte histórica rica de significados e memórias. Esses cadernos não apenas apresentam descrições e passos para a execução/preparo de comidas, mas também revelam um significativo valor histórico e cultural e tornam-se uma valiosa forma de valorização e reconhecimento destes saberes transmitidos entre gerações por essas mulheres. Os cadernos de receitas demonstram-se documentos nos quais muitas delas realizam procedimentos de anotações de receitas tradicionais, do dia a dia, ou consideradas para dias especiais, remetendo a suas práticas e rituais de comensalidade. Nestas escritas, frequentemente elas retornam com revisões e o expandem ao longo do tempo, refletindo mudanças ocasionadas pelo grande volume de receitas compartilhadas na internet ou redes sociais, ou de pensamentos, responsabilidades e funções na vida doméstica.

Essas práticas que se dão na cozinha me possibilitam refletir sobre ela enquanto espaço, mas também como um local onde se tem capacidade de desenvolver conhecimentos e (re)existências do/sobre o mundo, permeados pelos sabores, saberes e pelos prazeres do paladar. A comida, as receitas, ensinam a harmonizar ingredientes, a transformar sabores e a converter as coisas do mundo em energia para o corpo.

Dessa forma, observo, a partir dos saberes e das receitas que herdei de mulheres como minha mãe, tias e avó, as quais, hoje, ajudam a compor meu próprio caderno de receitas, que elas não representam um único caminho para meus preparos. Pelo contrário, elas me proporcionam a oportunidade de construir novos caminhos, seja ao repensar sozinha ou acompanhada. Pois é ao se envolver com as receitas que se criam continuidades e descontinuidades, isto é, elas podem refletir (re)existências. Essa é a perspectiva proposta para pensarmos quanto às receitas: não como um destino predefinido/fixo, mas como uma jornada, como elementos de uma construção que compõe a história e deixa contribuições, e por isso mesmo, tão relevantes, também, na pesquisa.

1.1.2 Revisão bibliográfica e justificativa acadêmica

A partir das reflexões anteriores, meu interesse se voltou para compreender o panorama das pesquisas acadêmicas, relacionadas à temática proposta. Esse importante processo de busca trouxe diferentes contribuições, desvelou algumas lacunas e me possibilitou uma compreensão mais abrangente sobre a importância social e cultural da alimentação.

Nesse sentido, uma revisão bibliográfica foi feita no Catálogo de Teses e Dissertações da CAPES³, buscando por trabalhos que aproximem abordagens com as temáticas que pretendo desenvolver na pesquisa de Mestrado junto ao Programa de Pós-Graduação em Educação, as quais são: educação, saberes populares, alimentação, mulheres, memória e cadernos de receitas, tencionando-os a partir de abordagens da educação popular. Para tanto, o levantamento feito foi realizado através do uso de descritores pertinentes à temática da pesquisa, para, assim, ter-se uma compreensão da totalidade de pesquisas que versam sobre alguns dos descritores ou a partir da combinação entre eles.

Desta forma, foram delimitados os seguintes descritores, combinados com um operador booleano: “Saberes Populares” AND “Mulheres”; “Saberes Populares” AND “Comida”; “Saberes Populares” AND “Alimentação”; “Saberes Populares” AND “Mulheres” AND “Alimentação”; “Saberes Populares” AND “Mulheres” AND “Comida”; “Saberes” AND “Culinária Regional”; “Comida” AND “Memória”; “Cultura Alimentar” AND “Memória”; “Cadernos de Receitas” AND “Memória”; “Receitas” AND “Mulheres”; “Manuscritos Culinários” AND “Memória” E “Manuscritos Culinários” AND “Mulheres”.

Destas combinações, foram encontrados oitenta e oito (88) trabalhos, desconsiderando oito (8) repetições e um (1) trabalho que não foi autorizada a publicação. Destes setenta e nove (79), sessenta e quatro (64) são dissertações de mestrado e quinze (15) são teses de doutorado. As pesquisas datam desde 1996 até 2024. Sendo 60 destes trabalhos escritos por mulheres e 19 feitos por homens. Os trabalhos dividem-se da seguinte forma, entre as regiões: na região Sul, foram produzidas 30 pesquisas (Paraná - 13; Rio Grande do Sul – 11; Santa Catarina – 6); Sudeste, 24 (São Paulo –15; Rio de Janeiro – 6; Minas Gerais – 2; Espírito Santo –

³ Disponível em: <https://catalogodeteses.capes.gov.br/>.

1); Centro-Oeste, 8 (Goiás - 6; Mato Grosso – 2); Nordeste, 11 (Paraíba - 3; Pernambuco – 1; Bahia – 4; Ceará - 1; Sergipe – 1 e Rio Grande do Norte – 1); Norte, 3 (Pará - 3); e, Distrito Federal, 3. Dentre as universidades, destacam-se a Universidade Federal do Paraná (com 10 trabalhos) e a Universidade Federal de Goiás (com 6 trabalhos). Esses dados estão descritos nas tabelas a seguir.

Tabela 1 – Tipos de trabalhos - Revisão bibliográfica

Tipo de trabalho	Quantidade
Dissertações de mestrado	64
Teses de doutorado	15

Fonte: Elaborada pela autora 2024

Tabela 2 – Gênero dos autores: Revisão bibliográfica

Gênero	Quantidade
Mulheres	60
Homens	19

Fonte: Elaborada pela autora 2024

Tabela 3 – Região de produção: Revisão bibliográfica

Região	Total	RS	SC	PR	SP	RJ	MG	ES	GO	MT	PB	PE	BA	CE	SE	PA	BH
Sul	30	11	6	13													
Sudeste	24				15	6	2	1									
Centro-Oeste	8								6	2							
Nordeste	11										3	1	4	1	1		
Norte	3															3	
Distrito Federal	3																3

Fonte: Elaborada pela autora 2024

Tabela 4 – Universidades: Revisão bibliográfica

Universidade	Quantidade
Universidade Federal do Paraná	10
Universidade Federal de Goiás	6
Outras Universidades	72

Fonte: Elaborada pela autora 2024

Vale ressaltar que, no Brasil, a área da história da alimentação vem se estabelecendo, de maneira mais nítida, nos últimos vinte anos. Conforme o importante grupo de pesquisa/trabalho do professor e pesquisador Carlos Roberto Antunes dos Santos.⁴ A partir de suas pesquisas e, conseqüentemente, suas orientações de Mestrado e Doutorado junto ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná, diversas/os pesquisadoras/es se debruçaram nas diferentes abordagens e problematizações que a alimentação permite. Conforme Abraão (2018), um dos principais marcos importantes para a institucionalização dos estudos ligados à cultura alimentar se dá em 1993, com a criação do grupo de pesquisa no Departamento de História da Universidade Federal do Paraná, o qual produziu estudos em História e Cultura da Alimentação,

com um olhar para a memória gustativa das diferentes cozinhas, discutindo a relação entre cultura regional e cultura globalizada, em um contexto que dá relevo ao interesse cultural e econômico pelo patrimônio imaterial inscrito na prática da Gastronomia (Abraão, 2018, p. 36).

Nesta universidade, entre 1997 e 2014, foram produzidos 24 trabalhos de historiografia da alimentação, entre dissertações e teses de doutoramento. Estes trabalhos foram orientados pelo professor e pesquisador Carlos Roberto Antunes dos Santos, falecido em julho de 2013 (Gimenes, 2015).

Desse modo, é inegável o importante trabalho, valorização e visibilidade no campo da alimentação que o grupo coordenado pelo então professor traz para a pesquisa nacional e internacional. Muitas pesquisas e pesquisadoras/es, hoje, reconhecidos, ampliaram a importância de compreender a alimentação para além das características nutricionais, possibilitando um amplo reconhecimento e consistência, inclusive a partir da formação de novas/os pesquisadoras/es em programas de pós-graduação *stricto sensu*.

Esse processo de revisão bibliográfica se estabeleceu com base em três etapas: 1) Coleta e arquivamento: nesta etapa, todos os relatórios de dissertações e teses localizados foram organizados em um arquivo no software Word, depois, todos foram baixados em PDF e arquivados em uma pasta específica; 2) buscou-se

⁴ Carlos R. A. dos Santos faleceu em julho de 2013 e deixou um grande legado através de suas obras e publicações. Destaca-se, também, que os pesquisadores que estavam vinculados ao importante grupo de pesquisa, hoje continuam a exercer pesquisas no âmbito da alimentação, tanto nacional quanto internacionalmente.

compreender o que os trabalhos comunicavam, isto é, nesta etapa realizei uma pré-análise e sistematização dos metadados dos resultados em planilhas do Excel; e, 3) Através de uma minuciosa e cuidadosa análise dos trabalhos, empreendi esforços para uma compreensão mais profunda da forma como eles se relacionam com as temáticas da minha pesquisa. Este processo de avaliação criteriosa teve como objetivo identificar aqueles que estão em sintonia com as características e objetivos do meu estudo, enquanto excluía aqueles que não apresentavam essa convergência.

Para estabelecer os critérios de inclusão e exclusão, adotei uma abordagem que envolveu a inclusão daqueles trabalhos que abordassem pelo menos três das temáticas centrais desta pesquisa, que são educação, saberes populares, alimentação, mulheres, memória e cadernos de receitas, já brevemente apresentadas na justificativa pessoal. Essa estratégia garantiu que apenas os trabalhos mais relevantes e alinhados com o escopo do meu projeto fossem considerados para inclusão na minha lista, enquanto os demais foram excluídos.

Desse último processo, pude identificar que doze trabalhos apresentam maior relação com as temáticas propostas, demonstrando mais afinidade e/ou potencial para estabelecer diálogos com a pesquisa que pretendo realizar. Foi observado que, dentro desse grupo de trabalhos, dez deles foram desenvolvidos na região Sul do país. Vale ressaltar, entretanto, que somente três dessas pesquisas foram conduzidas em Programas de Pós-Graduação em Educação, também localizados na região Sul, sendo que duas delas pertence à mesma instituição à qual estou vinculada. Dessa forma é possível perceber uma lacuna que ainda não é muito explorada na área da educação e em outros grupos de pesquisa.

Mesmo obtendo estes três trabalhos na área da educação, estes não fazem a mesma aproximação entre a educação, os saberes populares, a memória, a alimentação e os cadernos de receitas, deixando, portanto, em aberta a possibilidade de pesquisa da qual tomo partido e trazendo relevância para ela.

Na tabela 1 – Levantamento bibliográfico de teses e dissertações, apresento as informações importantes e que guiaram a escrita e análise das informações. A análise esteve baseada em perceber principalmente o título, a temática, os objetivos, as abordagens teóricas e a área de concentração de cada trabalho, exercício do qual se destacaram algumas pesquisas.

Tabela 5 - Revisão bibliográfica de teses e dissertações

Autor/a	Título	Ano	Tipo	Temática	Objetivos	Área de concentração
Solange Menezes Da Silva Demeterco	Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidades	1998	Dissertação	Aspectos simbólicos relacionados ao ato de alimentar-se e produção, sistematização e transmissão do saber culinário através da memória.	Analisar em que medida as informações contidas nos cadernos de receitas refletem as mudanças na seleção, preparo, consumo de determinados alimentos e na criação e estrutura de certos pratos, resgatando aquelas receitas que seriam consideradas importantes, exatamente por constituírem-se numa tradição familiar ou por terem sido consagradas em momentos de comensalidade	História
Juliana Cristina Reinhardt	O Pão Nosso De Cada Dia A Padaria América E O Pão Das Gerações Curitibanas	2002	Dissertação	Tradição do fazer e do comprar relacionado à padaria América.	Entender a tradição de se fazer e se comprar o pão na Padaria América. O que faz com que a família Engelhardt mantenha a tradição de fazer o pão? O que leva uma determinada clientela a continuar frequentando esta padaria transmitindo esta tradição a seus filhos e netos?	História
Solange Menezes Da Silva Demeterco	Sabor E Saber: Livros De Cozinha, Arte Culinária E Hábitos Alimentares. Curitiba: 1902 - 1950	2003	Tese	Transformações associadas à alimentação, particularmente o gosto, as práticas e hábitos alimentares.	Demonstrar que com fontes inéditas na historiografia brasileira – os livros de cozinha -, pode-se fazer história da alimentação, sempre partindo da análise do alimento enquanto categoria histórica.	História
Juliana Cristina Reinhardt	Dize-me o que comes e te direi quem és:	2007	Tese	Tradições culinárias entre os descendentes de	Conhecer as tradições culinárias de ontem e de hoje presentes no cotidiano, finais de semana, aniversários, Natal, Páscoa e outras	História

	alemães, comida e identidade			imigrantes alemães luteranos em Curitiba.	celebrações, percebendo as mudanças, adaptações, incorporações e exclusões que ocorreram entre elas, bem como o sincretismo evidenciado pelas mesmas, produto do contato entre as diversas culturas formadoras da sociedade curitibana.	
Nádia Rosana Fernandes de Oliveira	Sabores na História: Um estudo a partir dos saberes e fazeres alimentares de agricultores familiares de Jaboticaba, RS	2009	Dissertação	Relações alimentares que os sujeitos possuem com o seu ambiente e entre si, levando em conta q as apropriações do espaço agroecológico em que os grupos vivem.	Investigar os saberes e as práticas envolvidas na alimentação de agricultores familiares do município de Jaboticaba/RS, considerando suas trajetórias histórico-sociais, memórias e percepções acerca da comida.	Extensão Rural
Karini Lunardi	Pedagogias produzidas por mulheres no Clube de Mães Mulher Gaúcha da zona rural de Santo Ângelo	2009	Dissertação	As pedagogias produzidas em clubes de mães.	Identificar e compreender quais pedagogias produzidas no Clube de Mães Mulher Gaúcha contribuem para manter a participação em grupo orientados por entidades como a Emater/Ascar.	Educação
Alessandra Gomes Coutinho Ferreira	Manuscritos Culinários Congregacionais: Vozes E Escrituras De Freiras Da Cidade De João Pessoa	2010	Dissertação	Tradições discursivas em manuscritos culinários congregacionais.	Quais são as vozes fixadas e a visão performativa que emergem dos manuscritos a partir das escrituras; como as escrituras eram organizadas nos cadernos e como eram descritas a execução das receitas; o que mudou e o que permaneceu como registro ortográfico da época em que as receitas foram fixadas.	Linguística
Luanna Vaz Amaro	Do Manuscrito Ao Impresso: Tradição	2012	Dissertação	Tradição discursiva em manuscritos culinários.	Revelar como as Tradições Discursivas são reproduzidas nos Manuscritos Culinários numa	Linguística

	Discursiva Das Receitas Culinárias				perspectiva histórico-diacrônica através de receitas impressas publicadas em colunas de jornais, revistas femininas, propagandas, em embalagens de comestíveis, apostilas de cursos culinários coletadas em cadernos de receitas de donas de casa da cidade de João Pessoa, na segunda metade do século XX.	
Everton Luiz Simon	Culinária regional: história, saberes e identidade regional no Vale do Rio Pardo/RS - Brasil.	2014	Dissertação	História, saberes e identidade regional no Vale do Rio Pardo.	Colaborar na compreensão do papel da alimentação e da culinária no contexto do desenvolvimento regional, analisando a contribuição dos modelos alimentares dos colonizadores na alimentação na região do Vale do Rio Pardo, frente às transformações provocadas pela globalização.	Desenvolvimento Regional
Juliana Lucinda Venturelli	Narrativas culinárias E cadernos de receitas do sul de minas: Da memória oral à memória escrita	2016	Dissertação	Análise de receitas, perpetuação e transmissão destas receitas através da oralidade e da escrita.	Analisar as receitas culinárias presentes nas narrativas orais e nos cadernos e verificar como foram e são transmitidas desde o início do século XIX até o presente momento; como as novas gerações se relacionam com a cozinha tradicional mineira e se há presença de métodos tradicionais nos modos de fazer as receitas em detrimento das inovações tecnológicas.	Memória Social
Cristiane Corneli	Saberes populares e de(s)colonialização do conhecimento: círculos dialógicos e	2022	Dissertação	Saberes populares e a de(s)colonialidade do conhecimento.	Analisar os saberes populares existentes no processo educativo e de trabalho das mulheres do campo, bem como de que forma podem de(s)colonializar o conhecimento científico.	Educação

	cartas pedagógicas entre mulheres do campo					
Hosana Hoelz Ploia	Saberes de cozinheiras-educadoras em Escolas Famílias Agrícolas do Vale do Rio Pardo/RS	2024	Dissertação	Saberes de cozinheiras-educadoras em duas Escolas Famílias Agrícolas do Vale do Rio Pardo.	Compreender como se manifestam e se caracterizam saberes de cozinheiras-educadoras em Escolas Famílias Agrícolas do Vale do Rio Pardo.	Educação

Fonte: Elaborada pela autora (2024).

Descrevo esses trabalhos a seguir, em atenção a determinadas particularidades de diálogo com a minha pesquisa intencionada. Ressalta-se que, como farão parte de minha análise bibliográfica, estes trabalhos retornarão para mais análises e aprofundamentos ao longo de meu trabalho.

Pelo descritor “saberes populares” AND “mulheres” foram encontrados 12 trabalhos, um deles não publicado, dos quais, 11 são dissertações e 1 tese. Destes, ao confrontar os dados da planilha, como temática, conceitos, base teórica e área de concentração, selecionei o trabalho de Cristiane Corneli (2022) e de Hosana Hoelz Ploia (2024), sendo estes, os trabalhos que apresentaram maior número de afinidades em relação às temáticas, aproximando-se das temáticas de educação, saberes populares e mulheres. Ambas as pesquisadoras foram alunas do mesmo PPG e estão vinculadas aos mesmos Grupos de Pesquisa que participo que são eles, “Educação, trabalho e alimentação: saberes e práticas em espaços não escolares” e “Educação Popular, Metodologias Participativas e Estudos Decoloniais”.

O primeiro trabalho, de Cristiane Corneli (2022), intitulado “Saberes populares e de(s)colonialização do conhecimento: círculos dialógicos e cartas pedagógicas entre mulheres do campo”, buscou mostrar, através da perspectiva freireana, tramas e contradições entre os saberes populares e científicos, desvelados através da pedagogia da alternância. Fruto de uma pesquisa na área da educação, a dissertação emprega recursos de codificação e decodificação de temas geradores (“trabalho”, “mulheres” e “saberes populares”). Usando de cartas pedagógicas como fontes, aponta para a reivindicação das mulheres quanto à preocupação relativa aos apagamentos dos saberes populares, seus e das gerações anteriores, ao longo do tempo, colocando-os na invisibilidade.

O segundo, de Hosana Hoelz Ploia (2024), que, assim como eu, foi orientada pelo professor Dr. Everton Luiz Simon, está intitulado “Saberes de cozinheiras-educadoras em Escolas Famílias Agrícolas do Vale do Rio Pardo/RS”. Sua pesquisa se atenta aos saberes de cozinheiras-educadoras em duas Escolas Famílias Agrícolas do Vale do Rio Pardo, desde a relação dialética entre trabalho-educação-alimentação. Nesse sentido, nesta pesquisa, a pesquisadora busca compreender como se manifestam e se caracterizam saberes de cozinheiras-educadoras em Escolas Famílias Agrícolas do Vale do

Rio Pardo. Com inspiração no método freireano e pesquisando com quatro cozinheiras-educadoras das escolas, a proposta foi compreender a formação das mulheres enquanto cozinheiras-educadoras; identificar e caracterizar como saberes das cozinheiras-educadoras se manifestam em práticas alimentares; e, compreender como os saberes das cozinheiras-educadoras contribuem para a educação popular no Vale do Rio Pardo. Esta pesquisa se aproxima de minhas intenções por aproximar os saberes, as mulheres e as práticas alimentares, percebendo que os saberes das cozinheiras-educadoras representam a reciprocidade entre trabalho, educação e práticas alimentares, uma relação de práxis pautada na materialidade da reprodução da nossa existência, em coletivo.

Através do descritor "Saberes Populares" AND "Comida", não foram encontrados trabalhos, me fazendo sugerir um novo descritor, "Saberes Populares" AND "Alimentação", o qual resultou em 4 trabalhos, sendo 3 deles da área da saúde (enfermagem e nutrição), com enfoque em saúde alimentar, e apenas um da área da educação. Este, por sua vez, mantém seu foco em confrontar questões de políticas públicas da educação, não fazendo maiores relações com as temáticas selecionadas para esta pesquisa.

Ao buscar pelo descritor "Saberes Populares" AND "Mulheres" AND "Alimentação", encontrei apenas um trabalho já revisado anteriormente e não selecionado por se tratar de um estudo da enfermagem sobre as gestantes e sua preocupação com o peso durante a gestação, enquanto pelo descritor "Saberes Populares" AND "Mulheres" AND "Comida" não foi encontrado nenhum trabalho.

Ao pesquisar através do descritor "Saberes" AND "Culinária Regional", encontrei sete trabalhos. Destes, destaco o trabalho de Everton Luiz Simon (2014), com sua dissertação intitulada "Culinária regional: história, saberes e identidade regional no Vale do Rio Pardo/RS - Brasil", produzida na área de Desenvolvimento Regional, em que buscou aproximar a compreensão do papel da alimentação e da culinária no contexto do desenvolvimento regional, analisando a contribuição dos modelos alimentares dos colonizadores na alimentação na região do Vale do Rio Pardo/RS, perante às transformações provocadas pela globalização. O pesquisador estabelece uma relação entre alimentação e culinária com o desenvolvimento regional, a partir da história, dos

saberes e da identidade regional. Aproximo este trabalho com a temática proposta neste projeto, por trazer à tona questões de alimentação, a perpetuação de saberes e a memória, contribuindo para minha pesquisa.

Durante a busca pelo descritor “Comida” AND “Memória”, e ao selecionar determinadas áreas de pesquisa (antropologia; educação; extensão rural; geografia; história; história do Brasil; história regional do Brasil interdisciplinar; sociais e humanidades; sociologia), foram encontrados 29 trabalhos.

Chamamos a atenção para o trabalho, na área de História, feito por Solange Menezes Da Silva Demeterco. Em sua dissertação (1998), com o título de “Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidades”, a pesquisa realizada pela pesquisadora aproxima-se de temáticas como cadernos de receitas, memória e mulheres, contribuindo relevantemente para a minha pesquisa. A autora analisa os aspectos simbólicos relacionados ao ato de alimentar-se, de produção, sistematização e transmissão do saber culinário. Para tanto, ela buscou analisar em que medida as informações contidas nos cadernos de receitas refletem as mudanças na seleção, preparo, consumo de determinados alimentos e na criação e estrutura de certos pratos, resgatando aquelas receitas que seriam consideradas importantes, exatamente por constituírem-se numa tradição familiar ou por terem sido consagradas em momentos de comensalidade. Seguindo sua pesquisa, agora na tese (2003), intitulada “Sabor e saber: livros de cozinha, arte culinária e hábitos alimentares. Curitiba: 1902 – 1950”, a autora avança na pesquisa, agora com os livros de receitas - que teve acesso ainda no período de sua dissertação – como objetos de análise. Esta pesquisa em nível de doutoramento estabeleceu aproximações entre a transmissão e perpetuação de saberes, a alimentação e a memória. Neste momento, a autora busca demonstrar que, com fontes inéditas na historiografia brasileira – os livros de cozinha, pode-se fazer história da alimentação, sempre partindo da análise do alimento enquanto categoria histórica.

Ainda no mesmo descritor, destaca-se o trabalho, na área de Extensão Rural, de Nádia Rosana Fernandes De Oliveira (2009), com a dissertação intitulada “Sabores na história: um estudo a partir dos sabores e fazeres alimentares de agricultores familiares de Jaboticaba, RS”, no qual destaca as

relações alimentares que os sujeitos possuem com o seu ambiente e entre si, levando em conta que as práticas são realizadas conforme apropriações do espaço agroecológico em que os grupos vivem. A autora busca, através de entrevistas, investigar os saberes e as práticas envolvidas na alimentação de agricultores familiares do município de Jaboticaba/RS, considerando suas trajetórias histórico-sociais, memórias e percepções acerca da comida, usando-se de categorias de análise baseadas em Poulain (2004). A pesquisadora aponta que, na divisão do trabalho a partir do gênero, fica expressa a identificação feminina na apropriação dos saberes ligados à alimentação. Isto demonstra sua aproximação com as temáticas da memória, alimentação e as mulheres.

A pesquisa de Juliana Cristina Reinhardt, na área de História, também chama a atenção. Em sua dissertação de mestrado (2002), intitulada “O pão nosso de cada dia, a padaria América e o pão das gerações curitibanas”, produzida na Universidade Federal do Paraná, a pesquisadora busca entender a tradição do fazer e do comprar relacionado à padaria América. O estabelecimento em questão situa-se em Curitiba e destaca-se por ser a padaria mais antiga em atividade da cidade. Questionando-se quanto à tradição de se fazer e se comprar o pão na Padaria América; sobre o que faz com que a família Engelhardt mantenha a tradição de fazer o pão; o que leva uma determinada clientela a continuar frequentando esta padaria, transmitindo esta tradição a seus filhos e netos; qual o significado desta padaria e de seus pães para a família Engelhardt e para seus clientes; e, sobre o que leva esta padaria artesanal a continuar no mercado. Desse modo, nesta pesquisa, a autora usa-se da perspectiva da História Oral, fazendo contrapontos entre o conservadorismo e os processos de rupturas na produção da padaria e suas receitas. Faz-se relação com as temáticas de memória, alimentação e a perpetuação de saberes ao manter a tradição da compra e consumo de pão.

Da mesma pesquisadora, destaco, ainda, sua tese de doutorado (2007), com o título de “Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade”. Neste trabalho, ainda na mesma universidade, a pesquisadora busca, entre a sociedade curitibana, conhecer as tradições culinárias de ontem e de hoje presentes no cotidiano, finais de semana, e datas festivas, percebendo as mudanças, adaptações, incorporações e exclusões que ocorreram entre

elas, além de como o sincretismo, evidenciado pelas mesmas, é produto do contato entre as diversas culturas formadoras desta sociedade em questão. A pesquisadora debruçou-se sobre as tradições culinárias entre os descendentes de imigrantes alemães luteranos em Curitiba. Para tanto, apoiou-se nos procedimentos de entrevistas e fontes impressas, destacando que estas trazem à tona a reafirmação ou renovação de uma identidade étnica alemã, através da memória que a comida pode despertar, traduzindo-se em uma memória coletiva. Portanto, a sua pesquisa aproxima-se de temáticas como memória, alimentação e manutenção de saberes.

Ao seguir com o descritivo “Cultura Alimentar” AND “Memória”, encontraram-se oito trabalhos, sendo nenhum deles produzido na área da educação. A maioria dos trabalhos mantém o foco no turismo (caso dos estudos feitos em programas de Turismo) ou na patrimonialização (caso dos trabalhos produzidos na área de História e de Sociedade, Cultura e Fronteiras), não possuindo maiores vínculos possíveis com a temática da minha pesquisa. Já a partir do descritor “Cadernos de Receitas” AND “Memória”, encontrei 2 trabalhos, um deles já listado acima (dissertação de Solange Demeterco) e o outro sendo a Dissertação de Juliana Lucinda Venturelli (2016), com o título de “Narrativas culinárias e cadernos de receitas do sul de Minas: da memória oral à memória escrita”. Neste trabalho, dentro da área da Memória Social, a pesquisadora percorreu onze municípios do Sul de Minas Gerais, seguindo o caminho da Estrada Real. Durante a pesquisa etnográfica, foram feitas entrevistas, fotografias e um filme de 17 minutos. A pesquisadora busca analisar as receitas culinárias presentes nas narrativas orais e nos cadernos, verificando como foram e são transmitidas desde o início do século XIX até o presente momento; questiona-se como as novas gerações se relacionam com a cozinha tradicional mineira e se há presença de métodos tradicionais nos modos de fazer as receitas em detrimento das inovações tecnológicas. Diante disso, esta pesquisa se aproxima dos temas de memória, cadernos de receitas e alimentação.

Conforme os descritores “Manuscritos Culinários” AND “Memória” e “Manuscritos Culinários” AND “Mulheres”, foram encontrados os mesmos 3 trabalhos. Os três são da área da Linguística. Chamo a atenção para o trabalho de Luanna Vaz Amaro (2012), com o título “Do manuscrito ao impresso: tradição

discursiva das receitas culinárias”, o qual aproxima temas como cadernos de receitas, memória e alimentação. A pesquisadora aponta que as escolhas das receitas culinárias de cada autora dos manuscritos estão condicionadas à sociedade e à cultura a que determinado grupo pertencem. Desse modo, entende-se que a comida transcende o caráter fisiológico e possui um caráter social, histórico, linguístico e cultural. A pesquisa pretendeu revelar como as Tradições Discursivas são reproduzidas nos Manuscritos Culinários numa perspectiva histórico-diacrônica, através de receitas impressas publicadas em colunas de jornais, revistas femininas, propagandas, em embalagens de comestíveis, apostilas de cursos culinários coletadas em cadernos de receitas de donas de casa da cidade de João Pessoa, na segunda metade do século XX. O trabalho traz evidências das mudanças, os mecanismos inconscientes da manifestação identitária e social desse determinado grupo, através de práticas culturais que se repetem dos impressos para os manuscritos e dos manuscritos para os impressos.

Com a busca pelo último descritor, “Receitas” AND “Mulheres”, encontrei 20 trabalhos. Alguns destes tratam de questões como produção e venda de insumos (caso da área de Economia, Administração e Contabilidade), outros da Psicologia da História, Literatura e Semântica - tratam sobre revistas e lições de comportamentos, em que as receitas são citadas enquanto enquadramento das mulheres em determinados comportamentos, esperados pelos autores das revistas e parte da sociedade em questão. A esta altura do levantamento, as repetições também começam a aparecer mais, nesse caso, duas vezes. Dois destes vinte trabalhos apresentam maiores ligações com minhas temáticas.

Da mesma maneira que o último trabalho citado, a dissertação com o título de “Manuscritos culinários congregacionais: vozes e escrituras de freiras da cidade de João Pessoa”, da pesquisadora Alessandra Gomes Coutinho Ferreira (2010), também é da área de Linguística. Este faz uma análise de tradições discursivas em manuscritos culinários. No entanto, o enfoque deste trabalho é nos manuscritos culinários congregacionais, tratando de questões que relacionam mulheres, cadernos de receitas, religião e memória. Foi evidenciado o modo como as escrituras eram organizadas nos cadernos, a maneira como eram descritas as execuções das receitas, o que mudou e o que

permaneceu como registro ortográfico da época em que as receitas foram fixadas.

O último trabalho analisado foi a dissertação de Karini Lunardi (2009), na área da Educação, intitulado “Pedagogias produzidas por mulheres no Clube de Mães Mulher Gaúcha da zona rural de Santo Ângelo”. Durante sua pesquisa, a autora pretendeu identificar e compreender quais pedagogias, produzidas no Clube de Mães Mulher Gaúcha, contribuem para manter a participação em grupo orientados por entidades como a EMATER/ASCAR. Tencionando diferentes pedagogias na relação entre as mulheres que frequentam o clube e a relação destas mulheres com a agricultura familiar. Relacionando-se com temas como a educação, mulher e a memória.

Ao finalizar o processo de revisão bibliográfica e leitura criteriosa da seleção das pesquisas com base em temáticas correlatas à pesquisa proposta, pude observar uma lacuna significativa, visto que nenhuma delas se dedicam a compreender a importância dos cadernos de receitas como um instrumento pedagógico. Além disso, destaco que, no contexto do Rio Grande do Sul, não foram localizadas pesquisas que analisam as práticas alimentares através de cadernos de receitas como importante fonte documental. Ademais, as pesquisas anteriormente citadas se aprofundam nos conhecimentos culinários das mulheres, contudo, não estabelecem vínculos entre esses conhecimentos e as possíveis oportunidades de emancipação das mulheres por meio do trabalho e da escrita dos cadernos. Essa lacuna na literatura existente ressalta a relevância e a possibilidade de originalidade da abordagem proposta em minha pesquisa.

1.2 Os percursos da pesquisa - entre receitas, cadernos e histórias de mulheres – Parte 2

1.2.1 Problema, objetivo geral e específicos

Neste trabalho, proponho tratar sobre a relação entre a alimentação e a educação, através dos saberes das mulheres e os processos educativos na cozinha e na escrita, a partir de aspectos simbólicos, desde a escolha de alimentos até os modos de preparo e consumo, baseando-me em cadernos de receitas e nos relatos das mulheres do município de Ciríaco/RS.

Para tanto, a pergunta que orienta a pesquisa é: de que maneira os saberes, identificados/manifestados nos cadernos de receitas, são mantidos, repassados e ressignificados entre as gerações de mulheres na comunidade Campo Alegre, em Ciríaco/RS?

Dessa forma, o objetivo geral da pesquisa busca compreender como os saberes identificados/manifestados nos cadernos de receitas são mantidos, repassados e ressignificados entre as gerações de mulheres na comunidade de Campo Alegre, em Ciríaco/RS.

Os objetivos específicos, por sua vez, propõem:

- 1- Entender como são constituídos os cadernos de receitas, buscando reconhecer porque, como, para que e para quem são direcionadas as escritas;
- 2- Compreender como os saberes culinários são preservados e transmitidos através de cadernos de receitas entre gerações e sua correlação com aspectos de tradição e memória;
- 3- Identificar e compreender como essas escritas culinárias colaboram para a emancipação das mulheres.

1.2.2 Procedimentos e cuidados éticos na/da pesquisa

Questões éticas, sobre o que estaria certo ou errado, estão sempre presentes na nossa vida. Conforme Severino (2014), tudo o que fazemos

envolve ideias e julgamentos, isso é algo natural da condição humana. Nossa forma única de ver o mundo, influenciada pela subjetividade, impacta o que valorizamos e conhecemos. Cada ação carrega aspectos éticos (o que é certo) e epistêmicos (o que sabemos). A ética, portanto, passa a guiar nossas ações moralmente, enquanto a epistemologia lida com a validade de nossas crenças. A interação dessas dimensões molda nossa vida e interação com o mundo. Não se limitando apenas a questões filosóficas, o debate sobre a ética

ganha ressonância nos mais variados lugares culturais e institucionais, produzindo repercussões e induzindo medidas que causam impacto na vida cotidiana das comunidades, pois o que está em jogo afeta todas as pessoas, sem exceção (Severino, 2014, p. 200).

Considerando a importância destas questões éticas quando envolvem a pesquisa, e, nesse caso, especificamente a pesquisa no campo da Educação, precisamos levar em consideração os princípios, os cuidados, os procedimentos e o compromisso assumido pela pesquisadora com as participantes.

Dos compromissos e princípios éticos assumidos nesta pesquisa, me apoio na Resolução 510/2016, na qual é considerado que “[...] a pesquisa em ciências humanas e sociais exige respeito e garantia do pleno exercício dos direitos dos participantes, devendo ser concebida, avaliada e realizada de modo a prever e evitar possíveis danos aos participantes.” (Brasil, 2016, p. 1).

É possível destacar os princípios éticos, em conformidade com o Art. 3º da Resolução 510/2016: do Inciso “IV - empenho na ampliação e consolidação da democracia por meio da socialização da produção de conhecimento resultante da pesquisa, inclusive em formato acessível ao grupo ou população que foi pesquisada” ou seja, quanto ao retorno dos resultados finais desta pesquisa para a população pesquisada, que constará no cronograma final. Do Inciso “VII – garantia da confidencialidade das informações, da privacidade dos participantes e da proteção de sua identidade, inclusive do uso de sua imagem e voz”; e, do Inciso “VIII – garantia da não utilização, por parte do pesquisador, das informações obtidas em pesquisa em prejuízo dos seus participantes” (Brasil, 2016, p. 5).

Em vista disso é que posso assumir o comprometimento em apresentar a proposta desta pesquisa, tanto na sua justificativa, metodologia e objetivos,

bem como as contribuições de sua participação quanto a possíveis riscos decorrentes da pesquisa. Ao entender e tratar de informações e reflexões delas, buscarei evitar possíveis exposições que possam vir a causar constrangimento. Em conformidade aos procedimentos éticos de pesquisa em Educação, será feita a leitura do Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE) em conjunto destas mulheres convidadas a participar da pesquisa. Será incluída a solicitação/autorização no uso 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. Estando em acordo, o Termo será assinado em duas vias pela pesquisadora e participante, disponibilizando-se cópia a ficar com as participantes.

Em casos de eventuais danos, materiais ou imateriais, causados pela pesquisa a quem participa dela, fico compromissada a propiciar a devida assistência, conforme previsto no Inciso X do Art. 3º (Brasil, 2016).

Considero, também a importância da devolutiva, também, por esta pesquisa estar sendo construída com a participação e apoio de outras pessoas, não somente por mim e meu orientador. As mulheres participantes da pesquisa abriram suas casas, seus cadernos e se colocaram dispostas a participar da pesquisa. Desse modo, a pesquisa é “[...] mais que unicamente pedagógica [...] obrigatoriamente, ética e política, em que assumimos uma corresponsabilidade no fazer e no viver nossas investigações” (Souza; Novais; Vasconcelos, 2023, p. 10-11). Ademais, [...] a intencionalidade política sobre com quem, contra quem, a favor de que e de quem estamos, quando fazemos pesquisa, sedimenta posturas em que o processo investigativo-formativo será transformador e promotor de autonomia, solidariedade e justiça (Souza; Novais; Vasconcelos, 2023, p. 17). Eticamente, a minha relação com as mulheres foi sendo constituída pela sua acolhida em suas casas. A partir de conversas iniciais, entre momentos de conversa e de silêncio, de sorrisos e lágrimas, partilha de alimentos e bebidas.

Dessa maneira se dará parte da devolutiva, em momentos de retorno e em de conversas, além da disponibilidade do texto e possíveis novos encontros. Destaco que fui convidada por elas para passar o natal de 2024 juntas, no entanto, por questões familiares não pude comparecer, mesmo assim, esse

convite denota a receptividade dessas famílias comigo, tanto como mulher quanto pesquisadora.

1.2.3 Metodologia da pesquisa

Tendo em conta a apresentação do problema, os objetivos, geral e específicos, já delimitados, e levando em consideração os procedimentos e cuidados éticos que apresentei para esta pesquisa, pretendo seguir, metodologicamente, uma abordagem qualitativa⁵. Uma vez que se entende a essencialidade qualitativa das pesquisas das Ciências Sociais e que

a pesquisa qualitativa responde a questões muito particulares. Ela se preocupa, nas ciências sociais, com um nível de realidade que não pode ser quantificado. Ou seja, ela trabalha com o universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, o que corresponde a um espaço mais profundo das relações, dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis (Minayo, 1994, p. 21-22).

Esta forma de abordar a pesquisa se destina a descrever a complexidade de um problema e sua interação com diferentes variáveis. Essa abordagem possibilita a compreensão e classificação dos processos dinâmicos experimentados por grupos sociais, possibilitando a compreensão do processo de mudança e das características distintivas do comportamento de um grupo social específico. Essa metodologia se concentra na qualidade das informações coletadas, buscando aprofundar a compreensão do fenômeno em questão.

Tendo em vista que o campo empírico da pesquisa é a comunidade de Campo Alegre, no município de Ciríaco, para esta pesquisa, segue-se com a proposta de trabalho de campo. Para Neto (1994, p. 51), na pesquisa qualitativa,

o trabalho de campo se apresenta como uma possibilidade de conseguirmos não só uma aproximação com aquilo que desejamos conhecer e estudar, mas também de criar um conhecimento, partindo da realidade presente no campo.

⁵ Conforme Severino (2008, p. 119), é preferível se referir a uma abordagem qualitativa (ou quantitativa), ao invés de referir-se como uma modalidade de metodologia em particular, visto que cabe referir-se a conjuntos de metodologias, pois “são várias metodologias de pesquisa que podem adotar uma abordagem qualitativa, modo de dizer que faz referência mais a seus fundamentos epistemológicos do que propriamente a especificidades metodológicas.”

O autor (1994) destaca a importância do trabalho de campo em uma pesquisa, especialmente quando adotamos uma abordagem qualitativa. Conforme mencionado por Neto (1994), o trabalho de campo não é apenas uma forma de coletar dados empíricos, mas representa uma oportunidade de estabelecer uma proximidade significativa com o objeto de estudo. Além disso, o trabalho de campo pode ser percebido como um processo que envolve tanto a descoberta quanto a criação de conhecimento. Essa abordagem destaca a importância da interação direta entre a pesquisadora e as participantes do estudo, destacando que a relação entre elas é fundamental para a produção de conhecimento significativo. Corroboro com Streck (2023, p. 31), quando diz que “pesquisar é pronunciar o mundo”, que o segredo da pesquisa se encontra na simplicidade deste mundo e para tanto precisamos “penetrar este simples, movimentar-se dentro dele, entre as suas fissuras e saliências” (Streck, 2023, p. 35). Ainda conforme o autor (2023), a simplicidade e o óbvio se encontram longe das escrivatinhas e telas, é fora, ou, quem sabe, dentro de uma cozinha, que se encontra o segredo do pesquisar, talvez seja justamente na cozinha dessas mulheres no interior de Ciríaco/RS.

Diante disso, ressalta-se que, no contexto do trabalho de campo, a pesquisa vai além da aquisição passiva de dados, podendo, esta, se transformar em uma atividade dinâmica, na qual as sujeitas (a pesquisadora e as participantes) estão envolvidas ativamente no processo de descoberta e criação de conhecimento (Neto, 1994; Streck, 2023) Esse envolvimento direto e a imersão na realidade do campo empírico proporcionam uma compreensão mais profunda e contextualizada dos fenômenos em estudo.

Levando em consideração as fases exploratórias da pesquisa com uma aproximação com o campo e desenvolvendo estratégias de aproximação é que se fazem os primeiros contatos com os atores sociais (Minayo, 1994; Neto, 1994). Foi nessa fase que pude entrar em contato com a prefeitura municipal de Ciríaco, através da qual tive acesso às informações necessárias para a produção dos primeiros mapas, anteriormente vistos, quando apresentei o campo empírico da pesquisa. Nessa fase, também, pude fazer algumas aproximações para delimitar minha amostragem de pesquisa.

Para tanto, as mulheres participantes da pesquisa foram selecionadas a partir da relevância enquanto cozinheiras e, também, por indicações nas próprias comunidades. Através do contato com algumas mulheres da região, soube de um grupo de mães, existente na comunidade de Campo Alegre. Este manteve suas reuniões periodicamente até a chegada da pandemia e, a partir de então, foi atravessado pelos empecilhos que o distanciamento social causou. Dessa forma, ao me aproximar de algumas mulheres deste grupo, pude selecionar alguns nomes para entrar em contato através de uma metodologia de amostra no estilo bola de neve.

A amostragem em bola de neve, conforme Vinuto (2014), se mostra como um processo de coleta de informações permanente. Aproveitando das redes sociais dos entrevistados/participantes, a pesquisa caminha através de indicações dos chamados participantes *sementes* que vão sendo identificados novos participantes. Para tanto, é importante definir parâmetros de inclusão e exclusão, e atentar-se ao fato de que nem sempre os indicados estarão dispostos a participar da pesquisa.

Nove mulheres foram indicadas pela comunidade, porém em uma das casas que visitei, onde fui bem recebida com conversa e comida, não percebi total receptividade em participar da pesquisa.

Quando fiz minha visita nesta casa, estavam reunidos, boa parte da família. Com filha que mora em outro município, seu marido e filha, estava, também o filho e a nora que moram na propriedade à frente, além das três mulheres que moram ali.

Fui bem recebida da mesma forma que nas outras casas. No entanto, fui percebendo que não estavam se sentindo muito seguros ou até mesmo interessados com a pesquisa. Falando que não tinham cadernos, a não ser uma das filhas. Traziam outros assuntos quando eu comentava da pesquisa. Talvez por quererem dar mais ênfase aos outros temas ou não se interessarem tanto pelo meu tema.

O filho da dona da casa até foi até o forno de pão, na área externa, embaixo de chuva, tirar uma foto para mim, sem que eu solicitasse, demonstrando boa receptividade. Eles estavam sendo muito respeitosos, mas

acabei achando melhor não incluir essa família na pesquisa. Apesar de ainda ter um carinho grande pela família e me sentir bem recebida.

Considerando o aceite na participação, as participantes com quem direciono esta pesquisa são oito mulheres, com vínculos de parentesco e geracionais distintos. Elas podem ser divididas em três grupos, conforme a imagem a seguir:

Figura 4 - Organização inicial dos grupos participantes da pesquisa

grupos	Integrantes		
GRUPO 1	Nora 1	Nora 2	Sogra
Grupo 2	Mãe	Filha/Nora	Sogra
Grupo 3	Mãe	Filha	

Fonte: Elaborada pela autora (2024).

Destaco que a produção de dados se dará em três maneiras: através da coleta e análise dos cadernos de receitas, registros das vivências e informações em diário de campo e através de entrevistas semiestruturadas.

Para realizar a pesquisa usando cadernos de receitas como fonte, podemos partir da investigação das autoras Livia Barbosa e Laura Graziela Gomes (2004) como importante referencial teórico metodológico. Na escrita de “Culinária de papel” (2004), as autoras baseiam-se na análise de livros de culinária como fontes, oferecendo uma perspectiva valiosa, ao considerar não apenas o alimento em si, mas também a lembrança, a memória e as tradições associadas a ele através da escrita e, em alguns casos, a publicação de tais.

Para tal análise, o percurso metodológico usado no trabalho toma como ponto de partida a classificação a partir dos títulos dos livros.

Outro ponto a se levar em consideração é a disponibilidade destas fontes, ou seja, enquanto muitas pesquisas da alimentação possam tratar de documentos impressos, ou já catalogados em bibliotecas e acervos, o trato e o acesso a cadernos de receitas, e outras fontes pessoais, é diferente. Por exemplo, em alguns casos, ocorre o citado por Pilla (2015, p. 205), em que “os cadernos se encontram bastante deteriorados, pelo tempo e pelo uso” e, buscando a preservação dos originais, demonstra-se a necessidade de digitalização, para a posterior sistematização, classificação e análise.

Seguindo a linha de observação e produção de dados, utilizaremos o diário de campo como documento de apoio, pois este permite registrar não apenas as vozes, mas aquilo que se observa, como é o caso das ações, os gestos, os sentidos e os processos de produção captados durante as observações na permanência nos locais em que se darão as entrevistas. Este instrumento pode ser recorrido a qualquer momento do trabalho de campo, assim, trata-se, conforme Neto (1994, p. 63) de um importante “amigo silencioso”. Este diário é pessoal e intransferível, onde poderei me debruçar em anotações detalhadas.

Por fim, nos direcionamos para as entrevistas semiestruturadas. O ato de entrevistar é considerado, conforme Neto (1994), o procedimento mais usual no trabalho de campo, já que se pode obter informes contidos na fala dos atores sociais. Não significa, portanto, uma conversa despreziosa e neutra, pelo contrário, ela apresenta propósitos bem definidos.

Defende-se o uso de entrevistas semiestruturadas, em pesquisas sociais, uma vez que, conforme Triviños (1987, p. 146), este tipo de entrevista “ao mesmo tempo que valoriza a presença do investigador, oferece todas as perspectivas possíveis para que o informante alcance a liberdade e a espontaneidade necessárias, enriquecendo a investigação.” Para este tipo de técnica de entrevista, visa-se que se façam certos questionamentos básicos, apoiados nas teorias que dão direcionamento para a pesquisa.

Estas entrevistas me propiciarão maior entendimento quanto aos saberes culinários destas mulheres. Além disso, irão contribuir para a compreensão

sobre o repasse destes saberes entre as gerações e sua correlação com aspectos de tradição e memória, uma vez que, ao fazer uso dessas memórias individuais, poderão ser percebidas rupturas e tradições nos preparos culinários, já descritos em suas escritas, nos cadernos de receitas.

Dessa forma, em um segundo momentos de contato com as participantes, tive acesso, desde os documentos de análise, como é o caso dos cadernos de receitas, fazendo sempre anotações no diário de campo e procedi com as entrevistas, que, por sua vez, foram gravadas e sequencialmente transcritas para posterior análise.

Dessa forma, em um segundo momento de contato com as participantes, tive acesso aos documentos de análise, como os cadernos de receitas, fazendo sempre anotações no diário de campo e realizando as entrevistas, que foram gravadas e, posteriormente, transcritas para análise.

As entrevistas, após a transcrição, totalizaram 31 páginas em Microsoft Word e foram organizadas em pastas com os nomes das mulheres. Esse processo, criterioso e demorado, trouxe à tona memórias do trabalho de campo e me levou a refletir sobre diversos pontos que são aprofundados nos capítulos seguintes.

Para a análise destes dados, um dos percursos metodológicos que serão seguidos em minha pesquisa é a Análise Textual Discursiva (ATD), proposta por Roque Moraes e Maria do Carmo Galiazzi (2016). Dessa forma, buscarei usar dos recursos que a ATD oferece, enquanto metodologia de análise, para reconhecer os contextos de produção e reprodução dos registros nos cadernos de receitas, relatos e das representações das práticas alimentares identificadas.

Entendida como um processo de “desconstrução, seguido de reconstrução” (Moraes e Galiazzi, 2016, p. 134), a Análise Textual Discursiva (ATD) representa uma abordagem meticulosa para a análise de dados textuais. Ao observar o processo de análise baseado nesta metodologia, é possível reconhecer sua aplicabilidade e relevância em diversos contextos de pesquisa, incluindo a investigação de cadernos de receitas, uma vez que aplicar a ATD a esses documentos pode lançar olhares mais profundos sobre a cultura, identidade e história de uma comunidade ou indivíduo. Para tanto, a aplicação da ATD na pesquisa de cadernos de receitas oferece uma metodologia

estruturada e reflexiva para perceber a complexidade e a profundidade desses documentos.

Segundo Moraes e Galiazzi (2016, p. 34), a Análise Textual Discursiva é

compreendida como um processo auto-organizado de construção de compreensão em que novos entendimentos emergem de uma sequência recursiva de três componentes: desconstrução dos textos do corpus, a unitarização; estabelecimento de relações entre os elementos unitários, a categorização; o captar do novo emergente em que a nova compreensão é comunicada e validada.

Após a prática dos componentes do referido método (desconstrução/fragmentação dos dados, organização dos dados em unidades de significado, categorização dos dados e interpretação/compreensão), será facilitada a obtenção de resultados na análise dos cadernos de receitas e das entrevistas.

Para atingir este objetivo, foi feita a unitarização, que, concentrando-se na organização desses fragmentos em unidades coerentes de significado, “implica examinar os materiais em seus detalhes, fragmentando-os no sentido de atingir unidades constituintes, enunciados referentes aos fenômenos estudados” (Moraes; Galiazzi, 2016, p. 33).

Neste processo, para a desmontagem dos textos em unidades de sentido, foi utilizado como ferramenta o programa Microsoft Excel, o qual me permitirá começar a identificar padrões, cruzar informações das diferentes fontes, temas recorrentes e relações entre diferentes partes do caderno, para, então, elaborarmos a confecção de duas planilhas, em que estarão presentes todos os fragmentos dos cadernos e posteriormente das entrevistas, que representem alguma importância, conforme as categorias pré-definidas e as categorias que podem emergir ao longo do processo de análise. Dentre as categorias de análise, já pré-definidas, posso destacar: a transmissão e assimilação de saberes, práticas alimentares, processos emancipatórios e memória.

Em seguida, foi realizada a fase da categorização, momento em que as unidades, antes divididas, serão organizadas a partir de critérios de diferenças e semelhanças. Por meio disso, busca-se agrupar e estabelecer relações entre os fragmentos conforme o processo de categorização dividido em níveis, que

vai desde as categorias iniciais, intermediárias, chegando às categorias finais. Ao agrupar as unidades de significado em categorias temáticas, poderei começar a discernir tendências mais amplas, sendo possível, por exemplo, categorizar receitas com base em ingredientes dominantes, ocasiões específicas (como festas ou celebrações), ou técnicas culinárias particulares, além de estabelecer relações entre os cadernos conforme o grau de parentesco das autoras.

Com base nas categorias, que, conforme Moraes e Galiuzzi (2016, p. 138), “são subconjuntos de um todo maior, caracterizando-se cada uma delas por determinadas características específicas, mas que se integram no todo da pesquisa”, e que “podem ser concebidas como aspectos ou dimensões importantes de um fenômeno que o pesquisador decide destacar quando trabalha com esse fenômeno” (Moraes; Galiuzzi, 2016, p. 139), é que percebemos que diferentes pesquisadores/as, mesmo pesquisando um mesmo fenômeno, poderão fazer opções diferentes no caminhar da pesquisa.

Por fim, a fase da realização dos metatextos, enquanto processo resultante dos demais, “representa um esforço de explicitar a compreensão que se apresenta como produto de uma combinação dos elementos construídos ao longo dos passos anteriores” (Moraes; Galiuzzi, 2016, p. 34).

Essencialmente, a ATD me permitiu desmembrar os textos dos cadernos e entrevistas em partes menores, organizar essas partes em categorias e subcategorias, para então analisar como esses elementos se conectam para obter uma compreensão mais profunda do conteúdo analisado. Este processo me permitiu fazer relações sobre os estudos de práticas alimentares, de cultura e de gênero.

1.2.4 Perspectiva teórica

A perspectiva teórica desta pesquisa se fundamenta no campo da Educação, História, estudos da alimentação e nas questões de gênero, e está organizada a partir de quatro categorias, sejam elas: a transmissão e assimilação de saberes, práticas alimentares, processos emancipatórios e

memória. Estas, entrelaçadas através da base teórica, dão sustentação à esta pesquisa.

Dessa maneira, as principais, entre as muitas utilizadas, autorias nas quais me fundamento, quanto à transmissão e assimilação de saberes, são as obras de Brandão (1981, 1988, 2012) e Freire (1987, 2015 e 2021) ; sobre as práticas alimentares, tenho por referência Poulain e Proença (2003), Amon e Menasche (2008), Santos (2005, 2011), Simon (2014; 2019) e Pilla (2015); quanto a processos emancipatórios das mulheres, me referencio em Saffioti (1987, 1984), Federici (2017, 2019); e, sobre memória, me baseio em Bosi (1994), Tedesco (2011, 2014), Halbwachs (2004) e Pollak (1989).

Ao longo dessa seção, apresentei minha jornada até esta proposta e o contexto teórico do qual esta pesquisa tomará por base. Com base nisso e a partir dos meus objetivos específicos, divido o que se segue em mais 3 capítulos, dos quais tratarão do contexto prático/teórico que se pretende seguir na pesquisa com as mulheres de Campo Alegre – Ciríaco/RS.

2 CADERNOS DE RECEITAS ENQUANTO DOCUMENTO DE ANÁLISE: MEMÓRIA, HISTÓRIA E ESCRITA DAS MULHERES

Na busca de entender como são constituídos os cadernos de receitas enquanto documentos de análise, tanto da História quanto sobre a escrita das mulheres e, buscando reconhecer porque, como, para que e para quem são direcionadas estas escritas é que direciono este capítulo.

A participação ativa e a importância das mulheres na formação das diversas identidades ao longo da História da humanidade são inegáveis. Porém, é importante reconhecer as distintas perspectivas na historicidade das mulheres, os diferentes enfoques que foram dados ao longo do tempo na própria historiografia, abrangendo sua maneira de pensar, agir e transformar sua identidade ao longo do tempo.

A História, por muito tempo, não deu atenção para as mulheres. Isso ocorreu, de acordo com Michelle Perrot (1989, 2005, 2012), porque os estudos dentro da historiografia sempre deram destaque à cena pública — a política, a guerra —, espaços nos quais as mulheres eram pouco visíveis (embora não inativas), e cuja narrativa tradicional conferia às mulheres o papel de figurantes: “no teatro da memória, as mulheres são sombras tênues” (Perrot, 1989, p. 9). Em seu artigo intitulado “Práticas da Memória Feminina”, Perrot (1989) argumenta que a memória das mulheres, assim como sua escrita, foi relegada a uma memória familiar, semi-oficial, uma memória do privado, na qual se inclui o culto aos mortos, predominantemente voltado para os heroicos homens que perderam a vida em guerras, revoltas e revoluções.

Conforme Joan Scott (1995), ao longo da História, houve, por parte dos homens, o desamparo, não interesse e omissão à história das mulheres. Afinal, sendo o homem (leia-se branco, hétero, elitizado e europeu) a figura central desta sociedade (Santos, 2002), foi de suas mãos que a História foi escrita. Por isso, às feministas era incumbida a tarefa de comprovar a importância do novo olhar para as mulheres. Dessa forma, segundo Scott (1995, p. 74), muitos/as dos/as historiadores/as não feministas chegaram a reconhecer a história das mulheres, no entanto, na sequência relegaram-na a um domínio separado, deixando claro que, em seu pensamento machista, se “as mulheres tiveram uma história separada da dos homens, em consequência deixemos as feministas

fazer a história das mulheres que não nos diz respeito" ou ainda que "a história das mulheres diz respeito ao sexo e à família e deve ser feita separadamente da história política e econômica".

Em sua abordagem da História sob a perspectiva do feminino, Perrot (1989, p. 42) concentrou-se em desvendar o papel das mulheres nos eventos públicos, na resistência, na "ação das mulheres dissimulada na trama do cotidiano". Ela salienta que esse movimento da Nova História é relativamente recente, iniciado por volta dos anos 1970, quando o feminismo desempenhou um papel ativo na revelação das histórias de vida das mulheres anônimas, previamente ignoradas. Essa incessante busca pelas memórias do feminino na cena pública — pois, como Perrot afirma, "a história das mulheres" não se limita a biografias específicas, mas sim ao significado coletivo do termo — envolveu a coleta de dados, testemunhos escritos e orais, estabelecimento de lugares de memória, e trouxe à luz o "eu" das mulheres na vida social, o qual "toda uma educação inculcou o decoro do esquecimento de si" (Perrot, 1989, p.17).

O acesso aos conhecimentos das mulheres está diretamente ligado às suas lutas no espaço público e privado. Essas mudanças não são ignoradas, pois já se observa o surgimento de mulheres em papéis importantes na gestão da sociedade, por exemplo, seja em profissões liberais, na administração pública, no ambiente acadêmico, ou em grupos de apoio entre mulheres. Nos últimos anos, os valores culturais influenciaram as relações de gênero em diversas áreas, tanto em centros urbanos pequenos quanto em grandes cidades e metrópoles. Os espaços de formação de identidades e relações de gênero estão sendo redefinidos de acordo com as novas necessidades sociais e históricas, embora esse processo seja gradual e muitas vezes marcado por conflitos (Pedro, 2013).

Os estudos capazes de trazer o entendimento da mulher não apenas como "rainha do lar", mas como alguém com criticidade, com função social tanto na vida privada quanto pública, são possíveis através da Nova História⁶, que

⁶ Esta corrente historiográfica surgiu nos anos 1970, representando a terceira geração da Escola dos Annales. Seu nome foi inspirado na obra "Fazer a História", organizada pelos historiógrafos Jacques Le Goff e Pierre Nora em três volumes, sendo eles os principais expoentes na França. Essa abordagem busca entender as soberanias, focando na história das formas de representação coletivas e nas estruturas mentais das sociedades. Os historiadores dessa corrente se dedicam à análise e interpretação racional dos dados, examinando globalmente

oferece critérios para análise ao incorporar novos temas e abordagens. Os campos de investigação se expandem, incluindo diários íntimos, livros, registros, manuscritos, obras literárias, peças de teatro, festividades populares, monumentos arquitetônicos, entre outros, para serem usados como fontes de pesquisa histórica.

Entrando no campo da História Cultural, Sandra Pesavento (2014, p. 118) destaca que uma das suas características foi trazer à tona o indivíduo, como sujeito da História, recompondo histórias de vida, particularmente “daqueles egressos das camadas populares”. Nota-se, dessa forma, que a importância de compreender os cadernos de receitas como documentos históricos está relacionada à ênfase na análise das experiências individuais e cotidianas que possibilitam compreender a cultura e história local. Os cadernos de receitas das mulheres do interior de Ciríaco exemplificam essa abordagem, fornecendo valiosas reflexões sobre a história e os conhecimentos transmitidos por essas mulheres.

Adentrar em questões relativas à alimentação voltadas para a vida doméstica nos permite estabelecer relações e realizar análises sobre processos educativos na cozinha, principalmente entre as mulheres.

Os padrões alimentares representam experiências enraizadas ao longo do tempo, adquirindo significados simbólicos e culturais. Conforme Carneiro (2005), a distinção na comensalidade entre humanos e animais reside nos sentimentos de compartilhamento. São nesses momentos de partilha que as características distintivas do ser humano se manifestam, através do compartilhamento de momentos, alimentos, conhecimentos e memórias.

Para tanto, fazer análises sobre a cultura alimentar é olhar para estas memórias e saberes compartilhados. Assim, a memória pode ser considerada tanto como uma categoria de análise quanto como um objeto de pesquisa, oferecendo uma perspectiva sobre as ramificações, tanto individuais quanto coletivas, das práticas alimentares em relação aos costumes e tradições de uma cultura específica. Vendo de outra perspectiva, mas ainda corroborando com o defendido até então, Amon e Menasche (2008, p. 15) ressaltam que “o caldo básico da relação entre comida e memória é a cultura”.

fenômenos de longa duração, grandes conjuntos coerentes em organização social e econômica, todos conectados por um sistema de representações homogêneo.

Ao estabelecer uma conexão entre as ideias de Le Goff (1994), Tedesco (2011, 2014) e Halbwachs (2004), podemos perceber que, por meio das narrativas de memória, é possível compreender o que e como se configura a inter-relação entre alimentos, conhecimentos e identidades em grupos sociais específicos.

Segundo Santos (2005, p. 15), as práticas e os hábitos alimentares de determinados grupos sociais, atuais ou mais distantes, podem se constituir enquanto tradições culinárias, e fazem, em muitos casos, “com que o indivíduo se considere inserido num contexto sociocultural que lhe outorga uma identidade, reafirmada pela memória gustativa”.

Dessa forma, a memória, ao evocar um sentimento de pertencimento coletivo, é transmitida de geração em geração por meio de narrativas, símbolos, eventos e espaços dedicados a ela. Nesse sentido, ela desempenha um papel na construção - mais uma vez, coletiva - das identidades dos grupos sociais. A cozinha, considerada um espaço de memória, tem acompanhado a jornada humana ao longo dos tempos, incorporando a mistura de ingredientes, práticas e costumes, técnicas culinárias, normas morais e religiosas, bem como influências geográficas, políticas e sociais (Leal, 1998). Essa diversidade faz com que a cozinha se torne o epicentro da origem familiar e regional. Além de poder ser considerado como um lugar de memória, uma vez que, entendendo a memória como seletiva, faz com que os vínculos onde o indivíduo se encontra influenciem em sua memória. Para Pollak (1989) a memória só se fixa se ela tiver onde se ancorar.

Ademais, a compreensão dos cadernos de receitas como detentores de memórias nos permite diferentes análises destes enquanto documento histórico. Peter Burke (1992, p. 25) traz reflexões quanto à dificuldade em relação às fontes ao se fazer análises a partir da perspectiva da História Cultural, pois já havia sido sugerido que “quando os historiadores começaram a fazer novos tipos de perguntas sobre o passado, para escolher novos objetos de pesquisa, tiveram de buscar novos tipos de fontes, para suplementar os documentos oficiais”. Ainda sobre as fontes e metodologias de análise, Pesavento (2014) reflete quanto a encontrar fontes que traduzam as sensibilidades, sensações e experiências dos indivíduos. Nesse caso, quando se tornam escassos os diários, as cartas e os depoimentos, o/a historiador/a precisa exercitar sua leitura em

fontes indiretas, ou seja, conforme Pesavento (2014, p. 119), “práticas sociais podem valer discursos, silêncios falam, ausências revelam presenças, coisas portam mensagens”. Logo, para “captar subjetividades e sensibilidades, aquilo que já foi definido como sendo *à la crème de la crème* para o historiador, é aquilo que mais busca a História Cultural, mas é, ao mesmo tempo, o seu maior desafio” (Pesavento, 2014, p. 119). O desafio, as vezes é entender o “ecoar” dos silêncios (Vergutz, 2021).

Nessa perspectiva, a História da Alimentação, enquanto campo historiográfico, tem estabelecido sua base desde a Escola de Annales, movimento historiográfico liderado por Marc Bloch e Lucien Febvre, surgido na França, a partir de 1929. Posteriormente, pode-se dar destaque a autores como Fernand Braudel (1961), Jean Paul Aron (1974), Jean Paul Flandrin (1998), entre outros, os quais demonstram que os estudos sobre a alimentação podem ser vinculados com perspectivas históricas.

Em 1974, o lançamento da coletânea traduzida no Brasil como “História: novos problemas, novas abordagens, novos objetos” foi capaz de trazer à tona novos paradigmas da História. Seus organizadores, Jacques Le Goff e Pierre Nora (1976) reforçam que coexistam mais de um tipo de história e igualmente válidos, além de defender a perspectiva da micro-história. Conforme Santos (2005, p. 14), historiadores como Jean Paul Aron e Jean Louis Flandrin “deslocam o foco da história em migalhas para o comer e para aquele que come. Por meio desses novos paradigmas, os ensinamentos dos Annales, a comida deveria ser levada a sério pelos historiadores.”

Vale ressaltar que Aron (1976), em seu texto, utiliza-se de dados quantitativos enquanto fonte de pesquisa, como em análises de cardápios. Entretanto, o autor (1976) ressalta questões metodológicas que sugerem uma interpretação para além dos dados, uma leitura das entrelinhas. Faz, inclusive, menção a um sistema de representações por trás dos números.

Dessa mesma forma, nos cadernos de receitas, é possível observar a descrição e o uso, seja frequente ou não, de determinados alimentos. A escolha desses alimentos está sujeita a combinações de fatores positivos e negativos, atrações e repulsas. Esses fatores, por sua vez, são influenciados pelas determinações geográficas e temporais, assim como pela "diversidade criadora dos grupos humanos e das pessoas, da contingência indecifrável de micro-

histórias", muitas das quais são expressas direta ou indiretamente nos cadernos de receitas. Nesse sentido, o ato de se alimentar envolve atividades de seleção e combinação, tanto na preparação quanto no consumo, revelando escolhas culturais que são transmitidas através da memória.

Isso nos permite, portanto, entender os cadernos de receitas como fontes históricas que desvelam a memória. Estes escritos, enquanto documentos na análise historiográfica, podem ser percebidos como um substrato humano identitário, visto que “este artefato contém formas particulares de ação simbólica, que dão sentido à vida dos membros de uma sociedade específica e nas quais residem significados compartilhados” (Santos, 2018, p. 13). Desse modo, explorar as páginas dos cadernos de receitas familiares constrói sentimentos de afetividade.

Em minha pesquisa, os cadernos de receitas ocupam uma posição singular que os coloca tanto como fonte quanto como objeto de estudo, revelando a complexidade de sua natureza e a riqueza de significados que carregam. Para esclarecer essa dualidade, é importante definir os papéis distintos que eles desempenham em meu trabalho.

Enquanto fonte, os cadernos de receitas fornecem o substrato material e documental que embasa minha análise. Eles são o registro concreto de práticas, saberes e memórias das mulheres que os elaboraram. Suas páginas contêm dados relevantes, como listas de ingredientes, modos de preparo, anotações pessoais, marcas de uso e até elementos gráficos que indicam a interação cotidiana com esses objetos. Esses elementos me permitem acessar e interpretar as relações dessas mulheres com a culinária, com suas famílias e com suas próprias histórias, constituindo uma base empírica indispensável para meu estudo.

Por outro lado, meu interesse não se limita à dimensão documental dos cadernos. Meu objeto de estudo é, essencialmente, a escrita das mulheres tal como se manifesta nesses cadernos. Nesse sentido, os cadernos são mais do que repositórios de receitas: são espaços de expressão pessoal, transmissão de saberes e construção de identidades. A escrita neles registrada é atravessada por dimensões afetivas, culturais, sociais e históricas, que transcendem sua função prática de instrução culinária.

A escrita das mulheres nesses cadernos é uma forma de resistência e emancipação, ainda que muitas vezes implícita nos registros textuais. Ela revela aspectos da relação dessas mulheres com o trabalho, com a família e com elas mesmas, funcionando como um espaço de memória, transmissão de saberes intergeracionais e, ao mesmo tempo, de criatividade e inovação. Os cadernos são, assim, atravessados por significados simbólicos que os tornam objetos culturais densos e multifacetados.

Dessa forma, os cadernos de receitas, tanto fonte quanto objeto de estudo, constituem um eixo central para a compreensão das práticas e escritas das mulheres, inserindo-se em um universo de reflexão que conecta memória, identidade e resistência através da cultura escrita.

Nesse contexto, a interação entre conhecimentos, práticas alimentares e memória é formada e moldada por meio de diversas dimensões comunicativas, sejam elas individuais ou coletivas, formais ou informais, expressas por meio de linguagem oral, gestual ou textual. Essas interações resultam de processos e práticas que constantemente criam e recriam a realidade humana.

2.1 As mulheres e os cadernos de receitas

Ao longo dos escritos anteriores foi discorrido sobre os cadernos de receitas e o a importância de estudar com eles e sobre eles. Ou seja, a alimentação, como parte da memória social e cultural, é moldada por práticas e escolhas que transcendem as necessidades básicas, sendo refletidas em registros como cadernos de receitas. Estes se configuram como fontes históricas valiosas. Influenciados por fatores geográficos, temporais e culturais, esses cadernos preservam tradições e simbolismos, transmitindo saberes tácitos compartilhados dentro de uma comunidade. A importância dessas fontes é ampliada pela confiança mútua entre os que compartilham e os que executam as receitas, visto que muitas vezes as instruções são dadas de forma subjetiva, com doses e temperos descritos de maneira imprecisa, permitindo a adaptação e a personalização. A partir dessa perspectiva, a culinária não apenas reflete práticas alimentares, mas também narra a história de uma comunidade, ligando passado e presente por meio de práticas educativas e culturais que permeiam as gerações.

Baseado nesse contexto, este tópico busca fazer uma apresentação das mulheres participantes desta pesquisa e de seus cadernos de receitas. São elas: Onilce, Ivanês, Sallette, Lourdes, Janice, Clelia, Fernanda e Morgana. Conforme apresentado na leitura pública do Termo de Consentimento Livre Esclarecido – TCLE, todas as mulheres autorizaram a indicação do nome próprio na escrita dessa dissertação, como estratégia de visibilizar seus saberes, escritos e práticas.

Apresento-as conforme se apresentaram para mim em nossa primeira conversa em novembro de 2023 (destaco aqui a importância do uso do diário de campo). Começo com a Senhora Onilce Moraes, com 75 anos, é casada há 53 anos, mãe de sete filhos e reside em uma propriedade rural com seu marido e ao lado da família de um de seus filhos. Filha única, Onilce aprendeu a cozinhar, tanto com o pai quanto sozinha, testando receitas desde a infância. Seu caderno/livro de receitas é composto principalmente por registros de cursos do SENAR, embora também cozinhe receitas que guarda na memória ou aprende com amigas.

Ivanês Paludo de Moraes, sua nora, com 34 anos e grávida de seis meses, é casada há 17 anos e tem um filho de seis anos. Mora próxima à casa da sogra, compartilhando o mesmo quintal. Seu caderno de receitas foi iniciado após o casamento, reunindo receitas de sua mãe, Sallette Zancan Paludo, além de anotações de programas de televisão e embalagens de alimentos. É agricultora e catequista da comunidade, demonstrando grande envolvimento nas atividades religiosas e comunitárias.

Sua mãe, Sallette Zancan Paludo, aos 60 anos, é casada há 40 anos, mãe de quatro filhos e avó. Seu caderno de receitas começou a ser construído após o casamento, com receitas que aprendeu e foi reunindo ao longo do tempo. Apesar de atualmente preferir comprar remédios, mantém algumas práticas tradicionais, como a preparação do pão e do “esfregolão” – um tipo de bolo de amendoim muito característico na região –, muitas vezes guardadas na memória.

A cunhada de Sallette, Lourdes dos Santos Paludo, de 61 anos, é casada há 40 anos e mãe de três filhos. Suas receitas estão anotadas em um caderno iniciado depois do casamento, embora algumas receitas simples ainda sejam

feitas de memória. Lourdes é tímida, mas demonstrou grande hospitalidade e carinho.

Sua filha Janice Paludo Zanella, com 28 anos, é casada há oito anos, tem um filho de três anos e mora na mesma propriedade que os pais, desempenhando um papel de grande responsabilidade na família. Seu caderno de receitas, iniciado após o casamento, é usado como uma garantia para as receitas que já sabe fazer de cabeça. Janice já foi presidente do grupo de mães e participou de dois cursos do SENAR.

Fernanda Guadagnin Vieceli, aos 38 anos, é uma figura central na cozinha de sua comunidade. Casada há 20 anos e mãe de dois filhos, ela é reconhecida como uma referência culinária local. Embora guarde a maior parte de suas receitas na memória, os registros de cursos do SENAR representam uma parte importante de seu repertório. Fernanda atribui parte de seu aprendizado doméstico à sogra, Clelia Paludo Vieceli, e à avó de seu marido, que foram grandes influências em sua formação. Com entusiasmo, destacou ter realizado cerca de seis cursos do SENAR, deslocando-se para outras localidades em busca de conhecimento.

Entre seus materiais, Fernanda possui o livro "Tortas e Docinhos Caseiros", da coleção SENAR/RS. No momento de nossa conversa, Fernanda estava em meio a uma mudança para uma casa maior na mesma propriedade. Ela mencionou possuir outros cadernos do SENAR, mas não conseguiu encontrá-los devido à reorganização familiar.

Sua sogra, Clelia Paludo Vieceli, tem 60 anos, é viúva e mora sozinha, com os filhos residindo na mesma propriedade em casas separadas. Embora tenha cadernos de receitas antigos (três cadernos), hoje prefere usar a memória para preparar seus pratos. Apesar de não gostar de cozinhar, demonstra orgulho por preparar receitas duráveis, como bolachas. Clelia também comentou que preserva saberes, como a produção de sabão caseiro.

Sua nora Morgana, com 31 anos, vive em união estável há oito anos e tem um filho. Embora não tenha cadernos de receitas, utiliza a internet para pesquisar suas preparações. É próxima da sogra e da cunhada, compartilhando rotinas e espaços com elas na mesma propriedade.

Ao todo são 8 mulheres e 10 cadernos, conforme apresento na tabela abaixo:

Tabela 1 - Cadernos de receitas e Mulheres

Nome	Tipo de Caderno de Receitas
Onilce	1 caderno de receitas do Senar
Ivanês	1 caderno de receitas autoral
Salette	1 caderno de receitas autoral e 1 livrinho de receitas sem capa e referência
Lourdes	1 caderno de receitas autoral
Janice	1 caderno de receitas autoral
Clelia	3 cadernos de receitas autoral
Fernanda	1 caderno de receitas do Senar
Morgana	Não tem cadernos de receitas

Fonte: Elaborado pela autora (2025).

Assim, ao longo deste tópico procurei destacar a relevância dos cadernos de receitas como registros históricos, de memória e culturais, refletindo práticas alimentares que transcendem a nutrição e se enraízam na memória coletiva das comunidades. Foi possível demonstrar que esses documentos são construídos e preservados por meio das experiências e relações sociais das mulheres apresentadas, consolidando saberes que atravessam gerações. Os cadernos, além de serem suportes físicos para registros textuais de preparações culinárias, torna-se um importante instrumento de transmissão de conhecimento, se constituindo como espaços de sociabilidade entre as mulheres, onde as tradições são ressignificadas e adaptadas conforme o contexto de vida de cada mulher. As histórias de Onilce, Ivanês, Salette, Lourdes, Janice, Fernanda, Clelia e Morgana ressaltam a importância desses registros na manutenção das identidades familiares e comunitárias. Seus cadernos, compostos por receitas aprendidas no convívio doméstico, cursos do SENAR, programas televisivos e trocas com amigas, evidenciam um rico entrelaçamento entre tradição e inovação. Ao destacar a forma como essas mulheres utilizam e transmitem seus conhecimentos culinários, observa-se o valor dos cadernos de receitas não apenas como instrumentos de preparo alimentar, mas como artefatos culturais que perpetuam saberes, fortalecem laços sociais e narram a história de uma comunidade.

2.2 Transmissão de saberes entre mulheres

A abordagem educacional proposta por Paulo Freire fundamenta-se em sua visão antropológica, na qual o centro é o conceito de inacabamento ou inconclusão do ser humano. De acordo com Freire (2021), a educação torna-se possível para homens e mulheres porque eles e elas reconhecem sua própria condição inacabada, uma vez que “onde há vida há inacabamento. Mas só entre mulheres e homens o inacabamento se tornou consciente” (Freire, 2021, p. 50). A partir dessa perspectiva, a educação se configura como uma forma de resolução desse inacabamento, permitindo que os sujeitos busquem significados e compreensões mais profundas sobre si mesmos e o mundo à sua volta.

Homens e mulheres, diante desse inacabamento e da consciência dele, são seres constantemente em busca de significado para suas existências e para compreender a realidade do mundo. Essa busca intencional é o que possibilita a sua humanização por meio da educação. Para Freire, a educação é um processo contínuo de atribuição de significado, promovendo a busca pela compreensão de si e do mundo. Ou seja, “é na inconclusão do ser, que se sabe como tal, que se funda a educação como processo permanente” (Freire, 2021, p. 57). É nesse contexto que a prática educativa, tanto formal quanto informal, ganha espaço, sendo essencial para o desenvolvimento contínuo e a troca de saberes.

Buscando compreender esses processos percebemos que com diversas perspectivas para análise, os cadernos de receitas oferecem diferentes pontos de vista, destacando-se a educação e os processos de ensino/aprendizagem como um cenário crucial. Nesse contexto, é possível tanto negligenciar as mulheres quanto enfatizar seus conhecimentos.

Neste contexto, proponho analisar detalhadamente daqueles oito, dois dos cadernos de receitas das mulheres, buscando entender como esses registros são constituídos enquanto documentos que nos permitem refletir sobre a memórias e a escrita das mulheres. Os cadernos de receitas, ao se distanciarem da simples função de compilar ingredientes e modos de preparo, funcionam como verdadeiros testemunhos de suas histórias e experiências de

vida. Com base nos conceitos de Paulo Freire sobre educação como um processo de troca e construção de saberes, considero os cadernos não apenas como coleções de receitas, mas como registros que transmitem conhecimentos e revelam práticas cotidianas. O objetivo aqui é compreender por que, como, para que e para quem essas escritas são feitas, destacando a importância dos cadernos de receitas como instrumentos educativos e históricos. Assim, a análise desses documentos revela as relações intrínsecas entre os saberes culinários e as experiências de vida das mulheres que os produziram, ampliando o entendimento sobre o papel da educação e da escrita na formação e fortalecimento das comunidades.

Ao analisarmos as anotações de Onilce e Fernanda em seus cadernos de receitas, podemos perceber como elas, enquanto participantes dos cursos do Senar, vivenciam essa busca por significados. Para além da simples transcrição das receitas, seus cadernos são espaços de contínua troca e reinterpretação, que refletem um processo de autoeducação, em consonância com a visão freiriana de que o ser humano é um "inacabado" em constante construção. Onilce, por exemplo, ao adaptar as receitas e ao registrar suas próprias experiências culinárias, não apenas se apropria dos saberes compartilhados durante o curso, mas também expressa sua capacidade de transformar e dar novos significados ao que aprende. Já Fernanda, ao registrar informações e ao trocar receitas com outras participantes, se insere nesse processo coletivo de aprendizado que Freire tão bem descreve como essencial para a humanização e o empoderamento.

Os cursos promovidos pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar) desempenham um papel significativo como catalisadores do aprendizado técnico no meio rural. Voltados para o desenvolvimento de habilidades práticas e o fortalecimento da economia local, esses cursos oferecem uma base estruturada para a qualificação profissional, como por exemplo em áreas como gastronomia e panificação. Contudo, é fundamental observar que, embora esses cursos tragam importantes avanços, muitas vezes eles deixam lacunas na valorização das práticas e saberes tradicionais das comunidades participantes.

No contexto das mulheres rurais, os cursos do Senar podem se tornar relevantes não apenas pela oportunidade de aprendizado técnico, mas também

como espaços de socialização e troca de experiências. Durante esses encontros formais, o ambiente se transforma em um terreno fértil para a educação informal. As anotações nos cadernos de receitas analisados, como as de Onilce e Fernanda, demonstram que as participantes não apenas absorvem o conteúdo oficial do curso, mas também compartilham entre si saberes que são enraizados em suas vivências comunitárias. Esse processo de troca é essencial, pois amplia o aprendizado, aproximando as mulheres e fortalecendo os laços de solidariedade entre elas, contribuindo para a construção de uma rede de apoio no cotidiano rural.

Ao analisarmos os cadernos de receitas de Onilce e Fernanda, percebemos como o aprendizado no contexto dos cursos do Senar pode se manifestar de formas distintas, refletindo as experiências e as abordagens de cada mulher ao se apropriar dos saberes culinários. Embora ambas tenham participado de cursos do Senar, as anotações que fizeram em seus cadernos revelam suas trajetórias e formas de se envolver com o conhecimento de maneiras únicas.

O caderno de Onilce, referente ao curso de Panificação Caseira (2005), é repleto de personalizações, marcas e trocas informais de saberes.

Figura 1 - Caderno de Receitas SENAR - ONILCE



Fonte: Acervo da autora (2025).

Uma das primeiras análises é a capa, com o nome de Onilce anotado à caneta, já mostrando propriedade e um apego ao material. Percebemos também marcas de uso com desgastes e manchas de ingredientes, essas marcas se repetem nas primeiras páginas trazem marcas de que foram usadas com frequência, talvez pelo café ou chá, o que revela o uso diário do caderno em suas práticas de cozinha.

Para além das análises do que está escrito, sejam os títulos, os ingredientes ou os modos de preparo, percebe-se a importância de se considerar as marcas de uso ou manchas de comida, observando-as com curiosidade epistemológica⁷ (Freire, 2015). Faz-se necessário dar-se a devida atenção aos detalhes, ou seja, conforme destaca Maria Cecília Barreto Amorim Pilla (2015, p. 205-206, grifos da autora),

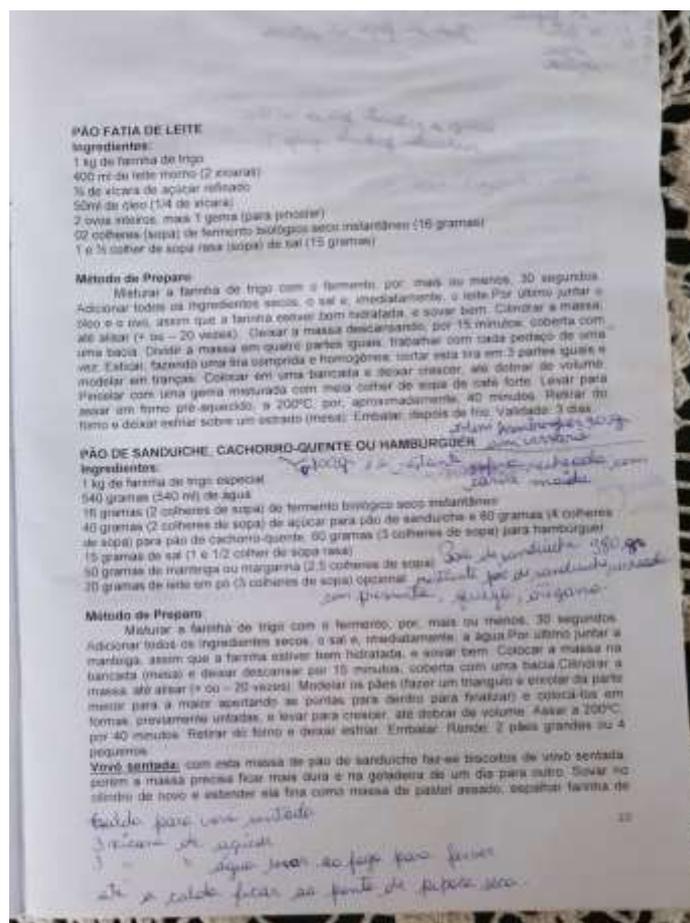
[...] as manchas de gordura não provocam repúdio, e sim curiosidade. Um pingo de óleo, talvez de manteiga, ou quem sabe de banha de porco; um traço de farinha de trigo, ou seria de maisena; um pouco de açúcar, uma nota de canela, um vestígio de noz moscada; um respingo de claras em neve; uma poeira de fermento e *voilà*, já temos uma receita. O *script* materializado do preparo de uma iguaria.

Desse modo, as marcas e registros textuais adicionais que adornam as páginas dos cadernos de receita vão além de meros acidentes; elas narram histórias invisíveis, dialogam e complementam conteúdo a fim de deixar mais explicativo a partir de suas percepções, dando vida ao papel e transformando-o em um registro sensorial do cotidiano dessas mulheres. Tomando por base Pilla (2015), cada mancha, cada desgaste, é uma assinatura silenciosa das práticas e emoções que acompanharam o ato de cozinhar, revelando não apenas técnicas e ingredientes, mas também vínculos, memórias e afetos que atravessam gerações. Reconhecer essas marcas como parte integrante do texto é compreender que o saber culinário não se limita ao que está escrito, mas se estende ao vivido, ao tocado e ao sentido.

Seguindo com as análises, podemos observar as páginas 23 e 24:

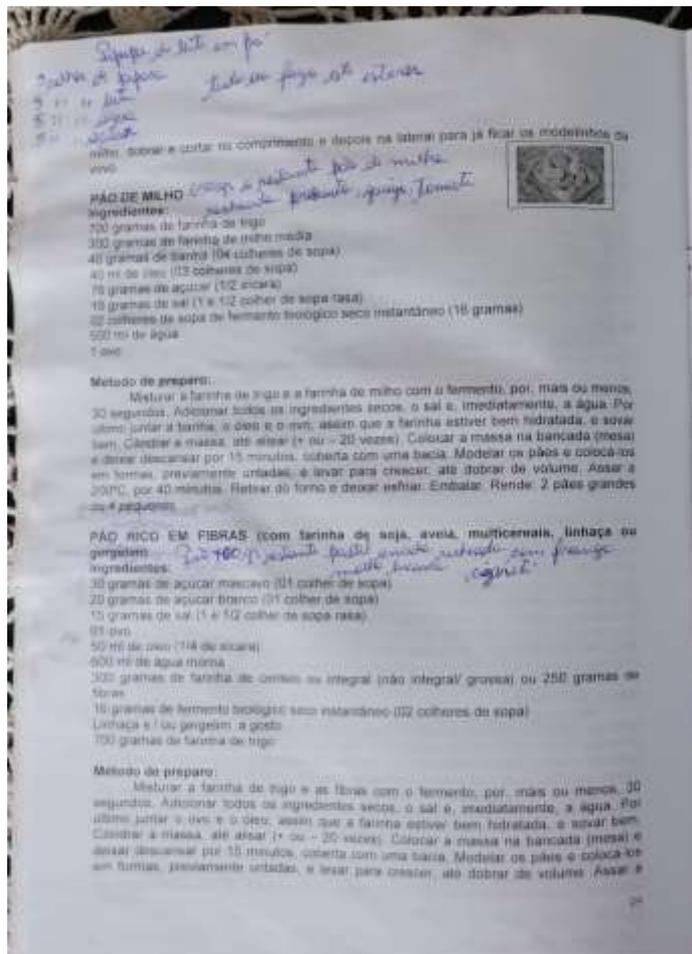
⁷ Segundo Paulo Freire, a curiosidade epistemológica é uma busca crítica e sistemática de conhecimento, oposta à curiosidade ingênua do senso comum. Essa abordagem reflexiva promove uma compreensão profunda e contextualizada, capacitando os aprendizes a serem agentes ativos na construção do saber e na transformação social.

Figura 2 - Diálogos com o caderno



Fonte: Acervo da autora (2025), caderno de Onilce.

Figura 3 - Diálogos com o caderno II



Fonte: Acervo da autora (2025), caderno de Onilce.

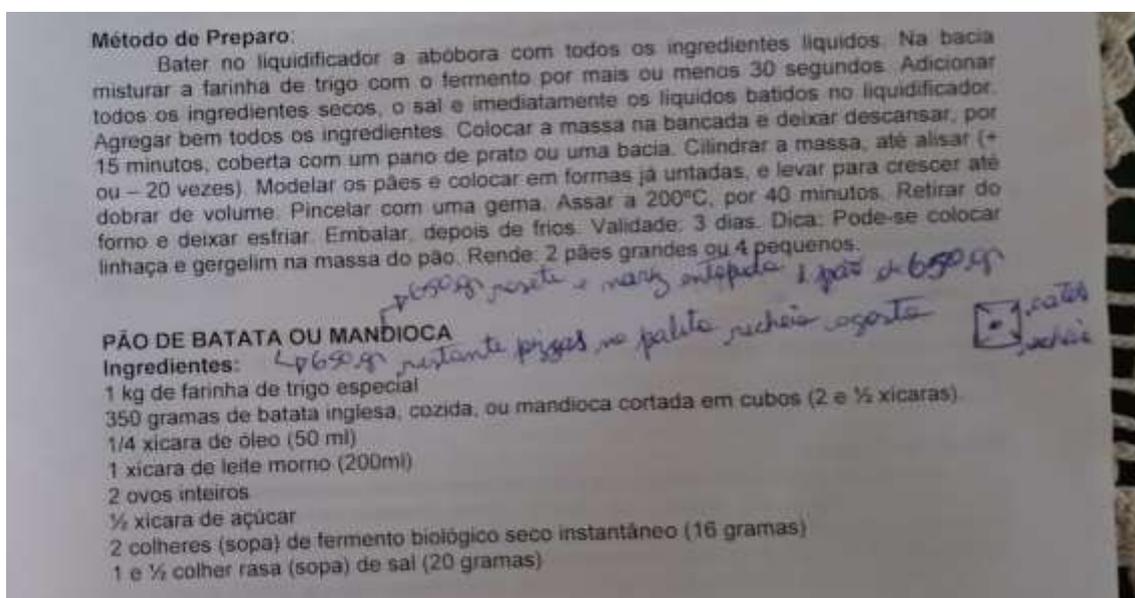
As anotações feitas nas páginas 23 e 24, por exemplo, mostram como Onilce adapta as receitas conforme suas necessidades, como nas anotações sobre medidas e diferentes adaptações do "Pão de sanduíche", na página 23. Nessa página, também encontramos uma dica valiosa sobre como fazer biscoitos com a mesma massa ("vovó sentada"), com uma anotação de Onilce detalhando a receita para a calda desses biscoitos. Ao se referir sobre o ponto da calda, Onilce destaca que deve ser a mesma de "pipoca seca", considerando que o leitor saiba de qual ponto de calda está fazendo referência. Essa personalização da receita é um reflexo do engajamento ativo de Onilce com o conteúdo do curso.

A relação entre ensino e aprendizagem, como destaca Paulo Freire (2021), se dá nas interações sociais e culturais, e é nesse espaço de troca de

saberes que o caderno de Onilce se insere. As anotações que ela faz não são apenas o resultado de um processo formal de aprendizado, mas uma síntese do saber adquirido e das práticas cotidianas que ela transita e ressignifica no seu contexto. Freire (2021, p. 26) aponta que "ensinar inexiste sem aprender e vice-versa", e, nesse caso, o caderno de Onilce reflete essa dialética ao integrar o saber formal do curso com a experiência de vida de Onilce, mostrando como ela aprende, adapta e ensina, inclusive através de suas anotações e modificações nas receitas.

A página 25 ilustra a partir do desenho explicativo que Onilce fez para ensinar como cortar a massa, destacando o aspecto didático de seu caderno.

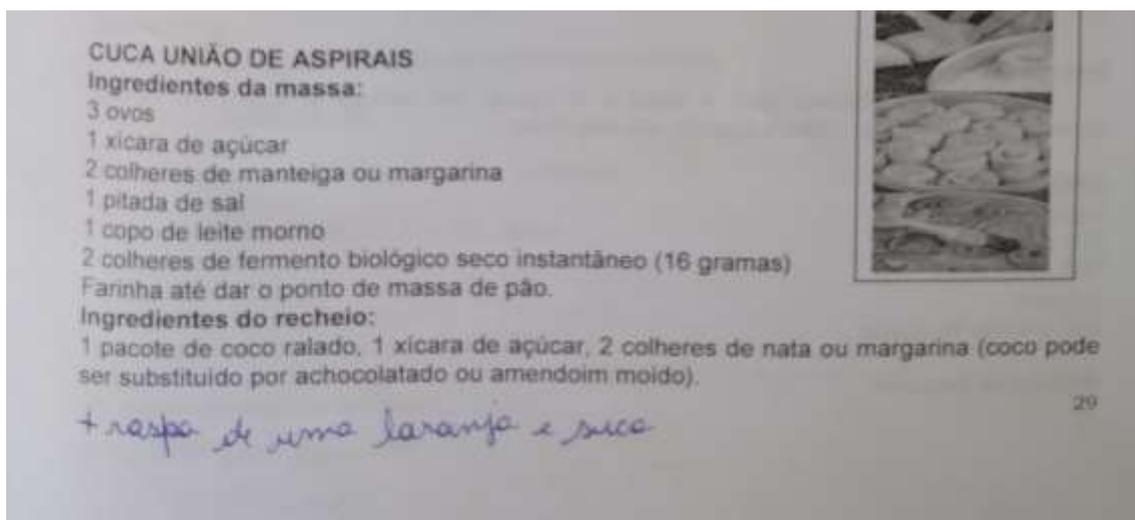
Figura 4 - Diálogos com o caderno III



Fonte: Acervo da autora (2025), caderno de Onilce.

Em outras páginas Onilce acrescenta toques pessoais, como a sugestão de usar suco de laranja e raspas da casca. Essas anotações demonstram que, para Onilce, o caderno não é apenas um repositório de receitas, mas um espaço de troca de saberes e um reflexo de sua prática constante na cozinha.

Figura 5 - Diálogos com o caderno IV

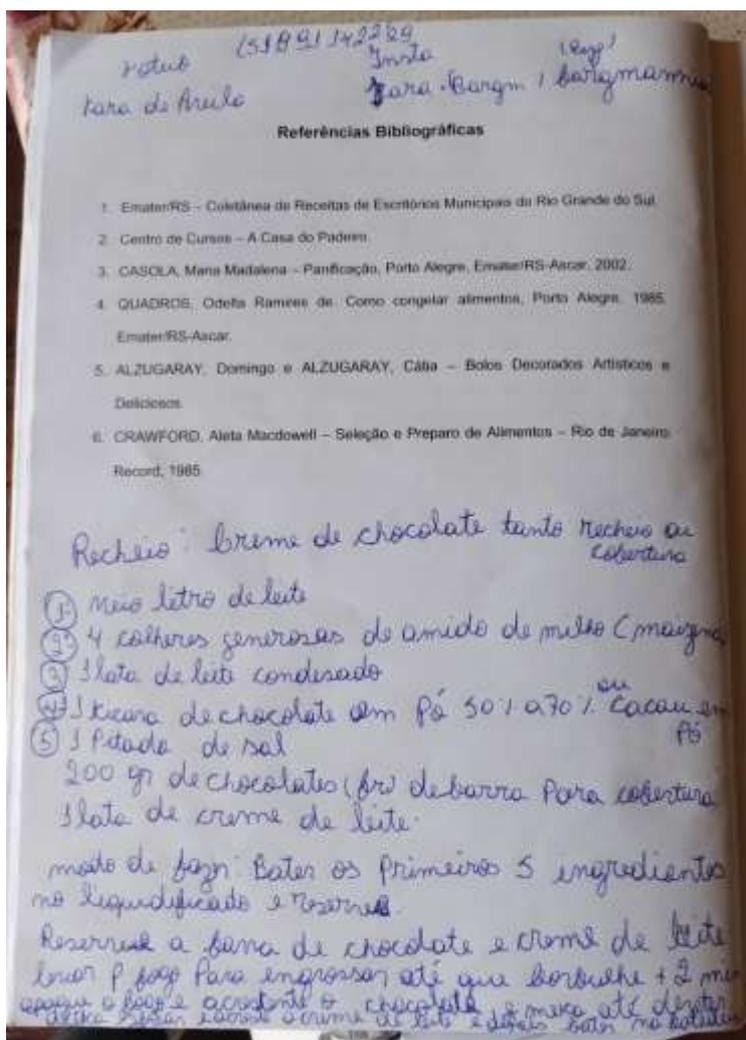


Fonte: Acervo da autora (2025), caderno de Onilce.

Como observa Paulo Freire (2021), a educação é um processo contínuo e dinâmico de atribuição de significados, no qual os sujeitos buscam compreensão não só de si mesmos, mas também do mundo à sua volta. No caso de Onilce, seu caderno de receitas reflete esse processo de construção e troca constante de saberes, seja no ensino formal do curso ou nas adaptações e modificações que ela faz para incorporar seus próprios conhecimentos e as práticas de sua comunidade.

Já o caderno de Fernanda, referente ao curso de Tortas e Docinhos Caseiros (2019), do Senar, apresenta uma abordagem mais simples, com poucas anotações. Diferente de Onilce, Fernanda parece ter feito poucas modificações no conteúdo do curso, refletindo uma abordagem mais objetiva ou pragmática para o aprendizado. Porém, mesmo com menos anotações, encontramos um momento importante de troca na página final, onde Fernanda registra o número de telefone e redes sociais de uma mulher que ministra cursos de gastronomia, talvez quem ministrou este curso do Senar, além de uma receita de "Recheio de creme de chocolate", compartilhada entre as mulheres do curso. Esse tipo de anotação demonstra a continuidade das trocas informais de saberes, que enriquecem o aprendizado, mesmo que não estejam diretamente no conteúdo do livro.

Figura 6 - Diálogos com o caderno V

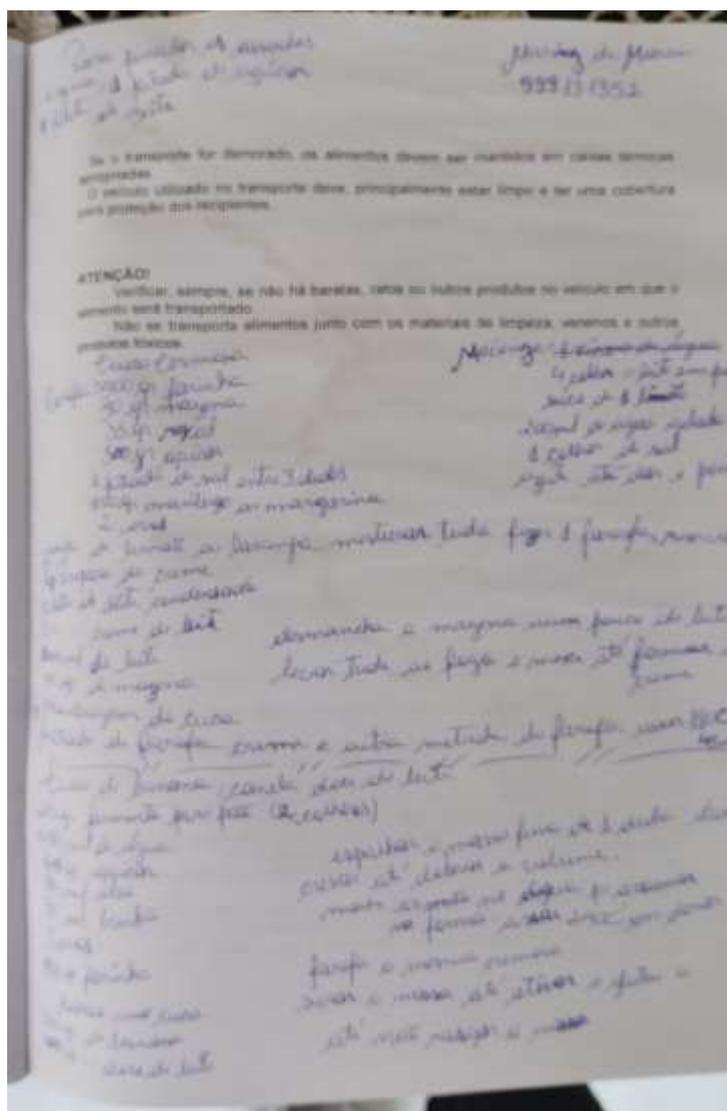


Fonte: Acervo da autora (2025), caderno de Fernanda.

Esta imagem, com as anotações diversas, pode ilustrar essa troca de experiências que foi estabelecida através do curso de formação, e a receita de creme de chocolate adicionada à parte em branco da página mostra como as mulheres compartilham conhecimentos que vão além do foco original do curso. A anotação do número de telefone também destaca a criação de uma rede de contato entre as participantes, que continua a ser um espaço de aprendizado contínuo, mesmo fora do ambiente formal do curso.

Desta mesma maneira Onilce utilizou a última parte de seu caderno para anotar receitas trocadas no dia do curso, com outras mulheres.

Figura 7 - Diálogos com o caderno VI



Fonte: Acervo da autora (2025), caderno de Onilce.

A comparação entre os dois cadernos revela que, enquanto Onilce utilizou seu caderno como uma ferramenta dinâmica e criativa, fazendo adaptações e explorando novas receitas, Fernanda teve uma abordagem mais direta, mantendo as receitas mais próximas do formato original. No entanto, ambas demonstraram, à sua maneira, a importância das trocas informais entre as participantes, seja no formato de dicas culinárias ou na troca de contatos. Ambas fizeram do caderno um espaço de construção contínua de saberes, com a cozinha como palco principal para esse aprendizado.

A análise dos cadernos de receitas das mulheres, Onilce e Fernanda, nos permite refletir profundamente sobre o papel da escrita e da educação no

fortalecimento de suas identidades e na preservação de saberes. Para isso, é necessário partir de uma perspectiva teórica que compreenda a educação como um processo contínuo de troca e construção de saberes, como proposto por Paulo Freire (2021). Em Freire, a educação se configura como uma prática que acontece por meio da interação e do compartilhamento de experiências, sendo central no processo de humanização (2021). Para ele, o conceito de inacabamento do ser humano, que se reconhece em sua busca constante por significados, reflete diretamente a importância de um processo educacional contínuo, no qual o sujeito não é passivo, mas ativo na construção do seu conhecimento e da sua identidade (2021).

Nesse sentido, os cadernos de receitas de Onilce e Fernanda vão além da simples compilação de ingredientes e modos de preparo. Eles funcionam como testemunhos de suas trajetórias de vida, registrando não apenas práticas culinárias, mas também as experiências vividas e as relações de troca e solidariedade entre elas. Ao analisarmos os registros dessas mulheres, podemos perceber que a escrita nos cadernos não é um ato isolado ou técnico, mas sim um processo educativo e histórico que transmite saberes, reforça vínculos e fortalece a identidade delas enquanto mulheres rurais.

Os cursos promovidos pelo Senar desempenham um papel importante na qualificação técnica e no desenvolvimento das habilidades práticas das participantes, funcionando como um ponto de partida. Contudo, sua relevância vai além do conhecimento formal transmitido. A educação informal que se dá nos encontros entre as mulheres, por meio da troca de receitas e experiências, transforma os cadernos em espaços de construção coletiva de saberes. Esses registros mostram como as mulheres adaptam e reinterpretam o que aprendem, incorporando-o às suas realidades e necessidades. Onilce, por exemplo, ao registrar variações nas receitas e trocar contatos, demonstra a valorização do saber local, que pode ser marginalizado.

A interação entre a educação formal e informal é evidente, especialmente nas trocas que acontecem entre as participantes. Maria da Glória Gohn (2014, p.40), diferencia sobre a educação formal da informal,

a educação formal é aquela desenvolvida nas escolas, com conteúdos previamente demarcados; informal como aquela que os indivíduos aprendem durante seu processo de socialização – ocorrendo em espaços da família, bairro, rua, cidade, clube, espaços de lazer e entretenimento; nas igrejas; e até na escola entre os grupos de amigo;

ou em espaços delimitados por referências de nacionalidade, localidade, idade, sexo, religião, etnia, sempre carregada de valores e culturas próprias, de pertencimento e sentimentos herdados.

A formação técnica adquirida no curso tem um valor indiscutível, mas é a educação informal, manifestada nas interações cotidianas, que permite às mulheres realmente se apropriarem dos conhecimentos e adaptá-los às suas vidas. Nos cadernos, essas trocas não apenas ilustram o aprendizado de novas receitas, mas também a ressignificação do que já sabem, criando uma rede de conhecimento coletivo que ultrapassa os limites do ensino formal. Assim, os cadernos de Onilce e Fernanda se tornam documentos históricos que registram as experiências de vida dessas mulheres, preservando tradições e afirmando suas identidades, ao mesmo tempo em que fortalecem seus laços comunitários.

Ao analisar os cadernos de Fernanda e Onilce, é possível perceber que, mais do que simples registros de receitas, esses documentos representam uma forma de resistência cultural. Para ambas, anotar receitas é um modo de manter vivas as práticas culinárias herdadas e adaptadas ao seu cotidiano. Onilce, com suas personalizações e detalhamentos, como as dicas sobre o ponto da calda, transforma seu caderno em uma ferramenta dinâmica de aprendizado contínuo. Já Fernanda, embora com anotações mais simples, também integra as trocas feitas durante os cursos e encontros, indicando um processo de aprendizagem colaborativa. Ambos os cadernos são, assim, instrumentos educativos e históricos, que permitem não apenas o resgate das tradições culinárias, mas também o fortalecimento das identidades individuais e coletivas, refletindo o papel da educação como um processo contínuo e interativo.

Em resumo, os cadernos de Onilce e Fernanda ilustram de maneira eloquente como o aprendizado formal e informal se entrelaçam. Enquanto Onilce personaliza suas receitas e troca saberes com outras mulheres, Fernanda registra contatos e dicas que ampliam seu campo de conhecimento. Ambos os cadernos refletem a riqueza da experiência de aprendizado.

Essa temática é de grande complexidade e exige um olhar mais aprofundado para compreender as interseções entre educação formal, saberes tradicionais e o papel das mulheres na construção de novas práticas culinárias. Embora esta pesquisa ainda não explore a fundo todas essas questões, ela lança as bases para investigações futuras, reconhecendo a riqueza e a

relevância do tema para os estudos em educação e cultura. É necessário continuar examinando como esses cursos podem ser aprimorados para valorizar, de forma mais inclusiva, as tradições locais e o protagonismo das mulheres na transmissão intergeracional de saberes.

3 SABERES CULINÁRIOS ATRAVESSANDO GERAÇÕES

A memória, como um fio que conecta o passado ao presente, desempenha um papel essencial na transmissão de histórias e saberes. Não se trata apenas de lembrar fatos, mas de compartilhar experiências que unem as pessoas, formando uma memória coletiva. Ecléa Bosi (1994, p. 90) nos lembra que a memória é, por excelência, uma “faculdade épica”, que permite a continuidade das histórias:

A memória é a faculdade épica por excelência. Não se pode perder, no deserto dos tempos, uma só gota da água irisada que, nômades, passamos do côncavo de uma para outra mão, a história deve reproduzir-se de geração a geração, gerar muitas outras, cujos fios se cruzem, prolongando o original, puxados por outros dedos.

Essa visão se conecta ao pensamento de Walter Benjamin, que ao falar sobre a memória oral, explica que os narradores têm um papel importante nesse processo. Ele diz que, ao contar histórias, o narrador não só compartilha suas próprias experiências, mas também incorpora as vivências de outras pessoas, fazendo com que essas memórias se tornem parte de todos: “A tradição oral, patrimônio da poesia épica, tem uma natureza fundamentalmente distinta (...) O narrador retira da experiência o que ele conta: sua própria experiência ou a relatada pelos outros. E incorpora as coisas narradas à experiência dos ouvintes” (Benjamin, 1985, p. 201). Isso mostra como as histórias e os saberes vão sendo passados de geração em geração, formando uma memória coletiva que conecta as pessoas.

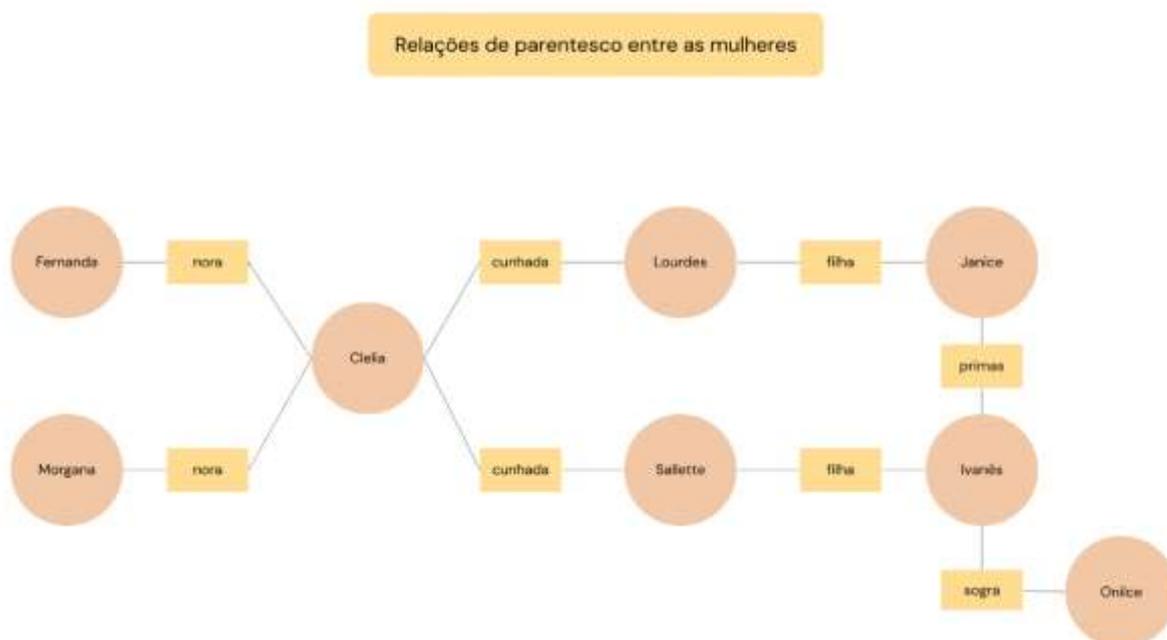
Porém, o processo de ensino e aprendizado vai além de simplesmente transferir conhecimento. Freire (2021, p. 30) nos ensina que “ensinar não é transferir conhecimento, mas criar as possibilidades para que a produção ou a sua construção aconteça.” Ou seja, o aprendizado é um processo ativo e de troca, onde todos têm a oportunidade de criar e transformar o que sabem. Nesse contexto, a cozinha é um exemplo importante, pois é um lugar onde práticas, saberes e histórias se misturam e se renovam de maneira única. É ali que as gerações se conectam, compartilhando não só receitas, mas também experiências e lembranças.

Neste capítulo, pretendo compreender como os saberes culinários são preservados e transmitidos através de cadernos de receitas entre gerações e sua correlação com aspectos de tradição e memória. A cozinha se torna um lugar onde o passado e o presente se encontram, aonde mãe e filha ou sogra e nora se encontram, criando uma memória viva que é compartilhada e degustada entre todos.

Assim, os saberes culinários podem ser compreendidos como fruto das relações sociais e da produção da existência humana (Fischer; Cordeiro; Tiriba, 2022). Esses saberes exigem sujeitos que os criem em co-labor-ação, isto é, por meio do trabalho conjunto, no qual experiências e vivências são tecidas e compartilhadas. Por essa perspectiva, “é pela práxis que construímos maneiras de estar, pensar e sentir o mundo, que produzimos saberes e cultura” (Fischer; Cordeiro; Tiriba, 2022, p. 194), evidenciando a dinâmica de criação e transmissão desses conhecimentos.

Ao entrevistar as mulheres, na minha segunda visita, já em 2024, deparei-me com uma teia de parentesco entre as participantes dessa pesquisa.

Figura 8 - Relações de parentesco entre mulheres



Fonte: Elaborado pela autora (2025).

Este trabalho é único e desafiador, pois, além de analisar as dinâmicas familiares diretas, como as relações entre mãe e filha ou sogra e nora, também é essencial compreender as conexões mais amplas entre todos os membros da família. Essas relações familiares e a rede de parentesco desempenham um papel crucial na preservação e transmissão dos saberes culinários, atravessando gerações e mantendo vivas as tradições.

Eclea Bosi (1994, p. 414) afirma: "o grupo é suporte da memória se nos identificamos com ele e fazemos nosso seu passado." Isso nos ajuda a entender que, ao pertencermos a um grupo, como uma família, seu passado se torna parte da nossa memória. As gerações mais velhas compartilham suas histórias com as mais novas, e, assim, as práticas e saberes vão sendo passados ao longo do tempo.

Os cadernos de receitas são um exemplo claro dessa transmissão de saberes. Eles não guardam apenas receitas, mas também as tradições familiares e culturais, funcionando como um elo entre o passado e o presente. Dessa forma, os cadernos de receitas se tornam mais do que um simples registro culinário; eles são uma forma de preservar a memória coletiva de uma família, conectando diferentes gerações.

O conceito de "memória por tabela", de Pollak (1989), ajuda a entender como, mesmo quem não viveu diretamente certos eventos, pode entender e manter essas memórias através das experiências compartilhadas dentro de um grupo. Isso se aplica diretamente aos cadernos de receitas, pois, ao serem passados de geração em geração, as receitas não são apenas registradas como técnicas culinárias, mas também como histórias e práticas culturais que são recontadas e adaptadas conforme o tempo passa.

Benjamin (1985) também fala sobre como, ao contar histórias, os narradores podem incorporar as memórias de outros, fazendo com que essas memórias se tornem parte da sua própria história. Da mesma forma, ao escrever suas receitas, as mulheres não estão apenas anotando ingredientes e modos de preparo, mas estão recontando histórias familiares, resignificando tradições e mantendo viva a memória de suas comunidades.

Os cadernos de receitas, funcionam para além de registros textuais, mas importantes instrumentos que narram, preservam as práticas culinárias e as memórias alimentares, desempenhando um papel essencial na construção da

identidade de um grupo. Eles são um espaço onde histórias e saberes são transmitidos, adaptados e perpetuados, tornando-se um ponto de encontro entre o passado e o presente.

A obra de Écléa Bosi, *Memória e Sociedade: Lembranças de Velhos* (2007), nos ajuda a entender a memória como um fenômeno social, não apenas individual. Ela nos mostra como as memórias dos idosos, assim como as receitas culinárias, não são apenas lembranças pessoais, mas se entrelaçam com a memória coletiva de um grupo. As histórias e os saberes compartilhados, tanto pelos mais velhos quanto pelas mulheres que escrevem suas receitas, são formas de manter viva a história de uma sociedade, permitindo que ela se reconheça no presente e se conecte com seu passado (2007).

Assim, tanto os cadernos de receitas quanto as narrativas dos mais velhos destacam a memória como algo coletivo, onde as experiências individuais se mesclam com as experiências do grupo, criando um tecido social que mantém vivas as histórias e as culturas. As reflexões de Bosi, Pollak e Benjamin nos mostram que a memória é, de fato, um processo social que transcende o tempo e o espaço, conectando o passado ao presente e garantindo a continuidade dos saberes e das experiências.

Dando continuidade ao percurso metodológico apresentado no início desta pesquisa, passo agora a detalhar as análises realizadas dos cadernos de receitas utilizando o Microsoft Excel como ferramenta de sistematização e o Microsoft Word como ferramenta de organização descritiva. Este processo envolveu a organização das receitas em planilhas, permitindo uma visão mais ampla e estruturada sobre os dados, incluindo informações como títulos das receitas, se tinham ou não modo de preparo, se eram doces ou salgadas, se tinham outras observações anotadas posteriormente e repetições entre diferentes cadernos, especialmente os pertencentes a mulheres com relações familiares diretas, como mãe e filha ou sogra e nora.

A escolha por categorizar os dados em planilhas tem como base a pesquisa de Simon (2019), que se estruturou a partir da metodologia da Análise Textual Discursiva, proposta por Moraes e Galiazzi (2016), e se estruturou em diversas planilhas permitindo o cruzamento de dados. Os cadernos foram inicialmente fragmentados em unidades de sentido, como títulos de receitas, modo de preparo (sim ou não) e comentários marginais, permitindo uma análise

detalhada. Essa abordagem possibilitou identificar padrões de transmissão e assimilação de saberes, práticas alimentares e memórias intergeracionais.

As planilhas geradas oferecem uma visualização clara sobre as categorias pré-definidas e emergentes, como:

- 1- Receitas compartilhadas: aquelas que aparecem em mais de um caderno, especialmente entre mulheres com vínculos familiares diretos.
- 2- Receitas exclusivas: aquelas presentes em apenas um caderno, indicando singularidades no repertório de cada autora.

A análise também se estendeu às marcas de uso nos cadernos, como manchas de alimentos, rasuras e comentários feitos à mão, evidenciando o valor dessas fontes como registros vivos. Essas marcas foram analisadas com curiosidade epistemológica, conforme inspirado por Freire (2015), buscando entender as histórias que cada detalhe pode contar.

Por fim, a ATD foi fundamental para organizar e interpretar esses dados, permitindo a construção de metatextos que conectam os registros dos cadernos às narrativas das entrevistas e às observações do diário de campo. Esses textos articulam as práticas alimentares registradas com as dinâmicas de memória, identidade e gênero, enriquecendo a compreensão sobre os cadernos de receitas como documentos culturais e sociais.

A partir dos cadernos de receitas autorais, realizei a listagem e o tabelamento de todas as receitas, categorizando-as em doces, salgados, medicamentos e produtos de limpeza. Cada categoria foi subdividida conforme a presença ou ausência do modo de preparo.

3.1 A transmissão de saberes entre mãe e filha: o caso de Sallette e Ivanês

Figura 9 - Onilce e Ivanês



Fonte: Acervo da autora (2023), Onilce e Ivanês

Figura 10 - Sallette



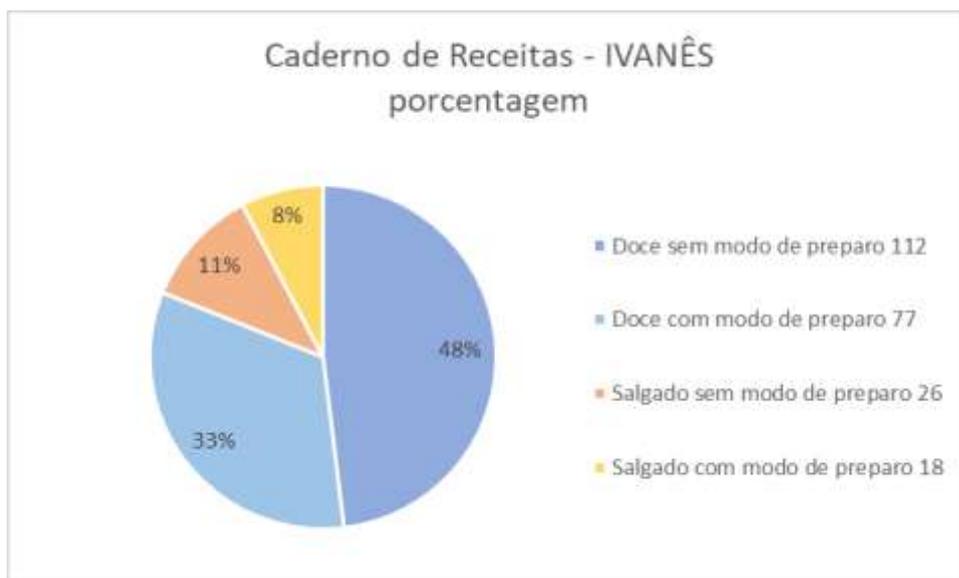
Fonte: Acervo da autora (2024), Sallette.

Os dados extraídos dos cadernos de receitas de Ivanês (filha) e Sallette (mãe) revelam dinâmicas significativas de transmissão de saberes culinários entre gerações. Enquanto o caderno de Sallette apresenta um total de 97 receitas, o de Ivanês, significativamente maior, contém 233 receitas. Essa diferença quantitativa pode ser interpretada como um reflexo de como os saberes herdados são expandidos e ressignificados pelas gerações subsequentes.

Ao analisar diretamente o caderno da Ivanês percebe-se que:

- 1- Predominância de doces sem modo de preparo (48%):
Esta categoria é a maior no caderno de Ivanês, indicando que a prática de registrar receitas de doces, mesmo sem instruções detalhadas, tem um valor significativo. Isso pode refletir uma confiança nas práticas de memória ou tradição oral, onde o preparo já é conhecido ou aprendido em interações familiares e comunitárias.
- 2- Doce com modo de preparo (33%):
A segunda maior fatia indica que, embora Ivanês registre muitas receitas sem detalhar o preparo, há uma preocupação em documentar receitas completas. Esse equilíbrio pode apontar para a importância de preservar saberes para si mesma e para futuras gerações, garantindo que esses doces possam ser reproduzidos.
- 3- Receitas salgadas em menor proporção (11% e 8%):
As receitas salgadas, tanto com modo de preparo (8%) quanto sem modo de preparo (11%), têm uma presença menor no caderno. Isso pode sugerir que, para Ivanês, o registro de pratos salgados não tem a mesma centralidade que os doces. É possível que essas receitas sejam mais transmitidas de forma prática e oral no cotidiano.

Foco na simplicidade e memória: A alta proporção de receitas sem modo de preparo (59% no total) sugere que o caderno de Ivanês pode ter um caráter mais afetivo e de registro rápido de ideias, talvez refletindo um contexto em que as práticas culinárias eram transmitidas oralmente ou já conhecidas, reduzindo a necessidade de detalhes escritos.

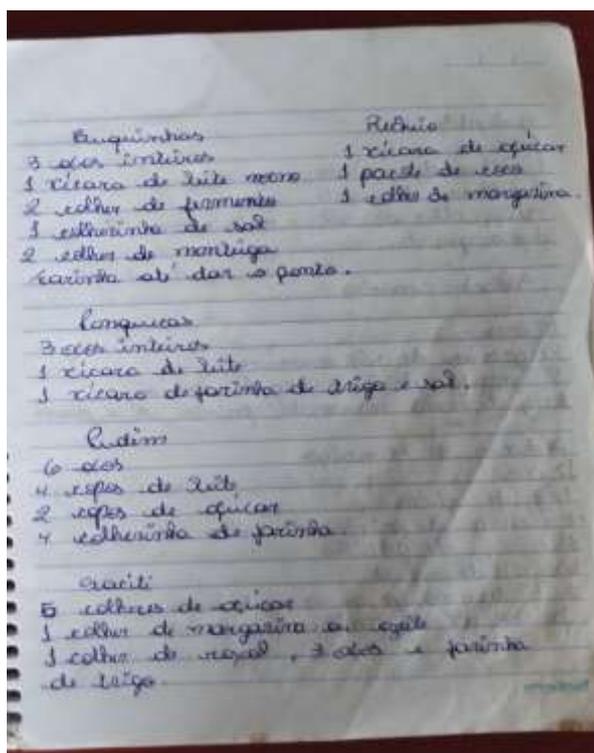
Figura 11 - Análise de caderno de receitas

Fonte: Elaborado pela autora (2025).

Agora ao analisar detalhadamente as receitas da Sallette, podemos notar que:

- 1- Predominância de doces sem modo de preparo (45%): Assim como no caso de Ivanês, o caderno de Sallette também apresenta uma alta proporção de receitas de doces sem o modo de preparo. Isso sugere que a tradição de registrar doces de maneira incompleta pode ser uma prática compartilhada entre mãe e filha, refletindo confiança na transmissão oral ou no domínio prático do preparo. Por exemplo já na primeira página do caderno percebemos quatro receitas (uma com recheio), três são doces e nenhuma possui modo de preparo.

Figura 12 - Exemplificação das receitas no caderno de receitas

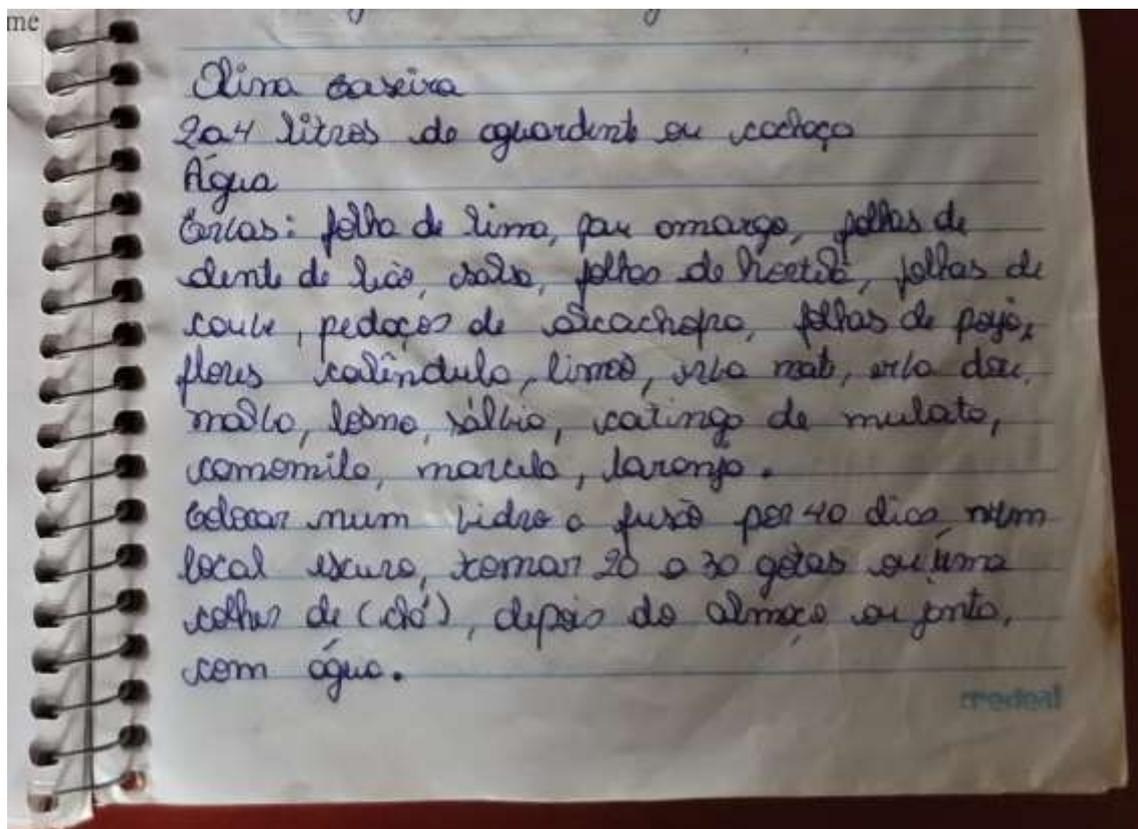


Fonte: Acervo da autora (2023), caderno de Sallette.

- 2- Doce com modo de preparo (24%): Apesar de representar uma proporção menor, essa categoria reforça a importância de doces no caderno. Como Sallette possui menos receitas totais que Ivanês, a menor quantidade absoluta de receitas completas pode indicar que ela priorizava o registro de outras categorias ou que confiava mais na memória para doces.
- 3- Receitas salgadas (13% e 11%): Há uma proporção considerável de receitas salgadas em relação ao total, o que pode indicar uma tentativa de equilibrar o caderno entre doces e salgados. Esse destaque pode sugerir que Sallette tinha uma abordagem mais diversa ao documentar seu repertório culinário, comparada com Ivanês.
- 4- Presença de remédios caseiros (4% e 3%): Diferente do caderno de Ivanês, o de Sallette inclui receitas de remédios caseiros, ainda que em pequena proporção. Isso sugere uma conexão com práticas de cuidado e saúde familiar,

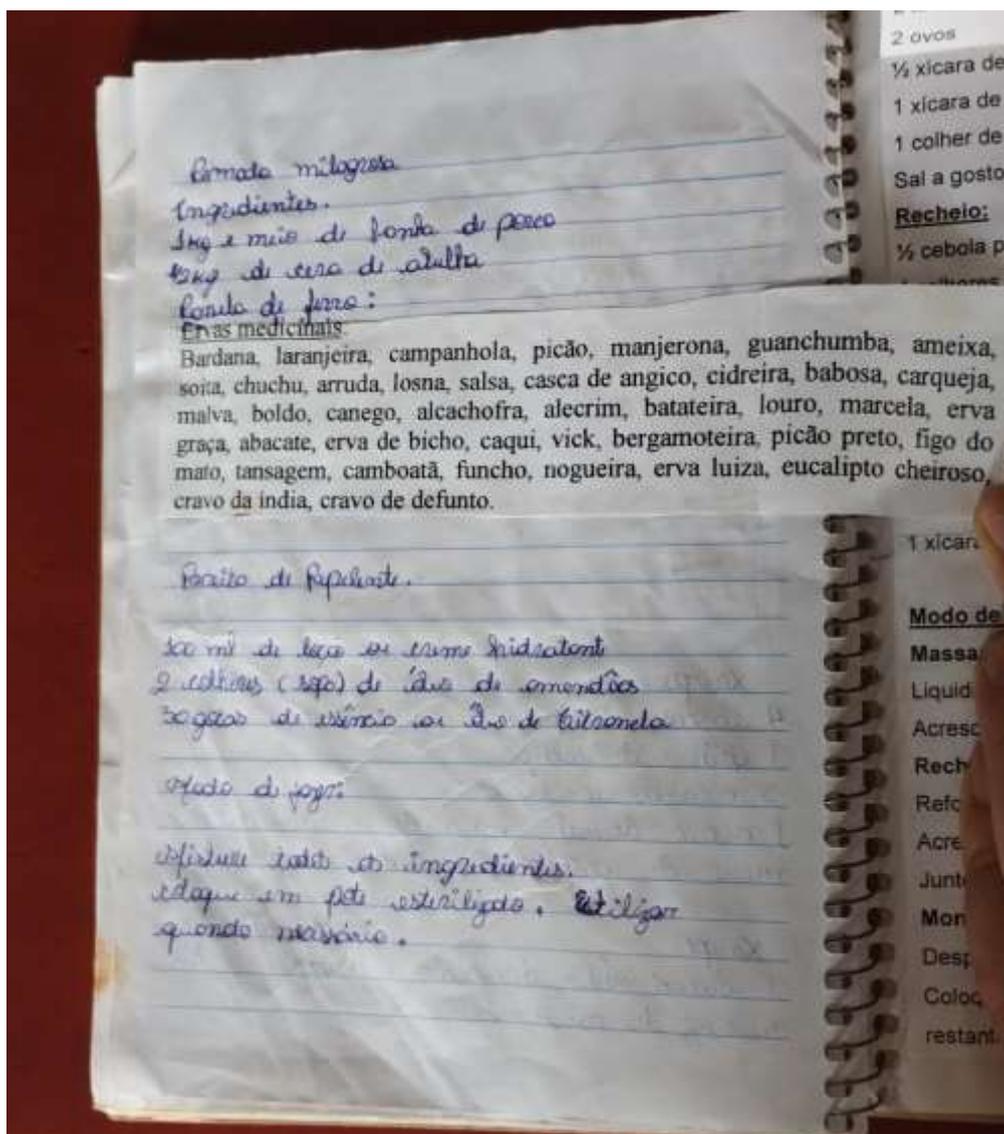
frequentemente atribuídas às mulheres em contextos rurais, ampliando o papel do caderno para além da culinária. Podemos observar exemplos dessas receitas nas imagens abaixo:

Figura 13 - Receita de um remédio caseiro



Fonte: Acervo da autora (2023), caderno de Sallette.

Figura 14 - Receita de pomada milagrosa



Fonte: Acervo da autora (2023), caderno de Sallette.

- 5- Proporção significativa de receitas sem modo de preparo (52%): Assim como no caso de Ivanês, mais da metade das receitas de Sallette não possui instruções detalhadas, reforçando o caráter de registro afetivo e de memória, com confiança na oralidade ou na experiência prática para o preparo.

3.2 A transmissão de saberes entre mãe e filha: o caso de Lourdes e Janice

Figura 15 - Lourdes e Janice



Fonte: Acervo da autora (2023), Lourdes e Janice.

Os dados extraídos dos cadernos de receitas de Lourdes (mãe) e Janice (filha) evidenciam transformações no registro e na transmissão de saberes culinários e domésticos entre gerações. Enquanto o caderno de Lourdes possui 76 receitas, o de Janice apresenta um número ligeiramente maior, com 78 receitas. Essa estabilidade quantitativa pode sugerir uma continuidade no interesse pela preservação desses saberes ou pelo fato das duas morarem na mesma propriedade, enquanto Ivanês divide a moradia com sua sogra Onilce. A análise também pode indicar que como o aumento de receitas com nomes de mulheres (14,47% em Lourdes e 30,77% em Janice), indicam uma valorização crescente das relações interpessoais e do papel social das mulheres na perpetuação dessas práticas.

Ao analisar o caderno da mãe Lourdes percebemos que:

- 1- Receitas predominantes de doces sem modo de preparo (46,05%):
Lourdes mantém a tradição de registrar receitas de doces sem o modo de preparo, que representam quase metade do total. Isso pode indicar uma valorização das receitas mais simples ou de confiança em conhecimentos compartilhados oralmente.
- 2- Doce com modo de preparo em menor proporção (15,79%):
A baixa porcentagem de doces com modo de preparo reforça a ideia de que as receitas eram registradas para consulta rápida, confiando no saber fazer da prática.
- 3- Receitas salgadas equilibradas (9,21% sem preparo e 26,32% com preparo):
Lourdes equilibra o registro de receitas salgadas, com uma quantidade significativa detalhando o preparo. Isso pode refletir um maior cuidado com os pratos salgados no registro ou com o papel desses pratos no dia a dia.
- 4- Produtos de limpeza (2,63%):
A presença de produtos de limpeza é um diferencial no caderno de Lourdes, sugerindo que o caderno não era apenas culinário, mas também funcional para a organização doméstica.
- 5- Receitas com nomes de mulheres (14,47%):
O destaque para nomes de mulheres evidencia a importância das relações interpessoais na transmissão dos saberes. Esses nomes podem marcar pertencimento ou memória afetiva.

O caderno de sua filha Janice demonstra que:

- 1- Doce sem modo de preparo ainda predominante (39,74%):
Janice mantém a tendência de Lourdes, mas com uma leve redução percentual. Essa mudança pode indicar uma evolução na forma de registro, com maior detalhamento em outras categorias.
- 2- Aumento nas receitas de doce com modo de preparo (25,64%):
O crescimento das receitas detalhadas em relação a Lourdes sugere que Janice talvez tenha adotado práticas de registro mais completas, indicando uma mudança geracional.

- 3- Receitas salgadas com preparo e sem preparo (14,10% e 17,95%): Há uma proporção menor de receitas salgadas em comparação a Lourdes, mas o equilíbrio entre os dois formatos continua. Isso pode indicar prioridades diferentes no caderno.
- 4- Produtos de limpeza (2,56%): Assim como Lourdes, Janice inclui produtos de limpeza, indicando que esse saber doméstico permaneceu relevante.
- 5- Receitas com nomes de mulheres (30,77%): O aumento significativo das receitas associadas a nomes de mulheres sugere uma valorização maior das relações sociais no registro das receitas. Isso pode indicar maior reconhecimento do papel das mulheres como fontes de saber.

3.3 Comparativos das Relações Intergeracionais nos Cadernos de Receitas

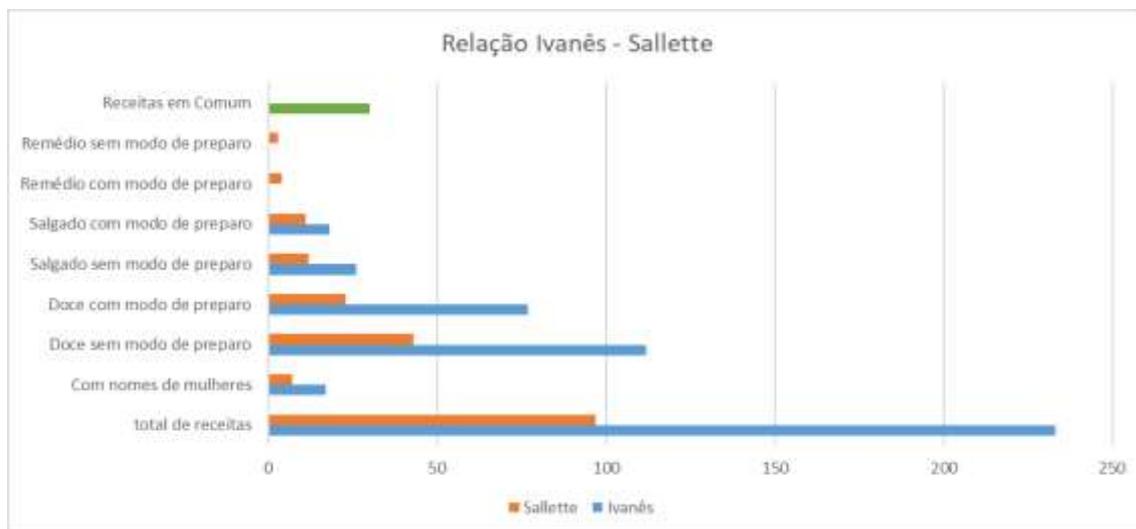
Fazendo uma análise comparativa entre os casos de Sallette e Ivanês, assim como de Lourdes e Janice, evidencia tanto as continuidades quanto as transformações nos saberes culinários transmitidos entre gerações.

Sobre a divisão e percentuais de doces e salgados, essa perspectiva é corroborada por Demeterco (1998, p. 165), ao escrever que “as pessoas fazem uso de livros de receita, mas não costumam estabelecer com eles uma relação de cumplicidade que se observou haver entre quem cozinha e seu caderno de receitas”. Assim como podemos identificar sentimentalismo e tradição nessas páginas, somos convidados a adentrar em um universo de criação em contraponto ao estrito seguimento de regras.

Nesse sentido, Demeterco (1998) destaca a distinção entre receitas doces e salgadas. Enquanto as primeiras obedecem a regras de dosagens precisas, as segundas, muitas vezes, são listadas apenas com os ingredientes ou com a descrição de quantidades subjetivas, como pitada, colherada e "a gosto". No caso de Sallette e Ivanês, ambas possuem categorias semelhantes, como doces (com e sem modo de preparo), salgados, remédios caseiros e menções a mulheres nos títulos ou descrições das receitas. No entanto, há variações

significativas nas proporções dessas categorias, como evidenciado no gráfico a seguir:

Figura 16 - Variações/Comparativo de receitas



Elaborado pela autora (2025).

Demeterco (1998), em sua pesquisa, destaca que os cadernos eram frequentemente consultados, especialmente aqueles que preservavam traços de tradição, memória gustativa e lembranças alimentares específicas daquela família. Nesse contexto, a comensalidade emerge como um fator crucial na preservação, transmissão e assimilação desse acervo culinário, ao contrário dos livros culinários, que eram percebidos como materiais mais impessoais e desprovidos de memórias afetivas.

Os dados também revelam que há 30 receitas em comum nos dois cadernos, um número significativo que aponta para a transmissão direta de saberes. Ao mesmo tempo, a presença de categorias exclusivas em Sallette, como remédios caseiros (com e sem modo de preparo), sugere que algumas práticas foram deixadas de lado ou adaptadas por Ivanês.

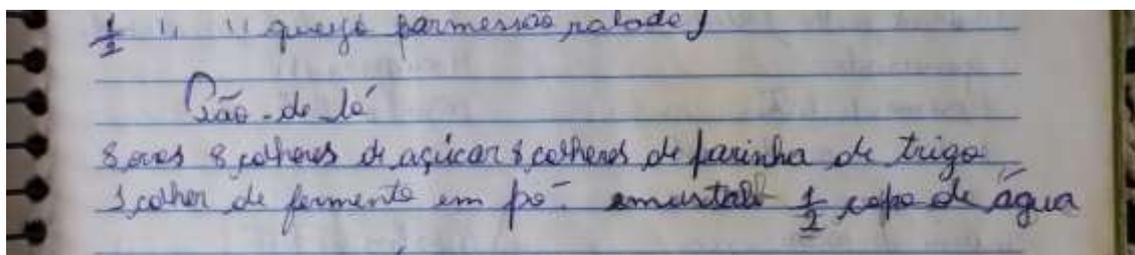
Em contrapartida, ao analisar especificamente o caderno de Ivanês, percebemos, um aspecto curioso que é a presença de oito receitas diferentes de pudim, todas concentradas em uma única página, sem que haja qualquer descrição sobre o modo de preparo. Isso pode indicar uma forma de organização mais livre e pessoal de Ivanês, onde ela guarda as receitas por categorias, sem preocupação com o detalhamento completo das instruções. A ausência do modo de preparo pode também sugerir que essas receitas, para ela, são de fácil

de processo de seleção, onde ela refina suas receitas ao longo do tempo, trocando ou ajustando ingredientes e procedimentos.

Esses detalhes sugerem uma relação com a culinária que valoriza a memória afetiva e a praticidade, mais do que a precisão ou a formalidade na escrita. Esse caderno é uma ferramenta de lembrança e de reprodução de saberes culinários passados, seja por outras mulheres, seja por tentativa e erro, em um espaço de personalização e criatividade.

No caso de Ivanês, a ausência do modo de preparo pode indicar que as receitas pertencem a um repertório compartilhado dentro de sua família ou comunidade, onde os procedimentos básicos são conhecidos e não necessitam de explicitação. Essa prática também evidencia o caráter intergeracional dos saberes culinários partilhados entre mulheres seja da família ou da vizinhança, nos quais os gestos e técnicas são transmitidos oralmente ou por meio da convivência, mais do que pela escrita, como é o caso da receita de Pão de ló que utiliza apenas duas linhas para a lista de ingredientes, sem nenhum modo de preparo.

Figura 18 - Receita de pão de ló



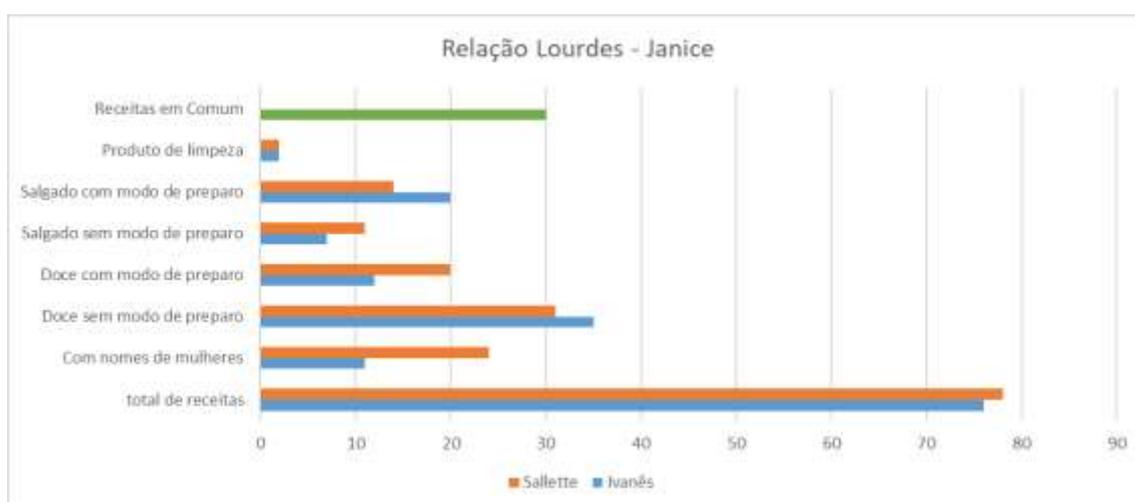
Fonte: Acervo da autora (2023), caderno de Ivanês.

A análise comparativa entre os cadernos de Sallette e Ivanês, assim como de Lourdes e Janice, revela que, embora compartilhem algumas características em comum, como a presença de receitas associadas a memórias afetivas, cada um reflete escolhas e prioridades diferentes na organização de seus acervos culinários. Essa diversidade aponta para a riqueza e singularidade dos saberes transmitidos entre gerações, ressaltando as transformações e adaptações que ocorrem ao longo do tempo.

Ao comparar os cadernos de Lourdes (mãe) e Janice (filha), utilizando os dados apresentados no próximo gráfico, algumas tendências intergeracionais

tornam-se ainda mais evidentes. Ambos os cadernos possuem um número semelhante de receitas (76 em Lourdes e 78 em Janice). Outro dado relevante é o aumento no número de receitas doces com modo de preparo no caderno de Janice (20, em comparação com 12 de Lourdes), o que aponta para uma possível adaptação às práticas contemporâneas e um maior detalhamento das preparações. Essas tendências são ilustradas no gráfico a seguir:

Figura 19 - Variações/Comparativo de receitas



Elaborado pela autora (2025).

Apesar dessas diferenças, os dois casos compartilham um aspecto fundamental: a continuidade e preservação de saberes. No caso de Lourdes e Janice, por exemplo, 30 receitas em comum reforçam a transmissão intergeracional. Conforme Bosi (1994, p. 95), “as lembranças que os mais velhos nos deixam não são apenas individuais, mas também coletivas, pois se fundem com as experiências de um tempo passado, que são recontadas e apropriadas pelas gerações que os sucedem”. Ou seja, a autora destaca como as memórias dos mais velhos são transmitidas não apenas como relatos pessoais, mas como uma construção coletiva. Essas memórias, ao serem apropriadas pelas gerações mais jovens, passam por um processo de ressignificação, adaptando-se às mudanças sociais e às novas perspectivas, mas sem perder seu caráter afetivo e cultural.

Enquanto isso, no caso de Sallette e Ivanês, percebe-se uma expansão e ressignificação das práticas culinárias herdadas. Embora as receitas sejam

marcadas por vínculos afetivos e tradições familiares, o caderno de cada uma reflete um espaço de criatividade e adaptação, onde as práticas herdadas são ampliadas e transformadas em diálogo com o presente. Conforme Bosi (1994, p. 55),

lembrar não é reviver, mas refazer, reconstruir, repensar, com imagens e ideias de hoje, as experiências do passado. [...] A lembrança é uma imagem construída pelos materiais que estão, agora, à nossa disposição, no conjunto de representações que povoam nossa consciência atual.

A autora reforça a memória enquanto um processo dinâmico e não estático. Ela nos faz refletir sobre como as lembranças não são apenas réplicas do passado, mas construções que se alteram conforme a nossa percepção atual (Bosi, 1994). Esse conceito é fundamental para compreender como as gerações mais velhas e mais jovens, ao se depararem com suas memórias, podem interpretá-las de maneiras diferentes, dependendo de sua visão de mundo e de suas experiências presentes.

Conforme Bosi (1994, p. 480), na velhice, lembrar torna-se um ato simbólico que substitui o fazer, especialmente em práticas que já não se realizam. Essa perspectiva permite compreender como algumas receitas registradas nos cadernos permanecem apenas na memória, ainda que já não sejam executadas na prática.

Essas receitas refletem mudanças culturais e sociais que impactam as dinâmicas familiares e as práticas culinárias ao longo do tempo. Muitas delas estão ligadas a contextos específicos e, quando deixam de ser relevantes ou viáveis, acabam sendo substituídas ou adaptadas. Apesar disso, continuam presentes nos cadernos como vestígios de um passado que ainda dialoga com o presente.

Os cadernos de receitas, portanto, não são apenas repositórios de práticas culinárias, mas também espaços de memória e afetividade. Ao mesmo tempo em que registram tradições, revelam transformações que ressignificam o ato de cozinhar e as relações familiares no decorrer das gerações.

Em todos esses cadernos analisados, um aspecto que chama a atenção é o fato de muitas receitas não apresentarem o detalhamento do modo de preparo, o que permite aferir que é um saber e prática do saber fazer que é compartilhado entre as mulheres através da oralidade. Esse fenômeno, longe de ser apenas

uma omissão, pode ser entendido como uma expressão da dinâmica de transmissão de saberes entre gerações. Conforme Amon e Menasche (2008, p. 16), esse procedimento reflete uma manifestação de confiança mútua entre o autor da receita e aqueles que a leem, presumindo-se que compartilhem conhecimentos semelhantes sobre métodos de preparo e preferências de sabor. Segundo as autoras:

todo o não dito na receita está pressuposto nos destinatários sob a forma de saberes tácitos, construídos e mantidos na experiência cotidiana, conhecimentos sobre os quais não se colocam perguntas, saberes que fazem parte da vida vivida. A receita narra a partilha de saberes que se mantêm como memória social e, ao serem transmitidos com base na receita, contam a história de como uma comunidade compreendeu e aceitou o gosto, textura e forma de uma comida. (Amon; Menasche, 2008, p. 16).

Essa análise evidencia como os saberes culinários são transmitidos, mas também ressignificados, sendo constantemente moldados pelas experiências e necessidades das gerações. Os cadernos de receitas tornam-se, assim, um espaço de diálogo intergeracional, onde tradição e inovação se encontram. Ainda em diálogo com Ecléa Bosi,

Ao lado da história escrita, das datas, da descrição de períodos, há correntes do passado que só desapareceram na aparência. E que podem reviver numa rua, numa sala, em certas pessoas, como ilhas efêmeras de um estilo, de uma maneira de pensar, sentir, falar, que são resquícios de outras épocas (BOSI, 1994, p. 75).

Dessa forma a autora sugere que, embora a história escrita registre formalmente os eventos, elementos do passado sobrevivem nas práticas cotidianas e nas memórias individuais. Essas "ilhas efêmeras" de tempos passados ressurgem nas experiências e nos gestos das gerações mais velhas, iluminando o presente com a herança do passado e criando um vínculo direto entre os tempos.

No entanto, este trabalho não consegue abarcar todas as análises possíveis, dada a riqueza dos dados coletados. Pesquisas futuras poderiam explorar aspectos ainda não aprofundados. Por exemplo, os gráficos apresentados nesta etapa da análise evidenciam a distribuição quantitativa de receitas por caderno e os pontos de interseção entre eles. Esses dados não apenas destacam a transmissão de saberes culinários, mas também sugerem padrões de aprendizado, como a predominância de determinadas receitas em

contextos festivos ou o uso de certos ingredientes associados a tradições familiares específicas.

Assim, os cadernos revelam não apenas a perpetuação de práticas culinárias, mas também suas transformações ao longo do tempo, refletindo como as gerações moldam, adaptam e ressignificam suas heranças culturais.

3.4 Tradição e Inovação: Saberes Familiares Entre Clélia e Suas Noras Fernanda e Morgana

Figura 20 - Clélia e Suas Noras Fernanda e Morgana



Fonte: Acervo da autora (2023), Morgana, Clelia e Fernanda.

A relação entre Clélia e suas noras, Fernanda e Morgana, revela diferentes formas de transmissão e ressignificação dos saberes culinários no ambiente familiar. Clélia, apesar de possuir três cadernos de receitas, não gosta de cozinhar, preferindo dedicar-se às atividades agrícolas. Esse contexto contrasta com o das noras, que possuem maneiras distintas de se relacionar com a culinária e a memória associada a ela.

Fernanda, casada com o filho mais velho de Clélia, demonstra entusiasmo pela cozinha. Embora tenha um caderno de receitas do SENAR, sua forte ligação com as receitas vem da memória, mostrando uma conexão prática e afetiva com

o ato de cozinhar. Essa integração ao ambiente familiar, conforme Écléa Bosi (1994, p. 423), envolve adaptação a uma unidade que resiste à mudança, ou seja, “quem penetra um grupo familiar, através do matrimônio, por exemplo, encontrará uma atmosfera à qual deve adaptar-se; uma unidade e coesão que se defende o quanto pode da mudança”.

Ao cozinhar, Fernanda ressignifica as tradições da família de seu marido, equilibrando-as com práticas trazidas de sua própria história, mediando a continuidade e adaptação dos saberes familiares.

Morgana, por sua vez, vive em união estável com o filho mais novo de Clélia e experimenta uma relação diferente com a memória culinária, marcada pela perda recente de sua mãe. Sem possuir um caderno físico, Morgana guarda suas receitas no celular e em redes sociais, adaptando-se às práticas contemporâneas. A ausência do caderno tradicional reflete não apenas uma mudança de formato, mas também a luta para manter vivas as lembranças em meio à dispersão familiar. Como aponta Bosi (1994, p. 427), “se nossos mortos recuam, se a distância se alonga entre nós, a culpa não é do tempo, mas da dispersão do grupo onde viveram e que sentia necessidade de nomeá-los, de chamá-los de vez em quando”.

Ao se lembrar das receitas de sua mãe, Morgana atua como guardiã de uma memória que, mesmo sem o suporte físico, sobrevive na sua prática e adaptação ao presente. Suas ações digitais preservam e perpetuam essas tradições de forma inovadora, criando possibilidades para os saberes familiares.

Os cadernos de Clélia, apesar de não serem usados ativamente, desempenham um papel simbólico importante na preservação da identidade familiar. Para Bosi (1994, p. 441) “mais que um sentimento estético ou de utilidade, os objetos nos dão um assentimento à nossa posição no mundo, à nossa identidade”. Esses cadernos conectam o passado ao presente, mantendo viva a história da família, mesmo que muitas práticas culinárias neles registradas não sejam mais realizadas no cotidiano. O ato de lembrar-se dessas práticas, como Bosi (1994, p. 480). sugere, muitas vezes substitui o próprio ato de fazer, “na velhice, quando já não há mais lugar para aquele ‘fazer’, é o lembrar que passa a substituir e assimilar o fazer. Lembrar agora é fazer”.

Nesse sentido, receitas que deixaram de ser feitas tornam-se registros afetivos e culturais, guardados nos cadernos ou na memória, servindo como um

elo entre gerações. Mesmo quando não são reproduzidas literalmente, carregam histórias e valores que permanecem vivos, reforçando a importância desses saberes.

A convivência entre Clélia, Fernanda e Morgana reflete a coexistência de tradição e inovação no contexto familiar. Fernanda preserva as memórias culinárias de forma prática, Morgana ressignifica essas tradições adaptando-as aos meios digitais, enquanto Clélia, por meio de seus cadernos, simboliza a continuidade e o pertencimento à história familiar. Juntas, elas demonstram como os saberes culinários podem ser transformados pelas experiências individuais, sem perder suas raízes afetivas e culturais.

4 MULHERES: ENTRE TRABALHO, ESCRITA E EMANCIPAÇÃO

Neste capítulo, conforme o terceiro objetivo específico, visa-se identificar e compreender o papel das escritas culinárias nos processos de emancipação das mulheres. Para tanto, pretendo tratar quanto a relação das mulheres com o trabalho doméstico e analisar de que forma suas escritas e memórias refletem suas práticas e saberes, servindo como ferramenta de autonomia.

Ao abordar a relação entre as temáticas relacionadas às mulheres e aos seus saberes, perpassando pelo trabalho, torna-se indispensável reconhecer e valorizar os conhecimentos e habilidades que são cultivados, desenvolvidos e ocultos na esfera privada, como no trabalho doméstico e no cuidado. Este ocultamento dessas práticas e conhecimentos negligencia o papel essencial que desempenham, tanto gerando quanto reproduzindo a vida, contribuindo significativamente para o tecido social e econômico.

Quando optamos por pesquisar levando em conta o âmbito do trabalho, deparamo-nos com a distinção intrínseca entre trabalho produtivo, aquele diretamente ligado à produção econômica, e o trabalho reprodutivo, uma esfera frequentemente negligenciada e fortemente associada às mulheres.

Há que se ressaltar a complexidade das relações sociais de gênero no mundo do trabalho, em que se destaca que a sociedade não é influenciada por uma única relação social, mas sim por múltiplas interações imbricadas. Isto implica que as relações sociais são multifacetadas e moldadas por várias influências, como culturais, econômicas, sociais e políticas.

Aproximando-se de questões da divisão sexual do trabalho, destaca-se a atribuição tradicional de papéis com base no gênero, em que os homens predominantemente são associados à esfera produtiva e as mulheres à esfera reprodutiva.

Ao abordar sobre as relações sociais de gênero dentro do mundo do trabalho e suas implicações, precisamos ter em mente que os seres humanos não agem ou vivem sob a influência de uma única relação social, mas sim que essas relações são muito mais complexas e interativas. Kergoat (2002, p. 47) afirma que restringir nosso entendimento apenas a uma abordagem é como fechar os olhos para a complexidade e as nuances presentes nas práticas sociais, é “buscar um princípio de repetição onde há abundância, complexidade

e inventividade”. Essa perspectiva destaca que as interações humanas são multifacetadas e moldadas por diversas influências, sejam culturais, econômicas, sociais e políticas.

Diante disso, as relações sociais não devem ser vistas por apenas um ângulo, mas sim contemplar questões de gênero, raça e classe, em conjunto (Scott, 1995; Kergoat, 2002). Kergoat (2002) faz associação entre a relação social e uma “tensão”, a qual perpassa a sociedade. Tal tensionamento se cristaliza, gradualmente, em meio a desafios que constantemente confrontam os seres humanos, que,

para produzir a sociedade, para reproduzi-la ou ‘inventar novos modos de pensar e agir’, os seres humanos estão em confronto permanente. Esses são os desafios constituintes dos grupos sociais. Estes últimos não são dados de antemão, criam-se em torno desses desafios pela dinâmica das relações sociais. Finalmente, as relações sociais são múltiplas e nenhuma delas determina a totalidade do campo que estrutura. Juntas tecem a trama da sociedade e impulsionam sua dinâmica: elas são consubstanciais (Kergoat, 2002, p. 49).

Nessa mesma perspectiva, Helena Hirata (2014) traz à tona discussões e reflexões cruciais no âmbito dos estudos das relações sociais, ao explorar os conceitos de interseccionalidade e consubstancialidade⁸. Essas ideias são fundamentais para compreender as complexas interações entre diversas formas de opressão, discriminação e exploração que indivíduos enfrentam. Tais interações são moldadas por uma série de fatores, que incluem, mas não necessariamente se limitam à raça, classe social, gênero, orientação sexual e outros aspectos identitários. Conforme Arruzza (2017, p. 44), a compreensão de consubstancialidade “tem o mérito de dar uma perspectiva dinâmica à maneira pela qual todas essas relações conjuntamente [as de gênero, classe e raça] formam um sistema”. Ou seja, a maneira como essas relações se interligam para formar um sistema complexo de opressão e desigualdade, ao ser dinâmico, implica que as inclusões entre gênero, classe e raça não são estáticas, mas evoluem e se transformam ao longo do tempo. As dinâmicas de poder e as interações entre essas categorias não são fixas, e é essencial considerar essas

⁸ Não busco aprofundar o debate sobre os conceitos de interseccionalidade e da consubstancialidade. Entretanto, ressalto que Hirata faz distinções e toma por intenção, na sua produção de 2014, a de apresentar as principais controvérsias em torno dos conceitos e, assim, fornecer pistas de análise a partir da apresentação de uma pesquisa empírica sobre care utilizando esses instrumentos analíticos. Arruzza (2017) também faz apontamentos quanto aos conceitos.

mudanças ao analisar as complexas relações entre identidades e sistemas de opressão.

Desse modo, a análise das construções sociais e culturais sobre o trabalho feminino, sob a perspectiva feminista, revela uma complexa rede de normas e estereótipos que perpetuam a inferiorização das mulheres no ambiente profissional. Essas construções não apenas refletem, mas também moldam a realidade, proporcionando uma base para a perpetuação de desigualdades de gênero.

A dinâmica das relações de gênero se manifesta de maneira acentuada na forma como o trabalho feminino é percebido e valorizado. Dessa maneira, a criação de uma realidade na qual as mulheres são sistematicamente tornadas invisíveis no âmbito profissional contribui para a diminuição no reconhecimento de suas contribuições. Essa invisibilidade é alimentada por estereótipos enraizados que atribuem às mulheres características de fragilidade, submissão e emocionalidade, desvalorizando seus saberes (Saffioti, 1987).

As construções sociais e culturais sobre o trabalho feminino, considerando-o inferior, servem de embasamento aos que lhe interessam. Esse pensamento se constrói de forma social, a fim de que o trabalho feminino seja naturalizado. Para tanto, a dominação e exploração se tornam causa da hierarquização social, sexual e racial. Conforme Santos (2002, p. 242),

é por isso que todas as dicotomias sufragadas pela razão metonímica contêm uma hierarquia, a cultura científica/cultura literária; conhecimento científico/conhecimento tradicional; homem/mulher; cultura/natureza; civilizado/primitivo; capital/trabalho; branco/negro; Norte/Sul; Ocidente/Oriente; e assim por diante.

Ou seja, esta hierarquização é construída como obrigatória dos que se classificam e se entendem como superiores, ou seja, os homens, brancos, heterossexuais, ocidentais e que, quase como por consequência, consideram-se dotados de cultura e ciência. Desta forma, a ausência de presença ou invisibilidade das mulheres é capaz de desencadear e tornar perpétua uma perspectiva de mundo e dinâmicas sociais nas quais as mulheres, juntamente com outros grupos minoritários, tais como afrodescendentes, pessoas das mais diversas sexualidades, indígenas e imigrantes, por exemplo, passam a ser categorizados como pertencentes a bases inferiores da sociedade.

Consequentemente, também, são considerados sujeitos à dominação, exploração e opressão, a favor do suposto bem comum.

As desigualdades que podem ser observadas em nossa sociedade não podem ser atribuídas a uma única fonte, mas, em vez disso, são influenciadas por uma gama diversificada de elementos interconectados. As mulheres, por sua vez, podem enfrentar discriminação e desvantagens de maneira diferente, dependendo de suas identidades múltiplas. Isso significa que as experiências de uma mulher negra e de classe baixa, por exemplo, podem ser diferentes das de uma mulher branca de classe média, ou que os saberes de uma mulher que trabalha na cozinha, na manutenção da sua família sejam considerados inferiores aos das mulheres que têm trabalhos formais e remunerados.

4.1 Relação mulher e trabalho

A sociedade como um todo se organiza dividindo os papéis, que são esperados serem cumpridos, numa divisão entre os sexos. Ou seja, “a sociedade delimita, com bastante precisão, os campos em que pode operar a mulher, da mesma forma como escolhe os terrenos em que pode atuar o homem” (Saffioti, 1987, p. 8).

Para Kergoat (2002, p. 51), a divisão sexual do trabalho é um conceito que descreve a atribuição tradicional de papéis diferentes com base no gênero. Nesta divisão,

para os homens, o trabalho assalariado é ‘natural’, coextensivo da virilidade. Ou em outras palavras, o conceito de trabalho foi pensado de modo coextensivo ao de virilidade. [...] Não dizemos aqui que isto seja fácil, mas apenas que não há solução de continuidade entre grupos dos homens/trabalho/qualificação/virilidade.

A pressão causada por essa imposição social associativa de trabalho e virilidade afeta também aos homens, pois é capaz de criar estereótipos de masculinidade, impondo restrições, inclusive emocionais, quando, por exemplo, “o homem será considerado macho na medida em que for capaz de disfarçar, inibir, sufocar seus sentimentos” (Saffioti, 1987, p. 25).

Nesse processo de divisão sexual do trabalho, o trabalho dos homens é atribuído à esfera produtiva e o das mulheres, à esfera reprodutiva.

Concomitantemente, os homens também tendem a ocupar funções com alto valor social agregado, como posições políticas, religiosas, militares, entre outras. Ainda, Saffioti (1987) destaca que estrutura a divisão social de trabalho se estabelece em dois princípios organizadores: princípio de separação e princípio hierárquico.

O princípio de separação estabelece uma clara distinção entre o que são considerados "trabalhos de homens" e "trabalhos de mulheres". Enquanto os homens estão geralmente relacionados à produção econômica, atividades remuneradas e públicas, as mulheres são associadas principalmente às tarefas de cuidado, trabalho doméstico e responsabilidades familiares.

Já o princípio hierárquico estabelece que o trabalho considerado como "trabalho de homem" é frequentemente valorizado e recompensado de maneira desproporcional em relação ao trabalho considerado como "trabalho de mulher". Dessa maneira, é criada uma hierarquia na qual o trabalho desempenhado pelos homens é geralmente mais valorizado social e economicamente do que o trabalho desempenhado pelas mulheres. Essa hierarquia de gênero perpetua desigualdades e discriminação, contribuindo para a disparidade de gênero nos salários e no acesso a oportunidades de liderança e poder nas instituições sociais.

Quando se fala em divisões sexuais no mundo do trabalho, ao longo da história, a concepção do que significa ser mulher tem sido moldada por associações com a natureza, com atributos tidos como não racionais e, conseqüentemente, caracterizados como carentes de capacidades intelectuais, o que, por sua vez, tem frequentemente levado à subordinação das mulheres aos homens. Essa dinâmica tem contribuído para a naturalização da percepção da humanidade e da ciência como inerentemente masculinas. Saffioti (1994, p. 271) corrobora com esse pensamento quando escreve que “embora se pensasse superada a fase histórica de ‘a biologia é o destino’, surgiu na década de 1980 e continua grassando atualmente um retorno assustador a posições essencialistas, vinculando a mulher à natureza e o homem à cultura”. Visto que o protagonismo dos homens e sua relação com cargos e funções que se vinculam com processos decisórios tornam-se visíveis, como notado na pesquisa conduzida por Vergutz (2021). Entendendo-se como reflexo da compreensão do gênero como primeira instância de significar relações de poder,

ou seja, “o gênero é um campo primário no interior do qual, ou por meio do qual, o poder é articulado” (Scott, 1995, p. 88). Dessa maneira, o espaço público fica entendido como espaço dos homens, enquanto o privado (doméstico e do cuidado familiar) é destinado às mulheres.

Sobre a diferença de valorização da relação entre a qualificação para um trabalho e as ‘qualidades ditas naturais’, Kergoat (2002, p. 52) complementa afirmando que “obviamente, quanto mais o trabalho for resultado de uma aquisição, mais aparece como qualificado. Quanto mais ele for o efeito de capacidades que podemos chamar de naturais, menos é qualificado” Ou seja, ao supor que determinadas qualidades são “naturais” de alguém, entende-se que o trabalho gerado a partir deste uso da qualidade é inferior ao de quem adquiriu (de maneira não natural) qualidades para determinado trabalho. A autora cita exemplos de mulheres enfermeiras, que fazem uso de qualidades de cuidado (tidas como naturais das mulheres) em contraponto a motoristas mulheres, que desempenham funções ditas masculinas. Pode-se, aqui, acrescentar as funções na cozinha, comumente entendidas como saberes naturais da mulher.

A desvalorização das qualificações consideradas como características femininas tem como resultado a subestimação das funções associadas a essas características, levando a remunerações mais baixas para essas ocupações. Isso reflete a supervalorização das tarefas relacionadas à produção de bens, especialmente aquelas que envolvem tecnologia avançada, em comparação com as funções de reprodução e cuidado na sociedade de mercado. Esse desequilíbrio traz à tona a questão levantada por Nobre (2004, p. 63), “que razões podem explicar o fato de que o complexo trabalho de uma professora de educação infantil seja mais mal remunerado que o de um operário?”. Esse fenômeno reflete as disparidades na valorização do trabalho com base em estereótipos de gênero, que desvalorizam profissões tradicionalmente associadas às mulheres, apesar de sua importância e complexidade.

Para Luce Giard (2013, p. 217-218), “como todo agir humano, essas tarefas femininas dependem da ordem cultural: diferem, de uma sociedade à outra, sua hierarquia interna e seus modos de proceder [...] e de uma classe social a outra”. Essa passagem corrobora com Saffiotti (1987), quando comenta sobre a socialização dos filhos, por exemplo, a qual é frequentemente

compreendida como uma responsabilidade designada às mulheres, mesmo quando elas já desempenham ocupações remuneradas fora do âmbito doméstico. É permitido que essa função, que envolve a criação das novas gerações e sua preparação para a vida adulta, seja transferida a outros membros da família ou a profissionais contratados, quando a mulher se encontra na posição de prover recursos para sua família ou de complementar a renda do marido. Isso ocorre, a menos que a mulher faça parte das classes sociais dominantes, o que lhe permite delegar os cuidados das crianças a terceiros assalariados, geralmente outras mulheres, mesmo que ela própria não esteja envolvida em outras atividades remuneradas. No entanto, ainda é de responsabilidade desta mulher a de supervisionar este trabalho e a de orientar os filhos.

Eileen Boris (2014) desencadeia uma reflexão profunda sobre o papel das mulheres na produção e na reprodução do desenvolvimento econômico capitalista. Em sua escrita, a autora parte da relação entre o âmbito doméstico e o trabalho remunerado, tanto quanto suas implicações no trabalho e no *care* (cuidado). Este conceito, *care*, permeia as esferas do trabalho, tanto em casa quanto fora dela, tanto assalariada quanto não, mas em sua maioria feito por mulheres, assim, “o *care* encontrava-se entrelaçado com o tecido da vida cotidiana das mulheres, quer elas saíssem de casa para trabalhar, quer não” (Boris, 2014, p. 102). Desta maneira, as mulheres costumam ser admitidas em trabalhos que cobrem determinadas aptidões ditas como naturalmente femininas. Conforme Nobre (2004, p. 63), é “assim [que] as mulheres chegam ao mercado de trabalho com suas habilidades limitadas pelos aprendizados marcados pelo gênero e conformando ‘guetos femininos’”.

Desse modo, percebemos a influência da ordem cultural e de classe social nas tarefas das mulheres, dando destaque em como essas tarefas são frequentemente designadas às mulheres, mesmo quando elas desempenham ocupações remuneradas fora do ambiente doméstico. Eileen Boris (2014) entra nesse cenário, aprofundando a análise sobre o papel das mulheres na produção e reprodução do desenvolvimento econômico no meio capitalista.

Conforme Vergutz (2021, p. 290), os trabalhos de cuidado destas mulheres são classificados, conforme questões econômicas, como “trabalhos improdutivos” ou “não-trabalhos”. Desta maneira, tudo que não está entre os

parâmetros dos “trabalhos produtivos”, enquanto afazeres que gerem valor de troca e remuneradas por tal, passam a ser consideradas secundárias e de certa maneira invisibilizadas, tornando o trabalho de cuidado e/ou doméstico como “trabalhos improdutivos”. Nesse sentido, percebemos que, por questões ideológicas, sociais e históricas do contexto ocidental industrializado, há separação entre os círculos doméstico e do trabalho, tornando pouco clara a interdependência primordial entre os dois.

Neste contexto, Kergoat (2002) nos chama a atenção para a natureza multifacetada das violências que as mulheres enfrentam diariamente, abrangendo não apenas agressões físicas, mas também violências simbólicas enraizadas nas estruturas sociais.

[...] as violências (físicas e simbólicas) são cotidianas, o grupo dos homens legisla, em nome do universal, a vida do grupo das mulheres, explora seu trabalho profissional e ainda extorpe delas trabalho extra (o trabalho doméstico). O fato de que, nesse último ponto, muitas mulheres cedam ‘por amor’ nada muda à dura realidade dos fatos (Kergoat, 2002, p. 49).

A autora aponta para uma realidade na qual o grupo dominante, composto majoritariamente por homens, exerce controle sobre a vida das mulheres, legislando supostamente em nome do universal. Além disso, a exploração do trabalho profissional das mulheres e a extorsão de trabalho extra, particularmente no contexto do trabalho doméstico, são reveladas como práticas ordenadas. A referência ao fato de muitas mulheres cederem a essas imposições “por amor” ressalta a complexidade das dinâmicas sociais, sem, no entanto, amenizar a dura realidade dos fatos. Neste contexto, a autora visa destacar a urgência de uma análise crítica das relações de gênero, apontando para a necessidade de questionar e transformar as estruturas que perpetuam essas formas de violência e exploração.

Nesse ponto, a análise do trabalho doméstico se torna central para as análises feministas, pois questiona as divisões de gênero no trabalho, na qual a tendência é que as funções dos homens se tornem consideradas mais valorizadas. Essa divisão se manifesta na separação entre produção (atribuída aos homens) e reprodução (atribuída às mulheres), criando hierarquia e desigualdade nas relações de gênero. Tanto ao dividir entre os gêneros quanto ao manifestar diferentes níveis de valorização.

Conforme Nobre (2004), é na complementariedade entre estes domínios (produção e reprodução) que se observa a tradicional imagem da família capitalista, com o pai atuando como provedor e a mãe desempenhando o papel de dona de casa. Nesse cenário, a produção e a reprodução estão fisicamente separadas, com a produção ocorrendo principalmente no mercado de trabalho. No entanto, a divisão de gênero no trabalho persiste e se manifesta tanto na esfera da produção quanto na da reprodução. Para a autora,

ao contrário do que dizia Hobbes os seres humanos não são como fungos que nascem prontos, todo o trabalho de alimentar, cuidar e grande parte da educação da força de trabalho é realizada em casa por mulheres (Nobre, 2004, p. 62).

Nesse sentido, as mulheres são responsáveis por criar os trabalhadores que podem, posteriormente, vender sua força de trabalho. No entanto, as próprias mulheres não desfrutam da mesma liberdade quanto à força de trabalho. A obra de Saffioti (1987) também destaca a discriminação que ocorre quando se aponta para a questão afetiva como um elemento que oprime a vontade da mulher. Mesmo quando esposa e marido ocupam o mesmo cargo, como é o caso de trabalhadores rurais, na agricultura, a mulher, por vezes, deixa de reivindicar seus direitos para não prejudicar o homem. A esposa, então,

aceita, muitas vezes, trabalhar clandestinamente, porque o patrão ameaça-a com a despedida, não apenas sua, mas também a de seu marido. Com o desemprego, além de suas consequências financeiras negativas, é considerado vergonhoso para o homem, cabe à mulher, segundo o esteriótipo, abrir mão de seus direitos (Saffioti, 1987, p. 50).

Essas reflexões mostram como a divisão do trabalho entre homens e mulheres, que vem de ideias antigas e sociais, ainda afeta a realidade das mulheres, tanto no trabalho como nas tarefas de casa. A desvalorização das atividades relacionadas às mulheres, como o cuidado e o trabalho doméstico, revela uma hierarquia de gênero que diminui a importância dessas funções, além de criar desigualdades no acesso ao poder e à liberdade. O papel das mulheres como cuidadoras e a invisibilidade do trabalho que fazem para sustentar a família mostram as diferenças entre os espaços públicos e privados e as pressões que as mantêm em posições inferiores. A partir disso, podemos perceber que, embora o trabalho feminino seja muitas vezes desvalorizado e dividido, ele

também tem um grande potencial de transformação e exige uma reflexão contínua sobre as relações de poder e gênero. No próximo subcapítulo, vou abordar como esses temas se relacionam com os saberes culinários das mulheres, que, mesmo sendo muitas vezes ignorados, têm um papel importante na formação das identidades e na resistência a essas estruturas de opressão.

4.2 Cozinha como lugar de partilhas de saberes entre mulheres: tradições e resistências

A aprendizagem ocorre em múltiplos espaços, ultrapassando os limites formais da escola e revelando-se também em ambientes informais, como o cotidiano das famílias e das comunidades. Esses saberes compartilhados se manifestam de maneira intensa entre as mulheres, especialmente através da culinária, um campo rico em práticas educativas e culturais. Em *Pedagogia do Oprimido*, Freire (1987) explora os processos de educabilidade, destacando que as pessoas se educam mutuamente, sempre mediadas pelo mundo e pelos contextos nos quais estão inseridas.

Freire (2021, p. 23-24) exemplifica esse aprendizado mútuo ao falar do ato de cozinhar, que requer habilidades específicas, como acender o fogão, equilibrar a chama, lidar com riscos e harmonizar temperos. Esse processo é construído pela prática e pela repetição, permitindo ao aprendiz não apenas executar a tarefa, mas transformar-se em um cozinheiro ou cozinheira, ratificando saberes, corrigindo erros e assimilando novas competências.

Figura 21 - Trabalho coletivo entre mulheres na cozinha



Fonte: Acervo da autora (2024), Lourdes e Janice cozinhando juntas.

Esses saberes culinários ultrapassam o domínio técnico, carregando valores culturais e sociais que refletem as histórias e vivências das comunidades. A cozinha, longe de ser apenas um espaço de preparo de alimentos, emerge como um lugar de encontros e trocas, onde memórias são construídas e tradições são transmitidas entre gerações. Freire também enfatiza que a prática é essencial para a construção do aprendizado, evidenciando como, no contexto da culinária, a teoria e a prática se complementam para criar significados mais profundos.

No caso das mulheres participantes dessa pesquisa, a cozinha ganha um protagonismo especial, tornando-se um espaço de resistência e preservação de identidades. As práticas culinárias não apenas reforçam laços comunitários, mas também criam oportunidades para as mulheres se expressarem e perpetuarem tradições que desafiam as limitações impostas pelas estruturas sociais. Assim, a cozinha se transforma não apenas em um local de preparo de alimentos, mas também em um espaço de afirmação da identidade e da autonomia dessas mulheres.

Figura 22 - Trabalho das mulheres e autonomia



Fonte: Acervo da autora (2024), Sallette cozinhando.

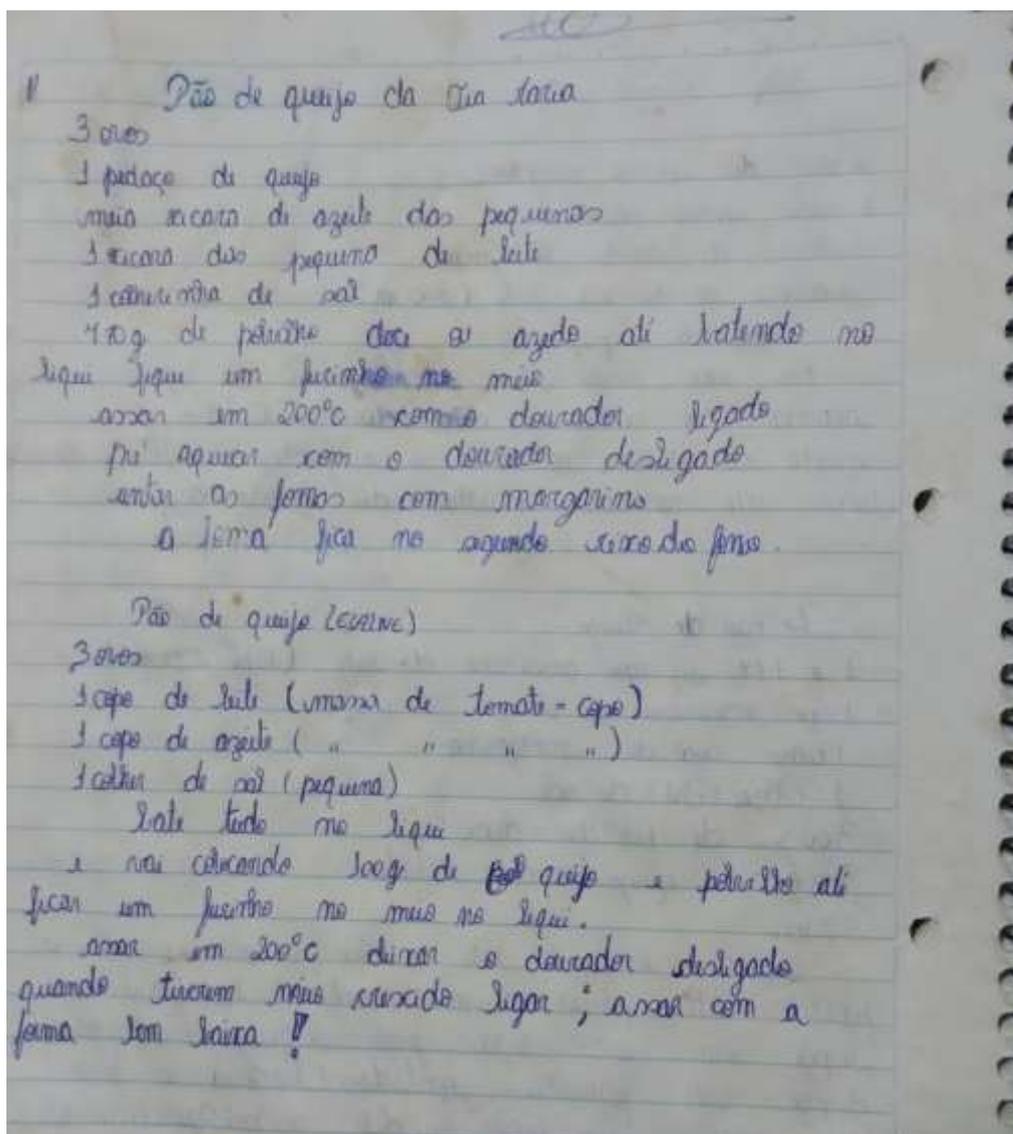
Paralelamente, a escrita tem desempenhado um papel crucial no cotidiano das mulheres na cozinha. Antes de conquistarem espaço na literatura formal, muitas delas registravam suas experiências em cadernos de orações, diários e cadernos de receitas. Conforme Abraão (2018), esses registros íntimos serviam como instrumentos de autoexpressão e resistência, permitindo às mulheres refletirem sobre suas vidas e narrativas em um contexto marcado por normas de gênero opressoras.

Os cadernos de receitas representam muito mais do que simples listas de ingredientes e passos para preparar pratos. Eles são verdadeiros arquivos vivos que preservam memórias afetivas, histórias de vida e saberes transmitidos ao longo de gerações. Esses registros manuscritos, muitas vezes criados no cotidiano das mulheres, carregam em suas páginas um valor cultural e emocional profundo, evidenciando práticas de troca e aprendizado que vão além da

culinária em si. Não se trata apenas de cozinhar, mas de manter vivas as tradições e estabelecer conexões entre familiares, amigas e vizinhas. Cada receita documentada nesses cadernos pode carregar em si uma história, um vínculo afetivo ou uma lembrança compartilhada, refletindo a dimensão coletiva e relacional da prática culinária.

Nos cadernos analisados nesta pesquisa, essas trocas intersubjetivas ficam claras. No caderno de Lourdes, por exemplo, duas receitas de pão de queijo são registradas com menção explícita às suas autoras: uma atribuída à “Tia Maria” e outra à “Elaine”. Essa prática de nomear as autoras das receitas demonstra como os saberes eram compartilhados em redes de mulheres de apoio e cooperação, evidenciando não só a circulação de conhecimentos práticos, mas também o reconhecimento das contribuições individuais de cada mulher. Esses nomes, aparentemente simples, revelam um universo de relações interpessoais e de parentesco, onde o ato de compartilhar uma receita se transforma em um gesto de confiança, afeto e continuidade cultural. Assim, os cadernos de receitas tornam-se documentos que não apenas preservam tradições culinárias, mas também imortalizam as relações e histórias que constituem o tecido social dessas comunidades.

Figura 23 - Partilha de saberes e receitas entre mulheres



Fonte: Acervo da autora (2023), caderno de Lourdes.

As trocas de receitas entre as mulheres geralmente acontecem de forma informal, durante visitas ou encontros, quando uma receita é anotada rapidamente em um pedaço de papel. Algumas mulheres transcrevem essas receitas para seus cadernos, enquanto outras preferem deixar o papel solto ou colá-lo diretamente nas páginas, criando um espaço onde as receitas se misturam com memórias e momentos compartilhados. Essa diversidade na forma de registrar reflete a importância do caderno como um arquivo pessoal e dinâmico, que não só guarda saberes culinários, mas também as relações e histórias que estão por trás dessas trocas.

Esses registros, muitas vezes criados no contexto de preparações para o casamento ou vida conjugal, refletem tanto a transmissão de saberes quanto as expectativas impostas às mulheres. Como observam Perrot (2005) e Freyre (2007), a educação feminina era frequentemente voltada para o cuidado doméstico e para a atenção ao universo masculino, restringindo as mulheres ao espaço privado e desvalorizando suas contribuições.

Mesmo assim, esses cadernos, continuamente revisados e ampliados, mostram que as mulheres transformavam esse espaço doméstico em um lugar de resistência e criação. Abraão (2018, p. 53) destaca que a prática de escrever cadernos de receitas pode ter incentivado as mulheres a explorarem a escrita literária, ampliando seus horizontes e rompendo barreiras sociais.

A diferença de tratamento entre gêneros na cozinha também é perceptível nos livros de receitas publicados. Como Luce Giard analisa em *A Invenção do Cotidiano II – Artes de Fazer*, livros assinados por mulheres são frequentemente associados a sentimentalismo e a um caráter doméstico, enquanto os de autores homens são valorizados como obras de prestígio, evidenciando as desigualdades de reconhecimento.

Essa distinção reflete uma sociedade que frequentemente associa a culinária feminina ao “caseiro”, enquanto exalta a culinária masculina no âmbito profissional. Por isso, é fundamental reconhecer o valor dos saberes culinários das mulheres e “descortinar” suas cozinhas, dando visibilidade às práticas e conhecimentos que tanto contribuíram para a formação de laços comunitários e familiares.

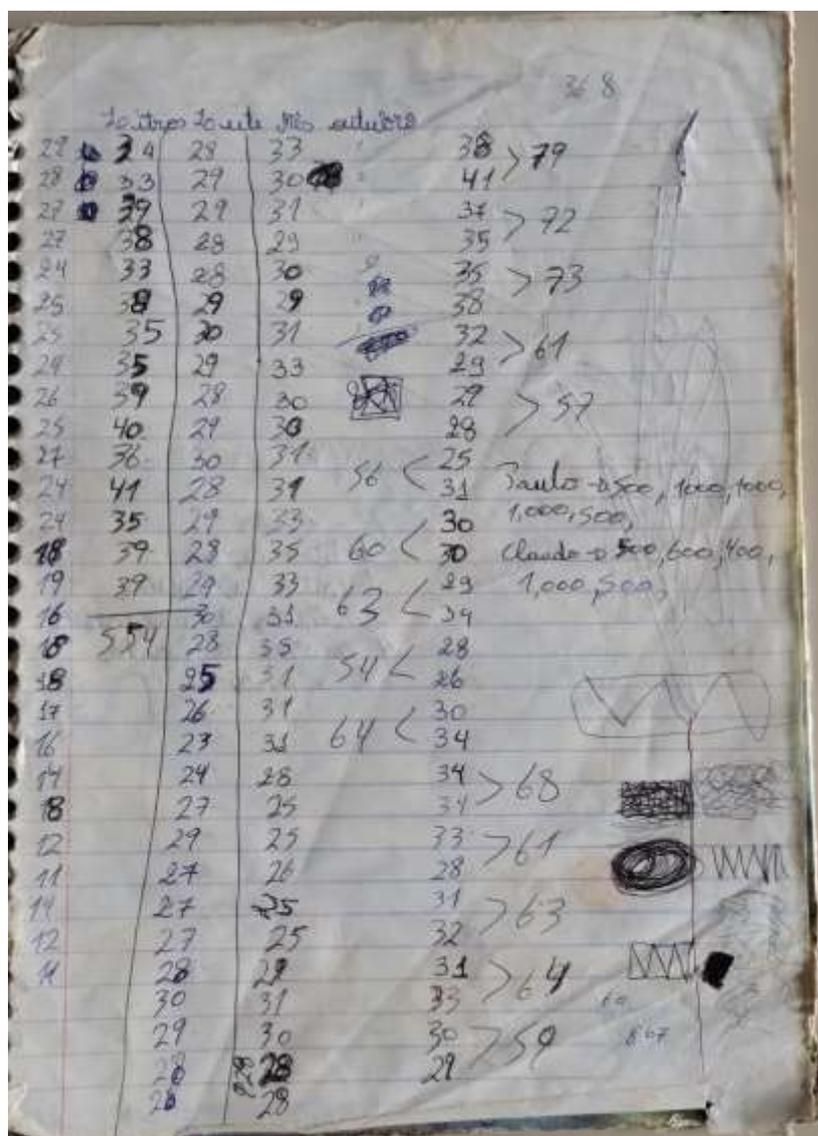
A memória culinária é fluida e viva, assim como as receitas, que se transformam ao serem transmitidas de geração em geração. Como observa Bosi (1994, p. 66), “sempre fica o que significa”. Os cadernos de receitas não apenas preservam as tradições, mas as adaptam às novas realidades e condições, mantendo vivas as histórias e significados que carregam.

No contexto das mulheres participantes dessa pesquisa, os registros culinários revelam a importância das trocas de saberes e a construção de redes de apoio entre elas. A menção a outras mulheres em suas receitas é um reflexo da colaboração, além de ser uma forma de transmitir histórias e vivências que enriquecem as tradições familiares e comunitárias. O ato de cozinhar, particularmente em comunidades rurais, vai além da simples função de

alimentar; ele se torna uma prática carregada de significado, funcionando como uma forma de resistência e de afirmação da identidade feminina. Essa prática é, assim, um espaço em que as mulheres perpetuam saberes e desafiam as limitações sociais, mostrando que a cozinha é também um lugar de criação e reafirmação de pertencimento.

Além da relação com o trabalho doméstico e com a escrita das receitas, podemos observar outro aspecto importante nos cadernos: as anotações relacionadas ao trabalho rural e ao dia a dia das mulheres no campo. Como exemplificado nos cadernos de Clelia e de Sallette, as mulheres não apenas registram suas receitas, mas também outras atividades que fazem parte de seu cotidiano, como o comércio de leite ou o nascimento de animais.

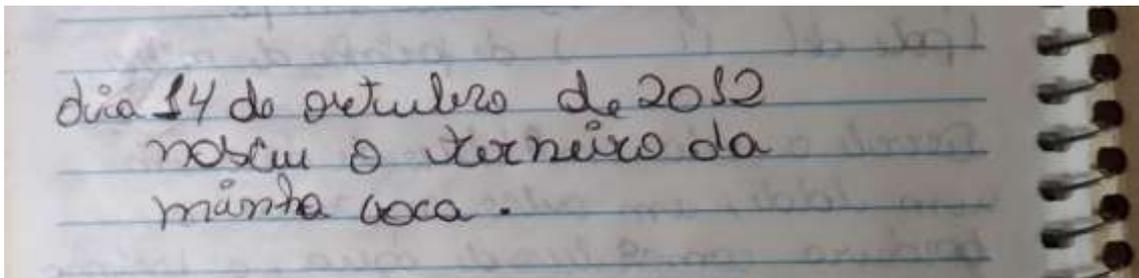
Figura 26 - Outras anotações nos cadernos de receitas



Fonte: Acervo da autora (2023), caderno de Clelia.

Esses registros, como o da filha mais nova de Sallette sobre o carneiro que nasceu de sua vaca, revelam uma relação direta com a produção e o rendimento financeiro, destacando o trabalho rural como uma das dimensões centrais da vida dessas mulheres.

Figura 27 - Outras anotações nos cadernos de receitas



Fonte: Acervo da autora (2023), caderno de Sallette.

Tais anotações demonstram que seus cadernos funcionam como documentos multifacetados, que vão além da culinária e incluem aspectos da economia doméstica/gestão das finanças e o registro das atividades cotidianas, confirmando o papel das mulheres nas questões relacionadas a economia doméstica e geração de renda, para além dos homens. As mulheres, como foi possível observar, são também as responsáveis no sustento e na organização da vida no campo.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS



Durante este processo de pesquisa, fui conduzida a revisitar não apenas os cadernos de receitas das mulheres de Ciríaco/RS, mas também as lembranças e sentimentos que me acompanham desde a infância, enraizados em uma tradição de saberes culinários transmitidos de geração em geração. A cada página, era como se eu estivesse mais próxima de minha própria história e da história de tantas mulheres, cujos nomes talvez nunca apareçam nos grandes livros de história, mas cujas práticas e saberes continuam a moldar nossas identidades e culturas.

Como Contreras (1992) já apontava, os alimentos e as práticas culinárias são muito mais do que questões fisiológicas; são uma afirmação de pertencimento e uma fronteira que define a identidade cultural de um território. No caso das mulheres de Ciríaco, os cadernos de receitas não são apenas registros do que cozinham, mas sim documentos preciosos de suas trajetórias, suas lutas, seus afetos e suas memórias. O que aprendi ao longo dessa pesquisa é que, ao escreverem suas receitas, essas mulheres estão, de alguma forma, preservando um pedaço de sua história e criando uma rede de identidade e resistência. Como observa Santos (2011), "uma comunidade pode manifestar na comida emoções, sistemas de pertinências, significados, relações sociais e sua identidade coletiva" (Santos, 2011, p. 108). Esses cadernos são guardiões de histórias, de afetos, mas também de uma resistência silenciosa, mas poderosa, que desafia o apagamento das vozes femininas na narrativa histórica.

No segundo ano do mestrado, fui tomada por uma profunda reflexão sobre as diversas camadas que compõem a minha trajetória. Ao ser aprovada na banca de qualificação, fui chamada para acompanhar uma turma de jovens rurais. O convite para estar com esses jovens e ouvi-los foi, sem dúvida, um grande presente. Com eles, pude entender melhor as inquietações das novas gerações, que desejam manter suas raízes no meio rural, em um contexto em que o agronegócio e a monocultura têm tomado grandes proporções. Essa vivência foi, ao mesmo tempo, inspiradora e desafiadora. Continuei ministrando aulas em outra escola pela manhã, acompanhando esses jovens à tarde, e equilibrando outros papéis: mãe, esposa, dona de casa. Em meio a tantos papéis e responsabilidades, segui com meu mestrado, lendo, escrevendo, analisando fontes, sempre com a sensação de resistência e esperança, apesar do cansaço.

Foi, então, que me vi revisitando os ensinamentos de minha avó, com quem aprendi a cozinhar e a valorizar o tempo necessário para que o alimento fosse

preparado com calma, com carinho, com paciência. A cozinha de sua casa, que foi demolida não muito tempo após sua morte, me marcou profundamente, não só pelos pratos que nela eram preparados, mas também pelo espaço de aprendizado que representava. Fui capaz de ver, de maneira mais clara, a importância dessa "demora" que tanto falta hoje em nossas vidas apressadas. Percebi que, assim como cozinhar, a pesquisa também exige tempo, um tempo que nem sempre conseguimos dar a ela, pois nos vemos em uma constante corrida pelo ouro.

Como Alba de Céspedes relata em *Caderno Proibido*, "Temo que, admitindo haver desfrutado nem que seja de um curto repouso, de uma distração, eu perca a fama de me dedicar à família cada instante do meu tempo" (Céspedes, 2022, p. 25). Esse sentimento de culpa por não conseguir dividir o tempo de maneira justa ressoou muito em mim, pois, tal como Valéria, eu também me vi no dilema de equilibrar minhas obrigações e meus desejos pessoais. Entre as muitas leituras que essa pesquisa me proporcionou, surgiu-me a oportunidade de ler Alba de Céspedes, escritora, poeta e dramaturga ítalo-cubana, em sua obra *Caderno Proibido*, a protagonista Valéria se reencontra por meio da escrita, enfrentando as renúncias que a vida lhe impôs enquanto tenta equilibrar suas obrigações e sua individualidade. De maneira semelhante, as mulheres de Ciríaco/RS, por meio de seus cadernos de receitas, registraram mais do que simples instruções culinárias; elas, através da escrita capturaram memórias, tradições e afetos, criando redes de identidade e resistência. Essas práticas não apenas mantêm vivas as tradições culinárias, mas também refletem uma tentativa de reafirmar suas vozes e espaços em uma sociedade que muitas vezes invisibiliza suas histórias.

Ao mesmo tempo, assim como a protagonista, elas enfrentam a exaustão de um cotidiano cheio de responsabilidades. Como bem coloca Céspedes, "se é verdade que a presença oculta deste caderno dá um sabor novo à minha vida, devo reconhecer que não serve para torná-la mais feliz" (Céspedes, 2022, p. 23). Escrever é, de fato, um ato de coragem, mas também uma forma de reconhecer a própria vulnerabilidade diante das imposições sociais.

Em 2024, o estado do Rio Grande do Sul enfrentou grandes chuvas que causaram apreensão na população, incluindo eu e as mulheres com quem estava realizando a pesquisa. Embora ninguém tenha sido afetado diretamente e nenhuma casa tenha sido perdida, todas ficamos apreensivas. Esse clima de insegurança e incerteza provocou atrasos, e, como resultado, minhas visitas precisaram ser adiadas.

Quando finalmente consegui retornar à comunidade de Campo Alegre, foi para o velório de meu avô, o último vínculo direto e geracional de primeiro grau que eu tinha com a localidade.

Esse momento de luto foi, de certa forma, uma ponte entre o passado e o presente, já que ao retomar as visitas, noutra momento, experimentei uma mistura de sentimentos e lembranças. Fui à comunidade onde passei minha infância, parando entre túmulos e plantações de monocultura, observando a resistência simbólica da bergamoteira que ainda resistia em meio ao campo tomado pelo agronegócio. Foi uma experiência profundamente emocional e simbólica. Ao visitar as mulheres e compartilhar as refeições em suas casas, senti a conexão de gerações passadas e presentes. Comer nas casas delas, compartilhar de seus saberes, e sentir a presença das memórias, tornou-se um ritual que transcende o simples ato de alimentar-se.

Foi também um momento de reconhecimento da resistência das mulheres e das tradições que ainda perduram, desafiando a aceleração do tempo e as mudanças impostas pelo contexto social e econômico da região.

Esse retorno à comunidade e o reencontro com as mulheres que me acolheram foi essencial para dar continuidade ao trabalho de pesquisa, reavivando em mim as memórias que ainda estavam presentes nas histórias e nas práticas alimentares de cada uma delas. Esse momento de vivência e reflexão se refletiu, por fim, na construção deste estudo, que busca compreender e valorizar os saberes das mulheres de Campo Alegre, em Ciríaco, especialmente aqueles que têm sido transmitidos através dos cadernos de receitas e das práticas cotidianas.

Essa ambivalência entre o desejo de preservar as memórias e as dificuldades da vida cotidiana é algo que reverbera profundamente em minha pesquisa, pois, ao refletir sobre os cadernos de receitas, vejo que eles não são apenas registros de pratos, mas testemunhos de mulheres que desafiam as limitações impostas por uma sociedade que muitas vezes as silencia. Bosi (1994) sugere que "cada memória individual é um ponto de vista sobre a memória coletiva" (BOSI, 1994, p. 413). Ao registrar suas receitas, essas mulheres nos oferecem um olhar sobre suas histórias pessoais, ao mesmo tempo em que reforçam um laço com a memória coletiva da comunidade e da família.

Foi nessa teia de memórias e saberes que minha própria história se entrelaçou com a de muitas outras mulheres, que, ao compartilharem suas receitas, também compartilham sua força, suas lutas e suas resistências. Em um mundo que

frequentemente marginaliza suas contribuições, esses cadernos de receitas tornam-se, de fato, um espaço de resistência e afirmação. Como Bosi (1994) coloca, "o vínculo que o ata à sua família é irreversível" (Bosi, 1994, p. 425). Esse vínculo de afeto, saberes e tradições não pode ser apagado, mesmo diante das pressões sociais e das mudanças rápidas que nos cercam.

A pesquisa que desenvolvi neste trabalho se volta para as práticas alimentares e educacionais presentes no cotidiano das mulheres da comunidade de Campo Alegre, em Ciríaco/RS, com foco nos saberes culinários registrados nos cadernos de receitas. O objetivo foi compreender como esses saberes são mantidos, repassados e ressignificados entre as gerações, através de um estudo que une aspectos simbólicos da alimentação, a transmissão de conhecimentos intergeracionais e as práticas educativas associadas à cozinha e à escrita.

Ao longo da pesquisa, ficou evidente que os cadernos de receitas são muito mais do que simples registros de ingredientes e modos de preparo. Eles são verdadeiros guardiões da memória cultural e das tradições familiares, que revelam o vínculo profundo entre as mulheres e suas histórias, afetos e saberes. As práticas culinárias, por sua vez, se mostraram como espaços de resistência cultural e de reafirmação de identidade, em um cenário em que as mulheres desempenham papéis muitas vezes invisibilizados, mas fundamentais para a construção de uma memória coletiva.

Por meio dos relatos das mulheres e da análise dos cadernos, percebi a riqueza das trocas intergeracionais, em que cada receita carrega consigo não apenas um modo de fazer, mas uma carga afetiva e simbólica que une o passado e o presente. A transmissão desses saberes, em muitos casos, ocorre de maneira informal, nas conversas à mesa ou durante o preparo de uma refeição, mas carrega em si um processo educativo potente, no qual a cozinha se torna um espaço de aprendizado, cuidado e fortalecimento de vínculos.

Neste percurso de análise, também foi possível compreender a importância do registro escrito, como uma forma de preservar e transmitir esses saberes, que, muitas vezes, são desvalorizados pela sociedade patriarcal. Os cadernos de receitas das mulheres de Ciríaco/RS revelam uma prática de resistência e afirmação, pois, ao preservar essas tradições e compartilhá-las entre as gerações, essas mulheres afirmam seu lugar na história e na construção da cultura local.

Por fim, a pesquisa não apenas esclarece os processos de transmissão de saberes culinários na comunidade, mas também aponta para o papel fundamental da mulher como educadora, preservadora de tradições e protagonista na construção das memórias familiares e coletivas. Em um contexto de constantes mudanças sociais e culturais, é através dessas práticas de resistência e valorização das histórias e saberes das mulheres que conseguimos entender a importância da alimentação, da educação e da memória no fortalecimento da identidade e da cultura de um povo.

Este trabalho não se resume a uma análise de cadernos de receitas, mas representa um resgate da história das mulheres de Campo Alegre, e de tantas outras que, como minha avó, deixam em seus gestos e registros um legado essencial. Ao compartilhar saberes entre gerações, elas garantem a continuidade de suas tradições e reafirmam sua presença e importância em um contexto muitas vezes silenciador. Essas mulheres são, sem dúvida, as protagonistas desta história, e seus cadernos de receitas são a prova de sua força e resistência.

Portanto, ao revisitar essas memórias, também resgato minha própria história: de Alini, historiadora, pesquisadora, educadora social, professora de gastronomia, mãe, esposa, amiga, dona de casa. Assim como a bergamoteira que persiste no meio da monocultura, essas mulheres e seus saberes continuam a florescer e resistir. Cada receita, cada palavra, cada encontro se entrelaçam, formando um legado de resistência, sabedoria e força, que transcende gerações e nos conecta profundamente.

REFERÊNCIAS

- ABDALA, Mônica Chaves. Saberes e sabores: tradições culturais populares no interior de Minas e de Goiás. *História: Questões & Debates*, Curitiba, n. 54, p. 125-158, jan./jun. 2011.
- ABRAÃO, Eliane Morelli. **História da Alimentação**; Cadernos de receitas e práticas alimentares, Campinas: 1860-1940. Campinas, Pontes Editores, 2018.
- AMARO, Luanna Vaz. **Do manuscrito ao impresso**: tradição discursiva das receitas culinárias. Dissertação (Mestrado) - Programa de pós-graduação em Linguística, Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2012.
- AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, v. 11, n. 1, p. 13-21, jan./jun., 2008.
- ARON, J.P. A cozinha: um cardápio do século XIX. In: LE GOFF, Jacques; NORA, Jean-Paul (Org). **História: novos objetos**. 1a ed. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1976, p. 160-185.
- ARRUZZA, Cinzia. Funcionalista, determinista e reducionista: o feminismo da reprodução social e seus críticos. **Cadernos Cemarx**, nº 10, 2017.
- BARBOSA, Livia ; GOMES, Laura Graziela Figueiredo Fernandes . Culinária de Papel. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 1, p. 3-23, 2004.
- BENJAMIN, Walter. **Magia e Técnica, Arte e Política: Ensaio Sobre Literatura e História da Cultura**. Obras Escolhidas v. 1. São Paulo: Brasiliense, 1985.
- BETTO, Frei. **Freire**: a leitura do mundo. Correio Riograndense. Caxias do Sul, n. 4538, 23/07/1997.
- BORIS, Eileen. Produção e reprodução, casa e trabalho. Tempo Social, **Revista de Sociologia da USP**, v. 26, n.1, p. 101- 121, jun., 2014.
- BOSI, Ecléa. **Memória e Sociedade: Lembranças de Velhos**. 14.ed. São Paulo: Companhia das Letras , 2007.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Plantar, colher, comer**: um estudo sobre o campesinato goiano. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1981.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **O que é educação**. 21. ed. São Paulo: Brasiliense, 1988.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **O que é educação popular**. São Paulo: Brasiliense, 2012.

BRASIL. **Plenário do Conselho Nacional de Saúde**. Conselho Nacional de Saúde. Resolução Nº 510, de 07 de abril de 2016. Diário Oficial da União: seção 1, 24 de maio de 2016, p. 44-46. Disponível em: <https://conselho.saude.gov.br/resolucoes/2016/Reso510.pdf> Acesso em: 10 Jan. 2024.

BRAUDEL, Fernand. “**Alimentation et catégories de l’histoire**” in **Annales ESC**, n.16, 1961, p. 623-728.

BURKE, Peter. **A escrita da história: novas perspectivas**. São Paulo: Unesp, 1992.

CIRÍACO. PREFEITURA MUNICIPAL DE CIRÍACO. **Dados gerais**. 2013. Disponível em: <https://www.ciriaco.rs.gov.br/pagina/dados-gerais>. Acesso em: 15 jan. 2024.

CIRÍACO. Câmara Municipal de Ciriaco. Câmara Municipal de Ciriaco. **História do Município**. 2024. Elaborado por David Resmini. Disponível em: <https://www.camaraciriaco.rs.gov.br/pg.php?area=HISTORICO>. Acesso em: 15 nov. 2023.

CARNEIRO, Henrrique S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões e Debates**, Curitiba, n. 42, 2005.

CARVALHO, Alexandre. Ética na publicação científica. In: Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Educação. **Ética e pesquisa em Educação: subsídios – Volume II**. Rio de Janeiro: ANPEd, 2021, p. 63-70.

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano: 2. Morar, cozinhar**. Petrópolis: Vozes, 1996.

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

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

CONTRERAS, /J. **/Alimentación y cultura: reflexiones desde la Antropología**. Revista Chilena de Antropología, n. 11, p. 95-111, 1992.

CORNELI, Cristiane. **Saberes populares e de(s)colonialização do conhecimento: Círculos Dialógicos e Cartas Pedagógicas entre mulheres do campo**. 2022. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Educação, Universidade de Santa Cruz do Sul, Santa Cruz do Sul, 2022.

DEMETERCO, Solange Menezes da Silva. **Doces lembranças: cadernos de receitas e comensalidades**. 1998. Dissertação (Mestrado) - Programa de pós Graduação em História, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 1998.

DEMETERCO, Solange Menezes da Silva. **SABOR E SABER**: livros de cozinha, arte culinária e hábitos alimentares. Curitiba: 1902 – 1950. Tese (Doutorado) - Programa de pós Graduação em História, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2003.

FEDERICI, Sílvia. **Calibã e a bruxa**: mulheres, corpo e acumulação primitiva. 1. ed. São Paulo: Elefante, 2017.

FERREIRA, Alessandra Gomes Coutinho. **Manuscrtos Culinários Congregacionais**: Vozes e escrituras de freiras da cidade de João Pessoa. Dissertação (Mestrado), Programa de pós-graduação em Linguística, Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2010.

FEDERECI, Sílvia. **Calibã e a Bruxa**: mulheres, corpo e acumulação primitiva. São Paulo: Editora Elefante, 2017.

FEDERECI, Sílvia. **Mulheres e caça às bruxas**: da Idade Média aos dias atuais. São Paulo: Boitempo, 2019.

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

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.

FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. (Orgs.). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do oprimido**. 17. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, Rio de Janeiro, 1987.

FREIRE, Paulo. **À sombra desta mangueira** [recurso eletrônico] / Paulo Freire; Ana Maria de Araújo Freire. – 11. ed. – Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2015.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia**: saberes necessários à prática educativa. 37. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2021.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar**: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil. São Paulo: Global, 2007.

GIMENES, M.H.S.G. Por uma história da alimentação: dissertações e teses produzidas entre 1997 e 2014 na Universidade Federal do Paraná. **Revista Helikon**, Curitiba, v. 2, n. 4, p. 16-31, 2015.

GOHN, M. G. M. . Educação Nao Formal, aprendizagens e saberes em processos participativos. *Investigar em Educação*, v. 1, p. 35-50, 2014.

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

HIRATA, Helena. Gênero, classe e raça: Interseccionalidade e consubstancialidade das relações sociais. *Tempo Social*, **Revista de Sociologia da USP**, v. 26, n. 1, junho, 2014.

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Ciriaco**: histórico e fotos. 2017. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/rs/ciriaco/historico>. Acesso em: 15 jan. 2024.

KERGOAT, Danièle. A relação social de sexo; da reprodução das relações sociais à sua subversão. **Pro-posições**, v. 13, n. 1, jan./abr., 2002.

LE GOFF, Jacques; NORA, Pierre. *História, novas abordagens*. Rio de Janeiro: F. Alves, 1976.

LE GOFF, Jacques. **História e Memória**. Campinas: UNICAMP, 1994.

LEAL, Maria Leonor de Macedo Soares. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 1998.

LUNARDI, Karini. **Pedagogias produzidas por mulheres no Clube de Mães Mulher Gaúcha da zona rural de Santo Ângelo**. Dissertação (Mestrado) interinstitucional - Programa de Pós Graduação em Educação, Universidade Regional Integrada do Alto Uruguai e das Missões e Universidade do Vale do Rio dos Sinos, São Leopoldo, 2009.

MAGALHÃES, Livia Diana R.; TIRIBA, Lia. **Introdução: Experiência – O termo ausente?** In: MAGALHÃES, Livia Diana R.; TIRIBA, Lia (Orgs.). *Experiência: o termo ausente? Sobre história, memória, trabalho e educação*. Uberlândia: Navegando Publicações, 2018, p. 9-24

MARCONDES, M. M. O cuidado na perspectiva da divisão sexual do trabalho: contribuições para os estudos sobre a feminização do mundo do trabalho. In: MARCONDES, M. M.; YANNOULAS, S. C. (Coord.). **Trabalhadoras**: análise da feminização das profissões e ocupações. Brasília: Editorial Abaré, 2013, p. 251-280.

MÉSZÁROS, István. **A educação para além do capital**. 2.ed. São Paulo: Boitempo, 2008.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. Ciência, técnica e arte: o desafio da pesquisa social. In: MINAYO, Maria Cecília de Souza; DESLANDES, Suely Ferreira; NETO, Otávio Cruz; GOMES, Romeu. **Pesquisa social**: teoria, método e criatividade. 4. ed. Petrópolis: Vozes, 1994, p. 09-30.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. 2. ed. São Paulo: editora SENAC São Paulo, 2013.

MORAES, R.; GALIAZZI, M. C. **Análise Textual Discursiva**. 3. ed. Revisada e Ampliada. Ijuí: Editora Unijuí, 2016.

MORAIS, Alini Luza; PLOIA, H. H. ; SIMON, E. L. . **Práticas alimentares..** In: Marcos Paulo Dhein Griebeler. (Org.). (Org.). **Dicionário de Desenvolvimento Regional e Temas Correlatos..** 3ed.Uruguaiana: Conceito, 2024, v. 1, p. 1175-1177.

MORAIS, A. L.; SILVA, C. R. ; SIMON, E. L. . **CADERNOS DE RECEITAS: SABERES, SABORES E MEMÓRIAS.** In: Everton Luiz Simon; Cheron Zanini Moretti; Hosana Hoelz Ploia; Maria Cecília Barreto Amorim Pilla (Orgs.). (Org.). **Processos educativos e práticas sociais: reflexões sobre alimentação, saberes e políticas..** 1ed.Jundiaí: Paco Editorial, 2024, v. 1, p. 43-58.

MORETTI, Cheron Zanini; CORNELI, Cristiane. Saberes populares, conhecimentos científicos: as mulheres na pedagogia da alternância. **Revista de Comunicação Científica**, Juara, v. 3, n. 1, p. 6-22, jul./dez. 2018.

NETO, Otávio Cruz. O trabalho de campo como descoberta e criação. In: MINAYO, Maria Cecília de Souza; DESLANDES, Suely Ferreira; NETO, Otávio Cruz; GOMES, Romeu. **Pesquisa social: teoria, método e criatividade.** 4. ed. Petrópolis: Vozes, 1994, p. 51-66.

NOBRE, Miriam. Trabalho Doméstico e Emprego Doméstico. In: COSTA, Ana Alice; OLIVEIRA, Eleonora Menicucci de; LIMA, Maria Ednalva Bezerra de e SOARES, Vera (Org). **Reconfiguração das relações de gênero no trabalho.** São Paulo: CUT Brasil, 2004.

OLIVEIRA, Nádia Rosana Fernandes de. **Sabores na História:** Um estudo a partir dos saberes e fazeres alimentares de agricultores familiares de Jaboticaba, RS. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-graduação em Extensão Rural, Universidade de Santa Maria, Santa Maria, 2009.

PAULO, Fernanda dos Santos. **Pioneiros e pioneiras da Educação Popular freiriana e a universidade.** 2018. Tese (Doutorado) – Programa de Pós-Graduação em Educação, Universidade do Rio dos Sinos, São Leopoldo, 2018.

PEDRO, Joana Maria. O feminismo de “segunda onda”; corpo, prazer e trabalho. In: PINSKY, Carla Bassanezi; PEDRO, Joana Maria (Org.). **Nova História das Mulheres no Brasil.** São Paulo: Contexto, 2013.

PESAVENTO, Sandra Jatahy. **História & história cultural.** 3ª Edição. Belo Horizonte: Autêntica, 2014.

PERROT, Michelle. Práticas da Memória Feminina. São Paulo, **Revista Brasileira de História**, v. 9, n. 18, p. 9-18, ago./set., 1989.

PERROT, Michelle. **As mulheres ou os silêncios da história.** Tradução Viviane Ribeiro. Bauru, São Paulo: EDUSC, 2005.

PERROT, Michelle. **Minha história das mulheres.** 2. ed. São Paulo: Contexto, 2012.

PILLA, Maria Cecília Marreto Amorim. **Arrufos e assoprinhos: receitas e os espaços do feminino na região dos Campos Gerais: 1900-1950.** In: Carmem Soares; Cilene Gomes Ribeiro. (Org.). *Odisseia de Sabores da Lusofonia*. 1ed.Coimbra, v. 1, p. 125-140, 2015.

PLOIA, Hosana Hoelz. **Saberes De Cozinheiras-Educadoras Em Escolas Famílias Agrícolas Do Vale Do Rio Pardo/Rs.** Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós Graduação em Educação, Universidade de Santa Cruz do Sul, Santa Cruz do Sul, 2024.

POLLAK, Michael. Memória, esquecimento, silêncio. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, vol. 2, n. 3, p. 3-15, 1989.

POULAIN, Jean-Pierre; PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista Nutrição**, v. 16, n. 3, p. 245-256, jul./set. 2003.

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

REINHARDT, Juliana Cristina. **O pão nosso de cada dia: A padaria América e o pão das gerações curitibanas.** Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-graduação em História, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2002.

REINHARDT, Juliana Cristina. **Dize-me o que comes e te direi quem és: alemães, comida e identidade.** Tese (Doutorado) - Programa de Pós-graduação em História, Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2007.

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

SAFFIOTI, Heleieth I. B. Posfácio: Conceituando o Gênero. In. SAFFIOTI, Heleieth I. B. e VARGAS, Monica Muñoz (org.). **Mulher Brasileira é assim.** Brasília: Rosa dos Tempos/NIPAS-UNICEF, 1994.

SANTOS, Ademir Valdir dos. Cadernos como artefatos etno-históricos. **Revista Brasileira de História da Educação**. V. 18, 2018.

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

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. Curitiba, **História: Questões & Debates**, 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, jan./jun., 2011.

SAVIANI, Dermeval. Trabalho e educação: fundamentos ontológicos e históricos. **Revista Brasileira de Educação**, v. 12, n. 34, jan./abr., 2007.

SCOTT, Joan. Gênero, uma categoria útil de análise histórica. *Educação e Realidade*. Porto Alegre: UFRGS, v. 20, jul./dez. 1995.

SEVERINO, Antônio Joaquim. Teoria e prática científica. In: SEVERINO, Antônio Joaquim. **Metodologia do trabalho científico**. São Paulo: Cortez, 2013, p. 87-110.

SEVERINO, Antônio Joaquim. Dimensão ética da investigação científica. **Práxis Educativa**, Ponta Grossa, v. 9, n. 1, p. 199-208, jan./jun. 2014.

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

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

SIMON, Everton Luiz; SILVEIRA, Éder da Silva. Trabalho, memória e práticas de reciprocidade em narrativas sobre a alimentação em Santa Cruz do Sul. *Novo Hamburgo*, **Revista Práxis**, v. 1, p. 23-39, 2018.

SIMON, E. L. ; MORAIS, Alini L. . **Alimentação e memória: a questão da patrimonialização da culinária regional**. *Revista Mangút: Conexões Gastronômicas*, v. 3, p. 149-161, 2023.

SOUZA, Tiago Zanquêta de; NOVAIS, Gercina Santana; VASCONCELOS, Valéria Oliveira de. **A ética da alteridade-cuidado nos processos formativo-investigativos do/no campo da Educação Popular: diálogos interinstitucionais**. *Itatiba, Horizontes*, v. 41, n. 1, 2023, p. 1-19.

STRECK, Danilo. Pesquisar é pronunciar o mundo. In. **Dizer a sua palavra Educação cidadã, pesquisa participante e orçamento público**. Streck, Danilo R; Eggert, Edla; Sobottka, Emil A. Org. São Leopoldo: Oikos, 2023.

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.

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

TRIVIÑOS, Augusto Nivaldo Silva. **Introdução à pesquisa em ciências sociais: a pesquisa qualitativa em educação**. São Paulo: Atlas, 1987.

VENTURELLI, Juliana Lucinda. **Narrativas culinárias e cadernos de receitas do sul de minas: Da memória oral à memória escrita**. Dissertação (Mestrado) - Programa de pós-graduação em Memória Social, Universidade Federal Do Estado Do Rio De Janeiro, 2016.

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. Tese (Doutorado) - Programa de Pós-Graduação em Educação, Universidade de Santa Cruz do Sul, Santa Cruz do Sul, 2021.

VINUTO, Juliana. **A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: um debate em aberto**. Temáticas, Campinas, 22, (44): 203-220, ago/dez. 2014.

WOORTMANN, Ellen. A comida como linguagem. Goiânia, **Habitus**, v. 11, n. 1, p. 5-17, jan./jul. 2013.

APÊNDICES

APÊNDICE 1 - TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Prezada senhora,

Você está sendo convidada para participar como voluntária da pesquisa intitulada SABERES E SABORES EM TORNO DA MESA: CULTURA POPULAR, ASPECTOS SIMBÓLICOS E ALIMENTAÇÃO NO MUNICÍPIO DE CIRÍACO/RS, que tem como questionamento o seguinte problema: de que maneira os saberes, identificados/manifestados nos cadernos de receitas, são mantidos, repassados e ressignificados entre as gerações de mulheres na comunidade Campo Alegre, em Ciríaco/RS?

Para responder a tal problema de pesquisa, nós vamos buscar compreender como os saberes identificados/manifestados nos cadernos de receitas são mantidos, repassados e ressignificados entre as gerações de mulheres na comunidade de Campo Alegre em Ciríaco/RS. Esta pesquisa proposta é vinculada ao Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade de Santa Cruz do Sul - UNISC. A pesquisadora responsável por esta pesquisa é Alini Luza Moraes, que poderá ser contatada a qualquer tempo através do número (54) 99610-0314 e do e-mail aliniluza@mx2.unisc.br. O trabalho de pesquisa está sob orientação do professor Dr. Everton Luiz Simon. Ele também poderá ser contatado a qualquer momento através do telefone celular (51) 982124398 e do e-mail evertonsimon@unisc.br para auxiliar em qualquer necessidade de esclarecimento, dúvida ou desistência de participação na pesquisa.

Sua participação é possível pois você atende aos critérios de inclusão previstos na pesquisa, os quais são ser uma importante mulher detentora de saberes e práticas alimentares na Comunidade de Campo Alegre. Sua participação consiste em permitir a presença e questionamentos da pesquisadora em sua casa, entrevistando-a e tendo acesso aos seus cadernos de receitas. As atividades da pesquisa incluirão conversas informais e formais (entrevistas semiestruturadas) e

fotografias a serem tiradas de seus cadernos de receitas e suas, enquanto cozinhas e durante as entrevistas, todas registradas com seu consentimento prévio.

Nessa condição, é possível que alguns desconfortos aconteçam, como a falta de privacidade em sua casa causada pela presença da pesquisadora; a mudança na rotina de trabalho, pela atenção com a pesquisadora, em conversa ou entrevista; receber perguntas da pesquisadora; o registro das observações e participações em diário de campo, pela pesquisadora. Os riscos/desconfortos, se ocorrerem, serão minimizados da seguinte forma: a construção de aproximação e de laços de confiança entre a pesquisadora e as participantes da pesquisa; a percepção, pela pesquisadora, de quais momentos serão melhores para conversa, para que a concentração no trabalho, doméstico ou externo, não seja comprometida. Quanto ao diário de campo, as anotações nele serão feitas, sempre que possível, após momentos de diálogo, de forma que a atenção seja completa com quem estiver falando. Por outro lado, a sua participação trará benefícios, como uma importante participação na pesquisa e através dela serão possíveis a partilha destes saberes a partir das práticas alimentares descritas em seus cadernos de receitas e em suas falas, através da memória. A contribuição se dá para o campo da pesquisa em alimentação, em educação, quanto à história local, tanto no meio científico quanto na comunidade em geral.

A pesquisadora solicita a utilização do primeiro nome das participantes, porque quer valorizar os saberes e experiência de cada pessoa, e acredita que uma das maneiras de fazer isso é pelo uso do primeiro nome ao invés do sobrenome, como é o costume em algumas produções científicas.

Para sua participação nessa pesquisa, você não terá nenhuma despesa com transporte, alimentação, exames, materiais a serem utilizados ou despesas de qualquer natureza. Ao final da pesquisa você terá acesso aos resultados através de uma devolutiva que poderá se dar através de novas conversas. Além disso, a pesquisadora deixará à disposição a dissertação (em formato virtual, podendo ser impressa em caso de necessidade) para poder ser lidas posteriormente.

Assim, pelo presente Termo de Consentimento Livre e Esclarecido eu, _____, RG ou CPF _____, declaro que autorizo a minha participação neste projeto de pesquisa, pois fui informado/a, de forma clara e detalhada, livre de qualquer forma de constrangimento

e coerção, dos objetivos, da justificativa e dos procedimentos que serei submetido, dos riscos, desconfortos e benefícios, assim como das alternativas às quais poderia ser submetido, todos acima listados. Ademais, declaro que, quando for o caso, autorizo a utilização de minha imagem e voz de forma gratuita pela pesquisadora, em quaisquer meios de comunicação, para fins de publicação e divulgação da pesquisa, desde que eu não possa ser identificado através desses instrumentos (imagem e voz).

Fui, igualmente, informado/a:

- a) da garantia de receber resposta a qualquer pergunta ou esclarecimento a qualquer dúvida acerca dos procedimentos, riscos, benefícios e outros assuntos relacionados com a pesquisa;
- b) da liberdade de retirar meu consentimento, a qualquer momento, e deixar de participar do estudo, sem que isto traga prejuízo à continuação de meu cuidado e tratamento;
- c) do compromisso de proporcionar informação atualizada obtida durante o estudo; ainda que esta possa afetar a minha vontade em continuar participando;
- d) da disponibilidade de tratamento médico e indenização, conforme estabelece a legislação, caso existam danos a minha saúde, diretamente causados por esta pesquisa; e,
- e) de que se existirem gastos para minha participação nessa pesquisa, esses serão absorvidos pelo orçamento da pesquisa.

O presente documento foi assinado em duas vias de igual teor, ficando uma com a voluntária da pesquisa ou seu representante legal e outra com a pesquisadora responsável.

Local:

Data:

Nome e assinatura do voluntário

Nome e assinatura do responsável pela
apresentação desse Termo de
Consentimento Livre e Esclarecido

APÊNDICE 2 – ROTEIRO PARA ENTREVISTAS

- 1- Você se lembra de quando começou a escrever seu caderno de receitas?
- 2- Como e por que você começou a escrever seu caderno de receitas?
- 3- Como você aprendeu as receitas que estão no caderno? Quem te ensinou?
- 4- Você já ensinou alguém a cozinhar usando seu caderno de receitas?
- 5- Quais receitas têm um significado especial para você e sua família? Qual a história por trás delas?
- 6- Como você se sente escrevendo ou lendo alguma dessas receitas?
- 7- Você tem alguma outra anotação nesses cadernos além de receitas?