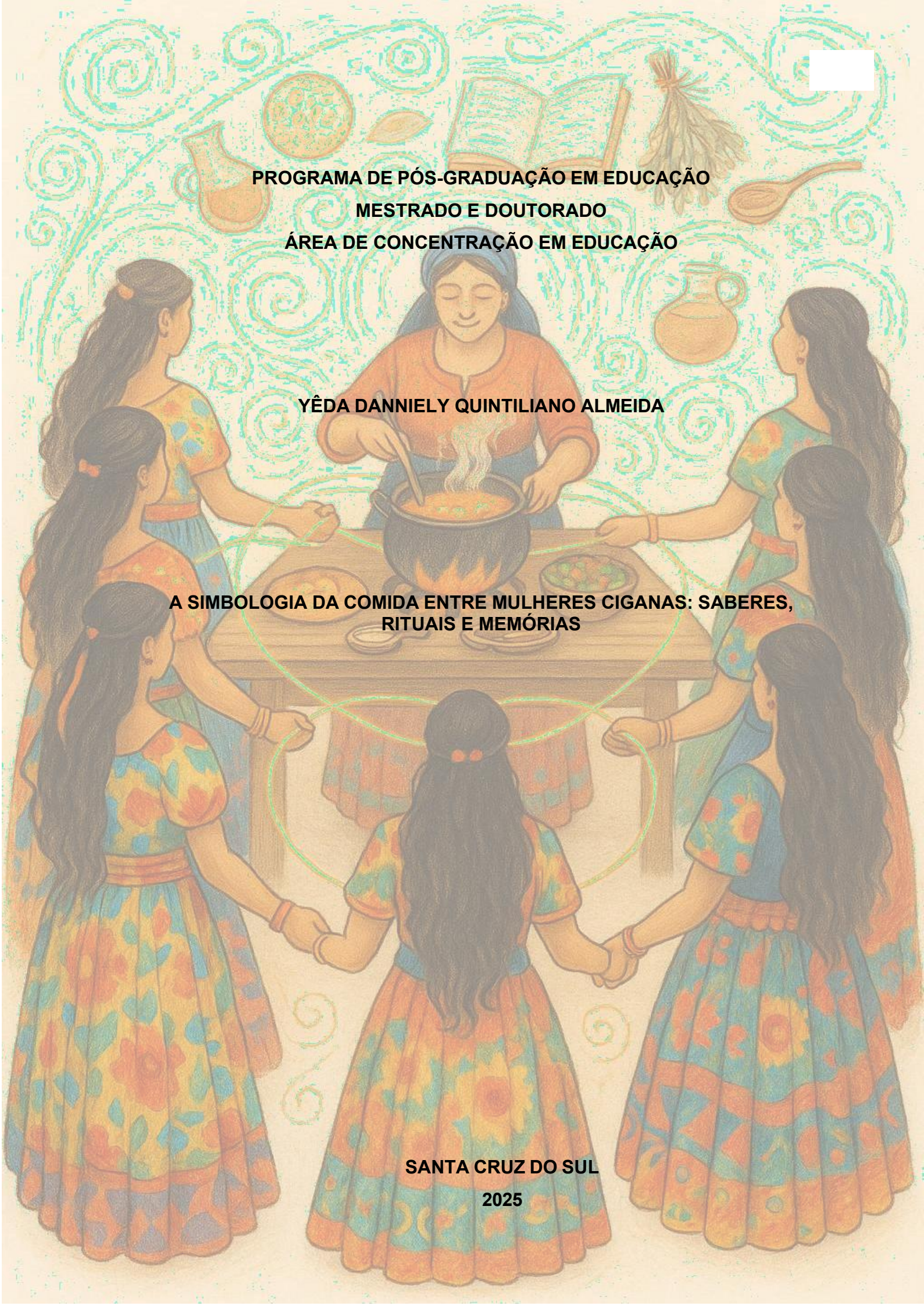


**A SIMBOLOGIA DA COMIDA ENTRE
MULHERES CIGANAS: SABERES,
RITUAIS E MEMÓRIAS**



The background of the entire page is a colorful illustration. In the center, a Roma woman with a blue headscarf and an orange top is cooking in a large pot on a small stove. She is surrounded by six other women, all wearing traditional Roma dresses with vibrant floral patterns in shades of blue, orange, and yellow. They are holding hands and dancing in a circle around the cooking area. The background is filled with swirling patterns and various objects floating in the air, including a book, a wooden spoon, a bunch of herbs, and a small bowl. The overall style is folk-art or naive art.

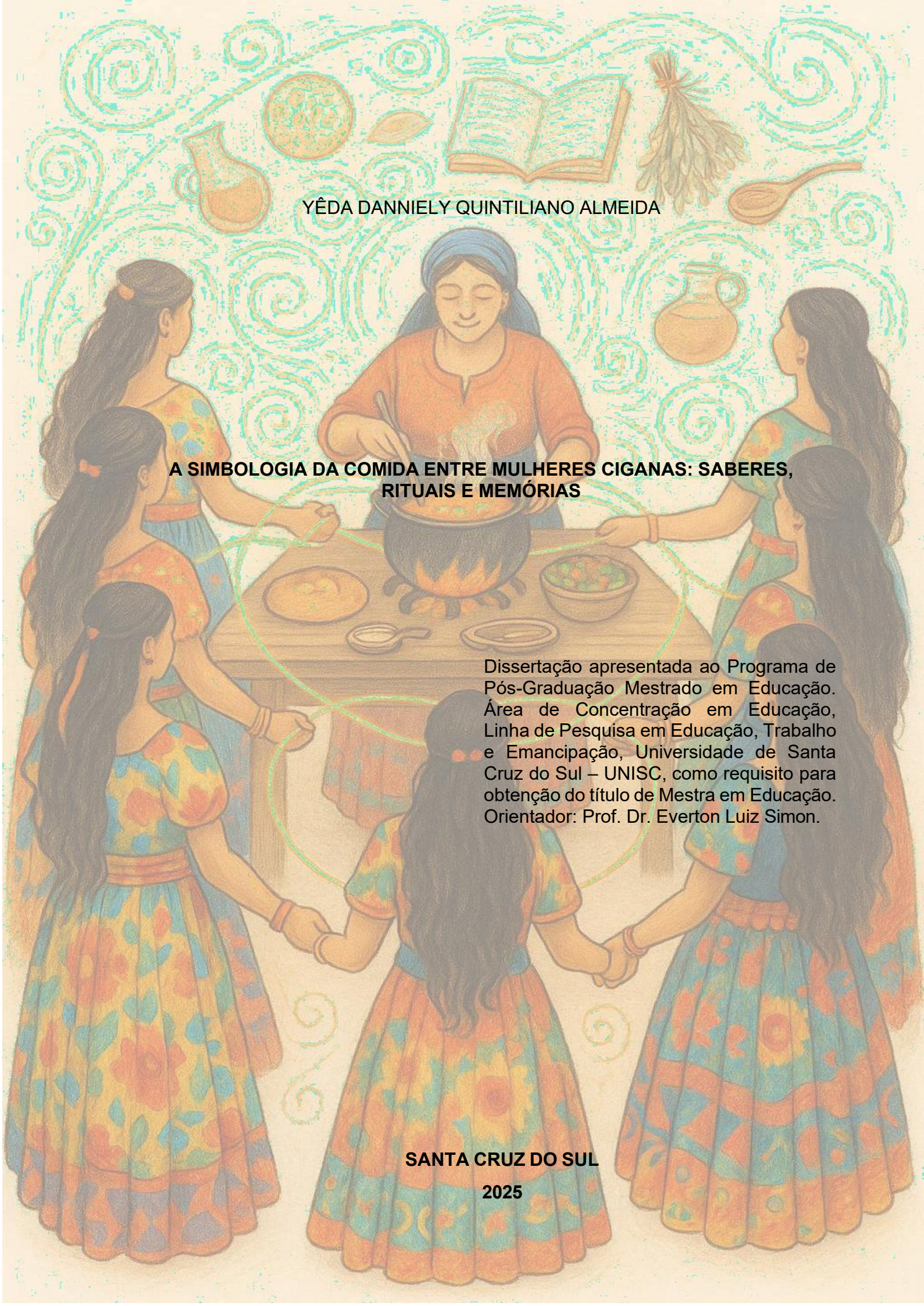
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO
MESTRADO E DOUTORADO
ÁREA DE CONCENTRAÇÃO EM EDUCAÇÃO

YÊDA DANNIELY QUINTILIANO ALMEIDA

**A SIMBOLOGIA DA COMIDA ENTRE MULHERES CIGANAS: SABERES,
RITUAIS E MEMÓRIAS**

SANTA CRUZ DO SUL

2025



YÊDA DANNIELY QUINTILIANO ALMEIDA

**A SIMBOLOGIA DA COMIDA ENTRE MULHERES CIGANAS: SABERES,
RITUAIS E MEMÓRIAS**

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 para obtenção do título de Mestra em Educação. Orientador: Prof. Dr. Everton Luiz Simon.

SANTA CRUZ DO SUL

2025

CIP - Catalogação na Publicação

Almeida, Yêda Danniely Quintiliano

A SIMBOLOGIA DA COMIDA ENTRE MULHERES CIGANAS: SABERES, RITUAIS E MEMÓRIAS / Yêda Danniely Quintiliano Almeida. — 2025.
140f. : il.

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

Orientação: Prof. Dr. Everton Luiz Simon.

1. mulheres ciganas. 2. educação popular. 3. práticas alimentares. 4. saberes, memória. 5. cultura popular. I. Simon, Everton Luiz . II. Título.

Elaborada pelo Sistema de Geração Automática de Ficha catalográfica da UNISC com os dados fornecidos pelo(a) autor(a).

YÊDA DANNIELY QUINTILIANO ALMEIDA

**A SIMBOLOGIA DA COMIDA ENTRE MULHERES CIGANAS: SABERES,
RITUAIS E MEMÓRIAS**

Professora Dra Maria Cecília Barreto Amorim Pilla.

Professor/a examinador/a – Programa de Pós-Graduação em Direitos Humanos e Políticas Públicas – Universidade Pontifícia Universidade Católica do Paraná - PUCPR.

Professor Dr. Moacir Fernando Viegas.

Professor/a examinador/a – Programa de Pós-Graduação em Educação – Universidade de Santa Cruz do Sul – UNISC.

Professor Dr. Everton Luiz Simon

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

Ai de mim, se por minha culpa a semente morrer semente.

Autor Desconhecido

AGRADECIMENTOS

Encerrar esta dissertação representa muito mais do que a conclusão de uma etapa acadêmica. É, sobretudo, o marco de uma trajetória construída a muitas mãos e corações, atravessada pelo cotidiano de uma mulher que é professora da Educação de Jovens e Adultos, mãe, esposa, dona de casa e, principalmente, aprendiz dos saberes populares. Escrever sobre os saberes das práticas alimentares das mulheres ciganas foi, para mim, mais do que um exercício de pesquisa científica: foi mergulhar em histórias de resistência, delicadeza, desafios e partilhas. Foram muitas noites silenciosas, leituras longas e revisões de si, numa rotina em que o trabalho, o cuidado com a família e a pesquisa precisaram conviver e se apoiar mutuamente. A cada página escrita, emergia o desejo profundo de valorizar as vozes das mulheres que, como eu, cotidianamente transformam a vida com trabalho, afeto e memória. Diante dos muitos obstáculos, encontrei força no diálogo e no acolhimento das experiências que cruzaram meu caminho.

Agradeço a Deus por todos os seus cuidados, por não me desamparar e não me deixar desanimar, por me dar sabedoria para continuar firme e forte, e por renovar minha esperança cada vez que pensei em desistir. A espiritualidade foi, sem dúvida, alicerce fundamental para que eu pudesse atravessar as incertezas do percurso, oferecendo serenidade nas tempestades e luz nos momentos de escuridão. Sinto, com gratidão, que cada conquista é graça partilhada e cada desafio superado foi atravessado com fé, esperança e oração.

Minha gratidão profunda à minha família, pilar essencial de cada conquista desta caminhada. Aos meus amores, que compartilharam comigo momentos de ausência em meio a tantas presenças: obrigada por compreenderem meus silêncios, por aceitarem minha entrega ao estudo e à escrita, por respeitarem o tempo dedicado à pesquisa. Ao meu esposo, Henrique Guerra, que nunca mediu esforços para estar ao meu lado, sempre acreditou no meu potencial e foi parceiro de todos os momentos, do entusiasmo à exaustão, do sorriso à lágrima. Ao meu filho, Brenno Henrique Quintiliano Guerra, inspiração diária e razão para buscar ser, a cada dia, uma versão melhor de mim mesma. Em cada olhar, abraço e palavra de incentivo de vocês, encontrei sentido e força para seguir.

Aos colegas do mestrado, especialmente ao grupo Bee Queen, deixo um agradecimento carregado de afeto, respeito e admiração. Seguimos juntos, vencendo barreiras, compartilhando angústias, dúvidas, alegrias e conquistas. Não foram poucas as vezes em que o incentivo mútuo, a escuta atenta e a troca de experiências tornaram o caminho mais leve e possível. Somos uma rede de apoio que, com sororidade e amizade, possibilitou atravessar desafios que pareciam intransponíveis. Cada mensagem, cada conversa e cada gesto de cuidado coletivo fizeram desta jornada um percurso de partilhas e aprendizados inesquecíveis.

Aos professores e professoras que percorreram essa trajetória conosco, agradeço não apenas pelo conhecimento compartilhado, mas pelo exemplo de compromisso, sensibilidade e escuta. Em cada aula, debate e orientação, tivemos a oportunidade de romper barreiras e limitações, descobrindo juntos que, apesar dos medos e das dúvidas, é possível conquistar nossos sonhos acadêmicos e pessoais. O incentivo de cada docente foi fundamental para acreditarmos em nosso próprio potencial, tornando real o que antes parecia inalcançável.

Ao meu orientador, Professor Dr. Everton Luiz Simon, registro um agradecimento especial e carinhoso. Prô Everton, obrigada pelos ensinamentos, pela generosidade com seu tempo, pelas orientações que muitas vezes vieram fora de hora, pelos conselhos acolhedores e pela motivação constante para que eu não desistisse nos momentos mais difíceis. Seu empenho e dedicação ultrapassaram os limites do trabalho formal, chegando até mim como inspiração e exemplo de educador comprometido, sensível e humano. Gratidão por ter me indicado ao meu primeiro emprego como docente universitária, por acreditar em mim e pelo aprendizado compartilhado ao longo dessa jornada. Obrigado por ter entrado na minha vida. Sua presença fez toda a diferença no meu percurso acadêmico e profissional.

Às Instituições UNISC – RS e INTEGRA – GO, minha sincera gratidão por tornarem possível a realização deste sonho acadêmico em nossa cidade. São espaços que abrem caminhos para novos começos, mesmo quando tudo parece recomeçar do nada.

E, sobretudo, minha eterna gratidão às mulheres ciganas da comunidade de Caldas Novas, que me acolheram com generosidade, confiança e carinho. Aprendi com cada uma de vocês sobre coragem, saberes, partilhas e resistências. Foram

nossas trocas, conversas, oficinas e relatos que deram sentido profundo a esta pesquisa. O que levo desta experiência ultrapassa as páginas da dissertação: é patrimônio de vida, memória e afeto, que espero retribuir à comunidade em reconhecimento e respeito.

RESUMO

A presente dissertação investigou as memórias, sentidos, saberes e rituais alimentares entre mulheres ciganas, com abordagem fundamentada nos princípios da educação e cultura popular. O objetivo principal foi compreender os processos de partilha de saberes nas práticas alimentares dessas mulheres, além de mapear as práticas alimentares e entender seus rituais e significados culturais. O referencial teórico abrange os campos da educação popular, saberes e cultura popular, memória e alimentação, sendo sustentado por autores como Freire, Brandão e Poulain. A pesquisa adotou uma abordagem qualitativa e descritiva, utilizando procedimentos de escritas narrativas. A produção dos textos foi realizada na Escola Municipal Onildes de Fátima da Rocha, em Caldas Novas - GO, com mulheres ciganas da Educação de Jovens e Adultos (EJA). As narrativas foram registradas em cadernos individuais e as atividades pedagógicas basearam-se em temas geradores que envolveram memórias e experiências relacionadas à alimentação. A análise dos dados, desenvolvida a partir da Análise Textual Discursiva (ATD), seguiu as etapas de unitarização, categorização e produção de metatextos. A unitarização envolveu a fragmentação dos textos em unidades de significado, enquanto a categorização agrupou unidades similares. Na última etapa, foram produzidos metatextos para articular os dados coletados e as teorias, proporcionando uma compreensão mais aprofundada do fenômeno. Os resultados revelam que a partilha de saberes alimentares se manifesta como um processo pedagógico informal, intergeracional e corporificado, centrado na cozinha como espaço de transmissão de conhecimentos técnicos, práticos, afetivos e ritualísticos. Essa partilha garante não apenas a segurança alimentar e a reprodução da ordem social, mas também atua como um potente mecanismo de preservação da memória coletiva e de resistência cultural, afirmando a identidade cigana e o protagonismo feminino na manutenção de suas tradições.

Palavras-chave: Mulheres ciganas, Educação Popular, Práticas Alimentares, Saberes, Memória, Cultura Popular.

ABSTRACT

This dissertation investigates the memories, meanings, knowledge, and food rituals among Romani (Cigana) women, employing an approach grounded in the principles of popular education and popular culture. The main objective was to understand the processes of knowledge sharing within the food practices of these women, as well as to map these food practices and comprehend their rituals and cultural meanings. The theoretical framework encompasses the fields of popular education, popular knowledge and culture, memory, and food studies, supported by authors such as Freire, Brandão, and Poulain. The research adopted a qualitative and descriptive approach, employing narrative writing procedures. The production of texts was conducted at the Onildes de Fátima da Rocha Municipal School in Caldas Novas, GO, with Romani women from the Youth and Adult Education (EJA) program. The narratives were recorded in individual notebooks, and the pedagogical activities were based on generative themes involving memories and experiences related to food. The data analysis, developed from Discursive Textual Analysis (ATD), followed the stages of unitarization, categorization, and the production of metatexts. Unitarization involved fragmenting the texts into units of meaning, while categorization grouped similar units. In the final stage, metatexts were produced to articulate the collected data with the theoretical framework, providing a deeper understanding of the phenomenon. The results reveal that the sharing of food knowledge manifests as an informal, intergenerational, and embodied pedagogical process, centered in the kitchen as a space for the transmission of technical, practical, affective, and ritualistic knowledge. This sharing ensures not only food security and the reproduction of the social order but also acts as a powerful mechanism for the preservation of collective memory and cultural resistance, affirming Romani identity and female protagonism in the maintenance of their traditions.

Keywords: Romani Women, Popular Education, Food Practices, Knowledge, Memory, Popular Culture.

LISTA DE TABELAS

Tabela 1 - Revisão bibliográfica de teses e dissertações – Pesquisas com populações ciganas	20
Tabela 2 - Contribuições da revisão para a Pesquisa	26
Tabela 3 - Revisão bibliográfica de teses e dissertações – Pesquisas com Saberes e práticas alimentares	29
Tabela 4 - Contribuições da revisão para a pesquisa	39
Tabela 5 - Organização e procedimentos didáticos	45
Tabela 6 - Frequência das Categorias Macro Emergentes (N=120)	78
Tabela 7 - Frequência das Categorias micro categorias (N=120)	78

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Instrumento de análise	48
Figura 2 - Exemplo instrumento de sistematização e análise	48

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ANPEd	Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Educação
APRECI-SP	Associação de Preservação da Cultura Cigana
ATD	Análise Textual Discursiva
CAPES	Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CEP	Comitê de Ética em Pesquisa
CNS	Conselho Nacional de Saúde
CNPq	Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
CONEP	Comissão Nacional de Ética em Pesquisa
EJA	Educação de Jovens e Adultos
FEEVALE	Universidade Feevale
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
INTEGRA	Faculdades Integradas da América do Sul
UFPA	Universidade Federal do Pará
UFPR	Universidade Federal do Paraná
UFSM	Universidade Federal de Santa Maria
UFRGS	Universidade Federal do Rio Grande do Sul
UFV	Universidade Federal de Viçosa
UNESC	Universidade do Extremo Sul Catarinense
UNISC	Universidade de Santa Cruz do Sul
UNIVALI	Universidade do Vale do Itajaí
URBLUMENAU	Universidade Regional de Blumenau

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	17
1.1	Levantamento bibliográfico e justificativas.....	18
1.2	Problema, objetivo geral e específicos.....	40
1.3	Referencial teórico.....	40
1.4	Procedimentos metodológicos.....	40
1.5	Procedimentos éticos de pesquisa com mulheres ciganas.....	49
1.5.1	Riscos e benefícios.....	51
1.5.2	Consentimento livre e esclarecido.....	52
1.5.3	Confidencialidade e privacidade.....	52
1.5.4	Devolutiva e participação ativa.....	53
1.6	Mulheres ciganas, a simbologia e os saberes da comida: o que está por vir.....	53
2	HISTÓRIA DAS POPULAÇÕES CIGANAS NO BRASIL: SIMBOLOGIAS COSTUMES, TRADIÇÕES E IDENTIDADES.....	58
2.1	Ciganos/as no Brasil.....	58
2.2	Identidade cigana.....	61
2.3	Cultura, costumes e tradições.....	64
2.4	Comida, festividades e rituais.....	67
3	SER MULHER NA COMUNIDADE CIGANA DE CALDAS NOVAS: O CONTEXTO DA PESQUISA.....	72
3.1	O Perfil das mulheres ciganas.....	73
3.2	Percursos metodológicos e da análise dos dados..	74
3.3	Ser mulher na comunidade cigana.....	80
4	A GRAMÁTICA DAS PRÁTICAS ALIMENTARES DAS MULHERES CIGANAS.....	85
4.1	As particularidades da comida na cultura cigana....	86
4.2	Rituais, normas e significados simbólicos do Comer.....	92

4.3	Partilha de saberes sobre a alimentação em mulheres ciganas.....	96
5	CONSIDERAÇÕES FINAIS.....	103
	REFERÊNCIAS.....	110
	APÊNDICES.....	121
	APÊNDICE 1 Levantamento de teses e dissertações.....	122
	APÊNDICE 2 Termo de Consentimento Livre e Esclarecido.....	132
	APÊNDICE 3 Termo de Anuência – Escola.....	134
	APÊNDICE 4 Exemplos de transcrições das escritas narrativas.	135

1 INTRODUÇÃO

A presente dissertação buscou investigar as memórias, os sentidos, saberes e rituais da alimentação e comida entre mulheres ciganas, com uma abordagem fundamentada nas premissas da Educação e cultura popular.

“Cigano” é um termo genérico que historicamente foi e ainda é mobilizado para classificar determinados grupos que, todavia, adotam diferentes autodenominações. No Brasil, há três grupos étnicos associados aos povos ciganos, os Calon, que estão em maior número e há mais tempo neste território, desde o século 16; os Rom e os Sinti, cujos processos diaspóricos estão datados a partir do século 19 (Moonen, 1993; 1996).

É relevante destacar que minha aproximação com a cultura cigana decorreu das atividades educacionais que desenvolvia na Educação de Jovens e Adultos (EJA) Professora Onildes de Fátima da Rocha, extensão do Polo Mather Izabel, no município de Caldas Novas - GO. Esse envolvimento teve início em agosto de 2010, quando assumi a coordenação pedagógica geral da EJA. Desde então, os laços e interesses pela educação da comunidade cigana de jovens e adultos se intensificaram de maneira significativa, em virtude da peculiaridade cultural e dos métodos de ensino diferenciados.

As aulas na comunidade cigana eram realizadas diariamente nos períodos vespertino e noturno, atendendo alunos/as a partir dos 15 anos de idade. A estrutura educacional era dividida em dois segmentos: o primeiro, correspondente do 1º ao 5º semestre, e o segundo, do 1º ao 4º semestre, equivalentes do 1º ao 9º ano do ensino fundamental regular. Permaneci como coordenadora pedagógica até 2020, quando então passei a atuar diretamente em sala de aula, onde estive até a finalização do trabalho de campo desta pesquisa, ministrando todas as disciplinas do 1º ao 4º período do 2º segmento para uma turma composta exclusivamente por mulheres, com idades entre 16 e aproximadamente 48 anos, no período vespertino. Os homens também estudavam, porém em outro turno e com uma professora diferente, que realizava o mesmo trabalho voltado ao público masculino.

Um aspecto interessante observado nas aulas era a recusa dos/as

alunos/as em avançar para novos conteúdos enquanto todos/as não tivessem compreendido completamente o material atual. Essa prática refletia a forte coesão e apoio comunitário presentes na cultura cigana. Na comunidade, apenas os/as ciganos/as

residentes tinham permissão para estudar, e visitas externas só eram aceitas com a prévia autorização do líder cigano, eleito pela comunidade a cada quatro anos. Inclusive, os gestores da EJA deviam comunicar suas visitas com antecedência ao líder para realizar qualquer atividade.

A merenda escolar geralmente era padronizada com produtos panificados, podendo ser alterada durante projetos pedagógicos que envolviam comida, proporcionando uma variação no cardápio. Um exemplo dessas variações era o suco de goiaba, que nunca era servido com presunto e queijo, ou o leite com achocolatado acompanhado de um produto panificado. Segundo as mulheres ciganas, faz mal misturar carne de porco com goiaba e com leite. Estas foram algumas das restrições e tabus alimentares que fui observando desde que passei a trabalhar com as mulheres ciganas em aula. Essas observações me levaram a buscar compreender as dinâmicas, os significados simbólicos e os rituais do produzir e do comer.

A cozinha na comunidade cigana transcendia a função de espaço de produção de alimentos, tornando-se um lugar de tecitura de histórias e memórias, produzidas e reproduzidas a partir das aprendizagens sociais transmitidas ou reelaboradas pela sociedade. Segundo Poulain (2004), a alimentação é uma forma vital de tecer e manter os vínculos sociais. Cada saber relacionado à alimentação ou à produção de comida possuía sua singularidade, revelando componentes da etnicidade, saberes, práticas, fatores culturais, significações, representações e histórias da produção e reprodução da vida.

1.1 Levantamento bibliográfico e justificativas

A cultura cigana é rica em tradições e práticas que são transmitidas oralmente de geração em geração. Para compreender melhor as pesquisas relacionadas à essa população, realizei uma revisão bibliográfica que foi realizada no catálogo de teses e dissertações da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - CAPES. Nesse levantamento foram utilizadas seis

combinações, entre descritores e o operador booleano “AND”, sendo elas: “ciganos”; “cultura cigana”; “alimentação”; “comida”; “saberes” e; “mulheres”, que foram registradas em uma planilha no Excel, para posterior cruzamento e análise das informações. Desse contingente, foram localizados quarenta trabalhos, dos quais vinte e dois eram dissertações e dezoito teses, publicados entre os anos de 1995 e 2023. Considerando essa particularidades, selecionamos trabalhos conforme Tabela 1, estes disponíveis online nos repositórios institucionais, que versam sobre a cultura cigana, identidade e tradições como suporte teórico e metodológico a respeito das discussões sobre a população que participou da pesquisa.

Tabela 1 - Revisão bibliográfica de teses e dissertações – Pesquisas com populações ciganas

Autor/a	Título	Ano	Tipo	Temática	Objetivos	Área de concentração
Carlos, Liana Liberado Lopes	Leituras de si nas Cirandas Ciganas com as crianças do Bairro Sumaré em Sobral/CE: hibridação e resistências	2022	T	Identidade cigana de seis crianças no bairro Sumaré em Sobral - CE, explorando como elas percebem e expressam essa identidade através de processos de hibridação cultural e resistência.	Investigar, a partir das narrativas orais e imagéticas das crianças ciganas, do bairro Sumaré em Sobral - CE, como estas atribuem a si a identidade cigana, identificando os processos de hibridação cultural e as formas de resistência.	Educação
Alves, Indira Silva	História, memória e identidade: os ciganos no interior da Bahia na segunda metade do século XX	2015	D	Explora a identidade cigana na Bahia, utilizando como referência duas obras literárias regionais e notícias de jornais locais.	Discutir a identidade cigana no interior da Bahia	História
Rista, Sandro Estevao	História e patrimônio cultural dos Ciganos no Rio Grande do Sul: Análise dos relatos orais e documentais	2022	D	Memória e identidade do povo cigano, com foco na utilização de fontes orais e documentais para entender e preservar a rica tradição cultural cigana.	Analisar a memória do povo cigano através do emprego de fontes orais e documentais, buscando o aprofundamento do conhecimento histórico acerca dessa etnia marcada pela oralidade.	Patrimônio cultural
Hilkner, Regiane Aparecida Rossi	Ciganos, peregrinos do tempo: ritual, cultura e tradição	2008	T	Análise a cultura cigana, enfatizando sua natureza polissêmica e a complexidade de sua expressão social e cultural.	Refletir sobre os elementos culturais ciganos e como eles organizam suas memórias, contribuindo para a constituição de sua identidade.	Artes
Peripolli, Gláucia Casagrande	As Raízes das Flores: Uma Etnografia: Entre Mulheres Ciganas em Pelotas, RS	2013	D	Discute a identidade cultural cigana, enfatizando o papel das mulheres na preservação e expressão dessa identidade.	Estudar o cotidiano das famílias ciganas residentes na cidade de Pelotas, Rio Grande do Sul, Brasil.	Ciências sociais
Rodrigues, Silvestre Coelho	Saberes populares e identidade na comunidade cigana de Mamanguape – PB	2018	T	Reconhecer a importância socio-histórica e científica dos estudos sobre educação e transmissão de conhecimentos, realizamos uma pesquisa sociológica e antropológica que examina a interação entre os saberes tradicionais da comunidade cigana de Mamanguape-PB e os conhecimentos formais presentes nos currículos escolares e práticas pedagógicas das escolas que atendem essa comunidade.	Examinar a interação entre os saberes tradicionais da comunidade cigana de Mamanguape - PB e os conhecimentos formais presentes nos currículos escolares e práticas pedagógicas das escolas que atendem essa comunidade.	Educação

Cunha, Jamilly Rodrigues Da	“Somos Mulheres, Somos Fortes e temos princípios”: ativismo político e reconstrução identitária entre mulheres “Calin E Romani”	2020	T	Análise do papel das mulheres ciganas na construção de identidade e no ativismo político, explorando suas experiências e trajetórias dentro da comunidade cigana e na sociedade em geral. O estudo foca em como essas mulheres desafiam as normas de gênero tradicionais e combatem estereótipos, buscando reconhecimento e espaço como agentes políticos e sociais.	Analisar e compreender a atuação de mulheres ciganas nos processos de construção, demarcação identitária e de ativismo político.	Antropologia
------------------------------------	---	------	---	--	--	--------------

Fonte: Elaborado pela autora (2024).

Como foi possível observar, a análise realizada se fundamentou em perceber principalmente o título, a temática, os objetivos e a área de concentração de cada trabalho, exercício do qual se destacaram algumas pesquisas. As investigações relacionadas abordaram uma variedade de problematizações e temas que destacaram a complexidade e a riqueza da cultura cigana, em intersecção com as questões de identidade, memória, saberes, resistência e expressão cultural, todas as quais eram fundamentais para entender as práticas alimentares como parte de um contexto cultural mais amplo. Em uma análise mais aprofundada, percebeu-se que esses estudos destacavam a importância de reconhecer e valorizar a diversidade cultural e tradicional dessa população, com vistas à sua inclusão, respeito e visibilidade nas diferentes esferas: educacional, social e política. Na continuidade, foram apresentados com mais detalhes os trabalhos localizados.

A tese de doutorado de Liana Carlos, intitulada “Leituras de si nas Cirandas Ciganas”, foi defendida junto ao Programa de Pós-Graduação em Educação Brasileira, Faculdade de Educação, Universidade Federal do Ceará, em 2022. A pesquisa procurou investigar a identidade, a autoidentificação e os processos culturais dos/as ciganos/as. Metodologicamente, esteve apoiada nos procedimentos da pesquisa (auto)biográfica com seis crianças, enfatizando a escuta sensível e o reconhecimento da criança como sujeito ativo, através de atividades lúdicas e interativas. As narrativas revelaram a importância da linguagem, da família e das práticas culturais na manutenção da identidade cigana.

A identidade cigana foi também analisada em “História, memória e identidade: os ciganos no interior da Bahia”. A dissertação de Mestrado, de 2015, de Indiara Silva Souza, foi apresentada junto ao Programa de Pós-Graduação em História Regional, na Universidade do Estado da Bahia. O foco principal da pesquisa foi entender o papel atribuído aos ciganos nos discursos midiáticos e literários, especialmente nos jornais “Diário de Itabuna” e “A Tarde”, desde a segunda metade do século XX. Além disso, a pesquisadora realizou entrevistas com membros da etnia cigana Calon. Os fundamentos teóricos culturais e historiográficos foram importantes para compreender como as percepções sobre a identidade e as dinâmicas de poder da comunidade cigana são construídas e disputadas através de narrativas literárias, jornalísticas e orais.

Sandro Rista, na dissertação “História e patrimônio cultural dos Ciganos No Rio Grande do Sul: Análise dos relatos orais e documentais” de 2022, defendida junto

ao Programa de Pós-Graduação em Patrimônio Cultural, da Universidade Federal de Santa Maria – RS, buscou analisar a memória da comunidade cigana através de narrativas orais e análise documental e de iconografias. A pesquisa revelou que a cultura cigana é preservada através da transmissão oral de geração em geração. Além disso, os resultados indicavam ainda uma necessidade de superação de barreiras culturais, estigmas, preconceitos e estereótipos. Para o autor, a educação tornava-se uma ferramenta fundamental para difundir conhecimento e promover a valorização da cultura cigana.

Nesse movimento de salvaguarda da cultura cigana, havia a tese de doutorado de Regiane Hilkner, “Ciganos: Peregrinos do Tempo – Ritual, Cultura e Tradição”, apresentada em 2008, ao Programa de Pós-Graduação em Multimeios do Instituto de Artes da Universidade Estadual de Campinas. A autora buscou revelar como o corpo cigano era um vetor semântico de sua relação com o mundo e como, através da ordenação corporal, os ciganos se diferenciavam e se identificavam. Na pesquisa, a autora buscou demonstrar como os elementos culturais dos ciganos organizavam suas memórias impressas em seus corpos, mantendo sua identidade de grupo, mesmo espalhados pelo mundo.

A dissertação de 2013 intitulada “As Raízes das Flores: Uma Etnografia de Mulheres Ciganas em Pelotas, RS”, era de autoria de Gláucia Casagrande Peripolli, defendida junto ao Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, na Universidade Federal de Pelotas – RS. A pesquisadora realizou um estudo etnográfico que versava sobre a identidade, as práticas culturais e as relações familiares de mulheres ciganas em Pelotas, Rio Grande do Sul. A pesquisa etnográfica se concentrou nas histórias de vida e nas tradições dessas mulheres, destacando as práticas culturais do passado e a sua adaptação ao contexto urbano contemporâneo.

Já a tese de doutorado de Jamilly Cunha, de 2020, apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia, da Universidade Federal de Pernambuco, analisou o ativismo político e a reconstrução identitária em “Somos Mulheres, Somos Fortes e temos princípios: ativismo político e reconstrução identitária entre mulheres “Calin E Romani””. A pesquisa debruçou-se a analisar trajetórias distintas de algumas mulheres, especialmente duas principais, para entender como a mulher cigana era percebida e julgada em diferentes contextos, tanto públicos quanto domésticos. Utilizando uma abordagem etnográfica, a pesquisa priorizou as vozes das

interlocutoras e destacou suas estratégias de resistência contra preconceitos e estereótipos. Elas rejeitavam termos pejorativos e preferiam o uso do termo "Romani" como uma identificação politicamente correta. O trabalho examinou suas formas de resistência diária e a ocupação de espaços públicos para entender suas demandas.

A tese intitulada "Saberes Populares e Identidade na Comunidade Cigana de Mamanguape – PB" de Silvestre Coelho Rodrigues, foi defendida em 2018 junto ao Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade Federal da Paraíba. A pesquisa resultou de uma investigação sociológica e antropológica, focada na relação de saberes e na introdução da educação popular multicultural como ferramenta pedagógica nas escolas, a qual buscou examinar a relação entre os saberes populares da cultura cigana de Mamanguape – PB e os conhecimentos científicos/formais representados pelos currículos escolares e práticas pedagógicas das escolas que atendiam a esta comunidade. O pesquisador fundamentou-se em uma abordagem de pesquisa em educação defendida por teóricos como Paulo Freire, Bourdieu, Boaventura, Maffesoli e Scocuglia e realizou uma pesquisa de campo com o objetivo de promover um diálogo racional e transcultural entre os conhecimentos científicos que se pretendia produzir e os saberes populares compartilhados pelos participantes e colaboradores da pesquisa. A pesquisa demonstrou uma educação ainda sem dialogar com as particularidades das diversas culturas. O autor concluiu que, apesar do discurso em favor de uma educação inclusiva, as escolas pesquisadas não cumpriam efetivamente o papel de promover o diálogo entre os saberes escolares e a cultura popular cigana.

Este trabalho muito contribuiu para a pesquisa que foi realizada aqui no Programa de Pós-Graduação em Educação, à medida em que se apoiou nos princípios da educação popular como um meio de preservar e transmitir a cultura cigana. Esta perspectiva e o diálogo intercultural que se pretendeu tornaram-se muito relevantes para entender como as práticas alimentares eram ensinadas e aprendidas dentro da comunidade cigana, destacando a importância da educação na preservação dos saberes alimentares, reconhecimento e preservação das tradições.

No que se refere à questão das práticas alimentares, seus sentidos, saberes e rituais, não localizamos pesquisas que versavam sobre a temática relacionada a comunidades ciganas. Essa ausência de discussões não somente revelou uma lacuna significativa e uma possível invisibilidade de pesquisas de populações ciganas, como também apontou para um campo muito importante e promissor a ser

compreendido na academia. Na tabela 2, apresento um compilado de contribuições desses estudos para a pesquisa aqui desenvolvida.

Tabela 2 - Contribuições da revisão para a Pesquisa

Autor/a	Contribuições
Carlos (2016)	A tese destaca a importância da linguagem, da família e das práticas culturais na manutenção da identidade cigana. A metodologia de (auto)biografia e a escuta sensível podem ser aplicadas para captar narrativas sobre práticas alimentares entre mulheres ciganas, enfatizando a transmissão de saberes de geração em geração.
Souza (2015)	Os fundamentos teóricos culturais e historiográficos podem ajudar a entender como os saberes alimentares ciganos são percebidos e representados em diferentes contextos, e como essas narrativas impactam a partilha desses saberes.
Rista (2022)	A pesquisa destaca a preservação da cultura cigana através da transmissão oral e a necessidade de superar estigmas e preconceitos. Os métodos de análise de narrativas orais podem ser aplicados para entender como as práticas alimentares são transmitidas e valorizadas na comunidade cigana, além de promover a valorização dessa cultura através da educação.
Hilkner (2008)	A tese revela como os elementos culturais dos ciganos organizam suas memórias e mantêm sua identidade através da ordenação corporal. A abordagem de entender o corpo como um vetor semântico pode ser importante para explorar como os rituais alimentares e as práticas corporais associadas à alimentação contribuem para a partilha de saberes entre mulheres ciganas.
Peripolli (2013)	O estudo etnográfico sobre a identidade e as práticas culturais de mulheres ciganas em Pelotas pode oferecer contribuições sobre como as tradições alimentares são preservadas e adaptadas ao contexto urbano. Suas metodologias podem ser usadas para capturar histórias de vida e tradições alimentares, destacando a adaptação e resistência cultural.
Cunha (2020)	A tese analisa o ativismo político e a reconstrução identitária entre mulheres ciganas. As estratégias de resistência contra preconceitos e estereótipos podem fornecer um quadro para entender como as práticas alimentares são usadas como formas de resistência cultural e política, além de explorar como essas práticas são transmitidas e adaptadas em diferentes contextos.
Rodrigues (2018)	A pesquisa sobre a relação entre saberes populares ciganos e a educação formal destaca a importância da educação popular multicultural. Essa abordagem pode ser crucial para entender como as práticas alimentares ciganas são ensinadas e aprendidas dentro da comunidade, enfatizando a importância da educação informal e do diálogo intercultural na preservação dos saberes alimentares.

Fonte: Elaborado pela autora (2024).

Diante disso, para contribuir e qualificar as discussões que se pretendeu alcançar na pesquisa, realizou-se outro levantamento no catálogo de teses e dissertações com os descritores “saberes”; “comida”; “alimentação” e “práticas alimentares”, combinados com o operador booleano AND. Nessa busca foram localizados quarenta e oito trabalhos, publicados entre os anos de 2005 e 2024, dos quais quarenta eram dissertações e oito eram teses de doutorado. Desse contingente, trinta e oito eram pesquisas realizadas na região sul; quatro no nordeste; três na região centro-oeste e duas respectivamente nas regiões norte e sudeste. Nessa nova análise buscou-se perceber as temáticas de maneira mais delimitada, considerando em especial a relação com saberes e alimentação, bem como as abordagens teóricas e a área de concentração de cada trabalho, processo do qual se destacaram as pesquisas que se seguiram.

A análise dos trabalhos revelou que foram defendidas 17 pesquisas sobre alimentação e saberes populares, sendo 15 dissertações e 2 teses. Os trabalhos analisados foram defendidos entre os anos de 2007 e 2024, o que indicou um interesse contínuo e crescente no estudo dos saberes alimentares ao longo das últimas duas décadas. As regiões representadas incluíam principalmente o Sul do Brasil, com destaque para os estados do Rio Grande do Sul, Paraná e Santa Catarina. Esta concentração mais regionalizada pode ser atribuída, possivelmente, à presença de comunidades rurais e tradicionais, à compreensão dos movimentos de colonização e imigração dos territórios, além da rica diversidade cultural e histórica. As dissertações e teses abordaram desde a alimentação em comunidades rurais e quilombolas até a patrimonialização de práticas alimentares e a educação alimentar em contextos escolares.

Os trabalhos foram realizados em diversas universidades brasileiras, incluindo a Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Universidade Federal do Pará, Universidade Federal do Paraná, Universidade Federal de Santa Maria, Universidade Federal de Viçosa, Universidade Feevale, Universidade Regional de Blumenau, Universidade do Vale do Itajaí e Universidade de Santa Cruz do Sul. A predominância era de instituições acadêmicas situadas na região Sul do Brasil, principalmente no Rio Grande do Sul. As temáticas recorrentes abrangiam saberes relacionados à alimentação, práticas alimentares em comunidades específicas e a interseção entre

alimentação e identidade cultural, o que refletia a diversidade e a riqueza das tradições alimentares no Brasil.

As áreas de concentração dos trabalhos eram variadas e incluíam Educação em Ciências, Desenvolvimento Rural, Educação, Psicologia, Extensão Rural, Diversidade Cultural e Inclusão Social, Desenvolvimento Regional, História e Turismo. Essa ampla diversidade de áreas de concentração evidenciou a abordagem interdisciplinar no campo da alimentação, ao integrar discussões e objetos às questões educacionais, culturais, sociais e econômicas. Na análise realizada foi possível perceber uma ampla contribuição para a valorização e preservação das tradições alimentares, destacando a importância dos saberes e das práticas alimentares na construção da identidade cultural e no desenvolvimento rural/regional.

Tabela 3 - Revisão bibliográfica de teses e dissertações – Pesquisas com Saberes e práticas alimentares

Autor/a	Ano	Título do trabalho	Tipo	Local	Temática	Temática I	Temática II	Região	Objetivos/Problema	Área de Concentração
Venquiaruto, Luciana Dornelles	2012	O pão, o vinho e a cachaça: um estudo envolvendo os saberes populares na região do Alto Uruguai Gaúcho	Tese	UFRGS	Estudo envolvendo os saberes populares na região do Alto Uruguai Gaúcho	Alimentação	Saberes	Sul	Estudar maneiras de valorizar saberes populares, por intermédio da experimentação, no currículo, para que estes sejam estudados como saber escolar, contribuindo para um ensino mais contextualizado.	Educação em Ciências
Zanetti, Cândida	2010	Sabores e saberes: hábitos e práticas alimentares entre famílias rurais descendentes de imigrantes italianos na região do Vale do Taquari/RS	Dissertação	UFRGS	Saberes sobre hábitos e práticas alimentares de descendentes de imigrantes italianos	Alimentação	Saberes	Sul	Identificar como a alimentação das famílias rurais estudadas se dava antigamente – período aqui entendido como situado entre 40 a 50 anos atrás –, bem como na atualidade.	Desenvolvimento Rural
Souza, Franciliete do Socorro Campos	2018	Vodun também come: educação e saberes da comida de santo em uma roça Jeje Savalú na Amazônia Belém	Dissertação	UFPA	Saberes da comida de santo em uma roça	Alimentação	Saberes	Norte	Analisar nas práticas religiosas da comida de santo em um terreiro afro-brasileiro Jeje Savalú, práticas educativas de construção e mediação de saberes culturais.	Educação
Martins, Luciana Galvao	2017	Comida caiçara: o saber fazer culinário da comunidade de Barrancos de Pontal do Paraná/PR	Dissertação	UFPR	Saber fazer culinário de Barrancos	Alimentação	Saberes	Sul	Contribuir em defesa do local, destacando o saber fazer culinário da comunidade de Barrancos e a sabedoria ancestral relacionada com essas práticas.	Desenvolvimento Territorial Sustentável
Ramos, Mariana Oliveira	2007	A "comida da roça" ontem e hoje: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS)	Dissertação	UFRGS	Estudo dos saberes e práticas alimentares de agricultores	Alimentação	Saberes	Sul	Registrar saberes e práticas alimentares e identificar mudanças a partir da vivência do mundo cotidiano desses grupos, nos quais aspectos concretos e subjetivos das vidas desses agricultores participam de forma complementar e constante.	Desenvolvimento Rural

Segatto, Juliana de Abreu Otarao	2016	Vozes da comida: práticas alimentares e escolas do campo	Dissertação	UFSM	Práticas alimentares nas escolas do campo	Alimentação	Saberes	Sul	Foi problematizar as interfaces entre as relações subjetivas (Eu-Alter-Mundo), as práticas de consumo de comida e saúde nas comunidades escolares e do campo de um município no interior do Rio Grande do Sul.	Psicologia
Pereira, Ângela Beatris Araujo da Silva	2015	Agricultura familiar camponesa e cultura alimentar: hábitos e práticas alimentares das famílias rurais da Linha Simonetti - Ivorá/RS	Dissertação	UFSM	Hábitos e práticas alimentares das famílias rurais	Alimentação	Saberes	Sul	Investigar as práticas e os hábitos alimentares que caracterizam a cultura alimentar na comunidade rural da Linha Simonetti, considerando o modo de vida das famílias agricultoras, suas memórias e percepções referentes aos alimentos.	Extensão Rural
Oliveira, Nádia Rosana Fernandes de	2009	Um estudo a partir dos saberes e fazeres alimentares de agricultores familiares	Dissertação	UFSM	Estudo dos saberes e fazeres alimentares de agricultores familiares	Alimentação	Saberes	Sul	Investigar os saberes e os fazeres envolvidos na alimentação de agricultores familiares do município de Jaboticaba/RS, a partir de fenômenos alimentares descritos na história da alimentação e da narrativa destes moradores locais.	Ciências Agrárias
Silva, Inácio Andrade	2016	Patrimonialização, tradição e transmissão: o saber-fazer doces artesanais no distrito de São Bartolomeu (Ouro Preto/Minas Gerais)	Dissertação	UFV	O saber-fazer doces artesanais	Alimentação	Saberes	Sudeste	Analisar o processo de transmissão intergeracional do modo de fazer doces artesanais e a influência do processo de patrimonialização na continuidade da atividade pelas gerações mais jovens no distrito de São Bartolomeu, município de Ouro Preto/MG.	Extensão Rural
Bonho, Daniel Vicente	2015	Identidade gastronômica de descendentes de alemães da cidade de Sapiranga/RS	Dissertação	FEEVALE	Identidade gastronômica de alemães	Alimentação	Saberes	Sul	Verificar como as preparações gastronômicas e sua forma de fazer podem se relacionar com a identidade étnica e a relações cotidianas e de festividade dessas pessoas.	Diversidade Cultural e Inclusão Social

Moratelli, Nelita Fabiana	2018	A perspectiva do desenvolvimento regional nos sistemas agroalimentares inseridos no modo de saber fazer do kochkase	Dissertação	URBLUM ENAU	A perspectiva do desenvolvimento regional nos sistemas agroalimentares	Alimentação	Saberes	Sul	Identificar as características e especificidades da agricultura familiar e dos sistemas agroalimentares existentes no Médio Vale do Itajaí.	Desenvolvimento Regional
Cruz, Hellany Sant Anna Brum	2014	Patrimônio cultural e turismo: uma experiência etnográfica dos saberes e fazeres alimentares de Bombinhas/SC.	Dissertação	UNIVALI	Experiência etnográfica dos saberes e fazeres alimentares	Alimentação	Saberes	Sul	Investigar o patrimônio alimentar da comunidade e o seu potencial como experiência turística - cultural no município de Bombinhas (SC).	Turismo E Hotelaria
Prigol, Silvane	2008	O saber popular como uma alternativa temática para a estruturação curricular do ensino de ciências	Dissertação	UFRGS	saberes populares relacionados à produção de queijo	Alimentação	Saberes	Sul	Valorizar saberes populares relacionados com a produção de queijos no currículo escolar de Ciências	Educação em Ciências: Química da Vida e Saúde
Guimarães, Paula Rosane Vieira	2007	Políticas públicas de educação e alimentação no processo modernizador: saberes oficiais e saberes populares sobre a merenda escolar em Criciúma nos anos de 1960 e 1970.	Dissertação	UNESC	Merenda escolar e a troca de saberes junto aos atores envolvidos	Alimentação	Saberes	Sul	Compreender como se deu o processo de troca de saberes entre os atores envolvidos como consequência das mudanças nas políticas de merenda escolar, no período dos anos 1960 no município de Criciúma, SC.	Educação
Hosana Hoelz Ploia	2024	Saberes de cozinheiras-educadoras em Escolas Famílias Agrícolas Do Vale Do Rio Pardo/RS	Dissertação	UNISC	Saberes populares de cozinheiras-educadoras de duas escolas famílias agrícolas da região do Vale do Rio Pardo/RS	Alimentação	Saberes	Sul	Compreender como se manifestam e se caracterizam saberes de cozinheiras-educadoras em Escolas Famílias Agrícolas do Vale do Rio Pardo.	Educação

Simon, Everton Luiz	2014	Culinária regional: história, saberes e identidade regional no Vale do Rio Pardo/RS - Brasil.	Dissertação	UNISC	História, saberes e identidade regional no Vale do Rio Pardo	Alimentação	Saberes	Sul	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
Teleginski, Neli Maria	2016	Sensibilidades na cozinha: a transmissão das tradições alimentares entre descendentes de imigrantes poloneses no Centro-Sul do Paraná, século XX.	Tese	UFPR	Transmissão de tradições alimentares entre descendentes de imigrantes poloneses	Alimentação	Saberes	Sul	Contribuir com as demandas e discussões contemporâneas sobre a alimentação em diversas esferas - acadêmicas, sociais, políticas, econômicas, culturais e religiosas - refletindo sobre suas funções na sociedade atual e suas conexões com o passado, através da memória.	História

Fonte: Elaborado pela autora (2024)

A análise dos dezessete trabalhos acadêmicos sobre alimentação e saberes populares revela uma rica diversidade de temas, metodologias e áreas de concentração, abrangendo diferentes regiões e aspectos culturais do Brasil. Estes estudos exploraram desde as políticas públicas de alimentação e educação, passando pelos saberes e práticas alimentares de comunidades rurais e tradicionais, até a valorização do patrimônio alimentar e sua conexão com o turismo e o desenvolvimento regional. A seguir, apresentamos uma visão detalhada de cada um desses trabalhos, destacando seus objetivos, temáticas e contribuições para a compreensão e valorização dos saberes alimentares em diferentes contextos.

Paula Rosane Vieira Guimarães, em 2007, pela Universidade do Extremo Sul Catarinense - Unesc, desenvolveu a dissertação "Políticas públicas de educação e alimentação no processo modernizador: saberes oficiais e saberes populares sobre a merenda escolar em Criciúma nos anos de 1960 e 1970". Na pesquisa realizada na área da Educação, Guimarães buscou entender as influências das políticas de merenda escolar nas práticas alimentares da época, identificando os saberes oficiais e populares. O trabalho analisou as interações entre os conhecimentos técnicos e as práticas tradicionais, o que proporcionou uma compreensão profunda das dinâmicas de poder e das transformações sociais decorrentes das políticas educacionais e alimentares implementadas durante o período estudado.

A dissertação "A 'comida da roça' ontem e hoje: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS)", de Mariana Oliveira Ramos, foi defendida em 2007, no programa de Desenvolvimento Rural, na Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Realizou-se uma etnografia detalhada das práticas e saberes alimentares de agricultores, na qual se registraram transformações ao longo do tempo e se valorizou a memória e o cotidiano dessas comunidades rurais. A pesquisa documentou as mudanças nos hábitos alimentares, destacando os fatores socioeconômicos e culturais que influenciam essas transformações, e contribui para a preservação dos conhecimentos tradicionais, ao mesmo tempo em que aponta para a necessidade de políticas que apoiem a sustentabilidade das práticas agrícolas locais.

Silvane Prigol examinou a inclusão de saberes populares no currículo escolar, em sua dissertação "O saber popular como uma alternativa temática para a estruturação curricular do ensino de ciências", desenvolvida junto ao Programa de

Pós-Graduação em Educação pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS, em 2008. A pesquisa, a partir da produção de queijo, analisou uma integração dos saberes populares no ensino de Ciências para promover uma educação mais contextualizada. Na sua pesquisa, Prigol argumentou que a valorização dos conhecimentos locais no contexto educacional pode contribuir significativamente para a formação de estudantes mais críticos e conscientes das suas realidades culturais e ambientais, destacando a importância de uma educação que respeite e incorpore a diversidade de saberes presentes na sociedade.

Nádia Rosana Fernandes de Oliveira defendeu, em 2009, no Programa de Pós-Graduação em Ciências Agrárias, da Universidade Federal de Santa Maria - UFSM, a dissertação "Um estudo a partir dos saberes e fazeres alimentares de agricultores familiares". A pesquisa realizada investigou os saberes e práticas alimentares de agricultores familiares em Jaboticaba - RS, analisando a história da alimentação e as narrativas locais, valorizando os fenômenos alimentares tradicionais e contribuindo para sua preservação. A pesquisa destacou a importância das práticas alimentares na construção da identidade cultural e na manutenção da coesão social nas comunidades rurais, propondo que essas práticas sejam reconhecidas e apoiadas por políticas públicas que promovam a sustentabilidade e a valorização dos saberes locais.

Em 2010, Cândida Zanetti, pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS, analisou os hábitos alimentares de descendentes de imigrantes italianos na região do Vale do Taquari - RS, na dissertação "Sabores e saberes: hábitos e práticas alimentares entre famílias rurais descendentes de imigrantes italianos na região do Vale do Taquari/RS". O estudo, realizado no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, destacou mudanças nas práticas alimentares ao longo de 40 a 50 anos, refletindo a identidade cultural e as transformações rurais. Zanetti identificou como a alimentação dessas famílias evoluiu com o tempo, influenciada por fatores econômicos, sociais e culturais, e como esses hábitos alimentares se conectavam com a preservação da identidade cultural dos descendentes de imigrantes italianos na região.

Os saberes populares da alimentação foram tema da tese de doutorado de Luciana Dornelles Venquiaruto, defendida em 2012, no Programa de Pós-Graduação em Educação e Ciências da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. A tese intitulada "O pão, o vinho e a cachaça: um estudo envolvendo os saberes populares

na região do Alto Uruguai Gaúcho" investigou os saberes populares na região do Alto Uruguai Gaúcho, propondo a valorização desses conhecimentos no currículo escolar para um ensino mais contextualizado e significativo. Venquiaruto argumentou que a integração desses saberes no ensino formal pode não apenas enriquecer o aprendizado dos estudantes, mas também contribuir para a valorização e preservação das culturas locais, promovendo um ensino que reconhece e respeita a diversidade cultural e os conhecimentos tradicionais.

A dissertação "Patrimônio cultural e turismo: uma experiência etnográfica dos saberes e fazeres alimentares de Bombinhas/SC", de autoria de Hellany Sant Anna Brum Cruz (2014), pelo Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hotelaria pela Universidade do Vale do Itajaí, investigou o patrimônio alimentar da comunidade de Bombinhas - SC e seu potencial turístico, destacando as práticas alimentares como experiências culturais significativas. Em sua pesquisa, Cruz reafirmou que a valorização do patrimônio alimentar pode contribuir significativamente para o desenvolvimento do turismo cultural na região, promovendo a preservação das tradições culinárias locais e fortalecendo a identidade cultural da comunidade, ao mesmo tempo em que proporciona novas oportunidades econômicas.

No mesmo âmbito, Everton Luiz Simon, em 2014, junto ao Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional pela Universidade de Santa Cruz do Sul - UNISC, analisou a culinária regional do Vale do Rio Pardo - RS. Na dissertação intitulada "Culinária regional: história, saberes e identidade regional no Vale do Rio Pardo/RS - Brasil", o pesquisador analisou a história e os saberes culinários da região, destacando a influência dos hábitos e práticas alimentares dos modelos alimentares Romanos e Bárbaros e como eles se manifestaram na região a partir dos movimentos de colonização e as mudanças, permanências e transformações provocadas pela globalização e industrialização da alimentação. O estudo propôs que a valorização da culinária regional pode contribuir para a preservação da identidade cultural e para o desenvolvimento sustentável da região, promovendo o reconhecimento e a valorização dos saberes e práticas alimentares tradicionais.

Os hábitos e práticas alimentares foram também objeto de pesquisa de Ângela Beatris Araújo da Silva Pereira. A dissertação "Agricultura familiar camponesa e cultura alimentar: hábitos e práticas alimentares das famílias rurais da Linha Simonetti - Ivorá/RS" foi defendida em 2015 junto ao Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural pela Universidade Federal de Santa Maria. O estudo investigou as práticas

alimentares das famílias rurais, refletindo sobre a cultura e o modo de vida dessas comunidades, com foco nas memórias e percepções alimentares. A pesquisa realizada por Pereira destacou a importância da agricultura familiar e das práticas alimentares tradicionais na manutenção da identidade cultural e da coesão social nas comunidades rurais, propondo políticas que apoiem e valorizem essas práticas.

Em 2015, Daniel Vicente Bonho defendeu sua dissertação no Programa de Pós-Graduação em Diversidade Cultural e Inclusão Social da Universidade Feevale, intitulada "Identidade gastronômica de descendentes de alemães da cidade de Sapiranga/RS". A pesquisa buscou entender como as práticas gastronômicas se relacionam com a identidade étnica e cultural de descendentes de alemães, destacando as tradições e festividades locais. O pesquisador argumentou que a gastronomia é um elemento central na construção da identidade cultural e na preservação das tradições, propondo que essas práticas sejam valorizadas e promovidas como parte integrante do patrimônio cultural das comunidades.

A dissertação "Vozes da comida: práticas alimentares e escolas do campo", foi desenvolvida por Juliana de Abreu Otarao Segatto em 2016, no Programa de Pós-Graduação em Psicologia na Universidade Federal de Santa Maria. Seu estudo investigou as práticas alimentares nas escolas do campo no Rio Grande do Sul, com enfoque nas relações entre alimentação, saúde e subjetividade em comunidades escolares rurais. Segatto destacou a importância das práticas alimentares na formação da identidade e na promoção da saúde nas escolas do campo, considerando que essas práticas sejam integradas ao currículo escolar como forma de valorizar os conhecimentos locais e promover a educação alimentar.

A valorização de saberes, práticas e conhecimento locais tornou-se mote para a dissertação de Inácio Andrade Silva (2016), realizada junto ao Programa de Pós-Graduação em Extensão Rural da Universidade Federal de Viçosa – UFV. Na pesquisa intitulada "Patrimonialização, tradição e transmissão: o saber-fazer doces artesanais no distrito de São Bartolomeu (Ouro Preto/Minas Gerais)" o autor analisou a transmissão intergeracional das práticas de fabricação de doces artesanais em São Bartolomeu, MG, com enfoque na influência da patrimonialização na continuidade dessas atividades tradicionais. Silva argumentou que a valorização do saber-fazer artesanal pode contribuir para a preservação das tradições culinárias e para o desenvolvimento econômico das comunidades locais, promovendo a transmissão desses saberes entre as gerações.

De forma relacionada, Neli Maria Teleginski (2016) defendeu a tese "Sensibilidades na cozinha: a transmissão das tradições alimentares entre descendentes de imigrantes poloneses no Centro-Sul do Paraná no século XX", junto ao Programa de Pós-Graduação em História da Universidade Federal do Paraná – UFPR. Neli investigou a transmissão das tradições alimentares entre descendentes de imigrantes poloneses, refletindo sobre as funções sociais da alimentação e suas conexões com o passado através da memória. Na tese, a autora destacou a importância da memória culinária na preservação das identidades culturais e na coesão social das comunidades, propondo que essas tradições sejam valorizadas e preservadas como parte do patrimônio cultural.

Luciana Galvão Martins, na dissertação de 2017, "Comida caiçara: o saber fazer culinário da comunidade de Barrancos de Pontal do Paraná/PR", defendida no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Territorial Sustentável da Universidade Federal do Paraná, buscou compreender o saber fazer culinário da comunidade de Barrancos. Na pesquisa realizada, destacou-se a sabedoria ancestral e as práticas culinárias locais como formas de resistência cultural e defesa do patrimônio imaterial. Seu estudo propôs que a valorização dessas práticas pode contribuir para o desenvolvimento sustentável das comunidades caiçaras, promovendo a preservação das tradições e a valorização dos conhecimentos locais.

A dissertação de Franciliete do Socorro Campos Souza, intitulada "Vodun também come: educação e saberes da comida de santo em uma roça Jeje Savalú na Amazônia Belém", defendida em 2018 no Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade Federal do Pará, examinou os saberes da comida de santo em uma roça Jeje Savalú na Amazônia. O estudo analisou as práticas religiosas e educativas associadas à alimentação em um terreiro afro-brasileiro, e investigou a construção e mediação de saberes culturais. Souza argumentou que a alimentação, no contexto religioso, é um elemento central na construção da identidade cultural e na transmissão de saberes entre as gerações, propondo que essas práticas sejam valorizadas e reconhecidas como parte do patrimônio cultural afro-brasileiro.

A relação entre o saber e o fazer foi central na dissertação de Nelita Fabiana Moratelli, realizada no Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional da Universidade Regional de Blumenau. Intitulado "A perspectiva do desenvolvimento regional nos sistemas agroalimentares inseridos no modo de saber fazer do kochkase", o estudo buscou identificar as características e especificidades da

agricultura familiar e dos sistemas agroalimentares no Médio Vale do Itajaí, e analisou seus impactos na economia local. Na pesquisa, foi proposto que a valorização dos sistemas agroalimentares tradicionais pode contribuir para o desenvolvimento sustentável da região, promovendo a preservação dos saberes locais e a valorização da agricultura familiar.

No Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade de Santa Cruz do Sul - UNISC, em 2024, Hosana Hoelz Ploia, em sua dissertação "Saberes de cozinheiras-educadoras em Escolas Famílias Agrícolas Do Vale Do Rio Pardo/RS", estudou os diversos saberes de cozinheiras-educadoras em Escolas Famílias Agrícolas do Vale do Rio Pardo, RS. Seu trabalho compreendeu como esses saberes se manifestam na produção das refeições para os estudantes. A pesquisa de Ploia, torna-se relevante, pois a autora na sua incursão de campo categorizou e classificou os diferentes saberes que se desvelam no trabalho de produzir comidas nas escolas em questão. Foram essas particularidades dos saberes que muito interessaram para a pesquisa aqui desenvolvida com as mulheres ciganas de Caldas Novas – GO.

As lacunas identificadas na revisão bibliográfica incluem a ausência de estudos focados especificamente na transmissão de saberes entre mulheres ciganas nas práticas alimentares. Como observamos, embora existam pesquisas sobre saberes populares e práticas alimentares em diversas comunidades, a especificidade cultural e os rituais das comunidades ciganas permanecem pouco discutidos na academia. Os trabalhos analisados, conforme podemos observar na tabela a seguir, puderam contribuir para a pesquisa proposta ao fornecerem metodologias e abordagens teóricas que valorizem os saberes populares e suas transmissões intergeracionais.

Tabela 4 - Contribuições da revisão para a pesquisa

Autor/a	Contribuições
Guimarães (2007)	Essa pesquisa pode fornecer uma base teórica sobre a troca de saberes e como políticas públicas influenciam práticas alimentares, aplicáveis na análise das práticas alimentares ciganas.
Ramos (2007)	Sua abordagem sobre memória, práticas alimentares, mudanças e preservação de saberes pode ser adaptada para entender as práticas alimentares ciganas ao longo do tempo, valorizando a memória coletiva.
Prigol (2008)	Enfatiza a integração de saberes populares no currículo escolar, destacando a importância de uma educação contextualizada. Este estudo pode contribuir com estratégias para incorporar e valorizar os saberes alimentares ciganos no ensino formal, promovendo a diversidade cultural.
Oliveira (2009)	Destaca a importância das práticas alimentares na construção da identidade cultural em comunidades rurais. Seus achados sobre a história e narrativas alimentares podem ajudar a identificar e valorizar a identidade cultural cigana através das práticas alimentares.
Zanetti (2010)	O estudo pode oferecer uma perspectiva comparativa para entender como os hábitos alimentares ciganos evoluem e se mantêm ao longo do tempo.
Venquiaruto (2012)	Sua abordagem sobre a integração de saberes tradicionais no ensino pode ser adaptada para incorporar os conhecimentos alimentares ciganos em currículos educacionais, valorizando-os como parte do patrimônio cultural.
Brum Cruz (2014)	Oferece informações sobre como as práticas alimentares ciganas podem ser valorizadas e preservadas como patrimônio cultural.
Simon (2014)	Analisa a culinária regional e sua história, destacando mudanças e permanências nas práticas alimentares. Seus métodos de análise das influências culturais e históricas podem ser aplicados para estudar as práticas alimentares ciganas e suas transformações.
Pereira (2015)	Os resultados da pesquisa sobre a importância da agricultura familiar e práticas alimentares tradicionais podem ser adaptados para entender a transmissão de saberes alimentares ciganos.
Bonho (2015)	Seus métodos de análise das tradições culinárias podem ser usados para explorar como as práticas alimentares ciganas contribuem para a construção da identidade cultural.
Segatto (2016)	Investigou práticas alimentares nas escolas do campo, a relação entre alimentação, saúde e subjetividade. O estudo das práticas alimentares em contextos educacionais pode ser aplicado para analisar como os saberes alimentares ciganos são transmitidos e valorizados em contextos educacionais.
Silva (2016)	Analisa a transmissão intergeracional de saberes culinários e a patrimonialização. Discorre como a importância da valorização de saberes artesanais pode inspirar estratégias para preservar e transmitir os saberes alimentares ciganos entre gerações.
Teleginski (2016)	Tratou da transmissão de tradições alimentares entre descendentes de imigrantes, destacando a memória culinária. A metodologia pode contribuir para investigar como a memória culinária cigana ajuda a preservar a identidade cultural e coesão social.
Martins (2017)	Explora o saber fazer culinário em comunidades caiçaras, destacando resistência cultural e defesa do patrimônio imaterial. Sua abordagem pode ser adaptada para estudar como as práticas alimentares ciganas servem como formas de resistência cultural e preservação do patrimônio.
Campos Souza (2018)	Analisa os saberes da comida de santo em um contexto religioso afro-brasileiro, buscando compreender a construção e mediação de saberes culturais. Sua abordagem sobre a alimentação no contexto religioso pode oferecer informações significativas sobre a importância da comida em rituais e práticas religiosas ciganas.
Moratelli (2019)	Os resultados sobre a valorização dos sistemas agroalimentares podem ser adaptados para promover a valorização das práticas alimentares ciganas.
Ploia (2024)	Estudou os saberes de cozinheiras-educadoras de duas escolas Famílias Agrícolas, destacando a importância desses conhecimentos na formação educativa. Seus métodos de análise e discussões teóricas podem ser aplicados para entender como os saberes alimentares ciganos são transmitidos no contexto educacional e comunitário.

Fonte: Elaborado pela autora (2024).

Diante disso, esta pesquisa buscou descrever como se manifestou a partilha de saberes de mulheres ciganas nas práticas alimentares, um tema de significativa relevância tanto para a academia quanto para a sociedade em geral. A cultura cigana é marcada pela oralidade, em que as tradições e os conhecimentos são transmitidos de geração em geração. No entanto, a revisão bibliográfica realizada revelou uma lacuna considerável no campo dos estudos sobre práticas alimentares e saberes culinários entre mulheres ciganas. Embora existissem pesquisas que abordassem a identidade, a memória e a resistência cultural de ciganos/as, os aspectos relacionados à alimentação permaneciam inexplorados. Esta ausência de pesquisas no campo da alimentação e saberes não apenas invisibilizava as contribuições culturais dessa comunidade, mas também limitava a compreensão destas práticas como a essência da identidade e da resistência cultural cigana.

A relevância social da pesquisa evidenciou-se pela alimentação ser um aspecto central da vida cultural e social de qualquer grupo. No contexto das mulheres ciganas, as práticas alimentares não apenas refletiam, mas também reforçavam aspectos essenciais da vida comunitária e da preservação da tradição e cultura. Ao investigar como os saberes alimentares eram transmitidos entre as mulheres, esta pesquisa pôde contribuir para a valorização e preservação das tradições ciganas, promovendo maior visibilidade, inclusão e respeito por essa comunidade na sociedade brasileira. Ademais, a pesquisa pôde contribuir para o debate sobre políticas educacionais e culturais, ao destacar a importância de integrar saberes populares no currículo escolar, promovendo uma educação mais contextualizada, inclusiva e culturalmente significativa.

A originalidade da pesquisa residiu em sua abordagem inovadora ao focar na simbologia da comida, nos rituais, nas dinâmicas de trabalho e na partilha de saberes relacionados às práticas alimentares de mulheres ciganas, tema que, conforme identificado na revisão bibliográfica, era amplamente invisibilizado na academia. Nesse sentido, o diálogo e a partilha de saberes de geração em geração entre mulheres ciganas ofereceram uma possibilidade de compreensão ampliada sobre a intersecção entre gênero, educação, cultura e alimentação, destacando a riqueza e a complexidade da cultura cigana. Desse modo, acreditou-se que a pesquisa não apenas ampliou o conhecimento acadêmico sobre as práticas alimentares ciganas, mas também pôde inspirar novas abordagens metodológicas e teóricas para o estudo de outras comunidades marginalizadas

1.2 Problema, objetivo geral e específicos

Desse modo, a pergunta que orientou a pesquisa se expressou no seguinte questionamento: como se manifestava a partilha de saberes de mulheres ciganas nas práticas alimentares? Enquanto objetivo geral, pretendeu-se compreender como se caracterizavam os processos de partilha de saberes entre mulheres ciganas nas práticas alimentares. Os objetivos específicos visaram: mapear e descrever as práticas alimentares na comunidade cigana, considerando mudanças e permanências; entender os rituais e significados simbólicos e culturais da alimentação, e; identificar e compreender os saberes relacionados às práticas alimentares entre mulheres ciganas.

1.3 Referencial teórico

Considerando o exposto anteriormente, a perspectiva teórica desta pesquisa se estabeleceu a partir dos campos da educação popular, saberes e cultura popular, memória e alimentação. Nesse sentido, as principais referências teóricas que fundamentaram a pesquisa quanto à educação popular foram: Barreiro (1999); Brandão (2007); Freire (1984; 1996; 2022) e Torres (2011). Quanto a saberes e cultura popular, o fio condutor se estabeleceu a partir das importantes contribuições de Brandão (1981; 2002a; 2002b; 2006; 2007; 2009); García Canclini (1983); Cavaco (2002); Cornu (2001); Ploia (2024); Simon; Ploia; Moretti (2023) e Chauí (1986). No campo da memória buscou-se fundamentar as discussões a partir de Bosi (1987); Candau (2016); Tedesco (2004); Halbwachs (2004) e Ricoeur (2007). No que tange à alimentação, os rituais e significados simbólicos, o apoio teórico se fundamentou a partir das contribuições de Woortmann (2009); Poulain (2004); Montanari (2013); Goody (1995); Giard (2013); Fischler (1995); Douglas (1976); Abdala (1994; 2007; 2011) e Simon (2014; 2019) entre outros importantes referenciais teóricos que foram surgindo a partir do processo de análise dos dados.

1.4 Procedimentos metodológicos

Em face aos objetivos e à questão que orientou a pesquisa, o presente

trabalho se caracterizou pela abordagem qualitativa e de natureza descritiva. A abordagem qualitativa foi caracterizada pelo processo de compreender fenômenos complexos em contextos específicos, enfatizando o significado que as pessoas atribuem às suas experiências (Minayo, 1994). Para a autora, esta abordagem permite compreender "um universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes" (Minayo, 1994, p. 21). De acordo com Creswell (2010), a pesquisa qualitativa permite uma compreensão detalhada das perspectivas dos/as participantes, através de métodos como entrevistas, observações e análises de documentos.

Os procedimentos para produção de dados se apoiaram nos procedimentos das escritas narrativas. Conforme Capo (2016, p. 18), "a prática pedagógica fundamentada nas escritas narrativas e memorialísticas contribui [...] para o letramento de adultos oriundos de culturais orais e que, portanto, tiveram pouco contato com a palavra escrita". Para o autor, as escritas narrativas podem propiciar "[...] o sentimento de pertencimento e, por conseguinte, leva o aluno a construir uma imagem de si mesmo como sujeito-autor de sua escrita, compreendendo-a como prática social significativa".

Em diálogo com Paulo Freire, pôde-se entender que a produção de dados através das escritas narrativas não foi apenas um método pedagógico, mas uma prática que contribuiu para a emancipação dos sujeitos. Freire (1996, p. 15) nos lembrou que "ensinar exige respeito aos saberes dos educandos", e foi justamente esse respeito que se manifestou quando se incorporaram as histórias de vida dos/as alunos/as em processos de aprendizagem. As escritas narrativas permitiram que os/as educandos/as articulassem suas vivências, atribuíssem significados a elas e, através desse exercício, desenvolvessem uma identidade autoral e crítica. Ao narrar suas histórias, as participantes materializaram suas histórias, experiências, trajetórias, desafios e conquistas, construindo um sentimento de pertença e de valorização de suas origens e culturas. Além disso, essa prática educativa promoveu um ambiente de diálogo e de troca de saberes, no qual a experiência de cada um/a foi reconhecida como valiosa e contribuiu para a construção coletiva do conhecimento. Dessa forma, a educação deixou de ser uma mera transmissão de conteúdo para se tornar um processo de construção conjunta de conhecimento, onde educador/a e educando/a aprenderam e se transformaram mutuamente.

As mulheres ciganas foram as participantes da pesquisa pois se acreditava que suas experiências e histórias, sejam orais ou textuais, eram significativas para a compreensão das particularidades sociais, culturais e educativas desta comunidade. Nesse sentido, a escola Municipal Onildes de Fátima da Rocha foi o ambiente no qual as atividades de pesquisa foram realizadas, em diálogo e participação com as estudantes mulheres matriculadas na modalidade de ensino Educação de Jovens e Adultos - EJA. A turma em que foram realizadas as atividades era multisseriada, com estudantes matriculadas do 6º ao 9º ano, composta por dezoito mulheres, com idades entre 18 e 68 anos. As aulas com a turma aconteciam todos os dias, no turno da tarde, das 13 às 16 horas. Ao longo da semana, diversas disciplinas e conteúdos eram trabalhados em conformidade com as diretrizes curriculares para a EJA. Nesse processo, destaca-se que as disciplinas curriculares de português e matemática aconteciam todos os dias.

Considerando o envolvimento da pesquisadora/docente com as mulheres ciganas na turma, desenvolveram-se atividades pedagógicas a partir da relação entre escritas, memórias e experiências, com o objetivo de captar, registrar e mapear não somente os rituais e as práticas alimentares, como também a processualidade e a transmissão de saberes no processo de produção de comidas.

Portanto, o objeto de estudo centrou-se na produção de um corpus documental, que consistiu nas escritas em cadernos de textos, com o objetivo de compreender, através dessas escritas narrativas, particularidades, significados, saberes, experiências e rituais relacionados às práticas alimentares das mulheres ciganas. Concorde-se com Nogueira (2016, p. 53) que as narrativas, sejam elas orais ou escritas, passam a ter significados e dão sentido

quando uma pessoa que é reconhecidamente detentora do conhecimento da história de uma comunidade nos conta fatos do seu passado dentro daquele contexto, ela carrega todas as palavras com um sentido que lhe é peculiar e que, inseridas naquela situação, ganham a força e a expressividade que o seu ator quis lhes dar.

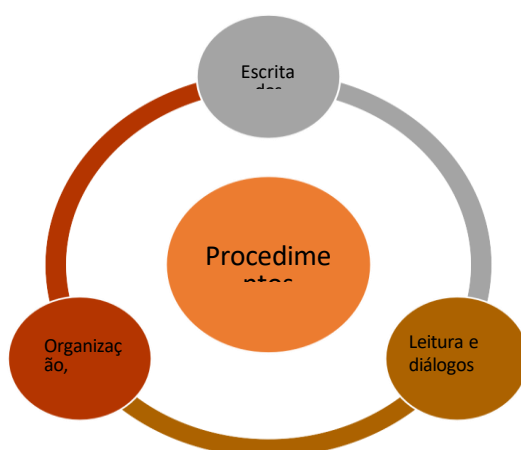
Objetiva-se, a partir dessa técnica metodológica, visibilizar as mulheres ciganas como protagonistas, que, ao rememorem, descreveram/narraram suas histórias, experiências de vida e trabalho enquanto enunciação de saberes e de práticas alimentares. Nessa perspectiva, conforme Bosi, “lembrar não é reviver,

mas refazer, reconstruir, repensar, com imagens e ideias de hoje, as experiências do passado” de

um mundo social que possui uma riqueza e uma diversidade que não conhecemos, pode chegar-nos pela memória [...]. Momentos desse mundo perdido podem ser compreendidos por quem não os viveu e até humanizar o presente (Bosi, 1987, p. 40-41).

Nesse sentido, a memória passou a ser evocada e emergiu em meio às narrativas, encontrando seu lugar na representação e fixação de lembranças do vivido. A memória não apenas resgata o passado, mas também cria pontes com o presente, possibilitando uma reconstrução contínua das identidades individuais e coletivas (Ricoeur, 2007). Quando evocada, a memória permite revisitar experiências, reorganizá-las e atribuir novos significados a elas, o que é fundamental para a construção do sentido de pertencimento e para a compreensão crítica da própria trajetória, complementou Maurice Halbwachs (2004). Nesse processo, as narrativas pessoais transformaram-se em um meio de resgate e valorização cultural. Bosi (1987) destacou como a evocação da memória, ao trazer à tona as vivências e experiências individuais, contribui para reforçar o sentimento de pertencimento a uma comunidade, além de preservar tradições, saberes e valores que não são comumente registrados em documentos oficiais ou acadêmicos. Desse modo, apresentamos abaixo a organização das atividades metodológica da pesquisa e pedagógica realizadas em sala de aula.

Figura 1 – Esquema metodológico



Fonte: Elaborado pela autora (2024)

Diante disso, as produções textuais das mulheres estudantes foram realizadas presencialmente durante as atividades da disciplina de língua portuguesa, com base em temas geradores pré-definidos (Tabela 5). Cada estudante recebeu da pesquisadora um caderno específico, denominado de “Caderno de produção textual e socialização”, individual, para a realização das atividades textuais. Inicialmente, para que fosse possível responder ao problema de pesquisa, realizaram-se nove atividades de escrita, conforme a tabela 5, que apresentou os encontros, os temas geradores, a questão orientadora, os objetivos da atividade e os diálogos coletivos.

Para a etapa seguinte à escrita individual, previu-se um novo encontro para a leitura pública e grupo de conversa. Nessa etapa, em consonância com Bosi (1987, p. 336), compreendeu-se que

as lembranças grupais se apoiam umas às outras formando um sistema que subsiste enquanto puder sobreviver a memória grupal. Se por acaso esquecemos, não basta que os outros testemunhem o que vivemos. É preciso mais: é preciso estar sempre confrontando, comunicando e recebendo impressões para que nossas lembranças ganhem consistência.

Nessa etapa de diálogos, previu-se a sistematização dos registros em um diário de leitura específico da pesquisadora. Os registros destes momentos foram fundamentais e puderam ajudar a mapear as interações e conversas, destacando temas recorrentes e novas perspectivas que surgiram das leituras e discussões complementares.

Tabela 5 - Organização e procedimentos didáticos

Procedimentos didáticos				
Encontros	Tema gerador	Questão	Objetivos	Diálogo
1	A vida na comunidade cigana	Como é o lugar onde vivo?	Descrever as características geográficas e culturais da comunidade cigana local.	Leitura pública, diálogos e registros em diário de leitura
2	Ser mulher cigana	Como é ser mulher cigana?	Descrever o papel e as responsabilidades das mulheres dentro da comunidade cigana. Descrever as tradições e os valores que moldam a identidade das mulheres ciganas.	
3	O cotidiano na minha família	Como é o cotidiano na minha família?	Descrever a organização e as dinâmicas das famílias ciganas, focando nas rotinas diárias. Descrever os valores e as tradições familiares são transmitidos de geração em geração.	

4	Pratos tradicionais da cultura cigana	Quais os pratos que são tradicionais na cultura cigana?	Identificar e listar os pratos tradicionais da culinária cigana. Explorar a história e os significados culturais associados a cada prato tradicional.
4	Memórias da comida	O que comíamos nos tempos de nossas mães e avós?	Descrever as práticas alimentares das gerações passadas na comunidade cigana. Documentar receitas tradicionais passadas de geração em geração, preservando o patrimônio culinário.
5	A comida do dia a dia	O que comemos hoje?	Descrever as práticas alimentares – comidas do dia a dia.
6	Rituais da alimentação	Quais os rituais da alimentação na sua cultura?	Discutir a importância da alimentação no contexto da comunidade cigana. Descrever os principais rituais de alimentação da cultura cigana
7	Partilha de saberes na culinária	Como aprendi e ensinei a cozinhar?	Escrever sobre a transmissão/partilha de conhecimentos culinários entre gerações na comunidade cigana. Escrever histórias e experiências pessoais sobre o aprendizado e o ensino de cozinhar
8	A comida e as transformações ao longo do tempo.	Quais preparações culinárias resistem e não sofreram mudanças?	Identificar as preparações culinárias que mantiveram suas características ao longo do tempo. Analisar as mudanças nos hábitos alimentares dos ciganos ao longo do tempo.
9	Saberes e Sabores da culinária cigana	Qual preparação culinária faz parte das festas e comemorações de sua família?	Realizar atividades práticas de preparo de pratos tradicionais, promovendo o aprendizado culinário.

Fonte: Elaborada pela autora (2024).

A organização, categorização e análise dos registros, terceira etapa dos procedimentos de pesquisa, foram realizadas com base nos procedimentos da Análise Textual Discursiva (ATD). A ATD, proposta por Roque Moares e Maria do Carmo Galianzi (2016), foi considerada para esta pesquisa visto ser um procedimento flexível, que permitiu à pesquisadora diferentes adaptações, conforme as necessidades específicas da pesquisa. Tornou-se, assim, um procedimento de análise qualitativa que combina elementos da análise de conteúdo e da análise de discurso, oferecendo um caminho único para a investigação e interpretação de dados (Moraes; Galianzi, 2016). Em sua aplicação, a ATD segue um processo sistemático dividido em várias etapas, começando com a unitarização, passando pela categorização e resultando na produção de metatextos. É, portanto, um processo reconstrutivo que visa compreender os fenômenos investigados, permitindo dialogar intensamente com os dados coletados e as teorias (Moraes; Galianzi, 2016).

A primeira etapa, a unitarização, envolveu a fragmentação dos textos em unidades de significado. Segundo Moraes e Galiuzzi, esta fase é descrita como “um processo que se inicia com uma unitarização em que os textos são separados em unidades de significado” (2016, p. 119). Nessa perspectiva, conforme Simon (2019, p. 105), a ATD é “entendida como um processo de desconstrução, seguido de reconstrução dos materiais linguísticos e discursivos, produzindo, a partir disso, novos entendimentos sobre os fenômenos e discursos investigados”. Este processo requereu uma leitura minuciosa e imersiva dos textos escritos pelas mulheres ciganas, em que cada fragmento foi identificado e isolado com base em sua relevância para o tema de pesquisa. Essa fragmentação permitiu a identificação e a compreensão da riqueza das narrativas de memória. No contexto, essa etapa pôde ser visualizada como a separação das narrativas de memória em segmentos que refletiam os temas indicados previamente, permitindo uma análise mais detalhada das experiências descritas.

A etapa subsequente, a categorização, envolveu a organização dessas unidades de significado em categorias que emergiram do próprio material analisado. Conforme Moraes e Galiuzzi (2016, p. 118), a categorização é um processo dinâmico e recursivo, em que “reúnem-se as unidades de significado semelhantes, podendo gerar vários níveis de categorias de análise”. Esta fase não apenas estruturou o material, mas também facilitou a identificação de padrões, comparações, relações e diferenciação (Simon, 2019), entre as diferentes narrativas escritas e produzidas pelas mulheres e dos registros da pesquisadora.

A etapa final, conforme Simon (2019, p.108), “possibilita ao pesquisador o exercício da interpretação escrita”. A produção de metatextos representou a síntese dos dados obtidos através das etapas anteriores. Esta fase implicou na elaboração de textos interpretativos que articularam as descobertas do/a pesquisador/a, integrando as unidades de significado e as categorias em uma narrativa coesa e reflexiva. A Análise Textual Discursiva “tem no exercício da escrita seu fundamento enquanto ferramenta mediadora na produção de significados” (Moraes; Galiuzzi, 2016, p. 119). Esse processo culminou na construção de um entendimento mais significativo e complexo do objeto de estudo, revelando novas dimensões a partir das relações teóricas que foram estabelecidas. Essa etapa final possibilitou a criação de uma narrativa que conectou as memórias individuais às memórias coletivas. Em diálogo com Candau (2016, p. 24), as

narrativas de memória (re)produzem e (re)afirmam enunciados “que membros de um grupo vão produzir a respeito de uma memória supostamente comum a todos os membros desse grupo”.

O processo de organização e análise dos dados foi realizado com base na experiência de Simon (2019), que em sua tese de doutorado analisou práticas alimentares a partir de quatro narrativas de memória de viajantes europeus oitocentistas que percorreram o Rio Grande do Sul na primeira metade do século XIX. Para essa pesquisa, a experiência metodológica se tornou fundamental, levando em consideração que se pretendeu analisar os saberes de mulheres ciganas a partir de suas narrativas sobre práticas alimentares.

A figura abaixo apresenta como pensamos e estruturamos o instrumento de análise, considerando as particularidades metodológicas da ATD.

Figura 1 -Instrumento de análise

INSTRUMENTO DE ANÁLISE										
Unitarização - fragmentação					Categorização - Estabelecimento de relações				Metatextos - Produções textuais	
Participante	Idade	Fonte	Trechos narrativos	Unidade de significado - Tema gerador	Categoria Macro	Categoria Micro	Elemento	Saber	Teóricos/as	Conceitos

Fonte: Elaborado pela autora (2024).

Conforme a figura 2, na unitarização, em cor laranja escuro, segmentada em cinco colunas, registrou-se quem é a participante, sua idade, tipo da fonte, considerando que nesta pesquisa foram analisadas duas fontes, os cadernos das estudantes – narrativas escritas pelas mulheres – e o diário de campo da pesquisadora – anotações e sistematização da pesquisadora. Na coluna seguinte, nominada “Trechos da narrativa”, foram transcritos de forma literal os excertos das fontes narrativas e, por fim, nesta primeira parte, em unidade de significado, foi relacionado o trecho da narrativa com o tema gerador.

Figura 2 2 - Exemplo instrumento de sistematização e análise

INSTRUMENTO DE ANÁLISE										
Unitarização - fragmentação				Categorização - Estabelecimento de relações						
Participante	Idade	Fonte	Trechos narrativa	Tema gerador	Unidade de significado	Categoria Macro	Categoria Micro	Elemento	Saber	Metatextos - Produções textuais
LÍRIO	21	Textos - Escritas narrativas	"uns ajudam as outras, é um sal, um café e até um pedacinho de carne nos compartilha, fazemos de tudo pra viver bem e ser felizes"	A VIDA NA COMUNIDADE CIGANA	A prática cotidiana do compartilhamento de alimentos como estratégia de ajuda mútua e coesão social na vizinhança.	Partilha de saberes alimentares	Ajuda mútua entre vizinhas	Partilha de alimentos (sal, café, carne).	Saber da partilha; Saber da convivência comunitária; Saber da reciprocidade.	Marcel Mauss; Paulo Freire
ROSA	25	Textos - Escritas narrativas	"Aprendi a cozinhar como todas aqui. Com a minha sogra pois temos que cozinhar de acordo com os gostos dos maridos e também da nossa nova família."	COMO APRENDI E ENSINEI A COZINHAR	A sogra como figura central na transmissão do saber culinário, garantindo a continuidade dos gostos e tradições da nova família.	Saberes tradicionais e transmissão cultural	Transmissão de receitas entre gerações	Aprendizagem com a sogra; Adaptação do tempero familiar.	Saber-fazer culinário; Saber de adaptação cultural/familiar	Pierre Bourdieu; Michel de Certeau
HORTÊNSIA	32	Textos - Escritas narrativas	"Fazer a comida depois de banha. Colocar a comida no prato pro marido. Comer só quando o marido chegar em casa."	RIUAIS DA ALIMENTAÇÃO	Rituais de purificação corporal (banho) antes do preparo dos alimentos e práticas que reforçam a hierarquia de gênero no ato de servir e comer.	Ritual e simbolismo na alimentação	Divisão de tarefas na cozinha	Banho antes de cozinhar; Servir o marido primeiro; Esperar o marido para comer.	Saber ritualístico; Saber do cuidado; Saber das normas de gênero.	Mary Douglas; Pierre Bourdieu
ORAVO	25	Textos - Escritas narrativas	"gostava dos domingos da minha infância, era quando minhas tias e minha mãe ia pra casa da vovó fazer doces, pães e biscoitos para semana (...) a gente sentava numa coberta de tear e lámos comer todos juntos"	MEMÓRIAS DA COMIDA	A memória afetiva das reuniões familiares femininas para produção coletiva de alimentos, culminando em um ato de comensalidade.	Memória e identidade alimentar	Transmissão de receitas entre gerações	Preparo coletivo de doces, pães e biscoitos; Reunião familiar; Comensalidade.	Saber da comensalidade; Saber-fazer coletivo; Saber da memória afetiva.	Maurice Halbwachs; Eclée Bosi; Claude Fischler

Elaborado pelo orientador e preenchido pela autora (2024 -2025)

Após todo o conjunto de excertos ter sido registrado devidamente na primeira parte da planilha, partiu-se para a segunda etapa da ATD – categorização e estabelecimento de relações. Ao total foram duzentos e dez registros sistematizados integralmente, respeitando de forma literal as escritas narrativas das mulheres ciganas, na fase da unitarização e fragmentação. Na sequência, na fase que denominamos de metodológica, constituída de quatro colunas, realizamos em conjunto o processo de categorização: categoria macro; categoria micro, elemento e saber. Na Análise Textual Discursiva, as categorias estabelecidas a priori e as categorias emergentes desempenham papéis distintos, todavia complementares no processo de interpretação dos dados. Diante do cronograma de execução da pesquisa, optou-se, desse modo, trabalhar com categorias estabelecidas previamente, com base nos procedimentos didáticos apresentados na Tabela 5. As “categorias macro” escolhidas foram: características da comunidade; valores femininos; dinâmica familiar; patrimônio culinário; rituais e simbolismos; e, transmissão de saberes. As “micro categorias”, foram definidas como particularidades identificadas nos registros que podiam diferenciar e apresentar uma visualização mais específica de determinados aspectos identificados na narrativa. A coluna “Elemento” se refere a um recorte mais específico sobre algo, por exemplo, um alimento, um prato, um tipo de ritual, entre outros. Quanto à coluna intitulada “Saber”, seu preenchimento esteve estritamente relacionado ao tema gerador “transmissão de saberes”, na qual se pretendeu identificar, registrar e mapear a manifestação de saberes.

A parte final do preenchimento da planilha referiu-se aos metatextos, e, a princípio, esteve segmentada em duas colunas: teórico(s), (ano) e conceitos. Essas associações entre os conceitos e os dados produzidos e registrados foram fundamentais para a elaboração dos textos e sínteses interpretativas.

1.5 Procedimentos éticos de pesquisa com mulheres ciganas

As pesquisas com seres humanos observaram um conjunto de princípios e procedimentos éticos que foram fundamentais na relação entre o/a pesquisador/a e aqueles/as que estiveram em diálogo. Destacou-se, neste processo, o respeito à dignidade, autonomia e proteção dos/as participantes. Com base na Resolução 510/2016 do Conselho Nacional de Saúde (CNS), documento orientador que estabelece diretrizes específicas para pesquisas em Ciências Humanas e Sociais, o pesquisar requereu procedimentos de consentimento livre e esclarecido, confidencialidade, minimização de riscos e indicação de benefícios aos/às participantes. Ainda de acordo com a Resolução 510, "a ética é uma construção humana, portanto histórica, social e cultural" (Brasil, 2016, p. 2). Para pesquisas com populações ciganas, foi crucial considerar o respeito às especificidades culturais e históricas, bem como aos hábitos e costumes dos/as participantes, garantindo que os métodos utilizados respeitassem suas tradições e modos de vida (Brasil, 2016).

A saber, foi importante destacar que não foram localizados textos que orientassem, contribuíssem e auxiliassem pesquisadores e pesquisadoras quanto aos processos éticos na pesquisa com populações itinerantes, em particular, a população cigana. Nesse sentido, considerando o curto espaço de tempo para a realização das atividades de campo, indicou-se que esta pesquisa não foi submetida ao colegiado do Comitê de Ética. Conforme Wunder e da Silva (2019, p. 88), "a garantia de um processo ético não se dá apenas pela aprovação do Sistema CEP/CONEP". Para os autores,

a ética na pesquisa com comunidades tradicionais faz-se continuamente na dimensão micropolítica do encontro que coloca em jogo diversas dimensões éticas e políticas: as leis e as normativas; os referenciais teóricos e metodológicos de cada pesquisa e os conhecimentos e os valores construídos culturalmente por cada comunidade/povo (Wunder; da Silva, 2019, p. 88).

Desse modo, a ética na pesquisa não se resume ao cumprimento de normas, mas envolve um compromisso genuíno com o bem-estar e a dignidade dos/as participantes. Ademais, é essencial para um processo investigativo a prática de uma "[...] ética dialógica contra potenciais abusos de inquirição e de não abertura à alteridade" (Passeggi, 2023, p. 205).

Logo, assumiu-se aqui o posicionamento ético da pesquisadora com vistas à garantia da dignidade humana e o total respeito com as mulheres participantes da pesquisa com base na resolução 510/2016 – CONEP e nos verbetes sobre ética na pesquisa em Educação da ANPED (2019; 2021; 2023). Especialmente para a escrita da relação que se estabeleceu com as mulheres ciganas, o trabalho se apoiou nos posicionamentos indicados no verbete “Pesquisas em comunidades indígenas, quilombolas e tradicionais” de Wunder e da Silva, publicado no Volume 1 da coletânea de 2019.

Assumir um posicionamento ético na pesquisa com esses grupos itinerantes e tradicionais, conforme Wunder e da Silva (2019, p. 83), “[...] envolve um exercício longo e contínuo de diálogo com seus modos próprios de se relacionar com o mundo, com a palavra, com a imagem e com o conhecimento.” Nesses caminhos percorridos pelo pesquisar e se relacionar, o/a pesquisador/a necessitou “prever também o reconhecimento das relações desiguais de saber e poder que se estabelecem historicamente entre esses grupos e a sociedade brasileira (Wunder; da Silva, 2019, p. 83). Portanto, além de compreender suas lutas históricas, modos de viver, saberes e fazeres, foi importante buscar estabelecer vínculos e uma relação de confiança com a comunidade, evitando qualquer forma de exploração ou estigmatização.

Ao conduzir pesquisas com mulheres ciganas, foi fundamental avaliar cuidadosamente os riscos e benefícios envolvidos. Portanto, “o respeito aos valores culturais, sociais, morais e religiosos, bem como aos hábitos e costumes, dos participantes das pesquisas” é um princípio elementar (Brasil, 2016, p. 5). Nessa perspectiva, o respeito aos valores culturais e sociais das mulheres ciganas foi um aspecto central na condução ética da pesquisa. Conforme a Resolução 510/2016, “a relação pesquisador-participante se constrói continuamente no processo da pesquisa” (Brasil, 2016, p. 3).

Assim, a pesquisa foi adaptada para refletir as especificidades culturais das mulheres ciganas, garantindo que os instrumentos de produção de dados fossem

compreensíveis e aceitáveis para as participantes. A linguagem utilizada foi clara e acessível, evitando termos técnicos ou expressões que pudessem dificultar a compreensão. Para garantir que as mulheres ciganas se sentissem respeitadas e valorizadas, foi importante utilizar uma linguagem inclusiva e sensível às questões de gênero e etnia. Além disso, o/a pesquisador/a esteve atento/a às dinâmicas de poder que pudessem surgir, procurando sempre construir uma relação de igualdade e respeito com as participantes.

1.5.1 Riscos e benefícios

Conforme a Resolução 466 (Brasil, 2012) e 510 (Brasil, 2016), toda pesquisa que envolve seres humanos apresenta riscos aos/as participantes. No contexto específico de pesquisa com populações ciganas, pôde-se considerar que os riscos podiam incluir a exposição a preconceitos e discriminações, cansaço ao realizar os processos de escritas narrativas e memorialísticas, além de possíveis impactos psicológicos decorrentes da revelação de experiências pessoais sensíveis. Com base em Carvalho (2019, p. 109), pretendeu-se atender as particularidades e as

[...] situações que concernem à manutenção da confidencialidade, aos limites da confidencialidade, à antecipação de usos possíveis das informações, à transmissão eletrônica e ao armazenamento de informação confidencial, ao anonimato das fontes, à minimização de situações de invasão de privacidade e à preservação dos registros e documentos confidenciais.

Nesse sentido, os riscos foram minimizados através de pausas no processo de escrita, apoio emocional através de escuta atenta em ambiente seguro e a concordância em deixar de participar em qualquer momento da pesquisa.

No que se refere aos benefícios, a Resolução 510/2016 enfatiza que a pesquisa deve promover benefícios reais para os/as participantes e a comunidade, contribuindo para o avanço do conhecimento e a melhoria das condições de vida dos/as envolvidos/as. Assim, acreditava-se que os benefícios na/da participação das mulheres na pesquisa foram: identificar os diversos saberes relacionados à produção de alimentos; refletir sobre as práticas alimentares e tradições culturais durante o processo de escrita, sistematização e diálogos coletivos; ter uma maior compreensão de si e de sua cultura, através das vozes, experiências e perspectivas sobre a rica cultura e tradições alimentares.

Acreditava-se que a pesquisa pôde contribuir para a visibilidade e valorização das culturas ciganas, combatendo estereótipos e preconceitos. Além disso, a pesquisa buscou promover uma melhor compreensão sobre ser mulheres ciganas, reconhecendo e respeitando seus saberes e experiências.

1.5.2 Consentimento livre e esclarecido

O processo de obtenção do consentimento livre e esclarecido é fundamental em pesquisas com populações tradicionais, estigmatizadas e/ou em situação de vulnerabilidade, como as mulheres ciganas. A Resolução 510 define que o consentimento deve ser obtido de forma clara, respeitando as particularidades culturais e sociais dos/as participantes (Brasil, 2016). Isto implicou em ler o documento e explicar detalhadamente os objetivos, a metodologia, os possíveis riscos e benefícios da pesquisa em linguagem compreensível, possibilitando que as participantes tomassem decisões sobre sua participação na pesquisa. Foi importante também garantir que as participantes soubessem que podiam retirar seu consentimento a qualquer momento, sem qualquer prejuízo.

1.5.3 Confidencialidade e privacidade

Outro processo e questão que mereceu destaque foi a proteção da confidencialidade e privacidade das informações e testemunhos fornecidos pelas participantes. Passeggi (2023, p. 205) acrescenta que "a ética do anonimato reduz riscos de objetificação, e a da textualidade, aqueles de estigmatização" e, portanto, adotaram-se todas as medidas necessárias para proteger a privacidade dos/as participantes. Nesse processo, o/a pesquisador/a assegurou que os dados pessoais fossem mantidos em sigilo, utilizando recursos, códigos, pseudônimos ou outras formas de anonimização, sempre que necessário (Brasil, 2016).

Para esta pesquisa, considerou-se a confidencialidade particularmente relevante, visto que, em sua ausência, as mulheres ciganas, através de suas escritas narrativas, poderiam enfrentar algum tipo de discriminação ou preconceito, caso suas identidades fossem reveladas. Além disso, foi essencial estabelecer procedimentos claros para o armazenamento e proteção dos dados, prevenindo

acessos não autorizados.

1.5.4 Devolutiva e participação ativa

Outro aspecto ético significativo foi a devolutiva dos resultados da pesquisa às participantes e à comunidade. A Resolução 510/2016 enfatiza a importância de socializar os conhecimentos gerados, possibilitando que os resultados sejam úteis para os/as participantes e contribuam para a melhoria de suas condições de vida. No caso e contexto das mulheres ciganas, esta devolutiva foi planejada para ocorrer no mesmo espaço em que foram realizadas as atividades de escritas e diálogos, de maneira respeitosa e acessível, garantindo que elas compreendessem e pudessem se beneficiar das descobertas da pesquisa, após a defesa final da dissertação. Além disso, a proposta metodológica adotada pretendeu envolver as participantes ativamente no processo de pesquisa, de modo a fortalecer a confiança e o respeito mútuo entre todas as colaboradoras.

Dessa forma, o planejamento para a socialização dos resultados prevê um encontro na sala de aula onde a pesquisa foi conduzida, a ser realizado após a conclusão da defesa desta dissertação. O propósito deste momento será apresentar e dialogar sobre os principais achados da investigação, com especial atenção às análises detalhadas nos capítulos três e quatro, bem como às sínteses apresentadas nas considerações finais. Este ato de devolutiva foi concebido não apenas como uma formalidade acadêmica, mas como a continuidade do processo dialógico estabelecido, assegurando que o conhecimento construído coletivamente retorne à comunidade de forma acessível e significativa, em plena consonância com os princípios da educação popular que nortearam todo o percurso investigativo.

1.6 Mulheres ciganas, a simbologia e os saberes da comida: o que está por vir

A presente dissertação, ao se debruçar sobre a questão norteadora de como se manifesta a partilha de saberes entre mulheres ciganas nas suas práticas alimentares, estrutura-se a partir de uma estrutura argumentativa que avança do panorama histórico-cultural mais amplo para o núcleo narrativo-etnográfico das mulheres.

O percurso que se segue foi concebido de modo a construir, gradualmente, as bases teóricas, contextuais e metodológicas necessárias para uma análise aprofundada e respeitosa do universo investigado. Para tanto, a estrutura foi organizada em uma sequência lógica que visa, primeiramente, situar as populações ciganas no cenário nacional, desmistificando estereótipos e apresentando a complexidade de suas trajetórias. Em seguida, a pesquisa dedica seu foco para o contexto empírico, detalhando o lócus da investigação, as participantes e os caminhos metodológicos que permitiram a produção e a análise dos dados. É somente após essa fundamentação que o trabalho adentra no cerne de seu objeto, explorando a "gramática" das práticas alimentares, onde os saberes, os rituais e as simbologias se revelam em sua plenitude. Por fim, as considerações finais amarram as pontas da investigação, sintetizando os achados, respondendo ao problema de pesquisa e apontando as contribuições do estudo para os campos da Educação, da História e da Antropologia da Alimentação. Este trajeto convida o leitor a uma imersão que transcende a mera descrição, buscando compreender a profundidade dos significados que permeiam o ato de cozinhar e comer na comunidade cigana de Caldas Novas.

O percurso analítico desta dissertação inicia-se com o segundo capítulo, intitulado "História das Populações Ciganas no Brasil: Simbologias, Costumes, Tradições e Identidades". Este capítulo assume a função primordial de alicerce conceitual e histórico, oferecendo ao leitor as coordenadas diacrônicas indispensáveis para a compreensão do contexto sincrônico da pesquisa. A construção de um panorama sobre a trajetória dos povos ciganos no Brasil justifica-se pela necessidade de desnaturalizar visões hegemônicas e estigmatizantes, revelando a pluralidade de suas origens, a diversidade de seus grupos — notadamente os Calon, Rom e Sinti — e a riqueza de suas manifestações culturais. Ao abordar a centralidade da tradição oral como mecanismo de transmissão de saberes e de manutenção da memória coletiva, este capítulo estabelece um paralelo fundamental com o objeto central da pesquisa: a partilha de conhecimentos no âmbito das práticas alimentares.

A análise das perseguições, das migrações forçadas e da contínua luta por reconhecimento evidencia a resiliência como um traço marcante da identidade

cigana, uma resistência que se manifesta não apenas em grandes embates políticos, mas, sobretudo, nos gestos cotidianos, nos rituais e nas celebrações que reafirmam seus valores. Portanto, ao detalhar costumes, tradições e a simbologia que permeia a vida social, este capítulo não se configura como um mero apêndice histórico, mas como a base interpretativa que permitirá, nos capítulos subsequentes, compreender como a cozinha e a comida atuam como espaços de afirmação identitária e de resistência cultural frente a um histórico de adversidades e invisibilidade.

Avançando do panorama histórico para o campo empírico, o terceiro capítulo, “Ser Mulher na Comunidade Cigana de Caldas Novas: O Contexto da Pesquisa”, atua como uma ponte fundamental que conecta o que podemos chamar de macro contexto nacional ao microuniverso social onde a investigação se desenvolveu. A sua estrutura interna foi desenhada para, progressivamente, imergir o leitor na realidade das participantes, justificando as escolhas metodológicas e apresentando as primeiras camadas de análise sobre a condição feminina na comunidade. A apresentação detalhada do perfil das 23 mulheres participantes e do espaço da Educação de Jovens e Adultos (EJA) como lugar da pesquisa não apenas contextualiza o estudo, mas também legitima a abordagem escolhida, que valoriza a escuta e a produção de narrativas como ferramentas de empoderamento e produção de conhecimento. A seguir, o capítulo se dedica a uma descrição transparente e rigorosa dos procedimentos metodológicos, com destaque para a aplicação da Análise Textual Discursiva (ATD). Esta seção justifica a adequação do método para capturar a complexidade e as nuances das vozes das participantes, detalhando as etapas de unitarização e categorização que permitiram a organização dos dados.

Finalmente, o capítulo aprofunda a discussão sobre o que significa “ser mulher cigana”, explorando temas como a ética do cuidado, as dinâmicas de gênero, as tensões com a estrutura patriarcal e as estratégias de resistência. Com isso, este capítulo cumpre a dupla função de validar a robustez metodológica da pesquisa e de introduzir as complexidades sociais e identitárias que servem de pano de fundo para a análise das práticas alimentares.

É no quarto capítulo, “A Gramática das Práticas Alimentares das Mulheres Ciganas”, que a dissertação atinge seu estágio analítico, dedicando-se a desvelar o complexo sistema de saberes, rituais e significados que constituem o universo alimentar da comunidade investigada. Partindo da premissa de que a alimentação transcende a dimensão biológica para se tornar um fato cultural total, este capítulo

analisa de que forma as mulheres ciganas, como protagonistas deste domínio, produzem, partilham e ressignificam suas tradições culinárias. A análise se desdobra em eixos interligados: primeiramente, explora-se o cotidiano alimentar, mapeando o repertório de pratos e ingredientes e evidenciando o movimento dialético entre a permanência de receitas tradicionais e a constante reinvenção ditada pela necessidade e pela criatividade. Em um segundo momento, o foco se volta para a dimensão simbólica, desvendando a sofisticada "gramática" que rege os rituais, as proibições e as celebrações, onde cada alimento e cada gesto à mesa carregam significados que reforçam laços de pertencimento e fronteiras culturais e identitárias. O terceiro eixo, central para responder à questão da pesquisa, investiga a transmissão e a partilha dos saberes, posicionando a cozinha como um espaço pedagógico por excelência. É neste ambiente que valores, memórias e técnicas são passados entre gerações, não como mera reprodução, mas em um processo dinâmico de adaptação e crítica. Ao demonstrar como a comida atua como marcador de identidade, estratégia de resistência e veículo de afeto, este capítulo evidencia que compreender a alimentação cigana é, em última análise, reconhecer o papel feminino na preservação e transformação de sua cultura.

Por fim, as Considerações Finais constituem o momento de síntese e culminância de todo o percurso investigativo. Este capítulo final não se restringe a uma mera recapitulação dos pontos abordados, mas se propõe a tecer as conexões entre os achados históricos, contextuais e etnográficos, oferecendo uma resposta densa e multifacetada à pergunta que orientou o trabalho. Aqui, retoma-se a análise sobre a partilha de saberes alimentares para articular, de forma explícita, como este processo se revela um poderoso instrumento de construção identitária, de resistência cultural e de agência feminina na comunidade cigana de Caldas Novas. As principais contribuições da pesquisa são evidenciadas em duas frentes: no plano teórico, o estudo avança na compreensão das interseções entre alimentação, gênero, memória e etnicidade, preenchendo uma lacuna significativa nos estudos sobre os povos ciganos; no plano prático e social, os resultados oferecem subsídios para a formulação de políticas educacionais e culturais mais inclusivas, que valorizem os saberes populares e combatam a estigmatização. A seção também se dedica a reconhecer as limitações inerentes ao escopo do estudo, apontando, de forma honesta, as fronteiras da investigação e sugerindo novas agendas de pesquisa que possam aprofundar ou expandir as discussões aqui iniciadas. Em suma, as

considerações finais consolidam a relevância da dissertação, reafirmando o potencial da pesquisa acadêmica como ferramenta de visibilidade, reconhecimento e transformação social.

2 HISTÓRIA DAS POPULAÇÕES CIGANAS NO BRASIL: SIMBOLOGIAS, COSTUMES, TRADIÇÕES E IDENTIDADES

O presente capítulo tem como objetivo apresentar a trajetória histórica de ciganos/as no Brasil, destacando suas tradições, identidades e contribuições culturais. Ele começa com uma abordagem sobre a origem incerta dos/as ciganos/as, ressaltando a tradição oral como forma de transmissão cultural. A seguir, descrevo a chegada desses povos ao Brasil, suas migrações e as dificuldades enfrentadas, como perseguições e estigmatizações. A escrita foi organizada em seções que detalham a história da presença cigana no Brasil, a diversidade de grupos ciganos, como os Rom, Calon e Sinti, e suas práticas culturais. A última parte aborda seus costumes e tradições, mostrando como a alimentação, as festividades e os rituais desempenham um papel crucial na manutenção da identidade cigana. Esse percurso histórico e cultural evidencia a resistência e adaptação dos/as ciganos/as frente às adversidades.

2.1 Ciganos/as no Brasil

É um desafio certificar a origem cigana, uma vez que essa população possui tradições orais e suas narrativas são transmitidas exclusivamente através da oralidade. Luciana de Assiz Garcia elucida que

a grande maioria dos estudiosos acreditam que a origem dos ciganos está na região do Punjab, no noroeste da Índia, isto devido a vários elementos interiores e exteriores, tais como, as roupas, a língua, o nomadismo, as práticas de adivinhação como a quiromancia, a cor da pele, rituais antes e após o casamento, a valorização da virgindade antes do casamento bem como outros elementos que os identificam com alguns povos da Índia (Garcia, 2014, p. 6).

A dispersão do povo cigano pelo mundo teve início há aproximadamente mil anos. Na atualidade, conforme Teixeira (2008), a teoria predominante, respaldada pela Linguística, sustenta que esses povos têm suas origens na Índia, evidenciando semelhanças e relações de parentesco entre as línguas ciganas e o sânscrito. Ademais, segundo o mesmo autor, em um conjunto de trinta palavras ciganas, treze possuem etimologia hindi, língua derivada do sânscrito.

A história dos/as ciganos/as no Brasil é uma narrativa rica e multifacetada que revela a resistência e adaptação de um povo diante de inúmeras adversidades. Os/as ciganos/as, originários/as do noroeste da Índia, começaram sua diáspora no século IX, alcançando a Europa no século XV (Pereira, 2006). No Brasil, de acordo com Marta Vanelli (2010, p. 258-259),

os primeiros povos ciganos se estabeleceram em Pernambuco, Bahia e em Minas Gerais, por terem sido deportados de Portugal, e outra parcela acompanhou a Corte Portuguesa, com a vinda de D. João VI, para servir de distração, pois eram artistas teatrais. Assim, iniciaram o ciclo de migrações no território brasileiro nas florestas, nos centros urbanos e nos espaços rurais dos engenhos, com a tribo Calon, de Portugal e da Espanha, e os Rom, da Iugoslávia, Romênia e Hungria. Conforme dados da Associação de Preservação da Cultura Cigana – APRECI-SP existem no Brasil um milhão e duzentos mil ciganos e no estado de São Paulo estima-se cerca de trezentos mil (APRECISP, 2009). Mas, na realidade, o Brasil não possui dados oficiais sobre a população cigana, quicá o fluxo migratório das tribos nômades.

Nesse sentido, a história do povo cigano no Brasil está profundamente conectada aos seus padrões migratórios, moldados pela perseguição histórica que enfrentaram na Europa. Os primeiros grupos ciganos chegaram ao Brasil no final do século XVI, após serem expulsos de Portugal, sendo que alguns foram inicialmente enviados para a África antes de alcançar as costas brasileiras (Teixeira, 2020). A migração para o país remonta ao período colonial, quando os primeiros ciganos foram deportados de Portugal para o Brasil, conforme destaca Teixeira (2008).

Dessa maneira, os primeiros registros da presença cigana no Brasil datam de 1574, com a deportação de João Torres, sua esposa e filhos, enviados para a colônia por ordem do rei D. Sebastião (Teixeira, 2008). Ainda conforme Teixeira (2020), essa deportação da população de Portugal para o Brasil, esteve particularmente concentrada nas províncias do Maranhão e do Ceará, onde foram acusados de introduzir o tracoma, uma doença ocular infecciosa. Essa acusação foi parte de um processo de racialização mais amplo que ligou os/as ciganos/as a estereótipos negativos.

De acordo com Teixeira (2008), a constante mobilidade e o estilo de vida nômade dos ciganos dificultavam o controle pelas autoridades, e eles eram frequentemente acusados de perturbar a ordem pública e cometer pequenos delitos, como o roubo de cavalos. Diante dessas circunstâncias, as autoridades coloniais os

consideravam uma ameaça à ordem estabelecida, resultando em perseguições e expulsões frequentes (Teixeira, 2008). Além disso, em 1718, Dom João V ordenou a deportação de cinquenta homens, quarenta e uma mulheres e quarenta e três crianças ciganas para o Brasil como forma de demonstrar controle social (Donovan, 1992).

Ao longo dos séculos seguintes, o Brasil se tornou um espaço de refúgio e adaptação para os/as ciganos/as, que passaram a conviver com pressões externas e estigmatização social (Teixeira, 2008)). Essas situações se ampliaram com o passar dos anos da presença dos/as ciganos/as no Brasil, ao enfrentarem diferentes preconceitos e perseguições (Teixeira, 2008). Durante o século XIX, em especial, eles/as eram frequentemente associados/as ao roubo de cavalos e vistos como perturbadores/as da ordem pública (China, 1936). Esses estereótipos reforçavam a imagem de imoralidade e selvageria que a sociedade majoritária atribuía a eles/as.

A repressão às populações marginalizadas intensificou-se com medidas que incluíam a expulsão dos/as ciganos/as das áreas urbanas e a proibição de seu modo de vida nômade. Conforme Teixeira (2008), o discurso higienista e as políticas de segregação urbana afastavam os/as ciganos/as das áreas centrais das cidades, forçando-os/as a viverem nas periferias.

Conforme Rêses, Pinel e Perpetuo (2019), mesmo com a presença de longa data no Brasil, os/as ciganos/as enfrentaram desafios significativos para se integrarem à sociedade. Seu estilo de vida nômade e suas práticas culturais distintas muitas vezes estão em desacordo com as normas sociais dominantes, levando à invisibilidade social e consequente marginalização.

Assim, compreende-se que a presença de ciganos e ciganas no Brasil, iniciada com a deportação de Portugal no período colonial, revela uma história marcada por perseguições, estigmatização e uma resistência cultural expressiva. Os/as ciganos/as enfrentaram – e ainda enfrentam - preconceitos tanto na Europa quanto no Brasil, mas mantiveram suas tradições culturais e modos de vida, mesmo em meio a pressões externas e políticas repressivas. A história das migrações e adaptação dos/as ciganos/as no Brasil reforça a capacidade de sobrevivência e resiliência desse povo, que, apesar dos desafios, contribuiu de maneira significativa para a diversidade cultural brasileira.

2.2 Identidade cigana

No Brasil, existem várias comunidades que formam os/as ciganos/as, como os/as Rom, Sinti e Calon (Rezende, 2006). Estes coletivos estão distribuídos por todos os estados da Federação e pelo Distrito Federal. Apesar de muitos ainda preservarem as tradições itinerantes da cultura cigana, é relevante destacar que nem todos os membros dessa etnia aderem ao nomadismo. Existem aqueles/as que mantêm uma residência fixa, variando de residências luxuosas a tendas, acampamentos e construções de madeira. Essa diversidade de estilos de vida reflete a adaptação dos/as ciganos/as às diferentes realidades e contextos em que vivem, mostrando que a cultura cigana é rica e multifacetada. É evidente o crescimento do número de famílias instaladas em bairros que almejam melhores condições de vida, saúde e educação, ao mesmo tempo que mantêm intactos os aspectos essenciais de suas tradições e costumes.

A identidade cigana é caracterizada pela sua diversidade e complexidade. Há três grupos fundamentais: os Calon, Rom e Sinti, cada um com suas características culturais, linguísticas e históricas únicas. Os/as ciganos/as no Brasil mantêm suas tradições através da música, dança e artesanato, contribuindo para a diversidade cultural do país. Apesar dos desafios enfrentados, como preconceito e discriminação, os/as ciganos/as brasileiros/as continuam a lutar por seus direitos e preservação de sua identidade cultural.

Os Calon, também referidos como Kalé, chegaram ao Brasil pela primeira vez no século XVI, vindos da Península Ibérica. Eles utilizam uma variação do idioma cigano chamada Caló, que incorpora elementos do espanhol e do português. A cultura Calon é marcada por sua intensa tradição oral, com narrativas e saberes transmitidos entre gerações. Os Calon são famosos pelas suas competências no comércio, particularmente de cavalos, e pelas suas práticas de quiromancia, enfatiza Rezende (2006). A música e a dança são componentes cruciais da cultura Calon, exercendo diversas influências na música popular brasileira (Oliveira, 2003).

No século XIX, os Rom chegaram ao Brasil, principalmente da Boêmia e do Império Austro-Húngaro. Eles utilizam o dialeto romaní, uma língua indo-europeia com raízes profundas na Índia. A cultura Rom é repleta de tradições e cerimônias, como casamentos sofisticados, festas e celebrações de caráter religioso. Os Rom são famosos pela sua capacidade de adaptação e resistência, preservando suas tradições

culturais enquanto se ajustam às novas condições sociais e econômicas do Brasil (Rezende, 2006). Por outro lado, conforme Teixeira (2008), os/as ciganos/as se sobressaíram no comércio, particularmente no setor de joias e metais valiosos, bem como no entretenimento, incluindo circos e feiras.

Os Sinti, também referidos como Manouche, constituem um conjunto cigano predominante em circos e atividades de lazer. No final do século XIX, eles chegaram ao Brasil juntamente com imigrantes alemães e italianos. A língua Sinti é uma variação do romeno, e a cultura Sinti é famosa pela sua presença marcante nas artes circenses e na música. Os Sinti preservam uma identidade única, com costumes e tradições que espelham suas raízes europeias e suas adaptações ao cenário brasileiro (Rezende, 2006).

Este acontecimento assinalou o começo de uma extensa e intrincada interação entre ciganos/as e o território brasileiro, que perduraria por séculos. Com o passar do tempo, o Brasil transformou-se num local de refúgio e adaptação para ciganos/as. Teixeira (2008) ressalta que a comunidade cigana se estabeleceu em várias partes do país, trazendo consigo suas tradições, hábitos e uma cultura rica que, apesar de frequentemente marginalizada, teve um impacto significativo na diversidade cultural do Brasil, exercendo influência na música, dança e gastronomia locais (Teixeira, 2008).

Ainda, para Teixeira (2008), a marginalização e o preconceito que os/as ciganos/as sofreram ao longo dos séculos moldaram uma identidade coletiva fundamentada na resistência e na capacidade de recuperação. O autor acrescenta que a exclusão social e econômica obrigou os/as ciganos/as a criarem táticas de sobrevivência que englobam a preservação de suas tradições culturais e a adaptação a novas circunstâncias (Teixeira, 2008). Além disso, a presença de ciganos/as em diferentes países contribui para a diversidade cultural e para a troca de experiências entre diferentes povos (Teixeira, 2008). A resiliência e a capacidade de adaptação dos ciganos são características fundamentais para sua sobrevivência em meio à discriminação e exclusão social.

As comunidades ciganas continuaram a crescer, particularmente nas áreas portuárias da Bahia e do Rio de Janeiro, onde se fixaram e tiveram um papel ativo no comércio local (Teixeira, 2008). A participação predominante de ciganos/as na economia do Brasil do século XIX ocorreu por meio do comércio. Eram famosos/as

pela negociação de cavalos, tecidos, vestuário e joias, bem como pela atuação como quiromantes e proprietários de circos (Teixeira, 2008).

Os ciganos, portanto, desempenharam papéis diversos na sociedade, desde atividades comerciais até práticas espirituais, refletindo sua capacidade de se adaptar e sobreviver em diferentes contextos históricos.

O nomadismo é um componente fundamental da cultura cigana, que, no Brasil, assumiu diversas manifestações ao longo dos anos. No século XIX, Santos (2018) destaca que os/as ciganos/as eram famosos/as por suas "correrias", fugas repentinas ou remanejamentos provocados por perseguições policiais. Apesar de serem percebidas como negativas pelas autoridades, essas ações eram uma tática de sobrevivência e adaptação a circunstâncias desfavoráveis. Oliveira (2003) ressalta que a representação dos/as ciganos/as como "nômades" e "vagabundos" está também ligada à sua resistência cultural. Contrariando os estereótipos, os/as ciganos/as têm uma rica e variada estrutura social, que se ajusta às circunstâncias locais e mundiais (Oliveira, 2003).

A capacidade dos/as ciganos/as de se reinventar e incorporar elementos externos, mantendo intacta sua identidade cultural, fez deles/as um modelo de resistência em meio a séculos de opressão (Oliveira, 2003). Nesse sentido, é importante reconhecer a cultura cigana e sua capacidade de resistência diante das adversidades históricas. A valorização e respeito pela diversidade cultural dos povos ciganos são fundamentais para combater estereótipos e preconceitos.

Mesmo com os desafios impostos por políticas repressivas e preconceitos sociais, ciganos e ciganas brasileiros/as conseguiram preservar sua identidade cultural (Rezende, 2000). O autor completa que isso fica claro em práticas como a utilização do romanes, a língua cigana, e em tradições familiares que fortalecem a identidade do grupo. A partilha desses princípios acontece de geração para geração, mesmo que de maneira fragmentada. A preservação da cultura cigana é fundamental para manter viva a identidade e as tradições do grupo. A valorização e respeito pela cultura cigana também contribuem para a promoção da diversidade e inclusão social, combatendo assim estereótipos e preconceitos enraizados na sociedade.

A identidade cigana no Brasil é plural e diversa, refletindo a riqueza cultural de diferentes grupos, como os Calon, Rom e Sinti. A preservação das tradições, como a música, a dança e a estrutura familiar patriarcal, contribui para a coesão comunitária e para a manutenção de uma identidade forte em meio a uma sociedade que, muitas

vezes, marginaliza essa cultura. Mesmo enfrentando preconceito e discriminação, os/as ciganos/as brasileiros/as continuam a lutar pela valorização e reconhecimento de sua identidade, demonstrando momentos de adaptação e resistências para perder suas raízes culturais.

2.3 Cultura, costumes e tradições

Quanto à cultura cigana no Brasil, esta é variada e marcada por uma forte identidade étnica. Embora existam diferentes grupos dentro da população cigana, cada um com suas tradições e formas de organização social, essa diversidade, longe de enfraquecer o grupo, tem sido um elemento de resistência e adaptação às mudanças externas, contribuindo para a riqueza e complexidade da cultura cigana no país. Influenciada por suas origens indianas e europeias, e pelas interações com a sociedade brasileira, essa cultura se manifesta em variadas expressões artísticas e práticas cotidianas.

Assim sendo, a identidade cigana é composta por uma rica teia de costumes e tradições, que variam conforme a região e o grupo cigano específico. Segundo Teixeira (2008), essa pluralidade é uma característica central da identidade cigana, refletindo a história de migração e adaptação do grupo a diferentes contextos socioculturais. Os/as ciganos/as preservam uma identidade distinta por meio de práticas culturais, linguísticas e religiosas que resistem à homogeneização imposta por outras culturas.

A estrutura social e familiar é um dos aspectos centrais da vida cigana. A família extensa, que inclui pais, filhos, avós, tios e primos, é a unidade básica da sociedade. Os casamentos ciganos, eventos de grande importância cultural e social, são marcados por rituais específicos que variam entre os diferentes grupos. Esses eventos não apenas reforçam os laços familiares e comunitários, mas também preservam a identidade cultural (Teixeira, 2008). Teixeira (2008) e Oliveira (2003) observam que os papéis de gênero são claramente definidos, com homens e mulheres desempenhando funções específicas que asseguram a coesão e o funcionamento da comunidade.

A dimensão familiar é sustentada por uma estrutura patriarcal. No contexto social e cultural cigano, a autoridade está concentrada nos homens, enquanto as mulheres são tradicionalmente vistas como as guardiãs da identidade cultural

(Bonomo; Souza; Trindade, 2007). Embora respeitadas, as mulheres ocupam uma posição de autoridade limitada, predominantemente ligada à esfera doméstica. A hierarquia de gênero, além disso, é reforçada pela ênfase na importância da idade (Ventura, 2004), e os papéis sociais são adotados de acordo com o avanço das fases da vida, com responsabilidades pré-determinadas sendo passadas de uma geração a outra. Essa formação de papéis começa já na infância, sendo incorporada ao longo da vida adulta (Ventura, 2004).

Segundo Ventura (2004), a hierarquia patriarcal impõe às mulheres uma posição de subordinação desde a infância, e elas têm suas oportunidades limitadas, principalmente após os oito anos de idade, quando são segregadas de ambientes não ciganos para assegurar que não sejam expostas a influências externas. Essa segregação visa proteger a integridade cultural cigana, garantindo a preservação das tradições (Ventura, 2004). Todavia, as mulheres desempenham papéis fundamentais no funcionamento familiar, como a educação dos filhos e o cuidado com o lar, enquanto os homens assumem a liderança familiar e as responsabilidades econômicas.

A vida em comunidade é outro aspecto essencial da cultura cigana, com redes de apoio que se estendem além dos laços familiares imediatos (Pereira, 2006). Apesar da tradição nômade, muitos/as ciganos/as no Brasil se estabeleceram em comunidades semi-sedentárias, onde cultivam pequenas hortas e criam animais. Essa adaptação demonstra a resiliência e a capacidade de integração do povo cigano às condições locais (Rezende, 2006).

Os/as ciganos/as possuem sistemas próprios de justiça e resolução de conflitos, frequentemente baseados em conselhos de anciãos ou líderes comunitários, que geralmente são estabelecidos por homens. Teixeira (2008) ressalta que esses sistemas são ajustados às necessidades da comunidade e refletem seus valores e normas culturais. A ética e os valores ciganos são profundamente influenciados pela tradição e pela coesão comunitária. Dentre esses valores, o respeito pelos mais velhos, a lealdade familiar e a honra são pilares fundamentais (Teixeira, 2008).

A espiritualidade cigana é eclética, integrando influências de várias religiões, principalmente das regiões onde os ciganos residem. Apesar dessa diversidade, há um conjunto de crenças e práticas espirituais comuns, como o respeito pelos

ancestrais e o uso de práticas divinatórias, como a leitura de mãos e cartas de tarô (Teixeira, 2008).

Historicamente, ciganos e ciganas têm sido associados/as a ocupações itinerantes, como ferraria, música e comércio, que não apenas garantem a subsistência, mas também reforçam a identidade cultural cigana, conectando o presente com as tradições ancestrais. A habilidade musical dos/as ciganos/as é celebrada em muitos países, sendo um dos aspectos mais reconhecidos de sua cultura.

A habitação cigana, tradicionalmente móvel, reflete tanto uma adaptação ao estilo de vida nômade quanto um símbolo de liberdade. Muitos/as ciganos/as ainda vivem em caravanas ou tendas, mantendo essa conexão com suas raízes nômades. Segundo Teixeira (2008), essa mobilidade é tanto uma adaptação prática quanto uma parte integral da identidade cigana, simbolizando a liberdade e a resistência à assimilação. Garcia (2014) complementa ao afirmar que a identidade cigana, frequentemente associada a estigmas como criminalidade e pobreza, também é vista como uma marca de resiliência. No entanto, Garcia (2014) ressalta que o nomadismo não deve ser generalizado, pois, em muitos casos, foi uma condição imposta pela perseguição.

A língua romani é um dos principais marcadores da identidade cigana. Mesmo influenciada pelas línguas locais, sua manutenção é crucial para a coesão do grupo, funcionando como um veículo de transmissão de valores, tradições culturais e histórias. A arte e a música ocupam um lugar central na vida cigana, sendo a música um importante meio de expressão cultural e narrativa histórica. Segundo Teixeira (2008), a música não é apenas entretenimento, mas também uma forma de preservação cultural.

A vestimenta cigana, com suas cores vibrantes e tecidos fluidos, é uma marca visual importante da cultura. Ela varia entre as comunidades, mas geralmente reflete a riqueza cultural do grupo, sendo usada como um indicador de status social ou familiar, além de desempenhar um papel central em cerimônias e festivais (Teixeira, 2008).

Apesar das diferenças internas, a cultura cigana mantém seus valores fundamentais, como a estrutura familiar patriarcal, o respeito pelas tradições, e a resistência aos processos de transformações contemporâneas. A música, a dança, as vestimentas e o nomadismo são símbolos de uma identidade que, ao longo dos

séculos, demonstrou uma extraordinária capacidade de adaptação, sem perder sua essência. Essas tradições e costumes reforçam o papel da cultura cigana como parte integrante da diversidade cultural do Brasil, ao mesmo tempo em que enfrentam desafios relacionados à marginalização e estigmatização social.

2.4 Comida, festividades e rituais

As comidas, as cozinhas, seus rituais e celebrações tornam-se elementos centrais para a compreensão de manifestações da cultura material e imaterial, possibilitando a apreensão de valores, modos de vida e significados simbólicos. Além disso, contribuem para a construção de identidades, seja em âmbito local, regional ou nacional (Abdala, 2011). A alimentação e as diferentes formas de prepará-la e consumi-la podem ser analisadas a partir de múltiplos contextos. Consideradas práticas sociais, atuam como fronteiras culturais, abrangendo desde “o plantar, colher, preparar, comer até o descarte” (Simon, Ploia e Moretti, 2023, p. 32).

O educador popular Carlos Rodrigues Brandão (1981) ressalta que a comida não apenas sustenta a vida, mas participa de um sistema complexo de trocas e efeitos recíprocos.

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

Para Lima, Ferreira Neto e Farias (2015), a comida é entendida como alimento transformado pelas representações sociais e culturais. Os autores enfatizam que o

o comer é um ato tanto social quanto político e envolve costumes, diálogos, usos, sabores, odores e até mesmo as etiquetas, que correspondem às maneiras de comer, que são aprendidas no próprio processo de comensalidade que se dá nos grupos (Lima; Ferreira Neto; Farias, 2015, p. 515).

Denise Amon e Renata Menasche (2008) apontam que as comidas do cotidiano, em contraste com as destinadas a fins ritualísticos, estão mais suscetíveis a mudanças ao longo do tempo. A comida ritual, por outro lado, mantém uma natureza estática, funcionando como um meio narrativo por meio do qual

negociações significativas são articuladas e a identidade coletiva de uma comunidade é reafirmada. Ao mesmo tempo, reflete as transformações sociais que surgem das interações com outros grupos (Simon, Ploia e Moretti, 2023). Dessa forma, a interação entre alimentação diária e a identidade das comunidades revela como a comida não é apenas fonte de nutrição, mas um elemento crucial na construção e preservação de identidades e tradições.

A alimentação também desempenha um papel fundamental na cultura cigana, com pratos tradicionais que variam de acordo com os grupos étnicos e as regiões. No entanto, há uma lacuna significativa nas pesquisas acadêmicas sobre as particularidades da alimentação cigana no Brasil.

Na investigação de doutorado de Teixeira (2008), as práticas alimentares, culinárias e os rituais de ciganos/as são descritos de forma resumida, no entanto, o autor descreve essas particularidades derivadas de duas obras de Fraser (1992), intitulada *"The gypsies"*, publicada pela editora Blackwell Publishers e James Wells (1995), e *"Exploring and Travelling Three Thousand Miles through Brazil; 1886"*. Percebemos que essas referências foram fundamentais para contextualizar a alimentação dentro da cultura cigana, revelando suas complexidades e simbolismos e podem contribuir no desenvolvimento e qualificação da pesquisa que estou desenvolvendo.

Teixeira (2008) observa que um dos costumes mais disseminados entre ciganos/as são os tabus relacionados ao medo de contaminação, com rituais de purificação. Esses tabus, como descrito por Teixeira (2008), envolvem objetos, partes do corpo, alimentos e até temas de conversas, com particular ênfase na impureza atribuída às mulheres e seu potencial impacto sobre a pureza ritual. Sobre essa relação entre comida e rituais, Silva Júnior (2009, p. 235) complementa que

a alimentação, para além do aspecto utilitarista e biológico enquanto necessidade básica para sobrevivência orgânica (material) a comida e a alimentação para os calom, também é vista sobre outros prismas: como o aspecto sagrado (Transcendência divina) e os aspectos social e cultural das festas. A comida é sempre um ingrediente necessário e essencial em todos os "rituais ciganos", sejam eles momentos alegres ou tristes.

Dentro da comunidade cigana, existe uma estrutura rígida de regulamentos que preservam a integridade cultural e social do grupo. Essa estrutura abrange elementos como espiritualidade, proibições e ritos de passagem, incluindo

nascimentos, casamentos e funerais, essenciais para reafirmar os limites étnicos entre ciganos e não-ciganos.

Embora as práticas alimentares detalhadas sejam escassas, Teixeira (2008) ressalta que o consumo de carne animal, como entre os tropeiros, conferia força física, mas era moralmente criticado pelos higienistas, que associavam esse regime à selvageria. A dieta básica de ciganos/as no século XIX incluía carne seca, feijão, farinha e arroz, com sobremesas eventuais de cachaça ou melaço, conforme narrado por Wells (1995). Em alguns casos, a expansão da pecuária em Minas Gerais permitia o consumo de leite e queijo, obtidos em trocas com fazendeiros.

Teixeira (2008) também percebeu que os padrões alimentares dos ciganos diferiam dos padrões de civilidade da elite urbana. Enquanto as famílias abastadas seguiam rígidos protocolos de etiqueta, os ciganos improvisavam gamelas e muitas vezes comiam com as mãos. Esse momento de alimentação não se restringia à nutrição, mas era também um espaço para fortalecer laços afetivos e traçar estratégias de sobrevivência econômica do grupo.

Silva Júnior (2009) esclarece que a comunidade cigana, especialmente o grupo Calon, vê os recursos essenciais para a sobrevivência, como água e comida, como sagrados. Para os Calon, a realização plena da vida ocorre em um contexto familiar, em que a alimentação equilibrada é vital para a reprodução e manutenção da estrutura familiar ideal (Silva Júnior, 2009).

A comida tradicional de ciganos/as, na perspectiva de Ivanova e Krastev (2022), apesar da influência de vários processos socioeconômicos, é um dos elementos preservados de seu patrimônio cultural e histórico. As autoras destacam ainda que as práticas culinárias associadas às comunidades ciganas podem ser caracterizadas como fundamentalmente agrícolas, na medida em que dependem fortemente dos vários produtos que são cultivados e colhidos no ambiente da comunidade onde residem, ao mesmo tempo em que enfatizam a relação intrínseca que esses alimentos têm com o mundo natural, do qual são obtidos diretamente em seu estado pronto para uso (Ivanova; Krastev, 2022).

Portanto, as práticas alimentares da população cigana parecem ser uma fusão de influências territoriais, sociais e culturais adaptadas ao nomadismo. A comida é mais do que nutrição: é uma linguagem simbólica que permeia as celebrações e rituais ciganos. O preparo das refeições, realizado principalmente pelas mulheres, reflete a organização patriarcal da família cigana. A resistência à assimilação cultural

dominante mantém a identidade distinta dos ciganos, que celebram seus rituais com festas que podem durar dias (Teixeira, 2008).

Os rituais de passagem, como nascimentos, maioridade e morte, são acompanhados por cerimônias específicas que reforçam os laços comunitários e reafirmam os processos de organização, tradição e identidade (Teixeira, 2008). Silva Júnior (2009, p. 252) complementa que

são momentos partilhados em comum e servem como possibilidades de transcendência ao sagrado, laço social que une a identidade em torno de acontecimentos comuns e marcantes, além de rituais que dão o tom holístico da educação familiar cigana.

Sobre os rituais, Geertz (2008, p. 96) acrescenta que os “rituais sagrados e nos mitos, os valores são retratados não como preferências subjetivas, mas como condições de vida impostas, implícitas num mundo com uma estrutura particular”, que determinada cultura identifica como sagrado. Nessa perspectiva, como destaca Abdala (2011, p. 131), manifestam-se expressões

culturais reveladas na religiosidade, nas artesanias e artes do fazer [...] se configuravam como partes de um amplo conjunto de relações sociais e saberes que deveriam ser registrados avaliando-se as possibilidades mesmas de sua permanência.

As festividades ciganas são ocasiões que celebram a coesão social e a identidade cultural e, conforme Silva Júnior (2009, p. 235), são regadas a boa qualidade e quantidade de comida, visto que ciganos e ciganas associam “[...] à comida à fatura, fecundidade e renovação”. Essas celebrações são marcadas por música, danças tradicionais, mesas fartas e compartilhadas, reforçando os laços comunitários. Tais eventos também oferecem uma oportunidade para transmitir tradições de geração em geração, reforçando a identidade do grupo.

Silva Júnior (2009, p. 235) menciona que os ciganos associam a comida à fecundidade e renovação. Essas celebrações são momentos importantes para transmitir tradições e fortalecer os laços entre as gerações. A mesa farta, preparada geralmente pelas mulheres, carrega sentimentos de unidade, sendo uma ocasião sagrada tanto para o corpo quanto para a alma (Silva Júnior, 2009, p. 235-236).

Desse modo, a alimentação, os rituais e as festividades são elementos centrais na cultura cigana, funcionando não apenas como fonte de nutrição, mas também como poderosos meios de preservação e reafirmação de identidade. Os alimentos e

suas formas de preparo, conforme destacamos ao longo do texto, transcendem o ato de comer, carregando valores culturais e religiosos profundamente enraizados, como a pureza ritual e a integridade familiar. A alimentação, marcada por tabus e rituais, reflete a organização social do grupo, além de ser uma forma de resistência à assimilação pela sociedade não cigana. Nas festividades e rituais de passagem, como casamentos e funerais, a comida tem papel simbólico, reforçando laços comunitários e transmitindo tradições entre gerações.

Essas práticas culinárias são essenciais para manter a coesão social, e a comida, em muitas ocasiões, é vista como sagrada, celebrando a vida e a continuidade da cultura cigana. Apesar da carência de estudos específicos sobre a alimentação cigana no Brasil, observamos que a comida tradicional da população cigana, mesmo inviabilizada na academia, é um dos aspectos mais significativos e resilientes da cultura, resistindo às influências externas e preservando a identidade do grupo.

Portanto, a alimentação cigana vai além da subsistência; é uma linguagem simbólica que expressa a essência da cultura e garante a continuidade das tradições em um contexto de mudanças. A comida, suas festividades e rituais não apenas refletem o passado, mas também moldam o futuro dessa comunidade, assegurando a preservação de seus valores e costumes em um mundo em constante transformação.

No próximo capítulo, serão abordadas as práticas alimentares das mulheres ciganas da comunidade de Caldas Novas/GO, com foco nas mudanças e permanências que caracterizam sua cultura alimentar. O capítulo visa mapear e descrever os rituais e significados simbólicos ligados à alimentação, destacando como esses elementos contribuem para a manutenção da identidade cigana. A valorização das tradições e dos saberes locais será um ponto central, mostrando como a preservação dessas práticas alimentares fortalece a coesão cultural do grupo. Através de uma análise das narrativas escritas pelas mulheres ciganas, busca-se compreender o papel da alimentação na transmissão de valores culturais e na continuidade de sua identidade coletiva, revelando como o ato de cozinhar e os rituais alimentares são, além de fontes de nutrição, um mecanismo poderoso de reafirmação cultural e de resistência diante das transformações sociais e econômicas que a comunidade enfrenta.

3 SER MULHER NA COMUNIDADE CIGANA DE CALDAS NOVAS: O CONTEXTO DA PESQUISA

O presente capítulo objetiva apresentar o contexto empírico da pesquisa e situando o leitor no universo social, educativo e cultural das participantes. O primeiro tópico, dedicado ao perfil das mulheres ciganas, apresenta as principais características sociodemográficas e identitárias do grupo investigado. Ao resgatar o percurso metodológico ancorado em oficinas narrativas realizadas no contexto da Educação de Jovens e Adultos (EJA), a pesquisa busca legitimar e valorizar a experiência dessas mulheres em seus próprios termos, promovendo a escuta ativa e a produção de sentidos para além dos estereótipos. A composição do grupo, formado por 23 mulheres de diferentes idades, etnias e trajetórias, amplia o espectro de vivências analisadas e permite compreender a diversidade interna da comunidade cigana local. Assim, este tópico não só contextualiza o estudo como antecipa a complexidade dos debates sobre pertencimento, identidade étnico-racial e os desafios enfrentados por essas mulheres no cotidiano.

No segundo tópico, o capítulo se volta para o detalhamento dos percursos metodológicos e da análise dos dados, explicitando as escolhas teórico-metodológicas que sustentam a pesquisa. A adoção da Análise Textual Discursiva (ATD), conforme Moraes e Galiuzzi (2016), é justificada por seu potencial hermenêutico e fenomenológico de captar a riqueza, a densidade e as contradições dos discursos das participantes. Buscamos no texto descrever, de forma transparente e detalhada, as etapas do processo analítico, desde a transcrição fiel das narrativas, a unitarização dos excertos, a categorização em macro e micro categorias, até a construção dos metatextos que sintetizam a compreensão emergente sobre os saberes e práticas das mulheres ciganas. Essa abordagem metodológica permitiu que os dados sejam organizados em uma lógica indutiva, respeitando a autenticidade das vozes e a especificidade do contexto investigado. Ao apresentar a frequência das categorias, o tópico antecipa como o universo alimentar e os saberes femininos se materializam em práticas cotidianas, memórias, partilhas, rituais e críticas sociais, compondo um mosaico de significados que será explorado nos capítulos seguintes.

O terceiro tópico aprofunda a análise sobre o que significa ser mulher na comunidade cigana, dando centralidade às narrativas produzidas pelas próprias

participantes. A proposta é compreender como essas mulheres constroem e negociam sua identidade a partir das tradições, normas de gênero, valores coletivos e experiências de resistência frente ao preconceito e à marginalização. Este tópico apresenta a ética do cuidado e da reciprocidade como pilares da vida comunitária, evidenciando a intensidade do trabalho feminino no espaço doméstico e comunitário. Ao mesmo tempo, explora as tensões geradas pela estrutura patriarcal, a exclusão social e as contradições internas, revelando a coexistência de orgulho e sofrimento, autonomia e submissão, coesão e desejo de mudança.

3.1 O perfil das mulheres ciganas

O presente tópico objetiva apresentar o perfil das mulheres ciganas que participaram da pesquisa. Este estudo foi ancorado em uma série de oficinas de escritas narrativas, concebidas como um espaço de escuta e expressão para um grupo específico de educandas. As atividades foram realizadas na Escola Municipal Onildes de Fátima da Rocha, no âmbito de uma turma multisseriada do 6º ao 9º ano da Educação de Jovens e Adultos (EJA). A turma, com uma composição exclusivamente feminina e pertencente à comunidade cigana local, reunia-se no período vespertino, das 13h às 16h. Ao longo de nove encontros, as disciplinas curriculares de Português e Matemática transformaram-se em laboratórios de memória e identidade, onde as narrativas de vida ganharam centralidade. É imperativo destacar que a realização deste projeto contou com a devida autorização e o apoio institucional da secretaria municipal de educação e da direção da unidade escolar, garantindo a legitimidade e a ética do processo investigativo. A metodologia das narrativas foi escolhida por seu potencial em permitir que as participantes articulassem, em seus próprios termos, as complexidades de suas experiências, oferecendo um contraponto às representações frequentemente estereotipadas sobre o povo cigano e, em particular, sobre suas mulheres.

O grupo de pesquisa foi composto por 23 mulheres da comunidade cigana de Caldas, cujas identidades foram protegidas pelo uso de codinomes, em estrita observância aos preceitos éticos da Resolução 510/2016 do Conselho Nacional de Saúde. A análise dos dados demográficos revela um grupo marcadamente heterogêneo. A faixa etária das participantes estende-se dos 20 aos 74 anos, abarcando múltiplas gerações e, conseqüentemente, uma diversidade de

perspectivas e experiências de vida. Essa amplitude geracional, com jovens adultas como Azaléia (20) e Lírio (21) partilhando o espaço educativo com anciãs como Melissa (74) e Margarida (65), enriqueceu sobremaneira as trocas e as narrativas.

No que tange à autodeclaração de cor/raça, o grupo reflete a complexa formação étnica brasileira: aproximadamente 39,1% das mulheres se identificaram como pardas, enquanto 30,4% se declararam negras e outros 30,4% como brancas.

Estes dados quantitativos, longe de serem meros números, dialogam diretamente com um debate nacional sobre identidade e visibilidade. O Censo Demográfico de 2022, pela primeira vez na história, buscou identificar a população cigana, registrando oficialmente 3.738 pessoas (IBGE, 2024), um número que, embora pioneiro, é considerado uma expressiva subnotificação frente às estimativas de mais de 800.000 mil ciganos no país. Enquanto o IBGE ainda não apresentou um detalhamento nacional da autodeclaração de cor/raça dentro da população cigana, os resultados desta pesquisa local são precursores. Eles sinalizam a diversidade interna da comunidade e desafiam noções monolíticas sobre a identidade cigana, demonstrando empiricamente que ela se entrelaça com as múltiplas categorias identitárias do contexto brasileiro e que a condição étnica cigana transcende uma única definição racial (IBGE, 2024).

3.2 Percursos metodológicos e da análise dos dados

Nesse contexto, a escolha da Análise Textual Discursiva (ATD), conforme proposta e sistematizada por Roque Moraes e Maria do Carmo Galiazzi (2016), revela-se não apenas adequada, mas foi fundamental para o alcance dos objetivos propostos. A ATD é concebida como uma metodologia de análise de dados qualitativos cuja finalidade precípua é a produção de "novas compreensões sobre os fenômenos e discursos".

A justificativa para a adoção deste procedimento metodológico de análise reside em sua natureza intrinsecamente hermenêutica e fenomenológica. A pesquisa sobre "saberes", especialmente em um contexto cultural tão rico e específico como o das comunidades ciganas, lida com conhecimentos que são indissociáveis da experiência vivida, do corpo, da memória e das interações sociais. A ATD, posiciona-se de forma singular no campo interpretativo, situando-se "entre a Análise do Discurso e do Conteúdo". Essa posição permite combinar o rigor sistemático da

categorização com a profundidade interpretativa necessária para desvelar as nuances do "dito ao não dito", explorando as tensões, os silêncios e os significados latentes nas narrativas (Simon, 2019). Em sua essência, como descreveu Simon (2019) a técnica é um processo auto-organizado de construção da compreensão, no qual o pesquisador mergulha em um aparente emaranhado de dados para, a partir dele, fazer emergir uma nova organização de sentidos, dos temas, isto é, do objeto de estudo em questão. O que Moares e Galiuzzi (2016) denominam de uma "tempestade de luz" que ilumina o fenômeno investigado de maneira original.

O percurso analítico proposto por Moraes e Galiuzzi (2016) estrutura-se em um movimento cíclico e recursivo, composto por três etapas interdependentes que guiaram o tratamento do corpus textual desta dissertação.

Para viabilizar esta etapa da organização e análise dos dados produzidos com as mulheres ciganas com o rigor necessário, todas as narrativas escritas pelas mulheres foram primeiramente transcritas de forma fidedigna para um documento de trabalho intitulado "Escritas textuais Mulheres ciganas – Saberes e comida", elaborado no software Word. Neste procedimento, foi mantida total fidelidade aos textos originais, preservando-se o padrão de escrita das participantes, incluindo particularidades ortográficas e gramaticais, de modo a garantir a autenticidade das narrativas investigadas. Este instrumento preliminar organizou as transcrições em uma tabela com colunas de contextualização (Codinome, Nome Completo, Idade, Cor/Raça, Tema Gerador) e a coluna principal contendo a narrativa na íntegra. É crucial distinguir que este documento serviu como base organizacional; a unitarização propriamente dita ocorreu na sequência, através da leitura exaustiva destas narrativas e da sua efetiva fragmentação nas unidades de significado.

A etapa da unitarização, conforme Simon (2019) representa um momento de imersão no *corpus* textual. Conforme preconiza a metodologia, ela consiste na "desmontagem dos textos" originais, um processo de desconstrução minuciosa que os fragmenta em suas unidades de significado constituintes, preparando o material para a análise subsequente (Moraes; Galiuzzi, 2016). A segunda etapa, a categorização, torna-se o momento de "estabelecimento de relações" entre essas unidades organizadas no instrumento de análise, agrupando-as em um sistema de categorias. Por fim, a terceira etapa objetiva a construção do metatexto, processo que demandou uma síntese descritiva e interpretativa na qual o "novo emergente" buscou ser capturado e comunicado, representando a compreensão aprofundada que o

pesquisador construiu ao longo do processo. Este movimento em três fases assegurou um percurso atento e reflexivo do empírico ao teórico, culminando em uma contribuição original ao conhecimento.

Nesse sentido, para operacionalizar os princípios da Análise Textual Discursiva e garantir a sistematicidade, a transparência e a organização do processo investigativo, foi desenvolvido um instrumento analítico específico, estruturado em uma planilha intitulada “instrumento de análise”. A ferramenta elaborada pelo professor orientador não deve ser entendida como um repositório de dados, mas como a própria estruturação do método em ação, traduzindo o fluxo de trabalho da ATD em um percurso lógico e documentado. A sua estrutura foi estruturada com base na experiência de Simon (2019) para conduzir a análise desde a identificação das unidades de significado mais significativas até a sua articulação com os quadros teóricos, assegurando que cada passo interpretativo estivesse firmemente ancorado no corpus textual.

A organização da planilha em colunas sequenciais reflete o movimento progressivo da análise textual discursiva. Este trabalho meticuloso de desconstrução e seleção resultou na identificação de 120 unidades de significado distintas, que constituíram a base empírica para todas as etapas subsequentes da análise. Na próxima etapa, a categorização realizamos um processo indutivo e recursivo de “estabelecimento de relações”, no qual os excertos textuais, inicialmente fragmentados, foram sistematicamente comparados, agrupados e organizados em um sistema de categorias coerente e hierárquico. O objetivo desta etapa foi ir além da superfície dos textos para construir uma estrutura de sentidos que buscasse revelar os padrões, as tensões e os temas centrais que foram emergindo dos textos das mulheres ciganas. Este processo não buscou organizar os dados em categorias pré-definidas, mas permitir o estabelecimento de relações em diálogo constante entre as unidades de significado, em um movimento que vai do particular para o geral como apontou Simon (2019). Na primeira etapa da categorização, identificamos um conjunto de cinco Categorias Macro, que representaram os grandes eixos temáticos em torno dos quais as narrativas se organizam. A identificação dessas categorias foi um processo emergente, fruto da busca por afinidades e semelhanças entre as unidades de significado. A Tabela 6 apresenta a frequência absoluta e relativa de cada categoria macro, fornecendo uma base empírica sólida para a interpretação.

Tabela 6 - Frequência das Categorias Macro Emergentes (N=120)

Categoria Macro	Frequência Absoluta	Frequência Relativa (%)
Práticas alimentares cotidianas	34	34%
Saberes tradicionais e transmissão cultural	23	23%
Ritual e simbolismo na alimentação	18	18%
Memória e identidade alimentar	15	15%
Partilha de saberes alimentares	10	10%

Elaborado pela autora (2025).

Ao analisarmos a frequência da categoria "Práticas alimentares cotidianas", com 34% das unidades, sugere fortemente que, para as mulheres investigadas, os saberes não são aspectos abstratos, mas conhecimentos experienciados, vividos e negociados nas ações diárias e aparentemente mundanas da cozinha e do lar. Este dado desafia visões romantizadas da cultura como algo restrito ao exótico ou ao ritualístico, ancorando-a na materialidade da vida cotidiana. Na sequência, "Saberes tradicionais e transmissão cultural" (23%) e "Ritual e simbolismo na alimentação" (18%) nos permitem aferir sobre a importância da herança cultural e das dimensões simbólicas. As frequências mais baixas "Memória e identidade alimentar" (15%) e "Partilha de saberes alimentares" (10%) não indicam menor importância; ao contrário, sugerem que a alimentação e as partilhas relacionadas às práticas alimentares tornam-se princípios transversais e fundamentais, que se encontram diluídos e integrados nas outras categorias, manifestando-se tanto nas práticas cotidianas e na transmissão de tradições quanto nos rituais e na construção da memória.

A segunda etapa da categorização, a partir das categorias macros já estabelecidas, fomos desdobrando registros em micro categorias. Este nível de categorização permitiu, para além do detalhamento, aprofundar as dinâmicas, situações e características específicas que emergem das narrativas, conferindo maior granularidade e profundidade à análise. A Tabela 7, a seguir, apresenta a distribuição quantitativa das 120 unidades de significado entre as micro categorias que emergiram do *corpus*, oferecendo um panorama detalhado dos enfoques temáticos presentes nas narrativas textuais e memorialísticas das participantes.

Tabela 7 -Frequência das Categorias micro categorias (N=120)

Micro Categoria	Frequência Absoluta	Frequência Relativa (%)
Divisão de tarefas na cozinha/casa	20	16.7%
Transmissão de receitas entre gerações	18	15.0%
Normas de gênero e conduta	15	12.5%
Inovação e sincretismo culinário	14	11.7%
Festas e rituais como performance cultural	12	10.0%
Memória afetiva e nostalgia	11	9.2%
Consciência crítica (gênero, etnia, preconceito)	10	8.3%
Ajuda mútua e redes de apoio	8	6.7%
Tabus e proibições alimentares	6	5.0%
Estratégias de subsistência e precariedade	4	3.3%
Diálogo entre saberes (tradicional, formal, etc.)	2	1.7%
Total	120	100.0%

Fonte: Elaborado pela autora (2025).

Ao analisarmos os dados expostos acima, observamos que as discussões sobre a "Divisão de tarefas na cozinha/casa" (16,7%) e a "Transmissão de receitas entre gerações" (15,0%) foram centrais nas escritas narrativas, reforçando a compreensão de que os saberes alimentares são eminentemente práticos, domésticos e intergeracionais. Imediatamente em seguida, a alta frequência de "Normas de gênero e conduta" (12,5%) revela como o espaço da cozinha e as práticas alimentares são territórios fundamentais para a construção e negociação dos papéis de gênero na comunidade cigana. Contudo, em um contraponto que demonstra a vitalidade cultural do grupo, a micro categoria "Inovação e sincretismo culinário" (11,7%) surge com notável relevância, indicando que a tradição não é estática, mas sim um campo dinâmico de adaptação, criatividade e hibridismo. É igualmente significativo notar a presença da "Consciência crítica" (8,3%), que agrupa narrativas de reflexão sobre preconceito, patriarcado e as opressões de gênero e etnia, revelando as participantes não apenas como portadoras de saberes, mas como sujeitos políticos que analisam sua própria condição social. As demais categorias, embora com menor frequência, detalham aspectos cruciais como as redes de apoio, os rituais, a memória e os tabus, compondo um mosaico complexo e multifacetado das experiências vividas por estas mulheres.

As etapas que seguiram o processo da categorização denominadas de “Elemento” e “Saber” representam um aprofundamento crucial na análise, movendo-se de um nível de agrupamento temático para uma conceitualização mais densa e específica dos dados.

A coluna “Elemento” foi estruturada para mapear e demonstrar as manifestações concretas e empíricas contidas em cada unidade de significado. Se as micro categorias agrupavam situações semelhantes, os elementos buscaram nomear diferentes práticas, objetos, eventos ou sentimentos específicos que se observamos no conteúdo daquela narrativa. Este procedimento permitiu traduzir os excertos discursivos em itens analíticos pontuais e observáveis, como, por exemplo, a prática do “Banho antes de cozinhar”, a dinâmica da “Aprendizagem com a sogra”, a inovação culinária do “Estrogonofe” ou a consciência da “Dupla opressão (gênero e etnia)”. Ao nomear estes elementos, a análise ganhou um nível de especificidade que se revelou essencial para evitar generalizações e para fundamentar a teorização subsequente na materialidade das experiências vividas. Já a coluna “Saber”, por sua vez, representou uma etapa analítica importante no processo. A partir de uma análise prévia de cada elemento identificado, esta coluna buscou mapear e nomear os saberes que se manifestavam naqueles excertos. Tratou-se de um exercício interpretativo que questionava: “Que tipo de conhecimento está sendo mobilizado ou expresso nesta prática?”

A última etapa de todo o percurso analítico da Análise Textual Discursiva materializou-se na construção dos metatextos. Esta fase funcionou como uma ponte teórico-metodológica, operacionalizada a partir dos registros sistemáticos de aportes teóricos e conceitos nas colunas da planilha em questão. Essas colunas foram essenciais para articular os dados empíricos (as categorias e elementos que emergiram das narrativas) com o referencial teórico da pesquisa, possibilitando a construção de argumentos analíticos consistentes. Dessa forma, o processo transcendeu a simples descrição dos dados, permitindo a elaboração de uma síntese interpretativa que representa a nova compreensão alcançada sobre o fenômeno, objetivo central da ATD.

3.3 Ser mulher na comunidade cigana

A identidade da mulher cigana, conforme revelada nas escritas narrativas das participantes da pesquisa na Escola Municipal Onildes de Fátima da Rocha, emerge como uma construção complexa e multifacetada, tecida na intersecção de uma robusta tradição cultural e as pressões de um mundo externo frequentemente entendido como hostil. Analisar suas vozes através dos lápis e canetas significa mergulhar em um universo de significados onde a comunidade não é apenas um lugar, mas o espaço de partilha, de existência social, moral e afetiva, como expressa Daisy: "A minha família todinha mora aqui, nos vivemos muito felizes, briga tem toda família tem mas o melhor de tudo é que sabemos viver em harmonia e simplicidade" Como aponta a historiadora Joan Scott, o gênero deve ser compreendido como "um elemento constitutivo de relações sociais baseado nas diferenças percebidas entre os sexos" e, crucialmente, como "uma forma primeira de significar as relações de poder" (SCOTT, 1989, p. 21). As narrativas das mulheres ciganas são, portanto, um texto cultural que nos permite decodificar como essas relações de poder são construídas, mantidas e, por vezes, contestadas em seu cotidiano.

Foi possível observar ao longo das escritas narrativas que ser mulher, neste contexto, implica assumir um papel central, porque não sagrado, na manutenção dos laços que garantem a vida, a cultura e a continuidade do grupo. Suas narrativas desvelam que essa identidade é forjada em uma dualidade constante: por um lado, a força e o orgulho de pertencer a uma coletividade coesa, regida por práticas de cuidado e solidariedade; por outro, o peso das rígidas normas de gênero que organizam a vida na comunidade. Nos registros, é perceptível entre os não ditos, a submissão das mulheres à autoridade masculina e a luta diária contra o estigma e a exclusão social. Heleieth Saffioti (2004) oferece uma lente teórica precisa para esta análise ao insistir no uso do conceito de patriarcado, definido não apenas como uma ideologia, mas como uma "estrutura de poder que situa as mulheres muito abaixo dos homens em todas as áreas da convivência humana" (Saffioti, 2004, p. 136). Portanto, compreender o que elas entendem por "ser mulher cigana" exigiu um olhar para além das aparências e dos estereótipos, para que fosse possível compreender as tensões, as resistências e as profundas lealdades que moldam suas vidas, em um sistema que é simultaneamente de proteção e de opressão.

Uma das particularidades mais salientes da vida comunitária, e que fundamenta a identidade feminina, é a proeminente ética do cuidado e da reciprocidade. As narra-

tivas demonstram que a comunidade funciona como um organismo vivo, onde a sobrevivência individual está intrinsecamente ligada ao bem-estar coletivo. A fala de Lírio, ao descrever a partilha de "um sal, um café e até um pedacinho de carne", transcende a descrição de um ato de generosidade para revelar um pilar estruturante da vida social. Essa prática, analisada sob a ótica de Klaas Woortmann (1986), revela que "a comida é mais que apenas alimento", possuindo um significado simbólico profundo, pois ela "'fala' de algo mais que nutrientes" (WOORTMANN, 1986, p. 103).

A partilha é uma linguagem que reafirma a coesão do corpo social. A experiência de Azaléia, a *gajin* acolhida durante a gravidez, evidencia que essa rede de apoio define o "verdadeiro sentido de amor pelos outros". Para as mulheres, essa ética se traduz em uma rotina de trabalho intenso e incessante. Elas não cuidam apenas de seus filhos e maridos; cuidam dos filhos das outras, dos idosos, dos doentes, como relata Cravo: "Cuidamos dos nossos filhos, marido e também quando alguém adocece em nossa família nós que revezamos e cuidamos a cada dia ou noite. Quando alguma cigana ganha neném nos também ajudamos aqui realmente é uma comunidade"

Essa centralidade no cuidado, contudo, é uma faca de dois gumes, pois, como argumenta Saffioti (2004), a ordem patriarcal frequentemente delega às mulheres o trabalho de manutenção da vida, ao mesmo tempo que as exclui das esferas de decisão mais amplas.

O espaço doméstico, para a mulher cigana conforme observamos, é o principal lugar de sua existência, um espaço paradoxal de poder e de submissão. É dentro de casa e na relação com a família que sua identidade é primordialmente forjada. As narrativas de Orquídea, que afirma que as mulheres são "criadas pra cuidar da casa e do marido", e de Cherry, que define o ser mulher como "saber cuidar da casa, da comida, do marido", ilustram a internalização de um roteiro de gênero profundamente arraigado. A execução competente das tarefas domésticas, como a preparação da comida, confere-lhes respeito e um poder informal, pois, como analisa Woortmann (1986, p. 108), é a mulher-natureza que produz a comida-cultura, mediando a transformação do "cru" em "cozido". Esse saber-fazer é transmitido geracionalmente, como aponta Lily ao relatar que as mulheres devem aprender a cozinhar com a sogra, pois "os filhos delas gostam mais da comida da mae dele e seguimo a risca conforme elas nos ensinam quando casamos".

Contudo, esse mesmo papel impõe severas limitações. A fala de Íris é lapidar ao definir a norma: "Uma boa mulher cigana é aquela que obedece ao pai e, depois,

ao marido. [...] Homem pode trair, mulher não. Pode até ser escondido, mas se alguém descobrir, aí o bicho pega".

Essa estrutura é a manifestação explícita do patriarcado, que, segundo Saffioti (2004, p. 54), se constitui a partir de um "contrato sexual" que precede o "contrato social", onde "o direito patriarcal dos homens sobre as mulheres é criado". Essa hierarquia é reforçada pela ordem de se alimentar, como descreve Azaléia: "primeiro comem o marido depois as crianças e por último eu pois não trabalho em serviço pesado", uma prática que Woortmann (1986, p. 111) identifica como um ritual que "reproduz simbolicamente a hierarquia da família", consolidando o lugar do pai. Ser mulher cigana, portanto, significa ocupar uma posição ambivalente: é a figura indispensável no lar, mas sua soberania é circunscrita a esse domínio e condicionada à obediência à autoridade masculina.

A relação com a sociedade não cigana, ou o mundo dos *gajé*, é outra dimensão crucial, marcada por uma experiência onipresente de preconceitos e estigmas. Essa particularidade é uma força externa que molda atitudes e reforça a coesão interna. Aqui, a análise se beneficia imensamente dos conceitos de interseccionalidade e consubstancialidade, como discutido por Helena Hirata (2014). A experiência dessas mulheres não pode ser compreendida apenas pela lente do gênero; ela é o produto da intersecção de, no mínimo, três eixos de opressão: gênero, classe e raça/etnia. Hirata, citando Sirma Bilge, define a interseccionalidade como uma teoria que "refuta o enclausuramento e a hierarquização dos grandes eixos da diferenciação social" (Hirata, 2014, p. 63). As narrativas são contundentes a esse respeito. Rosa afirma:

"Sofremos muito preconceito, geralmente os gajão acham que somos ladrões e que todos são pedintes". Violeta complementa, falando da dificuldade de arrumar emprego: "Os moradores também não se interessa, acham que a gente vai roubar". A fala de Lily sobre o "desprezo" e "nojo" por suas vestimentas revela que elas enfrentam um estigma que é simultaneamente de gênero e étnico-racial. Hortênsia sintetiza essa barreira estrutural: "as mulheres ciganas enfrentam barreiras no acesso à escola de qualidade. Somos vítimas de abuso verbal ou físico, temos dificuldades de acesso ao trabalho e ausência de participação na vida pública". A luta pela sobrevivência econômica, nesse contexto, torna-se um ato de resistência contra essa opressão multifacetada.

Em contraponto direto à opressão externa, as festas e a valorização da estética corporal emergem como um espaço vital de performance, celebração e resistência

cultural. A descrição de Camélia sobre as festas como o momento de mostrar as "origens e nossas vestimentas" revela um palco para a encenação de uma identidade positiva. Nesses momentos, a mulher cigana subverte a imagem estigmatizada. A ênfase em "vestidos muito coloridos, com muitas pedras e brilhantes", como mencionado por Hortênsia, não é mera vaidade. Trata-se de uma sofisticada forma de expressão que encontra ressonância na teoria da performatividade de gênero de Judith Butler (2003). Para Butler, o gênero não é uma essência interna, mas "a estilização repetida do corpo, um conjunto de atos repetidos no interior de uma estrutura reguladora altamente rígida" (Butler, 2003, p. 200). A festa é o momento em que essa performance é conscientemente politizada. O corpo, alvo de desprezo no cotidiano, torna-se uma tela para a expressão da riqueza cultural. Margarida descreve a exuberância dos casamentos, onde "todos os convidados devem vestir roupas tradicionais e muitas joias pois um casamento representa riqueza e muita lindeza, as mulheres ficam exuberantes, bonitas e acima de tudo todas maquiadas e com a unha bem feita".

É uma "repetição parodística que denuncie o efeito fantasístico da identidade permanente como uma construção politicamente tênue" (Butler, 2003, p. 201), subvertendo os estigmas e reafirmando o valor e a identidade do grupo.

Apesar da ênfase na coesão, uma análise atenta revela tensões e vozes dissonantes. A manifestação de descontentamento com o peso da tradição demonstra uma carga social que pode sufocar desejos individuais. A voz de Dália, "Eu não gosto de morar aqui, não estou preparada para ficar nessa mesmice", é um grito por individualidade. Seu desejo por "uma casinha mais separado" não é apenas uma questão de moradia, mas um anseio por autonomia. Da mesma forma, o luto de Margarida, que a faz manifestar o desejo de "sair da comunidade", revela que, em momentos de dor extrema, os laços que antes ofereciam conforto podem se transformar em gatilhos de sofrimento. Essas narrativas são cruciais, pois, como aponta Joan Scott (1989), as categorias de gênero são um campo de conflito, onde "a posição que emerge como dominante é, apesar de tudo, declarada a única possível", mas outras possibilidades são constantemente "rejeitadas ou reprimidas" (Scott, 1989, p. 22). As vozes de Dália e Margarida expõem essa repressão e a contradição inerente a um sistema que oferece segurança em troca de conformidade.

Em meio às estruturas tradicionais, emergem também narrativas de transformação. A busca por independência, através da educação e do trabalho remunerado,

surge no horizonte de desejos de algumas mulheres. A trajetória de Hortênsia, a "cigana independente", manifesta uma transição. Ao conquistar casa, carro e habilitação, ela performa um novo tipo de feminilidade cigana, desviando-se do roteiro tradicional. Sua história, como ela mesma admite "somos poucas ciganas que tem carteira de habilitação, mas já conquistei a minha" – gera tensões, mas representa um caminho alternativo. A valorização da educação por mulheres como Cravo corrobora essa tendência; para ela, a escola é a "hora que eu descanso dos serviços de casa e aprendo muito".

A escola é percebida como uma ferramenta de fortalecimento, uma via para adquirir "uma nova forma de se ver no mundo, com mais autonomia para negociar os termos de sua própria vida". Este fenômeno ilustra o que Joan Scott (1989) descreve como o potencial de mudança dentro dos sistemas de poder: as próprias instituições que definem o gênero podem se tornar arenas para a sua redefinição e contestação. Em suma, as escritas narrativas revelam que "ser mulher cigana" é uma experiência dinâmica, uma identidade em constante negociação. É ser a guardiã da ética do cuidado, navegando a complexa estrutura patriarcal que, segundo Saffioti (2004), se fundamenta no controle da mulher para garantir a ordem social masculina. É resistir diariamente ao preconceito, vivenciando a interseccionalidade das opressões de gênero e raça/etnia. É explodir em cores nas festas, engajando-se em uma performatividade de gênero que é, em si, um ato de resistência cultural. E, cada vez mais, é conviver com as tensões desse modelo, com vozes que clamam por individualidade e com trajetórias que desenharam novos futuros, onde a educação e a independência redefinem os contornos da tradição. A vida na comunidade, portanto, não é estática; é um espaço vivo onde se desenrola o drama da permanência e da mudança, e onde essas mulheres, com suas histórias de dor, alegria, submissão e resistência, são as protagonistas indiscutíveis, contudo, invisibilizadas.

4 A GRAMÁTICA DAS PRÁTICAS ALIMENTARES DAS MULHERES CIGANAS

Este capítulo se propõe a descrever e analisar, de modo sistemático, o universo alimentar da comunidade cigana, com ênfase no protagonismo feminino como guardiã, mediadora e agente de transformação dos saberes culinários. Partimos da premissa de que compreender a alimentação cigana requer não apenas mapear e descrever os pratos, ingredientes e técnicas, mas também captar as dinâmicas de mudanças e permanências que marcam o cotidiano alimentar, bem como os rituais, normas e significados simbólicos que estruturam a experiência de comer. Ao longo deste capítulo, examinamos como a comida — entendida como criação cultural e resultado de um processo de domesticação e ressignificação dos alimentos (Montanari, 2013) — atua como um poderoso marcador de identidade, elo entre gerações e estratégia de resistência diante das adversidades sociais, econômicas e simbólicas.

A compreensão do cotidiano alimentar permitiu observar que a base da alimentação cigana se estrutura em torno de pratos de subsistência que compõem o cardápio cotidiano das famílias. Esse repertório alimentar evidencia o duplo movimento entre permanência e reinvenção, partilhados entre gerações, demonstrando a força da tradição, enquanto a criatividade e a adaptação se manifestam no aproveitamento integral de ingredientes e na constante invenção de receitas diante da escassez. O respeito à sazonalidade de produtos alimentícios revela um conhecimento aprofundado do território e dos ciclos naturais, reafirmando a autonomia e a inteligência adaptativa das mulheres na manutenção da segurança alimentar.

Ao adentrar no universo dos rituais e normas alimentares, o capítulo evidencia a existência de uma sofisticada gramática cultural que orienta e legitima os modos de cozinhar e comer na comunidade cigana. No plano simbólico, a comida assume funções que extrapolam a nutrição, tornando-se veículo de afetos, crenças, valores e práticas de distinção e pertencimento. Nessas práticas, constatamos que cada alimento carrega uma história, um significado compartilhado e uma potência simbólica que conecta o grupo às suas raízes e ao mesmo tempo possibilita novas formas de invenção.

A transmissão e a partilha dos saberes alimentares constituem outro eixo fundamental do capítulo. A cozinha emerge, assim, como espaço pedagógico e

político, onde se desenvolvem não apenas habilidades técnicas, mas também valores, práticas de solidariedade, estratégias de sobrevivência e consciência crítica sobre as condições sociais que atravessam o grupo.

Ademais, a análise das escritas narrativas mostrou que a partilha de saberes não se limita à reprodução de normas, mas envolve também adaptação, crítica e reinvenção. Essa dimensão afetiva reafirma o papel da cozinha como lugar de pertencimento e identidade, onde o passado é constantemente recriado no presente, e cada refeição se transforma em ato de resistência e dignidade.

Em suma, este capítulo buscou demonstrar que a gramática das práticas alimentares das mulheres ciganas constitui um sistema complexo de produção, circulação e transformação de saberes, códigos e significados. Ao mapear práticas alimentares, desvendar rituais e analisar os processos de transmissão, reafirma-se a importância da valorização das tradições locais como fundamento da identidade cigana e da coesão social. A comida, os ritos e os saberes compartilhados tornam-se, assim, não apenas expressão da cultura, mas também instrumento de agência, de resistência cotidiana e de negociação dos papéis sociais e das fronteiras do grupo. Com isso, evidencia-se que compreender a alimentação cigana é reconhecer a centralidade da mulher enquanto guardiã e criadora de sentidos, e valorizar a cozinha como espaço de invenção, memória e transformação coletiva.

4.1 As particularidades da comida na cultura cigana

Este tópico se dedica a explorar as singularidades da comida, dos ingredientes e das bebidas que estruturam o universo alimentar cigano, destacando como estes elementos constituem marcas identitárias e sociais fundamentais dentro da comunidade. O foco recai sobre a análise de como os alimentos cotidianos — pães, massas, sopas, grãos, proteínas acessíveis e bebidas rituais — são escolhidos, preparados e resignificados no contexto cigano, assumindo funções que vão muito além da nutrição. A alimentação cotidiana das mulheres ciganas é marcada por uma base de pratos que garantem a subsistência e o conforto familiar, com destaque para as massas, grãos e o uso estratégico de ingredientes acessíveis. Este universo culinário exemplifica com clareza a distinção teórica entre alimento e comida, onde o primeiro, a matéria-prima, é culturalmente transformado através da ação humana, isto é, do

trabalho, respectivamente (Simon, Ploia, Moretti, 2023). Conforme argumenta Massimo Montanari (2013, p. 15), a comida é uma *res non naturalis*, ou seja, um produto que não pertence à ordem 'natural', mas sim à 'artificial', resultado de um processo de domesticação e reinterpretação da natureza.

O "pão cigano", juntamente com roscas e bolos, constitui um elemento fundamental, preparado semanalmente para assegurar o café da manhã da família. Hortênsia (54 anos) detalha essa prática, afirmando que faz pão, rosca e bolo todo sábado "pra durar a semana toda", garantindo assim o café da manhã de sua família sem precisar recorrer a mercados. A técnica de manutenção da "isca" (fermento natural), um saber técnico partilhado entre gerações, como relata Dália, 22 anos, que recebeu a primeira isca de sua mãe, evidencia a continuidade de um saber-fazer tradicional e a importância da autossuficiência. Este ato de criar o próprio pão a partir de uma isca herdada é a materialização da ideia de que "comida é cultura quando produzida, porque o homem não utiliza apenas o que encontra na natureza [...] mas ambiciona também criar a própria comida" (Montanari, 2013, p. 15).

O "macarrão com sardinha e batata", mencionado por Lirio, 21 anos, e a sardinha assada com pimentões e tomates, descrita por Yasmim, 54 anos, apontam a relevância desse peixe em particular na alimentação da comunidade em questão, como uma proteína acessível e cotidiana, favorecida pela proximidade de uma lagoa. Yasmim (54 anos) reforça que a sardinha é a "carne nossa de todos os dias", por ser um prato barato e acessível.

As sopas são igualmente centrais, apresentando-se como pratos versáteis e nutritivos. Destacam-se a "sopa de feijão branco", a "sopa de feijão com beldroegas" e a "sopa de agrião com ovos escalfados", que, segundo Violeta (51 anos), são as prediletas de sua família, valorizadas por serem "de caldos e bem molhadinha". A "sopa de orapronobis" é descrita por Girassol, 55 anos, como um prato que "sustenta bastante quando não temos carne", revelando sua função estratégica em períodos de maior dificuldade econômica.

O feijão, preparado como "feijão furadinho com pedaços de carne", e o arroz branco cozido diariamente, completam a base alimentar que sustenta as famílias, carregando, como aponta Simon (2019, p. 18), "vestígios dos padrões de permanências e mudanças dos hábitos e das práticas alimentares".

As técnicas de preparo na culinária cigana revelam um profundo conhecimento dos ingredientes e uma adaptação aos recursos disponíveis, unindo tradição e pragmatismo. A cozinha, neste contexto, afirma-se como uma verdadeira “instituição [...] com normas e regras próprias, frequentemente interiorizadas sem consciência explícita” (Goody, 1995, p. 38). A panificação artesanal é um pilar desta cozinha, centrada na perpetuação da “isca”, o fermento natural que exige cuidado contínuo para não ser perdido e é a alma do pão, da rosca e do bolo feitos semanalmente. Hortênsia, 54 anos, e Dália, 22 anos, enfatizam a importância de manter a isca, uma prática que garante a autonomia alimentar e reforça os laços familiares, já que a isca original muitas vezes é herdada da mãe ou da sogra.

Outra técnica recorrente é o uso de cozidos lentos e sopas substanciais, como a “sopa de feijão com funchos e erva doce” ou o “feijão furadinho”, que maximizam o rendimento dos ingredientes e extraem o máximo de sabor. O uso abundante de ervas silvestres e do quintal, como beldroegas, funcho, erva-doce e ora-pro-nobis, não apenas tempera, mas enriquece nutricionalmente os pratos, como aponta Cherry, 57 anos: “são saborosas e também de grande valor, muito nutritivo”. A comparação cultural torna-se explícita na fala de Camélia, 27 anos, que, por trabalhar em uma churrascaria, distingue sua prática atual da tradicional: “prefiro manter as comidas dos moradores, até meu tempero é mais do jeito que os moradores gostam”. Essa declaração evidencia a existência de um “tempero cigano” específico, um conjunto de sabores e técnicas que define a identidade culinária da comunidade, em contraste com a comida “dos gajão” (não ciganos). Este “tempero” funciona como uma gramática social, na qual cada elemento adquire significado em uma estrutura simbólica (Montanari, 2013, p. 165). A transmissão desse saber é um elemento crucial, sendo a figura da sogra central neste processo. Rosa (25 anos) afirma que aprendeu a cozinhar com a sogra, pois as mulheres devem cozinhar “de acordo com os gostos dos maridos e também da nossa nova família”. Este aprendizado é um rito de passagem que demonstra como “os modos de produção de alimentos e os preparos de comidas envolvem múltiplos saberes que estão imbricados na ação do trabalho” (Simon; Ploia; Moretti, 2023, p. 11), reforçando relações de gênero e poder no espaço doméstico, como salientado por Contreras (2011) e Mintz (1985). Essa tradição é tão forte que Lily, 35 anos, indica que se deixam “os temperos da mae pois os filhos delas gostam mais da comida da mae dele e seguimo a risca conforme elas nos ensinam quando casamos”.

Certos pratos transcendem a alimentação diária e se tornam marcadores de identidade em eventos rituais, festivos e religiosos, carregando consigo uma carga simbólica que reforça os laços comunitários e celebra a cultura cigana. Nesses momentos, fica evidente que “os alimentos adquirem significados que vão muito além de seu valor nutricional ou utilitário, sendo carregados de símbolos, valores sociais e afetivos” (Contreras, 2011, p. 49). O “frango com páprica e arroz empapado” ganha um toque especial com a adição de uvas passas, sendo reservado para ocasiões especiais como as festas de fim de ano e a Páscoa, como relata Orquídea, 28 anos. Ela também menciona que o prato é utilizado no “primeiro dia de ceia na igreja evangélica a qual frequento”, demonstrando a integração de tradições culinárias em novos contextos religiosos. As memórias de Hortênsia (54 anos) revelam pratos específicos do ciclo natalino, como o “feijão do Natal ou feijão do guizo”, preparado na véspera com feijão manteiga, cebola cravejada de cravos, vinagre e bacalhau desfiado. Ela também descreve o bacalhau com couves do dia 24 de dezembro, que se diferencia do prato português por levar “bastante alho picado, pickles e ovos cozidos, tudo alagado em azeite”. As tortilhas, especialmente as de espargos silvestres, e as “Favas à pastagem” — um guisado robusto com bacon, chouriço e toucinho — são consideradas por Melissa, 74 anos, como preparações mais elaboradas e caras, destinadas a momentos especiais, como a recepção de “ciganos de outras cidades que vem nos visitar”. Este ato de oferecer pratos específicos a visitantes reforça a hospitalidade como um valor central e utiliza a comida como uma forma de honrar o convidado, materializando, como observa Poulain (2004, p. 91), as “tradições, as distinções e as estratégias de sociabilidade” no espaço da cozinha. O consumo de bebidas também assume um caráter ritualístico. O “chai com álcool”, por exemplo, é reservado por Íris, 26 anos, para “ocasiões especiais”, contrastando com o consumo cotidiano da bebida sem álcool. Para Tulipa, 31 anos, o consumo de chai no sábado é “sagrado”, pois marca o dia em que o marido tem mais tempo para ficar em casa, associando a bebida a um ritual de intimidade conjugal. Nessas práticas, o ato de “comer” se distingue de “alimentar-se”, implicando pertencer a um universo de “atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações” (Simon, 2019, p. 18).

Ingredientes específicos funcionam como eixos da culinária cigana, carregados de significados que ultrapassam seu valor nutricional, conectando-se a crenças, rituais e à própria identidade do grupo. Este processo ilustra perfeitamente como “os valores de base do sistema alimentar não se definem em termos de ‘naturalidade’, mas como

resultado e representação de processos culturais” (Montanari, 2013, p. 15). O pequi emerge como o ingrediente de maior destaque simbólico, sendo descrito por Hortênsia, 54 anos, como um "alimento sagrado". A espera ansiosa pela sua chegada, como expressa Cravo, 25 anos, e a descrição da época de sua colheita como um "tempo de fartura" por Violeta, 28 anos, sublinham sua importância econômica e cultural. A preparação de conservas de pequi para durar o ano todo, mencionada por Hortênsia (Perla), 32 anos, demonstra um esforço consciente para estender essa abundância sazonal, garantindo a presença de um sabor identitário na mesa ao longo do ano. O ovo também detém um status especial, sendo considerado "sagrado na culinária cigana" por Margarida, 65 anos. Ela recorda o conselho de sua mãe sobre a importância de sempre ter ovos em casa, não apenas por ser um alimento barato e versátil, mas por sua função simbólica de "fortalecer nossos maridos". Essa crença é corroborada por Violeta, 51 anos, que atribui aos ovos escalfados em sopa de agrião a capacidade de "melhorar nossa vitalidade, fortalece os homens não deixando brochar". Além dos ingredientes, as fases da lua são consideradas importantes para o preparo dos alimentos. Segundo as memórias de Lirio (21 anos), sua mãe ensinava que "devemos saber o que cozinhar em cada lua", atribuindo à Lua Nova, por exemplo, uma boa energia para projetos culinários de resultados imediatos. Essa prática reforça a comida como *res non naturalis*, onde a cultura impõe sua própria lógica sobre a natureza (Montanari, 2013). As ervas silvestres, como o ora-pro-nobis, as beldroegas e os espargos, não são apenas comida, mas também remédio. Tulipa, 31 anos, afirma que o ora-pro-nobis "ajuda a combater muitas infecções e também serve de remédios", integrando culinária e práticas de saúde popular. Todos esses saberes demonstram que a cozinha é um espaço de "invenção, onde o passado é reinterpretado a cada gesto, a cada receita, a cada escolha de ingredientes" (Giard, 1994, p. 217).

A vida alimentar da comunidade cigana é profundamente marcada pela sazonalidade e por um ritmo que alterna períodos de fartura e escassez, influenciando diretamente a dieta, a economia e as práticas sociais. A colheita do pequi, que ocorre nos últimos meses do ano, entre setembro e novembro, é o evento sazonal mais significativo, repetidamente descrito como uma "época de fartura na comunidade inteira". Durante este período, o pequi se torna onipresente, consumido "todos os dias" e preparado de diversas formas: com arroz, com frango ou puro. Além do consumo, a colheita representa uma importante fonte de renda, como relata Hortênsia (54 anos), que

afirma: "nos vendemos pros moradores todos os anos". Esta atividade econômica coletiva reforça a percepção de abundância. A menção à jurubeba, na fala de Violeta, 28 anos, também aponta para a exploração de outros recursos sazonais que complementam a alimentação e a renda.

Em contrapartida, os relatos revelam a consciência da escassez. Rosa (25 anos) resume essa dualidade ao dizer: "Tem dia que tem farfurão outro dia só o pão mermo". A disponibilidade de itens básicos como café e carne pode ser incerta, cozinhando-se "quando tem". Azaléia (20 anos), que não é cigana de nascimento, recorda com mais intensidade essa dificuldade: "passamos muitas dificuldades e as vezes iam dormir pra matar a fome. Muito difícil comer carne quando era criança". Em momentos de maior necessidade, ingredientes como o ora-pro-nobis assumem um papel crucial, como destaca Girassol, 55 anos, ao dizer que a sopa feita com a planta "sustenta bastante quando não temos carne". Neste cenário, a cozinha se revela como um espaço de resistência e criatividade, onde, como aponta Luce Giard (1994, p. 221), "o fazer cotidiano é um espaço de liberdade e criação[...] é ali que se reinventam táticas de sobrevivência, prazer e sentido". Essa alternância entre abundância e escassez molda as estratégias alimentares, exigindo das mulheres um conhecimento profundo sobre o aproveitamento integral dos alimentos, a utilização de plantas espontâneas e as técnicas de conservação, como a produção de conservas de pequi, para mitigar os períodos de menor disponibilidade de recursos. Tais práticas são a expressão de uma inteligência adaptativa que transforma a necessidade em virtude, reafirmando o papel da cozinha como um *locus* de invenção e resiliência (Giard, 1994).

Em conclusão, a análise das comidas, ingredientes e bebidas na cultura cigana revela um repertório culinário marcado pela criatividade, pela capacidade de ressignificação dos recursos disponíveis e pela força simbólica atribuída a cada alimento e bebida. O pão, o macarrão com sardinha, as sopas de ervas, o pequi, os ovos e as preparações de arroz compõem um cardápio que reflete tanto a herança ancestral quanto as dinâmicas adaptativas impostas pela sazonalidade e pelas condições socioeconômicas. As bebidas, como o chai, assumem papel ritualístico e de coesão familiar, demarcando momentos de celebração e de reforço dos vínculos afetivos. Assim, os ingredientes e as práticas de preparo não apenas alimentam o corpo, mas também preservam saberes, fortalecem a identidade e reafirmam os valores da comunidade cigana, tornando a comida um poderoso marcador cultural e um elo vital entre gerações.

4.2 Rituais, normas e significados simbólicos do Comer

Este tópico aborda de maneira aprofundada os rituais, normas e significados simbólicos que envolvem o cozinhar e o comer nas práticas alimentares das mulheres ciganas. Propõe-se a analisar como essas ações constituem uma verdadeira “gramática alimentar” — termo cunhado por Simon, Ploia e Moretti (2023) —, na qual os gestos, ritos e regras relacionados à alimentação são centrais na construção e manutenção da identidade, da coesão e da memória coletiva da comunidade. Ao destacar o papel das mulheres como guardiãs desses saberes, evidencia-se como o preparo dos alimentos, o respeito às normas de pureza, a ordem de servir à mesa, os tabus alimentares e a celebração dos ciclos festivos compõem um sofisticado sistema de valores e significados. Neste universo, o cozinhar cada refeição torna-se expressão de pertencimento, de resistência e de transmissão de ensinamentos, integrando práticas cotidianas e rituais que asseguram a continuidade cultural cigana.

Este “trabalho invisível” é, na verdade, uma forma de esforço cultural significativo para a reprodução da identidade, da memória e da coesão comunitária. Fundamentando-se em Simon (2019, p. 23), compreendemos que adentrar ao campo científico da alimentação e suas práticas alimentares implica reconhecer que

realizar um estudo sobre a alimentação não implica apenas descobrir o que as pessoas comiam, do que se alimentavam e como se alimentavam, implicando também na identificação e compreensão das inter-relações que constituem os hábitos e as práticas de alimentação” (Simon, 2019, p. 23).

É precisamente essa teia de inter-relações que esta análise busca desvendar. As práticas alimentares, longe de serem atos arbitrários, seguem esse entendimento de uma “gramática” cultural fundamentada a partir de um conjunto de rituais, normas e proibições que estruturam as relações sociais e definem os contornos da identidade coletiva.

Um dos pilares basilares desta gramática é o ritual de purificação corporal que antecede o ato de cozinhar, constituindo um eixo estruturante do universo alimentar. A recorrência e a rigidez deste costume são amplamente evidenciadas nos depoimentos, que se repetem com a força de um mantra, indicando sua centralidade. As vozes manifestadas através dos registros textuais são evidentes: “Fazer a comida

depois de banha” (Hortênsia, 32 anos), “Não fazer armoço sem banhar” (Violeta, 28 anos), “Tomar o banho antes de começar a cozinhar” (Melissa, 74 anos), “Não cozinhar sem tomar banho” de (Cherry, 57 anos), “Não fazer comida se não tiver tomado banho” (Dália, 22 anos). Essa particularidade é reforçada por Yasmim (54 anos) quando enfatiza a continuidade da prática, afirmando que “continua igual” em sua família, atravessando gerações. Estes registros evidenciam que a purificação não é uma escolha individual, mas uma norma coletiva que baliza a entrada da mulher no espaço simbólico da cozinha.

A insistência na regra do banho, identificada de modo quase ritualístico, não pode ser entendida apenas como preocupação com a higiene. Sob a ótica de Mary Douglas (1976), trata-se de um rito de passagem, no qual a mulher se descola de um estado cotidiano ou “impuro” para um estado ritualmente “puro” e apto para o exercício do cozinhar. Para Douglas (1976, p. 7) a noção de impureza pode ser entendida como

[...] uma ofensa contra a ordem. Eliminando-a, não fazemos um gesto negativo; pelo contrário, esforçamo-nos positivamente por organizar o nosso meio. [...] Não há aqui nada de temeroso ou de irracional. O gesto que fazemos é criativo, o que tentamos é relacionar a forma e a função, impor uma unidade à experiência.

Portanto, o ritual do banho antes de cozinhar, identificado nos registros, transcende a higiene física: trata-se de um rito de passagem e incorporação de uma ordem simbólica que separa o profano do sagrado – no caso, o cotidiano da mulher e o espaço da cozinha, carregado de significado social e identitário.

Ainda conforme Douglas (1976, p. 7),

os rituais de pureza e de impureza dão uma certa unidade à nossa experiência. Longe de serem aberrações que afastam os fiéis do fim da religião, são atos essencialmente religiosos. Por meio deles, as estruturas simbólicas são elaboradas e exibidas à luz do dia.

Assim, o banho antes de cozinhar, reiterado nas narrativas, indica uma ordem ritualística como também uma ordem coletiva, que “não se condiciona exclusivamente à escolha individual, mas constitui uma norma compartilhada e socialmente reforçada” (Lody, 1977, p. 39). As práticas e atitudes, operam como simbologias que removem a mulher do estado profano e a transicionam para um estado ritualmente adequado para manusear o alimento, transformando-o em comida, que é um potente meio de transmissão de sustento físico e simbólico. Esta prática cultural constitui uma forma de

governança corporificada, uma regra não escrita, mas inscrita no próprio corpo feminino, que se torna o principal guardião da ordem simbólica da comunidade. A "pureza" da mulher que cozinha torna-se uma ação de pureza e integridade de todo o grupo social. Uma mulher "impura" na cozinha representaria uma contaminação simbólica, uma ameaça à coesão do corpo social.

A prática e a partilha deste saber são explicitadas no depoimento de Tulipa (31 anos), que ressalta o papel da sogra no ensino das regras do banho e do preparo: "Minha sogra ensinou tudo, inclusive tomar banho antes de mexer na comida". Este registro ilustra como esses saberes são partilhados e reforçados por mulheres mais velhas, garantindo a reprodução da ordem simbólica. Desse modo, cada refeição inicia-se com um gesto liminar que atualiza e reafirma a fronteira entre o profano e o sagrado, operando uma passagem que transforma o corpo da mulher e a legitima como agente do cuidado e da proteção familiar.

A gramática alimentar cigana se desdobra com igual atenção e cuidado na organização social à mesa. A análise dos registros permitiu identificar que as mulheres deixam claro que a comensalidade, longe de ser uma simples partilha, obedece a um conjunto de rituais de poder, que se manifestam a partir da ordem de servir e de comer reproduzindo e reforçando hierarquias sociais e de gênero. A narrativa de Azaléia (20 anos) é um retrato contundente dessa estrutura: "Primeiro comem o marido, depois as crianças e por último eu". Esta sequência hierárquica reflete uma estrutura patriarcal naturalizada, igualmente expressa por Rosa (25 anos) e Hortênsia (32 anos): "Colocar a comida no prato pro marido, comer só quando o marido chegar em casa". O gesto de servir o marido primeiro aparece como prática recorrente em diferentes famílias, como pontuou Camélia (27 anos): "Aqui em casa, sempre faço o prato do meu marido antes, ele é quem começa a refeição".

Esses elementos mostram como o cotidiano alimentar se constitui num palco de performatização dos múltiplos papéis sociais. Este conjunto de práticas pode ser analisado através do conceito de *habitus* de Pierre Bourdieu (1987), ou seja, como disposições incorporadas que moldam a percepção e a ação, tornando a desigualdade uma "ordem natural". Não se trata de uma decisão consciente tomada a cada refeição, mas de um saber-fazer e saber-ser profundamente arraigado, percebido como a forma correta e natural de agir. A partilha intergeracional deste *habitus* é explicitamente demonstrada no registro de Lírio (21 anos): "Desde pequena, minha mãe ensinou que a gente deve respeitar o marido, servir ele primeiro, só depois pensar na gente". Aqui,

percebemos que a prática alimentar se revela como uma pedagogia de gênero, conforme também aponta Ventura (2004), ensinando às novas gerações seu lugar na estrutura social.

Nesse contexto, o ato da mulher comer por último não é apenas um sinal de seu status inferior; é o ato que valida toda a refeição como uma ação social bem-sucedida. Ao servir a todos e garantir que a ordem social seja respeitada, ela cumpre seu papel de promoção da harmonia no espaço doméstico. Sua própria fome é subordinada à manutenção da estrutura cultural e social. Ela é, paradoxalmente, a que prepara, que inicia o ritual ao servir e a última a comer, que conclui o processo, exercendo um papel de organização que, no entanto, serve para reforçar uma estrutura patriarcal que a posiciona no final da hierarquia comensal.

Além disso, constatamos que as práticas alimentares também funcionam como poderosos instrumentos que estabelecem e mantem as fronteiras simbólicas da comunidade cigana, definindo quem pertence ao grupo e quais são os valores que o unem.

No plano dos interditos alimentares, observamos na cultura alimentar cigana a imposição de proibições que atuam como balizes simbólicas para o grupo. Um dos exemplos mais significativos identificados é a regra de “não comer carne no dia de velórios”, como mencionado por Azaléia (20 anos) e reafirmado por Melissa (74 anos), que enfatiza: “É uma coisa que não mudou e não vai mudar. É [comer] a carne no dia que morre alguém”. Este tabu funciona como um código moral inegociável que reforça a cosmologia do grupo. A transgressão não é vista como uma simples quebra de dieta, mas como uma “falta de respeito”, como aponta Cravo (25 anos), ameaçando a coesão moral da família. Nos termos de Douglas (1976), a abstenção da carne em um momento de luto reforça a fronteira simbólica entre a vida e a morte, o mundo dos vivos e o dos mortos, mantendo um pilar fundamental da ordem cósmica do grupo.

Se os tabus definem as fronteiras da comunidade através da restrição, as festas as reafirmam através da abundância e da partilha. O ciclo das festas – casamentos, batizados, aniversários e datas religiosas – representa momentos privilegiados de intensificação da partilha, de afirmação da identidade e de atualização das tradições. Nesses momentos, a comunidade se reúne para celebrar sua identidade e seus valores, e a comida desempenha um papel central. Nas palavras de Margarida (65 anos), “durante a festa é ainda comum a mulher cigana se apresentar com vários vestidos

de gala onde predominam os cores e o requinte (...) um casamento representa riqueza e muita lindeza”.

A preparação para essas celebrações mobiliza todo o repertório de saberes culinários das mulheres. Pratos especiais como doces artesanais, pães trançados, arroz de festa e bolos decorados são preparados em grande quantidade, frequentemente na cozinha da matriarca ou nos quintais das casas. Este trabalho coletivo não apenas demonstra o conhecimento técnico-prático, mas, sobretudo, reafirma o sentido de pertencimento, solidariedade e orgulho de grupo, gerando uma forma de conexão coletiva que fortalece e reafirma os laços sociais e comunitários.

Em síntese, os rituais, normas e significados simbólicos do cozinhar e comer na cultura cigana evidenciam a complexidade das práticas alimentares enquanto expressão e preservação da identidade coletiva. Ao analisar desde o ritual do banho — entendido como rito de passagem e de purificação simbólica — até a ordem de comensalidade e os tabus e festas alimentares, fica claro que a alimentação cigana é permeada por um conjunto de códigos e performances sociais que transcendem a simples nutrição. Essas práticas, transmitidas intergeracionalmente e perpetuadas principalmente pelas mulheres, fortalecem a coesão interna do grupo, regulam as relações de gênero e reafirmam valores culturais diante dos desafios externos. Assim, a comida cigana se consolida não apenas como sustento físico, mas o lugar privilegiado de construção de sentidos, negociações de poder e celebração da vida em comunidade.

4.3 Partilha de saberes sobre a alimentação em mulheres ciganas

O presente tópico dedica-se à análise das formas de partilha e transmissão dos saberes alimentares entre as mulheres ciganas, entendendo que o universo alimentar deste grupo não se resume apenas à execução técnica de receitas, mas se sustenta na dinâmica intergeracional de compartilhamento de conhecimentos, valores e práticas. Aqui, investigam-se os modos como o aprendizado ocorre — pela observação, participação, diálogo, afeto e ritualidade — e como esses processos formam uma gramática alimentar singular, marcada por criatividade, memória coletiva e constante negociação entre tradição e reinvenção. Fundamentando-se em autores como Ploia (2024), Simon, Ploia e Moretti (2023) e Montanari (2013), o texto evidencia a centrali-

dade da cozinha como espaço privilegiado de pertencimento, construção de identidades e reprodução dos valores culturais, revelando o papel estratégico das mulheres como guardiãs e mediadoras do saber-fazer culinário cigano.

O universo alimentar cigano não se esgota na execução das práticas; ele se sustenta na transmissão e na partilha dos saberes, fundamentos que permitem a continuidade e a reinvenção das tradições. Este processo dinâmico de partilhas de saberes, marcado tanto pela tradição quanto pela reinvenção, pelo ritual quanto pela criatividade. No tópico anterior aprofundamos o olhar sobre os ritos e práticas do cotidiano, considerando esse contexto torna-se imprescindível analisar como se desvela a transmissão e a partilha dos saberes relacionados aos rituais, normas e significados simbólicos do comer entre as mulheres ciganas.

Nesse âmbito, com base em Ploia (2024, p.12), concordamos que os saberes “[...]se manifestam, principalmente, na/pela partilha, observação, prática, sentidos, organização, cuidado, ensino, diálogo, contradição, criticidade, autonomia, pergunta, manualidade, práxis, sistematização, aproveitamento integral dos alimentos e adaptação”. Assim, o cotidiano da cozinha cigana emerge como verdadeiro espaço de partilha, pertencimento e construção de identidades, onde diferentes gerações se conectam por meio da comida, da memória e da convivência. Esse processo, marcado por múltiplas camadas de sentidos, evidencia não apenas o ensino de técnicas e receitas, mas sobretudo a formação de uma memória coletiva e a reprodução de valores essenciais para a manutenção da identidade do grupo.

O aprendizado e a transmissão dos saberes culinários ocorrem por meio de processos complexos e intergeracionais. Os registros evidenciam que o ensino das técnicas, receitas e rituais da cozinha se dão predominantemente pela observação, diálogo, imitação e participação. O processo não é linear. A partilha dos saberes culinários entre as mulheres ciganas ocorre predominantemente de modo informal, valorizando a observação, a repetição, a participação e a oralidade. Como reforça Lírio (21 anos), “eu aprendi a cozinhar com a minha mãe, com minha tia e com minha avó”, Azaléia (20 anos), “aprendi a cozinhar com a minha mãe e minhas irmãs, pois a minha mãe saiu pra trabalhar, deixava minhas irmãs que tinha que cuidar da gente”. Camélia (27 anos) reforça essa perspectiva familiar direta: “Aprendi a cozinhar com a minha mãe e não ensinei ninguém a cozinhar ainda”, enquanto Lily (35 anos) sublinha o papel afetivo da avó em sua formação culinária: “Aprendi a cozinhar com a minha vó. Minha vó era uma mulher boa (...) A minha avó sempre teve muita paciência comigo

(...) e tenho orgulho de falar isso”. Esses exemplos reiteram que os saberes culinários são também saberes da experiência e da prática cotidiana, profundamente ligados às relações familiares e ao contexto social em que são produzidos e compartilhados (Simon; Ploia; Moretti, 2023).

Melissa (74 anos) destaca a processualidade dessa dinâmica: “nossas filhas geralmente não aprendem a cozinhar com a gente. Elas começam a cozinhar com as sogras”, revelando a importância dos laços de casamento na transmissão do conhecimento. Rosa (25 anos) ilustra esse percurso: “Aprendi a cozinhar com a minha sogra, pois temos que cozinhar de acordo com os gostos dos maridos e também da nossa nova família”. Esse movimento revela não apenas a adaptação às regras da nova casa, mas uma dimensão de resistência sutil, pois muitas vezes a nora traz consigo repertórios próprios que negocia, adapta ou ressignifica ao incorporar elementos do paladar do marido e da sogra. Orquídea (28 anos) reforça essa centralidade: “Aprendi a cozinhar com a minha sogra. Me casei muito nova, tinha apenas 11 anos (...) Nós somos 3 noras e ela ensinou todas as noras a cozinhar com o tempero dela”. Essas perspectivas trazem à tona a ideia do saber prévio ao casamento como uma exceção importante, contudo, evidenciam como esse saber-fazer deve ser instrumentalizado enquanto uma prática de reprodução social e de manutenção da coesão familiar. Já Hortênsia (32 anos) expressa resistência à imposição tradicional: “Não gosto de cozinhar (...) cozinho para a sobrevivência. Hoje eu trabalho fora e consigo é comer a comida do lado de fora (...) aprendi a cozinhar, foram com a minha mãe”. Com base em Frigotto (2009) Simon, Ploia e Moretti (2023), concordamos que a relação entre trabalho-educação-alimentação desempenhado nas cozinhas das mulheres ciganas como observamos transcende o ato de preparar alimentos, constituindo-se em espaço privilegiado para o desenvolvimento de consciências críticas e coletivas. As escritas delas refletem essa dimensão educativa, demonstrando que o aprendizado culinário também é um processo político e socialmente situado. Portanto, as experiências demonstram que as aprendizagens envolvem observação, adaptação e criatividade, mobilizando uma pluralidade de repertórios culturais, além de relevar as dinâmicas que se manifestam na partilha dos saberes culinários atuando como espaço de negociação na família.

A transmissão dos saberes culinários na comunidade cigana se dá por meio de um processo pedagógico imersivo e contínuo, que começa na infância. Desse modo, em diversas famílias, a mãe ensina as filhas desde pequenas, envolvendo-as na rotina

da cozinha, solicitando ajuda para separar ingredientes, observar o preparo dos temperos ou modelar pães. Como destaca Simon, Moretti e Ploia (2023, p. 129), essas habilidades práticas e técnicas culinárias são frequentemente transmitidas de geração em geração, especialmente entre mulheres na família, reforçando laços afetivos e sociais. Essa dimensão formativa é marcada não só pelo conteúdo técnico, mas pelo afeto, pelo elogio, pelo toque e pelas histórias compartilhadas enquanto se cozinha.

A partir dessa imersão cotidiana, é possível observar que no universo alimentar cigano, convivem e se entrelaçam diferentes tipos de saberes, formando uma gramática alimentar própria (Simon, Moretti e Ploia, 2023, p. 132). A camada mais evidente dessa gramática é o saber técnico, presente no domínio das receitas, nos modos de preparo e no domínio dos pontos de cocção, frequentemente ensinados por observação direta e correção em tempo real. Tulipa (31 anos) relata: “Aprendi com a minha mãe a fazer pão, depois minha sogra me ensinou a fazer o arroz do jeito da família do meu marido”. A narrativa de Orquídea (28 anos) reforça a existência de uma hierarquia nesse aprendizado: “Arroz é coisa séria. Aqui cada uma faz do jeito que aprendeu, mas a sogra que manda no tempero. Só depois que ela aprova a gente faz sozinha”. Esse processo está em consonância com Montanari (2013, p. 66), para quem “a transmissão técnica culinária é oral, corporal e coletiva, perpetuando estilos e regras que definem identidades”.

Contudo, para além do domínio técnico, que pressupõe condições ideais, o saber prático emerge na capacidade de improvisar diante da falta de recursos, evidenciando o protagonismo feminino na gestão da cozinha cotidiana. Melissa (74 anos) conta: “Às vezes falta alguma coisa e a gente inventa com o que tem, faz bolo sem leite, feijão sem carne, cada uma tem um jeito”. Lírio (21 anos) reforça: “Aqui a gente não perde comida, sempre tem um jeito novo de aproveitar o que sobrou, é só saber misturar.” Essa capacidade de adaptação criativa, se constrói a partir das reinvenções diárias que respondem às adversidades, preservando autonomia e memória social, demonstrando um processo fundamental das mulheres na garantia da segurança alimentar da família.

Essa dimensão prática, no entanto, não se desvincula de uma carga emocional. Pelo contrário, ela é atravessada pelo saber afetivo, que se materializa nas memórias, nas receitas de família e nos sentimentos que envolvem a cozinha. Lily (35 anos) diz sentir “orgulho de falar que aprendeu com a avó”, enquanto Cravo (25 anos) revive a infância ao descrever os domingos de produção coletiva de pães e doces, revelando

que o alimento é também linguagem de afeto e pertencimento. Nesse sentido, as práticas alimentares se constituem como uma potente narrativa da memória social, onde cada prato conta uma história e reconecta os sujeitos ao seu passado (SIMON; MERLO; PILLA, 2024).

A conexão entre comida, memória e identidade é expressa de forma marcante por Azaléia (20 anos): “Quando faço a comida igual da minha mãe, parece que ela tá comigo. O cheiro traz saudade e alegria.” Este relato exemplifica como a memória afetiva alimentar proporciona conforto e sentido ao evocar pessoas e lugares, não sendo um elemento estático, mas algo que “requer da rememoração, através das práticas alimentares para continuar existindo ontologicamente nos sujeitos” (Simon; Merlo; Pilla, 2024, p. 16). Tal percepção alinha-se ao que Montanari (2013, p. 51) destaca ao afirmar que “as cozinhas familiares são espaços privilegiados para a transmissão de afetos, símbolos e valores, além das técnicas”, pois é no gesto de recriar um sabor que a memória se torna presente e o laço afetivo é reafirmado.

Finalizando essa estrutura de saberes, destacamos a dimensão ritualística, que eleva as práticas alimentares do plano doméstico para o cosmológico/ancestral. O saber ritualístico, por sua vez, regula o que pode ou não pode ser feito: o banho obrigatório antes de cozinhar, o respeito à ordem de servir, o tabu da carne no luto e as regras de pureza e de separação entre o sagrado e o profano. Essas normas atribuem ao processo do cozinhar e do alimento uma dimensão simbólica, integrando práticas cotidianas e espirituais. Nesse contexto, a comida e a cozinha operam com uma natureza similar à da linguagem, onde as regras, valores e simbolismos se tornam códigos de comunicação que expressam a identidade de um grupo (Simon; Ploia; Moretti, 2023). O ato de comer, portanto, transcende a nutrição para se tornar um ato social, constituído por “atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações” (Santos, 2005, p. 12).

Camélia (27 anos) relata: “Tem regra pra tudo: não pode mexer com panela antes de tomar banho, e carne em velório nem pensar. Isso é respeito e tradição.” Sua fala evidencia como essas regras não são arbitrárias, mas sim a manifestação de uma “estrutura subjacente” que pode ser apreendida e que revela as características da sociedade cigana (Amon; Menasche, 2008).

Fica evidente, portanto, que essas diferentes categorias de saberes se articulam de forma indissociável nas práticas cotidianas das mulheres ciganas, reforçando não apenas o aprendizado técnico, mas também o pertencimento, a

solidariedade e a coesão do grupo. Nesse complexo entrelaçamento, as práticas alimentares tornam-se um campo para a expressão de significados, emoções, visões de mundo e identidades, sendo fruto da transformação cultural que as mulheres imprimem aos alimentos. A cozinha se revela, assim, como o lugar onde a técnica, a necessidade, o afeto e o sagrado se encontram para dar forma e sentido à vida comunitária. Constitui-se, portanto, em um ambiente multifacetado que permite o compartilhamento de saberes, a construção de laços e a recriação de vivências que transcendem o ordinário, resgatando um sentido de dignidade e humanidade para o grupo (Simon; Merlo; Pilla, 2024).

Em síntese, a análise das práticas alimentares das mulheres ciganas revela a existência de uma complexa “gramática alimentar”. Este sistema cultural opera por meio de rituais de pureza que sacralizam o espaço da cozinha, performances de hierarquia que naturalizam a ordem social, interditos e celebrações que demarcam as fronteiras da comunidade, e uma dinâmica de saberes diversos. A cozinha, neste contexto, se confirma como um espaço privilegiado onde a cultura é vivida, negociada e partilhada.

Ao longo desta análise, emergiu o entendimento da cozinha para além da produção, partilha e do comer. Mas como um espaço simultâneo de subordinação e negociação. Se, por um lado, as mulheres reproduzem normas patriarcais através da etiqueta comensal, por outro, é precisamente através de seu trabalho invisibilizado que elas se tornam as principais autoras e guardiãs da cultura alimentar. Elas administram as regras, criam redes de solidariedade e reciprocidade, preservam a memória afetiva e mediam as transformações na sua cultura alimentar. Este protagonismo, embora exercido em um domínio tradicionalmente feminino e doméstico, é fundamental para a resiliência e a coesão do grupo.

Portanto, a análise da partilha de saberes alimentares entre mulheres ciganas revela um processo multifacetado, nos quais os conhecimentos técnico, prático, afetivo e ritualístico se entrelaçam para dar sustentação à identidade do grupo e à coesão comunitária. A transmissão desses saberes, como demonstramos ao longo do texto, ancorada no cotidiano familiar e nas relações intergeracionais, extrapola o ensino de receitas e técnicas, integrando sentimentos, memórias e valores que reforçam a solidariedade e a autonomia das mulheres. A cozinha cigana emerge, assim, como um espaço dinâmico de resistência, negociação e invenção, onde a partilha de saberes é também um exercício de agência, fortalecimento da cultura e

afirmação do protagonismo feminino. Dessa forma, compreender os processos de transmissão dos saberes culinários é fundamental para reconhecer o papel da alimentação como eixo estruturante da vida social e da memória coletiva cigana.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

As implicações deste estudo transcendem a descrição das narrativas textuais. Conforme sublinham Simon, Ploia e Moretti (2023, p. 11), concordamos que

ao visibilizar os saberes do trabalho das mulheres de/em práticas alimentares, [estamos] contribuir com as discussões no campo da Educação, anunciando e defendendo que a Educação transcende o espaço institucionalizado de formação e se dá em partilha e diálogo em diferentes espaços e contextos sociais.

Este trabalho, portanto, é também um ato de reconhecimento político e pedagógico. Ele desafia noções restritas sobre onde o "conhecimento" e a "educação" residem, argumentando que as práticas cotidianas na cozinha cigana constituem uma forma profunda de pedagogia cultural. Estudar essas práticas é, em última instância, lançar luz sobre os mecanismos pelos quais os grupos humanos constroem e mantêm suas identidades e produzem sentidos coletivos, revelando a "riqueza plural dos modos de viver e alimentar-se de cada povo".

Ao findar esta jornada investigativa, que se debruçou sobre o universo alimentar das mulheres ciganas da comunidade de Caldas Novas-GO, emerge um sentimento de dever cumprido e, simultaneamente, de reconhecimento da vastidão do campo que se descortinou. A presente dissertação partiu de uma inquietação central, materializada na pergunta: como se manifesta a partilha de saberes de mulheres ciganas nas práticas alimentares? Para trilhar o caminho em busca de respostas, estabelecemos como objetivo geral compreender a caracterização dos processos de partilha desses saberes, desdobrando-o em objetivos específicos que visavam mapear as práticas alimentares e suas dinâmicas de mudança e permanência, buscando compreender seus rituais e significados simbólicos e, por fim, identificar os saberes propriamente ditos.

A trajetória percorrida ao longo destes capítulos não foi apenas um exercício acadêmico, mas um mergulho profundo em um cosmos de significados, onde a comida transcende a matéria para se tornar linguagem, ritual, memória e resistência. As escritas narrativas, produzidas ao longo do processo educativo na Educação de Jovens e Adultos (EJA), revelaram-se através do lápis/da caneta em cadernos as múltiplas vozes e experiências, permitindo que as próprias mulheres fossem as protagonistas na enunciação de sua cultura. A metodologia de sistematização e

organização apoiada na Análise Textual Discursiva (ATD), por sua vez, foi a ferramenta metodológica que nos permitiu organizar essa "tempestade de luz" e porque não de saberes e sabores, desconstruindo para reconstruir os sentidos e, assim, tecer uma compreensão mais densa e complexa do fenômeno investigado, em um diálogo constante entre o empírico e os aportes teóricos.

O caminho exigiu, primeiramente, um aprofundamento contextual sólido, mesmo frente às poucas discussões sobre a temática. O segundo capítulo desta dissertação dedicou-se a traçar um panorama histórico e cultural das populações ciganas no Brasil. Ao revisitar a diáspora, a chegada ao território brasileiro, a diversidade dos grupos (Calon, Rom e Sinti) e as persistentes experiências de estigmatização e perseguição, estabelecemos que as práticas culturais ciganas, incluindo as alimentares, não podem ser compreendidas fora de uma longa trajetória de resistência. Este capítulo demonstrou que a identidade cigana é forjada na tensão entre a preservação de tradições seculares e a necessidade de adaptação a contextos frequentemente hostis. Evidenciou-se que a oralidade, a coesão familiar e a partilha comunitária são pilares que sustentam essa resiliência cultural, fato que pudemos comprovar ao longo das análises que realizamos. Ao abordar preliminarmente a alimentação, este capítulo já nos sinalizava sua centralidade em rituais e festividades, ao mesmo tempo que apontava para uma lacuna significativa nos estudos acadêmicos, reforçando a relevância e a originalidade da presente pesquisa.

Assim, compreender essa macroestrutura histórica tornou-se fundamental para, nos capítulos seguintes, interpretar as práticas cotidianas da cozinha não como atos isolados, mas como manifestações contemporâneas de uma identidade histórica e de uma contínua luta por reconhecimento e existência.

Situado o contexto histórico, o terceiro capítulo voltou-se para o coração da pesquisa: as mulheres participantes. Ao delinear o perfil do grupo e, sobretudo, ao analisar o que significa "Ser mulher na comunidade cigana", seguimos atentos para compreender o lugar a partir do qual os saberes alimentares são produzidos e partilhados. As narrativas revelaram uma identidade feminina complexa, forjada na intersecção de múltiplos eixos, como teorizado por autoras como Saffioti e Hirata. Emergiu nas escritas com relevância a proeminência de uma "ética do cuidado", que posiciona a mulher cigana como o pilar fundamental da manutenção da vida e da coesão comunitária, um papel que é, ao mesmo tempo, fonte de poder informal e de subordinação dentro de uma estrutura patriarcal. Analisamos como essa identidade é

performada no cotidiano, desde a obediência às normas de gênero até a exuberância das festas, que funcionam como um palco de resistência cultural e reafirmação de uma estética positiva, em um contraponto direto ao estigma enfrentado no mundo dos *gajé*. Escrever e apresentar as nuances delas, nos permitiu entender que a mulher na cozinha não é apenas uma executora de tarefas, mas um sujeito social e político complexo, cuja prática é atravessada por relações de poder, afeto, opressão e resistência. A cozinha, portanto, revelou-se o epicentro onde essas tensões são vividas, negociadas e significadas, tornando a análise das práticas alimentares indissociável da compreensão do lugar social de quem as realiza.

Nesse sentido, a análise pormenorizada e atenta das narrativas permitiu constituir um inventário do repertório alimentar que estrutura a vida na comunidade. Identificamos uma clara distinção entre a comida do dia a dia e a comida de festa. A primeira, alicerçada na subsistência, é marcada pela criatividade na gestão de recursos por vezes escassos, com pratos como o "macarrão com sardinha", diversas sopas nutritivas com ervas do quintal e o onipresente "pão cigano" de fermentação natural, que evidencia um saber técnico voltado para a autonomia. A segunda, reservada a momentos especiais, manifesta-se em preparações mais elaboradas como o "frango com páprica e passas" ou o "feijão do Natal" com bacalhau, simbolizando a celebração e a fartura. A pesquisa também destacou a centralidade de ingredientes carregados de simbolismo, como o pequi, considerado um "alimento sagrado" cuja colheita marca um tempo de abundância, e o ovo, associado à vitalidade e à força masculina. Essa cartografia das práticas alimentares demonstrou que o sistema culinário da comunidade cigana é dinâmico: preserva receitas e técnicas tradicionais, ao mesmo tempo em que incorpora e ressignifica elementos, refletindo tanto a herança cultural quanto as condições materiais e a criatividade adaptativa das mulheres.

A "gramática das práticas alimentares" permitiu compreender os rituais e significados simbólicos e culturais da alimentação, evidenciando que os atos de cozinhar e comer são regidos por um conjunto de normas e rituais que estruturam a vida social e reforçam a identidade do grupo. O ritual de purificação, manifestado na obrigatoriedade do banho antes de cozinhar, foi interpretado não como uma mera prática de higiene, mas como um rito de passagem que demarca a transição do corpo feminino de um estado profano para um estado sagrado, apto a manipular o alimento que nutrirá a família, garantindo, assim, a pureza simbólica do grupo.

Outro pilar desta gramática é a rígida hierarquia da comensalidade, na qual a ordem de servir – primeiro o marido, depois os filhos e, por último, a mulher – funciona como uma performance cotidiana que reproduz e naturaliza a estrutura patriarcal, configurando-se como um *habitus* incorporado, nos termos de Bourdieu.

Por fim, os tabus alimentares, como a proibição do consumo de carne durante velórios, e as celebrações festivas, marcadas pela abundância e partilha, atuam como mecanismos que definem e reforçam as fronteiras simbólicas da comunidade, distinguindo o “nós” (ciganos) dos “outros” (*gajé*) e reafirmando a coesão coletiva.

A identificação e compreensão dos saberes relacionados às práticas alimentares foi o fio condutor para revelar que os saberes mobilizados pelas mulheres ciganas na cozinha são múltiplos e indissociáveis. Com base nas narrativas das mulheres foi possível categorizar e caracterizar esses conhecimentos. Identificamos o saber técnico, que envolve o domínio de receitas, tempos de cozimento e técnicas específicas, como a manutenção do fermento natural ; o saber prático, que se manifesta na capacidade de improvisação e adaptação diante da escassez, transformando o pouco em muito e garantindo a segurança alimentar da família ; o saber afetivo, que conecta a comida à memória, à saudade e aos laços familiares, fazendo de cada prato um veículo de emoções e um elo com as gerações passadas ; e, por fim, o saber ritualístico, que diz respeito ao conhecimento das regras, proibições e simbolismos que governam o universo alimentar, garantindo o respeito à tradição e à ordem cosmológica do grupo. A análise demonstrou que estes saberes não são compartimentados, mas se entrelaçam em cada gesto, em cada decisão tomada no fogão, compondo uma teia complexa que define a maestria da cozinheira cigana.

Diante do percurso realizado, observamos que a partilha se manifesta como um processo pedagógico eminentemente informal, intergeracional e corporificado, que ocorre no epicentro da vida doméstica: a cozinha. Não se trata de uma educação formalizada, com manuais ou aulas, mas de uma aprendizagem imersiva, pautada na observação, na participação, na oralidade e na repetição — um “aprender fazendo” que começa na infância, ao lado de mães, tias e avós. Um momento crucial dessa transmissão ocorre com o casamento, quando a responsabilidade pelo aprendizado se desloca para a sogra, num processo que garante não apenas a adequação ao paladar da nova família, mas, sobretudo, a integração da nova mulher àquela linhagem e a reprodução da ordem social. A manifestação dessa partilha é, portanto, relacional e processual. Ela se dá no diálogo, no conselho, na correção de um gesto,

na partilha de uma "isca" de fermento ou no simples ato de cozinhar junto, onde o conhecimento é transmitido tanto pelas palavras quanto pelos silêncios, pelos cheiros, sabores e pelo ritmo do trabalho.

O conteúdo partilhado, por sua vez, transcende em muito o mero receituário. O que se transmite é a própria "gramática alimentar" da cultura cigana, um sistema complexo que abarca desde o saber técnico-prático até o saber afetivo e ritualístico. Partilham-se técnicas para fazer o pão crescer e para aproveitar integralmente os alimentos, mas também se partilham as regras de pureza, a ordem hierárquica à mesa e os tabus que definem a identidade do grupo. A função dessa partilha é, portanto, multifacetada e vital para a sobrevivência cultural da comunidade. Primeiramente, ela garante a reprodução física e social do grupo, assegurando a alimentação e a manutenção da estrutura familiar. Em segundo lugar, atua como um poderoso mecanismo de preservação da memória coletiva e da identidade cultural, conectando as novas gerações a um passado comum através dos sabores e dos rituais. Por fim, em um contexto de marginalização, essa partilha de saberes funciona como uma sutil, porém potente, forma de resistência cultural, pois ao manterem viva sua própria cozinha, com suas regras e sabores, as mulheres ciganas afirmam sua singularidade e resistem à homogeneização imposta pela cultura dominante. A partilha de saberes alimentares é, em essência, o motor que mantém a cultura cigana viva, pulsante e em constante, ainda que lenta, transformação.

Esta dissertação, ao dar centralidade às vozes e às práticas das mulheres ciganas, revela a cozinha não como um espaço de mero serviço doméstico, mas como um locus privilegiado de educação, política e cultura. É na cozinha que a identidade cigana é cotidianamente forjada, negociada e reafirmada. É um espaço de reprodução de estruturas patriarcais, como vimos na hierarquia comensal, mas também de agência e poder feminino, onde as mulheres se afirmam como guardiãs da memória e mediadoras da cultura. Neste sentido, o estudo alinha-se às perspectivas da Educação Popular, como as defendidas pelos educadores Paulo Freire e Carlos Rodrigues Brandão, ao demonstrar que a educação transcende os muros da escola e se manifesta de forma potente nos saberes da experiência, nas práticas comunitárias e no diálogo entre gerações. Reconhecer a cozinha cigana como um espaço pedagógico é um ato político que desafia as hierarquias de conhecimento e valoriza os saberes tradicionalmente invisibilizados e relegados à esfera do "não-conhecimento". Essa dissertação é, portanto, uma defesa de que a compreensão dos

processos educativos requer um olhar atento a esses múltiplos saberes que se manifestam nos múltiplos espaços sociais onde a vida é produzida e os sentidos são compartilhados.

Do ponto de vista teórico, a pesquisa contribui ao articular campos do conhecimento que raramente dialogam no contexto dos estudos ciganos: a sociologia e a história da alimentação, os estudos de gênero, a antropologia do ritual e a pedagogia popular. Ao aplicar os referenciais de Montanari, Poulain, Douglas, Saffioti e Freire a este objeto, construímos uma lente analítica multifacetada que permitiu desvelar a complexidade do fenômeno. Metodologicamente, o trabalho evidencia o potencial das escritas narrativas como instrumento para a produção de dados em contextos de oralidade, permitindo que as participantes se tornassem autoras e intérpretes de suas próprias histórias, num processo que valoriza o "sentimento de pertencimento" e a construção de uma "imagem de si mesmo como sujeito-autor". A combinação com a Análise Textual Discursiva mostrou-se particularmente importante para tratar com profundidade e rigor os dados qualitativos, fazendo emergir categorias e compreensões que não seriam visíveis através de métodos mais rígidos. Esta abordagem sem dúvidas poderá inspirar futuros estudos com comunidades marginalizadas, oferecendo um caminho ético e participativo para a construção do conhecimento.

Naturalmente, este estudo possui limitações. Seu escopo está circunscrito a uma comunidade específica do grupo Calon em Caldas Novas-GO, e suas conclusões não podem ser generalizadas para a imensa diversidade de populações ciganas no Brasil e no mundo. Esta pesquisa é um ponto de partida, não um ponto de chegada. Ela abre um leque de possibilidades para investigações futuras que possam aprofundar e ampliar as compreensões aqui esboçadas. Sugerimos, por exemplo, estudos comparativos entre as práticas alimentares de diferentes grupos ciganos (Rom, Sinti); pesquisas que foquem nas percepções e no papel dos homens neste universo; análises sobre o impacto da urbanização, da globalização e das religiões neopentecostais nas tradições alimentares; bem como estudos que explorem as dimensões de saúde e segurança alimentar e nutricional a partir dos saberes locais. Aprofundar a análise sobre as tensões internas e as vozes dissonantes, como as de mulheres que contestam a tradição, também representa um campo fértil a ser explorado, investigando as estratégias de negociação e mudança dentro da própria comunidade.

Em suma, esta dissertação buscou demonstrar que, para as mulheres ciganas, a comida é uma linguagem complexa que fala de identidade, pertencimento, hierarquia, afeto, memória e resistência. Os saberes partilhados na cozinha constituem o alicerce de uma pedagogia invisível que garante a continuidade de uma cultura secular. Ao trazer à luz essa gramática alimentar, com seus rituais, seus sabores e suas praticantes, esperamos ter contribuído não apenas para o campo acadêmico, mas também para a desconstrução de estereótipos e para a valorização de uma das mais ricas e, paradoxalmente, mais invisibilizadas culturas que compõem o mosaico brasileiro. Como afirma a epígrafe que abre este trabalho, "Ai de mim, se por minha culpa a semente morrer semente". Que esta pesquisa sirva como um pequeno contributo para que as sementes dos saberes das mulheres ciganas continuem a germinar, a florescer e a nutrir as futuras gerações, reafirmando, como defendem Simon, Ploia e Moretti (2023), a "riqueza plural dos modos de viver e alimentar-se de cada povo". Este trabalho é, em última instância, um tributo à força, à sabedoria e à resiliência dessas mulheres, guardiãs do fogo que cozinha o pão e mantém acesa a chama da identidade.

REFERÊNCIAS

ABDALA, Mônica Chaves, **A cozinha e a construção da imagem do mineiro**.1994. 188 p. Dissertação de mestrado, Universidade de São Paulo – USP, Faculdade de Sociologia e Ciências Humanas, Programa de Pós-Graduação em Sociologia, São Paulo, 1994.

ABDALA, Mônica Chaves. **Saberes e sabores: tradições culturais populares do interior de Minas e de Goiás**. História: Questões & Debates, Curitiba, n. 54, p. 125- 158, jan./jun. 2011. Editora UFPR.

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.

ABDALA, Mônica Chaves. Sabores da tradição. **Revista do Arquivo Público Mineiro**, Belo Horizonte, v. 42, n. 2, p. 118-129, jul./dez. 2006.

ABDALA, Mônica Chaves. **Receita de Mineridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro**. 2. ed. Uberlândia: Edufu, 2007.

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

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM EDUCAÇÃO (ANPEd). **Ética e pesquisa em educação: subsídios**. Rio de Janeiro: ANPEd, 2019. Volume 1. 133 p. ISBN 978-85-60316-18-2 (obra completa); ISBN 978-85-60316-19-9 (v. 1).

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM EDUCAÇÃO (ANPEd). **Ética e pesquisa em educação: subsídios**. Volume 2. Rio de Janeiro: ANPEd, 2021.

ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM EDUCAÇÃO (ANPEd). **Ética e pesquisa em educação: subsídios**. Volume 3. Rio de Janeiro: ANPEd, 2023.

BARREIRO, Júlio. **Educação Popular e Conscientização**. Porto Alegre: Editora Sulina, 1999.

BONHO, Daniel Vicente. **Identidade gastronômica de descendentes de alemães da cidade de Sapiranga/RS**. 2015. Dissertação (Mestrado em Diversidade Cultural e Inclusão Social) – Universidade Feevale, Novo Hamburgo, 2015.

BONOMO, M.; SOUZA, L. & TRINDADE, A. Z. **“Onde estão elas?”**:

Representações de gênero e identidades sociais entre mulheres calins e gadjin-moradeiras de uma comunidade cigana no ES. Trabalho apresentado na V Jornada Internacional de Representações Sociais e III Conferência Brasileira sobre Representações Sociais. Brasília, julho de 2007.

BOSI, Ecléa. **Memória e sociedade: lembranças de velhos**. 2. ed. São Paulo: TAQ, 1987.

BOURDIEU, Pierre. **A economia das trocas simbólicas**. São Paulo: Perspectiva, 1987.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **A educação como cultura**. São Paulo: Editora Vozes, 2002a.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Cultura Popular e Educação Popular**. São Paulo: Brasiliense, 1986.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Cultura rebelde: escritos sobre a educação popular ontem e agora**. São Paulo: Instituto Paulo Freire, 2009.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **Educação Popular na Escola Cidadã**. São Paulo: Cortez, 2006.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **O que é Educação Popular**. São Paulo: Brasiliense, 2002b.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues. **O que é educação**. São Paulo: Brasiliense, 2007.

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

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: 26 dez. 2022.

BUTLER, Judith. **Problemas de gênero: feminismo e subversão da identidade**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003.

CANCLINI, Néstor García. **As culturas populares no capitalismo**. São Paulo: Brasiliense, 1983.

CANDAU, Joël. **Memória e identidade**. 1. ed. São Paulo: Contexto, 2016.

CAPO, Francesco Antonio. **Escritas da memória: autoria e identidade cultural**. 2016. Dissertação (Mestrado Profissional) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2016.

CARLOS, Liana Liberato Lopes. **Memória, cultura e tradição: trajetória histórica dos ciganos em Sobral (1974-2000)**. 2016. 96 f. Dissertação (Mestrado em Educação) – Faculdade de Educação, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza, 2016.

CARVALHO, Isabel Cristina de Moura. A confidencialidade na pesquisa em educação. In: ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM EDUCAÇÃO (ANPEd). **Ética e pesquisa em educação: subsídios**. Rio de Janeiro: ANPEd, 2019. Volume 1. 133 p. ISBN 978-85-60316-18-2 (obra completa); ISBN 978-85-60316-19-9 (v. 1). P. 52-57.

CAVACO, Cármen. **Aprender fora da escola: percursos de formação experiencial**. Lisboa: Universidade de Lisboa, EDUCA, 2002.

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano: 2. Morar, cozinhar**. Petrópolis, RJ: Vozes, 1994.

CHAUÍ, Marilena de Souza. **Conformismo e resistência: aspectos da cultura popular no Brasil**. São Paulo: Brasiliense, 1986.

CHINA, José B. de Oliveira. **Os ciganos do Brasil**. São Paulo: Editorial Imprensa de São Paulo, 1936.

COELHO, Francisco Adolpho. **Os Ciganos de Portugal**. Lisboa: Dom Quixote, 1892.

CONSELHO NACIONAL DE SAÚDE. **Resolução nº 510**, de 07 de abril de 2016. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/cns/2016/res0510_07_04_2016.html. Acesso em: 18 jul. 2025.

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

CORNU, Roger. **Educação, Saber e Produção**. Lisboa: Editora Piaget, 2001.

CRESWELL, John W. **Projeto de Pesquisa: Métodos qualitativo, quantitativo e misto**. 2. ed. Tradução Luciana de Oliveira da Rocha. Porto Alegre: Artmed, 2010.

CRUZ, Hellany Sant Anna Brum. **Patrimônio cultural e turismo: uma experiência etnográfica dos saberes e fazeres alimentares de Bombinhas/SC**. 2014.

Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria) – Universidade do Vale do Itajaí, Itajaí, 2014.

CUNHA, Jamilly Rodrigues. **Somos mulheres, somos fortes e temos princípios: discutindo ativismo político a partir da atuação de mulheres "calin e romani" e seus projetos de reconstrução identitária**. 2020. Tese (Doutorado em Antropologia) – Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2020.

DONOVAN, Brian M. Changing perceptions of social deviance: gypsies in early modern Portugal and Brazil. **Journal of Social History**, Vol. 26, 1992.

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

DOUGLAS, Mary. **Pureza e perigo**. São Paulo: Perspectiva, 1976.

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

FREIRE, Paulo. **Educação como prática da liberdade**. 15. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1984.

FREIRE, Paulo. **Extensão ou comunicação?**. 25. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2022.

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

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do Oprimido**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1970.

GARCIA, Luciana de Assiz. **Análise sobre práticas tradicionais na cultura cigana, com enfoque na quiromancia e no nomadismo**. II Semana de Pós-graduação em Ciência Política: Repensando a trajetória do Estado Brasileiro. ISSN: 2358-4165. São Carlos, 2014.

GEERTZ, Clifford. **A Interpretação das Culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 2008.

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

GOODY, Jack. **Cozinha, culinária e classe**: um estudo de sociologia comparada. São Paulo: Editora da Unesp, 1995.

GOODY, Jack. **O mito, o Ritual e o Oral**. Tradução de Vera Joscelyne. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012.

GOODY, Jack. **Panorama general**. In: GOODY, Jack. **Cocina, cuisine y classe: estúdio de sociologia comparada**. Barcelona: Gedisa, 1995.

GUIMARÃES, Paula Rosane Vieira. **Políticas públicas de educação e alimentação no processo modernizador: saberes oficiais e saberes populares sobre a merenda escolar em Criciúma nos anos de 1960 e 1970**. 2007. 136 f. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade do Extremo Sul Catarinense, Criciúma, 2007.

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

HILKNER, Regiane Aparecida Rossi. **Ciganos: peregrinos do tempo – ritual, cultura e tradição**. 2008. 257 f. Tese (Doutorado em Multimeios) – Instituto de Artes, Universidade Estadual de Campinas, Campinas, 2008.

HIRATA, Helena. A economia do cuidado: uma perspectiva de gênero. In: FARIA, N.; MORENO, R. (Org.). **Cuidado, trabalho e autonomia das mulheres**. São Paulo: SOF, 2010. p. 15-28.

HIRATA, Helena. Gênero, classe e raça: Interseccionalidade e consubstancialidade das relações sociais. **Tempo Social**, São Paulo, v. 26, n. 1, p. 61-73, jun. 2014.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). **Censo Demográfico 2022**: Ciganos: Primeiros resultados. Rio de Janeiro: IBGE, 2024. Disponível em: https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv_102143_informativo.pdf. Acesso em: 18 jul. 2025.

IVANOVA, Evgenia; KRASSTEV, Velcho. **The Culinary of the Gypsies / Roma in Bulgaria — Intangible Cultural Heritage Between Tradition and Modernity**. In: Simpozion Etnologie, 2022. p. 142-149. Disponível em: <https://doi.org/10.52603/9789975841733.17>. Acesso em: 26 set. 2024.

LIMA, Romilda de Souza; FERREIRA NETO, José Ambrósio; FARIAS, Rita de Cássia Pereira. **Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade**. Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde, v. 10, n. 3, p. 507-522, 2015.

LODY, Raul G. M. Alimentação ritual: à mesa dos deuses comem os orixás, Voduns e Inkices. **Ciência e Trópico**, Recife, v. 5, n. 1, p. 37-47, jan./jun. 1977.

MARTINS, Luciana Galvão. **Comida caiçara: o saber fazer culinário da comunidade de Barrancos de Pontal do Paraná/PR**. 2017. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Territorial Sustentável) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2017.

MAUSS, Marcel. Ensaio sobre a dádiva. In: MAUSS, Marcel. **Sociologia e antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2003. p. 183-314.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. Pesquisa qualitativa. 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. 21- 29.

MINTZ, Sidney W. **Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History**. New York: Viking, 1985.

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

MOONEN, Frans. Ciganos Calon no Sertão da Paraíba, *Brasil*. João Pessoa: PR/PB, **Cadernos de Ciências Sociais**, n. 32, MCS/UFPB, 1993.

MOONEN, Frans. **Ciganos na Europa e no Brasil**. Recife: Edição Universitária, 1996.

MORAES FILHO, Mello. **Os Ciganos no Brasil**. Belo Horizonte: Itatiaia, 1981 [edições originais de 1885 e 1886].

MORAES, Roque; GALIAZZI, Maria do Carmo. **Análise Textual Discursiva**. 3. ed. Ijuí: Editora Unijuí, 2016.

MORATELLI, Nelita Fabiana. **A perspectiva do desenvolvimento regional nos sistemas agroalimentares inseridos no modo de saber fazer do Kochkase**. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional) – Universidade Regional de Blumenau, Blumenau, 2018.

NOGUEIRA, João Paulo Nobre. **Memórias literárias e ensino: a construção da narrativa memorialística nas aulas de Língua Portuguesa**. 2016. Dissertação (Mestrado Profissional em Letras) – Universidade do Estado do Rio Grande do Norte, Pau dos Ferros, 2016.

OLIVEIRA, Asséde Paiva. "Influência dos ciganos na música popular brasileira." Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro, 2003.

OLIVEIRA, Nádia Rosana Fernandes de. **Um estudo a partir dos saberes e fazeres alimentares de agricultores familiares**. 2009. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2009.

PASSEGGI, Maria da Conceição. A ética na pesquisa com narrativas de vida em educação. In: ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM EDUCAÇÃO (ANPEd). **Ética e pesquisa em educação: subsídios**. Volume 3. Rio de Janeiro: ANPEd, 2023. 278 p. P. 199 – 211.

PEREIRA, Ângela Beatris Araújo da Silva. **Agricultura familiar camponesa e cultura alimentar: hábitos e práticas alimentares das famílias rurais da Linha Simonetti - Ivorá/RS**. 2015. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural) – Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2015.

PEREIRA, Cristina da Costa. Ciganos: **A oralidade como defesa de uma minoria étnica**. 2006. Disponível em: http://www.lacult.org/doccc/oralidad_04_34-39-ciganos-a-oralidade.pdf. Acesso em: 05 mar. 2009.

PERIPOLLI, Gláucia Casagrande. **As raízes das flores: uma etnografia entre mulheres ciganas em Pelotas, RS**. 2013. 165 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) – Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2013.

PLOIA, Hosana Hoelz. **Saberes de cozinheiras-educadoras em Escolas Famílias Agrícolas do Vale do Rio Pardo/RS**. 2024. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade de Santa Cruz do Sul, Santa Cruz do Sul, 2024.

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

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

PRIGOL, Silvane. **O saber popular como uma alternativa temática para a**

estruturação curricular do ensino de ciências. 2008. 136 f. Dissertação (Mestrado em Educação em Ciências: Química da Vida e Saúde) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2008.

RAMOS, Mariana Oliveira. **A “comida de roça” ontem e hoje:** um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS). 2007. Dissertação (Mestrado) – Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Regional, Faculdade de Ciências Econômicas, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

RÊSES, Erlando da Silva; ROZA PINEL, Wallace; PERPÉTUO, Lenilda Damasceno. Entre tendas e escolas: desafios para a educação formal do povo cigano. **Revista Brasileira de Educação**, v. 24, e240046, 2019.

REZENDE, Dimitri Fazito de Almeida. **Transnacionalismo e Etnicidade: A Construção Simbólica do Romanesthàn (Nação Cigana).** 2000. Dissertação (Mestrado em Sociologia) – Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2006.

REZENDE, Dimitri Fazito de Almeida. **Transnacionalismo e Etnicidade: a construção simbólica do Romanesthàn (a Nação Cigana).** 2000. Dissertação (Mestrado em Sociologia) – Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2000.

REZENDE, Dimitri. **História dos Ciganos no Brasil.** São Paulo: Editora X, 2006.

RICOEUR, Paul. **A memória, a história, o esquecimento.** Campinas: Ed. da UNICAMP, 2007.

RISTA, Sandro Estevão. **História e patrimônio cultural dos ciganos no Rio Grande do Sul: análise dos relatos orais e documentais.** 2022. 119 f. Dissertação (Mestrado em Patrimônio Cultural) – Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2022.

RODRIGUES, Silvestre Coelho. **Saberes populares e identidade na comunidade cigana de Mamanguape – PB.** 2018. 136 f. Tese (Doutorado em Educação) – Universidade Federal da Paraíba, João Pessoa, 2018.

ROMANI Customs and Traditions: Roma Beliefs: Romaniya. The Patrin Web Journal, 2000. Disponível em: <http://www.geocities.com/~patrin/beliefs.htm>. Acesso em: 26 set. 2024.

SAFFIOTI, Heleieth I. B. **Gênero, patriarcado, violência.** São Paulo: Editora

Fundação Perseu Abramo, 2004.

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

SCOTT, Joan W. Gênero: uma categoria útil para análise histórica. *In*: SCOTT, Joan W. **Gender and the politics of history**. New York: Columbia University Press, 1989. p. 28-50.

SEGATTO, Juliana de Abreu Otarao. **Vozes da comida: práticas alimentares e escolas do campo**. 2016. Dissertação (Mestrado em Psicologia) – Universidade Federal de Santa Maria, Santa Maria, 2016.

SILVA JÚNIOR, Aluizio de Azevedo. **A liberdade na aprendizagem ambiental cigana: dos mitos e ritos Kalon**. 2009. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade Federal de Mato Grosso, Instituto de Educação, Programa de Pós-Graduação em Educação, Cuiabá, 2009.

SILVA, Inácio Andrade. **Patrimonialização, tradição e transmissão: o saber-fazer doces artesanais no distrito de São Bartolomeu (Ouro Preto/Minas Gerais)**. 2016. Dissertação (Mestrado em Extensão Rural) – Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2016.

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; MERLO, Patrícia Maria da Silva; PILLA, Maria Cecilia Barreto Amorim. Entre painéis e memórias: silêncios, recordações e esquecimentos. **Revista Hospitalidade**, São Paulo, v. 21, p. 879-901, 2024.

SIMON, Everton Luiz; MORETTI, Cheron Zanini; PLOIA, Hosana Hoelz. Processos educativos populares na/da alimentação: a prática do saber e o saber da prática. *Conjectura: Filosofia e Educação*, Caxias do Sul, v. 27, e0220056, p.1-21, 2022.

SIMON, Everton Luiz; PLOIA, Hosana Hoelz; MORETTI, Cheron Zanini. **Educação, trabalho e alimentação: experiências de mulheres em espaços domésticos**. 1. ed. Jundiaí: Paco Editorial, 2023.

SOUZA, Franciliete do Socorro Campos. **Vodun também come: educação e saberes da comida de santo em uma roça Jeje Savalú na Amazônia Belém**. 2018. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade Federal do Pará, Belém, 2018.

SOUZA, Indiara Silva. História, **Memória e Identidade: os ciganos no interior da Bahia na segunda metade do século XIX**. 2015. Dissertação (Mestrado em História Regional e Local) - Universidade do Estado da Bahia.

SOUZA, L.; BONOMO, M.; LIVRAMENTO, A.M.; BRASIL, J.A.; CANAL, F.D. Processos identitários entre ciganos: da exclusão a uma cultura de liberdade. **Liberabit**, v. 15, n. 1, p. 29-37, 2009.

STRECK, Danilo; REDIN, Euclides; ZITKOSKI, Jaime José. **Dicionário Paulo Freire**. 2. ed. Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2010a, p. 200-202.

TEDESCO, João Carlos. **Nas cercanias da memória: temporalidade, experiência e narração**. Passo Fundo: UPF, 2004.

TEIXEIRA, Rodrigo Corrêa. **História dos Ciganos no Brasil**. Recife: Núcleo de Estudos Ciganos, 2008. Disponível em <http://www.dhnet.org.br/direitos/sos/ciganos/index.html>. Acesso em: 26 set. 2024.

TEIXEIRA, Rodrigo Corrêa. O povo Romani no Brasil pelo olhar dos viajantes. **Brasiliana Iconográfica**, 2020. Disponível em: <https://www.brasilianaiconografica.art.br/artigos/24203/o-povo-romani-no-brasil-pelo-olhar-dos-viajantes>. Acesso em: 22 jul. 2025

TELEGINSKI, Neli Maria. **Sensibilidades na cozinha: a transmissão das tradições alimentares entre descendentes de imigrantes poloneses no Centro- Sul do Paraná no século XX**. 2016. Tese (Doutorado em História) – Universidade Federal do Paraná, Curitiba, 2016.

TORRES, Alfonso. **La educación popular: trayectoria y actualidad**. Bogotá: El Buho, 2011.

VANELLI, Marta. Nomadismo cigano: migração dos excluídos. **Cadernos do CEOM** – Ano 23, n. 32 – ETINICIDADES. 2010.

VENQUIARUTO, Luciana Dornelles. **O pão, o vinho e a cachaça: um estudo envolvendo os saberes populares na região do Alto Uruguai Gaúcho**. 2012. Tese (Doutorado em Educação e Ciências) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2012.

VENTURA, M. C. S. P. **A Experiência da Criança Cigana no Jardim de Infância**. Universidade do Minho: Braga, 2004.

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

WOORTMANN, Klaas Axel A. W. **O sentido simbólico das práticas alimentares**. In: ARAÚJO, Wilma Maria Coelho; TENSER, Carla Márcia Rodrigues. **Gastronomia: Cortes & Recortes**. Brasília: Senac, 2009. Cap. 1, p. 23-55.

WOORTMANN, Klaas. A comida, a família e a construção do gênero feminino. **dados – Revista de Ciências Sociais**, Rio de Janeiro, v. 29, n. 1, p. 103-130, 1986.

WUNDER, Alik; SILVA, André Luíz Ferreira da. Pesquisas em comunidades indígenas, quilombolas e tradicionais. In: ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA EM EDUCAÇÃO (ANPEd). **Ética e pesquisa em educação: subsídios**. Rio de Janeiro: ANPEd, 2019. Volume 1. 133 p. ISBN 978-85-60316-18-2 (obra completa); ISBN 978-85-60316-19-9 (v. 1). P. 66 - 70.

ZANETTI, Cândida. **Sabores e saberes: hábitos e práticas alimentares entre famílias rurais descendentes de imigrantes italianos na região do Vale do Taquari/RS**. 2010. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2010.

APÊNDICES

Apêndice 1 – Levantamento de teses e dissertações

Autor/a	Ano	Título do trabalho	Tipo	Local	Temática	Temática II	Região	Objetivos	Área de Concentração
Silva, Felipe Antunes da	2020	Relações entre saberes populares de pescadores artesanais e conhecimento científico no contexto escolar	D	UFSC	Saberes de pescadores artesanais	Saberes	Sul	Resgatar e valorizar os saberes populares de pescadores artesanais evidenciando possíveis relações com os conhecimentos científicos abordados em sala de aula.	Ensino de ciências, Matemática e Tecnologias
Oliveira, Leticia Paranhos Menna de	2017	Sementes de diversidade brotando em meio às fissuras: autonomia campesina e a construção de uma pedagogia agroecológica em assentamentos no pampa sul riograndense	D	PUCRS	Autonomia campesina e construção de uma pedagogia agroecológica	Campesinato	Sul	Analisar o desenvolvimento de uma proposta pedagógica que relacionou a valorização e o resgate de saberes populares regionais com a construção da soberania alimentar e da autonomia campesina.	Educação em Ciências e Matemática
Moraes, Fernanda Corrêa de	2017	Saberes agroecológicos: estudo de caso no extremo sul da Bahia	D	USP	Saberes agroecológicos	Saberes	Nordeste	Contribuir para a compreensão da construção do conhecimento agroecológico para o estabelecimento de comunidades de bases sustentáveis, no atual contexto histórico de crise socioambiental.	Ecologia Aplicada
Alcides, Emília Carla de Almeida	2013	Promoção das práticas alimentares enquanto ação de Agentes Comunitários de Saúde em bairro da cidade de Salvador, Bahia	D	UFBA	Promoção de práticas alimentares	Práticas alimentares	Nordeste	Estudar como as práticas alimentares saudáveis estão sendo aprendidas e disseminadas pelos ACS na comunidade.	Alimentos, Nutrição e Saúde
Wedig, Josiane Carine	2009	Agricultoras e agricultores à mesa: um estudo sobre	D	UFRGS	Estudo sobre campesinato e gênero a partir	Campesinato	Sul	Entre aqueles camponeses, buscar apreender as classificações da comida	Desenvolvimento Rural

		campesinato e gênero a partir da antropologia da alimentação			da antropologia da alimentação			que produzem e consomem, bem como as que operam sobre si mesmos e sobre o que fazem.	
Giordani, Luiza	2020	A alimentação como mecanismo de construção da identidade: o caso dos imigrantes italianos no RS	D	UFRGS	A alimentação como mecanismo de construção da identidade	Práticas alimentares	Sul	Explorar as diferenças e semelhanças encontradas em duas levadas migracionais de imigrantes italianos e seus descendentes no Rio Grande do Sul e como elas se manifestam na relação com a alimentação.	Antropologia Social
Rizzi, Cíntia Hoffmeister	2019	“É bom porque tem gosto bom”: o lugar do prazer e do gosto nas concepções sobre alimentação e nas práticas alimentares de crianças em escolas públicas de Osório/RS no contexto do programa nacional de alimentação escolar (PNAE)	D	UFRGS	O lugar do prazer e do gosto nas concepções sobre alimentação e nas práticas alimentares de crianças em escolas públicas	Práticas alimentares	Sul	Conhecer as práticas alimentares e concepções sobre nutrição e alimentação que as crianças têm - que incluem alimentos que lhes são oferecidos na merenda escolar, alimentos que eles comprem na cantina da escola e alimentos que eles trazem de casa - no contexto escolar.	Antropologia Social
Castro, Helisa Canfield de	2013	A comida na (da) margem: experiências compartilhadas em uma cozinha comunitária	D	UFRGS	Experiência compartilhadas em uma cozinha comunitária	Práticas alimentares	Sul	Percorrer o cotidiano de uma Cozinha Comunitária (CC) localizada em uma Unidade de Triagem e Compostagem de Resíduos (UTC) — popularmente conhecida como “lixão” — na periferia da cidade de Porto Alegre.	Antropologia Social
Candido, João Ernesto Pelissari	2018	Sentidos do comer entre colhedoras de laranja: um estudo sobre segurança alimentar e trabalho rural	D	UFRGS	Estudo sobre segurança alimentar e trabalho rural	Práticas alimentares	Sul	Descrever a alimentação cotidiana e suas relações com a SSAN.	Desenvolvimento Rural

Scarpato, Ana Luiza Sander	2012	Noções de crianças e adolescentes sobre alimentação saudável: um estudo em epistemologia genética	D	UFRGS	Noções de crianças e adolescentes sobre alimentação saudável	Práticas alimentares	Sul	Investigar a compreensão de crianças e adolescentes sobre alimentação saudável.	Educação
Venquiaruto, Luciana Dornelles	2012	O pão, o vinho e a cachaça: um estudo envolvendo os saberes populares na região do Alto Uruguai Gaúcho	T	UFRGS	Estudo envolvendo os saberes populares na região do Alto Uruguai Gaúcho	Saberes	Sul	Estudar maneiras de valorizar saberes populares, por intermédio da experimentação, no currículo, para que estes sejam estudados como saber escolar, contribuindo para um ensino mais contextualizado.	Educação em Ciências
Piasetzki, Cláudia Thomé da Rosa	2019	Educação alimentar e nutricional na infância: a influência da família, do professor e de meios de comunicação	T	UFRGS	A influência da família, do professor e de meios de comunicação na educação alimentar e nutricional infantil	Práticas alimentares	Sul	investigar a influência da família, do professor e dos meios de comunicação na educação alimentar e nutricional (EAN) na infância.	Educação em Ciências
Bernard, Aline	2022	Substâncias que interferem nos hábitos alimentares e na saúde humana: sentidos e significados socioculturais no contexto escolar	T	UFRGS	Substâncias que interferem nos hábitos alimentares e na saúde humana	Práticas alimentares	Sul	Investigar as implicações na vida escolar, nos hábitos alimentares e na saúde humana de estudantes de educação básica ocasionadas pelo consumo de substâncias alimentares e/ou psicoativas, considerando o seu meio sociocultural.	Educação em Ciências
Zanetti, Cândida	2010	Sabores e saberes: hábitos e práticas alimentares entre famílias rurais descendentes de imigrantes italianos na região do Vale do Taquari/RS	D	UFRGS	Saberes sobre hábitos e práticas alimentares de descendentes de imigrantes italianos	Saberes	Sul	Identificar como a alimentação das famílias rurais estudadas se dava antigamente – período aqui entendido como situado entre 40 a 50 anos atrás –, bem como na atualidade.	Desenvolvimento Rural

Souza, Franciliete do Socorro Campos	2018	Vodun também come: Educação e saberes da Comida de santo em uma Roça Jeje Savalú na Amazônia Belém	D	UFPA	Saberes da comida de santo em uma roça	Saberes	Norte	Analisar nas práticas religiosas da comida de santo em um terreiro afro-brasileiro Jeje Savalú, práticas educativas de construção e mediação de saberes culturais.	Educação
Martins, Luciana Galvao	2017	Comida caiçara: o saber fazer culinário da Comunidade de Barrancos de pontal do Paraná/PR	D	UFPR	Saber fazer culinário de Barrancos	Saberes	Sul	Contribuir em defesa do local, destacando o saber fazer culinário da comunidade de Barrancos e a sabedoria ancestral relacionada com essas práticas.	Desenvolvimento o Territorial Sustentável
Ramos, Mariana Oliveira	2007	A "comida da roça" ontem e hoje: um estudo etnográfico dos saberes e práticas alimentares de agricultores de Maquiné (RS)	D	UFRGS	Estudo dos saberes e práticas alimentares de agricultores	Saberes	Sul	Registrar saberes e práticas alimentares e identificar mudanças a partir da vivência do mundo cotidiano desses grupos, nos quais aspectos concretos e subjetivos das vidas desses agricultores participam de forma complementar e constante.	Desenvolvimento o Rural
Silveira, Nádia Heusi	2011	Imagens de abundância e escassez: comida guarani e transformações na contemporaneidade	T	UFSC	Conhecer a comida guarani e suas transformações	Práticas alimentares	Sul	Explorar as estratégias empregadas pelos Mbya para garantir a produção adequada dos corpos e das relações sociais.	Antropologia Social
Segatto, Juliana De Abreu Otarao	2016	Vozes da comida: práticas alimentares e escolas do campo	D	UFSM	Práticas alimentares nas escolas do campo	Saberes	Sul	Foi problematizar as interfaces entre as relações subjetivas (Eu-Alter-Mundo), as práticas de consumo de comida e saúde nas comunidades escolares e do campo de um município no interior do Rio Grande do Sul.	Psicologia
Guske, Ana Claudia	2017	A tradição alimentar no contexto das agroindústrias familiares de alimentos: caso da microrregião norte do	D	UNISC	Tradição alimentar das agroindústrias familiares de alimentos	Práticas alimentares	Sul	Analisar se a tradição alimentar, presente entre agricultores familiares, proprietários de agroindústrias familiares, expressa-se enquanto ressignificação do saber-fazer das famílias frente	Desenvolvimento o Regional

		COREDE do Vale do Rio Pardo - RS/Brasil.						à homogeneização dos hábitos alimentares promovidos pela globalização.	
Fonseca, Marcelo Jacques	2011	Globalização e comida: uma análise microssociológica da relação global/local na alimentação	T	UFRGS	Análise microssociológica da relação global/local na alimentação	Práticas alimentares	Sul	Compreender uma atividade de consumo pelas lentes da globalização. Em específico, volta-se às práticas de alimentação doméstica e à maneira como esta reage a processos globalizadores.	Administração
Soares Terceiro, Clúvio Buenno	2017	Aprendizagem e aprendizagem: trajetórias profissionais e relação com o saber na atividade de trabalho na panificação e na confeitaria	T	UFRGS	Trajetórias profissionais e relação com o saber na atividade de trabalho na panificação e na confeitaria	Saberes	Sul	Analisar a atividade de trabalho de trabalhadores e de trabalhadoras da panificação e da confeitaria buscando compreender como os trabalhadores e as trabalhadoras desta área aprendem nas diversas situações de trabalho.	Educação
Althaus, Eduardo Cristiano	2018	Cultura alimentar: cartografias rurais em tempos de aceleração	D	UFRGS	Transformações das paisagens culturais alimentares na cidade de Tio Hugo/RS e seu entorno	Práticas alimentares	Sul	Acompanhar através de uma cartografia rural, as transformações das paisagens culturais alimentares na cidade de Tio Hugo/RS e seu entorno.	Educação
Moreira, Evelize Cristina	2019	Comida de Teranga: a migração senegalesa à mesa	D	UFRGS	Compreensão da cultura alimentar de imigrantes senegaleses	Práticas alimentares	Sul	Compreender como as identidades nacionais de imigrantes senegaleses em Porto Alegre, se manifestam através de suas culturas alimentares.	Antropologia Social
Castro, ralph de	2016	Educação alimentar e Nutricional enquanto Processo educativo: um Estudo de práticas e Percepções de uma Comunidade escolar de Uberaba-MG	D	UNIUBE	Educação alimentar e nutricional enquanto processo educativo na comunidade escolar	Práticas alimentares	Sul	Compreender os limites e as possibilidades da Educação nutricional no ensino fundamental, verificando se esta pode se legitimar como um processo educativo emancipatório.	Educação

Pereira, Angela Beatris Araujo da Silva	2015	Agricultura familiar camponesa e cultura alimentar: hábitos e práticas alimentares das famílias rurais da Linha Simonetti - Ivorá/RS	D	UFSM	Hábitos e práticas alimentares das famílias rurais	Práticas alimentares	Sul	Investigar as práticas e os hábitos alimentares que caracterizam a cultura alimentar na comunidade rural da Linha Simonetti, considerando o modo de vida das famílias agricultoras, suas memórias e percepções referentes aos alimentos.	Extensão Rural
Oliveira, Nádia Rosana Fernandes de	2009	Um estudo a partir dos saberes e fazeres alimentares de agricultores familiares	D	UFSM	Estudo dos saberes e fazeres alimentares de agricultores familiares	Saberes	Sul	Investigar os saberes e os fazeres envolvidos na alimentação de agricultores familiares do município de Jaboticaba/RS, a partir de fenômenos alimentares descritos na história da alimentação e da narrativa destes moradores locais.	Ciências Agrárias
Basso, Rafaela	2012	A cultura alimentar paulista: uma civilização do milho? (1650-1750)	D	UNICA MP	Cultura alimentar paulista	Práticas alimentares	Sudeste	Estudar as práticas alimentares dos habitantes da região do Planalto do Piratininga, no período compreendido entre a segunda metade do século XVII e a primeira do XVIII.	Política, Memória e Cidade
Cavali, Ana Paula	2018	Tecendo relações: a feira da agricultura familiar como espaço para além da comercialização de alimentos	D	UNIOESTE	Feira da agricultura familiar como espaço para além da comercialização de alimentos	Práticas alimentares	Sul	Analisar e compreender as relações de sociabilidades existentes entre os atores das feiras da agricultura familiar dos municípios de Marechal Cândido Rondon e Medianeira.	Desenvolvimento rural sustentável
Silva, Nauber Gavski da	2014	O "mínimo" em disputa: salário mínimo, política, alimentação e gênero na cidade de Porto Alegre (c. 1940 - c. 1968)	T	UFRGS	Salário mínimo, política, alimentação e gênero na cidade de Porto Alegre	Práticas alimentares	Sul	Compreender as respostas dos atores e estímulos governamentais ativados através das políticas públicas, versando sobre papéis prescritos para classes sociais e gêneros.	História

Silva, Inacio Andrade	2016	Patrimonialização, tradição e transmissão: o saber-fazer doces artesanais no distrito de São Bartolomeu (Ouro Preto/Minas Gerais)	D	UFV	O saber-fazer doces artesanais	Saberes	Sudeste	Analisar o processo de transmissão intergeracional do modo de fazer doces artesanais e a influência do processo de patrimonialização na continuidade da atividade pelas gerações mais jovens no distrito de São Bartolomeu, município de Ouro Preto/MG.	Extensão rural
Bonho, Daniel Vicente	2015	Identidade gastronômica de descendentes de Alemães da cidade de Sapiranga/RS	D	FEEV LE	Identidade gastronômica de alemães	Práticas alimentares	Sul	Verificar como as preparações gastronômicas e sua forma de fazer podem se relacionar com a identidade étnica e a relações cotidianas e de festividade dessas pessoas.	Diversidade Cultural e Inclusão Social
Moratelli, Nelita Fabiana	2018	A perspectiva do Desenvolvimento Regional nos sistemas agroalimentares Inseridos no modo de Saber fazer do kochkase	D	URB	A perspectiva do desenvolvimento regional nos sistemas agroalimentares	Práticas alimentares	Sul	Identificar as características e especificidades da agricultura familiar e dos sistemas agroalimentares existentes no Médio Vale do Itajaí.	Desenvolvimento regional
Benemann, Nicole Weber	2017	Histórias de cozinha: uma etnografia gastronômica	D	UFPEL	Uma etnografia gastronômica	Práticas alimentares	Sul	Estudar, por meio de pesquisa etnográfica, as atividades desenvolvidas no ambiente de cozinhas profissionais, atentando para o fazer culinário, seus modos de transmissão e retenção de saberes.	Antropologia
Cruz, Hellany Sant Anna Brum	2014	Patrimônio cultural e Turismo: uma experiência etnográfica dos saberes e fazeres alimentares de Bombinhas/SC.	D	UNIVAL I	Experiência etnográfica dos saberes e fazeres alimentares	Saberes	Sul	Investigar o patrimônio alimentar da comunidade e o seu potencial como experiência turística - cultural no município de Bombinhas (SC).	Turismo e hotelaria
Pena, Lara Conceicao Campos	2018	Farinha de mandioca: da história e da tradição aos	D	UFBA	História e tradição do uso e consumo de farinha de mandioca	Práticas alimentares	Sul	Compreender a tradição da farinha de mandioca no sistema alimentar baiano, ao longo da história, e as suas formas atuais de uso e	Alimentos, nutrição e saúde

Vandresen, Círio		usos e consumo em meios de hospedagem de Salvador-BA						consumo, em meios de hospedagem de Salvador- BA.	
	2005	Merenda escolar orgânica: uma política pública para a agricultura familiar	D	UFSC	Merenda escolar orgânica	Práticas alimentares	Sul	Mostrar que a merenda escolar, combinada com sistemas de produção capazes de reforçar o saber-fazer dos agricultores familiares e as potencialidades dos espaços rurais- especialmente a agricultura orgânica, pode ser um bom instrumento de desenvolvimento, ligando territórios urbanos e rurais.	Agroecossistemas
Dentz, Berenice Giehl Zanetti Von	2018	Permanência e Atualizações na Produção de alimentos artesanais tradicionais: O sistema alimentar em movimento	T	UFSC	Permanência e atualizações na produção de alimentos artesanais nutricionais	Práticas alimentares	Sul	Analisar a permanência e as atualizações da produção artesanal tradicional diante do desenvolvimento da indústria alimentícia, identificando as principais formas de inserção e manutenção desses produtos.	Geografia
Luz, Vinícius Machado	2021	Entre giros, esmolos e Donzelas: uma prática Performática de Mulheres na folia de São João em Lagolândia	D	UFG	Performances culturais das mulheres na Folia de São João em Lagolândia	Práticas alimentares	Centro-oeste	Compreender e analisar a procissão, enquanto uma performance cultural.	Performances Culturais - Espaços, Materialidades e Teatralidades
Silva, Claudete do Socorro Quaresma da	2012	Brinquedos de miriti: Educação, Identidade e Saberes cotidianos	D	UEPA	Analisar o brinquedo de miriti numa perspectiva cultural enfatizando seu aspecto educativo.	Saberes	Norte	Investigar os elementos educativos presentes na relação social, familiar e comunitária que perpassa o processo de feitura do brinquedo de miriti.	Educação
Corneli, Cristiane	2022	Saberes populares e De(s)colonialização do conhecimento: círculos dialógicos e cartas pedagógicas	D	UNISC	Compreender as tramas e contradições explicitadas pela pedagogia da	Saberes	Sul	Analisar os saberes populares existentes no processo educativo e de trabalho das mulheres do campo, bem como de que forma podem	Educação

		entre mulheres do campo			alternância, existentes entre os saberes populares e os científicos materializados no trabalho (re)produtivo.			de(s)colonializar o conhecimento científico.	
Prigol, Silvane	2008	O saber popular como uma alternativa temática para a estruturação curricular do ensino de ciências	D	UFRGS	saberes populares relacionados à produção de queijo	Saberes	Sul	Valorizar saberes populares relacionados com a produção de queijos no currículo escolar de Ciências	Educação em Ciências: Química da Vida e Saúde
Topázio, Joseane de Almeida	2007	Trabalhadoras Domésticas em um Condomínio De salvador: saberes e Fazeres matemáticos em Suas histórias de vida	D	UNEB	práticas e eventos de letramento matemático	Saberes	Nordeste	Investigar sobre os saberes matemáticos presentes nas práticas sociais cotidianas de cidadãos adultos com pouca ou nenhuma escolaridade.	Educação e Contemporaneidade
Ferreira, Waldinéia Antunes de Alcântara	2007	Saberes ambientais: Olhares, vivências e Educação na Comunidade do Garcês – Cáceres-MT	D	UFMT	questões socioambientais articuladas à história passada e presente da realidade da comunidade do Garcês, no município de Cáceres, no Pantanal MatoGrossense.	Saberes	Centro-oeste	Compreender a percepção da comunidade do Garcês em relação às principais transformações socioambientais ocorridas em parte da Bacia do rio Paraguai, na área urbana de Cáceres-MT.	Educação
Guimarães, Paula Rosane Vieira	2007	Políticas públicas de Educação e alimentação no Processo modernizador: Saberes oficiais e saberes Populares sobre a Merenda escolar em	D	UNESC	Merenda escolar e a troca de saberes junto aos atores envolvidos	Saberes	Sul	Compreender como se deu o processo de troca de saberes entre os atores envolvidos como consequência das mudanças nas políticas de merenda escolar, no período dos anos 1960 no município de Criciúma, SC.	Educação

		Criciúma Nos anos de 1960 e 1970.							
Alcides, Emília Carla De Almeida	2011	Promoção das práticas alimentares saudáveis enquanto ação de Agentes Comunitários de Saúde em um bairro da cidade de Salvador, Bahia	D	UFBA	práticas alimentares saudáveis e suas aplicações	Práticas alimentares	Nordeste	Estudar como as práticas alimentares saudáveis estão sendo aprendidas e disseminadas pelos ACS na comunidade	Alimentos, Nutrição e Saúde.
Santos, Renata Carvalho Dos	2012	Saúde e alimentação em comunidades Quilombolas de Goiás	D	UFG	saúde e consumo alimentar em comunidades quilombolas	Práticas alimentares	centro-oeste	Identificar alguns aspectos da saúde e do consumo alimentar de duas comunidades quilombolas de Goiás	Ciências da Saúde
Ploia, Hosana Hoelz	2024	Saberes de cozinheiras educadoras em escolas Famílias agrícolas do Vale do Rio Pardo/RS	D	UNISC	Saberes populares de cozinheiras de duas escolas famílias agrícolas da região do Vale do Rio Pardo/RS	Saberes	Sul	Compreender como se manifestam e se caracterizam saberes de cozinheiras-educadoras em Escolas Famílias Agrícolas do Vale do Rio Pardo. Enquanto objetivos específicos, tem-se: 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.	Educação

Apêndice 2 – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Prezado(a) senhor(a),

Você está sendo convidado/a para participar como voluntário da pesquisa intitulada “A simbologia da comida entre mulheres ciganas: saberes, rituais e memórias”, que pretende identificar e descrever os saberes, sentidos e rituais das práticas alimentares de mulheres ciganas, analisando como esses elementos podem contribuir para a visibilização e valorização dessa população tradicional, vinculado ao Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade de Santa Cruz do Sul - UNISC. O/A pesquisador/a responsável por esta pesquisa é Yêda Danniely Quintiliano Almeida, que poderá ser contatado/a a qualquer tempo através do número (64) 993340000 e do e-mail yeda13@hotmail.com

Sua participação é possível pois você atende aos critérios de inclusão previstos na pesquisa, ser mulher e residir na comunidade cigana. Sua participação consiste em participar em sala de aula, de produções textuais sobre o viver na comunidade cigana e como é o comer e a comida cigana, com a pesquisadora responsável que também é docente/monitora da turma do EJA, compreender como se caracterizam os processos de partilha de saberes entre mulheres ciganas nas práticas alimentares;; identificar como esses saberes se manifestam na produção de alimentos; analisar os significados culturais, rituais e tradições associados à alimentação.

Nessa condição, é possível que alguns desconfortos aconteçam, como cansaço, vergonha e medo em responder as perguntas e estresse emocional. Os riscos/desconfortos, se ocorrerem, serão minimizados da seguinte forma: você tem o direito de não responder a qualquer pergunta que o faça sentir-se desconfortável. Se necessário, podemos fazer pausas durante a entrevista para que você se sinta melhor. Você poderá solicitar para participar da entrevista em várias sessões, se isso for mais conveniente para você. Sua participação é completamente voluntária e você tem o direito de se retirar a qualquer momento se sentir algum desconforto. A sua segurança e conforto são a prioridade máxima.

Por outro lado, a sua participação trará benefícios, ao refletir sobre suas práticas alimentares e tradições culturais durante a entrevista, você poderá ter uma maior compreensão de si e de sua cultura, dando voz às suas experiências e perspectivas sobre a rica cultura e tradições alimentares das mulheres ciganas.

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 um encontro presencial com todos os participantes aqui em uma sala específica no complexo prisional.

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 pelo pesquisador, 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) da garantia de que não serei identificado quando da divulgação dos resultados e que as informações obtidas serão utilizadas apenas para fins científicos vinculados ao presente projeto de pesquisa;
- d) do compromisso de proporcionar informação atualizada obtida durante o estudo; ainda que esta possa afetar a minha vontade em continuar participando;
- e) da disponibilidade de tratamento médico e indenização, conforme estabelece a legislação, caso existam danos a minha saúde, diretamente causados por esta pesquisa; e,
- f) 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 o voluntário da pesquisa ou seu representante legal e outra com o pesquisador responsável.

O Comitê de Ética em Pesquisa responsável pela apreciação do projeto pode ser consultado, para fins de esclarecimento, através do seguinte endereço: Av. Independência, 2293, Bloco 13 - Sala 1306; ou pelo telefone (51) 3717-7680; ou pelo e-mail cep@unisc.br

Local:

Data:

Nome e assinatura do voluntário

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

Apêndice 3 – Termo de Anuência – Escola

TERMO DE ANUÊNCIA

Caldas Novas, ____ de ____ de 20__.

Escola Municipal Onildes de Fátima da Rocha, em Caldas Novas - GO,

Declaramos para os devidos fins conhecer a pesquisa intitulada: “A simbologia da comida entre mulheres ciganas: saberes, rituais e memórias”, desenvolvida pela acadêmica Yêda Danniely Quintiliano Almeida, do Curso de Mestrado em Educação do Programa de Pós-Graduação em Educação - PPGEdu, da Universidade de Santa Cruz do Sul - UNISC, sob a orientação do professor Everton Luiz Simon, que tem por objetivo geral compreender como se caracterizam os processos de partilha de saberes entre mulheres ciganas nas práticas alimentares. Os objetivos específicos visam: mapear e descrever as práticas alimentares na comunidade cigana, considerando mudanças e permanências; entender os rituais e significados simbólicos e culturais da alimentação, e; identificar e compreender os saberes relacionados às práticas alimentares entre mulheres ciganas. Enquanto metodologia, centra-se na produção de um corpus documental, que são as escritas em cadernos de textos, com o objetivo de compreender, através dessas escritas narrativas, particularidades, significados, saberes, experiências e rituais relacionados às práticas alimentares das mulheres ciganas.

Dos dados de pesquisa produzidos em conjunto, a pesquisadora manifesta o cuidado e a anonimização dos nomes, substituindo por codinomes garantido o sigilo e a preservação da identidade das participantes.

A pesquisadora responsável por esta pesquisa poderá ser contatada a qualquer momento através do telefone celular (64) 993340000 e do e-mail yeda13@hotmail.com. O professor orientador 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.

Mediante este documento, é autorizado o procedimento da referida pesquisa, cientes de seu objetivo e metodologia, além da responsabilidade de respondermos sob o nome dos/as estudantes participantes da pesquisa.

Nome do/a responsável na instituição: _____

Cargo do/a responsável na instituição: _____

Assinatura do/a responsável na instituição: _____

Apêndice 4 – Exemplos de transcrições das escritas narrativas

Codinome	Nome completo	Idade	Cor/Raça	Tema gerador	Descrição da escrita literária
ROSA	GERUSA SOARES DA COSTA	25	PARDA	A VIDA NA COMUNIDADE CIGANA	Viver aqui é muito bom, aqui nois acorda muito cedo, coamos o cafe e fazemos o dejejum, sempre com o pouquinho que nois tem. Tem dia que tem fartrurão outro dia so o pão mermo. Viver aquei é muito bom so de ficar perto da familia ja é uma grande vantagem, aqui os nossos filhos casa e mora tudo pertim da gente, e nois é o suporte pra eles. Nunca abandonamos um filho, ele sempre será nossos filhos.
CRAVO	JULIETE SOARES DO CARMO	25	NEGRO	A VIDA NA COMUNIDADE CIGANA	Aqui a gente acorda cedo, cuamos o café e arrumamos os meninos pra pegarem o onibus e ir pra escola da cidade, gerdemnte esse onibus sai as 6h, quando eles pegam o onibus, a gente volta pra casa para fazermos o cafe pro nosso marido e arrumarmos a casa, fazer o armoço e arrumar pra ir pra escola. O onibus devolve os meninos umas 12h eles armoçam e vão ajudar o pai em alguma atividade ou até mesmo ficar dormindo. As 13h vou pra escola estudar, é a hora que eu descanso dos serviços de casa e aprendo muito. Não é muito fácil essa nossa vida mas aqui nois é muito feliz e eu tenho orgulho de ser cigana e viver aqui.

LÍRIO	TALIA FERREIRA CORDEIRO DA COSTA	21	PARDA	A VIDA NA COMUNIDADE CIGANA	Gosto de morar aqui, na minha rua somos todos muito amigos e levamos a vida com muita tranquilidade, uns ajudam as outras, é um sal, um café e até um pedacinho de carne nos compartilha, fazemos de tudo pra viver bem e ser felizes, nossos filhos depende muito de mim e precisamos fazer de tudo pra vive em paz com a nossa familia e a nossa comunidade
AZALÉIA	FERNANDA RODRIGUES SANTANA	20	BRANCA	A VIDA NA COMUNIDADE CIGANA	Eu sou gajin e casei comum cigano, amo morar aqui, tive que parar meus estudos na epoca, porque engravidei e isso acabou me dando mais trabalho ainda. Meus pais nao acietaram muito no inicio vir morar aqui. Aqui moro numa barraca, passamos muita dificuldade, sempre tendo muito pouco, mas hoje ja estamos vivendo melhor. Aqui as pessoas sabem o verdadeiro sentido de amor pelos outros, quando engravidei que fui ter meu filho vi o tanto que rezaram por mim e pediram a SANTA SARA pra me proteger, aqui eles são muitos solidários e gentis, uns ajudam os outros e fazem a diferença na vida familiar dos moradores aqui da comunidade. Amo morar aqui e se pudesse mudaria pra cá quantas vezes fosse preciso.
CAMÉLIA	RAQUEL SOARES DA COSTA	27	BRANCA	A VIDA NA COMUNIDADE CIGANA	Eu gosto de morar aqui e sou uma das poucas ciganas que trabalha fora, trabalho num restaurante chique aqui em Caldas Novas, minha patroa é muito boa pra mim, ela é sul e

					me trata como se fosse da familia dela, me tras em casa, me dá cesta basica todos meses e quando estou doente me ajuda com os remedios. Moro em barraca estou tentando construir meu barraco de tijolos, cimentos e também com telhas. Somo uma familia grande na verdade a maioria do pessoal é casado primos com primas, por isso os nossos sobrenomes são quase todos iguais.
HORTÊNSIA	ROSIMEIRA DA COSTA MACHADO	54	BRANCA	A VIDA NA COMUNIDADE CIGANA	Eu moro do lado de baixo, onde so tem chakra, convivo com todos muito bem e trago memorias de uma comunidadd e que ja sofreu muito. Hoje em dia as pessoas tem mais condição de vida do que na epoca de minha mae e do meu pai. Graças Deus temos os dois vivos, minha mae me te ve ele inha 12 anos, assim que ela casou, foi uma vida sofrida e bem cheia de muitas surpresas, ela nao sabia nem arrumar a casa, nem cozinha, mal sabia lavar o banheiro, minha mae nunca trabaio na rua , a vida dela foi cuida da gente, e ir atras de comida com meu pai. Aqui somos pessoas que dividi o pouco que tem. Vivemos em harmonia, em grande comunidade
GIRASSOL	ROSILENE DA COSTA MACHADO	55	PARDA	A VIDA NA COMUNIDADE CIGANA	Viver na comunidade nao tm muito o que falar. Aqui agente vive e convive com todos , em harmonia e até em desentendimento.

					Não temos muito o que fazer, quase nao se tem diversão, igual os povos da cidade, que tem barzinho e parque de diversão. Aqui quando não estamos visitando a casa de nossos parentes, estamos na missa ou na igreja evangélica, costumamos ficar na rua até mais tarde, quando o sono vem depois amanha começa tudo de novo.
--	--	--	--	--	--