

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

15962 - Resumo Expandido - Trabalho - XV Reunião ANPEd Sul (2024)

ISSN: 2595-7945

Eixo Temático 03 - Educação Popular e Movimentos Sociais

EDUCAÇÃO POPULAR E PRÁTICAS ALIMENTARES: A COZINHA COMO ESPAÇO EDUCATIVO

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

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

Agência e/ou Instituição Financiadora: PROSUC/CAPES

EDUCAÇÃO POPULAR E PRÁTICAS ALIMENTARES: A COZINHA COMO ESPAÇO EDUCATIVO

RESUMO: O espaço de produção e recriação de saberes, é, essencialmente, educativo. No caso de práticas alimentares, um destes lugares é a cozinha. Esta pesquisa busca estabelecer uma relação entre educação popular e práticas alimentares, para compreender a cozinha enquanto um espaço educativo de movimento de saberes populares. Metodologicamente, situações existenciais de saberes de práticas alimentares de cozinheiras-educadoras de duas Escolas Famílias Agrícolas da região do Vale do Rio Pardo foram analisadas a partir da codificação e descodificação freireanas. A educação popular possibilita um caminho de compreensão destes saberes pautados na materialidade da vida.

PALAVRAS-CHAVE: Educação Popular. Cozinha. Mulheres.

Esta pesquisa busca estabelecer uma relação entre educação popular e práticas alimentares, para compreender a cozinha enquanto um espaço educativo de movimento de saberes populares. Nesse sentido, a educação popular contribui para a compreensão da cozinha como um espaço-tempo de fazer e saber para além de conhecimentos culinários técnicos. Assume-se que é ação-reflexão da educação popular “[...] repensar o sentido político do lugar da educação” (Oliveira, 2003, p. 65). Para Adams (2022, p. 16), o modo de ser e de produzir saberes da educação popular

[...] não pode ser reduzido ao âmbito da alfabetização de adultos ou dos processos educativos que ocorrem fora do ambiente escolar: ela ocorre em todos os espaços e meios pelos quais se dão as atividades de ação-reflexão-ação, que partem da prática sobre a qual se dialoga e incidem novamente sobre a realidade com intencionalidade e ação transformadora.

Diante disso, entende-se o espaço de produção e recriação dos saberes enquanto

essencialmente educativo. No caso de práticas alimentares, um destes lugares privilegiados é a cozinha. A cozinha pode ser considerada o primeiro laboratório do ser humano (Moreira, 2010). Ainda, “[...] pode ser considerada o espaço principal da casa, em que diferentes práticas de sociabilidade e partilhas se manifestam, no cotidiano.” (Simon; Ploia; Moretti, 2023, p. 84-85). Ressalta-se que “o processo educativo se estabelece em todos os níveis da vida social”, e as relações sociais possibilitam que diversos saberes sejam construídos e partilhados (Mello; Santos, 2022, p. 105).

Destaca-se a partilha de saberes de práticas alimentares, no exercício de manutenção da vida, em que o ensinar-e-aprender, recíprocos, mediatizam a materialidade da existência humana. Nesse sentido, apesar do reconhecimento da cozinha como lugar de criação e partilha de saberes, frente à demanda de uma variedade de conhecimentos que necessitam ser praticados para que os alimentos sejam transformados em comidas, através da relação trabalho-educação, faz-se essencial reconhecer os sujeitos principais destes saberes e fazeres: as mulheres.

Desse modo, quando falamos em cozinha, “[...] é preciso entender a trajetória das mulheres na cozinha doméstica e este espaço como acumulação de saber, compreendendo os significados da alimentação em uma perspectiva de gênero, da cozinha à mesa” (Ferreira; Wayne, 2018, p. 3). Desse modo, conforme Simon (2014, p. 52), pode-se constatar que os

[...] hábitos alimentares praticados hoje resultam, basicamente, de legados dos antepassados (sic), em que as mulheres tiveram papel de destaque, transmitindo saberes e receitas, até hoje cultivados nas cozinhas, tanto das cidades quanto do meio rural.

Enquanto morada da cultura, “a educação [...] pode ser uma das maneiras que as pessoas criam para tornar comum, como saber, como ideia, como crença, aquilo que é comunitário como bem, como trabalho ou como vida” (Brandão, 1988, p. 10). Logo, as partilhas de saberes são formas de comunalizar formas diversas de reproduzir a existência individual e coletiva. Para a alimentação, esta construção de comuns se manifesta essencial para a continuidade ou recriação do conjunto de conhecimentos necessários para a produção e consumo alimentares.

Ainda, a cozinha, enquanto um espaço educativo, é criada pelos seus sujeitos. Sem o elemento fundamental da partilha, uma cozinha pode ser um lugar de opressão e violência, desta forma impossibilitando que práticas educativas sejam construídas e transmitidas a partir dos alimentos e da produção comunal de comidas. Nesse sentido, para além de assumir a partilha como uma responsabilidade ou um compromisso, os sujeitos trabalhadores em uma cozinha precisam estar apropriados dela como fator essencial de formação, visto as práticas alimentares serem ações coletivas, não isoladas.

Metodologicamente, situações existenciais de saberes de práticas alimentares de cozinheiras-educadoras de duas Escolas Famílias Agrícolas (EFAs) da região do Vale do Rio Pardo (VRP) foram analisadas a partir da codificação e descodificação freireanas (Freire, 1981). No processo de codificação, identificou-se a forma de manifestação de um ou mais saberes, em seu contexto concreto e, através da descodificação, pode-se caracterizar este saber, a partir do contexto teórico. Nesta escrita, privilegiou-se a abordagem dos saberes caracterizados como populares.

No caso das cozinheiras-educadoras das EFAs do VRP, os saberes referentes ao seu cozinhar no âmbito profissional se imbricam às suas experiências, passadas e anteriores ao contato e trabalho nas EFAs, bem como às que estão tendo no presente junto a estes sujeitos coletivos. Desse modo, o seu repertório de saberes de práticas alimentares advém de experiências na cozinha dentro e fora do lar.

A cozinha torna-se, então, um ambiente dúbio no que diz respeito ao que representa e significa para as mulheres, constituindo-se também como um espaço de agência feminina e acumulação de conhecimento no que diz respeito à arte culinária (Ferreira; Wayne, 2018, p. 3).

Nesse sentido, as cozinhas das EFAs são lugares em que saberes populares possibilitam processos de produção alimentar, em coerência com o projeto político-educativo de formação das EFAs, compromissado com o diálogo de saberes populares e saberes científicos, num exercício de superação desta dicotomia da racionalidade moderna. O manejo de ingredientes e a prática culinária são ações que facilitam a criação de saberes populares da alimentação, pela observação dos processos de transformação de alimentos em comidas e a prática que a acompanha. O uso medicinal de ervas, temperos e outros alimentos é, também, fruto de saberes populares atestados e sistematizados, seja pela partilha falada ou escrita.

[...] fora dos recintos da universidade, outro tipo de produção de conhecimento se processa o tempo todo. [...] conhecimentos se formaram, e ainda se formam, fora dos procedimentos acadêmicos. E tampouco eles têm sido, no teste da prática, desprezíveis. Ajudaram homens e mulheres a trabalhar os campos, a construir casas, a manter complicadas organizações sociais, e mesmo, ocasionalmente, a questionar eficazmente as conclusões do pensamento acadêmico (Thompson, 1981, p. 17).

Desse modo, um saber popular manifestado pelo sabor do alimento cozido emergiu da situação existencial do aipim. Ivani ^[1] (2023) falou que se fica amargo, após a cocção, indica que permaneceu na terra por muito tempo depois de uma geada. Esta relação das condições climáticas com o cultivo de alimentos é uma das bases para os saberes populares ancestrais partilhados de geração em geração, os quais são fruto de observação empírica por parte de quem trabalha a/na terra, sendo, também, gerados a partir da experiência. A experiência, em

Thompson (1981, p. 15), “compreende a resposta mental e emocional, seja de um indivíduo ou de um grupo social, a muitos acontecimentos inter-relacionados ou a muitas repetições do mesmo tipo de acontecimento”.

Pautados e atestados no cotidiano, os saberes populares, desse modo, podem ser entendidos como parte de um trabalho tradicional de classe, em que formas de vida-existência são criadas, reproduzidas e sustentadas pelos sujeitos populares, fora do sistema hegemônico de saberes acadêmicos, institucionalizados, estes em geral eurocêntricos e coloniais (Brandão, 1988). Para Oliveira (2016), os saberes populares são constituídos a partir da concretude da vida, no fazer dos seres humanos, suas experiências cotidianas e ações práticas.

Nesta perspectiva, na sua prática diária de cozinhar em grandes quantidades, (pré)ocupada com a construção de sabor e a praticidade quanto ao tempo de cocção de algumas proteínas, Ivani prepara um caramelo antes de iniciar o processo de fritar a carne. Ao fazer isso, ela combina duas técnicas da ciência alimentar: a caramelização e a reação de Maillard. A primeira consiste numa reação química que modifica a cor e o sabor do açúcar; a segunda ocorre pelo selar, grelhar ou assar alimentos em alta temperatura, os quais também conferem a tonalidade marrom à comida (Instituto Americano de Culinária, 2017). O que Ivani faz é diminuir o tempo de cocção necessário para que ocorra a reação de Maillard nas grandes quantidades de carne que prepara, ao fazer primeiro um caramelo e então fritar a carne nele. Este uso de uma técnica geralmente utilizada na confeitaria para acelerar um processo de cocção de uma preparação salgada indica a apropriação de Ivani quanto às possibilidades dos atos de cozinhar.

Ainda, este saber, aprendido por Ivani com mulheres da sua família, possui sua própria ‘cientificidade’, uma base técnica pautada na observação e na experiência do cozinhar, no estabelecimento de relações entre cozinha quente e confeitaria, sem necessitar de apoio teórico-acadêmico para ser criado, sistematizado e praticado na ‘vida ordinária’. Ressalta-se, aqui, uma concepção de ciência tanto como uma busca metódica por conhecimento quanto um saber realizado ou tecnicizado (Oliveira, 2016). Em Fals Borda (2005, p. 45), “entendemos por ciência popular [...] o conhecimento empírico, ou fundado no senso comum, que tem sido uma característica ancestral, cultural e ideológica dos que se acham na base da sociedade”. Por não ser codificada por parâmetros dominantes da racionalidade, a ciência popular é menosprezada, e negado o seu direito de articulação e expressão autênticas.

Todavia, isto não significa que a ciência e os saberes populares não estejam fundamentados na racionalidade, mas sim, em “[...] *sua* própria racionalidade e *sua* própria estrutura de causalidade” (Fals Borda, 2005, p. 45, grifos nossos). Ademais, destaca-se que os saberes, em sua diversidade, são “[...] gerados por tríades intersubjetivas que ligam o conhecimento a pessoas e aos contextos culturais em que é produzido” (Oliveira, 2016, p. 23). Nesse sentido, pode-se compreender que a ciência popular “é conhecimento prático, empírico, que ao longo dos séculos tem possibilitado [...] que as pessoas sobrevivam, criem, interpretem, produzam e trabalhem” (Fals Borda, 2005, p. 47).

Ivani também pode partilhar de um saber popular referente a um chá: o de camomila, muito efetivo para o tratamento de alergias nas mãos recorrente do contato constante com produto detergente, vapores e altas temperaturas do cotidiano de uma cozinha. Banhar as mãos neste chá acalma a irritação da pele e previne o crescimento bacteriano. Assim, o conhecimento de benefícios de ervas e plantas, aliado ao seu manejo, além de contribuir para o preparo alimentar, mediatizam práticas de cuidado e saúde. Nas palavras de Brandão (1988, p. 104),

o que existe na verdade nas comunidades de subalternos é a preservação de tipos de saber comunitários e de meios comunitários de sua transferência de uma geração para outra. [...] os subalternos souberam criar, dentro dos limites estreitos em que sempre lhes foi permitido “criar” alguma coisa sua, os seus modos próprios de saber, de viver e de saber.

Enquanto um espaço educativo, a cozinha desempenha uma mediação de conhecimentos, para além de práticas alimentares. Assim, a cozinha proporciona o encontro de sujeitos cognoscentes e seus saberes e experiências. Através do trabalho e da sociabilidade, diversos saberes são movimentados pelos sujeitos que ocupam uma cozinha, com destaque para as mulheres. A educação popular possibilita a compreensão destes saberes pautados numa racionalidade outra, própria da materialidade da vida, a qual não pode prescindir de práticas alimentares e seus sujeitos.

REFERÊNCIAS

ADAMS, Telmo. Um olhar histórico sobre a educação popular na América Latina. **Conjectura: Filosofia e Educação**, Caxias do Sul, v. 27, e0220051, p. 1-18, 2022.

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

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

FALS BORDA, Orlando. Aspectos Teóricos da pesquisa participante: considerações sobre o significado e o papel da ciência na participação popular. In: BRANDÃO, Carlos Rodrigues (Org.). **Pesquisa Participante**. São Paulo: Brasiliense, 2006, p. 42-62.

FERREIRA, Jamile Wayne; WAYNE, Lara Steigleder. A cozinha das mulheres: De espaço de domesticação ao de empoderamento a partir de saberes e fazeres culinários. **Revista Espacialidades** [online], v. 13, n. 1, p. 1-15, 2018.

FREIRE, Paulo. **Ação cultural para a liberdade**. 5. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1981.

INSTITUTO AMERICANO DE CULINÁRIA. **Chef profissional**. 9. ed. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2017.

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

MOREIRA, Sueli Aparecida. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. **Ciência e Cultura**, v. 62, n. 4, p. 23-26, 2010.

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

OLIVEIRA, Ivanilde Apoluceno de. **Epistemologia e Educação**. Base conceituais e racionalidades científicas e históricas. Petrópolis, RJ: Vozes, 2016.

OLIVEIRA, Sophia Sartini Fernandes de. **Práticas alimentares, cinema e escola: diálogos interdisciplinares no campo da educação**. Tese (Doutorado em Educação) - Universidade Católica de Petrópolis, 2022.

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

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

[1] A participante autorizou o uso do seu primeiro nome mediante um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido. Isto foi solicitado num compromisso em destacar os saberes e as experiências das mulheres.