

**“A EDUCAÇÃO QUE TEMOS E
A EDUCAÇÃO QUE QUEREMOS**

**DA EDUCAÇÃO BÁSICA
À PESQUISA ACADÊMICA”**



DIAS 28, 29 E 30 DE SETEMBRO

XV JORNADA ACADÊMICA DO MESTRADO E DOUTORADO EM EDUCAÇÃO

CADERNOS DE RECEITAS: ENTRE A MEMÓRIA, A EMANCIPAÇÃO E A EDUCAÇÃO

Alini Luza Morais

Universidade de Santa Cruz do Sul – UNISC/PPGEDU

Everton Luiz Simon

Universidade de Santa Cruz do Sul – UNISC/PPGEDU

Eixo 3 – Educação Trabalho e Emancipação

Ao tratar de alimentação como temática de pesquisa nos deparamos com muitas possibilidades e inquietações. As questões podem surgir desde o âmbito nutricional, de saúde, econômica, materiais, imateriais e às relacionadas ao cotidiano. Entende-se que estes estudos compreendem muito mais que somente a necessidade e a sobrevivência humana, mas sim por questões financeiras, sociais e culturais, no qual são manifestadas continuidades e mudanças de uma determinada sociedade.

Entre estas diferentes vertentes, as fronteiras entre os conhecimentos cada vez mais vêm sendo atravessadas, permitindo que estudos da cultura sejam relacionados com história, alimentação, processos educativos e a emancipação, por exemplo. Partindo de um pressuposto teórico, propõe-se uma análise cultural, mais precisamente, quanto à pesquisa histórica, que pode ser feita usando-se de cadernos de receitas e sua relação com a emancipação das mulheres através de sua escrita. Apoiamo-nos nos fundamentos da história cultural como nossa lente de análise.

Nesse contexto, ao inserir a alimentação como foco nas análises dentro da história cultural, envolve-se a exploração de um conjunto de práticas e comportamentos ligados à comida. Simultaneamente, busca-se explorar como essas práticas influenciam e moldam a cultura. Estudos relacionados à cultura e história alimentar enxergam a

comida e a experiência de compartilhar refeições como partes de um contexto em que as tradições sociais são mantidas de maneira afetiva ou habitual, seja dentro de um contexto coletivo amplo ou em ambientes familiares.

Hábitos alimentares são tradições culturais consolidadas ao longo do tempo, adquirindo significados simbólicos. A comida não é uma ação isolada; sua origem é social, destacando a comensalidade. A partilha na comensalidade diferencia humanos de animais, pois envolve compartilhar não apenas comida, mas também experiências, memórias e saberes.

Examinar a memória ajuda a entender a conexão entre cultura local e alimentação, sendo que memória, cultura e alimentação estão intimamente ligados. Amon e Menasche (2008, p. 15) corroboram quando descrevem sobre a relação entre eles, vista de outro ângulo, dizendo que “o caldo básico da relação entre comida e memória é a cultura”. Deste modo a memória pode ser entendida tanto como categoria de análise quanto objeto de pesquisa, proporcionando um olhar nas implicações, tanto individuais quanto coletivas, das práticas alimentares com os costumes e tradições de determinada cultura.

Para Santos (2008, p. 2) ao falar das pesquisas que contemplem o que chama por “*Santa Aliança*”, a tríade *memória, tradição e identidade*, “permite fazer com que a alimentação seja constitutiva da identidade de um grupo, que se mantém viva nas tradições e na memória”. Assim, as práticas alimentares revelam amplamente sua dimensão social, através das diversas formas, códigos e contextos associados aos alimentos e à alimentação na sociedade.

A alimentação demanda de atividades de seleção e combinação, tanto no fazer quanto no comer, manifestando escolhas culturais perpassadas através da memória representadas, direta ou indiretamente nos cadernos de receitas. Isso nos permite, portanto, entender os cadernos de receitas como fontes históricas que desvelam a memória. Estes escritos, enquanto documentos históricos, podem ser percebidos como um substrato humano identitário, conforme Santos (2018, p. 3) “este artefato contém formas particulares de ação simbólica, que dão sentido à vida dos membros de uma sociedade específica e nas quais residem significados compartilhados”.

Folhear páginas de cadernos de receitas familiares evoca histórias, boas lembranças e sentimentos de afetividade. O estudo de Solange Demeterco destaca que esses cadernos eram frequentemente consultados, especialmente os que continham tradições, memórias gustativas e lembranças da família. A comensalidade desempenha

um papel vital na preservação e transmissão desse patrimônio culinário. Em contraste, os livros culinários não possuem essa mesma conexão pessoal e afetiva, tornando-se um material mais impessoal. Ainda, segundo Demeterco (1998, p. 165), “ as pessoas fazem uso de livros de receita, mas não costumam estabelecer com eles uma relação de cumplicidade que se observou haver entre quem cozinha e seu caderno de receitas”.

Da mesma maneira que podemos perceber sentimentalismo e tradição nestas páginas, nos é permitido ingressar num universo de criação em contraponto ao de seguir regras. Este processo, conforme Amon e Menasche é descrito como uma forma de confiança entre quem escreve e quem lê, entendendo-se que compartilhem dos mesmos saberes de preparo e gosto. Segundo as autoras:

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

Os cadernos de receitas representam um testemunho da vida e jornada das mulheres, com muitos desses registros voltados para a educação e preparação das mulheres como boas administradoras do lar. Eles documentam tarefas domésticas cotidianas. Esses escritos eram ajustados e expandidos conforme as mulheres casadas assumiam novos papéis e responsabilidades na administração da casa. Possibilitando este ser um processo de emancipação da mulher.

Seguindo a perspectiva de Bensaïd e Löwy (2000) podemos observar um processo de emancipação humana destas mulheres na criação e compartilhamento de cadernos de receitas. Esses cadernos não apenas serviam como registros de técnicas culinárias, mas também como locais onde as mulheres sistematizavam e transmitiam conhecimentos que iam além da esfera alimentar. As mulheres, ao criarem esses artefatos, demonstram engajamento em um processo de expressão de seus saberes e habilidades. Esses cadernos representam uma forma de autodeterminação e empoderamento, permitindo-lhes reivindicar um espaço para a sua voz e suas experiências.

Algumas destas escritas ultrapassa o ambiente familiar, Abraão (2018, p. 53) complementa que “é possível que a experiência adquirida na confecção de tais cadernos [os de receitas] tenha estimulado as primeiras investidas de algumas delas [as mulheres]

na carreira das letras.” Fazendo com que as escritas, antes caseiras, fossem para o contexto externo, expandindo-se como publicações de livros de receitas.

Dentro dos ambientes domésticos, as mulheres criavam e continuam criando suas escritas, nas quais organizam técnicas culinárias e saberes que ultrapassam o simples ato de alimentar-se. Muitas vezes, esses conhecimentos são transmitidos ao longo de várias gerações. Os legados de sabedoria compilados por essas mulheres são transmitidos como segredos. Uma espécie de maçonaria feminina, conforme Gilberto Freyre,

cujas receitas se conservaram por muito tempo em segredo, às vezes passando de mãe a filha. Houve no Brasil uma maçonaria das mulheres ao lado da maçonaria dos homens, a das mulheres se especializando nisto: em guardar segredo das receitas de doces e bolos de família (FREYRE, Gilberto. 2007, p. 73).

A diferença sexista na cozinha também pode ser observada. Através de livros receituários impressos e publicados. Luce Giard, no livro *A invenção do cotidiano*, juntamente com Certeau (1996, p. 289), chama a atenção para o fato de que os livros assinados por mulheres, “são hoje assinados por um simples prenome feminino, frequentemente coroados de um título mítico de parentesco: ‘prima Adélia’, ‘tia Aurora’”, como que dando um sinal de sentimentalismo e retorno à infância. Já em casos de livros publicados por homens “trazem o nome completo do autor no título, afirmando assim com orgulho sua capacidade de criação e seu direito de propriedade”.

Entendendo os processos emancipatórios como concomitantes aos de educação integral percebemos a importância do estudo destes documentos. As anotações dos cadernos de receita revelam conhecimentos transmitidos de forma informal, onde as mulheres compartilham saberes e práticas culinárias. Essa educação mútua acontece no contexto doméstico, e as escritas femininas assumem papel relevante de transmissão dos conhecimentos sobre a cozinha e perpetuação da cultura local. Estas fontes revelam mudanças e permanências que as atividades culinárias foram passando ao longo do tempo e ao passar das gerações. Permitindo, com isso, que estes escritos nos auxiliem em destacar identidades locais e regionais, principalmente quando vistas através do espectro da memória.

Com um leque de possibilidades de análise, os cadernos de receitas, nos possibilitam diferentes olhares, sendo a educação, mais precisamente a educação

popular, e os processos de emancipação um importante lócus. É neste ponto de vista que podemos invisibilizar mulheres e enfatizamos seus saberes e modos de fazer.

Dessa mesma maneira, aparentemente, os saberes são divididos, entre os caseiros, e com menor valor, das mulheres, e dos grandes chefs, como valorizáveis, rentáveis e de sucesso. Por isso se torna tão importante o “descortinar” das cozinhas e dos saberes ali resguardados.

PALAVRAS CHAVE: Cadernos de receita; Memória; Emancipação; Mulheres.

REFERÊNCIAS

ABRAHÃO, Eliane Morelli. **História da alimentação: cadernos de receitas e práticas alimentares.** Campinas: 1860-1940. Campinas: Pontes Editores, 2018.

BENSAÏD, Daniel; LÖWY, Michael. **Marxismo, modernidade e utopia.** São Paulo: Xamã, 2000.

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

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

DEMETERCO, Solante M.S. **Doces lembranças: Cadernos de receitas e Comensalidade - Curitiba: 1900-1950.** Curitiba, Dissertação de Mestrado, Programa de Pós-Graduação em História, UFPR, 1998.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil.** 5.ed. São Paulo: Global, 2007.

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

SANTOS, Carlos Roberto Antunes. **Os pecados e os prazeres da gula. Os cadernos de receitas como fontes históricas.** Palestra, UFPR, 2008.