

**“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

TRANSMISSÃO DE SABERES ENTRE MULHERES ATRAVÉS DE CADERNOS DE RECEITAS, UM OLHAR A PARTIR DA EDUCAÇÃO POPULAR

Alini Luza Morais

Universidade de Santa Cruz do Sul – UNISC/PPGEDU

Cibele Rohers da Silva

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

Há um gosto todo especial em fazer preparar um pudim ou um bolo por uma receita velha de avó...Que é um doce de pedigree, e não um doce improvisado ou imitado dos estrangeiros. Que tem história. Que tem passado. Que já é profundamente nosso. Profundamente brasileiro. Gostado, saboreado, consagrado por várias gerações brasileiras. Amaciado pelo paladar dos nossos avós. Servido em potes indígenas, em terrinas patriarcais (FREYRE, 2007, p. 73).

É com uma citação de Gilberto Freyre que escolhemos começar esse texto. Ambos autores têm se dedicado aos estudos na área da alimentação, com foco para os cadernos de receitas e suas implicações, conforme o interesse e direcionamento que cada uma optou. Mas permanece em comum o sentimento de afetividade ao tratar de receitas e lembranças familiares. Essa é uma característica de nossa pesquisa, para além da cientificidade.

A pesquisa sobre alimentação abrange várias áreas. Isso inclui nutrição, saúde, impacto econômico e questões sociais e culturais. Esses estudos exploram não apenas necessidades básicas, mas também influências na sociedade, refletindo mudanças e continuidades. Diferentes abordagens guiam os estudos sobre comida, interligando

cultura, história e educação. Focando na análise cultural, examinamos a pesquisa histórica através de cadernos de receitas, destacando a transmissão de saberes entre mulheres. Ao explorar a alimentação doméstica, surgem reflexões sobre a educação entre as mulheres e os processos de ensino aprendizagem dos saberes e fazeres na cozinha.

Ao abordar a alimentação na análise da história cultural, exploramos práticas alimentares e seu impacto cultural. Pesquisas sobre a cultura e história da comida consideram-na como parte de um contexto onde tradições sociais são mantidas afetiva ou habitualmente, tanto em níveis coletivos quanto familiares.

Todo ser humano precisa se alimentar, mas é através da cultura que se determina o que e de que modo será preparado o que comer, conforme DaMatta (1987, p. 22), “em todo o planeta os homens têm que comer, mas cada sociedade define a seu modo o que é comida”. Isso faz com que os hábitos alimentares, enraizados ao longo do tempo, adquiram significados simbólicos e culturais. A comida transcende a individualidade, originando-se na socialização e atingindo seu ápice na comensalidade, onde as pessoas compartilham refeições e experiências. E é nesses momentos de partilhar que o homem desenvolve suas principais características, compartilhando momentos, comidas, saberes e memórias.

Direcionando nosso olhar para os saberes compartilhados na cozinha, enxergamos nos cadernos de receitas documentos importantes para a análise da transmissão e perpetuidade desses saberes entre as mulheres. A cozinha tem sido um espaço de grande significado cultural e social ao longo da história, e o compartilhamento de saberes entre as mulheres nesse ambiente é uma parte fundamental desse legado. A transmissão de conhecimento culinário de geração em geração tem sido uma forma importante de manter tradições, expressar identidade cultural e fortalecer laços familiares e comunitários.

No contexto dos estudos sobre saberes, reconhece-se que o conhecimento, desenvolvido ao longo da história, requer a interação ensino-aprendizagem para sua transmissão e assimilação. Conforme a visão de Paulo Freire (2004), a educação humana surge das interações sociais e culturais, por meio do processo ativo de ensino e aprendizagem. Para o autor estas atividades são interdependentes, ou seja, “ensinar inexiste sem aprender e vice-versa, e foi aprendendo socialmente que, historicamente, mulheres e homens descobriram que era possível ensinar” (FREIRE, 2004, p. 26).

Ainda conforme Freire (2004) tanto a interação quanto a apropriação do saber ocorrem por meio de situações de aprendizagem e ensino que tanto podem ser formais quanto informais, entendendo o saber não apenas como o conhecimento científico, mas saberes do cotidiano, ambos importantes na formação humana. Podendo, na conjuntura informal, o processo se dar de maneira intencional ou não, ocorrendo em diferentes âmbitos da vida, como dentro da própria família, entre amigos, entre outros. Em "Pedagogia do Oprimido" (1987), Paulo Freire aborda os processos de educabilidade, destacando que a educação não é uma ação solitária, mas sim um intercâmbio de ensino mútuo, em que as pessoas se educam coletivamente, mediadas pelo ambiente e o mundo que o rodeia. O autor ainda corrobora que,

O ato de cozinhar, por exemplo, supõe alguns saberes concernentes ao uso do fogão, como acendê-lo, como equilibrar para mais, para menos, a chama, como lidar com certos riscos, mesmo remotos, de incêndio, como harmonizar os diferentes temperos numa síntese gostosa e atraente. A prática de cozinhar vai preparando o novato, ratificando alguns daqueles saberes, retificando outros, e vai possibilitando que ele vire cozinheiro (FREIRE, 2004, p. 23-24).

Deste modo, Paulo Freire chama a atenção para os saberes que giram ao preparar a comida, entendendo que não seja necessária somente a teoria para transformar um bom cozinheiro, mas sim a prática.

Podemos perceber que a educação não está restrita aos ambientes escolares; ela ultrapassa os limites e abraça todos os contextos, envolvendo todos os indivíduos. Sendo estes capazes tanto de aprender quanto de ensinar. Esse conceito de educação é frequentemente associado a movimentos de educação popular, que valorizam não apenas o conhecimento escrito, mas também o "saber-fazer" que é inato, aprendido e compartilhado. Conforme Brandão (2012), ao falar em saber e a multiplicação destes saberes, estamos falando da relação entre pessoas, ideias e objetos, que garantem a convivência e sobrevivência da vida coletiva, que é muito anterior à escola, mas é cheia de educação. Tornando o conhecimento que qualquer ser vivo usa para sobreviver em um saber, desta forma temos a possibilidade de aprendizagem não apenas diretamente com as nossas vivências naturalmente, mas uns com os outros, culturalmente.

Entre as mulheres, a cozinha muitas vezes serviu como um espaço de troca destes saberes e experiências, onde mães, avós, filhas e amigas compartilhavam não apenas receitas, mas também histórias, valores e segredos transmitidos de forma oral. Essa transmissão de saberes era uma maneira de preservar a cultura de um grupo, passando adiante não apenas os ingredientes e técnicas, mas também o contexto cultural

e emocional que envolvia cada prato. Nos espaços da casa, as mulheres produziam, e muitas ainda produzem, seus escritos, nos quais sistematizam técnicas culinárias e conhecimentos para além do comer, que lhes é transmitido, muitas vezes, ao longo de gerações. Legados de saberes compilados pelas mulheres são repassados como segredos. Uma espécie de maçonaria feminina, conforme Gilberto Freyre (2007, p. 73)

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.

Os pensamentos da educação mútua ficam mais palpáveis, quando nos deparamos com uma história citada por Gasparetto (2018). No texto, o autor descreve momentos de interação entre mulheres, neste caso, nora e sogra. Transcrevendo uma entrevista em que a sogra conta um caso de quando a nora foi até a casa dela e lhe pediu batata-doce. A sogra disse a ela que poderia ir até a horta e pegar o quanto ela precisava, pois lá havia batata-doce plantada. Algum tempo se passou e a nora voltou sem nada, dizendo que não havia encontrado. Mas a jovem mulher não encontrou, pois não sabia que a batata-doce produz embaixo da terra. Mesmo sendo uma coisa muito simples para aquela senhora, para a jovem não era. Notamos aqui, que mesmo o conhecimento parecendo óbvio para uma, para a outra não o era, ou seja, o conhecimento precisa ser aprendido/construído. Precisando de interação e construção no processo de ensino aprendizagem.

Desde a década de 80 existem movimentos apostando fortemente na educação popular, para que as mulheres do campo possam aprender a valorizar os seus saberes, através da interação. O saber-fazer passava despercebido, e seu trabalho invisibilizado. Com este local de fala, elas passam a ter compreensão da importância de seu trabalho como mulheres do campo. Nas movimentações de mulheres do campo os processos educativos acontecem na prática ou de diversas formas do saber e normalmente se dão em espaços não-formais. Onde elas trocam conhecimentos umas com as outras e desta forma enriquecem ainda mais os seus saberes.

Uma destas trocas de saberes acontecem através das ervas medicinais, demonstradas nos cadernos de receitas. Dutra (2014) comenta que estes manuscritos nos mostram que a saúde também fazia parte do interesse destas mulheres, fazendo com que nestes cadernos pudesse conter mais do que comida. Alguns cadernos poderiam incluir receitas que eram mais nutritivas, digestivas ou até receitas medicinais, ensinando como

usar as plantas para se fazer infusões, pomadas, garrafadas, unguentos e compressas. Estes conhecimentos se refletiam em seus quintais, no plantio e cultivo de plantas medicinais, facilitando a reprodução das receitas quando necessário.

É importante observar que, embora a cozinha tenha sido tradicionalmente um espaço onde as mulheres compartilhavam saberes, também houve momentos em que essas tradições foram relegadas a um papel secundário e desvalorizado. A ideia de que o trabalho na cozinha é apenas uma responsabilidade doméstica muitas vezes levou a uma desvalorização do conhecimento culinário feminino e à falta de reconhecimento da sua importância cultural e social.

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 ensino/aprendizagem um importante lócus. É neste ponto de vista que podemos visibilizar mulheres e enfatizamos seus saberes e modos de fazer. Entendendo, conforme Freire (2004, p. 30) que, “ensinar não é transferir conhecimento, mas criar as possibilidades para que a produção ou a sua construção aconteça”. Sendo assim, a cozinha torna-se o palco principal deste conhecimento, onde se dividem saberes e experiências, através da oralidade e dos modos de preparo em conjunto.

PALAVRAS-CHAVE: Transmissão do Saber; Cadernos de receitas; Educação popular.

REFERÊNCIAS

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

DA MATA, Roberto. Sobre o simbolismo da comida no Brasil. **Correio da Unesco**, Rio de Janeiro, vol. 15, n. 7, p. 22-23, 1987.

DUTRA, Rogéria Campos de Almeida. **Registro, memória e transmissão cultural:** os textos culinários e o caderno de receitas. 29^a Reunião Brasileira de Antropologia, Natal-RN, 2014.

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

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia**. Rio de Janeiro: ed. Paz e Terra, 2004.

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

GASPARETO, Sirlei Antoninha Kroth. **Pedagogia da sementeira:** a construção de saberes pelo movimento de mulheres camponesas no programa de sementes crioulas. São Paulo: ed. Dialogar, 2018.