



XVI JORNADA ACADÊMICA

Educação, Memória e História: Os desafios
no processo de redemocratização do Brasil

ISSN 2965-0615

Programa de Pós-Graduação
EDUCAÇÃO
Mestrado e Doutorado



UNISC

SABERES CULINÁRIOS PARTILHADOS ENTRE GERAÇÕES: ANÁLISE QUALITATIVA DE CADERNOS DE RECEITAS E TRANSFORMAÇÕES CULTURAIS

Alini Luza Morais¹

EIXO TEMÁTICO 06: EDUCAÇÃO EM ESPAÇOS NÃO ESCOLARES E MOVIMENTOS SOCIAIS

Ao abordar a alimentação como tema de pesquisa, nos deparamos com uma diversidade de possibilidades e inquietações. Os estudos sobre esse tema não se limitam a aspectos nutricionais, de saúde, economia ou materiais, eles também envolvem dimensões imateriais e cotidianas. Essas pesquisas abrangem não apenas a necessidade e sobrevivência humanas, mas também questões financeiras, sociais, culturais e educativas, revelando continuidades e mudanças dentro de uma sociedade. Desse modo, o presente trabalho é fruto da dissertação em andamento no Programa de Pós-graduação em Educação, da Universidade de Santa Cruz que busca investigar como os saberes culinários são transmitidos, preservados e adaptados ao longo das gerações, refletindo as mudanças sociais e culturais de determinadas comunidades. Para tanto, o objetivo específico deste trabalho, que aborda a metodologia de pesquisa sobre saberes culinários, é descrever sobre o processo de construção e aplicação da metodologia qualitativa adotada na investigação sobre os cadernos de receitas das mulheres da comunidade de Campo Alegre, em Ciríaco/RS.

A alimentação, enquanto necessidade vital e comum a todos os seres humanos, transcende sua concepção naturalista ao ser interpretada como uma construção cultural complexa. Como argumenta Montanari (2013, p. 15), "os valores de base do sistema alimentar não se definem em termos de 'naturalidade', mas como resultado e representação de processos culturais que preveem a domesticação, a transformação, a reinterpretação da natureza". Dessa forma, cada fase do percurso alimentar, desde a produção até o consumo, revela a dimensão cultural envolvida. A preparação dos alimentos, por exemplo, não se resume a uma simples transformação de produtos naturais, mas envolve processos criativos, conhecimentos e técnicas que refletem as práticas culinárias de uma sociedade. No momento do consumo, essa cultura se expressa novamente, uma vez que as escolhas alimentares são influenciadas por fatores econômicos, sociais, culturais, históricos, religiosos e nutricionais.

Essa imbricação entre cultura e alimentação se estende às ações realizadas com os alimentos, desde o cultivo até o consumo. Conforme discutido por Amon e Menasche (2008), a alimentação configura-se como um conjunto de escolhas intrínsecas à vida cotidiana, refletindo práticas educativo-laborais que desempenham um papel crucial na formação da identidade e memória social de uma comunidade. Cada prato, receita e ingrediente carrega uma carga simbólica, tornando a comida uma narrativa viva da memória social.

À medida que as áreas de conhecimento se tornam cada vez mais inter e transdisciplinares, as barreiras entre diferentes campos de estudo são progressivamente ultrapassadas. Isso facilita a integração entre cul-

¹ Universidade de Santa Cruz do Sul - Unisc.

tura, história, alimentação, processos educativos e emancipação. Dentro desse contexto, a presente pesquisa, ainda em andamento, propõe uma abordagem cultural para a análise dos cadernos de receitas, focando especialmente na relação entre a escrita desses documentos e a emancipação das mulheres.

Pesquisar e escrever sobre o trabalho da pesquisa envolve mais do que apenas dominar as técnicas e metodologias acadêmicas; é, sobretudo, um processo que se entrelaça com as histórias de vida e as experiências individuais de cada pesquisador/a. No caso desta pesquisa, ao abordar a relação entre alimentação, cultura e educação, emerge a necessidade de refletir sobre minha trajetória e as conexões com o campo empírico investigado. Esse percurso pessoal e profissional é indissociável do olhar crítico e da interpretação dos dados, especialmente devido às raízes profundamente entrelaçadas com a comunidade de Campo Alegre, em Ciríaco, RS, que é o foco central da investigação.

A escolha pela análise dos cadernos de receitas não é arbitrária; esses documentos oferecem um olhar profundo sobre as práticas alimentares, ao mesmo tempo em que capturam aspectos mais amplos da vida cotidiana e das dinâmicas sociais. Eles são, portanto, uma porta de entrada para compreender as complexas interações entre cultura e identidade.

Este trabalho deriva da dissertação de mestrado, ainda em andamento, tal pesquisa adota uma metodologia qualitativa, fundamentada nos princípios da história cultural, para explorar como os cadernos de receitas refletem e influenciam o papel de determinadas mulheres, demonstrando as redes de trocas e de novos saberes construído entre elas. Neste processo, o estudo de mestrado visa analisar os saberes da alimentação das mulheres da comunidade de Campo Alegre, no município de Ciríaco/RS, a partir de cadernos de receitas.

Entender como esses saberes são preservados, transmitidos e ressignificados ao longo do tempo é essencial para valorizar as práticas alimentares como parte integrante da cultura. Isso revela não só a continuidade das tradições, mas também as adaptações que ocorrem ao longo das gerações, refletindo as mudanças sociais e culturais.

Seguir com a abordagem qualitativa se justifica pela necessidade de explorar a profundidade e complexidade das práticas culinárias e dos processos culturais que não podem ser quantificados. Uma vez que se entende a essencialidade qualitativa das pesquisas das Ciências Sociais e que

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

Tendo em vista que o campo empírico da pesquisa é a comunidade de Campo Alegre, no município de Ciríaco, para esta pesquisa, segue-se com a proposta de trabalho de campo. Este processo é realizado com base nas metodologias propostas por Neto (1994) e Streck (2023), que destacam a importância da proximidade com o objeto de estudo e a dinâmica da interação entre pesquisador/a e participantes.

Para tanto, as mulheres participantes da pesquisa foram selecionadas a partir da relevância enquanto cozinheiras e, também, por indicações das próprias comunidades. A amostragem segue o método de bola de neve (Vinuto, 2014), em que a seleção das participantes se dá por indicação dos próprios membros da comunidade, no caso da pesquisa em questão das mulheres para mulheres. Foram selecionadas nove mulheres, das quais oito aceitaram participar da pesquisa.

Na seleção das participantes, a metodologia de bola de neve se mostra particularmente eficaz, pois permite identificar aquelas mulheres que são reconhecidas dentro da comunidade por seus saberes culinários. Esse método, ao mesmo tempo, reforça a importância das redes sociais e das relações de confiança que permeiam

a comunidade.

A abordagem metodológica é inspirada na pesquisa de Lívia Barbosa e Laura Graziela Gomes (2004) sobre a importância dos cadernos de receitas como fontes culturais e históricas. Para além das análises do que está escrito, sejam os títulos, os ingredientes ou os modos de preparo, percebe-se a importância de se considerar as marcas de uso ou manchas de comida, observando-as com curiosidade epistemológica (Freire, 2015).

Faz-se necessário dar-se a devida atenção aos detalhes, ou seja, conforme destaca Maria Cecília Barreto Amorim Pilla (2015, p. 205-206),

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

A produção de dados será realizada através da análise dos cadernos de receitas, registros em diário de campo e entrevistas semiestruturadas. O diário de campo, conforme Neto (1994), será utilizado para registrar observações detalhadas, enquanto as entrevistas visam obter informações profundas sobre os saberes culinários e suas relações com tradições e memórias. Já as entrevistas semiestruturadas, conforme Triviños (1987), proporcionarão uma compreensão mais rica sobre as práticas alimentares e as memórias associadas a elas.

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

Para tanto, a aplicação da ATD na pesquisa de cadernos de receitas oferece uma metodologia estruturada e reflexiva para perceber a complexidade e a profundidade desses documentos. Este processo permitirá identificar padrões e categorias relacionadas à transmissão de saberes, práticas alimentares, processos emancipatórios e memória.

A pesquisa busca evidenciar como os cadernos de receitas funcionam como um repositório de saberes culinários e culturais na comunidade de Campo Alegre. A abordagem qualitativa permitirá uma compreensão profunda dos processos de preservação e transmissão desses saberes. A construção e análise desses dados proporcionarão um olhar para esses saberes, e trará relações entre culinária, tradição e identidade cultural, contribuindo para a visibilização, valorização e reconhecimento dos mesmos.

PALAVRAS-CHAVE: Cadernos de receitas. Alimentação. Memória; Mulheres. Metodologia qualitativa.

REFERÊNCIAS

- AMON, Denise; MENASCHE, Renata. **Comida como narrativa da memória social**. Sociedade e Cultura, v. 11, n. 1, p. 13-21, jan./jun., 2008.
- BARBOSA, Lívia; GOMES, Laura Graziela. **Culinária de Papel**. [s.l.]: [s.n.], 2004.
- FREIRE, Paulo. **À sombra desta mangueira [recurso eletrônico]**/Paulo Freire; Ana Maria de Araújo Freire. – 11. ed. – Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2015.
- MINAYO, Maria Cecília de Souza. **O Desafio do Conhecimento: Pesquisa Qualitativa em Saúde**. São Paulo:

Hucitec, 1994.

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

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

NETO, José Paulo. **Pesquisa Qualitativa: A Busca de Novas Abordagens**. [s.l.]: [s.n.], 1994.

PILLA, Maria Cecília Barreto Amorim. **O Caderno de Receitas e a História do Alimento**. São Paulo: [s.n.], 2015.

STRECK, Danilo. **A Pesquisa e o Mundo Simples: Reflexões sobre o Campo e o Conhecimento**. [s.l.]: [s.n.], 2023.

TRIVIÑOS, Antônio de Pádua. **Introdução à Pesquisa em Ciências Sociais: A Pesquisa Qualitativa**. São Paulo: Atlas, 1987.

VINUTO, Julia. **Métodos Qualitativos em Pesquisa Social**. [s.l.]: [s.n.], 2014.