

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
Faculdade de Educação
Programa de Pós-Graduação em Educação



Dissertação

As experiências de mulheres para pensar caminhos de uma gastronomia de(s)colonial

Jamile Wayne Ferreira

Pelotas, 2020

Jamile Wayne Ferreira

**As experiências de mulheres para pensar caminhos de uma gastronomia
de(s)colonial**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Educação da Faculdade de Educação da Universidade Federal de Pelotas, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Educação.

Grupo de pesquisa: D'Generus – Núcleo de Estudos Feministas e de Gênero

Orientadora: Profa. Dra. Márcia Alves da Silva

Pelotas, 2020

Universidade Federal de Pelotas / Sistema de Bibliotecas
Catalogação na Publicação

F384e Ferreira, Jamile Wayne

As experiências de mulheres para pensar caminhos de
uma gastronomia de(s)colonial / Jamile Wayne Ferreira ;
Márcia Alves da Silva, orientador. — Pelotas, 2020.

125 f. : il.

Dissertação (Mestrado) — Programa de Pós-Graduação
em Educação, Faculdade de Educação, Universidade
Federal de Pelotas, 2020.

1. Gastronomia. 2. Descolonização. 3. Feminismo. 4.
Educação popular. I. Silva, Márcia Alves da, orient. II. Título.

CDD : 370

Elaborada por Leda Cristina Peres Lopes CRB: 10/2064

Jamile Wayne Ferreira

As experiências de mulheres para pensar caminhos de uma gastronomia de(s)colonial

Dissertação aprovada, como requisito parcial, para obtenção do grau de Mestre em Educação, Programa de Pós-Graduação em Educação, Faculdade Educação, Universidade Federal de Pelotas.

Data da Defesa: 21 de dezembro de 2020

Banca examinadora:

Márcia Alves da Silva (Orientadora)

Profa. Dra. Edla Eggert

Doutora em 2010 pela Universidade do Vale do Rio dos Sinos

Aline Mendonça dos Santos

Prof. Dr. Emir Simão Sader

Doutora em 2010 pela Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Georgina Helena Lima Nunes

Profa. Dra. Marlene Ribeiro

Doutora em 2004 pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Maria Clara Bueno Fischer

Profa. Dra. Janet Hannah

Doutora em 1987 pela University of Nottingham

**Dedico este trabalho às que vieram antes de mim,
as que caminham ao meu lado e as que estão
aprendendo a lutar.**

Agradecimentos

Ao longo da minha vida, não foram apenas mulheres que deram a mim os suportes que precisava, mas quero deixar evidente que as figuras de mulheres que me circundam foram e são essenciais para apoiar, além das dimensões práticas da vida, também as subjetivas. Por isso, quero agradecer pontualmente as mulheres que marcaram minha experiência de vida de mulher, cozinheira e pesquisadora. Minha avó Bela, que me ensinou além de bolos, mas a não me intimidar com a forma que a sociedade "tenta" nos organizar, foi com ela que aprendi sobre o espaço vazio para o movimento, tão necessário nessa pesquisa. Minha avó Catharina, ao qual minha filha herdou o nome, e que é um exemplo de mulher de luta e professora pra mim, mas que também recordo por seus pães, cucas e modo de cozinhar. Minha mãe, que sempre foi um suporte para que eu pudesse trilhar esse caminho, além de me ensinar, desde muito cedo, a arte de se posicionar. Foi ela, com sua vida cotidiana, que me fez questionar a gastronomia.

Minha tia e amiga Natália, que é, desde que eu sou muito pequena, uma incentivadora dos meus estudos, foi com ela que eu aprendi que se pode pegar os limões e fazer limonadas. À Márcia, uma tia que me inspira muito na cozinha. À Lara, minha prima querida, que me acompanhou nas primeiras oficinas e construiu muitos diálogos comigo, somos sempre uma boa dupla. Agradeço à Carolina, minha irmã e grande amiga, que abriu muitos caminhos pra mim. Às minhas sobrinhas, Giulia, Ana e Luiza, que dão sempre um grande apoio emocional, o campo dos afetos é sempre fundamental. Minha filha Catharina, a Nina, que me inspira tanto, me acompanha e oxigena as minhas ideias, ao trazer sempre novos questionamentos sobre “ser e tornar-se mulher”.

Às merendeiras da minha escola, que me permitiram entrar na cozinha e me encantar com tudo o que observei. Ao coletivo Coralinas e o GT de Gênero da ANPUH-RS, onde pude articular e discutir com pessoas tão especiais questões de gênero na sociedade. Às companheiras do Movimento Olga Benário, pela (re)existência e por permitirem que eu construísse essa luta com elas. A cada uma das mulheres que construíram esse projeto comigo, quero dizer que foi um prazer estar com vocês e desejo vida longa à nossa construção, que é muito mais do que oficinas de culinária, mas pontes que criamos entre nós e nos fazem não sucumbir.

Um agradecimento especial a minha banca de qualificação, composta pelas professoras Maria Clara, Georgina e Aline, fico imensamente grata as contribuições que fizeram. À Márcia, pela orientação afetuosa e dialógica, obrigada por mergulhar comigo nessas águas profundas.

Além dos apoios que compõe minha encarnação feminista, agradeço ao meu pai, ao meu tio Tom, meu irmão Yuri e ao Vicente, pois são figuras importantes dentro desse processo. Ao meu filho Pedro, que tão pequeno me ensina muito e me coloca muitos desafios. Pedro e Catharina tiveram paciência com meu trabalho e pesquisa, sendo meus maiores incentivadores. No fundo, as lutas que eu travei são para vê-los, junto com outras crianças, crescer com liberdade e potencial de transformar a sociedade ao qual estamos inseridas, com uma injustiça tão organizada, seguindo os passos para uma sociedade feminista, pois, como diria bell hooks, quem escolhe política feministas, escolhe amar.

Vive dentro de mim a mulher cozinheira.

Pimenta e cebola.

Quitute bem feito.

Panela de barro.

Taipa de lenha.

Cozinha antiga

toda pretinha.

Bem cacheada de picumã.

Pedra pontuda.

Cumbuca de coco.

Pisando alho-sal.

(CORA CORALINA, 1983)

Resumo

FERREIRA, Jamile Wayne. **As experiências de mulheres para pensar caminhos de uma gastronomia de(s)colonial**, 2020. 123f. Dissertação (Mestrado em Educação) - Programa de Pós-Graduação em Educação, Faculdade de Educação, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2020.

O presente estudo resulta na busca de avistar caminhos para uma gastronomia de(s)colonial, através de uma etnografia participante com grupos de mulheres que se organizavam a partir de oficinas de culinária dentro da Casa de Referência Mulheres Mirabal, em Porto Alegre. A proposta se deu no olhar para os saberes da experiência do trabalho de mulheres e as questões que isso levanta para refletir a forma eurocêntrica e masculinizada com que a gastronomia se sistematizou dentro dos espaços de ensino. Pensar sobre a cozinha dentro de uma perspectiva feminista, levanta discussões sensíveis, tanto para os movimentos de luta feminista, quanto para a História das Mulheres que, ao mesmo tempo que carregam uma história de condicionamento da atividade de cozinhar, não foram inseridas nesta quando passou do espaço privado para o público. Assim, na compreensão do que se entende por Gastronomia, os saberes do trabalho doméstico e não remunerado se situam no que se chama de “periferia do saber”. A investigação trata de pensar a Educação Popular como alternativa para o movimentar desses saberes entre as mulheres e a gastronomia, assim como coloca questões da Economia Solidária como forma de organização do grupo para a venda dos produtos que fazem. Portanto, investigar a gastronomia em diálogo com os saberes das mulheres, mostrou-se como uma possibilidade viável de fortalecimento das mulheres e da gastronomia no Sul, ao que conseguiu pensar caminhos para a emancipação das mulheres através da cozinha e a descolonização da gastronomia através das mulheres.

Palavras-chave: gastronomia; descolonização; feminismo; educação popular

Abstract

FERREIRA, Jamile Wayne. FERREIRA, Jamile Wayne. **The experiences of women to think about a de(s)colonial gastronomy**, 2020. 123f. Dissertation (Master in Education) - Programa de Pós-Graduação em Educação, Faculdade de Educação, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2020.

This study results in the search for to sight ways for a de(s)colonial gastronomy, through a participative ethnography with groups of women who organized themselves through cooking workshops inside de Casa de Referência Mulheres Mirabal, in Porto Alegre. The proposal is based on looking at the knowledge of the experience of women's work and the issues ir raises to reflect the eurocentric and masculinized way in wich gastronomy has been systematized within teaching spaces. Thinking about the kitchen from a feminist perspective, raises sensitive discussions, both for the feminist struggle movements and for the History of Women, wich while carrying a history of conditioning the activity of cooking, were not included in this when it passed from the private space to the public space. Thus, in the understanding of what is meant by gastronomy, the knowledge of domestic and uppaid work is located in what is called "periphery of knowledge". The investigation search to think of Popular Education as na alternative to move this knowledge between women and gastronomy, as well as questions of Solidarity Economy as a way of organizing the group for the sale of products that make. Therefore, investigating gastronomy in dialogue with the knowledge of women, proved to be a viable possibility of strengthening of the women and gastronomy in the South, to what it managed to think of ways for the emancipation of women through cooking and the decolonization of gastronomy through women.

Keywords: gastronomy; decolonization; feminism; popular education

Lista de Figuras

Figura 1	A cozinha de Thâmilly	22
Figura 2	Logo inicial do projeto	82
Figura 3	Logo construído do projeto	83
Figura 4	Oficina das crianças	85
Figura 5	Pré-preparo do lançamento	86
Figura 6	Cardápio do lançamento	87
Figura 7	Panqueca Carolina Maria de Jesus	88
Figura 8	Panqueca Olga Benário	89
Figura 9	Empanada Margarida	90
Figura 10	Pizza Marielle Vive	91
Figura 11	Mirabrownie	92
Figura 12	Torta Las Mariposas	93
Figura 13	Bolo das crianças	94
Figura 14	Bolo feito na oficina das crianças	94
Figura 15	Panqueca Cora Coralina	95
Figura 16	Panqueca elaborada na oficina	96
Figura 17	Salada de frutas bell hooks	97
Figura 18	Desenho do Davi	98
Figura 19	Quituteiras produzindo	99
Figura 20	Relação entre as cozinhas com capitalismo e as forças do patriarcado e colonialidade	102

Sumário

1 Antecedentes da pesquisa	12
2 Casa Mulheres Mirabal: uma luta popular <i>com</i> mulheres	20
3 Metodologia	25
3.1 Estado da arte	30
3.2 Procedimentos éticos	33
4 Virando o patriarcado: mulheres, sistema patriarcal e a gastronomia colonial	35
4.1 Cozinhar: Práticas Cotidianas e Feminismo	36
4.2 História da gastronomia e os Saberes Subalternizados	41
4.3 Cozinha circular: espaço feminista e comunitário para filosofar	46
5 Educação popular e a cozinha das ausências	51
5.1 A experiência como processo emancipatório decolonial	58
5.2 Posso repetir? A legitimação dos saberes de um trabalho doméstico	65
6 Entre esperança e emergência: caminhos visionários	71
6.1 Las Mariposas: mobilidade de saberes e escritos por uma gastronomia de(s)colonial	75
6.2 Quitutes Mirabal: etnografia de uma professora pesquisadora	81
7 Uma organização econômica popular e feminista	101
7.1 Economia feminista visionária	104
8 Decorrentes da pesquisa: algumas considerações	108
Referências	115
Anexos	123

1 Antecedentes da pesquisa

Mise en place é um termo em francês usado na gastronomia para chamar o pré-preparo das receitas, significa pôr em ordem. O pré-preparo antecede qualquer receita e, dizem, é essencial para que o resultado seja satisfatório. Eu nunca tinha escutado essa palavra antes da graduação em gastronomia, apesar de ter assistido tantas vezes a cozinha sendo posta em ordem pelas mulheres de minha família. O que antecede esta pesquisa é fundamental para que entendam como cheguei à esta proposta, onde a gastronomia ganha novos significados dentro do processo de emancipação para mulheres em situação de vulnerabilidade social, a partir de oficinas de culinária em uma Casa de Referência, que acontecem dentro da ocupação de um imóvel desocupado em Porto Alegre, e resiste com a articulação de movimentos sociais. A proposta central desta pesquisa é apresentar os saberes da experiência de mulheres como um caminho para pensar uma gastronomia de(s)colonial, sendo o objetivo principal movimentar os saberes da cozinha, entre o que se entende como conhecimentos advindos de uma cozinha formalizada e os saberes da experiência de cozinhas que se constroem do cotidiano de mulheres.

Meu despertar para a culinária começou na infância. Filha de uma dona de casa que não gosta de cozinhar, mas sempre esteve no comando da cozinha, e neta de duas cozinheiras de mão cheia, que fascinavam meus olhos curiosos de criança com suas pitadas mágicas. As cozinhas de minhas avós foram intrigantes para mim, eram espaços liderados por elas, diferente de minha mãe, elas gostavam de cozinhar. Eu precisei me perdoar por gostar tanto dos fazeres culinários, pois o que para minha mãe era uma tarefa condicionada, para mim era uma grande paixão. Precisei entender que, como afirma Bouazzouni (2019), “a escolha de algumas pode ser a corrente de outras” (p.19).

Além de minha mãe e avós, outras mulheres significaram este espaço. A merendeira da escola foi uma delas. Ao perceber minha curiosidade enquanto ela cozinhasse, me convidou a ajudar antes da aula, o que fazia com que eu almoçasse rápido para chegar mais cedo na escola e conseguir auxiliar no preparo das merendas, elas me davam tarefas simples e me impressionava ver aquelas cozinheiras de panelas grandes. Lembro da satisfação que eu sentia observando

meus colegas indo para o refeitório na hora da merenda, e da frustração quando chegava lá para ajudar e a merenda do dia era bolacha. Todas as merendeiras eram mulheres. Nessa época, comecei a construir a percepção de que éramos, enquanto mulheres, historicamente condicionadas a ocupar certos espaços, mas ao mesmo tempo acumulávamos conhecimentos pertinente aos mesmos. As vivências na cozinha são singulares, mas ao mesmo tempo descrevem um fazer comum, à medida que, historicamente, cozinhar trata-se de uma tarefa do cotidiano de muitas mulheres, para Giard (2013):

Com seu alto grau de ritualização e seu considerável investimento afetivo, as atividades culinárias são para grande parte das mulheres de todas as idades um lugar de felicidade, de prazer e de invenção. São coisas da vida que exigem tanta inteligência, imaginação e memória quanto às atividades tradicionalmente tidas como mais elevadas como a música ou a arte de tecer. Nesse sentido, constituem de fato um dos pontos fortes da cultura comum (GIARD, 2013, p. 212).

Se cozinhar é uma atividade de prazer e felicidade para grande parte das mulheres eu não sei, arrisco dizer que é uma afirmação generalizante e perigosa, mas há de se aceitar que é uma atividade com alto grau de produção de conhecimento e invenção, onde, por obrigação ou não, a arte e a ciência acontecem, quase nunca por acaso, mas por um profundo domínio dado através da repetição.

À medida que fui crescendo minha relação com o cozinhar foi ficando complexa pois, apesar de gostar e me interessar por essa atividade, temia que ela ameaçasse a minha capacidade em ser dona do meu destino, pois estaria reforçando meu laço com um espaço condicionado¹ às mulheres. Foi longe de casa que me rendi à cozinha, provavelmente porque cozinhar na Austrália, onde morava na época, foi a maneira que encontrei de manter meus vínculos. A distância da terra natal que possibilitou o surgimento de novas perspectivas, mas também trouxe a necessidade de conviver com minhas memórias culturais, e foi através da culinária que o fiz. Assim renasceu meu interesse pela cozinha. Nela, reproduzi pratos que me faziam “sentir em casa”, não eram exatamente os considerados típicos da culinária gaúcha, mas preparos que me faziam voltar para casa, através de cheiros, gostos e maneiras de comer e, senti que, na medida que me entregava ao cozinhar, revelava muito do que tinha das mulheres de minha família em mim, como Giard (2013) descreve sobre sua aproximação com a cozinha:

Bastariam uma receita ou uma palavra indicativa para suscitar uma estranha anamnese capaz de reativar, por fragmentos, antigos sabores primitivos

experiências que, sem querer, havia herdado e estavam armazenadas em mim. Tive que confessar que também em mim se aninhava um saber de mulher que sorratamente havia escorregado para dentro de mim, burlando a vigilância de meu espírito. Algo que me vinha do corpo, agregando-me ao grande corpo das mulheres de minha linhagem, para incorporar-me ao seu grupo anônimo (GIARD, 2013, p. 214).

Foi lá na Austrália, também, que a percepção de que os sistemas culturais têm suas próprias lógicas e funcionamento apareceram para mim. Meu primeiro emprego foi como babá em uma sinagoga, cuidava das crianças para que as mulheres de uma comunidade judaica ortodoxa fizessem cursos de formação, passei a entender o funcionamento e as lógicas que constituíam aquele grupo e a trabalhar em diversas casas. Eles não me explicaram as regras, mas foi observando que fui aprendendo – e errando também, especialmente no que diz respeito às cozinhas. Em alguns dias eles não deviam, por questões de restrição religiosa, me mandar fazer nada, mas já os entendia pelo olhar. No final da minha jornada na Austrália eu já era a pessoa que treinava as babás que trabalhavam na sinagoga, também explicava para "novos judeus" algumas regras alimentares das datas festivas. A alimentação naquele grupo seguia muitas regras específicas, a minha imersão foi acompanhada do encantamento ao entender o sentido de um modo de vida tão diferente do meu. A diferença me fascinou.

O despertar para a gastronomia aconteceu assim, sem querer, num movimento de distanciamento e aproximação de minha terra de origem. No retorno da Austrália, parei em Joanesburgo, na África do Sul. Não fiquei lá por muito tempo, mas aquele lugar trouxe algo de familiar, o modo como nos sentamos em roda nas refeições, conversamos de maneira descontraída e, inclusive, os preparos e ingredientes. Enquanto vivia as experiências lá, pensava muito sobre a maneira como retratavam a alimentação no Sul do Brasil, onde o continente africano, em muitas bibliografias, era colocado com “uma pitada”, “uma contribuição”, mas o que sentia era que a minha base tinha grande diálogo com o que estava vivendo ali, no que diz respeito à alimentação.

Todas essas minhas experiências fora do meu país de origem tinham algo em comum: pensar nessas cozinhas, era pensar em mulheres. Ao retornar ao Brasil, ingressei no curso Superior Tecnológico em Gastronomia, o currículo do meu curso abordava as questões da alimentação de maneira completa, contendo disciplinas como Metodologia de Ensino, Antropologia, Filosofia e História. Estava certa de que

meu interesse era na alimentação e achei que ali teria oportunidade de escolher entre um caminho mais reflexivo ou mais técnico. Contudo, a faculdade deixou lacunas que me levaram a problematizar algumas questões. Percebi, por exemplo, o abismo entre gêneros no espaço da cozinha, confirmando o que Mennell observou: “que na maioria das culturas, e através do tempo, as mulheres são associadas à cozinha doméstica diária, enquanto nas sociedades em que aparece uma cozinha diferenciada, o papel do cozinheiro - o chef - é masculino” (1985 apud CONTRERAS e GRACIA, 2011, p.221). O mesmo que percebia enquanto aluna, passei a perceber também como professora, que há uma eficácia simbólica quando o homem ocupa a cozinha que não acontece quando ela é ocupada por mulheres. A minha experiência como professora de gastronomia, depois de formada, tem sido essencial nesse processo, pois passei a ter um olhar mais apurado sobre as diversas epistemologias, os discursos e as noções acerca de uma “cozinha pensada”, centrada na história da cozinha europeia, e de uma “cozinha periférica”, ou seja, a cozinha do cotidiano, especialmente dos países subalternizados.

Em janeiro de 2018 iniciei uma atividade em uma Casa de Referência que acolhe mulheres vítimas de violência doméstica na cidade de Porto Alegre e, partindo de tudo o que estava estudando, enxerguei ali uma possibilidade de perceber os fazeres e saberes culinários de uma cozinha cotidiana e dominada por mulheres. A proposta era oferecer, a partir das memórias delas, oficinas de culinária, mas para isso percebi que antes precisava entender a relação delas com a cozinha, buscando uma aproximação com os seus próprios conhecimentos sobre o assunto. Elaborei, assim, um roteiro e entrevistei cada uma, o que trouxe diversas questões inquietantes. Uma delas foi que a maioria possui uma história de condicionamento na cozinha, mas ao mesmo tempo enxergavam este lugar como um espaço de liberdade. Outra questão foi a quantidade de técnicas dominadas por elas, mas que não são reconhecidas no léxico da cozinha profissional. Chamou a atenção, também, o referencial feminino na transmissão de saberes, já que suas memórias, assim como as minhas, estavam relacionadas à figura de mulheres.

Percebi, a partir das entrevistas e das oficinas com esse primeiro grupo de mulheres, que o comando de uma cozinha dava a elas um tipo de agência capaz de transformar a cozinha em um espaço de liberdade. Nesta experiência, percebi os deslocamentos provocados pelo campo, pois na verdade foram elas que conduziram

minha pesquisa. Minha intenção inicial era trabalhar as memórias culinárias que traziam, só que elas não queriam somente resgatar receitas, o que também me disse algo sobre a relação que tinham com a cozinha, pois demonstraram querer aprender novas receitas, buscando a possibilidade de fazer do domínio culinário profissionalizante uma ferramenta de autonomia.

Compreendi que para legitimar o saber desse grupo de mulheres era preciso descolonizar a própria gastronomia enquanto área de conhecimento, ou seja, pensar em uma cozinha do Sul, não exatamente focada em ingredientes, como vêm-se tentando fazer, com enfoque, geralmente, no exótico. Essa questão eu já havia levantado quando fiz o curso de extensão, promovido pela Unisinos, “As Mulheres na História do Brasil”, que abordava questões fundamentais no pensamento feminista, pensando na construção da História das Mulheres. Esse curso foi muito importante no caminho das minhas ideias para a pesquisa em si, pois, como aluna, tive aulas com professoras historiadoras que se debruçavam sobre a História das Mulheres, também foi com essa experiência que tive a oportunidade de integrar o Grupo de Trabalho de Gênero da ANPUH-RS (Associação Nacional de História - Seção Rio Grande do Sul), ao qual as professoras faziam parte, onde passei a organizar e participar de encontros que debatiam questões diversas no campo dos estudos de gênero. Foi ali, passeando pela História Geral e localizando as mulheres nos contextos, que percebi que a “cozinha do Sul” incluía, antes de qualquer coisa, as cozinhas domésticas, cotidianas.

Contudo, foi nas primeiras oficinas com esse primeiro grupo de acolhidas que esse assunto se descortinou para mim. O meu estudo, então, teria que se debruçar sobre este espaço, historicamente dominado por mulheres. Além disso, das invisibilidades cingidas pela gastronomia que revisei na minha pesquisa, as histórias e memórias das mulheres me sensibilizou, pois trouxe à tona a mãe que não gostava de cozinhar, as avós que cozinhavam instintivamente e as merendeiras que comandavam com maestria a cozinha de minha escola.

A experiência com este grupo de mulheres foi essencial para minha aproximação com o problema de pesquisa, pois foi a partir dela que percebi que o “ensinar” mulheres a partir da perspectiva da gastronomia trazia enfrentamentos. A invisibilidade que me inquietou na faculdade ficou elucidada para mim, quando

percebi que o discurso eurocêntrico hegemônico na minha área de formação e atuação carregava uma noção de hierarquia intelectual do saber-fazer culinário. As oficinas, assim, se transformaram em meu maior desafio em campo e uma imersão na epistemologia de(s)colonial e na Educação tornaram-se indispensáveis para esta pesquisa.

Junto disso, destaco minha experiência enquanto docente do curso de gastronomia, onde surgem diversas questões que emergem do pensamento ao qual o discurso gastronômico se apoia. As alunas com muita experiência na cozinha doméstica, por exemplo, assim como já chegam com a lógica culinária bem fundada, enfrentam desafios da linguagem técnica (que é praticamente toda em francês). Para que tenham um reconhecimento profissional, é preciso trocar palavras antes compreendidas por novas palavras em francês, como, por exemplo, o batedor de arame que passa a ser *fouet*. Além disso, seus conhecimentos são sempre diminuídos frente ao conhecimento “profissional”. Foram inúmeras as vezes que assisti alunas estarem dando a dica certa para alguma receita e os colegas não as escutarem, inclusive reclamarem por ter uma “dona de casa” no grupo. O que poderia ser mais fácil para elas, pela experiência que carregam, torna-se mais difícil, por uma hierarquização do saber.

A gastronomia surge apoiada a lógica europeia, patriarcal e capitalista de produção, e se revela através da apropriação masculina, como afirma Bourdieu:

As mesmas tarefas podem ser nobres e difíceis, quando elas são realizadas por homens, ou insignificantes e imperceptíveis, fáceis e fúteis, quando são cumpridas por mulheres; como se vê na diferença que separa o cozinheiro da cozinheira, o costureiro da costureira, basta que os homens se apropriem das tarefas consideradas como femininas e as realizem fora da esfera privada para que elas se tornem enobrecidas e transfiguradas (BOURDIEU, 2005, p. 56).

Percebe-se que há um paradoxo do fazer culinário, pois ao mesmo tempo que sua prática diz respeito a um espaço, historicamente dominado e comandado por mulheres, seu discurso eurocentrado e suas representações predominantemente masculinas intimidam e oprimem a atuação feminina. Para Counihan (2012) a comida tem sido uma faca de dois gumes, posto que prende as mulheres ao lar, mas permite que elas cruzem a fronteira de produção-reprodução e utilizem o conhecimento doméstico para alcançar o poder social e econômico fora de casa.

Em 2019 retornei para a ocupação, agora já organizada como uma associação, denominada Casa de Referência Mulheres Mirabal². Esse novo ciclo trouxe um novo grupo de mulheres, que trouxeram consigo uma proposta objetiva para as oficinas: se emancipar financeiramente a partir da gastronomia. Com isso, surgiu o Quitutes Mirabal, as oficinas, agora, são pensadas com a ideia de contribuir para a construção dessa forma associada de trabalho, pensada por elas. O grupo de mulheres é composto pelas acolhidas, mas, além delas, outras mulheres da comunidade fazem parte. Assim, a grande questão desta pesquisa é entender como os saberes da experiência dessas mulheres sobre a cozinha, alinhados com a educação popular, podem viabilizar caminhos para pensar uma gastronomia de(s)colonial? Para isso, coletei dados durante dois ciclos de oficina, através de entrevistas não estruturadas com cada interessada antes do início das oficinas, além de um diário de campo que guarda registros desde o primeiro dia que entrei na Casa e registros das ações pontuais que participei com elas, onde ocorriam eventos com o objetivo de promover apoio à Casa e viabilizar as vendas do que preparavam.

Algumas questões surgiram decorrentes desta grande questão. Foi preciso compreender a história de vida das colaboradoras com a cozinha, encontrar o comum e as particularidades da história dessas mulheres com a cozinha. Identificar o domínio técnico culinário das colaboradoras. Compreender as dificuldades enfrentadas por elas para o domínio profissional da área. Entender a linguagem culinária que elas utilizam. Comparar as legitimações dadas pela gastronomia com os saberes que as mulheres trazem. Entender como a educação popular atua na troca entre os saberes da cozinha profissional e os saberes da cozinha do cotidiano.

Entendo que um estudo mais profundo das relações estabelecidas no fazer da culinária cotidiana com o papel desenvolvido pelas mulheres, contribuirá para desconstruir a imagem que a gastronomia moderna construiu. Segundo Federici (2017), “a função doméstica foi invisibilizada com o desaparecimento da economia de subsistência e com a acumulação do capital, onde somente a produção-para-o-mercado tinha valor” (p.145). Podemos, contudo, pensar nos fazeres culinários como extremamente importantes para a acumulação do capital e como forma de acumular saber. Além disso, trará à cena a mulher na construção dos saberes e fazeres culinários e, mais especificamente, essas construções rompendo com a lógica patriarcal e capitalista de produção e tratando do condicionamento histórico como

valorativo no que diz respeito ao saber, podendo ser uma possibilidade emancipatória para as mulheres.

2 Casa Mulheres Mirabal: uma luta popular *com* mulheres

A Ocupação Mulheres Mirabal surgiu a partir da organização de um grupo feminista chamado Movimento Olga Benário. Esse movimento surgiu, segundo as organizadoras, da necessidade de organização das mulheres brasileiras em prol da luta contra a violência, opressão e a exploração das mulheres na sociedade. Fundado em março de 2011, na época em que ocorreu a formação da delegação brasileira à 1ª Conferência Mundial de Mulheres de Base, em Caracas, na Venezuela, o movimento foi crescendo e abarcando lutas de mulheres trabalhadoras, indígenas e estudantes pelos seus direitos, com propósito anticapitalista e antipatriarcal. Realizam, por todo o país, atos de memória a mulheres assassinadas, passeatas políticas, cursos de formação e profissionalização, palestras em universidades, bairros e escolas, entre outros atos em luta pelos direitos das mulheres. Entre essas lutas, o grupo toma a frente na luta contra a violência de gênero, para isso organizam casas de acolhimento, a partir de ocupações. São três casas de acolhimento ocupadas pelo movimento, Casa Tina Martins (MG), Ocupação Helenira Preta (SP) e Mulheres Mirabal (RS).

As ocupações organizadas pelo grupo de mulheres feministas Olga Benário procuram atender as demandas criadas pelo que bell hooks³ (2019) chama de “violência patriarcal”, mas também pela ausência e/ou ineficácia de políticas públicas de proteção à mulher. De acordo com a autora, essa violência é “baseada na crença de que é aceitável que um indivíduo mais poderoso controle outros por meio de várias formas de força coercitiva” (HOOKS, 2019, p.95). O termo utilizado por bell hooks permite pensar na violência doméstica de forma mais profunda, reafirmando a necessidade de pensar essa violência como questão social e política, para ela:

O termo “violência patriarcal” é útil porque diferentemente da expressão “violência doméstica”, mais comum ela constantemente lembra ao ouvinte que violência no lar está ligada ao sexismo e ao pensamento sexista, à dominação masculina. Por muito tempo, o termo violência doméstica tem sido usado como um termo “suave”, que sugere emergir em um contexto íntimo que é privado e de alguma maneira menos ameaçador, menos brutal, do que a violência que acontece fora do lar. Isso não procede, já que mais

³ O nome da autora é escrito com letra minúscula propositalmente e como pedido por ela, para que o que ela escreve fique sempre mais evidente que o seu nome.

mulheres são espancadas e assassinadas em casa do que fora de casa (hooks, 2019, p.96).

A origem da Ocupação Mulheres Mirabal data do dia 26 de novembro de 2016, em Porto Alegre, onde cem mulheres de diversas idades e profissões ocuparam um prédio abandonado no centro da cidade. Depois da Ocupação do imóvel, o Movimento Olga Benário passou a divulgar o trabalho nas redes sociais e nas ruas da cidade e, em pouco tempo, contava com uma rede de apoio com psicólogas, advogadas e profissionais da área da saúde. Segundo a Cartilha do Movimento Olga Benário⁴ (2017), das mulheres vítimas de violência doméstica e de gênero que procuraram acolhimento, a maioria era composta por negras com mais de 25 anos.

Ao longo de minha escrita, usarei formas de me referir aos grupos de mulheres com quem construí minha pesquisa, procurando contextualizar nas fases que se passaram das oficinas ali. Assim, ao falar das *Mirabelas*, estou tratando de todas as mulheres acolhidas, independente do seu vínculo com as oficinas. As *Mariposas* fazem parte do primeiro ciclo de oficinas, e esse foi o nome dado por elas para constituir um grupo de venda e divulgação do que faziam. O terceiro grupo é formado por acolhidas e mulheres da comunidade, que visam a construção de um projeto para gerar renda, irei chamá-las de *Quituteiras*.

O primeiro grupo de oficinas de culinária ocorreu na primeira Casa⁵ ocupada, em 2018, com um grupo que variava muito, mas tinha fixo a participação inicial de quatro mulheres, que depois virou um trio. A casa era grande e a entrada era pela cozinha, segundo elas, era o coração da Casa. Contudo, a “cozinha comum” elas não queriam usar para as oficinas, pelos conflitos que podiam gerar entre as que participavam e as que não participavam das oficinas, além do movimento constante no cômodo. A partir de doações, reinventamos a cozinha do terceiro andar, transcrita em um desenho (figura 1) pela pequena Thâmilly, transformando em um ambiente onde fazíamos roda de conversa, cozinávamos e planejávamos eventos para a venda de comida. Essa transformação está descrita nos traços desta criança, que

⁴ Publicação da Coordenação Nacional Movimento de Mulheres Olga Benário - Nº 2/2017.

⁵ Toda vez que me referir a Casa de referência Mulheres Mirabal, a palavra “casa” estará com o c maiúsculo. Essa é a forma como aprendi lá a referenciar esse espaço, uma Casa que foi ocupada com luta e resistência para acolher mulheres, uma casa que não é somente uma construção física, mas política; é uma Casa, com inicial maiúscula.

acompanhou os movimentos das primeiras oficinas e me entregou o que tinha desenhado, com o terceiro andar da casa representado por uma cozinha toda mobiliada.

Figura 1 - A cozinha de Thâmilly



Fonte: Acervo pessoal da autora, 2018.

A Casa de Referência Mulheres Mirabal ocupa um lugar muito importante na defesa às mulheres na cidade de Porto Alegre, reconhecido pelo próprio Estado, na medida que as próprias delegacias encaminham mulheres em situação de violência para lá. Além disso, a Casa acolhe, além das mulheres, filhos, animais de estimação e todos os pertences pessoais, o que facilita o encorajamento para a saída de situações de abuso. Contudo, apesar do reconhecimento indireto do Estado, a luta contra a reintegração de posse é constante. Resiste a partir da força do movimento Olga Benário, das mulheres acolhidas e da rede de apoio que circunda a Casa, que envolve outros movimentos sociais importantes, como MLB – Movimento de luta dos bairros e favelas. Dentro do campo da educação, o papel dos movimentos sociais é muito importante no confronto com as formas hegemônicas de conhecimento, de acordo com o pensamento de Nilma Gomes:

Os movimentos sociais são produtores e articuladores dos saberes construídos pelos grupos não hegemônicos e contra-hegemônicos da nossa sociedade. Atuam como pedagogos nas relações políticas e sociais. Muito do conhecimento emancipatório produzido pela sociologia, antropologia e educação no Brasil se deve ao papel educativo desempenhado por esses movimentos, que indagam o conhecimento científico, fazem emergir novas temáticas, questionam conceitos e dinamizam o conhecimento (GOMES, 2018, p. 16).

Em setembro de 2018 ocorreu a reintegração de posse da Casa do centro de Porto Alegre à Congregação dos Irmãos Salesianos e, diante de um acordo com o Estado, a Ocupação foi transferida para uma casa na zona Norte da cidade, onde antes funcionava uma escola estadual desativada e que foi transferida para o município. Atualmente a Casa funciona neste espaço e conseguiu o registro de Associação e Casa de Referência. Acompanhei, como apoiadora, o processo de luta articulado pela militância da Casa. Organizou-se um grupo de trabalho (GT) entre Estado, Município, os Salesianos e a Ocupação, com o objetivo de encontrar um novo local para alocar a Casa de Referência e garantir o trabalho de acolhimento e atendimento dado às mulheres, na época a Casa acolhia nove mulheres e quatro crianças, mas já tinha feito mais de setenta acolhimentos e duzentos atendimentos.

Esse movimento de ir além de existir, mas precisar (re)existir a todo tempo, revela um lado perverso do Estado, que não apenas deixa a desejar nas políticas públicas voltadas às mulheres, mas tensiona os movimentos sociais que se articulam para cumprir com a lacuna que esse descaso produz, como reforçado no grito de luta delas, o qual presenciei e me somei muitas vezes: “Irmãs Mirabal, mulheres de luta. Olga Benário, mulheres de luta. Todas as mulheres são mulheres de luta. Não tem casa abrigo, se der mole, nós ocupa”.

A Casa possui regras de convivência, como os horários de entrada e saída do prédio, proibição de bebidas alcólicas e divisão das tarefas. Ao entrar, as acolhidas preenchem uma ficha e, algumas vezes, são encaminhadas para atendimento médico e psicológico. O acolhimento ainda é transitório, algumas precisam de muito tempo ali e outras apenas um primeiro atendimento, o intuito ainda é acolher mulheres que precisam de ajuda para sair de uma situação abusiva.

Os movimentos que ali se organizam prestam apoio às acolhidas e, também, à moradoras da comunidade que encontram-se precisando de suporte. São diversas as maneiras que esse apoio acontece, oferecer formas de emancipação política é

uma delas, e muitas vezes começa na busca por geração de renda. Portanto, oficinas que visam a profissionalização das mulheres são parte do trabalho da Casa. Embora, no caso das oficinas de culinária, ela seja uma ferramenta que ultrapassa o propósito financeiro, mas abarca questões que envolvem um cunho educacional emancipatório, que fortalece o trabalho de acolhimento e atendimento da Casa, na medida que não propõe um depósito de novos conhecimentos, mas vias de potencializar os saberes da própria experiência das mulheres. Se alicerça na ideia de uma emancipação, especialmente, política *com* as mulheres, na medida que procura trabalhar com a realidade e experiência de todas. De acordo com Zulma Palermo:

Esta es una de las formas de desprendimiento que propone la decolonialidad; por lo tanto, no se trata de absorber a los "otros", de apropiarse de sus saberes, sino de aprender a pensar con esos otros, en sus lugares, con sus lógicas que, por serles propias dan mejores respuestas que las que elabora el aparato institucional dentro de sus muros. Por eso es que acompañã a los movimientos sociales, sin controlarlos. Hay ya experiencias en las que concreta un verdadero "diálogo de saberes" que atienden a la emergencia de un conocimiento complejo e pluridiverso (PALERMO, 2014, p.86).

Para Lélia Gonzalez (2020), os grupos feministas têm uma inegável contribuição evidenciando as bases materiais e simbólicas da opressão das mulheres, especialmente no que diz respeito as análises capitalismo/patriarcado. Promover a troca de vivência de cozinha entre mulheres e olhar de forma crítica o que o capitalismo, o patriarcado e a colonialidade fizeram, e ainda fazem, com o saber/fazer desse espaço, aprofunda questões do próprio feminismo.

3 Metodologia

A pesquisa *com* mulheres requer diversos cuidados metodológicos, primeiro por se tratar de uma pesquisa *com* e não sobre determinado grupo e, depois, por trazer questões epistêmicas do feminismo, que devem ter olhar cuidadoso para não cair no essencialismo. Assim, a metodologia precisará servir de guia para um trabalho *com* mulheres que carregam um propósito a partir do que oferecem: as oficinas. O grupo de mulheres, então, tornaram-se as verdadeiras agentes dessa pesquisa e o “eu pesquisadora” não está localizado à parte deste processo, mas dentro dele, como pesquisadora, educadora e feminista. Para Paulo Freire (1983):

Quanto mais, em uma tal forma de conceber e praticar a pesquisa, os grupos populares vão aprofundando, como sujeitos, o ato de conhecimento de si em suas relações com a sua realidade, tanto mais vão podendo superar ou vão superando o conhecimento anterior em seus aspectos mais ingênuos [...] no sentido aqui descrito pesquisar e educar se identificam em um permanente dinâmico movimento. (FREIRE, 1983, p.36)

Neste sentido, a Pesquisa Participante torna-se um método para essa investigação, não apenas por se tratar de uma pesquisa que foge da lógica da ciência tradicional, de distanciamento e crença na neutralidade, mas por seu propósito emancipatório. Segundo Brandão:

A consequência desse ponto de partida da *pesquisa participante* é o de que a confiabilidade de uma ciência não está tanto no rigor positivo de seu pensamento, mas na contribuição de sua prática na procura coletiva de conhecimentos que tornem o ser humano não apenas mais instruído e mais sábio, mas igualmente mais justo, livre, crítico, criativo, participativo, co-responsável e solidário. Toda ciência social de um modo ou de outro deveria servir a política emancipatória e deveria participar da criação de éticas fundadoras de princípios de justiça social e de fraternidade humana (BRANDÃO, 2006, p.21).

O projeto propõe uma mudança social de transformação que se movimenta no extramuros da universidade, desta maneira, ela se desenrola de fora para dentro. Assim, “ela é ‘participante’ não porque atores sociais populares participam como coadjuvantes dela, mas porque ela se projeta e realiza desdobres através da participação ativa e crescente de tais atores” (BRANDÃO, 2006, p. 28). As oficinas foram um instrumento da pesquisa, pois são a base para reunir a experiência das mulheres na cozinha e conseguir, juntamente com aprendizados que vão surgindo de novas experiências, novos conhecimentos e trocas constantes, fazer desses conhecimentos uma alternativa de emancipação política e financeira.

Contudo, embora tenha um caráter que estabelece um forte diálogo com a pesquisa participante, entendi, com o passar do tempo, um tempo longo e denso, que essa pesquisa é, antes de tudo, uma etnografia. Para James Clifford:

A etnografia situa-se ativamente *entre* poderosos sistemas de significados. Coloca suas questões nas fronteiras entre civilizações, culturas, classe, raças e gêneros. A etnografia decodifica e recodifica, revelando as bases da ordem coletiva e da diversidade, da inclusão e da exclusão. Ela descreve processos de inovação e de estruturação e faz parte, ela mesma, desses processos (CLIFFORD, 2016, p. 33).

Para este autor, ela é uma escrita “sobre, contra e entre culturas” (2016, p.33). No caso desta pesquisa, se situa entre culturas, a de uma gastronomia eurocentrada e voltada para o mercado formal de trabalho e a de uma gastronomia cunhada na vida cotidiana das mulheres, que se voltam para um mercado reinventado de trabalho; a de uma cozinha formal e profissional e a de uma cozinha doméstica, mas que também é produtiva e caracterizada por técnicas e saberes; a de uma cozinha que remunera e a de uma cozinha não paga; a de uma cozinha visível e a de uma cozinha invisível. Não se trata de pensar a cozinha através de binarismos e com hermenêutica purista, mas de entender que esse dualismo faz parte da concepção moderna do conhecimento, diferente disso, o proposto aqui é tratar da porosidade entre saberes.

No que diz respeito ao seu caráter feminista, a etnografia permite uma escuta das narrativas coletivas e individuais, essencial para se entender o todo. A partir delas, será possível compreender mais significativamente o grupo, sendo a experiência de cada uma a forma mais precisa de costurar inteiramente o contexto dessa pesquisa. Para Clifford, “os relatos específicos contidos em etnografias nunca podem ser limitados a um projeto de descrição científica, na medida em que a tarefa que orienta a obra é tornar o comportamento (muitas vezes estranho) de um modo de vida diferente humanamente compreensível” (CLIFFORD, 2016, p.155). Neste caso, a etnografia foi uma forma de conduzir minha escrita não só para a compreensão, mas valorização e visibilização das experiências.

As narrativas acontecem principalmente durante as oficinas, pois a cozinha pode tornar-se um espaço terapêutico onde, entre uma e outra pitada, os sujeitos que nela estão se revelam e ressignificam. Para Ferreira e Wayne:

A cozinha pode ser considerada, assim, um espaço bastante singular para a psicoterapia, pois é possível criar significados a partir da prática culinária, como o cheiro da comida, que muitas vezes remete a sentimentos agradáveis, às vezes saudosos e, por causa do valor sentimental atribuído, talvez até melancólicos. Entretanto, também pode ser um espaço que possa levar o indivíduo a ressignificar momentos de sua vida, pois é um espaço que

possibilita o desenvolvimento de relações tanto sociais quanto emocionais, na medida em que as práticas culinárias podem ser ajustadas de acordo com o dinamismo do contexto em que o indivíduo se encontra (FERREIRA; WAYNE, 2018, p.118).

Dessa forma, a própria cozinha se transforma em uma ferramenta metodológica. O que interessa, neste caso, é a forma com que elas construíram e organizaram essa experiência e que terei acesso a partir de suas narrativas. Meu papel de pesquisadora não foi o de analisar a veracidade do que contavam, mas justamente de escutar o que diziam e como narravam por suas perspectivas. O que muitas vezes é colocado como problema epistemológico, encaro como oportunidade, na medida que os discursos individuais tensionaram minhas verdades de pesquisadora e colocaram as subjetividades como dados que não deviam ser desperdiçados.

Contudo, fiz uso dessa pesquisa, que chamarei etnográfica participante, de maneira cuidadosa e levando em conta todas as suas sensibilidades, para que a pesquisa não acabe como “ativismo e esvaziamento teórico, que na ânsia de salvar o mundo, acabou-se por não compreender o próprio mundo” (STRECK, 2006, p. 275), embora não esconda o cunho militante de minha escolha de campo, mas que não tem a pretensão de salvar ninguém, apenas de fazer uma ciência humana, como nas palavras de Delory-Momberger

É bem possível que o pesquisador, por mais armado que esteja de modelos e grades, só consiga “contar” por sua vez o que lhe “contam” as narrativas dos outros: é pouco e é muito, é o preço de uma ciência humana, mas é também seu tesouro (DELORY-MOMBERGER, 2012, p. 91).

Desde o primeiro contato com a Casa para iniciar as oficinas, elaborei um diário de campo que gosto de chamar de “etnografia intuitiva”, pois nesse primeiro contato não estava ligada a nenhum programa de pesquisa, embora fizesse aulas na antropologia, que me abriram muitas janelas. Chamo de intuitivo porque o fiz por necessidade, precisei escrever sobre aquela experiência, demorei para perceber que naqueles diários eu tinha muitos dados sobre tudo o que estava se construindo ali. Nas primeiras visitas, escrevia para me esvaziar, pois toda vez que saía de lá, era como se tivesse carregada de palavras não ditas, não conseguia nem beber água antes de colocar no papel tudo o que tinha visto, escutado e vivenciado, me sentia profundamente incomodada com a visibilidade que o choque cultural dava aos meus privilégios. Com o passar do tempo, eu já me sentia integrada com todas elas e a escrita se tornou prática de registro, foi se deslocando cada vez mais da minha individualidade.

Além dos diários, fiz entrevistas prévias com cada uma que se interessava em participar das oficinas, aconteceu de algumas pedirem para serem entrevistadas, mas não se interessarem pelas oficinas, embora trouxeram muitas questões para se pensar a gastronomia e a cozinha cotidiana. As entrevistas foram fluídas, apesar de ter um roteiro, que não foi seguido com muito rigor. Serviram como uma forma de pensar a minha abordagem como educadora nas oficinas, muito mais do que para coletar dados mais profundos, que apareceram no experimentar da pesquisa.

Outras questões aparecem na pesquisa que recorrem profundamente ao método etnográfico, apesar de ser participativa no grupo, seja como educadora ou como cozinheira, por diversas vezes foi preciso relativizar questões para enxergar o que o grupo estava construindo e falando. Já no primeiro momento, quando eu pretendia guiar as oficinas de forma a descortinar as memórias delas com a cozinha, escutei de uma das *Mariposas* que ela não queria pensar nas suas lembranças, mas aprender receitas novas. Dar atenção para essa narrativa foi fundamental para a pesquisa, pois não só mudou o rumo dos encontros, como fez com que os saberes que eu supunha estarem guardados na memória se articulassem entre o presente, o passado e o que queriam do futuro.

Uma das ideias que eu carregava ao pensar as oficinas era tentar vias para garantir um encontro horizontal, dessa forma, me apresentei como Jamile, e todas no grupo das *Mariposas* me chamavam assim, exceto uma, que me chamava a todo momento de “professora”, dizia isso com a boca cheia e quase sempre completava com “a senhora”. Eu, tentando seguir minha proposta, falava: “não precisa me chamar assim, pode me chamar pelo nome”. Um dia percebi que era importante para ela me chamar daquela forma, pois escutei dela que era muito bom ter uma professora e melhor ainda quando ela não desistia das aulas. Esse momento foi crucial para que eu entendesse que o campo falava e eu tinha que deixar que ele expressasse o que quer que fosse, com as suas palavras, também percebi que é possível ser chamada de professora de forma horizontal.

Quando iniciei com o grupo das *Quituteiras*, me sentia mais preparada para a pesquisa em si, e sabia que essa preparação nada tinha a ver com saber o que vai acontecer, mas justamente estar preparada para um campo vivo e que, ao mesmo tempo, a “eu pesquisadora” precisava acontecer com ele. Era como ser conduzida em uma dança, mas dançar também. Nesse grupo precisei compreender aquilo que

pensava ser impossível de relativizar, como o caso do chapéu de cozinheira, que menciono em seguida. Para mim, um símbolo de hierarquia e militarização da cozinha, para elas o símbolo de demonstrar que podem ocupar aquele lugar. A relativização foi necessária, em alguns momentos, para conseguir construir um caminho menos colonizante possível, como também pensar os limites dela. Ochy Curiel propõe uma *antropologia da dominação* para um desengajamento epistemológico, para ela, “fazer uma antropologia da dominação significa fazer uma etnografia do Norte e do Norte que existe no Sul” (CURIEL, 2020, p.135).

Algumas considerações sobre cultura apareceram na leitura atenta aos meus diários, como ela foi se revelando e significando na pesquisa. Uma delas é que a cultura não é estática, ela muda o tempo todo, o que percebia a cada acolhida nova que chegava, que modificava a dinâmica da Casa e das oficinas. Também percebi que nem sempre o que é cultural é positivo, pois muitas vezes precisamos tensionar nossas verdades e as que se colocam no nosso caminho, inúmeras vezes escutei das alunas a reprodução de um discurso machista estrutural, no começo ficava calada, com receio de prejudicar a pesquisa, depois fui percebendo que não cabia a mim querer salva-las culturalmente, mas que o que estávamos construindo a partir das oficinas e dos diálogos que estabelecíamos era uma ferramenta que movimentava as culturas, tanto delas como a minha. Percebi, com o passar do tempo, que cada vez que enxergava o que traziam em sua bagagem, conseguia me enxergar também, o que para mim foi uma experiência terapêutica e feminista, já que precisei da “outra” para me ver, o que se mostrou transformador.

A possibilidade que a pesquisa etnográfica deu a pesquisa foi de adensar questões sobre a cozinha e as mulheres, pois para perceber a cozinha daquelas mulheres, que diziam muito sobre a cozinha de tantas outras, foi preciso deixar visível o que é produzido e reproduzindo dentro do espectro da gastronomia eurocentrada, mas de forma crítica, criando um diálogo com os saberes da experiência das cozinheiras e possibilitando caminhos libertários.

3.1 Estado da arte

São três temas que atravessam esse projeto, a gastronomia, o feminismo e os estudos de(s)coloniais. Contudo, a gastronomia e o feminismo são temas que precisam, o tempo todo, de um apoio epistemológico de(s)colonial.

Os estudos de(s)coloniais partem de uma perspectiva recente, na tentativa de dar conta de questões esquecidas pelos estudos pós-coloniais. De acordo com Ballestrin (2013), em 1988, Eduardo Mendieta e Santiago Castro-Gómez coordenaram uma coletânea de artigos em que manifestaram as fragilidades dos Estudos Culturais até ali. Além disso, discutiram vias de uma reconstrução histórica da América Latina. Dentro desta coletânea, Walter Mignolo (1998) faz uma forte denúncia a respeito da presença do imperialismo nos estudos culturais que, segundo o autor, “não rompeu com a linha de pensamento eurocêntrica” (apud BALLESTRIN, 2013, p.95). Mignolo também reivindica a necessidade dos estudos referentes à América Latina não se espelharem em outros processos de colonização, devido suas especificidades históricas, assim como Aníbal Quijano lança a ideia de colonialidade, que agora não se trata mais de pensar a opressão colonial em relação a dominação direta dos europeus, mas que tange nossas subjetividades enquanto colonialidade do ser, do saber e do poder.

Os estudos pós-coloniais, embora propusessem pensar além da Europa, não romperam com a abordagem teórica e epistêmica de perspectiva clássica europeia. A reação a isso, foi esse movimento teórico que lançou nos estudos sobre o Sul uma alternativa epistêmica que rompia com o eurocentrismo acadêmico, abrindo janelas para se pensar a partir de outros lugares e novos paradigmas, não mais centrados na “verdade europeia”.

Quanto ao termo descolonial e decolonial, não considero que essa diferença seja realmente relevante nesta pesquisa, pois entendo ambas como contra epistemologias, ou seja, estão inseridas sempre no seu contexto de diversidade e contraposição a perspectiva hegemônica de conhecimento abissal. Há questões de tempos históricos em que esses termos passam a ser utilizados, pois, de acordo com Vivian Matias do Santos (2018), o descolonial responde ao conceito de colonialismo e o decolonial o de colonialidade, de acordo com a autora:

Como se diferencia "descolonial" e "decolonial"? Primeiramente, é relevante pontuar que as diferenciações postas por estes termos articulam-se como teóricas e políticas. O decolonial encontra substância no compromisso de adensar a compreensão de que o processo de colonização ultrapassa os âmbitos econômico e político, penetrando profundamente a existência dos povos colonizados mesmo após "o colonialismo" propriamente dito ter se esgotado em seus territórios (SANTOS, 2018, p.3).

Pensando, então, nesses termos como formas de expressar o que se entende a partir do advento da colonização, Maldonado-Torres sugere pensar a partir da subjetividade do ser, para ele a independência das administrações coloniais não garante a independência do ser, do saber e do poder. De acordo com o autor:

Independência, todavia, não necessariamente implica descolonização na medida em que há lógicas colônias e representações que podem continuar existindo depois do clímax específico dos movimentos de libertação e da conquista da independência. Nesse contexto, decolonialidade como um conceito oferece dois lembretes-chave: primeiro, mantém-se a colonização e suas várias dimensões claras no constante lembrando de que a lógica e os legados do colonialismo podem continuar existindo mesmo depois do fim da colonização formal e da conquista da independência econômica e política (MALDONADO-TORRES, 2018, p.28).

Assim, o feminismo de(s)colonial traz consigo as demandas de mulheres que não estavam no controle do debate por direitos. A escrita do texto utiliza o termo "de(s)colonial" por pluralizar as ideias de opressão/liberdade, por ser de fronteira e considerar as experiências e as muitas realidades em que as mulheres da América Latina estão inseridas, dessa forma, não fiz uso apenas de autoras e autores que se colocam como descoloniais ou decoloniais, mas que representam, dentro do pensamento que propõem e das perspectivas que lançam, uma de(s)colonização nas várias esferas de pensar a vida social e política.

A gastronomia de(s)colonial é, como toda ideia com essa perspectiva, o deslocamento de uma linha de pensamento onde o centro é a Europa para vários "outros centros", em tudo que diz respeito a gastronomia em si, desde o cultivo do alimento, seu preparo técnico, ingredientes, modos de comer e etc. Embora possa parecer que diz respeito apenas a descolonização do saber, a partir do deslocamento proposto, todas as chamadas "linhas abissais" de Boaventura de Sousa Santos, se movimentam. Vale lembrar que as linhas abissais são propostas pelo autor afim de imaginar o mundo em duas esferas, os que habitam "esse lado da linha", dos saberes legitimados e os que habitam o "outro lado da linha", dos saberes inexistentes e ininteligíveis. Portanto, é uma linha imaginária, mas nunca fixa. Para Maldonado-Torres (2018), a decolonialidade é, portanto, não um evento passado, mas um projeto a ser feito. O uso do "s" entre parênteses, é minha forma de sugerir, a partir do

conceito juntamente com a práxis, que é um evento que transita entre passado, presente e futuro e percorre as dimensões do espaço-tempo não como um projeto a ser feito, mas como uma forma de resistir sempre estabelecida.

Os repositórios acadêmicos apresentam bastante produção sobre descolonialidade, e um número crescente sobre feminismo descolonial e decolonial, porém, não aparecem estudos sobre gastronomia descolonial. Em uma busca no dia 14 de janeiro de 2020 nos repositórios da Scielo e da Capes, não foram encontradas nenhuma publicação com os descritores "gastronomia descolonial" ou "gastronomia decolonial", nem para "gastronomia" e "descolonialidade". No entanto, para "feminismo decolonial", nos últimos cinco anos, a scielo apresenta 7 publicações, enquanto o portal Capes 84, sendo apenas 27 em português. No mesmo repositório, nos últimos 10 anos, são 113 publicações, de 2010 a 2015 foram 30 publicações sobre a temática, o que demonstra o crescimento de 280% de estudos sobre feminismo decolonial.

Além das intersecções com a de(s)colonialidade, a economia solidária é um tema que dialoga com o feminismo na pesquisa, para esses descritores, nos últimos cinco anos, foram 81 artigos na base da Capes e 2 na base Scielo. Quase todos os textos que compreendem esse assunto tratam da experiência de algum grupo de mulheres em empreender com a perspectiva solidária.

Esse vazio de trabalhos a respeito do centro da pesquisa, ou seja, uma gastronomia de(s)colonizada, demonstra como se faz importante uma proposta de pensamento que desloque o que a gastronomia tradicional entende como central e o que esse discurso invisibiliza, no caso desta pesquisa, a experiência de mulheres. Evidencia, também, a importância de uma pesquisa sobre esse tema, não apenas pela carência de pesquisas sobre o assunto, mas pelas possibilidades de transformação social que traz consigo.

3.2 Procedimentos éticos

Sabendo da possibilidade de que a pesquisa possa causar algum dano nas participantes, seja ele físico, psíquico, moral, intelectual, social, cultural ou espiritual, é necessário alinhar a prática da pesquisa a questões de dimensão ética. Dessa forma, procurei, na minha aproximação com o grupo, estabelecer uma relação de diálogo constante, para garantir que nenhum objetivo da pesquisa fosse superior ao que elas estavam sentindo ou querendo. Isso se evidencia na formação do Quitutes Mirabal, uma proposta delas, mas que inicialmente não fazia parte dos meus objetivos como pesquisadora.

Outra questão que levei em conta foi a de ter meu foco e procurar evidências sobre os saberes delas em relação à cozinha, e desviar a minha escrita e atuação do contexto daquelas mulheres, vítimas de violência ao qual elas estavam inseridas, não que isso não fosse relevante ou não estivesse presente, mas a proposta era respeitar o que elas me passaram, que as oficinas eram situações em que elas falavam muito mais alto que suas cicatrizes. No que diz respeito a Casa de Referência e sua coordenação, estabeleci um contato direto com elas e um vínculo do projeto com a Casa, de forma que tudo o que construímos era, antes de tudo, uma construção da coordenação e com interesses da Casa, que além de acolher mulheres e dar aporte jurídico e de saúde às mulheres, também promoviam ações de educação.

É claro, toda pesquisa traz riscos, mas para garantir que todos esses riscos foram tratados de forma transparente e honesta com os participantes, constam neste trabalho o modelo de aceite na participação e gravações pelas participantes (ANEXO A), o original não está publicado para preservar a identidade de algumas delas, que necessitam desta garantia. O aceite da coordenação (ANEXO B) para que a pesquisa ocorra também está nos anexos, e foi feita quando entrei no programa de pós graduação da Universidade Federal de Pelotas. Quanto aos desenhos das crianças, tenho em áudio a autorização das próprias crianças e de suas responsáveis, elas visualizaram os desenhos e o trecho em que menciono eles na pesquisa. Além disso, no primeiro ciclo de oficinas, fiz contato com a psicóloga da casa, que teve uma percepção positiva sobre o impacto do projeto na vida das acolhidas e esteve atenta a qualquer dos problemas que pudesse surgir decorrentes disso, garantindo que todas as redes de apoio às mulheres tivessem ciência do andamento do projeto.

4 Virando o patriarcado: mulheres, sistema patriarcal e a gastronomia colonial

A experiência com o primeiro grupo de mulheres, o qual chamo *Mariposas*, me trouxe muitas inquietações sobre cultura e alimento, envolvendo a linguagem, por exemplo. Percebi que há um código cultural referente à alimentação dentro de diversos contextos, que se constituem numa lógica não hegemônica e são invisibilizadas pela hermenêutica colonizada da gastronomia. Era comum ouvir quando perguntávamos como estava o estoque de alimentos da Casa: “O virado nós temos, só falta a carne”. Preparar um “virado”, para elas, era fazer uma refeição sem a carne, mas com outros elementos. Segundo aquele grupo de mulheres, acolhidas em 2018, tudo aquilo que acompanhava a carne e não era salada, era *virado*. O *virado* pressupunha sempre que a refeição estava sem seu elemento principal, mesmo que quase todas eram compostas sem ele, ainda assim a carne era posta como protagonista da refeição. De acordo com a autora Carol Adams, há na sociedade uma hierarquia que se forma através do consumo de carne. Para ela:

O sexismo no consumo de carne recapitula as distinções de classe com o acréscimo de uma peculiaridade: permeia todas as classes a mitologia de que a carne é um alimento masculino e seu consumo uma atividade masculina. [...] Carne é algo com que nos deliciamos; e o vegetal se torna representativo de alguém que não se delicia com nada: pessoa que leva uma vida monótona, passiva ou meramente física (ADAMS, 2018, p.58-72).

A conexão entre carne e patriarcado é feita por Adams (2018) como o triunfo do controle patriarcal, pois, segundo a autora, a introdução da matança de animais e adoração de deuses masculinos e a opressão às mulheres foi, historicamente, simultânea. A autora Nora Bouazounni (2019) trata do patriarcado heterocarnívoro com a ideia de que a esfera doméstica pode ser um espaço de aprisionamento para as mulheres, de acordo com a autora:

A comparação da esfera doméstica com uma gaiola não é inocente. Objetificada, controlada e explorada pelos homens, a mulher parece contar com o mesmo destino dos animais: perenizar a espécie humana, reproduzindo-se e alimentando-a, gratuitamente, por bem ou por mal (BOUAZOUNNI, 2019, p.61).

São muitas as relações que se estabelecem entre os direitos das mulheres e o consumo de carne, especialmente no que diz respeito a forma de organização e dominação capitalista/patriarcal, mas o que chamo atenção aqui é para a lógica que se estabelece no que significamos dentro do campo da alimentação. É curioso pensar que há uma lógica de refeição que pressupõe um centro, ou seja, “carnecentrismo”, e

o que está além da carne, que alimenta, tem sabor, tem sentido cultural, mas é apenas um *virado*. Tal como as refeições triviais, onde historicamente os personagens são femininos, e as solenes, dignas de um grande chef, quase sempre homem. Na linguagem gastronômica somos, enquanto mulheres, como um *virado*, damos conta da refeição, mas estamos na periferia do prato. Essa separação entre a cozinha das mulheres e a cozinha dos homens é analisada por Luce Giard:

Os homens descrevem a cozinha dos dias solenes e dos grandes chefs, os requintes complicados e caros, o extraordinário, a festa, os banquetes que as pessoas além-fronteira vêm saborear religiosamente; suas receitas estão relacionadas com a vida pública, com a circulação visível do dinheiro, com o gasto, o lucro, o sucesso, o poder. O que cabe às humildes vestais é o anonimato, o trivial de todos os dias sem valor mercantil, sem ganho nem glória, a arte de aproveitar os restos e de “encher a panela com três vinténs”. Aos sumos sacerdotes, o fumo do incenso, as câmeras de TV e as entrevistas no rádio, as viagens de propaganda no Japão ou aos Estados Unidos para vender o “paladar francês”, a publicidade urbi e orbi, a notoriedade, o lucro e a pretensão complementar de serem os únicos detentores do saber-fazer e da invenção (se o bolo for partido, a parte de cada um diminuirá - qualquer criança sabe disso). Aliás, os grandes chefs quiseram por muito tempo proibir as mulheres-cozinheira de restaurantes de usar aquela touca de mestre-cuca, símbolo do chef (símbolo fálico?) (GIARD, 2013, p. 290).

Assim, *virar* o patriarcado é inverter a lógica dessa dominação, na medida em que não proponho retirar o *virado* do prato, mas trazê-lo ao centro. Que o virado seja todos os saberes que as mulheres carregam, historicamente, construídos dentro de um espaço privado e por vezes condicionado, como a cozinha, e que possam fazer disso uma ferramenta para ocuparem o lugar que desejarem, seja ele a cozinha ou não.

4.1 Cozinhar: Práticas Cotidianas e Feminismo

As mulheres, historicamente, foram condicionadas às tarefas domésticas e dominar a culinária era uma delas. Atualmente, os contornos dos fazeres e saberes na cozinha estão atravessados por uma glamourização e profissionalização da culinária, que se deu a partir da atuação masculina. Esta perspectiva considera que o espaço da cozinha acabou, ao longo do tempo, sujeitado ao gênero feminino, sendo normalmente as mulheres as personagens desse espaço. Para as mulheres, em determinados contextos históricos, cozinhar é uma resposta à condição que lhes foi

imposta e fazer culinária de maneira quase automática não expressa falta de consciência neste saber, mas ao contrário, um profundo saber-fazer, que não lhes é dado por sua condição biológica, mas cultural, como Silvia Federici sugere:

Defender que as mulheres devem assumir a liderança da coletivização do trabalho reprodutivo e da moradia não é naturalizar o trabalho doméstico como uma vocação feminina; é recusar-se a apagar as experiências coletivas, o conhecimento e as lutas que as mulheres acumularam no que se refere ao trabalho reprodutivo, cuja história tem sido uma parte essencial na nossa resistência ao capitalismo (FEDERICI, 2019, p. 323).

É possível pensar em feminismo a partir da cozinha? A cozinha, como todo espaço doméstico, foi um dos espaços que precisou ser radicalmente combatido na luta pela libertação feminina ocidental. Contudo, para pensar em cozinha e feminismo é necessário olhar para questões que atravessam essa discussão, através de outros marcadores, além de gênero. Libertar-se da cozinha doméstica foi pauta de um feminismo branco, que queria ganhar o mercado de trabalho, mas não, necessariamente, livrar todas as mulheres do trabalho doméstico. Cozinhar, entre outras reivindicações, como sendo ponto de “opressão comum” foi, segundo bell hooks (2015), “a desculpa de qual muitas mulheres privilegiadas precisavam para ignorar as diferenças entre sua condição social e a do conjunto de mulheres” (hooks, 2015, p. 198).

É preciso lembrar que pensar o espaço da cozinha, e todos os contornos simbólicos e materiais que ele carrega, também é pensar os atravessamentos de contextos históricos das teorias e dos movimentos feministas. Assim, dentro desse jogo de hierarquização de saberes acerca da cozinha, as mulheres negras ocupam um lugar diferente das mulheres brancas, especialmente no Brasil, por seu passado escravocrata. Lélia Gonzalez chama atenção para a necessidade de um feminismo latino-americano que encare suas lutas considerando a sociedade por sua construção e caráter multirracial e pluricultural, de acordo com a autora:

Tratar, por exemplo, da divisão sexual do trabalho sem articulá-la com seu correspondente em nível racial é recair numa espécie de racionalismo universal abstrato, típico de um discurso masculinizado e branco. Falar da opressão da mulher latino-americana é falar de uma generalidade que oculta, enfatiza, que tira de cena a dura realidade vivida por milhões de mulheres que pagam um preço muito caro pelo fato de não serem brancas (GONZALEZ, 2020, p.42).

Cozinhar, então, não pode ser interpretado como uma atividade comum na História das mulheres sem considerar que essa função não foi igual à todas, pois umas estavam sujeitas a cozinhar no cuidado de sua família, outras precisavam

exercer essa atividade nas suas famílias e na família de outros, enquanto outras simplesmente terceirizavam esse cuidado. Dessa maneira, para pensar o cozinhar sem cometer essencialismos e reproduzir opressões, se faz necessário entender que, como salienta Lélia Gonzalez “ser negra e mulher no Brasil é ser objeto de tripla discriminação, uma vez que os estereótipos gerados pelo racismo e pelo sexismo as colocam no mais alto nível de opressão” (GONZALEZ, 1982, p.97). No que diz respeito a legitimação de saberes, não se dava da mesma forma, basta pensar nas personagens de Monteiro Lobato, tia Anastácia e dona Benta. Apesar de ser tia Anastácia sempre retratada como quem comandava a cozinha e as refeições, foi dona Benta que ilustrou o livro de receitas, como nos lembra Larissa Januário em sua publicação virtual:

Tenho o pé na cozinha”. Sempre que alguém usa essa máxima para justificar sua origem negra, um pouco da minha fé na humanidade se abala. Primeiro, porque tal frase reforça séculos de preconceito. Remete a um Brasil colonial escravocrata, quando lugar de negro era na senzala, no máximo dos lucros, na cozinha. Segundo, porque reflete uma realidade que resiste e persiste. As negras, pelo menos a maioria de nós, ainda estão condenadas ao batuque da cozinha. Não de um jeito bom, bem remunerado, criativo e exaltado pela efervescência gastronômica atual. Dizer ter o pé na cozinha traveste de lúdico um preconceito sócio racial que coloca todas nós mulheres negras na área de serviço. Não por opção, mas por condenação. É tão somente pela herança maldita da escravidão. E desse mesmo jeito lúdico, todas nascemos com o estigma de Tias Nastácias. A quituteira de mão cheia do Sítio do Pica-Pau Amarelo que fazia bolinho de chuva, lambari, frango assado... Mas quem assina e estampa desde sempre as capas de todos os livros de receitas é a sinhá, Dona Benta, uma simpática e alva vovó (JANUÁRIO, 2012)

Considerando todos esses atravessamentos, penso que virar as costas a lugares que na História foram ocupados por mulheres e para saberes produzidos por elas não é uma boa estratégia, se o objetivo é um movimento coletivo. Unir esforços para que essas práticas sejam ressignificadas e atuem dentro das práticas feministas parece mais inovador para um feminismo que precisa, para ser libertador, atender todas as demandas e realidades vividas por mulheres, como propõe hooks:

Talvez seja a existência dessa teoria feminista mais altamente visível que nos compele a falar do abismo entre a teoria e a prática. Pois o objetivo dessa teoria é, de fato, o de dividir, separar, excluir, manter à distância. E, uma vez que essa teoria continua sendo usada para silenciar, censurar e desvalorizar várias vozes teóricas feministas, não podemos simplesmente ignorá-la. Por outro lado, apesar de ser utilizada como instrumento de dominação, ela também pode conter importantes ideias, pensamentos e visões que, se fossem usados de modo diferente, poderiam ter uma função de cura e libertação. Entretanto, não podemos ignorar os perigos que ela representa para a luta feminista, que deve ter suas raízes numa teoria que informe, molde e possibilite a prática feminista (hooks, 2017, p.91).

Silvia Federici (2019) propõe criar um sistema de salários para o trabalho doméstico, não para entrar na lógica das relações capitalistas, até porque, como ressalta a autora, as mulheres nunca estiveram fora delas, mas para destruir o papel que o capitalismo outorgou às mulheres. Segundo ela, o sistema salarial seria uma maneira progressista de responder ao condicionamento histórico e não remunerado das mulheres. Para Federici “salários para o trabalho doméstico são, então, uma demanda revolucionária, não porque destroem por si só o capitalismo, mas porque forçam o capital a reestruturar as relações sociais em termos mais favoráveis para nós e, conseqüentemente, mais favoráveis à unidade de classe” (FEDERICI, 2019, p. 47). É importante ressaltar que tanto o capitalismo, como a colonialidade e o patriarcado, enquanto sistemas normativos, ignoraram o que se produzia no âmbito doméstico como valorativo para o mercado, apesar de essencial para sustentar o próprio sistema. Contudo, o que sugiro é virar a chave simbólica de uma tarefa doméstica que não só foi e ainda é essencial para o capitalismo, mas também para a humanidade, que tem sido o ato de cozinhar.

As práticas culinárias ocupam um lugar diferenciado no trabalho doméstico, pela repetição, gestos e inventividade. Isso não significa que seja a melhor das tarefas domésticas, a relação de cada pessoa com o cozinhar é única e intransferível. Luce Giard trata o *cozinhar* como suporte de uma prática elementar, humilde, obstinada, repetida no tempo e no espaço, com raízes na urdidura das relações com os outros e consigo mesmo, “marcado pelo ‘romance familiar’ e pela história de cada uma, solidária das lembranças de infância como ritmos e estações” (GIARD, 2013, p.218). De acordo com Contreras e Gracia, as mulheres responsáveis pela alimentação cotidiana expressam que a cozinha é menos ingrata que os outros trabalhos, pois “traz a sensação de estar relacionada com o poder de satisfazer certas necessidades fisiológicas, psicológicas e sociais por meio da alimentação” (CONTRERAS; GRACIA, 2015, p. 240). Além disso, transporta em seu fazer um tipo de agência diferente das outras tarefas, ainda segundo o autor e a autora, é mais frequente ouvir elogios às qualidades dos fazeres culinários do que às aptidões da pessoa que limpa o chão ou passa a roupa.

Saba Mahmood (2006) sugere que pensemos na agência não como um sinônimo de resistência em relações de dominação, mas sim, como uma capacidade para a ação criada e procriada por relações concretas de subordinação historicamente configuradas. A agência das mulheres na cozinha, então, passa por

esse entendimento de agência, onde não há rupturas, mas redescobertas e emancipação a partir de seu saber-fazer culinário. Para Carole Counihan (2014) agência é a capacidade de criar ou moldar a própria vida, a autora usa o conceito de *Ativismo Alimentar* para se referir aos esforços para promover justiça econômica através de práticas alimentares. Seu trabalho etnográfico acontece com um grupo de quatro mulheres que fazem do seu conhecimento culinário um caminho para a autonomia financeira.

Transformar uma atividade que, segundo Luce Giard, “é considerada tão simples ou até um pouco tola, salvo nos casos raros em que é elevada à excelência, ao extremo requinte - mas isto já é questão de *grands chefs*, que são homens, claro” (GIARD, 2013, p.219), em uma ferramenta de emancipação, implica abrir espaço a estes saberes adquiridos e tensionar a centralidade do conhecimento moderno, pensar na cozinha além das demandas capitalistas e patriarcais, mas como lugar de saber.

Os saberes da experiência, dessa forma, tornam-se um ponto de tensionamento para os movimentos feministas, pois ao olhar superficialmente o que eles representam, podem dar a impressão de simbolizarem a dominação do homem sobre a mulher dentro da lógica capitalista/patriarcal. Para Françoise Vergès (2020) há um esforço das forças opressoras em invisibilizar os trabalhos que, embora sejam essenciais para a manutenção da sociedade, especialmente nos termos desses próprios sistemas, não são remunerados ou são muito mal remunerados e precarizados. Para as mulheres isso é ainda mais grave, pois além de ter sido considerado parte daquilo que elas devem fazer "naturalmente", é um trabalho gratuito, dentro de um sistema perversamente capitalista.

Porém, proponho enxergar o trabalho doméstico na cozinha de forma mais profunda e através das lentes da educação, o que significa considerar que, em primeiro lugar, a experiência das mulheres transcende em muito as intenções dos sistemas de opressão e, em segundo lugar, faz parte de outro meio de opressão, o colonialista. Dessa forma, negar essa experiência é invisibilizar os saberes adquiridos por elas, especialmente das trabalhadoras que nem mesmo são consideradas trabalhadoras, pois sua atividade se faz e refaz no campo doméstico, como é o caso das chamadas “donas de casa”. Assim, o feminismo que melhor dialoga com essa proposta de reafirmação da experiência, é o feminismo de(s)colonial. Para Vergès:

Os feminismos de política decolonial rejeitam essas fórmulas que segmentam, pois eles se apoiam na longa história das lutas de suas antepassadas, mulheres autóctones durante a colonização, mulheres reduzidas à escravidão, mulheres negras, mulheres nas lutas por libertação nacional e de internacionalismo subalterno feminista nos anos 1950-1970, mulheres racializadas que lutam cotidianamente nos dias de hoje (VERGÈS, 2020, p.36).

A visão crítica do feminismo de(s)colonial é importante para essa pesquisa, por seu cunho participante e emancipatório, onde se constrói ao longo de toda a pesquisa com as *Mirabelas*, as *Mariposas* e as *Quituteiras*, que carregam uma experiência individual que se construiu na vida cotidiana e coletiva, e muitas vezes não cumpriu com os termos impostos pelas feministas chamadas por Vergès de “feministas civilizatórias”, pois são “cúmplices ativas da ordem capitalista racial” (VÈRGES, 2020, p.37). De acordo com Ochy Curiel, a proposta do feminismo decolonial “têm questionado as formas como o feminismo hegemônico, branco, branco-mestiço e com privilégios de classe entende a subordinação das mulheres, a partir de suas próprias experiências situadas” (CURIEL, 2020, p.121). Esse feminismo de ordem hegemônica cria uma visão rasa da situação das mulheres e acaba reproduzindo a mesma lógica de opressão ao qual estão inseridas.

4.2 História da gastronomia e os saberes subalternizados

A História da gastronomia, assim como a História Geral, ignora a presença e atuação das mulheres, fazendo-se necessário uma leitura “entrelinhas” para identificar onde estavam as mulheres na construção da profissão de gastrônoma(o)⁶. Curiosamente, a atuação das mulheres na cozinha doméstica é naturalizada pela sociedade. Segundo Silvia Federici (2017), a família surgiu no período de acumulação primitiva como a instituição mais importante para a apropriação e para o ocultamento do trabalho das mulheres. As mulheres, então, passaram por um processo de domesticação e tudo que era produzido na esfera doméstica, apesar de essencial para acumulação de capital, não era valorizado e reconhecido como trabalho produtivo.

⁶ Quem tem conhecimento em gastronomia, especializado nos saberes relativos à arte culinária.

A partir desse processo capitalista de domesticação das mulheres, a cozinha tornou-se um lugar majoritariamente ocupado por elas. Nesse espaço feminino, a culinária acontecia por comando e/ou mãos de mulheres. Isso porque faz parte da construção do capitalismo dar a algumas mulheres a possibilidade de “libertação” de algumas tarefas domésticas, criando uma hierarquização e exploração entre elas, pois é preciso pensar na divisão sexual do trabalho com seus atravessamentos de classe e raça, especialmente no contexto brasileiro. É imprescindível considerar que essa cisão foi essencial para aumentar o poder de controle da sociedade sobre as mulheres.

Nora Bouazzouni questiona a penetração das mulheres no campo profissional formal culinário, isto é, na gastronomia, em relação a trajetória histórica de condicionamento feminino, ao que questiona “por que as mulheres, detentoras de um saber há anos transmitido de mãe para filha, não ocupam as cozinhas dos restaurantes?” (BOUAZZOUNI, 2019, p.25). As mulheres na cozinha são vistas como “não profissionais”, pois seus saberes e fazeres são culturalmente condicionados, são naturalizados e explicados por um viés biológico, construído ao longo do tempo a partir de condicionantes econômicos e sociais. Além disso, a profissionalização da prática culinária excluiu as mulheres. Lugar de mulher era na cozinha, mas não na cozinha profissional. Bouazzouni explica esse paradoxo por um histórico de profissionalização da cozinha da qual as mulheres foram “imediatamente excluídas” (BOUAZZOUNI, 2019, p.25).

Quando falamos em gastronomia, a grande referência é a França, o que revela um pensamento eurocentrado, como se em outros cantos do mundo não estivessem fazendo “comida pensada”. Então, para entender a construção simbólica da gastronomia e como se dá esse deslocamento da França como centro, é preciso entender como ela surgiu na Europa, o que se chama de *Cozinha Clássica*, e como as mulheres foram colocadas de lado nessa nova configuração do cozinhar, como destaca Luce Giard:

Neste movimento de elaboração de uma cultura culinária e de uma *legitimação* dos pratos (*mets*, o termo é do próprio Grimod), as mulheres não têm nenhuma parte. São virtualmente excluídas dos grandes restaurantes onde os bons conhecedores se reúnem para apurar o gosto, desenvolver suas capacidades de julgamento; os grandes cozinheiros-artistas cuja excelência acabamos de apreciar são todos homens; enfim ninguém mais imagina que uma mulher possa contribuir para um trabalho de escrita que precisa, apure, teorize. A gastronomia será por conseguinte um assunto exclusivamente de homens (GIARD, 2013, p.291).

A *haute cuisine* ou alta gastronomia surge na França como a cozinha da corte, e era desenvolvida por homens que eram remunerados para cozinhar para monarquia. Para as mulheres sobrava cozinhar aos menos privilegiados, que não conseguiam pagar um homem para cozinhar. A cozinha, assim, ganha contornos profissionais, com a inserção de chefs de cozinha, críticos gastronômicos e escritores de livros de culinária, todos homens. Segundo Nora Bouazzouni, “os homens sempre tiveram as rédeas da gastronomia, a racionalizaram, codificaram, intelectualizaram e institucionalizaram” (BOUAZZOUNI, 2019, p.25). O próprio conceito de alta gastronomia traz um enorme problema, pois sugere que exista uma “baixa gastronomia”, qual seria essa? A produzida por mulheres? Especialmente as de classe baixa, que são a maioria na mão de obra dos restaurantes populares. Phileas Gilbert, um renomado crítico gastronômico da época, escreveu:

Alguns dizem que a cozinha era privilégio da mulher. Eu estou de acordo até certo ponto, pois, da mesma forma que há alhos e bugalhos, há também cozinhas e cozinhas, e nós não vamos recusar às mulheres os cozidos e o ragu de cordeiro tradicionais. Que a maior parte das cozinheiras fique por aí e não pretenda se intrometer nos nossos trabalhos, primeiramente muito cansativos para sua constituição de mulher, e, em seguida, extremamente extensos para o seu fraco conhecimento, do qual resultaria, não importa o que eles façam, uma muito imperfeita, eu diria até muito precária, imitação (apud BOUAZZOUNI, 2019, p. 24).

O conceito de razão indolente de Boaventura de Sousa Santos (2002) explica o que diz Phileas Gilbert em sua publicação em que divide as cozinhas entre cozinhas de homens e cozinhas de mulheres. Segundo Santos (2002), razão indolente é um saber indiferente sobre tudo aquilo que não lhe convém, que invisibiliza todos os outros saberes que ameaçam a manutenção de poder. Assim, os saberes produzidos na esfera doméstica sobre culinária são invisibilizados pela razão indolente, ao passo que são uma ameaça aos que capitalizaram esse fazer. Segundo o autor:

A razão indolente subjaz, nas suas várias formas, ao conhecimento hegemônico, tanto filosófico como científico, produzido no Ocidente nos últimos duzentos anos. A consolidação do Estado liberal na Europa e na América do Norte, as revoluções industriais e o desenvolvimento capitalista, o colonialismo e o imperialismo constituíram o contexto sócio-político em que a razão indolente se desenvolveu (SANTOS, 2010, p. 96).

Dentro dessa construção patriarcal de uma gastronomia institucionalizada, o protagonismo é dos homens, mas isso não significa que as mulheres não estivessem lá. É dado a Paul Bocuse, por exemplo, o papel de inventor da *Nouvelle Cuisine*, um movimento que reinventou a gastronomia, trazendo um discurso de simplificação dos preparos e valorização do ingrediente. Paul Bocuse é uma figura reconhecida e exaltada pela área, conhecido como “o cozinheiro do século”. Ao estudar

profundamente sua história e trajetória, chegamos até Eugénie Brazier, conhecida como *Mère Brazier*. Eugénie tinha um restaurante na França, foi a primeira pessoa a ganhar o máximo de estrelas Michelin (prêmio tradicional na gastronomia), apesar de ter de reivindicar isso, e deu emprego a um jovem rapaz que estava iniciando sua carreira: Paul Bocuse. O discurso da chef - palavra que só existe no gênero masculino - era de uma comida simplificada e da valorização e frescor dos ingredientes. Desta maneira, questiono: Quem foi o precursor da *Nouvelle Cuisine*?

As mulheres não estão nos registros, e o caso Paul Bocuse é apenas um dos tantos casos que demonstram o que foi feito das mulheres a partir da apropriação dos homens na ciência culinária. Segundo Bouazounni (2019), apesar de ter sido formado por uma mulher, Paul Bocuse não contratava mulheres, pois dizia que eram detentoras de uma “cozinha de tradição”, nada inventiva. O que reforça os dados de Collaço (2009), que constata em uma pesquisa realizada em 2007 que a força de trabalho feminino nas cozinhas de São Paulo representa 65% do total de empregos no setor, mas que os contornos adquiridos pelo trabalho feminino permanecem ainda presos a hierarquias da esfera doméstica, segundo ela:

Ao longo das entrevistas, foi notório entrever nas memórias dos interlocutores uma presença subjacente das mãos femininas como instrumento de consolidação de uma “culinária italiana” e sua fundamental articulação ao universo familiar. No entanto, essa associação desaparece quase que integralmente quando o assunto é a cozinha do restaurante (COLLAÇO, 2009, p.134).

A gastronomia ainda não foi conceituada e teorizada, por isso ainda há uma confusão sobre o que, de fato, é fazer gastronomia. Tecnicamente ela pode, a partir de um domínio prático/teórico ser considerada ciência, cultura e arte. Apesar das suas más interpretações, ela pode ser uma área com grande potencial de inovação social, abrindo possibilidades - considerando a trajetória histórica e acumulação de saber - de autonomia e poder para as mulheres. Para Foucault (1978) o poder deve ser entendido como uma relação de forças estratégica que permeia a vida e produz novas formas de desejo, objetos, relações e discursos (FOUCAULT, 1978, p. 109). Em uma passagem de Diário de Bitita, Carolina Maria de Jesus (2014) traz a sensação de poder das cozinheiras ao dizer que “[...] ela tinha a impressão de ser uma heroína. Enaltecia a si mesmo dizendo: eu sou forte! [...]” (JESUS, 2014, p. 37). Dessa forma, pode-se entender a trajetória das mulheres na cozinha não apenas como uma relação de poder e submissão, mas uma construção histórica de domínio feminino frente às técnicas e artes culinárias. Contudo, são muitos os desafios para transformar a

cozinha em um espaço de poder para as mulheres, para Federici (2017) o saber apenas pode converter-se em poder se conseguir fazer cumprir com suas prescrições. No caso da gastronomia, é entender bem os ditames, para conseguir subvertê-lo.

Nesse sentido, é preciso traçar, a partir da trajetória histórica das mulheres, uma gastronomia pautada em seus saberes como agentes conhecedoras no processo de produção de conhecimento, ou seja, inverter a lógica construída através da narrativa histórica do ocidente e da gastronomia colonizada. Para isso é preciso trazer à cena as experiências cotidianas do cozinhar e os saberes produzidos dentro da esfera doméstica no que tange a culinária, elucidando novas epistemologias para a gastronomia, deslocando para o centro o que está na periferia, conforme Boaventura de Sousa Santos (2010) denomina de ecologia de saberes, a qual se configura como:

[...] um conjunto de epistemologias que partem da possibilidade da diversidade e da globalização contra-hegemônicas e pretendem contribuir para as credibilizar e fortalecer. Assentam em dois pressupostos: 1) não há epistemologias neutras e as que clama sê-lo são as menos neutras; 2) a reflexão epistemológica deve incidir não nos conhecimentos em abstrato, mas nas práticas de conhecimento e seus impactos noutras práticas sociais (SANTOS, 2010, p.154).

Há uma barreira que se cria, a partir desse eurocentrismo, entre mulheres que carregam grande conhecimento empírico e o discurso que sustenta um imaginário sobre a gastronomia, um imaginário de uma gastronomia colonial, que importou técnicas, receitas, comportamentos e que exalta sujeitos de longe e ignora a base cultural das cozinhas locais. Fazer gastronomia exige técnicas clássicas europeias e os que não seguem esse padrão, como é o caso da cozinha doméstica brasileira, são vistos como desajustados no campo culinário. Para Vergès, “os feminismos de política decolonial se inscrevem no amplo movimento de reapropriação científica e filosófica que revisa a narrativa europeia de mundo” (VÈRGES, 2020, p.39). Pensar em gastronomia e gênero, então, é ter que lidar com essa História (mal contada) que torna invisível o que é produzido fora do centro, ou seja, no Sul global, e fora dos detentores do poder institucionalizado, neste caso, os homens. Para Santos (2010), a compreensão de mundo excede e muito a compreensão eurocêntrica de mundo, assim como, para esta pesquisa, a compreensão de gastronomia excede e muito a compreensão eurocêntrica e patriarcal de gastronomia.

Há, também, que se considerar a trajetória das mulheres negras em relação à cozinha. A cozinha, historicamente, não foi para elas espaço de domesticação, mas escravização. Para bell hooks (2019a), “os problemas e dilemas específicos das esposas brancas da classe do lazer eram questões reais dignas de preocupação e mudança, mas não eram as questões políticas prementes da maior parte da população feminina” (p.29). De acordo com a autora, a maior parcela das mulheres estava lutando pela sobrevivência econômica e a discriminação racial e étnica, como o caso das escravizadas e libertas que vendiam quitutes, fazeres culinários que não são destinados apenas à esfera privada, pois muitas delas ocupavam as ruas, trazendo sustento para casa através da venda culinária. O que não significa que tenham tido seu saber fazer culinário mais reconhecidos pela sociedade, mas que estabelecem uma relação diferente com esse espaço. Daniele Vieira faz um estudo sobre a presença dessas mulheres na área urbana de Porto Alegre em atividade mercantil, de acordo com a autora:

[...]este comércio era realizado em diversos pontos da cidade, indicando a forte presença negra feminina no setor alimentício. Essas mulheres, certamente exímias quituteiras, ofertavam sua mercadoria no mercado, em frente as suas residências, na porta das tabernas ou pelas ruas, de casa em casa, abastecendo a cidade (VIEIRA, 2017, p.90).

As duas situações, doméstica e pública, dizem respeito a relação de produção alimentícia das mulheres, umas tentando sobreviver a partir disso e outras garantindo o cotidiano de suas famílias, ambas fortemente encarregadas de sustentar o sistema alimentar em que estavam situadas, reprodutoras e criadoras de fazeres altamente tecnológicos na cozinha.

4.3 Cozinha circular: espaço feminista e comunitário para filosofar

Considerando o lugar sensível que a cozinha representa no debate feminista, é preciso subverter o olhar que foi construído a partir da organização capitalista patriarcal e colonialista desse espaço. O dia que entrei dentro da Casa para convidar as *Mirabelas* para que participassem das oficinas, me deparei com o que foi uma novidade para mim, a cozinha interessava a maioria delas. Provavelmente eu estivesse carregada justamente do olhar que sugiro subverter, pois pensei que por

serem mulheres com experiência na cozinha do cotidiano, não teriam uma boa relação com esse espaço.

Para a *Mariposa* que abriu a porta, e que se entusiasmou com a proposta das oficinas, a cozinha era o lugar mais especial de lá, por onde entrávamos e onde, segundo ela, tudo acontecia. Julieta Paredes procura redimensionar a noção do que é ser feminista, ao que propõe posicionar as várias lutas de mulheres, dentro de seus contextos culturais diante do feminismo hegemônico ocidental. Para a autora, “o feminismo é a luta e a proposta política da vida de qualquer mulher em qualquer lugar do mundo, no estágio de história que se rebelou contra o patriarcado que a oprime” (PAREDES, 2014, p.76). É importante pensar na noção de tempo circular de Julieta Paredes, que rompe com a perspectiva de um tempo universal, pois, para pensar um feminismo de(s)colonial, é imprescindível levar em consideração esse movimento, que nos permite encarar a força das mulheres que vieram antes de nós e ressignificar e recompor as vivências.

A proposta inicial das oficinas era trabalhar a partir das memórias culinárias delas, por isso, as entrevistas iniciais com aquele grupo se encaminhavam propondo esse resgate e partindo da ideia de que elas carregavam uma guarda de saberes. Quase todas acolhidas da época demonstraram interesse em participar das entrevistas, e questões referentes à memória e a partilha de saberes entre mulheres apareceram em suas falas. Trabalhar em cima das memórias era uma intenção sempre presente durante as primeiras oficinas, como se fosse possível acessá-las de maneira objetiva. Contudo, o projeto foi sendo conduzido por todas que participavam e, embora fosse o meu objetivo como pesquisadora, não era o delas, pois queriam aprender receitas novas, e esse caminho, na busca por novidades, que fez com que as memórias construíssem o tempo todo nossos encontros, não só as delas, mas as minhas, como se dentro da cozinha formássemos uma grande comunidade trabalhando em tempo circular, como propõe Paredes:

Es outra manera de entender y organizar la sociedad y vivir la vida. Cuando decimos comunidad, nos referimos a todas las comunidades de nuestra sociedad, comunidades urbanas, comunidades rurales, comunidades religiosas, comunidades deportivas, comunidades culturales, comunidades políticas, comunidades de lucha, comunidades territoriales, comunidades educativas, comunidades de tiempo libre, comunidades de amistad, comunidades barriales, comunidades generacionales, comunidades sexuales, comunidades agrícolas, comunidades de afecto, comunidades universitarias, etc. Es comprender que de todo grupo humano podemos hacer y construir comunidades. Es una propuesta alternativa a la sociedad individualista (PAREDES, 2014, p.86).

Saudade foi a palavra que uma *Mirabela* usou para definir a cozinha, pois ela contou que suas recordações com o aprender a cozinhar são até seus onze anos, quando perdeu a mãe e foi morar na rua, mas que guarda muitas recordações da sua mãe e avó. Memórias vinculadas aos fazeres da cozinha. Disse que seria capaz de engordar muitos quilos em um só dia, se pudesse comer novamente a comida delas. Ao mesmo tempo, demonstrou sua vontade em ter um caderninho para anotar suas receitas e passar para sua filha que, na época, tinha apenas alguns meses de idade. A transmissão de saberes é um fator muito importante ao pensar a História das Mulheres com a cozinha, pois é feita no cotidiano, através da observação, da cópia de gestos e das receitas através dos registros em folhas de papel, como demonstra o desejo da *Mirabela*.

Ivone Gebara situa a história das mulheres na filosofia, de acordo com a autora, “as mulheres ficavam no degrau da organização da vida cotidiana, visto que se acreditava que por conta de suas funções biológicas estavam mais próximas dos sistemas reprodutivos e nutricionais” (GEBARA, 2017, p. 47). Essa foi a razão dos homens terem se dedicado a guerra e ao pensamento sobre a vida e, foi a partir dessa forma de organização, que surgiu a filosofia ou amizade pela sabedoria. Embora os registros desse pensar sobre a vida sejam de homens, a cozinha se mostra um espaço importante para articular a amizade pela sabedoria, pois produz e reproduz trocas de saber. Cozinhar, dessa maneira, pode ser encarado como atividade filosófica das mulheres por muito tempo.

Para outra *Mirabela*, seu aprendizado de cozinheira foi construído sozinha, embora, narrando sua experiência no abrigo que morava, disse ter aprendido “sozinha observando as cozinheiras do abrigo”. A falta do vínculo afetivo, nesse caso, traduz a sensação de estar aprendendo sozinha, mesmo quando se está aprendendo com alguém. De qualquer forma, a transmissão de saberes permaneceu dentro da vivência de mulheres, e demonstra que a cozinha se aprende em observações, gestuais e na oralidade, formas não reconhecidas pela forma hegemônica do saber. Conforme Boaventura de Sousa Santos, “a maioria do conhecimento que circula no mundo e que é relevante para a vida dos povos é oral. Mesmo assim, nossas universidades valorizam quase exclusivamente os conhecimentos escritos” (SANTOS, 2018, p.311). Não é curioso pensar que cozinhar seja uma atividade que venha sempre carregada de lembranças, afinal, nossa experiência de comensal começa desde o começo da vida, o que devemos estranhar é o fato dessas memórias estarem sempre associadas

às mulheres e, embora significativas, são tidas como pouco importantes. Para Julieta Paredes:

Este tiempo signado como “no importante” y que lo viven las mujeres es, sin embargo, um tiempo donde se hacen actividades imprescindibles o sea que muy importantes para la vida, todas ellas necesarias para cuidar la vida de hombres e mujeres de la comunidad. Las mujeres pues son absorbidas y devoradas por ete tiempo patriarcalmente nombrado como “no importante” (PAREDES, 2014, p.110).

Assim, refletir sobre essas narrativas individuais, nos permite pensar sobre questões coletivas elaboradas a partir da organização social ao qual estamos inseridas, como demonstra Adela Bork Vega:

Por antonomasia, las memorias y el trabajo de recuperación de aquellas, implica una forma de implicación que remite a cuestionar el tipo de organización social llevada a cabo; revisa las concepciones sobre el orden construído y, potencialmente el que puede seguir preservándose; identifica a los individuos como sujetos y/o actores sociales; pone al descubierto las relaciones sociales em su componente material y simbólico, por citar algunos de los elementos puestos en tensión (VEGA, 2016, p.201).

Depois de iniciadas as oficinas, várias foram as situações que trouxeram dados relativos a memória e os movimentos que circundam o cozinhar, dois deles são bem significativos para pensar no ato de cozinhar como um movimento de ressignificar suas memórias. Em um desses momentos, era aula de molhos, onde iríamos trocar experiência sobre os molhos de base branca, tinha preparado tudo para o preparo do molho bechamel, uma receita francesa, muito utilizada nos restaurantes e que costuma aparecer em processos de seleção para o trabalho formal. Um dos ingredientes que levei para a oficina foi a pimenta do reino, que coloquei na mesa da cozinha logo que cheguei na Casa. Quando uma *Mariposa* avistou o moedor de pimenta o segurou na mão, cheirou e ficou com os olhos cheios de lágrima, aquele ingrediente despertava lembranças maternas, ela contou que sua mãe fazia muito uso de pimenta nas suas preparações. Disse que buscava por aquele cheiro e sabor, tentava fazer isso misturando os temperos prontos que elas dispunham, mas que nada se comparava ao sabor e aroma da pimenta mesmo. Quanto ao molho bechamel, voltarei a falar dele mais adiante, pois provocou diversas questões referentes aos saberes das mulheres e o que a gastronomia legitima como norma culinária.

A sensação de se aproximar das figuras femininas que nos constituem é recorrente dentro das oficinas, certa vez uma *Mariposa* descreveu esse sentimento enquanto cozinhava, dizia reproduzir a maneira de cozinhar da avó e da mãe, ela

percebia que ao falarmos sobre cozinhar, sua referência de gestos e técnicas eram delas. Julieta Paredes fala que “nossas avós não escreveram livros, mas escreveram na vida cotidiana o que podemos intuir hoje” (PAREDES, 2014, p.36), passando a considerar a experiência das mulheres nos trabalhos diários como forma de conhecimento válido e, mais do que isso, conhecimento que se transmite dentro das formas de organização da vida ao qual estamos inseridas. Conforme a cozinha se tornava um espaço reflexivo, a partir das trocas de saberes que ali ocorriam, as memórias de todas nós foram trazendo um ponto em comum para o grupo: o fio que nos conduzia eram puxados através da história das mulheres que passaram em nossas vidas.

5 Educação popular e a cozinha das ausências

As oficinas de culinária são sempre pensadas com o grupo. Ao final de cada aula, me reúno com elas e pensamos no que será trabalhado no próximo encontro, elas pensam o que querem aprender e com qual objetivo, pois é de suma importância que seja um conhecimento construído desde seu princípio entre a educadora e as educandas. Os tópicos das aulas com o grupo *Mariposas* estavam sempre relacionados ao interesse delas, que muitas vezes tinham a ver com a ideia de venda, embora esse não fosse o foco, já com o segundo grupo, das *Quituteiras*, transitam sempre na proposta de uma receita que se possa vender ou que possa compor algum cardápio que elas precisam montar, para eventos diversos. Ao pensar em oficinas que propõem uma educação emancipatória é preciso se questionar o que e como serão abordados os conteúdos, mesmo que práticos, especialmente por se tratar de oficinas que lidam com mulheres que carregam em si um grande conhecimento na área e já tem um propósito: fazer desse conhecimento uma ferramenta de emancipação. A dialogicidade é a essência de uma educação como prática de liberdade, como sugere Paulo Freire:

Daí que, para esta concepção como prática de liberdade, a sua dialogicidade começa, não quando o educador-educando se encontra com os educando-educadores em uma situação pedagógica, mas antes, quando aquele se pergunta em torno do que vai dialogar com estes (FREIRE, 2019b, p.115).

Além da importância do processo de montagem das oficinas, é essencial pensar no espaço em que elas ocorreram e no contexto das participantes. Aconteceram dentro de uma Casa de Acolhimento que integra mulheres em vulnerabilidade social, onde as participantes dessas oficinas carregam uma carga emocional atrelada a fatores como violência e abandono social. É importante destacar que, para algumas mulheres, devido a questões históricas e estruturais de condicionamento, o “aprender” na gastronomia movimenta-se a partir de um ressignificar a prática.

As oficinas de gastronomia foram o instrumento usado na pesquisa com o objetivo de promover a emancipação social do grupo, assim como a experiência que carregam é uma via para descolonizar a gastronomia. Ao pensar em emancipação social é preciso avaliar seus conceitos e desafios. No caso de um grupo de mulheres

que trazem consigo uma experiência dentro da cozinha em uma relação de construção de conhecimento dentro do cotidiano, é necessário trabalhar maneiras de não desperdiçar essa experiência. Santos (2010) propõe uma nova compreensão temporal para a defesa das experiências, em que, ao contrário da concepção universal de racionalidade - onde contrai-se o presente e expande-se o futuro - sugere uma sociologia das ausências para expandir o presente e uma sociologia das emergências para contrair o futuro. De acordo com o autor, “só assim será possível criar o espaço-tempo necessário para conhecer e valorizar a inesgotável experiência social que está em curso no mundo de hoje” (SANTOS, 2010, p.95).

Da mesma forma que Boaventura chama uma sociologia das ausências para propor novas medidas de existir, Paulo Freire propõe um trabalho em cima do que denomina realidade concreta, pois entende que é na vida cotidiana e através dos elementos que ela nos dá que conseguimos abrir espaço para um diálogo que articule o passado, o presente e o futuro. Contudo, o que nasce da realidade concreta não é uma práxis desprovida de imaginação e curiosidade, ao contrário disso:

Existe e não poderia deixar de existir: aí temos vida humana, existência. Nesse domínio, contudo, nossa curiosidade é desarmada, espontânea, sem rigorosidade metódica. Ela não é sem método, pois não há curiosidade a que falte método: ela é metódica em si (FREIRE, 1995, p. 77).

A sociologia das ausências visa “identificar o âmbito dessa subtração e dessa contração de modo que as experiências produzidas como ausentes sejam libertadas dessas relações de produção e, por essa via, se tornem presentes” (SANTOS, 2010, p.104). As experiências das educandas com a cozinha são, em relação a profissionalização formal da cozinha, ou, para suscitar melhor a relação entre essa hierarquia, à ciência culinária, como ausentes, como não-existência. Segundo Santos (2010) são cinco modos de produção da não-existência. A primeira é chamada de *monocultura do saber* e consiste em ter a ciência moderna e a alta cultura como cânones exclusivos de produção de conhecimento e criação artística, “a não-existência assume aqui a forma de ignorância ou incultura” (SANTOS, 2010, p.103).

Os dois campos de poder de conhecimento, ciência e arte, são produzidos no cozinhar e a relação entre alta gastronomia (*haute cuisine*) e cozinha doméstica passa por essa lógica de interpretação. Em 2018 um participante de um *reality show* famoso no Brasil, onde a *gameficação* da gastronomia vira espetáculo, acusou uma participante de “cozinhar como uma dona de casa”. A acusação, na realidade, era de que a participante fosse uma ignorante na dinâmica que exigia a produção de uma

alta gastronomia. Tudo se deu em torno da maneira como a participante cortava um ingrediente, pois para ele existe apenas uma técnica a ser executada considerada “profissional”, que ocupa o campo da existência e do saber a partir de uma lógica de “monocozinhar”.

A faca de cozinha é um artefato muito simbólico dessa diferenciação, nas cozinhas de restaurante e nos cursos de gastronomia costumam-se usar facas grandes, elas variam de acordo com o uso, tem faca para peixe, para carne, entre outras, mas existe uma que chamam “faca do chef”, ela costuma ter em média 8 polegadas e é versátil, por isso é considerada um elemento básico na gastronomia. As facas mais comuns nas cozinhas domésticas são pequenas e de serrinha, diferente da faca grande e com fio, a de serrinha exige um outro gesto para cortar os ingredientes, onde não se desliza o fio cortante nos insumos, mas é através de um atrito de vai e vem que se consegue cortar. Tanto as *Mariposas* quanto as *Quituteiras* não estavam acostumadas com a faca grande, mas sentiam muito vontade de aprender a manusear, o que exigiu delas uma nova forma de gesto ao cozinhar.

A faca de fio, apesar de assustar pelo seu tamanho e poder de corte, é mais fácil de realizar o corte. Ao observar uma *Mirabela* cortando a cebola em cubos bem pequenos com a faca de serrinha, tentei aprender com ela, ou reviver essa técnica, pois essa é a que me é familiar e como aprendi a cozinhar – que antecederam minha proximidade com a cozinha formal. Consegui perceber a dificuldade que tive ao tentar reproduzir o corte dela, embora o caminho para o corte tenha sido o mesmo entre o que ela fazia e o meu. Para ela e para o restante do grupo não foi demorado aprender a usar a faca de fio, embora a escolha de qual faca utilizar fosse totalmente pessoal e algumas iniciassem as aulas com a faca de fio, mas recorressem as facas de serrinha logo depois, o que não alterava em nada o resultado do corte e nem o tempo de fazê-lo, pois era um instrumento dominado por elas, que utilizavam com destreza e rapidez.

Para Paulo Freire a construção do conhecimento se dá sempre nesse intercâmbio de saberes, onde poderíamos superar a *monocultura do saber* através das relações horizontais de aprendizagem, que sejam diferentes das práticas bancárias dos processos de ensino tradicionais, de acordo com ele:

Na visão “bancária” da educação, o “saber” é uma doação dos que se julgam sábios aos que julgam nada saber. Doação que se funda numa das manifestações instrumentais da ideologia da opressão - a absolutização da

ignorância, que constitui o que chamamos de alienação da ignorância, segundo a qual esta se encontra sempre no outro. O educador, que aliena a ignorância, se mantém em posições fixas, invariáveis. Sempre será o que sabe, enquanto os educandos serão sempre os que não sabem (FREIRE, 2019b, p.81).

Nesse sentido, e para uma pedagogia problematizadora e não bancária, as oficinas tornam-se um meio circular de saberes, em que a partir de uma troca constante, uma aprende com a outra, uma, também, ensina a outra, e juntas encontramos formas de costurar nossos saberes na construção coletiva. O papel de educadora, assim, não se debruça a somente transmitir conhecimento, mas sistematizar as experiências de forma coletiva.

O segundo modo de produção da não-existência se assenta na *monocultura do tempo linear*, em uma lógica onde a história tem sentido e direção únicos e conhecidos. Na concepção de tempo linear os países que seguem na frente, sendo vistos como avançados, são os centrais do sistema mundial, junto com eles os conhecimentos, as instituições e as formas de sociabilidade que neles dominam. Neste caso, a não-existência assume a forma de residualização que, por sua vez, tem, ao longo dos últimos duzentos anos, adotado várias designações, a primeira das quais foi o primitivo ou o selvagem, seguindo-se outras como tradicional, o pré-moderno, o simples, obsoleto, o subdesenvolvido (SANTOS, 2010, p. 103).

A primeira vez que estive na Casa para apresentar as oficinas, onde todas as acolhidas que estavam naquele dia escutaram o que eu tinha para dizer, comecei me apresentando, falando meu nome, minha formação e que eu dava aulas de gastronomia, perguntei quem gostava de cozinhar, muitas demonstraram interesse pela cozinha. Uma das *Mirabelas* falou que gostava muito de cozinhar, que cozinava desde pequena e inventava muitas coisas na cozinha, mas claro, não cozinava como eu. Ela nunca tinha me visto cozinhar, nem experimentado nada que eu havia feito, mas o fato de eu ter falado que tinha formação em gastronomia e dava aula de gastronomia criou uma hierarquização simbólica entre nós. Uma oficina de gastronomia para um grupo de mulheres do Sul desafia a lógica do tempo linear, pois traz ao centro o conhecimento adquirido através das experiências pessoais das participantes. É a “cozinha tradicional” em movimento para novos campos de atuação através de suas próprias experiências.

De acordo com pensamento de Paulo Freire, a conscientização diz respeito a ação juntamente com a percepção da realidade em que vivemos. Para ele, a

conscientização é aquela que "prepara os homens, no plano da ação, para a luta contra os obstáculos à sua humanização" (FREIRE, 2020, p.159), se tratando de mulheres da classe popular, os obstáculos são ainda mais bem enredados. Portanto, foi indispensável para as oficinas, contextualizar em diversos momentos a história das mulheres com a gastronomia, ao mesmo tempo que nos organizávamos coletivamente a partir de nossos saberes e experiência.

A terceira lógica proposta por Santos é da *classificação social*, que compreende a monocultura da naturalização das diferenças, onde criam-se categorias e naturaliza-se hierarquias. De acordo com essa lógica, a não-existência é produzida sob a forma de inferioridade insuperável porque natural (SANTOS, 2010, p. 103). Um dos obstáculos das oficinas é transformar o entendimento das educandas sobre seu domínio culinário, subvertendo o "saber-fazer" que produzia capital de forma indireta em produtor direto. Desafiando a lógica que sugere que cozinhar é naturalmente um dom feminino, na medida em que significa o cozinhar para sustentar o capitalismo, em cozinhar para usufruir dele, ao mesmo tempo que procura novas lógicas de produção.

Uma das *Quituteiras*, depois que já tinha saído da Casa e precisou ir morar em outra cidade, me enviou uma mensagem falando que tinha conseguido um emprego em um restaurante, estava trabalhando muito: "E adivinha só? Ensinei uma receita da oficina para eles, estão vendendo horrores. Eu que ensinei". Parece que, agora, em seu contexto de trabalhadora formal estava vivenciando a cozinha de outra forma, pois, pelo que me contou, trabalhava muito e sua remuneração não era justa com a quantidade de horas que se dedicava ao trabalho. Contudo, tinha percebido que os saberes que carregava e que foram articulados dentro das oficinas, podiam ser uma ferramenta para garantir algumas independências, como a financeira.

A relação dialógica presente nas oficinas, baseada no pensamento de Paulo Freire, é fundamental para romper com a noção de hierarquia posta por Boaventura e para fomentar uma prática pedagógica emancipadora. Essa *dialogicidade* não se refere somente ao momento das oficinas, que suscitavam diálogos que iam muito além da cozinha, mas o que antecedia elas. Para isso, foi preciso uma constante escuta do que os grupos falavam, que nem sempre eram ditos em palavras, para construir as oficinas a partir disso, girando entre três eixos: novidade, oportunidade e saudade.

Paulo Freire chamaria tema gerador, eu prefiro dizer que são *inspirações dialogadas*. O eixo de novidade comporta as oficinas que foram pensadas para atender à vontade que tinham de aprender algo novo, que nunca tinham cozinhado antes e, muitas vezes, nem tinham experimentado. Assim como, outras oficinas foram pensadas com o fim de gerar oportunidade, tanto para passar na seleção de emprego como na de venda direta dos produtos. Em muitos momentos surgiram memórias de receitas de alguém da família ou de algum momento específico, o que determinou a proposta de alguns encontros.

Contudo, embora esses eixos sejam impulsionadores das aulas, não quer dizer que eles não sejam todos emaranhados de um mesmo tecido, como na oficina de massas líquidas para as *Quituteiras*, onde cozinhamos panquecas com a intenção de fazer uma receita que poderia ser comercializada congelada. No entanto, entre massas, molhos e recheios, muitas memórias surgiram, assim como muitas novidades apareceram, de forma diferente, para cada uma. É importante mencionar que as memórias são parte constitutiva do processo das oficinas, pois a partir delas foi possível criar conexões dentro do espaço-tempo que se apresentava dentro da rede de aprendizado. Para Maria Helena Abrahão, “a perspectiva tri-dimensional do tempo narrado, também se apresenta no tempo pensado/vivenciado, com as ambigüidades e, mesmo, contradições no seio dessas três instâncias, passado, presente, futuro” (ABRAHÃO, 2003, p.84), portanto, as memórias possibilitam um emaranhar das informações, entre as novidades que se apresentavam e a carga cultural que carregavam, mas que se organizavam e recriavam novos sentidos, a partir do encontro com uma cozinha pedagógica. Ainda de acordo com a autora,

[...] o fato de reconhecemos e aceitarmos a reconstrutividade da memória como percepções pessoais da "realidade", que é ressignificada ao longo das trajetórias de vida, em virtude de novas vivências e, mesmo, da perspectiva tri-dimensional do tempo narrativo, a que já nos referimos, não elide que, na interpretação das informações, também lhes imprimamos sentido, fundamentadas no todo dos elementos de que dispomos, pela triangulação do conteúdo das narrativas com o de outras fontes: documentos, narrativas de outras pessoas, etc.(ABRAHÃO, 2003, p.93).

A massa que eu propus era de uma receita que nenhuma das *Quituteiras* estava habituada, fazia uso de manteiga, enquanto elas estavam acostumadas a usar óleo vegetal. A massa com manteiga é semelhante à de um crepe, fica mais leve e aerada, o que deu a elas a ideia de fazer uma massa com cacau, um ingrediente que tinham recebido de doações. Fizemos as panquecas de cacau com recheio de doce de leite, entre novidades, oportunidades e saudades.

A quarta lógica produz a não-existência sob a forma do local e do particular, a partir dela desafia-se o universalismo. De acordo com a *lógica da escala dominante*, a escala adotada como primordial determina a irrelevância de todas as outras possíveis escalas. Trata-se, assim, de pensar a globalização. Esse enfrentamento está presente nas oficinas não apenas como modo de pensar a cozinha das educandas como alternativa para gastronomia, mas na relação entre cozinheira/ingrediente que foi apropriada pelo mercado globalizado e surgirá em todos os encontros, desde o planejamento das aulas até a construção de uma horta dentro da ocupação, que está nos planos das envolvidas. O desafio assumido pelo grupo, especialmente das *Quituteiras*, de construir uma forma de produzir que não se alinha com o mercado formal, vai enfrentar essa lógica.

A última lógica proposta por Santos (2010) e que dialoga com a realidade do que o grupo vem construindo, é a *lógica produtivista* que problematiza os critérios de produtividade capitalista. De acordo com esse pensamento, a não-existência parte da improdutividade, aplicada à natureza produtiva, que difere do trabalho produtivo que obedece a proposta capitalista de produtividade e maximiza a geração de lucros. Nesse sentido, a cozinha produzida na esfera doméstica é tida como natureza produtiva, na medida que produz para o capitalismo, mas está nas periferias do sistema. Fazer das oficinas um caminho para a emancipação através dessa “cozinha periférica” é responder a lógica de uma monocultura da gastronomia.

Durante as oficinas todas essas lógicas produtoras de “ausências” foram postas em questão. Como sugere Santos (2010) é uma alternativa epistemológica à parte descredibilizada e o uso da sociologia das ausências estará presente sendo, necessariamente, transgressora. A sociologia das ausências compreende a investigação que mostra que o que não existe é produzido como não existente, e essa ausência é produzida sempre que certa entidade é desqualificada e considerada invisível, não inteligente e descartável a partir de lógicas monoculturais. O que para Boaventura de Sousa Santos é invisibilidade, para Paulo Freire é opressão. A proposta desta pesquisa é, dessa forma, pensar formas de movimentar essas lógicas que invisibilizam os saberes de trabalho doméstico em contraponto com a gastronomia, tendo em vista que, segundo Santos (2010a), a visibilidade se ergue sobre a invisibilidade. Dessa forma, a vivência com esses grupos de mulheres, trouxe à tona os diversos pontos zeros produzidos pela gastronomia, sempre no tensionamento entre esses dois campos de saberes.

Nesse sentido, a educação popular é uma grande ferramenta para subverter essa ordem hegemônica dominante do saber, como também tecer o que Boaventura chama de ecologia de saberes. Conforme Nilma Gomes, a educação deveria ser o campo de movimentação dos conhecimentos e das fronteiras que nos separam, “esse poderá ser o exercício epistemológico e político de uma pedagogia das ausências e das emergências enquanto componentes da pedagogia da diversidade” (GOMES, 2017, p.137). O que se constrói com as mulheres dentro da cozinha está muito mais voltado as maneiras de articular os saberes da experiência que as mulheres carregam do que a capacitá-las para cozinhar.

Organizar os momentos de aprendizagem de forma social e não individual mostrou-se eficaz no sentido de pensar uma educação emancipadora. Para Freire, “no fundo, o ato de estudar, enquanto ato curioso do sujeito diante do mundo, é expressão da forma de estar sendo dos seres humanos, como seres sociais, históricos, seres fazedores, transformadores, que não apenas sabem, mas sabem que sabem” (FREIRE, 1989, p.34). Conforme bell hooks, é ainda um desafio para muitos professores olhar os alunos e as alunas como seres integrais, “com vidas e experiências complexas, e não como meros buscadores de pedacinhos compartimentalizados de conhecimento” (HOOKS, 2017, p.27). Contudo, essa visão integral do outro e das diferentes maneiras de conhecer, com outras epistemologias, se faz essencial para propor o ensino de gastronomia para mulheres de forma de(s)colonial e emancipadora.

5.1 A experiência como processo emancipatório de(s)colonial

Para esse grupo, se apropriar dos saberes que carregam e construir novos conhecimentos a partir das oficinas, é deslocar-se para um lugar central. A emancipação, aqui, vem atrelada a ideia de geração de renda, mas é muito mais do que isso. Segundo Ziebell e Fischer (2004), “a sistematização e a apropriação crítica, pelas mulheres, dos saberes desenvolvidos por elas durante a vida, reforça seu protagonismo individual e coletivo” (p. 55).

A respeito da emancipação em si, é preciso ressaltar sua abertura conceitual, tendo em vista que não é um processo singular e que obedeça a um único trajeto ou norma. Por isso, para essa pesquisa, é preciso estabelecer como se dá esse emancipar para o grupo, no contexto em que estão, sempre em diálogo entre a história de cada uma e a história em comum que estão construindo. De acordo com Santos:

A crítica do historicismo e da monocultura temporal em que assenta torna impossível uma metanarrativa de emancipação social (seja ela, o socialismo ou outra), mas fá-lo precisamente para tornar possível a formulação e prossecução de múltiplas narrativas de emancipação social [...] Não há emancipação, há emancipações e o que as define como tal não é a lógica histórica, são antes critérios éticos e políticos (SANTOS, 2010, p. 44).

Mais do que isso, Santos revela que não há lógica histórica que dispense questões éticas suscitadas pela ação humana, por isso não há como não as enfrentar e, como não há uma ética universal, “só nos resta o trabalho de tradução, a hermenêutica diatópica e a confrontação pragmática das ações com seus resultados” (SANTOS, 2010, p. 44). No dicionário Paulo Freire, Moreira coloca que essa palavra na obra do autor aparece como “uma grande conquista política a ser efetivada pela práxis humana, na luta ininterrupta da libertação das pessoas, de suas vidas desumanizadas pela opressão e dominação social” (MOREIRA, 2008, p. 184). Dessa forma, a emancipação colocada aqui, pode soar como vias para geração de renda, pois suscitou isso no grupo, mas é muito mais do que isso, pois traz consigo significados políticos na vida de todas as mulheres que construíram as oficinas, seja pela troca com outras, pelas conversas despertadas pelo cozinhar ou pelo entendimento do que sabem a partir de tudo o que já experienciaram e do que querem saber mais. Momentos favorecidos pelos processos da educação popular, que de acordo com Maria Clara Bueno Fischer,

[...] enquanto movimento educativo voltado para processos de libertação e emancipação das classes populares em relação às múltiplas formas de opressão em que se encontram, procura se orientar por uma práxis crítica. Uma das ferramentas desenvolvidas ao longo da história da educação popular para isso acontecer é exatamente a sistematização da experiência (FISCHER, 2006, p.155).

A sistematização da experiência colocada pela autora, durante as oficinas, acontecia por meio do tensionamento entre os saberes formais e os saberes da experiência. Nesse caso, minha formação inicial foi fundamental para movimentar esses saberes com o grupo, entre o que é legitimado como cozinha profissional e os saberes que carregavam de suas experiências na cozinha. Dessa forma, a tomada

do conhecimento do grupo no sentido de emancipar, vai ao encontro da ideia de conhecimento-emancipação que, de acordo com Nilma Gomes, “tem no ato de conhecer o vínculo com o saber, sabor, saborear, à sapiência e ao sábio que, não é o cientista fechado no seu gabinete, mas aquele que conhece o mundo através do seu mergulho no mundo” (GOMES, 2017, p.58). Portanto, é indispensável o uso da experiência nesse processo, que passa a ser um meio epistemológico. Trazer a experiências das mulheres para o centro da pesquisa é uma maneira de barrar o que Santos chama de epistemicídio, conforme o autor:

[...]o epistemicídio foi muito mais vasto que o genocídio porque ocorreu sempre que se pretendeu subalternizar, subordinar, marginalizar, ou ilegalizar práticas e grupos sociais que podiam ameaçar a expansão capitalista ou, durante boa parte do nosso século, a expansão comunista (neste domínio tão moderno quanto a capitalista); e também porque ocorreu tanto no espaço periférico, extra-europeu e extra-norte-americano do sistema mundial, como no espaço central europeu e norte-americano, contra os trabalhadores, os índios, os negros, as mulheres e as minorias em geral (étnicas, religiosas, sexuais) (SANTOS, 1995, p. 328).

Boaventura de Sousa Santos, assim como Sueli Carneiro, utilizam esse conceito para dar conta das questões étnico/raciais da colonialidade. Carneiro (2005), em especial, coloca essa questão em relação à educação, para ela:

[...]não é possível desqualificar as formas de conhecimento dos povos dominados sem desqualificá-los também, individual e coletivamente, como sujeitos cognoscentes. E, ao fazê-lo, destitui-lhe a razão, a condição para alcançar o conhecimento “legítimo” ou legitimado. Por isso o epistemicídio fere de morte a racionalidade do subjugado ou a seqüestra, mutila a capacidade de aprender etc (CARNEIRO, 2005, p. 97).

A educação, assim, se torna um caminho para pensar em uma “outra cozinha”, uma cozinha que está na periferia do sistema dominante, que destoa do que a gastronomia, dentro e fora da academia, vêm promovendo com seu discurso: uma hierarquização de saberes dentro do campo culinário. Isso fica evidente quando pensamos no termo “alta gastronomia”, utilizado para designar um restaurante “mais elaborado” - na sua maioria comandados por homens, em relação à cozinha cotidiana, doméstica ou urbana, onde a maioria são mulheres.

É comum escutar dentro das cozinhas das universidades os alunos homens - e muitas vezes mulheres também - acusarem as alunas mais experientes de “cozinhar como uma dona de casa”. Esse discurso provém da concepção de que o conhecimento daquelas mulheres, que muitas vezes não atende à linguagem francesa dos cortes e métodos de cocção, mas que têm sua própria maneira de

nomear as técnicas, foge da ordem estabelecida, o que Santos (2010) chama de conhecimento-regulação, que se movimenta do caos a ordem.

Diferente disso, centralizar a experiência das mulheres na cozinha é traçar um outro caminho do conhecimento, que Santos (2010) chama de conhecimento-emancipação, onde a ignorância é posta como colonialismo e o saber como solidariedade. Para isso, é preciso explorar as possibilidades de um pensamento na educação elaborado a partir da experiência. Segundo Larrosa, é preciso fazer duas coisas com a compreensão da experiência, “reivindicar ela e fazer com que essa palavra soe de outro modo” (LARROSA, 2019, p. 38), especialmente quando se trata de um projeto com cunho emancipatório que transita entre duas ideias de cozinha, a doméstica e a profissional.

Nas perspectivas de(s)coloniais, a experiência torna-se uma forma para estabelecer um olhar contra hegemônico para os saberes. Para Ochy Curiel, essas propostas “oferecem um pensamento crítico para entendermos a especificidade histórica e política de nossas sociedades. Partindo de paradigmas não dominantes que mostram a relação entre modernidade ocidental, colonialismo e capitalismo [...]” (CURIEL, 2020, p. 121). A experiência se coloca nas oficinas, sempre atravessada por outros marcadores, que vão além do gênero e carregam questões que não dizem respeito apenas ao fazer culinário, pois situam cada experiência dentro da história de cada uma, mas também nas formas que se construíram e se inseriram socialmente a partir da cor da pele, classe social, geração e sexualidade.

Não foi intenção dessa pesquisa se debruçar sobre as histórias de vida individuais de cada *Mirabela*, *Mariposa* ou *Quituteira*, mas é fundamental frisar que as problemáticas de legitimação do saber e do processo de emancipação incorporaram questões interseccionais. Quando Lélia Gonzalez (2020) diz que, *depois de tudo*, é feminista, está colocando a relação dura que as mulheres negras precisam estabelecer dentro das lutas que se colocam, pois assim como sofrem a opressão de gênero, também sofrem a opressão da cor. Da mesma forma, mas por *dororidades*⁷ diferentes, as mulheres que são atravessadas por questões sexuais trazem ao feminismo uma pauta importante. De acordo com bell hooks, “desafiar a homofobia sempre será uma das dimensões do movimento feminista. Porque não há

⁷ Conceito lançado por Vilma Gomes (2018) para aprofundar questões do feminismo. De acordo com a autora, as mulheres negras se encontram na dor.

como haver sororidade sustentável entre as mulheres enquanto lésbicas forem desrespeitadas [...]” (HOOKS, 2019, p.144). Embora a interseccionalidade seja fundamental para pensar essa movimentação de saberes por uma perspectiva de(s)colonial, ela não é suficiente e necessita de atenção para "não limitar a proposta decolonial à análise epistemológica" (CURIEL, 2020, p. 121).

O grupo de cozinheiras que construíram as oficinas era, na sua maioria, formado por mulheres negras, dentre elas, algumas possuíam identidades outras que não se identificavam como heterossexuais, embora não fossem a maioria. De acordo com Lélia Gonzalez, “tratar da divisão sexual do trabalho sem articulá-la com seu correspondente em nível racial é recair numa espécie de racionalismo universal abstrato, típico de um discurso masculinizado e branco” (GONZALEZ, 2020, p.42). A questão geracional não se mostrou significativa, pois embora tenha realizado entrevistas com mulheres de outra faixa de idade, as que mantiveram vínculo com a oficina eram todas da mesma geração, entre 20 e 35 anos.

Contudo, para pensar essa legitimação de saberes em diálogo com o feminismo de(s)colonial, é necessário ir além da citação das categorias que descrevem essas mulheres, mas entender por que há um enquadramento dessas sujeitas no que diz respeito a raça, sexualidade, classe, gênero, e é esse aprofundamento que, de acordo com Ochy Curiel nos faz “mostrar que essas condições foram produzidas pela colonialidade” (CURIEL, 2020, p.132). Para a autora, isso não significa que apenas os oprimidos são capazes de investigar as opressões ao qual estão inseridos, mas que situar o que ela chama de *privilegio epistêmico* é importante nos processos emancipatórios. Carla Akotinere (2018) propõe descolonizar perspectivas hegemônicas sobre a teoria da interseccionalidade. Dentro do pensamento que desenvolve, sugere o Atlântico como locus de um sistema de opressão que se cruza, a partir disso, pensa a sociedade além de um único marcador e do que chama de *avenidas identitárias*, onde se cruzam formas diferentes de vivenciar as opressões. De acordo com a autora,

A interseccionalidade é a autoridade intelectual de todas as mulheres que um dia foram interrompidas. A interseccionalidade é sofisticada fonte de água, metodológica, proposta por uma intelectual negra, por isso é tão difícil engolir os seus fluxos feitos mundo afora” (AKOTINERE, 2018, p. 109).

Para Henning (2015), não é uma questão de entrar em disputa epistemológica ou no que ele chama de *Olimpiadas das diferenças*, mas de considerar as diferenças que remetem à desigualdade e não diversidade, além disso, pensar nas opressões,

de acordo com o autor, não é apenas olhar para a situação dos oprimidos, mas também dos opressores. Sendo assim e de acordo com ele:

Essa ênfase ressaltaria, assim, a possibilidade de certa contenção analítica, contestando o – assim visto – necessário “caráter de abertura ilimitada” do campo interseccional. Portanto, não necessariamente é preciso desenvolver a análise de uma infinidade de marcadores em toda e qualquer análise social, mas atentar para o entrelaçamento daqueles que se mostram relevantes contextualmente, ou seja, partindo de análises atentas às diferenças que fazem diferença em termos específicos, históricos, localizados e, obviamente, políticos... (HENNING, 2015, p. 111).

Dessa forma, a interseccionalidade é uma realidade produzida que precisamos lidar, mas não uma perspectiva. E quando questões de raça, classe e gênero, viram meras categorias analíticas querendo escapar de possíveis universalismos, na verdade, reproduzem uma visão colonialista de organização social. Contudo, o envolvimento crítico que ela suscita em pesquisas feministas mostra-se importante para pensar sociedades de complexas opressões, como a que estamos inseridas.

Antes de iniciar com o segundo grupo de mulheres, assisti o que, timidamente, vou chamar de continuidade do processo emancipatório do primeiro grupo. Uma das *Mirabelas*, mulher negra, lésbica, com 32 anos na época e ex moradora de rua, estava se inserindo no mercado formal de alimentação. Acompanhei ela na primeira experiência em restaurante, onde ela relatava sofrer discriminação de todos os tipos, foi lá que assinaram a carteira de trabalho dela e em áudio ela me disse “está tudo bem certinho”, se referindo ao vínculo formal que estava se estabelecendo entre o local de trabalho e ela. Depois de um tempo acabou saindo de lá e encontrou um restaurante que a empregou, onde estava se sentindo muito bem, disse para mim que lá ela se sentia confortável, que a “dona” era muito legal e ela sentia como se fosse uma “cozinheira de verdade”. A sensação de “ser de verdade” está relacionada com a legitimação que o local deu aos saberes dela, que contou que fazia muito mais do que só lavar louça ou lavar salada, lá cortada, cozinhava e podia até criar. Ela também participava de um projeto de geração de renda, onde fazia pães.

Em maio de 2019, ela sofreu um AVC durante o trabalho, a ambulância a levou para o posto de saúde e ela ficou mais de 12 horas sem o atendimento adequado, os médicos, por suposição racista e carregada de preconceitos, a trataram como se estivesse tendo uma overdose, dando a ela remédios para dormir. A trajetória dessa *Mirabela* ilustra a complexidade que precisamos alcançar para falar em emancipação, feminismo e de(s)colonialidade no Brasil. Essa cozinheira hoje não consegue mais cozinhar, pois teve graves sequelas consequentes da negligência e racismo que

sofreu. Não foi a doença que a deixou precisando de cuidados em uma clínica, foi a forma com que a sociedade organiza o pensamento dentro das categorias colonialistas que cria. Nas palavras de Lélia Gonzalez “é desnecessário dizer que, com todas essas características, estamos nos referindo ao sistema patriarcal-racista” (GONZALEZ, 2020, p.38).

A emancipação financeira é, com toda certeza, ponto fundamental no contexto dessa pesquisa, pois ela está entrelaçada com a possibilidade de que as mulheres da Casa e, até mesmo as da comunidade, consigam se desvencilhar da dependência financeira do opressor. Entretanto, a emancipação política aparece, nessa experiência, como forma vital de lidar com as opressões e, até mesmo, como gatilho para a própria emancipação financeira. No âmbito educacional, ela acontece a partir dessa forma coletiva de se situar enquanto indivíduo, e os saberes da experiência se mostraram como o grande mecanismo para articular a grande pergunta, posta por Yuderky Espinosa Miñoso ao falar do método genealógico, “como nos tornamos as feministas que somos hoje?” (MIÑOSO, 2020, p. 97).

Pode acontecer dessa pergunta suscitar um imaginário colonial de feminismo, onde as mulheres que são feministas vestem a camisa da luta, se intitulam feministas e estão articuladas em rodas de conversa que as procure emancipar dos fazeres domésticos e ganhar o mercado de trabalho. Contudo, sugiro pensar o feminismo das lutas que nem sempre são aparentes, pois são cotidianas, como Miñoso (2020) propõe pensar a genealogia da experiência para desenvolver uma crítica ao que chama colonialidade da razão feminista, a partir de um conhecimento situado em razão da experiência. Assim, trazer a experiência dentro da cozinha para o centro do processo das oficinas, é uma forma de criar um arquivo individual de cada uma, mas que serve para vislumbrar os caminhos que nos constituem e que movimentam nossas lutas dos processos individuais para o coletivo.

5.2 Posso repetir? A legitimação dos saberes de um trabalho doméstico

A legitimação de saberes no trabalho doméstico abarca questões que se diferenciam do trabalho formal. Por se tratar de um campo íntimo e privado, os

trabalhos que se dão em função da manutenção do lar são vistos como "não trabalho". São trabalhos não assalariados, a não ser que se contrate um terceiro, que será, na sua maioria uma mulher negra. No Brasil, mesmo neste caso, em que o trabalho doméstico é remunerado, ele é muito mal pago e reproduz várias lógicas de opressão da sociedade, conforme Sueli Carneiro:

Em diferentes momentos de nossa reflexão teórica e ação política antirracista, vimos afirmando que o trabalho doméstico, tal como é considerado na sociedade brasileira, é também, emblematicamente, o elo de continuidade entre a sociedade colonial e a atual, revelando a imutabilidade de um *ethos* social que perpetua, no presente, uma cidadania de segunda categoria no mundo do trabalho determinada por dupla injunção, a desvalorização do trabalho doméstico e daqueles que o realizam (CARNEIRO, 2015, p.7).

A desvalorização do trabalho doméstico remunerado, no Brasil, é também a continuação da lógica escravocrata, que se soma com a forma patriarcal de organizar o mundo do trabalho. Carolina Maria de Jesus, no seu livro "Diário de Bitita", descreve uma de suas experiências de trabalho doméstico: "Trabalhei três meses para a dona Salima, ia ganhar quarenta mil-réis por mês. Quando vencia o mês, eu tinha vergonha de cobrá-la. Quando completaram-se noventa dias, decidi cobrá-la. Ela deu-me apenas dez mil-réis" (JESUS, 2014, p. 204). A autora conta que ao questionar a patroa sobre o valor, ela disse que se não estivesse contente, poderia deixar sua casa, o que fez com que caísse em lágrimas ao lembrar do esforço que fazia para manter aquela casa e na necessidade que tinha de ganhar mais do que estava sendo pago. Contudo, decidiu continuar trabalhando, depois de uma reflexão sobre sua situação e a da patroa: "a patroa era estrangeira, eu nacional. Eu não podia competir com ela. Ela era rica, eu pobre. Ela podia mandar me prender. Continuei trabalhando" (JESUS, 2014, p. 205).

Para Taís Viudes de Freitas, é necessário pensar a organização do trabalho na sociedade, também, a partir do advento do capitalismo, o que demonstra a forma como os espaços foram direcionados e legitimados a partir de uma perspectiva de gênero. Conforme a autora,

Historicamente, as mulheres foram destinadas à esfera privada, responsabilizadas que foram pelas atividades domésticas, ou seja, pelo cuidado do lar e da família. Já os homens tiveram o espaço público como seu lugar privilegiado de atuação, através do trabalho econômico. Essas dicotomias entre trabalho produtivo e trabalho doméstico e entre público e privado se desenharam a partir do século XIX, período em que se deu o advento do capitalismo (FREITAS, 2008, p.27).

No contexto da pandemia da Covid-19, que assolou o mundo neste ano, a SOF (Sempreviva Organização Feminista) pesquisou e constatou que o cuidado foi absorvido dentro da dinâmica de trabalho de muitas mulheres. Segundo a pesquisa, 50% das mulheres brasileiras passaram a ter responsabilidade de cuidar de alguém durante esse período, sendo 52% de mulheres negras, 46% de mulheres brancas e 50% de mulheres indígenas ou amarelas, o que demonstra um direcionamento da sociedade nas demandas do trabalho de cuidado. De acordo com a pesquisa “a organização do cuidado ancorada principalmente na exploração do trabalho de mulheres negras e no trabalho não remunerado das mulheres é um fracasso retumbante para a busca de redução das desigualdades antes e durante a pandemia do coronavírus” (SOF, 2020).

A desvalorização e precarização do trabalho doméstico remunerado é a continuidade da lógica com que a sociedade encara os trabalhos de cuidado que, embora essenciais a todos, são postos como atividades femininas naturais, portanto, não entram no reconhecimento capitalista e nem na ordem patriarcal. O que se reflete, também, dentro do campo profissional, onde há uma presença maciça de mulheres no comando das cozinhas de restaurantes de comida cotidiana e domínio dos homens nos restaurantes com propostas de “experiência” e não refeição. De acordo com Janine Collaço:

Essa constatação sugere que os contornos adquiridos pelo trabalho feminino permanecem ainda presos a hierarquias da esfera doméstica transpostas ao domínio público. A cozinha de todo dia, considerada uma tarefa quase que obrigatoriamente feminina, estendeu-se ao universo das relações de trabalho. Restaurantes de caráter mais popular para atender refeições cotidianas incorporam maior número de mulheres, ao contrário de restaurantes que servem refeições mais elaboradas, onde a maioria dos chefs é masculina, assim como os funcionários que ali trabalham e servem comensais em busca de experiências distintas (COLLAÇO, 2009, p. 145).

Antes de iniciar as oficinas com o primeiro ciclo de mulheres, entrevistei todas as acolhidas da casa que se interessavam pelo assunto, embora muitas não participaram das oficinas. Um dado me chamou atenção nas entrevistas, todas elas traziam informações sobre como o elogio atuava na validação dos saberes delas enquanto cozinheiras. Ainda no “Diário de Bitita”, há uma passagem que conta dos seus empregos como cozinheira em que diz:

Quando os pratos voltaram, eu soube que a comida foi apreciada. Lavava a louça depressa. Conservava a cozinha bem limpinha, não queria ser repreendida, nem despedida. [...] Fiquei contente quando recebi a visita da mãe superiora. Veio dizer-me que a comida estava bem-feita. Que era preciso variar. Na cozinha tinha um livro de artes culinárias, eu lia à noite.

Pensava na minha vida que estava melhorando. Que ordenado! Oitenta-mil-réis por mês. Eu dava os parabéns a mim mesma (JESUS, 2014, p.199).

No que diz respeito ao trabalho doméstico não remunerado, Silvia Federici (2019) defende que assalariar essa atividade é politizar a discussão e não a reduzir em dinheiro, para a autora:

A diferença entre esses dois pontos de vista é enorme. Entender o salário doméstico como uma coisa, e não com uma perspectiva, é separar o resultado final de nossa luta a luta propriamente dita e não compreender a importância disso para desmistificar e subverter o papel ao qual as mulheres têm sido confinadas na sociedade capitalista (FEDERICI, 2019, p. 40).

Para Freitas, mesmo quando assalariadas, o trabalho desenvolvido na esfera pública por mulheres é visto como complementar e tem eficácia simbólica diferente do que acontece com os homens, de acordo com a autora,

Fica evidente que as atividades realizadas na esfera reprodutiva foram tratadas como a função principal das mulheres, e suas atividades assalariadas como complementares, subsidiárias, não produtivas. Essa divisão sexual do trabalho e da vida permitiu uma organização da sociedade fundamental para o desenvolvimento capitalista, embora a importância da esfera reprodutiva no processo de acumulação do capital tenha sido deixada de lado nas mais diferentes análises econômicas (FREITAS, 2008, p.28).

Ainda de acordo com a autora, “[...]no percurso histórico, as atividades realizadas na esfera doméstica – majoritariamente pelas mulheres – permaneceram invisíveis [...]” (FREITAS, 2008, p.29). Dentro desse campo, a legitimação de saberes ocupa um papel crucial, para visibilizar o que não está sendo considerado como trabalho produtivo e para emancipar politicamente as mulheres a partir de sua história de vida. O elogio, assim, pode ser avaliado por parte do Behaviorismo^{8[OBJ]} e da Aprendizagem Social como reforço positivo do trabalho, sendo utilizado como um meio de manutenção do trabalho, que não pago, não validado no mercado formal, é reconhecido por meio de enaltecimento do cheiro, sabor e tempero da comida.

O elogio aparecia na justificativa das *Mirabelas* ao responderem se gostavam de cozinhar para outras pessoas, seguida dessa pergunta, que guiava um amplo diálogo, questionava se gostavam de cozinhar para si. Das nove mulheres que entrevistei nesse grupo, apenas duas gostavam de cozinhar para si, o restante dizia preparar “qualquer coisa” quando se tratava de fazer uma refeição que não fosse para servir alguém, uma delas até mencionou não comer quando não tem para quem cozinhar.

⁸ O Behaviorismo é uma corrente da psicologia que define o comportamento humano como resultado das influências dos estímulos do meio em que o indivíduo vive.

Quando o ato de cozinhar se volta ao outro, a relação com essa atividade modifica. Das nove respondentes, todas diziam gostar de cozinhar para os outros. Uma delas relatou seu prazer em cozinhar para os filhos, para ver uma criança comendo: *“Já passei muita necessidade, ver uma criança comer é muito bom”*. O elogio aparece nas justificativas da maioria delas, que dizem gostar de receber elogio, se sentirem bem ao ouvir alguém elogiar a sua comida e gostar de escutar o que os outros estão achando do que cozinham. Ao mesmo tempo que é uma ferramenta para a continuidade do trabalho, o elogio é também uma expressão quase sempre espontânea da percepção de quem come sobre o que se come.

Uma das *Mirabelas* contou que sua relação com a cozinha mudou na Casa, pois antes disso trabalhava muito e não cozinhasse regularmente. Quando foi acolhida, passou a cozinhar algumas vezes, como lá as tarefas são divididas, precisou retomar sua relação com a cozinha, e foi nesse espaço, através do elogio das outras acolhidas da Casa, que voltou a ter gosto por cozinhar: *“E tudo aconteceu aqui, porque as pessoas começaram a elogiar a minha comida e eu tava num momento bem difícil de me sentir muito para baixo, de não poder fazer nada. Isso aumentou a minha autoestima, me senti como alguém especial. Me dava alegria quando as pessoas ficavam felizes quando sabiam que eu ia cozinhar. Me dá prazer de fazer alguma coisa.”*

É possível, assim, entender o elogio como um fator importante no jogo das validações, pois ele cria uma espécie de autoestima de cozinheira, embora, apesar de muito motivador, não são os elogios cotidianos que levam o reconhecimento da cozinha doméstica como espaço de saber legitimado na gastronomia, como os tantos discursos de chefs estrelados quando falam de suas avós e mães, mas que não contratam mulheres. De acordo com Collaço (2009), a ausência de reconhecimento diante do trabalho feminino na cozinha nos faz perceber as dificuldades que as mulheres enfrentam tanto no campo doméstico, quanto no campo profissional, para ela:

[...] se um chef de cozinha “recuperar” o caderno de receitas da família e oferecer no cardápio de seu restaurante, “caseiro” adquire uma percepção positiva. Mas, se forem pratos preparados por cozinheiros ou cozinheiras de restaurantes cotidianos, esse “caseiro” adquire uma conotação desfavorável frente a outros profissionais da cozinha (COLLAÇO, 2009, p. 164).

Para a autora, essa medida diferente ao que é produzido dentro do cotidiano, revela formas sociais desiguais, pois “o fato de que as mulheres não conquistaram o mesmo valor quando desempenham funções equivalentes aos homens na cozinha, abre somente um espaço menos favorecido para sua atuação, reforça as raízes da

desigualdade, especialmente aquelas observadas no espaço doméstico” (COLLAÇO, 2009, p.168).

O elogio, sem dúvida, é o grande motivador das entrevistadas para cozinhar, podendo ser uma estratégia do grupo para condicionar aquela mulher a garantir a refeição da família, que envolve muito mais do que somente cozinhar. Conforme Contreras e Gracia, a preparação de uma refeição exige uma série de passos prévios, “tais como a disponibilidade de orçamento, adaptação à oferta no momento de compra, consideração sobre os gostos e prescrições nas escolhas ou conhecimento em relação a ingredientes e técnicas de preparação” (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p.241), mas não pode ser simplificado somente a isso, pois a atividade da cozinha doméstica é, também, um processo criativo, interrelacionando cultura e natureza, individual e coletivo, modelagem e experiência.

É preciso pensar que dentro desse jogo de legitimação de saberes, há uma lógica que favorece o reconhecimento de um em função da invisibilidade do outro. Para Bernardino-Costa, para pensar num projeto de(s)colonial ou de libertação é preciso “a revelação do lado sombrio da modernidade, escondido pelo mito da modernidade. Somente pela revelação desse lado sombrio, isto é, da colonialidade, é que podemos pensar nos projetos emancipatórios que são elaborados como reação à modernidade” (BERNARDINO-COSTA, 2015, p.50). Ainda segundo o autor, esse mito “consiste na crença de que a dominação que se exerce sobre o outro é emancipação para o bem do próprio bárbaro” (BERNARDINO-COSTA, 2015, p.55). Assim, há uma força subjetiva dentro da legitimação que passa pela hierarquização de saberes e a monocultura de pensamento. De acordo com Santos, “o norte não é inteligível fora da relação com o sul, tal como o conhecimento tradicional não é inteligível sem a relação com o conhecimento científico ou a mulher sem o homem” (SANTOS, 2006, p.783).

Diferente dessa lógica de apropriação e opressão, o conhecimento-emancipação não produz essa forma dicotômica de lidar com os saberes, pois com ele é “possível a proposta de diálogo entre os saberes e os sujeitos que os produzem; ou seja, o conhecimento-emancipação é intensamente vinculado às práticas sociais, culturais e políticas” (GOMES, 2017, p.59). Sendo assim, e em busca de algo a mais que os elogios, as oficinas são sempre um campo aberto de diálogos, onde a legitimação não atua legitimando um conhecimento em cima do outro, mas validando

todas as formas de conhecimento que estão ali inseridas, na mesma medida que esses saberes interagem e se transformam constantemente.

6 Entre esperança e emergência: caminhos visionários

A cozinha representada a partir das oficinas de gastronomia se situa dentro do campo das expectativas do grupo de mulheres a respeito das possibilidades que podem surgir depois de uma profissionalização no campo culinário. Essa profissionalização, dentro da perspectiva das oficinas, não se dá através da perspectiva formal de capacitar para formar, mas de profunda articulação de saberes que não visam capacitar ninguém, mas emancipar. Em “Pedagogia do Compromisso”, ao ser questionado sobre o que achava da capacitação profissional, Paulo Freire lembra que ela não é suficiente para a libertação do indivíduo e que, sem a Educação Popular, ela torna-se apenas mais um meio de domesticação.

Assim, é possível pensar a partir do pensamento da *sociologia das emergências* que, segundo Santos (2010), diferente da *sociologia das ausências* que se move no campo das experiências sociais, move-se no campo das expectativas sociais, procurando expandir o presente e contrair o futuro, na busca por uma relação mais justa e equilibrada entre experiência e expectativa.

Contudo, a lógica que guia essa expectativa se faz diferente da ideia de progresso, pois procura, através da valorização dos saberes das quituteiras, valorizar a experiência diante da cozinha. Para Jorge Larrosa, “é experiência aquilo que “nos passa”, ou que nos toca, ou que nos acontece, e, ao nos passar, nos forma e nos transforma, portanto, somente o sujeito da experiência está aberto a sua própria transformação” (LARROSA, 2019, p. 28). A experiência de cada uma, juntamente com a dinâmica das oficinas, amplia o momento presente e, ainda, coloca a expectativa em um lugar diferente da experiência, mas a mantém em uma lógica diferente de progresso. De acordo Santos, “são essas expectativas que apontam para os novos caminhos da emancipação social” (SANTOS, 2010, p.119).

Expandir o presente, dentro do campo dos estudos feministas, pode ser confuso, visto que para a maioria das mulheres que lidam com as questões do cotidiano, a gramática do tempo não é a mesma que a dos homens. Embora não seja uma vivência que procure valorizar o presente, alinhando a experiência passada com o que se vive hoje na presunção do futuro, o presente para as mulheres pode apresentar questões que merecem uma atenção especial, como no pensamento da filósofa Ivone Gebara:

O presente não é muito considerado, não se habita verdadeiramente o presente visto que se quer chegar àquilo que foi pensado em relação ao presente. Ao passo que a vida da maioria das mulheres é fundamentalmente uma ocupação e uma preocupação pelo presente. Para o presente, é necessário parir, cuidar, cozinhar, limpar, curar, consolar, amar, ensinar, orar. O presente cheio de perguntas imediatas em vista da sobrevivência, o presente com seus pequenos prazeres, sorrisos, piadas e lágrimas permanece oculto no oculto mundo doméstico das mulheres (GEBARA, 2017, p. 27).

De acordo com Freire (1992), a perspectiva de futuro alinhada a práxis chama-se esperança. Para ele, somos um vir a ser, que faz e se refaz a si próprio. Os enfrentamentos das existências se dão a partir da valorização da experiência alinhada à esperança, pois não é possível viver a existência humana e a necessária luta para fazê-la melhor sem esperança e sem sonho. Assim, o que Boaventura de Sousa Santos chama de expectativa, a partir da sociologia das emergências e Paulo Freire denomina esperança, através da Pedagogia da Esperança, para essas mulheres é uma forma de olhar o futuro a partir de seus fazeres culinários. A expectativa se forma a partir da esperança, que não se sustenta só, como salienta Freire:

A esperança é necessária, mas não é suficiente. Ela, só, não ganha a luta, mas sem ela a luta fraqueja e titubeia. Por isso a esperança precisa apoiar-se em uma práxis. Enquanto necessidade ontológica a esperança precisa da prática para tornar-se concretude histórica. (FREIRE, 1992, p.05)

Ao passo que a *sociologia das ausências* age no sentido de visibilizar todo o conhecimento delas na cozinha, a partir de suas trajetórias nesse espaço, a *sociologia das emergências* surge para expandir essas experiências e pensar alternativas a partir delas. Para Santos:

Enquanto a sociologia das ausências expande o domínio das experiências sociais já disponíveis, a sociologia das emergências expande o domínio das experiências sociais possíveis. As duas sociologias estão estreitamente associadas, visto que quanto mais experiências estiverem hoje disponíveis no mundo mais experiências são possíveis no futuro. (SANTOS, 2010, p. 120)

Enquanto para esses autores a experiência e a práxis são determinantes para a articulação do futuro, Gebara (2017) faz importantes colocações sobre as construídas formas diferentes de pensar o amanhã, para ela:

As visões patriarcais parecem ser muito limitadas e não podem expandir-se além das abstratas fronteiras dos que habitam numa torre de marfim. E ainda mais, são frequentemente pensamentos para o futuro, um futuro incerto e abstrato que se esquece dos tropeços e dores do presente. Isso não significa que as mulheres pensem o mundo sem uma dose de sonho e de prazerosa esperança como ingredientes constitutivos da vida. Porém esses sonhos e esperanças querem cada vez mais situar-se nas fronteiras da terra, nos limites do nosso tempo e dos espaços nos quais nos movemos (GEBARA, 2017, p.54).

Conforme Boaventura de Sousa Santos, a sociologia das emergências “se revela por via da amplificação simbólica das pistas ou sinais” (SANTOS, 2010, p.121). Ele elabora os campos sociais onde essa multiplicidade e diversidade mais se revelarão, identificando cinco tipos de experiências que surgem como possibilidades de ampliar o presente, embora aqui coube utilizar três. *Experiências de conhecimentos* acontecem a partir de conflitos e diálogos possíveis entre diferentes formas de conhecimentos. Dessa forma, a troca entre cozinha profissional e cozinha doméstica se torna uma via possível para ampliar a experiência. As oficinas promovem o encontro de diversos tipos de conhecimentos acerca do alimento, além de suscitar o diálogo entre dois campos que experimentam a cozinha de formas distintas, mas complementares.

Os diálogos e conflitos possíveis entre formas e modos de produção diferentes acontecem por via das *experiências de desenvolvimento*. O objetivo do grupo de mulheres é de organizar uma “outra” forma de desenvolvimento possível. Contudo, o diálogo com outras formas será necessário, pois, além disso, a escolha de uma forma alternativa ao modelo dominante trará desafios. O que Santos (2010) chama de *experiências de desenvolvimento* está presente na perspectiva da economia solidária. Segundo Zitkoski, a economia popular e solidária,

Busca responder diretamente a crise do emprego assalariado, reinventando as formas de experienciar o trabalho via os processos de organização da produção associativa e do consumo solidário e justo em diversas modalidades de empreendimentos, que superam a lógica capitalista das relações de trabalho, produção e acesso à renda (ZITKOSKI, 2010, p.99).

Dessa maneira, o processo de construção aqui está na soma de experiências, forças de trabalho e saber-fazer de pessoas que estão na periferia do sistema capitalista, criando novas formas de produzir e ganhar dinheiro, não exatamente seguindo os pressupostos do capitalismo.

O projeto também se alinha ao que Santos (2010) chama de *experiências de reconhecimento*, diálogos possíveis entre sistemas de classificação social, por se tratar de grupos que trazem em si outros marcadores, mesmo que sua constituição tenha na base dois pontos principais: gênero e classe. Os grupos, além disso, se alinham com a perspectiva anticapitalista de desenvolvimento.

Santos (2010) propõe uma nova consciência cultural, social e epistemológica do mundo, pautada na certeza das incompletudes, essa perspectiva é chamada por ele de gramática do tempo. Fica claro que a valorização da experiência e a

expectativa através dela são indissociáveis para se pensar a emancipação social através do cozinhar. É possível pensar que há uma gangorra entre esses dois fatores, que precisa estar em equilíbrio para que a gramática do tempo, proposta por Boaventura de Sousa Santos, funcione.

Proponho entender o caminho visionário proposto por bell hooks, a partir da ideia de sociologia das emergências de Santos e da esperança de Freire, alinhadas com o pensamento de Gebara (2017) no que diz respeito a como o tempo passa para as mulheres que ainda se dedicam ao mundo doméstico, onde, segundo ela:

Para o presente, é necessário parir, cuidar, cozinhar, limpar, curar, consolar, amar, ensinar, orar. O presente cheio de perguntas imediatas em vista da sobrevivência, o presente com seus pequenos prazeres, sorrisos, piadas e lágrimas permanece oculto no oculto mundo doméstico das mulheres (GEBARA, 2017, p.27).

Ao sugerir um feminismo visionário, bell hooks propõe que “devemos fundamentar nossa imaginação na realidade concreta, enquanto simultaneamente imaginamos possibilidades além da realidade” (HOOKS, 2019, p.157), da mesma forma, é a experiência que movimenta todos as oficinas, pois é ela que fundamenta o encontro, conforme Larrosa:

Também a experiência, e não a verdade, é o que dá sentido à educação. Educamos para transformar o que sabemos, não para transmitir o já sabido. Se alguma coisa nos anima a educar é a possibilidade de que esse ato de educação, essa experiência em gestos, nos permite liberar-nos de certas verdades, de modo a deixarmos de ser o que somos, para ser outra coisa para além do que vivemos (LARROSA, 2019, p.7)

Dessa forma, considerar a experiência como central é dar passos para o caminho visionário de bell hooks (2019), e pensar o presente é fundamental para isso, onde “o aqui e agora é o lugar do sentido que tecemos, ou seja, fazendo uma carreira após outra no tricotar de nossa existência” (GEBARA, 2017, p.53). Considerar o presente de forma articulada com o passado, possibilita não só enxergar o futuro dentro das possibilidades concretas, mas, também, emancipatórias.

6.1 Las Mariposas: mobilidade de saberes e escritos por uma gastronomia de(s)colonial

O primeiro ciclo de oficinas aconteceu quando a Casa se situava no Centro Histórico de Porto Alegre, depois de um primeiro contato com todas as *Mirabelas*, onde nove delas participaram das entrevistas e, desse grupo, quatro participaram inicialmente das oficinas, depois uma delas saiu da Casa. O número variava, pois algumas participavam eventualmente, mas eram essas três mulheres que sempre estiveram nos encontros, a elas chamo *Mariposas*. A montagem das oficinas aconteceu depois de ter entrevistado todas, pois senti necessidade de saber, antes de propor a primeira oficina, que relação aquele grupo de mulheres tinha estabelecido com a cozinha, também suas expectativas a respeito das aulas.

Eu entrei lá imaginando que as oficinas seriam um meio terapêutico para elas, que ficavam muito tempo dentro da Casa. Porém, a primeira questão que o grupo todo me trouxe foi que gostariam de ganhar um certificado no término do curso, para que depois dessa experiência pudessem tentar arrumar um emprego. Foi nesse momento que percebi que as oficinas teriam outra função dentro da Casa, que iria além de passar o tempo e resgatar memórias.

Ao pensar as entrevistas precisei pensar sobre as minhas concepções de cozinha, e a linguagem que eu carregava referente aos saberes desse espaço. Então procurei relacionar os termos da gastronomia e o da cozinha doméstica, um que dizia respeito a minha experiência profissional – como formada e professora da área – e outro com a minha trajetória de vida, pois era a linguagem de minhas avós, minha mãe, minhas tias e a minha linguagem inicial na cozinha. Busquei na minha memória e no diálogo com as mulheres da minha família me debruçar sobre os termos utilizados pela gastronomia colonizada.

A linguagem é um mecanismo de enorme importância para pensar em caminhos de(s)coloniais, pois é através da linguagem que expressamos formas culturalmente construídas, também é através dela que reproduzimos o que Boaventura de Sousa Santos chama de graus zeros ao qual somos inseridos, de acordo com o autor, “o colonial é o grau zero a partir do qual são construídas as

modernas concepções de conhecimento e direito” (SANTOS, 2010c, p.36). Além disso, é por meio da linguagem que codificamos os modos de saber e de fazer, o que na história da gastronomia e da sua organização colonialista é um fator muito importante. Cabe ressaltar que, a linguagem na cozinha, extrapola a escrita, mas se dá, também, por meio de gestos. Situar essa pesquisa no meio campo entre a cozinha doméstica e a cozinha profissional cria uma espécie de diálogo possível entre o que é legitimado ou não pela gastronomia, contudo, a proposta de uma gastronomia que entenda as experiências como produtoras deste código movimenta esse campo para uma possível descolonização da área.

Esse movimento léxico que fiz foi importante para conseguir, nas entrevistas, demonstrar a elas que a linguagem que carregam eram, também, uma codificação da cozinha. Meu planejamento era no sentido de centralizar a minha pesquisa nessa linguagem, entretanto, a vontade que o grupo demonstrou em ter um certificado e dominar a linguagem que usam nos ambientes profissionais (pois esse era um fator importante para conseguir oportunidades no mercado de trabalho), fez com que as oficinas fossem pensadas para mover os saberes e as linguagens, fazendo com que se encontrassem. Contudo, o encontro de saberes, aqui, diz respeito ao encontro horizontal, diferente de um encontro tradicional da gastronomia, por exemplo, que apresenta os termos em francês como a forma correta de se referir a determinado corte ou técnica.

Quando iniciei as oficinas na Casa, minha ideia era trabalhar a partir das memórias delas, pois dessa forma imaginava que conseguiria visualizar os saberes da experiência delas. Contudo, depois de alguns encontros, uma *Mariposa* me sinalizou que a vontade delas não era de recorrer as lembranças da cozinha, mas “aprender coisas novas”. Uma das razões que as motivavam a querer aprender novidades era conseguir passar em seleções para trabalhos formais na cozinha, sentiam que precisavam entender algumas palavras que apareciam nessas ocasiões. Então, montamos um planejamento de encontros para tratar desses assuntos "clássicos" da gastronomia, entre eles, os molhos.

As primeiras oficinas aconteceram assim, na intenção de estabelecer um diálogo entre o que elas queriam, precisavam e o que carregavam de saberes da experiência. A primeira aula foi de caldo, que consiste em um líquido nutritivo e aromático que serve de fundo para muitas receitas, no Brasil muitas receitas levam

caldo, mas são feitos, quase sempre, em conjunto com a receita e não de forma separada, além disso, com o advento da industrialização e dos ultraprocessados, muitas pessoas utilizam caldos prontos, que são muito diferentes dos feitos artesanalmente, em sabor e nutrição. Os caldos fazem uso de três ingredientes que são postos como base de sabor da França: salsão, cenoura e cebola. Juntos e cortados em cortes específicos, são denominados *mirepoix*.

Para as *Mariposas*, visto que o caldo é que forma o fundo de sabor da maioria das receitas, elas fariam diferente, pois, os ingredientes que compunham essa base, para elas, eram a cebola, o alho e o pimentão verde. Dos ingredientes que apresentei, estranharam o salsão, que não costumavam utilizar na cozinha. No que diz respeito aos cortes, apenas foi novidade os nomes, *brunoise*, *julienne*, *chiffonade*, pois todas que estavam nessa aula já sabiam cortar em quadradinhos ou bem picadinho, palitinhos e tirinhas, como chamavam. Busquei, a partir dos conceitos da Educação Popular, mediar essa mobilidade de saberes, que é uma tarefa muito mais profunda do que simplesmente traduzir.

Para Santos, “o trabalho de tradução complementa a sociologia das ausências e das emergências [...] esse trabalho é intelectual e político e visa criar inteligibilidade, coerência e articulação dentro do campo da diversidade” (SANTOS, 2010, p.129). Contudo, a tradução enquanto metodologia utilizada nessa pesquisa, buscou romper com a ideia de “inteligibilidade” de Boaventura de Sousa Santos, percorrendo uma forma artesanal de tradução, que não deixou de ser intelectual e política, mas foi coletiva. Nesse sentido, a ideia de universalismo negativo de Santos, é imprescindível para que a tradução posta aqui não se transforme em um trabalho colonial. O universalismo negativo, para o autor, é a “teoria geral da impossibilidade de uma teoria geral” (SANTOS, 2010, p.129).

Durante a pesquisa, em diversos momentos, o encontro entre os saberes da cozinha profissional e os da cozinha doméstica aconteceram, a linguagem colonizada da cozinha profissional – com seus termos europeus para codificar técnicas, utensílios e receitas – se mostrou uma chave para dar visibilidade a linha abissal que as separava. Conforme Santos:

O pensamento ocidental moderno é um pensamento abissal. Este consiste em um sistema de distinções visíveis e invisíveis. As invisíveis constituem o fundamento das visíveis e são estabelecidas através de linhas radicais que dividem a realidade social em dois universos, o universo deste lado da linha e o universo do outro lado da linha. A divisão é tal que o outro lado da linha

desaparece como realidade, se converte em não existente, feito e produzido como não existente. (SANTOS, 2010b, p.29, tradução da autora)

Os espaços onde as linhas ficam visíveis e as diferenças conseguem dialogar é chamado por Boaventura de zonas de contato, pois são “campos sociais onde diferentes mundos-da-vida normativos, práticas e conhecimentos se encontram, chocam e interagem” (SANTOS, 2010, p.130). O trabalho de tradução, aqui, é artesanal por costurar, ao longo do tempo, várias zonas de contato possíveis, através da experiência de cada mulher que passou pelas oficinas, não produzindo dicotomias, mas muitas formas de lidar com o cozinhar. De um lado da linha, a gastronomia colonizada, padronizada e codificada por experiências eurocentradas; do outro, a diversidade dos saberes que respondiam a esses códigos com outros códigos, mas que não estavam sistematizados (de forma registrada) e legitimados. Para Santos, a seleção dos saberes e práticas de um trabalho de tradução pode surgir como uma reação a uma zona de contato colonial ou imperial, embora a procura fosse por responder a colonialidade do saber dentro da gastronomia, essa relação foi muito além disso, extrapolando uma reação.

Na aula de métodos de cocção em que levei para conversarmos a ideia de *escalfar*, surgiu uma questão muito interessante. Esse método consiste em cozinhar em pré fervura o alimento submerso em líquido, podendo ser água, caldo, leite, entre outros. Uma das receitas clássicas francesas que faz uso desse meio de cocção são os ovos *poché* ou ovos escalfados, que resultam em um ovo com a aparência semelhante ao um ovo frito ou na chapa, mas não utilizam gordura. Iniciei a explicação de como era feito esse ovo, do ponto de vista técnico, e como ficava sua textura, aparência e sabor, quando uma das *Mariposas* perguntou se era igual o “ovo de miojo”. Pedi que me explicassem mais sobre esse preparo, pois percebi que todas elas faziam essa receita.

O “ovo de miojo” é um ovo que é colocado dentro da água da massa instantânea e que é feito, exatamente, para se obter um ovo de mesmo resultado que o ovo escalfado. Uma delas, que morou alguns anos na rua, disse que a massa instantânea é uma doação que muitas pessoas fazem, e ovo é um ingrediente que os moradores de rua costumam comprar quando recebem dinheiro. Ambos são de fácil cocção em lata e fogo de chão, artifícios que eles utilizam na rua, por isso essa receita é muito popular entre pessoas que recebem doações e tem limitações no seu espaço de cozinhar. Depois disso, diversas vezes elas fizeram “ovo de miojo” para que eu

assistisse, o fato de estranhar os termos que eu usei, mas terem prática no fazer da receita, fez com que o *ovo poché* se tornasse um marco para nós enquanto grupo. Posso lembrar como rimos ao perceber que estávamos falando de um mesmo preparo.

Da mesma forma, houve um estranhamento na aula de molhos de base branca, que na cozinha clássica são molhos feitos a partir de leite, aromatizado com cebola, louro e cravo, depois espessados com uma mistura que se chama *roux*, consiste na mistura cozida de manteiga e farinha de trigo. Para as *Mariposas*, molhos brancos eram aqueles feitos com base em creme de leite, por isso estranharam o que descrevi ao falar desse molho. No grupo das *Quituteiras*, o entendimento que elas tinham também era esse. Além disso, o espessante que utilizavam era amido de milho, nenhuma das mulheres, de ambos os grupos, reconheceu o preparo do molho branco clássico, chamado *Bechamél*, embora tenham gostado muito do resultado. Todas elas identificaram dois ingredientes comuns para o preparo desse molho, creme de leite e amido de milho. Afinal, o que é ser clássico?

É importante pontuar que o diálogo posto entre essas zonas de contato tenha funcionado de maneira que, embora o conhecimento hegemônico de cozinha interesse às participantes, os saberes que centralizam essa pesquisa, são os saberes antes oprimidos, sendo eles ferramentas importantes para pensar uma gastronomia descolonizada e reconhecer a experiência das mulheres no contexto capitalista, patriarcal e colonialista de organização social. Para Santos:

Esta consideração é importante, sobretudo nas zonas de contato entre saberes e práticas em que as relações de poder, por serem extremamente desiguais, conduziram à produção maciça de ausências. É que, nestas situações, uma vez tornados presentes um dado saber ou uma dada prática antes ausente, há o perigo de pensar que a história desse saber e dessa prática começa com a sua presença na zona de contato. (SANTOS, 2010, p.132)

A minha própria experiência de vida se coloca, aqui, como meio para essa tradução, pois enquanto mulher observei a cozinha doméstica de forma muito próxima, e enquanto profissional da gastronomia, vivencio a sistematização da cozinha profissional de forma crítica. Essa dimensão crítica, de acordo com a análise que Santos faz do pensamento de Odera Oruka, chama-se “sabedoria didática”, que “emerge da sensação de incompletude que nos motiva a ampliar nossa relação com os saberes” (SANTOS, 2010, p.133).

O trabalho de tradução, juntamente com a sociologia das ausências e das emergências é “um trabalho de imaginação epistemológica e de imaginação democrática com o objetivo de construir novas e plurais concepções de emancipação social” (SANTOS, 2010, p.134). Certa vez, uma das *Mariposas* me pediu para ensinar a fazer Caponata, pois tinha escutado falar que era um recheio bom para vegetarianos, e ela queria aprender. Levei os ingredientes e iniciei a explicação, ela surpresa disse: “*Ah! Caponata é pasta de berinjela? Muito já fiz isso, só não sabia que tinha esse nome*”. Assim, o que Boaventura coloca como trabalho de tradução, se coloca como alternativa para enfrentar a razão hegemônica de pensamento e legitimação dos saberes, articulando um futuro que se construa na ampliação do presente. Para Santos, são muitos os desafios e fragilidades de um trabalho de tradução, mas também é ele que cria condições concretas de emancipação social dos grupos que ficaram às margens nas lógicas de desperdício da experiência. De acordo com o autor:

O trabalho de tradução permite criar sentidos e direções precários, mas concretos, de curto alcance, mas radicais nos seus objetivos, incertos, mas partilhados. O objetivo da tradução entre saberes é criar justiça cognitiva a partir da imaginação epistemológica. O objetivo da tradução entre práticas e seus agentes é criar condições para uma justiça social global a partir da imaginação democrática. (SANTOS, 2010, p.135)

As oficinas giravam sempre entre essa circulação constante de saberes, até que um dia a Casa propôs que elas cozinhassem em um evento que estavam organizando, onde poderiam vender o que fizessem, auxiliar a manutenção da Casa e arrecadar dinheiro para elas. Organizamos encontros para pensar e testar o que iriam vender, o cardápio foi elaborado com receitas que eram novas para elas, como a torta *Banoffe* – de banana com doce de leite – e receitas que elas mesmo dominavam muito bem, como a pipoca doce feita com a panela aberta - técnica apresentada por uma delas, em que a pipoca estoura sem queimar o açúcar - o chá gelado de limão e o caldinho de ervilha. Além disso, também passamos a calcular quanto seria gasto, por quanto deveria ser vendido para ter lucro, quantos precisávamos vender para começar a ter o lucro. Esse momento foi precioso para a percepção do uso da balança de cozinha, que vínhamos usando nas oficinas, mas ainda não tinha demonstrado sua real eficiência, afinal, medidas caseiras também medem, mas a balança nos possibilita calcular custos com mais precisão e rapidez.

No dia do evento já tínhamos preparado parte do cardápio, outras precisavam ser finalizadas na hora. Elas se organizaram muito bem e deram conta de tudo, a

venda foi ótima e animou muito elas, que passaram, inclusive, a planejar guardar esses dinheiros dos eventos para alugar uma casa para o grupo. Depois disso, um dia uma delas me falou que gostariam de aprender receitas novas, para vender. Outros eventos vieram e o grupo foi se fortalecendo, elas se chamavam *Las Mariposas*, como eram conhecidas as irmãs Mirabal. Participavam dos eventos, vendiam para outros eventos, uma delas começou a trabalhar em restaurante, tudo isso acontecia junto com as oficinas, que se tornou um grande campo de diálogo sobre cozinha, trabalho e mulheres.

Em julho de 2018 as oficinas ficaram comprometidas, pois a Casa estava sob ameaça de reintegração de posse e as atividades acabaram se voltando para a resistência e atos de defesa da ocupação. As *Mirabelas*, sob ameaça do Estado de não ter onde morar, acabaram alugando um imóvel, com o dinheiro de alguns eventos e do salário de uma delas, que estava trabalhando em um restaurante. Contudo, o contato com a Casa e o apoio entre elas, permaneceu. Em setembro do mesmo ano, houve a reintegração de posse e, em acordo com o Estado, o imóvel de uma escola estadual que havia sido fechada, seria cedida ao grupo.

As *Mariposas*, junto com as organizadoras da Casa, construíram a ideia do Quitutes Mirabal, e quando retornei, agora na Casa que se situava na Zona Norte de Porto Alegre, passamos a construir esse projeto.

6.2 Quitutes Mirabal: etnografia de uma professora pesquisadora

Quitutes Mirabal foi o nome escolhido pelo primeiro ciclo de alunas, as *Mariposas*, que já não faziam mais parte das oficinas, mas sempre farão parte desse projeto. As três mulheres envolvidas criaram, a partir das oficinas, um grupo de cozinha para eventos chamado *Las Mariposas*, depois disso deixaram a ideia do Quitutes Mirabal para o próximo grupo, enfatizando a ideia de organizar um grupo associado de venda de quitutes. Nenhuma delas mora mais na casa.

O Quitutes se iniciou com um novo grupo de mulheres, entre elas acolhidas e mulheres da comunidade, muitas participaram das primeiras aulas, mas o grupo se constituiu com cinco mulheres. Assim como no primeiro grupo, conversei antes com

elas para entender a relação que tinham com o cozinhar e o que esperavam das oficinas, todas tinham um objetivo comum: queriam que as oficinas girassem na ideia da construção de um meio para geração de renda. Além de receitas, que foram sempre propostas a partir de nossos diálogos, a organização desse grupo de economia popular fez parte dos nossos encontros.

Uma das questões que precisamos dar conta foi a de identidade visual do grupo. Uma das coordenadoras da Casa tinha feito um logo, em que apareciam as três irmãs Mirabal de chapéu de cozinheira, depois disso, ganhamos um edital do projeto Faísca, da UFRGS, onde eles faziam um logo e toda a marca para o grupo. Essa construção foi feita entre o Faísca e o grupo de *Quituteiras*, muitas vezes eu mediava a discussão, mas com atenção para que a marca fosse construída por elas, que solicitaram mais cores a proposta inicial deles, queriam a borboleta no logo e não abriam mão do chapéu alto de cozinheira.

Figura 2 – Logo inicial do projeto



Fonte: Acervo pessoal da autora

Figura 3 – Logo construído no projeto



Fonte: Acervo pessoal da autora

O chapéu alto de cozinheira, dentro da História da gastronomia, representa duas questões que são justamente o contrário da proposta do grupo. Ele se chama *toque blache*, que significa “toque branco”, foi desenhado por Marie-Antoine Carême no século XIX, quando sistematizou a cozinha desde as roupas dos cozinheiros. Esse chapéu é a representação da hierarquia na cozinha, apenas uma pessoa o coloca e se distingue dos demais por sua superioridade. Além disso, foi criado por homens e para homens, pois vem de uma época que a cozinha profissional era um espaço exclusivamente de homens. Suas dobras dizem respeito a experiência, quanto mais experiente, mais dobras ele tem. Hierarquia, experiência e organização patriarcal, três questões centrais para pensar a constituição das *Quituteiras*, que reivindicam suas

imagens com esse chapéu. Seu nome “toque branco” traduz uma época em que o esforço para embranquecer os espaços era sistemático.

Dia 10 de novembro de 2019 aconteceu o lançamento do Quitutes Mirabal, em um espaço cedido pelo Glória Bar, em Porto Alegre. O evento foi uma oportunidade para o grupo colocar em prática receitas que foram feitas na oficina. Além disso, serviu de laboratório para o caminho de economia solidária que o grupo aderir deve seguir. O serviço contou com nove preparos, de diversos tipos, todos que ali estavam podiam avaliar e dar seu parecer, a análise desses dados servirá para o desenvolvimento de um ou mais produtos como foco do Quitutes Mirabal.

Ademais, os preparativos do evento suscitaram importantes discussões a respeito do funcionamento do grupo. Questões como divisão de dinheiro, o que é considerado trabalho e como serão os valores do negócio permearam a experiência. As quituteiras envolvidas no evento eram cinco, sendo duas acolhidas da casa, duas da comunidade e uma da coordenação da casa. Carvalho e Trajano elencaram categorias que emergem do processo de formação de uma economia solidária, de acordo com eles:

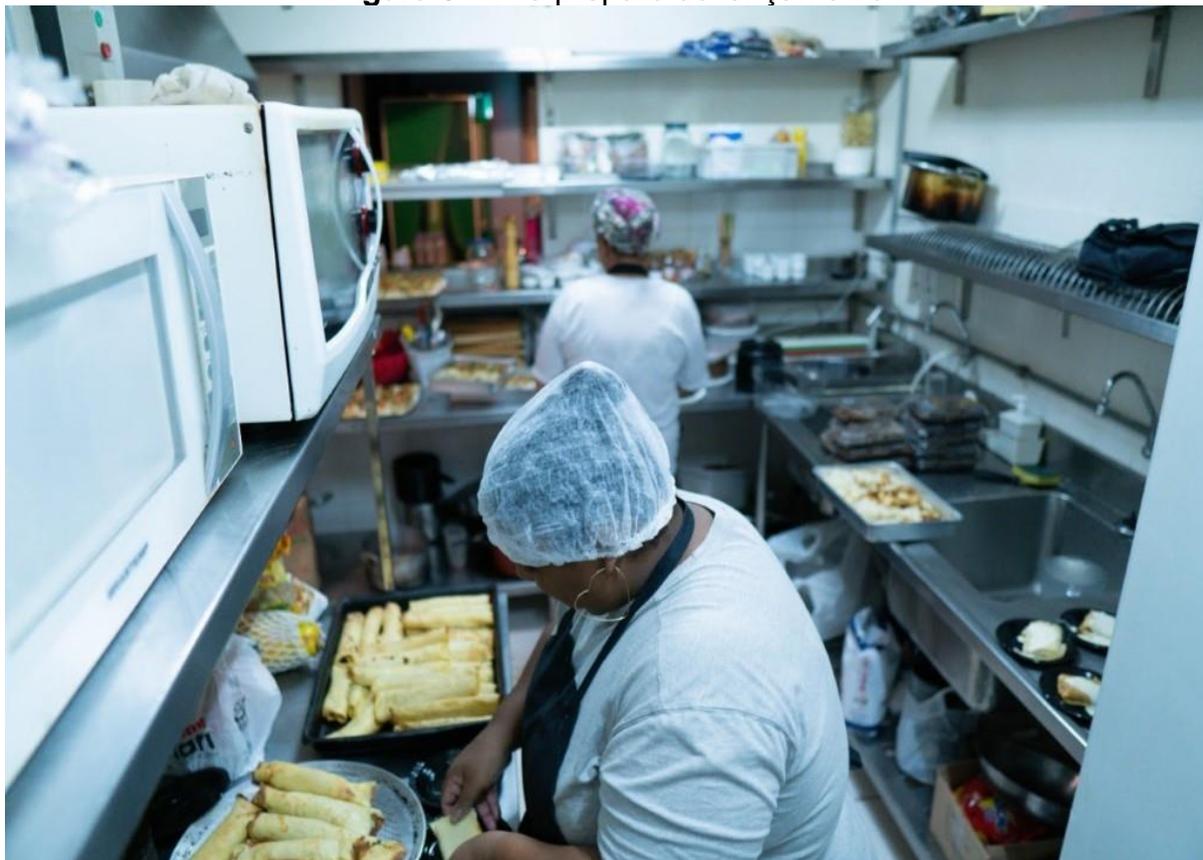
Poder, processos decisórios, cooperação, autogestão - A perspectiva autogestionária aponta para a horizontalização que reproduzem heteronomia. A dimensão relacional (intersubjetiva) é diretamente trabalhada, buscando-se vivenciar os princípios autogestionários, criando-se possibilidades de diálogo/confronto entre saberes/poderes, entre e através de todos os sujeitos-participantes do processo (CARVALHO E TRAJANO, 2004, p. 141)

Anterior ao evento, tivemos um dia de oficina teste de alguns preparos que elas colocaram no cardápio, que ocorreu na casa, e um dia de pré-preparo na cozinha do bar. Na ocasião do teste ocorreu uma oficina para as crianças (figura 4), que fizeram um bolo formigueiro, foi um grande sucesso para as *Quituteiras*, que decidiram incluir este preparo no cardápio. O dia do pré-preparo (figura 5) foi uma grande experiência, pois o grupo teve a oportunidade de cozinhar em uma cozinha equipada de maneira profissional, o que propiciou uma nova maneira de produção. Tudo o que poderia ser congelado foi produzido neste dia, o restante seria produzido no dia do evento mesmo.

Figura 4 – Oficina das Crianças



Fonte: Acervo pessoal da autora

Figura 5 – Pré-preparo do lançamento

Fonte: Acervo pessoal da autora

Uma delas, durante uma reunião, propôs homenagear mulheres que inspiram o grupo com o cardápio, dando o nome de mulheres para os preparos. Assim, o cardápio (figura 6), contava com nove preparos - quatro salgados e cinco doces - e chá gelado. À parte disso, o bar serviu drinks e outras bebidas. O primeiro preparo foi uma panqueca de carne, o qual foi chamado de “Panqueca Carolina Maria de Jesus”, além do recheio de carne, levava o molho bechamel, um molho clássico de base branca, batizado por uma das acolhidas de “da Chanel”. A segunda panqueca foi feita pensando nos vegetarianos, seu recheio levava abobrinha, cenoura, alho poró, ricota e ervas frescas, era a “Panqueca Olga Benário”. O terceiro preparo era uma empanada de frango, com temperos espanhóis como páprica e pimentão, elas chamaram de “Empanada Margarida”. O último preparo salgado se chamava “Pizza Marielle Vive”, vegana e feita com massa de fermentação lenta, seu recheio levava brócolis, alho poró e tomate.

Figura 6 – Cardápio do lançamento



QUITUTES SALGADOS

- Panqueca Carolina Maria de Jesus
- Panqueca Olga Benario
- Empanada Margarida
- Pizza Mariele Vive

QUITUTES DOCES

- MiraBrownies
- Torta Las Mariposas
- Bolo das Crianças
- bell hooks no pote
- Panqueca Cora Coralina

CHÁ

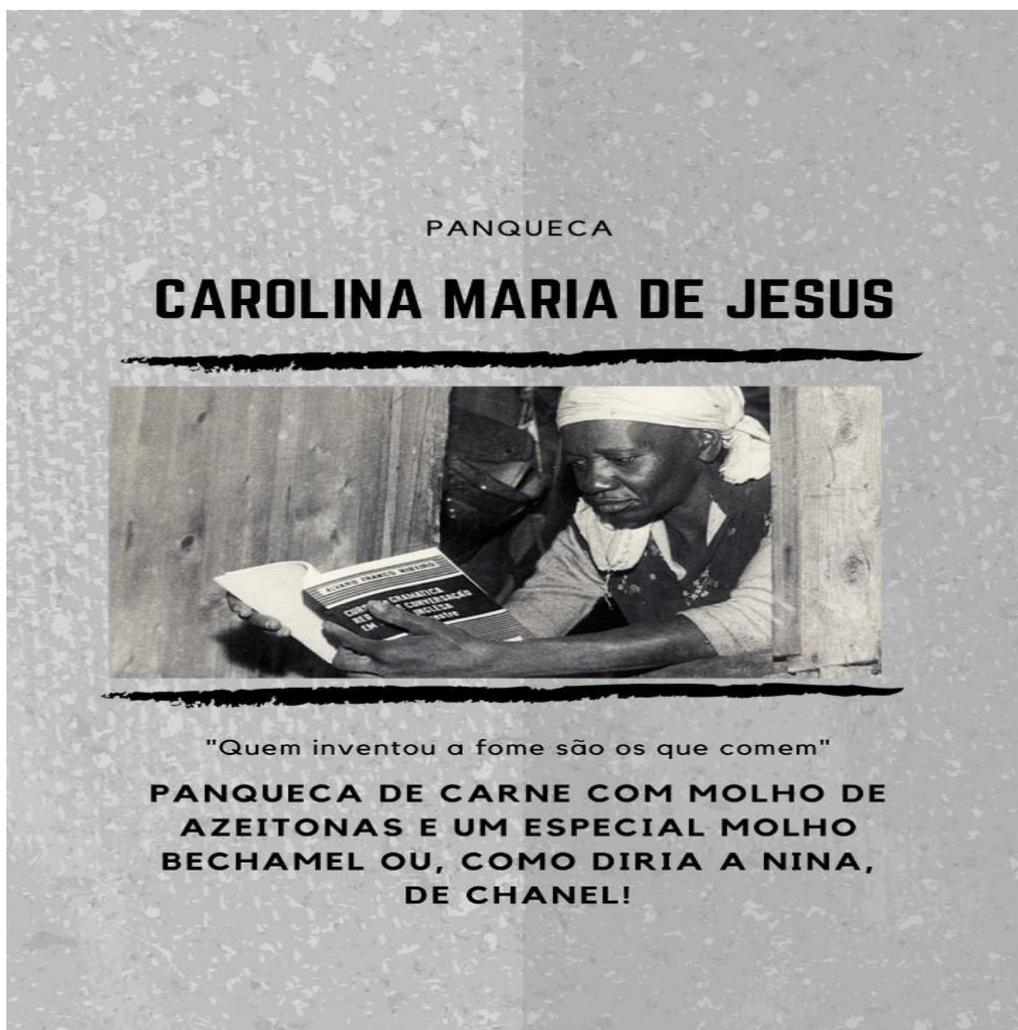
- Chá Gelado de limão

**QUITUTES
MIRABAL**
casa de referências
mulheres mirabal

Fonte: Acervo pessoal da autora

A panqueca (figura 7) foi inspirada na autora Carolina Maria de Jesus, mulher, negra, catou lixo por muito tempo e foi uma grande escritora, cuja obra relata um Brasil periférico e uma trajetória pessoal de muita luta. A construção do recheio nasce do diálogo que as *Quituteiras* fizeram entre um preparo que lhes era familiar, panqueca de carne, com o acréscimo de um molho que apresentei na oficina e dava um resultado diferente dos molhos brancos que costumavam fazer, a criação da combinação foi delas.

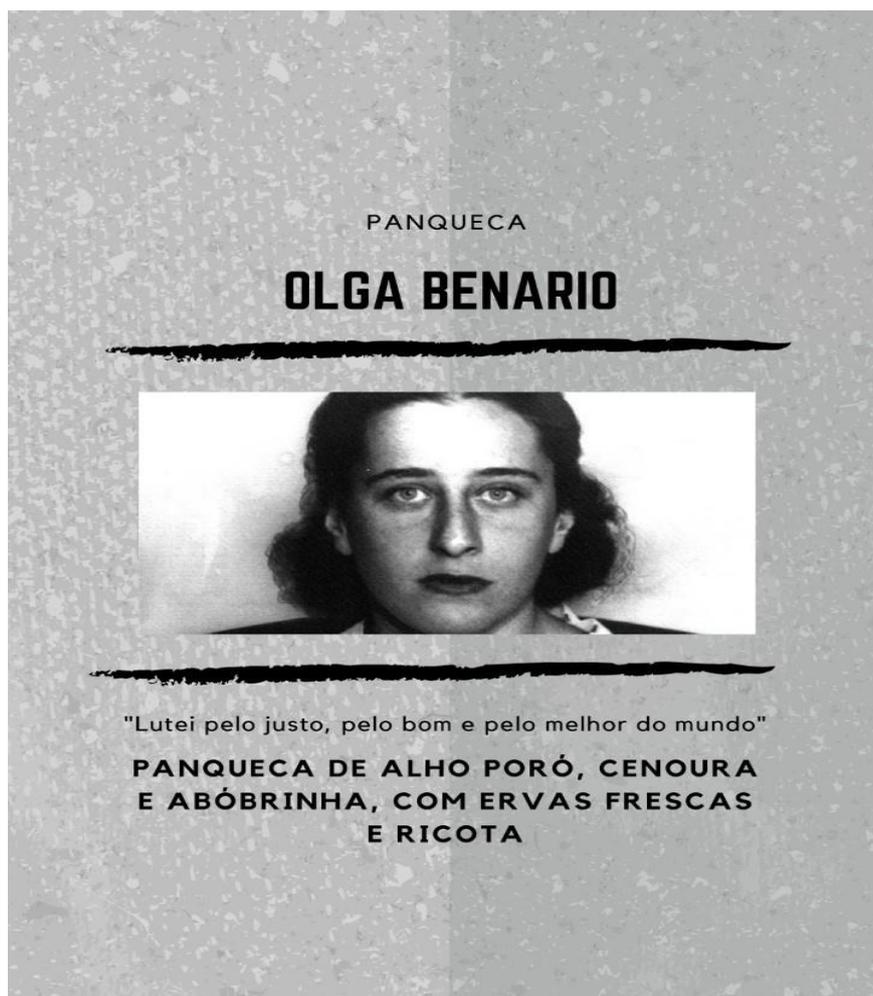
Figura 7 – Panqueca Carolina Maria de Jesus



Fonte: Acervo pessoal da autora

A panqueca vegetariana (figura 8) homenageou a militante comunista Olga Benário. Olga foi uma revolucionária, também, era alemã de família judaica e foi presa no Brasil, quando participou da Intentona Comunista. Depois de presa foi deportada para Alemanha nazista, onde morreu na câmara de gás. Essa figura representa muito para as *Quituteiras*, pois é também o nome do movimento feminista que, através de uma ocupação, articulou a Casa de Referência onde as oficinas acontecem hoje.

Figura 8 – Panqueca Olga Benário

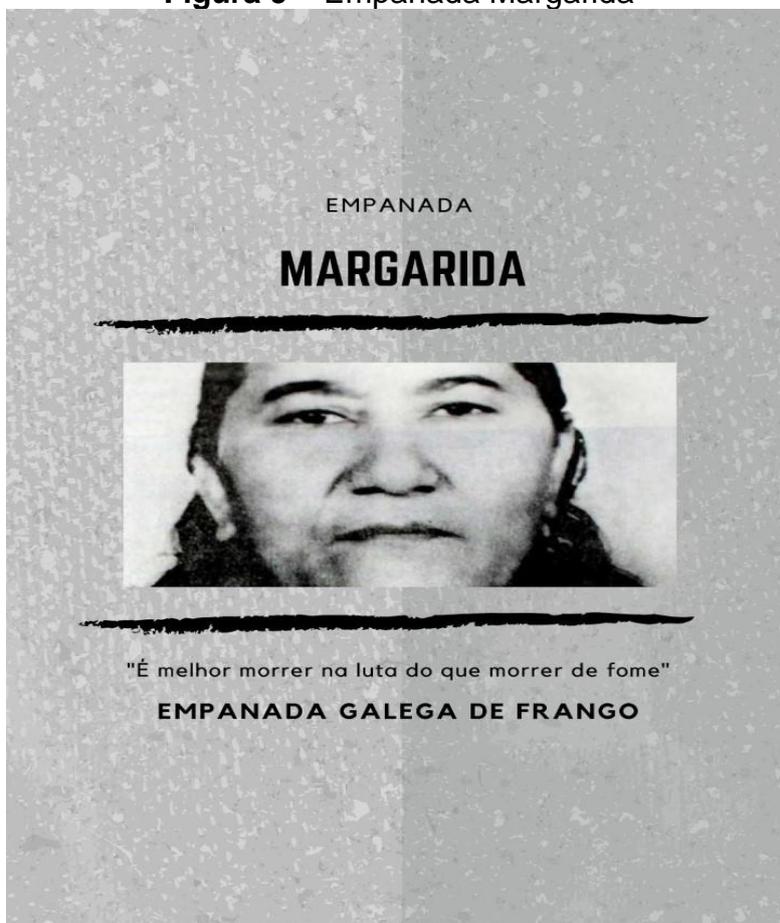


Fonte: Acervo pessoal da autora

A empanada galega (figura 9) foi inspirada em Margarida Alves, uma sindicalista paraibana. É ela o símbolo da “Marcha das Margaridas”, que ocorre anualmente levando às ruas as reivindicações das mulheres do campo. Margarida foi líder sindical e morreu na porta de sua casa por matadores de aluguel, embora alguns fazendeiros tenham sido acusados de mandantes do crime, um crime que nunca foi legalmente resolvido. Na época de sua morte ela era presidenta do

Sindicato dos Trabalhadores Rurais de Alagoa Grande. Margarida dizia nunca fugir da luta e é uma inspiração de mulher revolucionária.

Figura 9 – Empanada Margarida



Fonte: Acervo pessoal da autora

A pizza de fermentação (figura 10) lenta foi uma homenagem à mulher, negra, moradora de favela, mãe, socióloga e vereadora do Rio de Janeiro, assassinada recentemente com treze tiros. A pauta de Marielle era sempre voltada às mulheres negras e pobres e às questões dos direitos humanos nas favelas. Assim como Margarida Alves, o assassinato político de Marielle ainda não apontou culpados, e ela se torna um símbolo de resistência às mulheres de luta do país.

Figura 10 – Pizza Marielle Vive



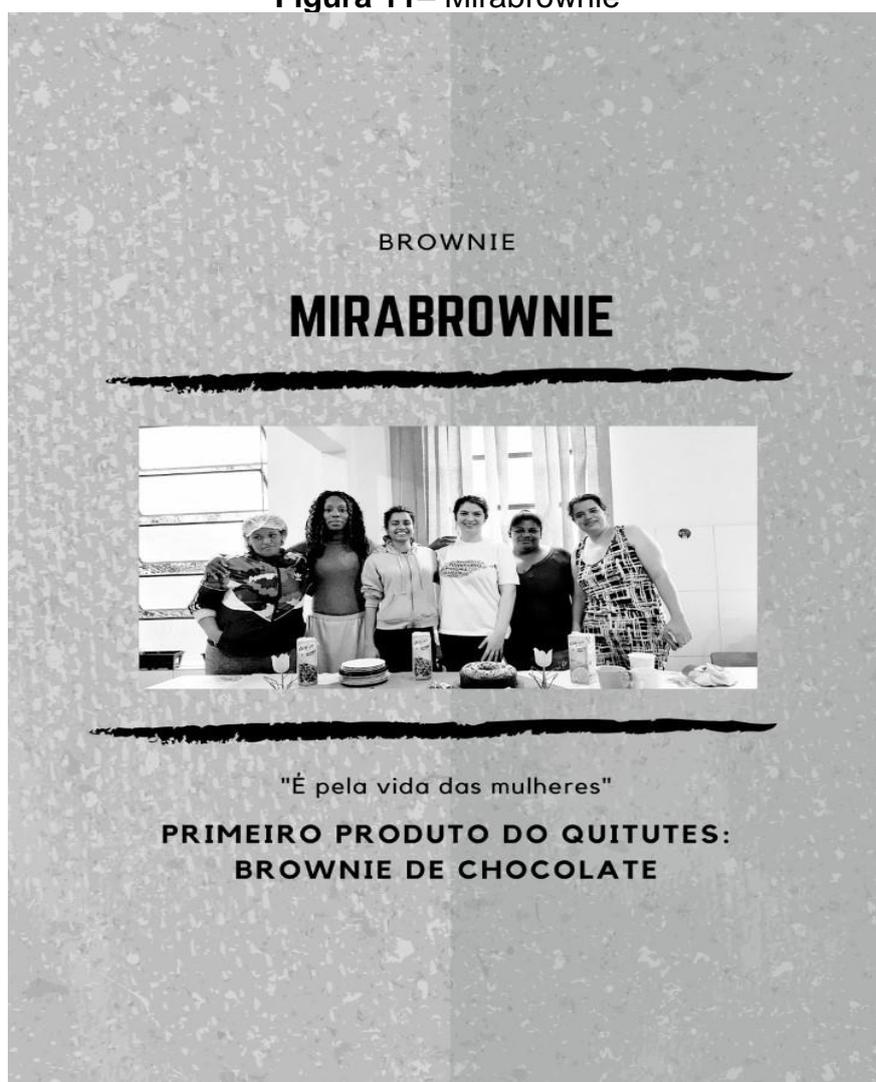
Fonte: Acervo pessoal da autora

A composição de doces, trazia cinco opções, o primeiro servido foi o “Mirabrownie”, uma receita de brownie que fez parte de uma oficina e já é comercializada pelas *Quituteiras*. Na versão do evento ele foi feito em tamanho menor e com morango ou nozes. A torta de doce de leite com banana levou o nome do primeiro grupo que participou das oficinas, *Las Mariposas*, pois é uma torta que elas faziam em eventos da época e fazia muito sucesso. Teve também o “Bolo das Crianças”, a receita que as crianças da casa fizeram durante uma oficina dedicada a elas. A panqueca doce, com massa de cacau e recheio de doce de leite, foi criação de uma das acolhidas na aula de massas líquidas, foi batizada de “Panqueca Cora Coralina”. Por último, foi servido a “Salada de Frutas bell hooks” (figura 16), o nome de bell hooks fui eu que sugeri, explicando o quanto essa autora representava na minha escrita e como ela entendia o feminismo, entendendo que a salada de frutas seria uma perfeita homenagem ao feminismo para todos que a autora propõe.

O brownie (figura 11), primeiro serviço de doces, foi uma receita muito importante para o grupo, pois foi uma receita que as *Quituteiras* pediram nas primeiras

oficinas e gostaram muito de fazer, do processo ao resultado. Também as crianças aprovaram, pois na hora do corte dessa receita, sobram aparas de brownie, que viravam o lanchinho delas. A partir dessa receita, passamos a organizar vendas desse produto e, também, aprofundamos o conhecimento sobre pesagem, elaboração do preço e questões mais voltadas a gestão. Foi, também, a partir dela, que elas começaram a se organizar para vender em conjunto.

Figura 11– Mirabrownie

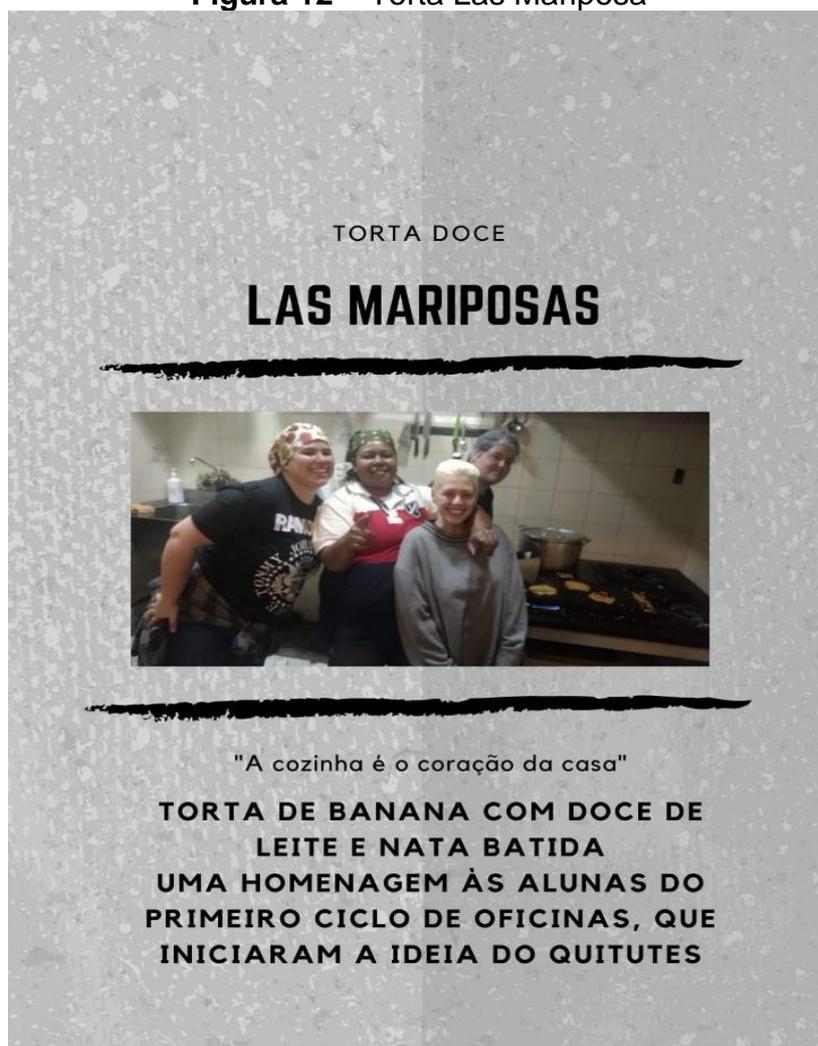


Fonte: acervo pessoal da autora

A torta doce que se chamou Las Mariposas (figura 12), é uma torta que costuma ser chamada de *Banoffe*, mas nessa versão sua base era com amendoim. Ela apareceu, também, no primeiro ciclo de oficinas, com o grupo chamado *Las*

Mariposas. Nomear a torta assim, foi uma forma de homenagear esse grupo de mulheres, que iniciou a ideia de usar a cozinha para gerar renda e fomentaram essa proposta mesmo na situação que não iriam participar, mas com o objetivo de passar adiante para outras mulheres, circulando a ideia.

Figura 12 – Torta Las Mariposa

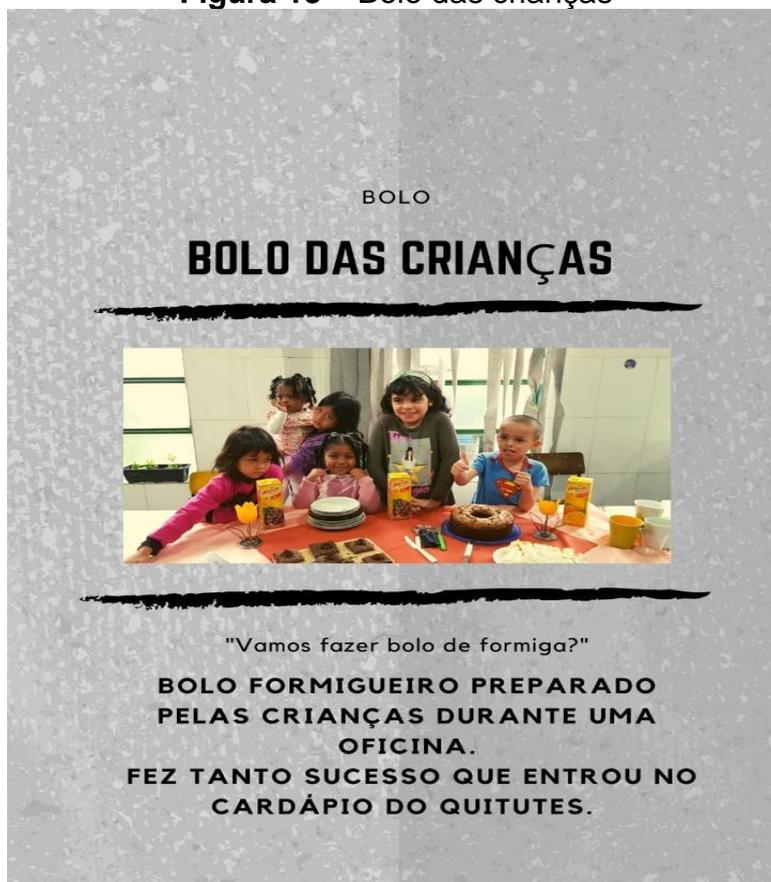


Fonte: Acervo pessoal da autora

O bolo das crianças (figura 13) homenageou as crianças, filhos e filhas de todas nós, sempre presentes nos encontros e preparos do grupo. As crianças, filhas e filhos das *Quituteiras* estavam sempre perguntando quando teria uma oficina para elas. Assim como elas, a minha filha participava dos encontros, um dia ela disse que podia fazer um bolo com as outras crianças e assim elas fizeram um maravilhoso bolo formigueiro (figura 14). Todas nós assistimos a feitura do bolo pelas mãozinhas

curiosas das crianças, depois experimentamos junto com elas. Foi uma tarde tão agradável e feliz, que entrou para o cardápio do lançamento.

Figura 13 – Bolo das crianças



Fonte: Acervo pessoal da autora

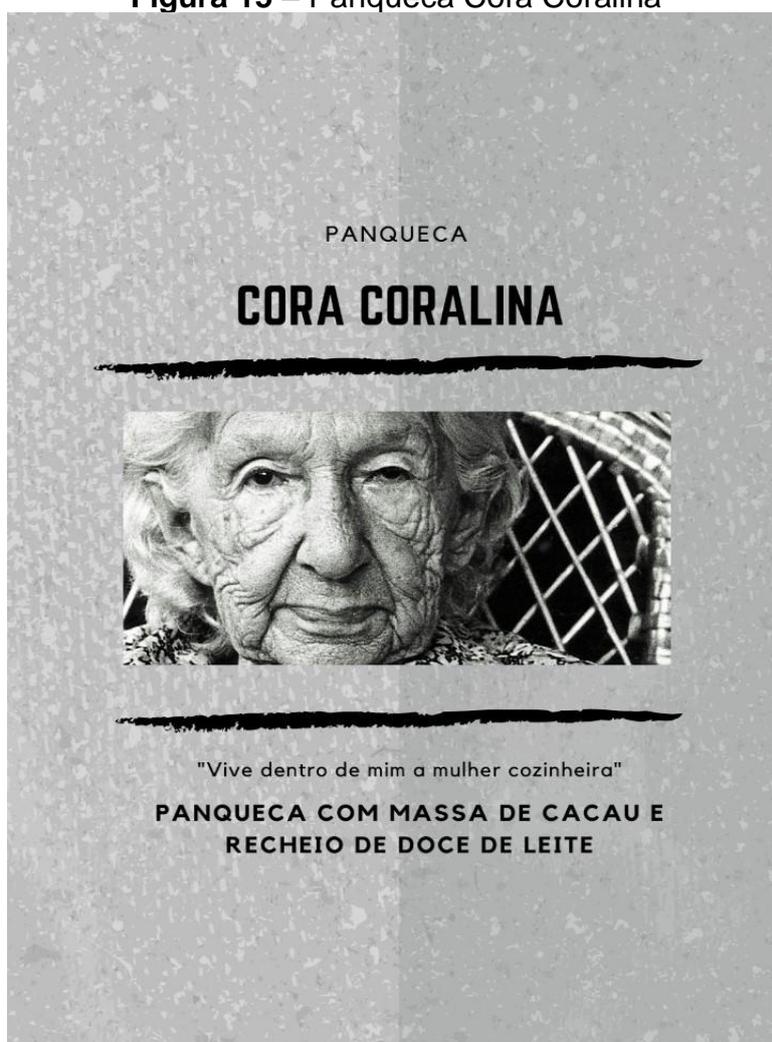
Figura 14 – Bolo feito na oficina das crianças



Fonte: Acervo pessoal da autora

A panqueca Cora Coralina (figura 15) foi uma receita para homenagear a poetisa e contista brasileira, que também foi doceira e tantas outras coisas, como relata em seu poema "Todas as Vidas". Cora foi quem representou a panqueca que foi criada por uma das *Quituteiras* (figura 16). No meio da aula de massas líquidas, onde fazíamos as panquecas, resolveu experimentar colocar cacau na massa e depois rechear com doce de leite, o que foi aprovado e replicado pelo grupo.

Figura 15 – Panqueca Cora Coralina



Fonte: acervo pessoal da autora

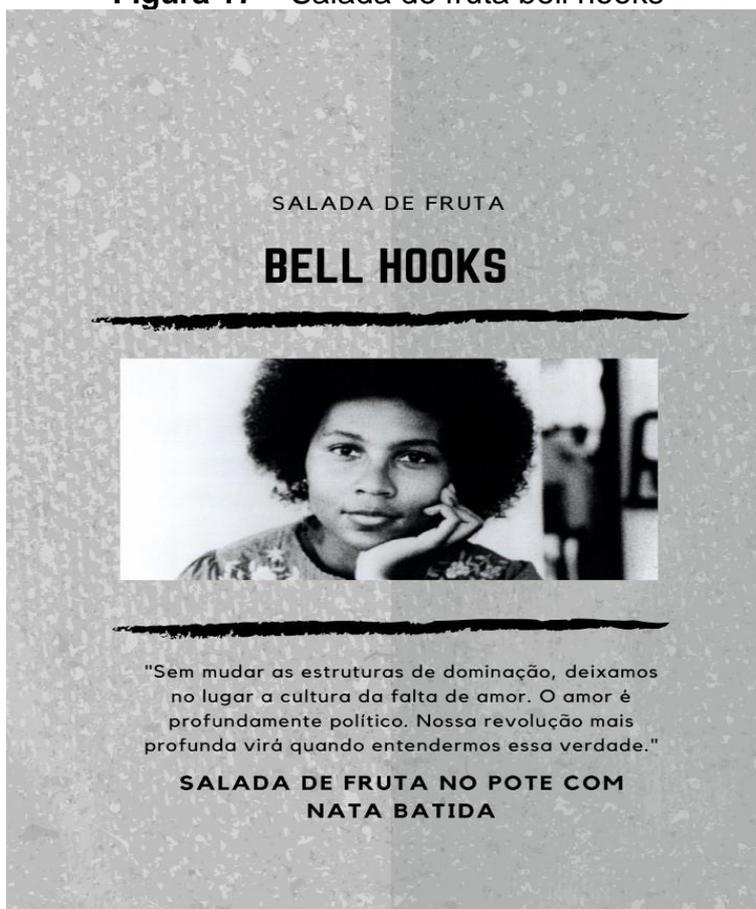
Figura 16 – Panqueca elaborada durante a oficina



Fonte: Acervo pessoal da autora

Como já dito anteriormente, o nome de bell hooks fui eu quem sugeriu, pois ela é, dentro do processo com esse grupo, uma autora muito importante, que me deu suporte para tratar das questões mais sensíveis que circulavam entre educação e feminismo. Essa autora transita entre questões da experiência e da teorização e trava um diálogo enorme com Paulo Freire no que diz respeito a práxis, fundamental para pensar em uma Educação Popular libertadora. Por isso, e por tamanha possibilidade de caminhar para diversidade de saberes, o nome da salada de fruta (figura 17) é dela.

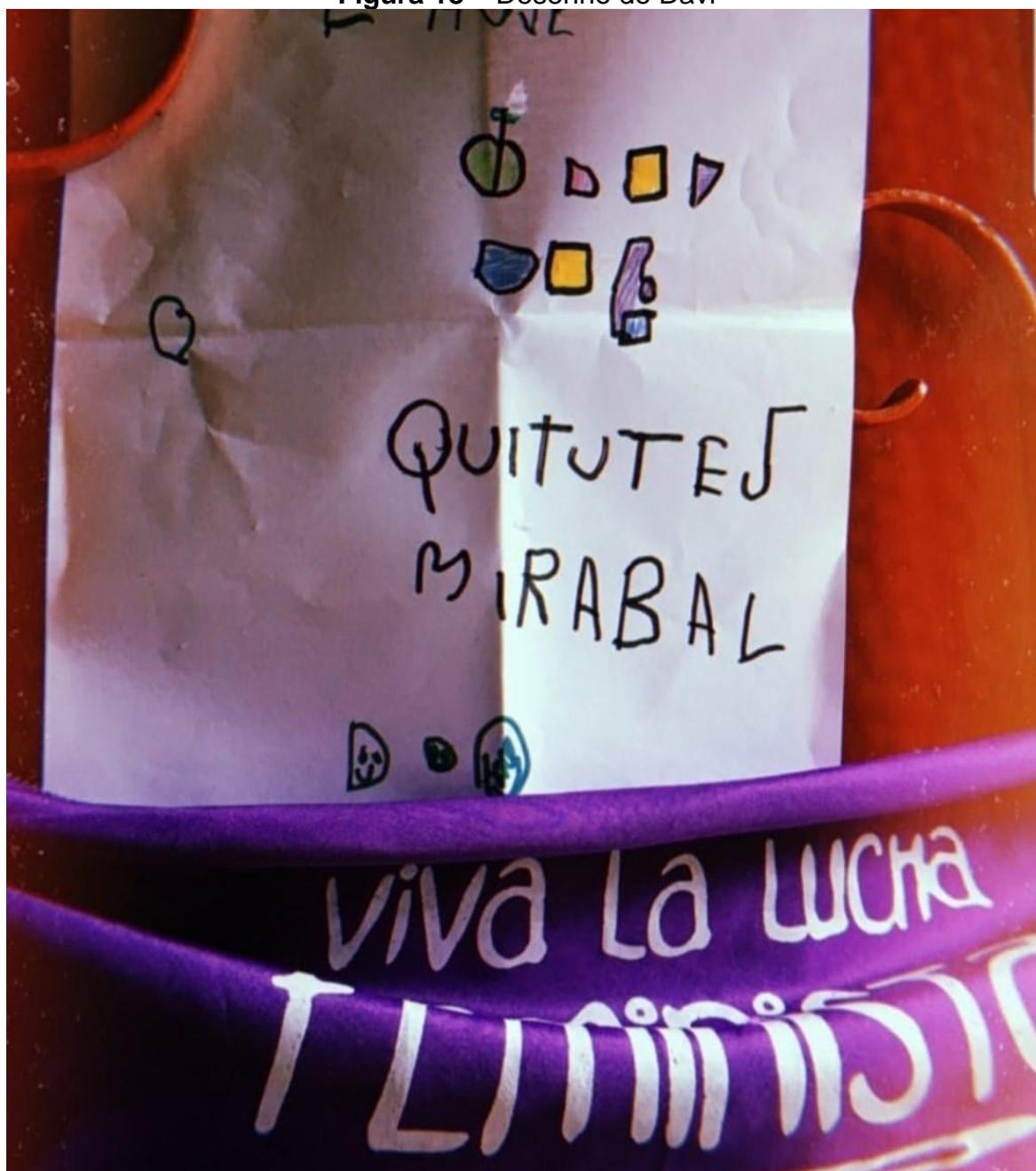
Figura 17 – Salada de fruta bell hooks



Fonte: Acervo pessoal da autora

Durante toda a organização do evento discussões foram acontecendo, o que foi um grande ensaio para pensar na formação associativa. Além disso, pode-se notar como o grupo está se constituindo e dando sentido à vida das quituteiras e dos que vivem com elas, como é o caso das crianças. Uma delas, no dia do evento, fez um desenho (figura 18) que demonstra seu envolvimento com o projeto e a alegria que ele suscita. Apoiadores da casa ficaram com as crianças para que as *Quituteiras* pudessem produzir (figura 19), mas na hora do lançamento as levaram para participar. Estavam junto na fala inicial e a toda hora pediam para “espiar” suas mães trabalhando. Uma delas me abordava a todo momento dizendo: Tia, deixa eu ver minha mãe trabalhando na cozinha só mais um pouquinho? Ela sorria orgulhosa quando enxergava a mãe, o que me fez pensar o quanto esse projeto vai muito além de uma proposta de geração de renda.

Figura 18 – Desenho do Davi



Fonte: Acervo pessoal da autora

Figura 19 – Quituteiras produzindo



Fonte: Acervo pessoal da autora

As *Quituteiras* se organizaram da seguinte maneira, metade ficaria fazendo a montagem dos pratos e a outra no salão, servindo os convidados. O evento começou com uma grande fala de todos os participantes, do Movimento de Mulheres Olga Benário, da coordenação da Casa de Acolhimento Mulheres Mirabal e minha, enquanto professora da casa. Surgiram oportunidades de falar do projeto na televisão, uma das quituteiras se dispôs, segundo ela:

Eu já sei falar dos Quitutes. Vi ontem, quando fui vender um convite, falei um monte, tem que ver. É até bom, só sou chamada para falar de violência, agora vou aparecer falando de coisa boa.

O uso das habilidades culinárias para fazer surgir um projeto como o *Quitutes* Mirabal faz com que a história dessas mulheres ressignifiquem a cozinha como um espaço de poder, além disso, propõe que esse empoderamento transfigure a lógica

de produção ao qual estavam inseridas, tanto na vida doméstica quanto nas formas de trabalho que participaram. Por isso, precisamos ter cuidado com essa palavra, pois quando falo em empoderamento, não estou falando do mesmo *modus operandi* de poder estruturado na sociedade, mas uma forma de desobedecer às linhas opressoras.

Alguns desentendimentos ocorreram entre cozinha e salão, o que é normal, visto que a cozinha está voltada para o sucesso da produção e o salão está na escuta dos comensais, que, no caso de alguns, queriam os doces, o que afetaria a ordem de serviços que elas haviam planejado. Quando digo elas, não é porque eu não estava junto, ao contrário, minha presença permeou todo o processo, mas enquanto professora, tentei conduzir tudo de maneira que elas fossem tomando as decisões.

Eu caminhava pelo salão do bar a escutar o que as pessoas estavam achando, entrava na cozinha e dava o retorno: o brownie foi um sucesso!!! Elas vibravam. Também conseguiram fazer críticas, como a panqueca doce, que ficou com a massa muito pesada. Circularam no evento mais de 70 pessoas, no entanto, apenas 49 fichas de avaliação foram entregues. Chamou atenção as avaliações positivas para dois preparos, o “Mirabrownie” e a “Torta Las Mariposas”, que foram aceitas por todos que experimentaram e tiveram elogios como “Estou apaixonada” e “Perfeito”.

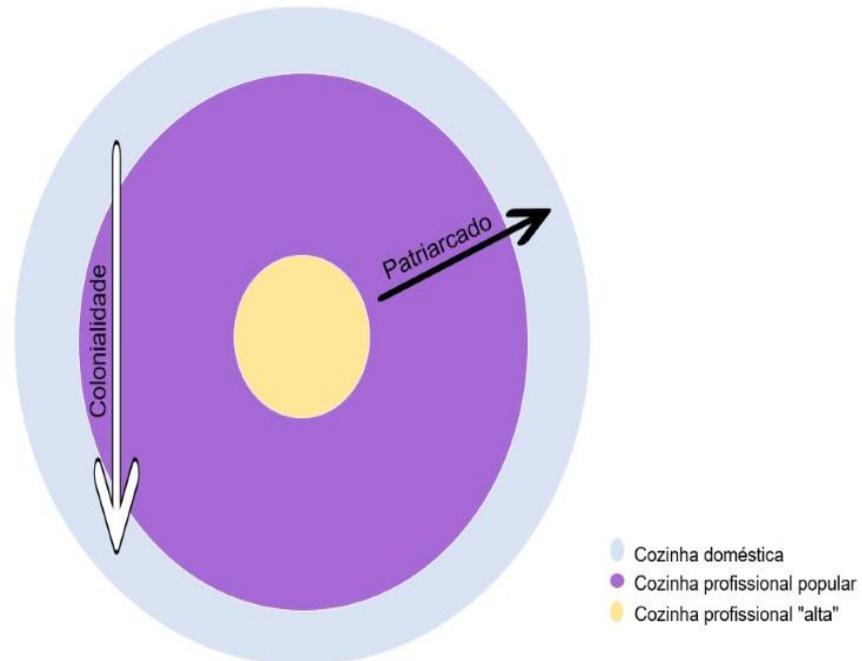
No final do evento, com o dinheiro na mão (que rendeu 100% de lucro para elas), fui até a cozinha conversar com elas. Expus tudo o que gastamos, tudo o que arrecadamos e pedi que decidissem como esse dinheiro seria dividido. O que foi decidido é que seria dado igualmente a todas, independente das horas trabalhadas e que 10% de cada uma seria doado para a administração da casa, para a compra de um gás de cozinha. Além disso, decidiram que a próxima reunião será para estabelecer a visão e valores, de modo que todas as questões financeiras, de trabalho e funcionamento estejam estabelecidas ali, servindo de guia para possíveis discussões futuras.

7 Uma organização econômica popular e feminista

As oficinas de culinária se tornaram, com o passar do tempo e das mulheres que compunham o grupo, o estopim para uma intencionalidade de criação de uma “outra economia”, pautada da ideia da economia solidária, enquanto uma proposta de geração de renda através do cozinhar. Para o grupo, a geração de renda é uma questão muito importante, pois a dependência financeira é um dos fatores que as fazem, muitas vezes, permanecer ou retornar para o ciclo de violência ao qual estavam submetidas. Contudo, a ideia é criar uma rede de produção que pense no trabalho por uma perspectiva de cooperação, o que se alinha com a proposta de uma “outra economia”, baseado em uma economia solidária. Ramón Grosfoguel afirma, a respeito dos desafios de uma epistemologia do Sul, que “para concretizar esse projeto utópico é essencial transformar esses sistemas de dominação e de exploração da atual matriz de poder colonial do sistema mundo patriarcal/capitalista/colonial/moderno” (GROSFOGUEL, 2009, p.399).

Alguns vetores atravessam o que proponho com essa pesquisa, pois se trata de deslocar o local onde a colonialidade do ser, do saber e do poder situa a experiência dessas mulheres na cozinha doméstica, para propor a construção de uma forma associada de trabalho. Além disso, movimentar o que antes era produzido apenas para a manutenção do sistema patriarcal/capitalista e que, a partir da geração de renda, retornará para as mulheres que estão pensando, estruturando e produzindo o Quitutes Mirabal. Essas forças - capitalismo, colonialidade e patriarcado - que revelam a lógica na qual a sociedade ocidental está inserida, precisam ser tensionadas com essas novas formas de produzir, pensar o trabalho e recuperar a experiência.

Figura 20 - Relação entre as cozinhas com capitalismo e as forças do patriarcado e colonialidade.



Fonte: criação da autora. Outubro, 2019.

A figura 20 revela como, dentro do sistema capitalista, se situam as cozinhas e agem as forças dentro do deslocamento entre cozinha doméstica e cozinha profissional. É importante ressaltar que a figura não está representando fielmente a proporção de cada uma dessas cozinhas, mas situando a cozinha doméstica na periferia do sistema; a cozinha profissional popular, ou seja, as que tem mais mão de obra feminina e que reproduz a comida do cotidiano; e uma parcela menor, mas centralizada e com a maior beneficiamento do sistema, como a cozinha dita como “alta gastronomia”. É importante localizar onde, simbolicamente, está a cozinha doméstica, visto que a proposta é que a cozinha dessas mulheres faça uso de tudo o que carregam de suas experiências na esfera doméstica, para adentrar o campo profissional, mas com uma lógica diferente do capitalismo.

É possível observar que, enquanto a cozinha profissional “alta” está no centro do sistema capitalista, isto é, um produz para o outro, a cozinha doméstica está na periferia desse sistema, na medida que produz para ele, mas não se beneficia

diretamente dele. De acordo com Bouazzouni, “se o trabalho doméstico fosse remunerado na França, representaria 33% do PIB francês” (BOUAZZOUNI, 2019, p.23). Segundo Federici (2019). Era dentro de casa que estavam centrados as forças de trabalho no circuito capitalista, contudo, para que o sistema tivesse êxito, foi preciso naturalizar e invisibilizar o que era produzido no âmbito doméstico, historicamente, pelas mulheres, onde:

A diferença em relação ao trabalho doméstico reside no fato de que ele não só tem sido imposto às mulheres como também foi transformado em um atributo natural da psique e da personalidade femininas, uma necessidade interna, uma aspiração, supostamente vinda das profundezas da nossa natureza feminina. O trabalho doméstico foi transformado em um atributo natural em vez de ser reconhecido como trabalho, porque foi destinado a não ser remunerado. O capital tinha que nos convencer de que o trabalho doméstico é uma atividade natural, inevitável e que nos traz plenitude, para que aceitássemos trabalhar sem uma remuneração (FEDERICI, 2019, p.43).

Ainda observando a figura 1, percebe-se as forças que agem sob a cozinha doméstica na esfera do campo capitalista. O patriarcado é a força expulsória, pois enquanto lógica sistêmica, precisa que a cozinha doméstica não faça uso do capitalismo, mesmo que seja essencial para seu funcionamento. Federici (2017), ao situar as mulheres no acúmulo de capital, fala do “patriarcado do salário” e o que ele fez com as mulheres:

No novo regime monetário (com o desaparecimento da economia de subsistência) somente a produção-para-o-mercado estava definida como atividade criadora de valor [...] a reprodução da força de trabalho no âmbito doméstico e sua função na acumulação do capital se tornaram invisíveis, sendo mistificadas como uma vocação natural e sendo designadas como “trabalho de mulher”. Além disso, as mulheres foram excluídas de muitas ocupações assalariadas (FEDERICI, 2017, p.145).

Além disso, conforme Federici (2019), o capital inventou um papel naturalizado às mulheres. Lutar por remuneração, mesmo que de forma diferente do que a autora propõe (pois trabalha com questões como remuneração para trabalho doméstico) já transforma a relação das mulheres dentro da concepção que o sistema criou.

A colonialidade, no entanto, atua como força opressora, já que propõe uma cozinha profissional com práxis europeia, o que rebaixa a cozinha doméstica enquanto espaço de inventividade, técnica e transmissão de saber. A respeito da lógica hegemônica da colonialidade, de acordo com Zulma Palermo:

La imposición de un pensamiento único ejercida por la colonialidad epistémica impregna todos los ámbitos de la vida cotidiana y, sobre todo, se concreta e sistematiza en el terreno de la educación en todos sus niveles. Desde el jardín maternal hasta la posgraduación, el sistema se retroalimenta a sí mismo, fortaleciendo en distintas dimensiones y con diversas estrategias el conocimiento único, una idea de nación y de ciudadanía que excluye a

amplios sectores de la sociedad y que sigue – como em tiempos coloniales - controlando com la cruz, el lenguaje y el valor económico (PALERMO, 2014, p.99).

Esse movimento de apagamento de conhecimento é o que Santos (2010) chama de epistemicídio, um grande desperdício da experiência, que aqui se faz tão valiosa para a construção de novas formas emancipatórias, pois reconhecem, nas vivências culinárias, uma ferramenta para descolonizar a gastronomia e fazer dela uma ferramenta emancipatória. Uma gastronomia de(s)colonial, dessa forma, seria aquela impossível de transpor em um desenho, seja por sua postura epistemológica pautada em outras experiências, como sua permeabilidade. Além disso, podia até ser atravessada pelas forças dominantes que estão postas, mas essas não seriam seus guias.

7.1 Economia feminista visionária

A economia feminista traz a ideia da lógica solidária como alternativa ao sistema capitalista de produção, porém, como o nome sugere, vai além da ideia de uma “outra economia”, pois traz consigo os pressupostos feministas. A respeito da economia solidária, segundo Singer:

A economia solidária é outro modo de produção, cujos princípios básicos são a propriedade coletiva ou associada do capital e o direito à liberdade individual. A aplicação desses princípios une todos os que produzem numa única classe de trabalhadores que são possuidores de capital por igual em cada cooperativa ou sociedade econômica. O resultado natural é a solidariedade e a igualdade [...] (SINGER, 2002, p.10).

Dessa maneira, a proposta de uma economia solidária feminista visionária propõe uma “outra economia”, que procure por outras engrenagens, que não as capitalistas e sua lógica de competição e geração de poder, mas, ao mesmo tempo, que se guia a partir da filosofia feminista. Na prática, procura no meio alternativo de economia uma via de libertação para as mulheres, criando pontos comuns à todas, mas sem abandonar a escuta das individualidades, tanto no que diz respeito aos anseios de cada uma, como nas suas histórias de vida.

A concepção de um *feminismo visionário* nasce do pensamento de bell hooks em diálogo com Paulo Freire, onde a ideia é de um movimento que se volte para todos, que seja vivo e pautado na esperança. Segundo hooks:

O feminismo visionário nos oferece esperança para o futuro. Ao enfatizar uma ética de mutualidade e interdependência, o pensamento feminista nos oferece um caminho para acabar com a dominação enquanto, simultaneamente, mudamos o impacto da iniquidade. Em um universo em que a mutualidade é norma, pode haver momento em que tudo está desigual, mas a consequência dessa iniquidade não será a subordinação, a colonização nem a desumanização (hooks, 2019, p. 166).

Embora bell hooks não seja entendida como feminista de(s)colonial ou estudiosa da descolonialidade, suas ideias demonstram uma perspectiva de valorização da experiência e de coletividade situada, o que, no meu ponto de vista, faz com que seu pensamento seja, em práxis, uma forma viável de enfrentar os sistemas dominantes. Assim, de acordo com a ideia da autora, o feminismo visionário é uma maneira de não abrir mão da esperança, pois “como teoria não se esgota, mas se refaz e (re)significa o tempo todo, para isso deve ser constantemente elaborada e reelaborada, de maneira que se relacione a nós, onde vivemos, em nosso presente” (hooks, 2019, p. 166).

A formação de uma “outra economia”, cunhada na ideia de uma economia feminista visionária, propõe desafios a serem superados. Primeiro por sua forma de cooperação, que já lança novas perspectivas de trabalho que não as convencionais, onde o diálogo entre o grupo se fará essencial o tempo todo. A retirada do dinheiro, por exemplo, acontece de maneira específica em cada organização, podendo ser igual para todos ou desigual, conforme a atividade realizada. Conforme Singer:

Na empresa solidária, os sócios não recebem salário, mas retirada, que varia conforme a receita obtida. Os sócios decidem coletivamente, em assembleia, se as retiradas devem ser iguais ou diferenciadas. Há empresas em que a maioria opta pela igualdade das retiradas por uma questão de princípios ou então porque os trabalhos que executam são idênticos, ou quase [...] Em algumas, a maioria acha natural que certos trabalhos valham mais do que outros, pois os trabalhadores aceitam e defendem a hierarquia profissional a que foram acostumados (SINGER, 2002, p.12).

Assim, esse modo autogestionário em construção, requer um constante diálogo, que procure estabelecer os valores do grupo, refletindo nas suas formas de trabalho, que neste caso serão estabelecidos com base no feminismo, trazendo consigo questões que precisam estar nas discussões, como a maternidade, por exemplo. Muitas vezes uma está no trato com as crianças enquanto a outra está na cozinha produzindo, outras vezes uma tem de levar os filhos no médico.

Durante as produções que acompanhei, a maternidade foi um tema central, distrair as crianças no momento de produção parecia, muitas vezes, ser mais desafiador do que cozinhar e organizar as demandas da produção. Essa divisão era

feita de forma muito orgânica, uma parava para cuidar de alguma questão com as crianças, depois retomava, logo depois outra fazia o mesmo. Também, no momento do evento, algumas coordenadoras da casa ficaram o tempo todo com as crianças na Casa enquanto estávamos na cozinha do Bar Glória fazendo a pré-produção e a produção. Uma das *Quituteiras* me disse, sobre a questão das crianças, que não basta ter alguém que cuide delas ou que distraia elas, só estarão produzindo com tranquilidade e qualidade se estiverem certas de que elas estão bem cuidadas.

Essa relação entre feminismo e economia solidária traz o desafio de propor o feminismo como base filosófica, o que demanda uma atenção constante com confusões que podem surgir a partir da concepção de feminismo. Não basta, portanto, se apegar na ideia de ser feminista, pois um feminismo liberal, por exemplo, trairia o próprio propósito de solidariedade, como mostra Arruzza, Bhattacharya e Fraser (2019):

Dedicado a permitir que um pequeno número de mulheres privilegiadas escale a hierarquia corporativa e os escalões das Forças Armadas, esse feminismo propõe uma visão de igualdade baseada no mercado, que se harmoniza perfeitamente com o entusiasmo corporativo vigente pela “diversidade”. Embora condene a “discriminação” e defenda a “liberdade de escolha”, o feminismo liberal se recusa firmemente a tratar das restrições socioeconômicas que tornam a liberdade e o empoderamento impossíveis para uma ampla maioria de mulheres (ARRUZZA; BHATTACHARYA; FRASER, 2019, p. 37).

Assim, é necessário a busca por um feminismo que não aceite jogar com as regras que estão postas, mas que faça suas próprias regras, com olhar anticapitalista, de(s)colonial e fazendo seus devidos atravessamento, que dependam e dialoguem sempre do contexto em que estamos inseridas, na fuga do essencialismo.

Por último, trata-se do desafio de trazer consigo a perspectiva visionária, que carrega a missão de não abandonar a esperança e promover o que bell hooks chama de ética do amor. Segundo hooks, “o feminismo visionário é uma política sábia e amorosa, cuja alma é o comprometimento com o fim da dominação” (HOOKS, 2019, p.149). Para Tiriba (2004), “reivindicar o “popular” na economia e na educação dos trabalhadores associados significa reconhecer que é preciso buscar na economia popular a essência das relações sociais calcadas na reciprocidade e na cooperação solidária” (p. 95).

Considerando tudo isso, a construção de uma “outra economia” com uma perspectiva feminista visionária não segue um manual exato de economia solidária e nem de feminismo, mas cria-se e recria-se com as mulheres que nela estão, com

suas necessidades, com seus valores, com suas experiências e com suas esperanças. A busca é por geração de renda e emancipação financeira, mas não se resume a isso, é também política, vai em busca de liberdade e amor, como nas palavras de bell hooks: “Políticas genuinamente feministas sempre nos transportam da servidão à liberdade, da falta de amor ao amor (HOOKS, 2019, p. 150)”.

No caso do Quitutes Mirabal, a construção é feita, também, com os movimentos sociais ali presentes, que também carregam valores inegociáveis de sua luta, especialmente o movimento feminista que organiza a Casa. De acordo com Paul Singer, “toda a empresa solidária é ao mesmo tempo uma associação comunitária. Quem se associa a ela não faz um contrato de trabalho, mas entra numa união em que seu destino individual se funde com os de seus companheiros” (SINGER, 2018, p. 50). Dessa forma, fica claro que cada reunião, cada evento e cada encontro é um grande ensaio do grupo de mulheres, juntamente com a coordenação da casa, para a organização coletiva, e por isso mais densa e demorada, de uma forma de produção associada a partir da cozinha.

8 Decorrentes da pesquisa: algumas considerações

Penso que para iniciar uma reflexão sobre os decorrentes da pesquisa e articular considerações a respeito das respostas que o trabalho de campo trouxe, também das novas perguntas que se colocaram, é preciso retomar para onde iniciei. Iniciei este documento com um poema de Cora Coralina, onde ela exprime a quantidade de vidas que existe dentro da mulher que ela se construiu, entre elas, a de cozinheira. A angústia que me direcionou para o caminho de minha pesquisa não era identificada por mim, que cheguei dentro de uma Casa com mulheres e enxerguei ali uma contradição dentro do campo de estudos da Gastronomia e dos estudos feministas: a cozinha. Com o passar do tempo, percebi que a questão de minha pesquisa era, sobretudo, uma questão da minha história de vida, o que não significa que estou aqui me lançando como pesquisadora desprovida de neutralidade, pois a neutralidade não existe dentro da cultura humana, mas que, com o passar da pesquisa e da experiência da escrita, consegui identificar o que impulsionou a minha escolha.

Dentre essas motivações, certamente, incluo pensar a minha mãe enquanto cozinheira. Ainda no “Antecedentes da pesquisa”, a introdução que dei ao meu trabalho, chamei minha mãe de “dona de casa”, essa expressão aparece desde minha primeira escrita de anteprojeto. Ocorre que, a partir de minha pesquisa, percebi que esse termo é incongruente a tudo o que propus, entendi que ser dona “de casa” e não “da casa” é, no mínimo, injusto. Do mesmo modo que compreendi minha mãe como uma trabalhadora não assalariada, que cuidou não só dos filhos, mas de netos e, entre o trabalho que desempenhou, cozinhar e fazer a gestão da cozinha era um deles. Contudo, apesar de ter a oportunidade de voltar lá no segundo parágrafo e corrigir o termo, entendo ser importante observar essa contradição, não apenas para verificar a forma como naturalizamos questões a partir da linguagem, como também para permitir as leitoras e leitores acompanharem o movimento que fiz dentro da linha de pensamento que estabeleci.

Ainda na primeira parte do trabalho, coloco a questão da pesquisa: *“como os saberes da experiência dessas mulheres sobre a cozinha, alinhados com a educação popular, podem viabilizar caminhos para pensar uma gastronomia de(s)colonial?”*. A partir disso, penso que o referencial da Educação Popular foi de extrema importância para dar conta dessa pergunta, já que foi conduzida por sua metodologia que

consegui acessar a experiência desse grupo de mulheres e avistar uma gastronomia pautada em saberes outros, que não os tradicionais eurocêntricos. As oficinas dialogadas possibilitam um movimentar dos saberes que levaram não só os saberes da experiência das mulheres até a gastronomia, mas a gastronomia até elas. Em “Pedagogia do Compromisso”, ao ser questionado sobre o que achava da capacitação profissional, Paulo Freire (2008) lembra que ela não é suficiente para a libertação do indivíduo e que, sem a Educação Popular, ela torna-se apenas mais um meio de domesticação. Assim, pude notar como a Educação Popular possibilitou não apenas a movimentação de saberes e o não desperdício deles, mas a emancipação das cozinheiras, que se perceberam sujeitas do processo de aprendizagem.

Sobre isso, passei a questionar como se dá a formação dessas mulheres, que carregam experiência da atividade de cozinha, dentro do campo profissionalizante, como as universidades e os cursos técnicos? Ao adentrar esses espaços, são expostas a novos códigos de cozinha e as Fichas Técnicas, utilizadas nas metodologias desses lugares, que são como fórmulas e não receitas. Como são articuladas as experiências delas nesse processo? Há espaço para o diálogo dentro desses métodos que se formulam a partir de uma gastronomia sistematizada por homens brancos europeus? Dentro desse processo, elas se intimidam à aprendizagem ou potencializam os saberes que já tem?

Por se tratar de um projeto com mulheres, especialmente dentro do contexto dos movimentos sociais, algumas questões sobre o estudo de gênero também se colocaram importantes para refletir. A questão das mulheres se mostrou, a partir dessa pesquisa, fundamental para pensar a forma como a sociedade se estrutura e é estruturada. Apesar de algumas linhas políticas entenderem que quando voltamos o olhar para questões de gênero estamos criando pautas identitárias e que individualizam as discussões, percebi com essa pesquisa que voltar as análises para questões de gênero, possibilita entender a sociedade na sua forma mais profunda, da mesma forma que tratar das questões de classe e raça/etnia, pois a partir dessas e outras categorias, que se inter cruzam, as formas estruturantes de opressão se revelam para um pensamento analítico e crítico.

Também é importante destacar que essa pesquisa não se tratou de um trabalho de tradução, colocando a gastronomia em outros termos, no movimento do Norte para o Sul, mas de um reconhecimento de que por aqui – no Sul global -

também se produzem alimentos e preparos com inventividade, reflexão e complexidade, e que essa produção se sistematizou, mesmo que de forma empírica, especialmente, através do trabalho de mulheres.

A respeito disso, questões de um descolonizar do feminismo também se mostraram potentes, pois a partir do pensamento de feminista de(s)coloniais, como Julieta Paredes, pode-se ressignificar a atividade de cozinhar e o espaço da cozinha, já que, na trajetória das mulheres do Sul, o trabalho doméstico se colocou, historicamente, de outra forma. Dentro dessa perspectiva é possível encarar esse trabalho com todo o valor que têm, não apenas na manutenção da sociedade, mas na vida e experiência das mulheres. Agora, o que os sistemas de opressão fazem com isso é uma grande discussão, para Silvia Federici ele precisa ser remunerado, para que possa ser valorativo socialmente. Para Julieta Paredes, é preciso entender as relações sociais como comunidade, para dividir as cargas da manutenção da vida e pensar além da concepção ocidental, patriarcal e capitalista de família. As feministas negras chamam atenção para que, quando abdicado por mulheres brancas, torna-se um trabalho remunerado das mulheres negras, mas que segue uma lógica precária de trabalho, reproduzindo nosso histórico escravagista. Sendo assim, as perspectivas trazidas por teóricas do Sul tornam-se uma base importante deste trabalho, pois é a partir delas que se conseguiu traçar alternativas a ordem hegemônica e civilizatória feminista.

Compreendi que cozinhar não é um problema, ao contrário, em termos de saúde e segurança alimentar da população, pode ser uma solução. Também que a indústria se apropria dessa problemática para, de certa forma, dominar nosso imaginário. No entanto, o espaço doméstico foi organizado pela sociedade capitalista patriarcal e colonializada para produzir opressões, dessa forma, acredito que Julieta Paredes desenvolve uma proposta transformadora, ao propor uma nova leitura das atividades domésticas, dos espaços e das formas de se relacionar com ele. Ao mesmo tempo, uma questão se coloca para pensarmos: como os estudos feministas vão dar conta de romper com a percepção de igualdade calcada na realidade construída por homens? Eu imagino que olhar para a real experiência das mulheres, com percepções outras, possa ser um caminho. Foi por onde tentei trilhar essa pesquisa.

Sobre o método utilizado na pesquisa, etnográfico e participativo, propiciou que, a partir de uma observação profunda do que estava experienciando com os grupos de mulheres e da troca que as oficinas permitiam ser feitas, as minhas subjetividades se revelassem para mim. O que fez da minha pesquisa, da prática até a escrita, uma fase transformadora da minha vida. Para Helisa de Castro e Maria Eunice Maciel, “o método etnográfico tem-nos permitido explorar nossa própria sensibilidade para apreender realidades diferentes das nossas; escolhas diferentes das nossas” (CASTRO; MACIEL, 2015, p.534). A etnografia apontou formas de sistematizar a pesquisa que entendo importantes para a produção de um adensamento em campo, pois mesmo que guiada pela minha questão de pesquisa, não deixei que ela me limitasse, ou melhor, todas que construíram a pesquisa comigo fizeram isso, na medida que tensionavam a mim e meus objetivos o tempo todo. Não se trata de uma relativização sem freio, mas de uma construção etnográfica participativa, que transcendeu o “eu” pesquisadora.

A pesquisa trouxe questões relativas aos trabalhos sobre conhecimento e saber, percebe-se que, ao mesmo tempo que importante para visualizar as verdades postas pelo Norte, pensar a experiência dessas mulheres é muito mais do que criar uma dicotomia entre uma gastronomia eurocentrada e patriarcal e uma do Sul e conduzida pela História das mulheres. O que foi sistematizado a partir dessa investigação é que não se trata de repreender as teorias e formas eurocentradas, capitalistas, coloniais e patriarcais do ser, saber e poder, mas na observação, descolada das “verdades” produzidas por estes. Tratou-se de movimentar, entender e validar as maneiras com que as mulheres situadas no Sul global articulam seus conhecimentos entre espaços da cozinha, de forma a não produzir novos centros, mas reconhecer a diversidade dos saberes situados. O trabalho *com* mulheres, nesse sentido, foi o fio condutor para não cair nessa competição dicotômica, a respeito disso, uma questão se coloca: como pensar a gastronomia de(s)colonial descolando o pensamento *vis a vis* às experiências hegemônicas?

A respeito da economia solidária, a proposta colocada pelo grupo de mulheres em articular a forma associada de trabalho que fosse alternativa às formas convencionais, tornou-se um motor para as oficinas, que foram guiadas em função desse objetivo, mas também articulou formas de redimensionar o espaço-tempo, o passado, o presente e o futuro, a partir da articulação da experiência no movimento de aprendizado. O que fez expandir o presente combinado com o passado, como

também contraiu o futuro, na medida que criou expectativas e esperanças a partir do que se construía no tempo presente. Para Boaventura de Sousa Santos, as experimentações de economia solidária são, quase sempre, “possibilidades humanas além do capitalismo, o colonialismo e o patriarcado. São utopias concretas que exemplificam o artesanato das práticas de resistência” (SANTOS, 2018, p.312).

Atualmente, o grupo se reconstruiu a partir das questões impostas pelo contexto de pandemia, pois diante das medidas restritivas, precisamos cancelar as oficinas presenciais. Contudo, em junho deste ano começamos a nos reunir de forma online e pensar alternativas para esse momento, também conseguimos o apoio do IFRS, mais especificamente do NEPEGS (Núcleo de Estudos e Pesquisas em Educação, Gênero e Sexualidade), através de um edital que possibilitou ter verba para oficinas que visavam a produção dos Mirabrownies e de pães, e foi a partir disso que estão se reorganizando. Por questões do distanciamento, as oficinas estão ocorrendo com replicadoras, ou seja, elas mesmo estão passando umas para as outras as formas de fazer, eu sigo acompanhando de forma remota, tanto com questões culinárias como com questões da organização do grupo e do diálogo da Casa com o IFRS.

Acompanho elas se organizando e estabelecendo suas formas de trabalho, de venda e de administrar de forma associada, como também percebo neste momento que o Quitutes Mirabal se revelou um caminho dentro do acolhimento das mulheres da Casa e a luta daquele espaço. Da mesma forma, as causas representadas pela Casa de Referência Mulheres Mirabal são inegociáveis dentro de toda a organização do Quitutes, o que traz muitas particularidades para a forma como trabalham, lidam com o dinheiro e se organizam, que não segue nenhum manual. Na minha perspectiva, é esse movimento, lento, gradual e cheio de tensionamentos, e é justamente esse ritmo que garante um processo emancipatório para aquelas mulheres.

O processo de escrita foi uma etapa muito profunda para mim, pois foi conduzido de forma intensa, como uma necessidade minha de colocar no papel e articular conceitos e ideias para digerir todo o processo que experienciei. No meio da pesquisa, em tempos da qualificação, a pandemia do novo Coronavírus atravessou meu caminho, as oficinas e, também, a minha escrita. Quatro momentos foram

cruciais para destravar o que esse momento de luto e incerteza causou no meu processo de pesquisa.

A qualificação foi, sem dúvida um deles, pois a partir dela consegui movimentar as ideias que tinha, visualizar o que já tinha construído e ter o parecer da banca e de colegas, o que provocou em mim discussões preciosas. Outro momento crucial foi durante a análise de dados, onde resgatei meus diários e passei a ler com atenção. O esforço de organizar categorias a partir de tudo o que tinha descrito ali suscitou em mim um re-encantamento por aquelas mulheres: resgatei a força que tinha naquelas experiências e ressurgi como escritora, inspirada e motivada por elas.

Dentre esses momentos, tive dias de desgaste emocional e que pensei não conseguir dar conta do que pretendia fazer, confinada em casa, maternando, militando e vivendo online, o que me causou uma espécie de bloqueio. Recebi dois áudios que me fizeram continuar com afinco, me deram um fôlego que nem mesmo sabia que tinha. Um deles foi de uma ex acolhida que participou das oficinas, onde contou, entusiasmada, estar trabalhando em um restaurante e ensinando o pessoal de lá coisas que tinha aprendido nas oficinas, disse ela,

Tenho uma notícia maravilhosa. Adivinha onde estou trabalhando? Num restaurante, como auxiliar de cozinha. O curso que eu fiz aí na Mirabal me ensinou muita coisa, porque eu não tinha experiência em auxiliar de cozinha. Estou trabalhando num restaurante. E adivinha o que que eu ensinei e que estamos vendendo um monte? Os brownies. (Ex-acolhida, 2020)

Ela estava muito animada com o emprego e com a possibilidade de movimentar os saberes. Na mensagem ela me agradecia, sem dimensionar o que ela tinha feito comigo, me abastecido de uma força sem tamanho. O segundo foi um áudio que recebi da minha avó, que em meio a quarentena aprendeu a mandar áudios e fazer vídeo chamadas, nele ela dizia o seguinte:

Tu é uma digna representante da mulher que quero ver no mundo vindouro. Tu faz aquilo que eu gostaria de ter feito, aquilo que eu gostaria de ser. Eu me enxergo em ti, nas tuas atitudes e nas tuas buscas, em tudo o que tu faz. Eu não tive a sorte de poder estudar e fazer outras coisas que a sociedade que estamos exige de nós. Então, querida neta, muito obrigada por ser minha neta e fazer parte da minha história. Tu faz parte do tempo que eu espero que virá, valeu a pena ficar viva até os 85 para ver o que tu constrói. Espero viver mais para ver teus filhos crescerem mais e para ver tu ir adiante na carreira que tu escolheu e que eu acho uma benção, obrigada por isso (Belony, 2020, acervo pessoal da autora).

Esses dois áudios não só me inspiraram a continuar, mas apontaram uma responsabilidade que carrego, dentro dos privilégios que tive. Estudar foi um deles. Eu tinha a responsabilidade de finalizar essa pesquisa, pois ela representa mulheres

que construíram ela comigo. Eu tinha a responsabilidade de finalizar essa pesquisa, pois ela representa o caminho das minhas antepassadas, que muito fizeram para que hoje eu possa estar aqui, finalizando uma dissertação. Essa é minha ancestralidade. E o faço sem carregar o fardo de leituras, dados e escrita, mas como quem amou “la trama”, aproveitando cada experiência da pesquisa, cada disciplina que cursei, que degustou cada ideia, trazida aqui por autoras e autores que considero terem colaborado muito com as teias de conceito de teci, mas que, sobretudo, despertam em mim a vontade de saber mais, trilhando caminhos não óbvios do saber.

Referências

ABRAHÃO, Maria Helena. **Memória, narrativas e pesquisa autobiográfica**. História da Educação, ASPHE/ FaE/UFPel, Pelotas, set. nº 14, pp.79-95, 2003.

ADAMS, Carol. **Políticas sexual da carne: uma teoria feminista-vegetariana**. São Paulo: Alaúde Editorial, 2018.

AKOTIRENE, Carla. **O que é interseccionalidade?** Belo Horizonte: Letramento: Justificando, 2018.

ARRUZA, Cinzia; BHATTACHAYRA, Tithi; FRASER, Nancy. **Feminismo para os 99%: um manifesto**. São Paulo: Boitempo, 2019.

BALLESTRIN, Luciana. **América Latina e o giro decolonial**. Rev. Bras. Ciênc. Polít., Brasília, n. 11, p. 89-117, Agosto. 2013. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-33522013000200004&lng=en&nrm=iso>. access on 30 Jan. 2020. <http://dx.doi.org/10.1590/S0103-33522013000200004>.

BERNARDINO-COSTA, Joaze. **Saberes subalternos e decolonialidade: os sindicatos das trabalhadoras domésticas no Brasil**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2015.

BOUAZZOUNI, Nora. **Feminismo: quando o machismo se senta à mesa**. Belo Horizonte: Quintal Edições, 2019.

BOURDIEU, Pierre. **A dominação masculina**. Tradução de Maria Helena Kühner. 4 ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2005.

BRANDÃO, Carlos. In: BRANDÃO, Carlos; STRECK, Danilo. **Pesquisa Participante: a partilha do saber**. São Paulo: Ideias e Letras, 2006.

CARNEIRO, Sueli. **A Construção do Outro como Não-Ser como fundamento do Ser**. Tese de doutorado. Feusp, 2005.

_____, Sueli. **Apresentação.** In: BERNARDINO-COSTA, Joaze. Saberes subalternos e decolonialidade: os sindicatos das trabalhadoras domésticas no Brasil. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2015.

CARVALHO, Ricardo; TRAJANO, Ana. In: PIKANÇO, Iracy; TIRIBA, Lia. **Trabalho e educação: arquitetos, abelhas e outros tecelões da economia popular solidária.** São Paulo: Ideias e Letras, 2004.

CASTRO, Helisa de; MACIEL, Maria Eunice. **Reflexões sobre o método etnográfico para apreensão das políticas sociais no campo da alimentação e nutrição: notas de pesquisa em uma cozinha comunitária.** *Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde*, Rio de Janeiro, v. 10, n. 3, p. 523-537, 2015.

CLIFFORD, James. **Introdução: verdades parciais.** In: CLIFFORD, James; MARCUS, GEORGE. A escrita da cultura: poética e política da etnografia. Rio de Janeiro: EdUERJ; Papéis Selvagens Edições, 2016.

COLLAÇO, Janine. **Saberes e Memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo.** 2009. 413 f. Tese (Doutorado em Antropologia) – Universidade de São Paulo, 2009.

CORALINA, Cora. **Todas as vidas.** In; Poemas dos becos de Goiás e estórias mais. São Paulo: Global Editora, 1983.

COUNIHAN, Carole. **Gendering Food.** In The Oxford Handbook of Food History. Oxford: Oxford University Press, 2012.

_____, Carole. 2014. **Women, Gender, and Agency in Italian Food Activism.** In Food Activism: Agency, Democracy, Economy. Oxford: Bloomsbury, 2014.

CURIEL, Ochy. **Construindo metodologias feministas a partir do feminismo decolonial.** In: Hollanda, Heloisa Buarque de. Pensamento feminista hoje: perspectivas decoloniais. Rio de Janeiro: Bazar do tempo, 2020.

DELORY-MOMBERGER, Christine. **A pesquisa biográfica: projeto epistemológico e perspectivas metodológicas.** In: ABRAHÃO, Maria; PASSEGGI, Maria. Dimensões epistemológicas e metodológicas da pesquisa (auto)biográfica: Tomo I. Salvador: EDUNEB, 2012.

FEDERICI, Silvia. **Calibã e a Bruxa: Mulheres, Corpo e Acumulação Primitiva.** São Paulo: Elefante, 2017.

_____, Silvia. **O ponto zero da revolução: trabalho doméstico, revolução e luta feminista.** Tradução de Coletivo Sycorax. São Paulo: Elefante, 2019.

FERREIRA, Jamile; WAYNE, Lara. **A cozinha das mulheres: de espaço de domesticação ao de empoderamento a partir de saberes e fazeres culinários.** Revista Espacialidades, Rio Grande do Norte: v. 13, n. 1, jun./dez, 2018.

FISCHER, Maria Clara Bueno. **Produção e legitimação de saberes no e para o trabalho e educação cooperativa.** Educação Unisinos, vol. 10, nº 2. São Leopoldo: Unisinos, 2006.

FREIRE, Paulo. **Criando métodos de pesquisa alternativa.** In: BRANDÃO, C. R. (Org.). Pesquisa participante. 3. ed. São Paulo: Brasiliense, 1983.

_____, Paulo. **Pedagogia da Esperança: reencontro com a Pedagogia do Oprimido.** Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1992.

FREIRE, Paulo. **A importância do ato de ler: em três artigos que se completam.** 29ª Ed. São Paulo: Cortez, 1994.

_____, Paulo. **À Sombra desta Mangueira.** São Paulo: Olho d'água, 1995.

_____, Paulo. **Pedagogia do Compromisso: América Latina e Educação Popular.** Indaiatuba, Villa das letras, 2008.

_____, Paulo. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa.** 57ª ed. São Paulo: Paz e Terra, 2018.

_____, Paulo. **Pedagogia da esperança.** 25ª ed. São Paulo: Paz e Terra, 2019.

_____, Paulo. **À sombra desta mangueira**. 12ª ed. São Paulo: Paz e Terra, 2019a.

_____, Paulo. **Pedagogia do oprimido**. 68ª ed. São Paulo: Paz e Terra, 2019b.

FOUCAULT, Michel. **The History of Sexuality: an Introduction**. Nova Iorque: Pantheon Books, 1978.

FREITAS, Taís. **Experiências de socialização do trabalho doméstico na América Latina**. In: SILVEIRA, Maria Lúcia da, TITO, Neusa (orgs.). Trabalho doméstico e de cuidados: por um outro paradigma de sustentabilidade. São Paulo: SOF, 2008.

GEBARA, Ivone. **Filosofia feminista: uma brevíssima introdução**. São Paulo: Edições Terceira Via, 2017.

GIARD, Luce. In: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano 2. Morar, Cozinhar**. Rio de Janeiro: Vozes, 2013.

GOMES, Nilma. **O movimento negro educador: saberes construídos nas lutas por emancipação**. Petrópolis: Editora Vozes, 2018.

GONZALEZ, Lélia. **A mulher negra na sociedade brasileira**. In: LUZ, Madel T. (Org.). O lugar da mulher: estudos sobre a condição feminina na sociedade atual. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1982.

_____, Lélia. **Por um feminismo afro-latino-americano**. In: Hollanda, Heloisa Buarque de. Pensamento feminista hoje: perspectivas decoloniais. Rio de Janeiro: Bazar do tempo, 2020.

GROSGUÉL, Ramón. **Para descolonizar os estudos de economia política e os estudos pós-coloniais: transmodernidade, pensamento de fronteira e colonialidade global**. In: SANTOS, Boaventura; MENESES, Maria Paula. **Epistemologias do Sul**. São Paulo: Editora Cortez, 2010.

HENNING, Carlos Eduardo. **Interseccionalidade e pensamento feminista: as contribuições históricas e os debates contemporâneos acerca do entrelaçamento de marcadores sociais da diferença**. Mediações, Londrina, v. 20, n. 2, p. 97-128, 2015.

hooks, bell. **Ensinando a transgredir: educação como prática de liberdade.** Tradução de Marcelo Brandão Cipolla. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2017.

_____, bell. **O feminismo é para todo mundo: políticas arrebatadoras.** Tradução de Bhuvli Libânio. Rio de Janeiro: Rosa dos Tempos, 2019.

_____, Bell. **Teoria feminista: da margem ao centro.** São Paulo: Perspectiva, 2019a.

_____, bell. **Mulheres negras: moldando a teoria feminista.** Rev. Bras. Ciênc. Polít., Brasília, n. 16, p. 193-210, Abr. 2015. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-33522015000200193&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 24 Out. 2019c. <http://dx.doi.org/10.1590/0103-335220151608>.

JANUÁRIO, Larissa. **A tia Anastácia e o pé na cozinha.** Texto virtual, disponível em: <http://www.luluzinhacamp.com/a-tia-nastacia-e-o-pe-na-cozinha/#.Uo3wyMSUTmZ>. Acessado em out. 2012.

JESUS, Carolina Maria de. **Diário de Bitita.** São Paulo: Sesi-SP, 2014.

LARROSA, Jorge. **Tremores: escritos sobre experiência.** São Paulo: Autêntica, 2019.

MAHMOOD, Saba. **Teoria feminista, agência e sujeito liberatório: algumas reflexões sobre o revivalismo islâmico no Egito.** Etnográfica, Lisboa, v. 10, n. 1, p. 121-158, maio 2006. Disponível em http://www.scielo.mec.pt/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0873-65612006000100007&lng=pt&nrm=iso>. acessos em 19 out. 2019.

MALDONADO-TORRES, Nelson. **Analítica da colonialidade e da decolonialidade: algumas dimensões básicas.** In: Bernardino-Costa Joaze, Maldonado-Torres Nelson, Grosfoguel Ramon, organizadores. Decolonialidade e pensamento diaspórico. Belo Horizonte: Autêntica; 2018. p. 27-53.

MENNELL, Stephan. **All manners of food: eating and taste in England and France from Middle Ages to the present.** Oxford: Basil Blackwell, 1985.

MIGNOLO, Walter. **Postoccidentalismo: el argumento desde América Latina**, em CASTRO-GÓMEZ, Santiago & MENDIETA, Eduardo (coords.). Teorías sin disciplina: latinoamericanismo, poscolonialidad y globalización en debate. México: Miguel Ángel Porrúa, 1998.

MIÑOSO, Yuderkys Espinosa. **Fazendo uma genealogia da experiência: o método rumo a uma crítica da colonialidade da razão feminista a partir da experiência história da América Latina**. In: Hollanda, Heloisa Buarque de. Pensamento feminista hoje: perspectivas decoloniais. Rio de Janeiro: Bazar do tempo, 2020.

MOREIRA, Carlos Eduardo. Emancipação. **Dicionário Paulo Freire**. STRECK, Danilo, REDIN, Euclides, ZITKOSKI, Jaime (orgs.), Belo Horizonte: Autêntica Editora, 2008.

PALERMO, Zulma. **Para uma Pedagogía decolonial**. Buenos Aires: Sel Signo, 2014.

PAREDES, Julieta. **Hilando Fino. Desde el feminismo comunitario**. México: Cooperativa El Rebozo, 2014.

SANTOS, Boaventura de Sousa. **Pela Mão de Alice**. São Paulo: Cortez Editora, 1995.

_____, Boaventura de Sousa. **A crítica da razão indolente: contra o desperdício da experiência**. Porto: Afrontamento, 2002.

_____, Boaventura de Sousa. (Org.). **Conhecimento Prudente para uma Vida Decente: 'um discurso sobre as ciências' revisitado**. São Paulo, Cortez, 2006.

_____, Boaventura de Sousa. **A gramática do tempo: para uma nova cultura política**. São Paulo: Cortez Editora, 2010.

_____, Boaventura de Sousa. **Descolonizar el saber, reinventar el poder**. Uruguay: Trilce, 2010a.

_____, Boaventura de Sousa. **Para além do pensamento abissal: das linhas globais a uma ecologia de saberes**. In: SANTOS, Boaventura; MENESES, Maria Paula. **Epistemologias do Sul**. São Paulo: Editora Cortez, 2010b.

_____, Boaventura de Sousa. **Introdução às epistemologias do Sul**. Construindo as Epistemologias do Sul: Antologia Essencial. Volume. In: Boaventura de Sousa Santos; compilado por Maria Paula Meneses... [et al.]. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: CLACSO, 2018.

SANTOS, Vívian Matias dos. **Notas desobedientes: decolonialidade e a contribuição para a crítica feminista à ciência**. *Psicol. Soc.*, Belo Horizonte, v. 30, e200112, 2018. Available from <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-71822018000100242&lng=en&nrm=iso>. access on 06 Oct. 2020. Epub Dec 03, 2018. <https://doi.org/10.1590/1807-0310/2018v30200112>.

SINGER, Paul. **Introdução à Economia Solidária**. São Paulo, Editora Fundação Perseu Abramo, 2002.

_____, Paul. **Ensaio sobre Economia Solidária**. Coimbra: Edições Almedida, 2018.

SOF. Sempre Viva Organização Feminista. Relatório de pesquisa. **Sem parar: o trabalho e a vida das mulheres na pandemia**. Disponível em: mulheresnapanademia.sof.org.br. SOF, 2020.

STRECK, Danilo. In: BRANDÃO, Carlos; STRECK, Danilo. **Pesquisa Participante: a partilha do saber**. São Paulo: Ideias e Letras, 2006.

TIRIBA, Lia. **Ciência econômica e saber popular: reivindicar o popular na economia e na educação**. In: PIKANÇO, Iracy; TIRIBA, Lia. Trabalho e educação: arquitetos, abelhas e outros tecelões da economia popular solidária. São Paulo: Ideias e Letras, 2004.

VEGA, Adela Bork. **Variante e Invariantes de las memorias colectivas y emblemáticas en el contexto latinoamericano: el caso chileno**. *Rev. Filos. Aurora*, Curitiba, v. 28, n. 43, p. 187-204, jan./abr, 2016.

VERGÈS, Françoise. **Um feminismo decolonial**. São Paulo: Ubu Editora, 2020.

VIEIRA, Daniele Machado. **Territórios Negros em Porto Alegre/RS (1800-1970): Geografia histórica da presença negra no espaço urbano**. Dissertação de 221

Mestrado em Geografia (POSGEA). Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). Porto Alegre: 2017.

ZIEBELL, Clair; FISCHER, Maria Clara Bueno. **Saberes da experiência e o protagonismo das mulheres: construindo e desconstruindo relações entre esferas da produção e reprodução.** In: PIKANÇO, Iracy; TIRIBA, Lia. Trabalho e educação: arquitetos, abelhas e outros tecelões da economia popular solidária. São Paulo: Ideias e Letras, 2004.

ZITKOSKI, Jaime. **Educação popular e economia solidária: um diálogo possível e necessário.** Revista Diálogo, Canoas n. 17, p.97-106, jul./dez, 2010.

Anexos

Anexo A – Modelo de autorização

TERMO DE AUTORIZAÇÃO PARA GRAVAÇÃO DE VOZ

Eu, _____, depois de compreender o projeto "Mulheres do Mirabal: guardiãs da cozinha" e entender especialmente os métodos que serão usados para a coleta de dados, assim como, estar ciente da necessidade da gravação de minha entrevista, **AUTORIZO**, por meio deste termo, os pesquisadores Jamile Wayne Ferreira e Lara Steigleder Wayne a realizarem a gravação de minha entrevista sem custos financeiros a nenhuma parte.

Esta **AUTORIZAÇÃO** foi concedida mediante o compromisso dos pesquisadores acima citados em garantir-me os seguintes direitos:

1. Poderei ler a transcrição de minha gravação, se assim desejar;
2. Os dados coletados serão usados exclusivamente para gerar informações para a pesquisa e outras publicações dela decorrentes, quais sejam: revistas científicas, congressos e jornais;
3. Minha identificação não será revelada em nenhuma das vias de publicação das informações geradas;
4. Qualquer outra forma de utilização dessas informações somente poderá ser feita mediante minha autorização;
5. Serei livre para interromper minha participação na pesquisa a qualquer momento e/ou solicitar a posse da gravação e transcrição de minha entrevista.

Porto Alegre, Rio Grande do Sul, ____ de _____ de 2018.

Assinatura do participante da pesquisa

Assinatura do pesquisador responsável

Anexo B – Aceite da coordenação da Casa

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Pesquisadora responsável: Jamile Wayne Ferreira
Instituição: Universidade Federal de Pelotas

Concordo com a realização do estudo *"As experiências de mulheres para pensar caminhos de uma gastronomia de(s)colonial"*, aconteça e se organize dentro da Casa de Referência Mulheres Mirabal, juntamente com as oficinas promovidas pela pesquisadora. Estou ciente de que estou sendo convidado a permitir voluntariamente o mesmo.

PROCEDIMENTOS: Fui informada de que o objetivo geral será "identificar Como os saberes da experiência dessas mulheres sobre a cozinha, alinhados com a educação popular, podem viabilizar caminhos para pensar uma gastronomia de(s)colonial", cujos resultados serão mantidos em sigilo e somente serão usadas para fins de pesquisa.

CONSENTIMENTO: Recebi claras explicações sobre o estudo, e estou ciente de que acompanharei todo o processo da pesquisa, assim como tenho diálogo direto estabelecido com a pesquisadora. A investigadora do estudo respondeu e responderá, em qualquer etapa do estudo, a todas as minhas perguntas, até a minha completa satisfação. Portanto, estou de acordo em participar da Casa de Referência Mulheres Mirabal no estudo.

Nome do participante/representante legal: Nataniel Antunes Identidade: 1108363266

ASSINATURA: Nataniel Antunes

ASSINATURA DO PESQUISADOR RESPONSÁVEL

DATA: 7/7/2019