

**Educação popular e práticas alimentares: Partilhas e (re)existências entre mulheres do Vale do Rio Pardo/RS**

*Popular education and food practices: sharings and (re)existences among women from the Vale do Rio Pardo/RS*

Hosana Hoelz Ploia  
Everton Luiz Simon

**Universidade de Santa Cruz do Sul (UNISC)**  
Santa Cruz do Sul-Brasil

**Resumo**

Modos de viver em coletividade, bem como memórias e identidades, expressam a historicidade de práticas alimentares entendidas, a partir da cultura, como fazeres e saberes nas/das comunidades. Nesta escrita, buscou-se refletir acerca da valorização de práticas alimentares, como parte de processos de patrimonialização na região do Vale do Rio Pardo/RS, através da comida chamada galinha recheada. Como metodologia, recorreu-se à pesquisa de campo com apoio de entrevistas semiestruturadas realizadas com oito mulheres, com o apoio de diário de campo, documentos oficiais e reportagens. O método de análise se baseou na Análise Textual Discursiva. Foi possível compreender que as identidades e os patrimônios culturais podem não responder aos discursos mercadológicos, e sim aos modos de ser, viver, educar e aprender das comunidades, mediatizados pela memória como um dispositivo de práxis popular.

**Palavras-chave:** Educação popular; Práticas alimentares; Cultura.

**Abstract**

Ways of living in collectivity, as well as memories and identities, express the historicity of food practices understood, from the culture, as doings and knowledge in/of the communities. In this writing, we sought to reflect on the valorization of food practices, as part of heritage processes in the region of Vale do Rio Pardo, through the food called chicken stuffed. The methodology used field research and semi-structured interviews with eight women, with the support of a field journal, official documents, and reports. The analysis method was based on Textual Discourse Analysis. It was possible to understand that identities and cultural heritages may not respond to marketing discourses, but to the ways of being, living, educating and learning of communities, mediated by memory as a device of popular praxis.

**Keywords:** Popular education; Food practices; Culture.

## **Introdução**

Neste texto, apresentamos os resultados parciais de uma pesquisa em andamento<sup>i</sup> que se propõe a compreender os processos educativos que emergem na/da relação entre trabalho e alimentação. Para tanto, partimos da experiência de produção de alimentos por mulheres, na região do Vale do Rio Pardo<sup>ii</sup>, localizada na área centro-oriental do estado do Rio Grande do Sul. É nesse amplo espaço territorial e mediante interlocuções teórico-metodológicas que fundamentamos nossa pesquisa, na perspectiva da educação popular em diálogo com narrativas autobiográficas, nas quais se entrecruzam categorias como memória, experiência e identidade.

A partir de mapeamento de produção científica, especialmente de teses e dissertações, identificamos possibilidades de pesquisa que versam sobre a temática, tanto na região quanto no estado, principalmente vinculadas ao campo da Educação. No banco de teses e dissertações da Capes, observou-se que a área de concentração das Ciências Sociais (Antropologia, Sociologia) e a de Desenvolvimento Regional e Rural são as que apresentam maior número de estudos/pesquisas sobre as relações entre saberes e alimentação, contudo sem dar enfoque à produção do conhecimento inerente a essas relações.

Desse modo, entendemos que a alimentação, como campo de pesquisa, permite considerar fazeres, saberes, práticas, maneiras e significados socioculturais do comer, em comunhão. Modos de viver em coletividade, produzindo alimentos e comidas, bem como memórias e identidades, expressam a historicidade de práticas alimentares, entendidas desde processos educativo-laborais, em diversas formas de fazeres e saberes nas/das comunidades. Nesta escrita, buscamos refletir sobre a valorização de práticas alimentares como parte de processos de patrimonialização na região do Vale do Rio Pardo/RS.

Nesse sentido, visando atender ao objetivo da pesquisa, priorizamos apreender, em seu contexto concreto, uma prática alimentar no/do Vale do Rio Pardo, no Rio Grande do Sul: a preparação culinária conhecida como galinha recheada. Como metodologia, recorreremos à pesquisa de campo e a entrevistas semiestruturadas realizadas com oito mulheres da região rural do Vale do Rio Pardo. Trata-se de um exercício de reflexão e análise de fontes produzidas ao longo dos últimos anos no Grupo de Pesquisa “Educação Popular, metodologias participativas e estudos decoloniais” (CNPq) e no Observatório da Educação no Campo do Vale do Rio Pardo (ObservaEduCampoVRP). Entre 2020 e 2022,

constituímos um banco de dados que tem nos permitido compreender uma série de características da organização popular/comunitária quanto à relação entre educação, trabalho e alimentação.

As mulheres participantes, agricultoras, de diferentes idades, foram selecionadas a partir da sua relevância como cozinheiras e, também, por indicações nas próprias comunidades. Além dessas entrevistas, o diário de campo foi fundamental como documento de apoio, pois permitiu o registro de ações, gestos, sentidos, processos e observações durante a permanência nos locais das entrevistas. Outras fontes secundárias – Lei N.º 39/E/2022 e reportagens em jornais locais – foram coletadas e/ou aproximadas à medida que analisávamos as informações das narrativas. Os dados da pesquisa produzidos e coletados foram organizados, unitarizados, categorizados, cruzados e analisados de acordo com os procedimentos da Análise Textual Discursiva (MORAES; GALLIAZI, 2016).

Considerando a importância das questões éticas envolvidas em pesquisas no campo da educação, levamos em conta, portanto, os princípios, os cuidados, os procedimentos e o compromisso assumido pelo/a pesquisador/a com as participantes. Para tanto, utilizamos o Termo de Consentimento Livre Esclarecido (TCLE), lido e assinado pelas participantes. Por conseguinte, explicitaram-se todos os objetivos, cuidados e consequências da participação na pesquisa, incluindo a autorização de seu nome próprio como forma de visibilizar os saberes inerentes ao seu trabalho e suas experiências enquanto mulheres.

Dessa forma, o presente texto está organizado em três partes, a contar desta introdução. No tópico que segue, inspiramo-nos em perceber e apreender o conceito de prática alimentar desde a cultura assumida como trabalho e educação de mulheres e homens de/em comunidades. No próximo tópico, por meio das narrativas de memória de mulheres entrevistadas e de seu contexto concreto, anunciamos seus fazeres e saberes partilhados em (re)existência, em denúncia à homogeneização e invisibilização dos saberes de práticas alimentares.

### **Comida é cultura: aproximações entre antropologia, trabalho e educação**

Partimos de estudos sobre práticas alimentares para tramar diálogos possíveis entre trabalho, saberes, memória e cultura. Com base em Paulo Freire, percebemos como o educar e o educar-se, unidos ao trabalho nas/das comunidades, manifestam culturas particulares de representação popular. Sobre cultura na/para a antropologia, podemos conceituá-la como sistemas de significação, codificação, organização e regulação das

relações entre humanos. Esses códigos de significado dão sentido às atividades humano-sociais, vividas em coletivo. Além disso, a construção do pertencimento a um grupo/coletivo é possibilitada ou facilitada pela cultura (YÚDICE, 2004). Então, cultura é toda ação social, permeada de significados, e uma agente necessária nos coletivos para pulsão do seu viver, criado e recriado a cada dia ordinário do nosso ser, estar e mexer no mundo. Aqui, cabe a visão marxiana de ação social humana, que se distingue da ação animal por se guiar e se informar através de modelos culturais (HALL, 1997). Além de vivida – conscientemente ou não –, a cultura é um instrumento de leitura, estruturação e significação do mundo-realidade, apropriada pelos sujeitos que criam e recriam esses processos.

Nessa perspectiva, “cultura é todo o resultado da atividade humana, do esforço criador e recriador do homem (*sic*), de seu trabalho por transformar e estabelecer relações de diálogos com outros homens (*sic*)” (FREIRE, 1980, p. 38). Viver em comunhão, em partilha de saberes e práticas, para (re)produção da existência no mundo com outros, é essencial para pensarmos a alimentação popular, possível pelo exercício, construção e troca não solitários de maneiras de coleta, cultivo, colheita, beneficiamento de alimentos, como também pela preparação e consumo de comidas. Destaca-se, neste ponto, a cultura que todos esses processos contêm em si, feitos pelas mãos dos sujeitos que manipulam os alimentos: é por meio do trabalho sobre o alimento que tal é transformado em comida (AMON; MENASCHE, 2008). Comida é cultura, nunca apenas natureza, e corresponde, então, ao “acrescentamento que o homem (*sic*) faz ao mundo que não fez” (FREIRE, 2005, p. 117), por mediações em sociedade postas em movimento para a produção das próprias condições de manutenção da vida, nas circunstâncias que lhes são apresentadas (MARX, 1980).

A abordagem de processos educativos possíveis por meio dos fazeres da alimentação requer que nos atentemos à comunidade. Como espaço natural tornado lugar social pelos sujeitos, mulheres e homens, por intermédio de seu trabalho, entendemos que a comunidade funciona como espaço educativo dos seres educandos e educadores em si e entre si (BRANDÃO; BORGES, 2014). A partir do entendimento de cultura como trabalho de mulheres e homens no e com o mundo, compreendemos a comunidade como essencial para que a cultura “ocorra”, seja feita, refeita, (re)produzida entre os sujeitos que a criam, pelo trabalho e, indispensavelmente, pela educação. Brandão (1988, p. 47) contribui para

esse princípio ao defender que “é a comunidade quem responde pelo trabalho de fazer com que tudo o que pode ser vivido-e-aprendido da cultura seja ensinado com a vida”. Para além dos muros e do chão da escola, a educação é construída e estabelecida de diversas formas, ou seja, os processos educativos emergem e se dão em todos os níveis sociais, pelo aprender-e-ensinar do trabalho da vida (MELLO; SANTOS, 2022).

Assim, Brandão (1988, p. 7) escreve que, “para saber, para fazer, para ser ou para conviver, todos os dias misturamos a vida com a educação”, e, ainda, “a educação [...] pode ser umas das maneiras que as pessoas criam para tornar comum, como saber, como ideia, como crença, aquilo que é comunitário como bem, como trabalho ou como vida” (BRANDÃO, 1988, p. 10). Temos, por conseguinte, a educação da e para a vida, construída no viver cotidiano, mediante a prática da existência, no fazer e saber da produção da vida. A prática que ensina e educa, possibilitando uma nova prática, é em si educativa e propicia que alguns saberes sejam construídos socialmente (FREIRE, 1996).

Somamos à discussão, aqui, o papel central da alimentação como reprodutora da vida, seja pela sobrevivência biológica do corpo, seja pela manutenção dos modos de viver e produzir sentidos que as comidas são capazes de transmitir. Para Contreras e Gracia (2011), somente os seres humanos pensam e falam a respeito de alimentos e comidas que produzem e consomem. Nesse sentido, a alimentação é expressão de cultura pela necessidade de seleção, manipulação e combinação entre ingredientes e métodos de preparo das comidas, as quais são consumidas de diversas maneiras, conforme escolhas do comensal e do grupo a que pertence (AMON; MENASCHE, 2008). Por sua vez, Woortmann (2013, p. 14) defende que, “para que o alimento se torne comida, ele deve [...] sofrer [...] a passagem do plano da natureza para o da cultura, mediado pela via da culinária”, e, a partir de nossas lentes, pelo fazer, pelo trabalho.

Além de culturais, educativas e laborais, as práticas alimentares são entremeadas pela historicidade, porque o “alimento constitui uma categoria histórica, pois os padrões de permanência e mudanças dos hábitos e práticas alimentares têm referências na própria dinâmica social” (SANTOS, 2005, p. 12). Não somente históricas, as práticas alimentares são sociais, indissociáveis do tempo, espaço e sociedade em que são feitas e consumidas. Fischler (1995) observa que o comportamento alimentar é um princípio de incorporação, pois ao comer são apropriadas qualidades simbólicas dos alimentos e, portanto, o ato alimentar torna-se central na formação humana e nos processos identitários, também

distintivos. Nessa perspectiva, por meio de estudos sobre/em alimentação, pode-se perceber e compreender a vida-existência, sobretudo a cotidiana, em suas tramas sociais, culturais e políticas. Assim, assumimos a existência humana como trabalho no e com o mundo, para a qual a comida, resultado do trabalho, manifesta saberes de experiências históricas, individuais-e-coletivas, adquiridos no trabalho e em outras vivências.

Pela compreensão da alimentação como trabalho, faz-se pertinente pensar uma relação entre alimentação, trabalho e educação. Antes, porém, algumas notas sobre trabalho e trabalho-educação são oportunas. O trabalho mediatiza o prover das necessidades humanas pelo mexer na natureza, trabalhar nela, trabalhar ela, para o sustento humano. Em interação, trabalho e alimentação interdependem um do outro e o “modo de sustento deve ser entendido como a vida que se qualifica por meio do trabalho, e, nesse sentido, [...] vão compondo o modo de produção da vida material em comunidade” (MELLO; SANTOS, 2022, p. 104). Nesse processo de produzir a existência comum ao/com/em coletivo, em trabalho e educação, concomitantemente, faz-se história e se produzem “objetos, fenômenos, conhecimento, memórias e sociabilidade com os demais indivíduos” (MELLO; SANTOS, 2022, p. 94). Desmembrados da prática social, o trabalho e a educação das/nas comunidades não (re)existem.

A história, como produção social da existência e em processo, é uma das essências da relação permanente entre trabalho e educação (CIAVATTA, 2019). A partir do trabalho, produzimos nossos meios de vida-existência e, em simultaneidade, educamo-nos pelo que fazemos. Trabalho e educação, assim, são trabalho-educação, mútuos e indissociáveis. São, também, fundamento ontológico e histórico nosso (SAVIANI, 2007). Aproximamos e entendemos a alimentação, ou as práticas alimentares, como trabalho-educação de/para (re)produção da existência, porque exige fazeres e saberes recíprocos. Freire (1996, p. 12), quando escreve do ato de cozinhar, compõe que este “supõe alguns saberes concernentes ao uso do fogão, como acendê-lo, como equilibrar, para mais, para menos, a chama, como lidar com certos riscos mesmo remotos de incêndio”. Desse modo, os saberes referentes a práticas alimentares são inseparáveis do fazer. O próprio termo prática alimentar indica sua dimensão de trabalho, de ação necessária para sua realização.

Um dos saberes que exigem uma feitura, um trabalho, é o saber-fazer. Essa dimensão do saber abrange o saber da experiência feito (FREIRE, 1996). A experiência, como prática, trabalho do saber, ensina por meio dos exercícios cotidianos. Quanto à

alimentação, o praticar é fundamental para que se aprenda a cozinhar; é um processo, de fato, necessariamente contínuo. Todavia, esse aprender pela prática, na perspectiva da experiência, exige a presença do sujeito, com o uso de todos os sentidos – visão, audição, olfato, paladar e tato. Os saberes apreendidos e construídos pela presença e experiência manifestam-se como saberes corporificados, porque perpassam o corpo, partem dele, precisam dele para seu exercício. Trinquet (2010, p. 102), ao descrever os saberes da experiência como saberes investidos, elabora sobre as adaptações intrínsecas aos gestos a depender do momento, uma “inteligência do gesto adaptado”. A presença, assim, denota o corpo consciente de quem apre(e)nde, sabe e faz.

Nesse sentido, para além do saber da pura experiência feito, o pensar sobre o que se faz, acerca do que se sabe e se faz, torna possível uma superação do saber ingênuo, produzindo-se um saber crítico, sempre aberto à curiosidade e à renovação. Nas palavras de Freire (1987, p. 33), “só existe saber na invenção, na reinvenção, na busca inquieta, impaciente, permanente que os homens (*sic*) fazem no mundo, com o mundo e com os outros”. Portanto, comida é cultura, mas, para além disso, na relação trabalho-educação, comida é saber, de pessoas em coletivos, criadoras e recriadoras de sua realidade e existência.

Assim, como lugares de encontros e de relações sociais e culturais, a cozinha e os espaços relacionados à alimentação funcionam como mediadores culturais importantes de construção e partilha de saberes. Com base nesses diálogos, no próximo tópico, buscamos compreender a relação entre trabalho e alimentação manifestada nos processos educativos percebidos e refletidos nas práticas alimentares em destaque neste artigo.

### **Memórias múltiplas: fazeres e saberes partilhados entre mulheres através da alimentação**

As práticas alimentares são importantes representações dos modos de vida de uma comunidade, pois revelam mosaicos de saberes, modos de fazer, permanências, desistências ou transformações de tradições, possibilitando-nos interpretações das culturas e das identidades sociais coletivas. As práticas, os saberes, os modos de fazer e consumir comidas denotam diferentes formas de continuidade e ressignificação de tradições e processos educativos populares perante as transformações nos sistemas de produção alimentar, nos contextos de impacto da industrialização da alimentação e da crescente influência dos discursos dietéticos. Essas transformações, impulsionadas pela

globalização, constituem-se em fases avançadas do processo de internacionalização do mundo capitalista (SANTOS, 2002). Nessa conjuntura, tensionada a partir das relações entre o global e o local, a comida, a identidade, os modos de fazer e os saberes possibilitam, por meio da memória, identificar e ressignificar manifestações populares e visibilizar diversos fazeres e saberes relacionados a práticas alimentares de/em comunidades.

Tencionamos uma aproximação, nesse ínterim, entre memória e os saberes das práticas alimentares da região em que pesquisamos, num entendimento de que há criticidade nas ações alimentares das comunidades, por revelarem a presença e a práxis de sujeitos que produzem seu contexto alimentar, atravessados/condicionados pela hegemonia do capital, do capitalismo, do mercado e do padrão de poder, captadores e homogeneizantes de modos, fazeres e saberes outros – populares - que partem de realidades outras de comer e viver em comunidade. Por meio desta pesquisa, defendemos que, apesar de o contexto concreto dessas práticas alimentares ser assim constituído, “a comunidade é o como se pode fazer frente ao capital, ao poder exterior, ao mercado, à sociedade de massa e mídia” (BRANDÃO; BORGES, 2014, p. 3). Esses fazeres, saberes e memórias são formas de enfrentamento e (re)existência das comunidades ao que o capital impõe e espera como modelo de produção da vida-existência.

As narrativas de memória das mulheres manifestam tradições, costumes, experiências e identidades dos grupos sociais, bem como evidenciam a organização das comunidades quanto a seu trabalho, seus saberes e os processos educativos que emergem no tempo e espaço vividos (TEDESCO, 2014). Os grupos sociais oportunizam tanto a construção de visões sociais de mundo dos sujeitos quanto de suas memórias. Desse modo, as memórias são individuais-e-coletivas. Nora (1993, p. 9) reconhece que a memória é a vida, estabelecida no concreto, em permanente transformação, integrada em diferentes estratégias identitárias, constituindo-se por meio de lembranças e esquecimentos de um grupo que ela une, o que significa “[...] que há tantas memórias quantos grupos existem; que ela é, por natureza, múltipla e desacelerada, coletiva, plural e individualizada”. Além disso, a memória viabiliza um relacionar-se com o passado estando no presente (MELLO; SANTOS, 2022).

As memórias do cotidiano e das atividades rituais de uma comunidade manifestam a relação trabalho-educação vivida e, pelo tramado desta pesquisa, abrangem também suas práticas alimentares. Não como expressão de uma comunidade, as narrativas de



comida participam da sua constituição (AMON; MENASCHE, 2008). A coletividade, nesse contexto, é ressignificada, por meio da narração, partilha e valorização de todas as vivências privadas e dinâmicas que a constituem. Conforme Tedesco (2014, p. 38), “para continuar a recordar, é necessário que cada geração transmita o fato passado para que possa se inserir em uma tradição comum”. A comida, assim, pode ser percebida como um veículo para manifestar e partilhar significados, emoções, visões de mundo e identidades (AMON; MENASCHE, 2008).

Os relatos analisados contam de ingredientes, de processos e escolhas de manejo e preparo do prato da galinha recheada, recentemente tornado patrimônio histórico, cultural e gastronômico do município de Santa Cruz do Sul, do Vale do Rio Pardo/RS, por meio da Lei n.º 39/E/2022. O projeto buscou, pelo preparo da galinha recheada, “divulgar as raízes germânicas do município e valorizar a gastronomia dos imigrantes alemães, que povoaram Santa Cruz do Sul” (SANTA CRUZ DO SUL, 2022). Contudo, conforme as narrativas analisadas, a galinha recheada é uma prática alimentar não restrita somente ao município de Santa Cruz do Sul, contrariando o recorte e enfoque territorial perpetuado pela Lei promulgada. Na análise do documento, é possível observar a demasiada relevância econômica conferida ao Festival Nacional da Galinha Recheada,<sup>iii</sup> criado em 2017, pelo Futebol Clube Rio Pardinho. O Festival é considerado, pelos organizadores, um dos maiores eventos gastronômicos da região. Edson Koeppel, em entrevista ao jornal local, destaca que a festa tem o objetivo de “resgatar a tradição do consumo do prato da galinha recheada” e “prestigiar a produção local, também com a oferta de chope feito na região”, complementou Hardi Lúcio Panke, um dos idealizadores do Festival, patrocinador oficial do Frigorífico de Aves Panke e secretário da agricultura do município (ATHAYDE, 2022).

Em retomada histórica da construção do projeto nacional de patrimonialização, Gonçalves e Tamasso (2018, p. 453) delimitam que seu objetivo era “frear o desaparecimento ou a deterioração de obras artísticas e monumentos históricos”. Ainda, tratam dos valores patrimoniais em articulação com afirmações de identidades dos sistemas locais, em “[...] sentidos de pertencimento, como práticas culturais pelas quais se transmitem memórias e saberes coletivos, atravessados por relações de poder internas e externas aos grupos” (GONÇALVES; TAMASSO, 2018, p. 459). Pela denominada “retórica da perda”, é buscado o resgate de patrimônios – materiais e imateriais – desde os processos de desaparecimento de culturas, identidades, memórias e saberes, em virtude da

homogeneização cultural vigentes em todo o globo, principalmente sob o domínio eurocêntrico-ocidental (GONÇALVES; TAMASO, 2018; ABREU, 2005).

Sobre a preparação culinária à qual nos atentamos nesta escrita, é importante assinalar que a galinha recheada é um preparo culinário intimamente relacionado com a história alimentar dos colonos alemães, desde o estabelecimento da colônia em 1849, em Santa Cruz do Sul. Tradicionalmente, o consumo de alimentos restringia-se aos produzidos, cultivados, criados e beneficiados na propriedade familiar. Para obter variedade em sua dieta, utilizavam-se diferentes estratégias no preparo desses alimentos. No caso das proteínas, dada a inexistência de tecnologia de refrigeração, a carne suína/bovina era conservada em gordura do próprio animal, consumida durante os dias de semana. Assim, o consumo de carne fresca, dos suínos e bovinos, ocorria nos dias de carnação ou especiais como festas e aniversários.

Nesse sentido, o consumo de aves era mais frequente nos finais de semana. O planejamento e o trabalho feminino começavam dias antes, ao separar a melhor galinha dentre as demais para “cevar”, deixando a ave em um espaço confinado e reduzido. No sábado, realizava-se o abate; no domingo, cedo pela manhã, preparava-se a massa caseira que acompanhava o preparo da galinha, e, na sequência, elaboravam-se os outros acompanhamentos do prato.

A relação memória-representação é percebida na fala de Silvia, quando diz: “[...] mas o que realmente a minha mãe fazia muito bem era a galinha recheada, nossa, eu me lembro até hoje”. Erna, por sua vez, exalta que “isso é coisa boa, a gente faz até hoje”. Esses exercícios de evocar e reproduzir a memória, pela prática alimentar no presente, contribuem para o trabalho da construção e manutenção das identidades em face das ameaças de descontinuidade impostas pelo sistema capitalista-moderno-colonial ao que é popular.

Quanto ao preparo da galinha recheada, são demandados diversos processos, e o primeiro é a preparação da ave para ser recheada. Gládys compartilha que “primeiro cozinhavam a galinha para fazer sopa com os miúdos, e o restante recheavam e assavam”. Conforme Erna, “fazia recheada com carne moída, com batatinha, com bastante salsa e massa também no recheio um pouquinho”. Em algumas famílias, a galinha recheada era consumida assada, aos domingos. Irmagardt conta que “naquela época a minha mãe fazia galinha recheada, assava no forno, mas no forno de pão”, destaca ela. O fazer-saber do

preparo é descrito com detalhes por ela: “[...] tirava as tripas e aí fazia um misturado, até pão, ovo cozido, bastante cebola e alho, tempero verde, salsinha tudo misturado. Ah, isso era bom. Como isso era bom!”. Os recheios da galinha eram variados, conforme é possível perceber no registro de Camila: “[...] lembro das galinhas recheadas com carne moída que tinham mais em dias de festa”. O recheio da galinha também poderia incluir miúdos da ave, como fígado, moela e coração. Nota-se, a partir disso, o aproveitamento completo dos alimentos nas práticas alimentares das famílias do Vale do Rio Pardo, mesmo em ocasiões especiais dos coletivos. Reproduzem-se, dessa maneira, práticas ecológicas de aproveitamento integral e de subsistência física das comunidades, concomitantes a significações simbólicas, culturais e identitárias.

Como já referido, as entrevistadas revelam que a galinha recheada figurava as festas e ocasiões especiais das famílias. “Carne de porco, galinha recheada, eram pratos especiais, não eram todos os domingos”, relatou Lissi. Ainda, Helvitia relembra que “galinha recheada era somente em casamentos ou em datas muito especiais, tinha que ser uma festa grande”. Esses relatos correspondem à atribuição de sentido coletivo possível mediante a escolha de determinado alimento ou preparação culinária para representar uma comunidade, para a manutenção social e cultural do grupo. Essa escolha é baseada em elementos de significação para além do retorno financeiro ou homogeneização cultural, em geral objetivados pelos processos de patrimonialização.

Um aporte social e de gênero é manifestado nas narrativas das mulheres quanto às partilhas de práticas alimentares. As entrevistadas salientam a figura materna da mulher que produzia esse prato e partilhou os modos de fazê-lo com as demais mulheres do círculo familiar. Além da atribuição de sentido gustativo em virtude da relação com a mãe, as memórias nos permitem afirmar que sistemas de partilha de saberes são constituídos entre mulheres e possibilitam que receitas tradicionais sejam mantidas, mesmo que transformadas, ao longo do tempo, entre gerações.

O trabalho e a observação das mulheres exigem memórias múltiplas, como aponta Giard (2013, p. 219): “memória de aprendizagem, memória dos gestos vistos, das consistências [...] e uma inteligência programadora”, ao planejar a rotina do dia, calcular, intercalar e compor a seleção e processos que transformarão alimentos em comidas. Assim, no trabalho, nos coletivos, nas comunidades, é possível observar que as mulheres

## *Educação popular e práticas alimentares: Partilhas e (re)existências entre mulheres do Vale do Rio Pardo/RS*

herdaram [...] ou criaram e transformaram [...] sistemas apropriados ou próprios de saberes [...] – de representação da realidade e de atribuição de valores de conduta e de atribuição de identidade. [...] sistemas de saber de práticas do fazer e de éticas do agir, a reprodução física e social da comunidade (BRANDÃO; BORGES, 2014, p. 19).

Esses fazeres e saberes coparticipados entre mulheres são essenciais para a manutenção da vida, por meio da alimentação. Reproduzem, sobretudo, a existência comunitária, que é histórica e sociocultural. O trabalho da alimentação, mediado por saberes e experiências, deve ser visto como o trabalho de mulheres, de maneira anunciativa de sua importância, no cuidado e na manutenção da vida individual e coletiva. Pela partilha e pela comunicação intergeracional, o que chamamos de sistema de saberes e habilidades entre mulheres é reproduzido em desafio à hegemonia de práticas alimentares que desconsideram os modos tradicionais e populares de saber, fazer e consumir comidas.

Nesses termos, a experiência de/das antepassadas e as lembranças aqui dialogadas constroem o sentido de pertencimento à comunidade por intermédio da alimentação. Também constituem as identidades, como defendido na fala de Helga ao afirmar que “o prato que representa a minha identidade alimentar com certeza é a galinha recheada”. Da mesma maneira, para Silvia, “a meu ver o prato que representa a identidade da minha família é a galinha recheada”. Percebemos, então, o quanto :

[...] o patrimônio cultural é de fundamental importância para a identidade social, para intensificar a ideia da integração cultural como bem-viver social e reforçar a autoestima e a apropriação da herança cultural principalmente por grupos/comunidades que são ameaçados pelo esquecimento (TEDESCO, 2011, p. 63).

Todavia, faz-se pertinente ressaltar a via negativa desses processos de patrimonialização. Conforme já elaborado, há a captação dos saberes e práticas alimentares populares das comunidades pelo capital, em processo de desvinculação dos/as seus/suas sujeitos/as fazedores/as e o contexto concreto de seu trabalho de partilha, tanto de conhecimentos e memórias quanto do comer em coletivo. Desse modo, a patrimonialização é atravessada por interesses desvinculados da valorização do trabalho e saberes populares das comunidades, das quais partem, nesse caso específico, as reais identidades relacionadas ao prato tornado patrimônio cultural (ABREU, 2005). Não é

incomum o retorno financeiro ser o principal ponto a ser defendido por um projeto de patrimonialização. Conforme Tedesco (2011, p. 44), “os patrimônios são acionados pelo viés de sua receita financeira e de sua atração turística”. Assim, ocorre uma “objetificação cultural” sobre as identidades coletivas particulares (GONÇALVES; TAMASO, 2018). No entanto, as identidades e os patrimônios culturais, em seu contexto concreto de práxis, não respondem aos discursos patrimonialistas de ordem e interesse mercadológicos, mas aos modos de ser, viver, educar e aprender das comunidades.

Denunciamos, dessa forma, o aproveitamento econômico-lucrativo objetivado pela ação legislativa, que não valoriza e desconsidera a produção dessa comida pelos seus verdadeiros fazedores comunitários, em (re)afirmação e anúncio da comida feita de saberes, memórias, identidade e (re)existência dos sujeitos fazedores e educadores. Mello e Santos (2022, p. 96) escrevem que a:

[...] cotidianidade que abarca a vida das pessoas traz consigo sua própria experiência, sua própria sabedoria e seus horizontes [...] o saber cotidiano, atrelado à opinião, às experiências de vida e senso comum, possibilita que o conhecimento seja acessível às pessoas que o compõem nessa prática da vida diária, em meio a concepções, costumes e contradições.

Diante do exposto, em seguida constam algumas considerações da pesquisa que funcionam, também, como ponto de partida-continuação da investigação ainda em curso, relatada até aqui.

### **Conclusão**

Esta pesquisa, na qual ainda “caminhamos”, tem mediado compreensões sobre a educação popular e os impasses para o fazer e o comer dos coletivos. A partir da aproximação ao prato chamado galinha recheada, ao estabelecermos cruzamentos entre o discurso patrimonializador atual quanto ao prato e às práticas, aos saberes e às memórias inerentes a essa preparação, revela-se a distância estipulada pelo primeiro acerca dos sujeitos que produzem essa comida por gerações nas comunidades – nesse caso, as mulheres. Em Freire (2005), o conflito é um gerador de diálogo, mas um que não admite a opressão ou invalidação da diferença. A negação de autonomia ao outro é notada quando se percebe que as formas outras de trabalho – familiar, da comunidade – são desprezadas para promoção de modos hegemônicos de produção alimentar que correspondam ao modelo mercadológico-capitalista vigente.

Portanto, em denúncia e crítica desses processos de supressão dos saberes populares da alimentação identitária de comunidades do Vale do Rio Pardo, reiteramos que são as comunidades que fazem suas culturas, mediante o trabalho. Além disso, compreendemos as experiências, os saberes e as práticas de alimentação como mediadores de diferentes partilhas de conhecimentos e saberes por meio do trabalho, e que a preservação de saberes, que também partem das comunidades, corresponde aos processos de ensinar-e-aprender a partir da cultura popular. Nesse contexto, o trabalho das mulheres possui centralidade nesses processos de construção, ação e partilha de fazeres e saberes. A comida, aqui, a galinha recheada, permitiu-nos apreender, por meio e a partir das narrativas de memórias das mulheres da região do Vale do Rio Pardo, a importância da valorização das práticas alimentares – culturais – das/nas comunidades para as pessoas que as fazem, praticam e partilham entre si.

Nesses termos, a memória pode ser considerada um caminho de possibilidades epistemológicas entre o passado e o presente, parafraseando Brandão e Borges (2014, p. 13), que escrevem que a “memória do passado continua numa vívida história de presente”. Assim, as identidades e os patrimônios culturais podem não responder aos discursos patrimonialistas de ordem e interesse mercadológicos, mas sim aos modos de ser, viver, educar e aprender das comunidades, mediatizados pela memória como um dispositivo de práxis popular. Esta é uma das ações de possibilidades que a pesquisa em andamento apresenta, de pensar os processos de patrimonialização desde o contexto dos exercícios dos patrimônios, em relação permanente entre comunidade-universidade, considerando-se as questões culturais, econômicas, sociais e políticas dos coletivos.

### **Referências**

ABREU, Regina. Quando o campo é o patrimônio: notas sobre a participação de antropólogos nas questões do patrimônio. **Sociedade e Cultura**, v. 8, n. 2, p. 37-52, Jul./Dez. 2005.

AMON, Denise; MENASCHE, Renata. Comida como narrativa da memória social. **Sociedade e Cultura**, v. 11, n. 1, p. 13-21, Jan./Jun. 2008.

ATHAYDE, Guilherme. Festival da Galinha Recheada será em setembro. **Portal GAZ** [online], Rio Grande do Sul, Regional, 7 ago. 2022. Disponível em: <https://www.gaz.com.br/festival-da-galinha-recheada-sera-em-setembro/>. Acesso em: 9 set. 2022.

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

BRANDÃO, Carlos Rodrigues; BORGES, Maristela Correa. O lugar da vida: comunidade e comunidade tradicional. **Revista Campo-Território**, v. 9, n. 18, p. 1-23, Jun. 2014.

ClAVATTA, Maria. Trabalho-educação: a história em processo. **Trabalho Necessário**, n. 32, p. 13-29, 2019.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.

FISCHLER, Claude. **El (h)omnívoro**: el gusto, la cocina y el cuerpo. Barcelona: Anagrama, 1995.

FREIRE, Paulo. **Conscientização**: teoria e prática da libertação: uma introdução ao pensamento de Paulo Freire. 3. ed. São Paulo: Moraes, 1980.

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

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia**: saberes necessários à prática educativa. 37. ed. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

FREIRE, Paulo. **Educação como prática da liberdade**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2005.

GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. **A invenção do cotidiano**. 2. Morar, cozinhar. 12. ed. Petrópolis: Artes de Fazer, 2013, p. 211-297.

GONÇALVES, Renata de Sá; TAMASO, Izabela. A antropologia nos processos de patrimonialização: expansão e perspectivas. In: LIMA, Antonio Carlos de Souza et al. (org.). **A antropologia e a esfera pública no Brasil**: perspectivas e prospectivas sobre a Associação Brasileira de Antropologia no seu 60.º aniversário. Rio de Janeiro: E-Papers; Brasília: ABA Publicações, 2018.

HALL, Stuart. A centralidade da cultura: notas sobre as revoluções culturais do nosso tempo. **Educação & Realidade**, v. 22, n. 2, p. 15- 46, Jul./Dez. 1997.

MARX, Karl. **O capital**. Crítica da economia política. V. 2. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1980.

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

MORAES, Roque; GALIAZZI, Maria do Carmo. **Análise textual discursiva**. 3. ed. Ijuí: Editora Unijuí, 2016.

*Educação popular e práticas alimentares: Partilhas e (re)existências entre mulheres do Vale do Rio Pardo/RS*

NORA, Pierre. Entre memória e história: a problemática dos lugares. **Projeto História**, v. 10, Jul./Dez. 1993.

RIO GRANDE DO SUL. Fundação de Economia e Estatística. Corede Vale do Rio Pardo. Disponível em: <https://arquivofee.rs.gov.br/perfil-socioeconomico/coredes/detalhe/?corede=Vale+do+Rio+Pardo>. Acesso em: 9 jun. 2022.

SANTA CRUZ DO SUL (Município). Lei n.º 039/E/2022, de 9 de março de 2022. Declara a galinha recheada como patrimônio histórico, cultural e gastronômico do Município de Santa Cruz do Sul. **Projeto de Lei n.º 039/E/2022**. 2022, RS, 9 mar. 2022.

SANTOS, Milton. **Por uma outra globalização**. 9ª ed. Rio de Janeiro: Record, 2002.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A alimentação e seu lugar na História: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005.

SAVIANI, Dermeval. Trabalho e educação: fundamentos ontológicos e históricos. **Revista Brasileira de Educação**, v. 12, n. 34, p. 152-180, Jan./Abr. 2007.

TEDESCO, João Carlos. **Passado e presente em interfaces**: introdução a uma análise sócio-histórica da memória. Passo Fundo: UPF editora, 2011.

TEDESCO, João Carlos. **Nas cercanias da memória**. Passo Fundo: UPF Editora, 2014.

TRINQUET, Pierre. Trabalho e educação: o método ergológico. **Revista HISTEDBR**, Campinas, v. 10, n. 38e, p. 93-113, Ago. 2010.

WOORTMANN, Ellen F. A comida como linguagem. **Habitus**, Goiânia, v. 11, n. 1, p. 5-17, Jan./Jul. 2013.

YÚDICE, George. **A conveniência da cultura**: usos da cultura na era global. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2004.

## **Agradecimentos**

Agradecemos à FAPERGS pelo financiamento do projeto de pesquisa por meio do Edital FAPERGS 10/2020 - Auxílio Recém-Doutor – ARD e à CAPES pela bolsa modalidade II – Nível Mestrado para a realização desta pesquisa.

## **Notas**

---

<sup>i</sup> Na pesquisa Educação, trabalho e alimentação: saberes, práticas e políticas em espaços não escolares, problematizamos novas possibilidades de compreensão a respeito dos processos educativos que emergem por meio da relação e da interlocução entre educação, trabalho e alimentação em espaços não escolares. Essa pesquisa obtém financiamento público da Fundação de Amparo à Pesquisa do Rio Grande do Sul (Fapergs), através do Edital FAPERGS 10/2020 - Auxílio Recém-Doutor – ARD.



<sup>ii</sup> A região é composta por 23 municípios, com uma população total de 440.316 habitantes. Sua economia é predominantemente agrícola, dedicada à produção do tabaco, erva-mate e leite. Estima-se que 37% da população estabelece relações de manutenção da vida por meio da agricultura familiar, em geral em pequenas propriedades rurais (RIO GRANDE DO SUL, 2020).

<sup>iii</sup> Ainda em 2022 ocorrerá a festa da galinha recheada, em sua sexta edição.

## **Sobre os autores**

### **Hosana Hoelz Ploia**

Mestranda no Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade de Santa Cruz do Sul. Integrante do Grupo de pesquisa Educação Popular, Metodologias Participativas e Estudos Decoloniais. Bolsista PROSUC/CAPES. E-mail: [hhploia@mx2.unisc.br](mailto:hhploia@mx2.unisc.br). ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7043-060X>

### **Everton Luiz Simon**

Doutor em História pela Universidade do Vale do Rio do Sinos. Docente no Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade de Santa Cruz do Sul. Integrante do Grupo de pesquisa Educação Popular, Metodologias Participativas e Estudos Decoloniais. E-mail: [evertonsimon@gmail.com](mailto:evertonsimon@gmail.com). ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1227-4813>

Recebido em: 17/01/2023

Aceito para publicação em: 09/03/2023