

## WEBSITE SABERES E SABORES DA COLÔNIA: UMA ESTRATÉGIA DE RESTITUIÇÃO DA PESQUISA

AMANDA CHRISTIANINE COSTA BATISTA<sup>1</sup>; RENATA MENASCHE<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Universidade Federal de Pelotas – [amandach9b@gmail.com](mailto:amandach9b@gmail.com)

<sup>2</sup>Universidade Federal de Pelotas – [renata.menasche@gmail.com](mailto:renata.menasche@gmail.com)

### 1. INTRODUÇÃO

A alimentação é ato universal, pois é essencial à manutenção do corpo humano. No entanto, é sabido que ela não se repete em todas as sociedades. Os alimentos, saber-fazer, os gostos, as comidas, como se come, onde se come, são determinados pelo contexto histórico-social, econômico, cultural e ambiental. À medida que esse contexto se transforma constantemente, em maior ou menor velocidade, o sistema alimentar da sociedade correspondente também se transforma.

Além de indicar mudanças de modos de vida e do sentido dado ao alimento, as práticas alimentares também são espaço privilegiado para percepção da diversidade socio-cultural. “O comportamento relativo à comida liga-se diretamente ao sentido de nós mesmos e à nossa identidade social, e isso parece valer para todos os seres humanos.” (MINTZ, 2001, p.31).

Nesse sentido, com o propósito de alcançar o modo de vida e visão de mundo compartilhados por camponeses que habitam a região da Serra dos Tapes (RS), associados à diversidade étnica e cultural existente entre eles, a partir do ano de 2011 um grupo de pesquisadoras/es, coordenado pela professora Renata Menasche, iniciou uma agenda de pesquisa<sup>3</sup>, utilizando como abordagem de observação e análise as práticas e conhecimentos referentes à alimentação desses sujeitos.

É uma trajetória coletiva, na qual tem se dado a produção de trabalhos escritos e imagéticos, com destaque para os vídeos etnográficos. A difusão desses produtos tem se dado de forma variada. Através de congressos, artigos, monografias, dissertações, uma compilação de estudos que compõe o livro *Saberes e Sabores da Colônia*<sup>4</sup>, exposição de painéis, um DVD interativo com conteúdo audiovisual e um livro de receitas. Neste ano de 2019 foi concluído o processo de reunião da maior parte desses produtos, tendo sido criado um site<sup>5</sup> que possibilita o acesso online do material organizado.

A difusão desse conteúdo se encaixa no processo de restituição da pesquisa, caro à Antropologia, que teve início ainda durante o trabalho de campo e seguimento quando os resultados foram levados aos distintos grupos de interlocutoras/es. Tais iniciativas são decorrentes do “entendimento de que um processo de restituição não se restringe a produtos finalizados, mas faz parte da pesquisa e da constituição de relação de confiança na transmissão da imagem de sujeitos e práticas”. (PINHEIRO; MACHADO; MAGNI; MENASCHE, 2015, p.27)

O caminho da restituição da pesquisa seguiu com a divulgação do material em algumas escolas rurais da região. No presente estágio, a atuação desta bolsista de Extensão é parte da difusão mais ampla do material produzido, para além das/os interlocutoras/es e acadêmicas/os envolvidas/os.

<sup>3</sup> A realização da agenda de pesquisa se deu a partir da parceria entre o Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação, Consumo e Cultura (GEPAC), o Laboratório de Estudos Agrários e Ambientais (LEAA/UFPEL) e o Laboratório de Ensino, Pesquisa e Produção em Antropologia da Imagem e do Som (LEPPAIS/UFPEL).

<sup>4</sup> Publicado pela Editora da UFRGS, em 2015, e disponível no link: <[https://www.ufrgs.br/gepac/arquivos/livros/saberes-e-sabores\\_livro.pdf](https://www.ufrgs.br/gepac/arquivos/livros/saberes-e-sabores_livro.pdf)>

<sup>5</sup> Disponível em: <<https://wp.ufpel.edu.br/saberesesaboresdacolonia/>>

Nesse quadro, a interação desta bolsista, bacharelanda em Antropologia Social, com essa agenda de pesquisas e restituição de seus resultados teve início com a condição de bolsista de extensão no Laboratório de Estudos Agrários e Ambientais (LEAA), a partir do mês de maio deste ano. Dessa forma, o objetivo deste trabalho, seguindo a proposta da bolsa, é no sentido da divulgação do acervo Saberes e Sabores da Colônia, que realizarei a partir da apresentação do site Saberes e Sabores da colônia. A plataforma online oferece diferentes possibilidades de representação das sociabilidades no contexto rural da Serra dos Tapes.

## 2. METODOLOGIA

A imagem é pensada juntamente à comida, enquanto abordagens agenciadoras na distribuição e salvaguarda dos saberes e sabores da colônia, de patrimônios alimentares. Ambas apresentam uma dimensão comunicativa. No caso da comida, sua associação com a memória lhe permite contar histórias. (AMON; MENASCHE, 2008). O website atua como uma ferramenta de armazenamento desse material, em que não só textos escritos, mas também imagens e comidas contam histórias.

## 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O conteúdo produzido compõe um quadro de grande valor simbólico e cultural. Nesse quadro estão inseridas categorias como produção, consumo, distribuição, objetos, relações sociais, de modo que estão todas entrelaçadas na conformação de diferentes identidades no âmbito rural. Identidades que não estão fechadas e isoladas umas das outras, mas que se tocam, se comunicam, se relacionam e trocam entre si.

Essas trocas transpassam o campo e chegam à cidade de formas variadas. É sabido que o movimento de globalização está associado à homogeneização dos padrões alimentares, em maior escala nos centros urbanos. No entanto, como aborda Canclini (1997), esse processo não vem em substituição aos hábitos tradicionais, no âmbito local. No sentido contrário, existe um movimento de valorização e consumo do que é local, artesanal, tradicional. (MENASCHE, 2009). É nesse sentido que este trabalho atua, utilizando como instrumento a plataforma online.

Tratando da organização de seu acervos e como foi estruturada, em imagens e escritos, as imagens podem ser encontradas subdivididas em quatro formatos: Fototeca, Ensaios Fotográficos, Videoteca e Grafias. Na fototeca, os registros foram agrupados em seis categorias. *Caminhos, paragens e paisagens* guardam expressões do espaço de inserção, os lugares, as vegetações das colônias de Pelotas, São Lourenço do Sul e Canguçu de uma forma mais ampla. Em *Lugares de morada, fazeres da terra* há um adentramento a essas localidades, a partir de olhares sobre a vivência, produção de distintas famílias camponesas e comunidades quilombolas.

*Universo de cozinha* retrata a materialidade (fogões, instrumentos, utensílios), as diversas e particulares cozinhas visitadas e as comidas prontas à mesa, enquanto produto final. O protagonismo maior delas se dá no tópico seguinte, *Fazeres culinários*. Aqui o destaque é dado às diferentes etapas do processo de produção de distintos alimentos.

*Alimentar a cidade e consumir o rural* fala dos fluxos entre campo e cidade e das relações entre produção e consumo. Implica no consumo, pelo público cidadão, de uma ruralidade, que está presente nos alimentos, cerimônia, conhecimento, modo de vida. Por último, temos o registro das interações entre pesquisadores e interlocutores. Além dos *bastidores da pesquisa* estão disponíveis fotografias dos momentos de restituição, através da *Devolução das imagens* aos interlocutores e às escolas.

Através dos ensaios fotográficos as/os pesquisadoras/es conseguem transmitir um pouco das subjetividades das/os protagonistas. São compostos por uma seleção de imagens e palavras, que contam uma história.

A videoteca, contendo onze vídeos etnográficos, permite experienciar as dinâmicas das festas, as vozes das/os protagonistas, os sons das panelas, as técnicas do corpo. Exemplificando, com as comunidades quilombolas de São Lourenço do Sul, em específico junto à Vila do Torrão foram registradas memórias e práticas referentes à cerimônia do Terno dos Reis. A narração que guia o vídeo se dá na voz dos interlocutores.

No contexto da Colônia Maciel, foram duas as produções fílmicas compartilhadas com os interlocutores. Uma referente à Festa de Sant'Ana, uma cerimônia religiosa comunitária anual, realizada em homenagem à padroeira San'Ana. Relacionado a esse ritual de sociabilidade, identificado pelo compartilhamento de comidas e bebidas, o vinho aparece como elemento importante na vivência das famílias. O segundo vídeo se concentra, então, no processo de fabricação do vinho e do suco de uva por uma das famílias da Colônia Maciel, a Família Camelato. É registrado o saber-fazer, transmitido entre gerações.

Compartilhando memórias negras sobre a territorialidade e alimentação em São Lourenço do Sul, protagonizam moradoras da Comunidade Quilombola Rincão das Almas e Comunidade Quilombola da Picada. Trazem lembranças de experiências do passado, sobre o saber-fazer de comidas do tempo dos pais e avós e suas transformações. O milho é referenciado como um dos ingredientes mais importantes. "Tudo vai milho né? Coisa boa!" (Dona Maria, Comunidade Quilombola da Picada).

Uma das comidas em destaque por Dona Eva Maria (Rincão das Almas), que tem seu processo registrado no vídeo, é a polenta. Ela conta que a mãe fazia diferente. Demonstra nostalgia em relação aos tempos antigos e à alimentação que tinham à época, marcados pelo sacrifício que, em nossa sociedade, são submetidos os negros. Seu depoimento caracteriza uma visão sobre as mudanças da alimentação, quanto à forma de ver os alimentos (antes havia um maior aproveitamento segundo ela), em termos de valor simbólico, afetivo e nutricional. "Hoje é tudo mais rápido, mais ligeiro, mas não sei, parece que fica um vazio dentro da gente" (Dona Eva).

As grafias se subdividem em três diferentes tipos de formatos e autoras/es. *O rural em desenhos* se refere a desenhos elaborados por alunos das escolas rurais, representando seus olhares sobre o lugar onde vivem, a produção familiar, a casa. Já em *Panos de parede* encontramos uma produção artesanal de panos bordados pelas mulheres pomeranas. E, por fim, em *Cadernos de receitas* encontramos o saber culinário tradicional em sua forma escrita, uma "culinária de papel" capaz de construir gostos que atravessam as gerações familiares. (GOMES E BARBOSA, 2004)

Somando ao conteúdo audiovisual, foram disponibilizados no site os resultados escritos a partir de diferentes abordagens temáticas. Estão

subdivididos em três formatos: *dissertações, trabalhos de conclusão de curso de graduação e artigos, capítulos de livros e papers.*

#### 4. CONCLUSÕES

Este trabalho entende a articulação entre pesquisa e extensão, atribuindo importância à restituição da pesquisa e evidenciando a proposta da bolsa como parte dessa valorização. O foco na difusão do conteúdo produzido mostra que também essa etapa necessita atenção e ação.

#### 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AMON, D.; MENASCHE, R. Comida como Narrativa da Memória Social. **Sociedade e Cultura**, Porto Alegre, v.11, n.1, p.13-21, 2008.

CANCLINI, N. G. **Consumidores e Cidadãos: Conflitos Multiculturais da Globalização**. Rio de Janeiro: Ed. UFRJ, 1997.

GOMES, L.G.; BARBOSA, L. Culinária de Papel. **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, n.33, p.3-23, 2004.

MENASCHE, R. Campo e cidade, comida e imaginário: percepções do rural à mesa. **Ruris**, Campinas, v. 3, n. 2, p. 195-218, 2009.

MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v.16, n.47, p.31-41, 2001.

PINHEIRO, P.S., MACHADO, C.J.; MAGNI, C.T.; MENASCHE, R. Na colônia: imagens, saberes e sabores partilhados. **Illuminuras**, Porto Alegre, v.16, n.40, p.11-44, 2015.