

Narrativas orais entre a mexedura e o borbulhar do doce no tacho: histórias ocultas, um relato de experiência

Oral narratives between the stirring and bubbling of the candy in the pan: hidden stories, an experience report

Enviado em: 25-11-2022

Aceito em: 30-11-2022

Giane Trovo Belmonte¹

Wagner Halmenschlager²

Francisca Ferreira Michelon³

Resumo

Este trabalho trata do relato da experiência vivida em uma propriedade rural, durante a pesquisa de campo do mestrado de uma das autoras. A pesquisa tem como tema a tradição doceira da Antiga Pelotas. O território pesquisado é Morro Redondo e a população são produtores de doces coloniais residentes nas colônias e na área central da cidade. O texto traz narrativas de mulheres que compartilham saberes, modo de fazer, alimentos, memórias, histórias de vida, sabores e sentimentos, durante um curso de processamento de frutas. A partir de observações, anotações e das narrativas coletadas durante a vivência

1 Mestranda em Memória Social e Patrimônio Cultural (UFPel), Bacharel em Pedagogia (UFPel) e Ciências Domésticas (UFPel). Bolsista do Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural, da Universidade Federal de Pelotas (UFPel), e conta com o apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Ensino Superior (CAPES) para sua realização. E-mail: gicabelmonte@gmail.com.

2 Doutorando do programa de Memória Social e Patrimônio Cultural pela Universidade Federal de Pelotas (UFPel), Mestre em Nutrição e Alimentos pela UFPel (2017), graduado em Gastronomia pela Unisinos (2008). Professor do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da UFPel. Integrante do Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Cultura (GEPAC) e do Grupo de Estudos Intercâmbios Culturais. Possui experiência na área de Nutrição e Alimentos com ênfase em Gastronomia. Atualmente desenvolve pesquisa na área da Memória e Patrimônio, com temas ligados à gastronomia, patrimônios alimentares, alimentação e cultura na formação da identidade local. E-mail: schilager@hotmail.com.

3 Doutora em História pela Pontifícia Universidade Católica do Rio Grande do Sul (2001), Mestre em Artes Visuais pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (1993). Estágio no Arquivo Fotográfico da Câmara de Lisboa (2008-09) em conservação de fotografia. É professora titular do Instituto de Ciências Humanas da Universidade Federal de Pelotas. Participou das comissões que criaram os cursos de Conservação e Restauro (2008), Bacharelado em Museologia (2007), Mestrado e Doutorado em Memória Social e Patrimônio Cultural (2006), todos da Universidade Federal de Pelotas. Coordenou o Mestrado em Memória Social e Patrimônio Cultural (2006-2008). Universidade Federal de Pelotas - fmichelon.ufpel@gmail.com.

no curso, o artigo conta com a colaboração dos demais autores e pesquisadores, através de análises, reflexões teóricas e comentários conjuntos e sucintos, demonstrando a importância das experiências e considerações individuais em um nível coletivo.

Palavras chaves: Narrativas; Oralidade; Histórias ocultas.

Abstract

This work deals with the report of the experience of living in a rural property, during the field research of the master's degree of one of the authors. The research has as its theme the sweet tradition of Old Pelotas. The researched territory is Morro Redondo and the population are producers of colonial sweets residing in the colonies and in the central area of the city. The text brings narratives of women who share knowledge, way of doing, food, memories, life stories, flavors and feelings, during a fruit-processing course. From observations, notes and narratives collected during the experience in the course, the article has the collaboration of other authors and researchers, through analyses, theoretical reflections and joint and succinct comments, demonstrating the importance of experiences and individual considerations in a collective level.

Keywords: Narratives; Orality; Hidden stories.

Introdução

A perspectiva que busca considerar a patrimonialização de uma cultura alimentar supõe, entre outras possibilidades, atentar para a memória subjacente à narrativa das pessoas. Há vários fatores originados no trabalho de campo que colocam o pesquisador que investiga questões que relacionam cultura e alimento em uma perspectiva de entender a alimentação como um patrimônio. Ao observar tanto o modo como os alimentos são preparados, como o que as pessoas que os preparam relatam, seja sobre fatos relacionados ao preparo ou memórias evocadas por esses, o pesquisador pode encontrar elementos que apontam o alimento como uma herança.

O permear entre os ambientes de campo e a teoria, como propõe Geertz (2009), significa uma imersão e uma reflexão em momentos distintos. Estar em campo é estar atento, olhar e ouvir, participar, observar, escrever e o trabalho de escrita requer o esforço de descrever, registrar, detalhar, encontrar meios

de tornar uma tradução de experiência de forma textual (CLIFFORD, 2008). O ato da escrita é a construção do discurso como um modo de enunciar coisas, dotado de uma identidade autoral (GEERTZ, 2009). Para esta proposta, utilizaremos a narrativa como ferramenta para trabalhar com uma rede de sentidos sociais que fazem parte de uma história (SQUIRE, 2014).

Ao percorrer a colônia⁴ da cidade de Morro Redondo, no sul do Rio Grande do Sul, difícil é seguir em direção ao seu destino sem parar na estrada e dedicar algum tempo para apreciar e registrar as belezas das paisagens que, entre campos com vastas vegetações rasteiras e florestas nativas, pode-se observar a ocorrência de nevoeiros que completam o cenário natural. As cidades pequenas - aquelas com aproximadamente sete mil habitantes - apresentam características interioranas e costumam ser tranquilas. Os moradores mais antigos, preservam alguns costumes, como o olhar curioso na fresta da janela e o aceno de mão, cumprimentando quem de carro faz levantar poeira na estrada. Esses personagens conhecem a localidade, as famílias que lá residem, suas histórias e suas ocupações diárias. Em vista disso, também são ótimos informantes para dizer como chegar a um determinado local, onde mora ou a que família pertence um indivíduo. Orientam sobre onde encontrar certo produto e até, com humildade, explicam aos turistas e visitantes qual caminho percorrer para que não errem seu destino, ensinam que a estrada principal na colônia é aquela que tem a rede elétrica central em toda a sua extensão.

Desse jeito, é Morro Redondo, cidade que os autores deste texto visitam com frequência, em decorrência de suas pesquisas. Assim, de diferentes modos, é possível percorrer algumas localidades do interior, enumerando fatos, singularidades, narrativas, objetos, histórias de vida que despertam a curiosidade e o desejo de ouvir e registrar as minúcias daquelas vivências. A reflexão que segue, compartilhada entre os autores que trabalham com alimento e cultura, parte do compartilhamento que fizeram da experiência específica de uma das pesquisadoras. Atuando os três na mesma região, foi

4 Termo usado na região para se referir às localidades na zona rural de Morro Redondo a qual tem quinze colônias. <http://www.morroredondo.rs.gov.br/dadosgerais.html>

possível aprofundar a leitura dos fatos vividos por essa autora.

Ela, como ouvinte atenta, expressou a sensação de um retorno no tempo, como se vivesse o momento narrado, o fato descrito. Esse é o sentimento que relatou ter emergido a cada visita que fazia à colônia e à área central daquela cidade caracterizada como território da Antiga Pelotas⁵. Para a autora, tal encantamento não é de hoje. No compartilhamento, registrou sua relação de carinho e respeito pelos moradores e pela cidade que a acolheu quando lecionou em uma das escolas públicas no período de 2003 a 2006, retornando profissionalmente em 2019 para o Atendimento Educacional Especializado - AEE - de crianças com diferentes deficiências matriculadas na rede municipal de ensino.

No decorrer de todos estes anos, acabou se fazendo próxima à comunidade, nutrindo amizades, colaborando com eventos e atividades sociais, visitando e desfrutando das belezas naturais, do acolhimento dos moradores, dos empreendimentos da Rota Turística Morro de Amores⁶. Os encantos da cidade vão desde a tranquilidade do cantar dos pássaros, da brisa no rosto, da gastronomia, do banho de cachoeira à simplicidade do lugar.

Em meados de maio de 2018, a Antiga Pelotas teve sua tradição do saber-fazer do doce colonial⁷ reconhecida como Patrimônio Cultural Imaterial, registrada no Livro dos Saberes pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional - (IPHAN). Desde então, o tema tem sido objeto de estudos e pesquisas em diversos cursos e programas de graduação e pós-graduação. Assim, a experiência a ser descrita e depois analisada em conjunto, faz parte

5 Os municípios de Turuçu, Arroio do Padre, Morro Redondo e Capão do Leão antes distritos de Pelotas foram caracterizados pelo Iphan como Antiga Pelotas a partir do reconhecimento destes municípios como PCI – Patrimônio Cultural Imaterial - e registrado no livro dos saberes em 2018 por conta de a tradição do saber fazer do doce colonial.

6 Projeto turístico criado no ano de 2014. Conta com empreendimentos que propiciam aos visitantes momentos fora do cotidiano de centros urbanos, integrados à gastronomia, hospedagem e lazer durante todo ano.

7 Tradições Doceiras de Pelotas (RS) reconhecida como patrimônio cultural imaterial: <http://portal.iphan.gov.br/noticias/detalhes/4642>.

do trabalho de investigação desta autora⁸, cujo foco é a tradição doceira de produção do doce colonial nessa região, da qual Morro Redondo faz parte. Para tanto, vem visitando localidades onde a fazedura dos doces tradicionais ainda é realizada dentro das casas pela família, como antigamente, no tacho de cobre mexido com uma longa pá de madeira sobre o fogão à lenha. A narrativa oral tem sido uma importante fonte de informações sobre essa tradição.

Nas visitas, o método de pesquisa que vem sendo utilizado é a entrevista não estruturada, seguindo um modo conversacional, já que as perguntas do estudo são verbalizadas e diferem de acordo com o contexto e o ambiente em que as entrevistas são realizadas (YIN, 2016), proporcionando que haja um diálogo espontâneo, oportunizando que o entrevistado também faça seus questionamentos e tenha liberdade para contar suas memórias. Respeitam-se os sentimentos, o tempo de cada um, aproveitando toda a riqueza de detalhes e conteúdo que as histórias de vida permitem.

Durante uma dessas conversas, houve o relato sobre um curso de processamento de frutas, a ser ministrado pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR)⁹, em uma das colônias de Morro Redondo. Após procurar informações sobre a formação, foi autorizada a participação da pesquisadora como ouvinte. O propósito era observar, de dentro, o grupo de mulheres inscritas no evento com vistas às tradições do saber-fazer do doce colonial, registrando imagens, diálogos e memórias. É sobre a experiência vivida nesse curso que trata este artigo e, no decorrer, será relatada e depois registrada a reflexão compartilhada entre os autores sobre alguns aspectos observados durante o evento. Por se tratar de histórias ocultas narradas por mulheres que revelaram suas experiências de vida enquanto aprendiam as

8 Giane Trovo Belmonte é mestrandia no Programa de Pós-Graduação em Memória Social e Patrimônio Cultural, da Universidade Federal de Pelotas (UFPEL). Sua pesquisa se intitula "Tesouro Humano Vivo: os guardiões do saber fazer da tradição doceira de Morro Redondo/RS" e conta com o apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Ensino Superior (CAPES) para sua realização.

9 Entidade vinculada à Confederação Nacional de Agricultura que tem como objetivo organizar, administrar e executar, em todo território nacional, a formação profissional rural e a promoção social de jovens e adultos que exerçam atividades no meio rural.

técnicas do fazer do doce colonial, os nomes destas protagonistas são fictícios, a fim de preservar suas identidades.

Saberes, sabores e sentimento

A participação da autora no curso foi feita não apenas com a intenção de obter informações para a pesquisa, mas porque era um desejo da pesquisadora estar junto, conviver no dia a dia, ouvir e compartilhar histórias de uma maneira aberta, autêntica, de modo mais relaxado, informal, visto serem aquelas mulheres partes mais importantes da história oral. Para Portelli (2010, p. 2) “ajudam a buscar uma história alternativa, uma história outra”. É importante entender que a história oral, segundo Thompson (2006, p. 18) “é uma abordagem ampla, é a interpretação da história e das sociedades e culturas em processo de transformação, por intermédio da escuta às pessoas e do registro das histórias de suas vidas”. Esse entendimento faz refletir sobre a possibilidade de imersão no meio, em um determinado grupo, durante a produção de doces. Thompson (2006) sugere enriquecer a pesquisa com observações, registros, falas, histórias de família, movimentos, gestos e modo de vida, colaborando em muito com os estudos e a pesquisa. A história oral permite crescimento profissional pelo uso de uma técnica do tipo não invasiva de observação, registrando no diário de campo tudo o que for observado.

No primeiro dia, a autora percorreu cerca de 46 km de Pelotas até a cidade de Morro Redondo. Em seguida, da área central até o local do curso, foram mais 9 km de estrada de chão, emolduradas por lindas paisagens que, por vezes, escondiam-se em meio a poeira da estrada, até chegar ao destino, a Colônia Santa Bernardina. Uma anfitriã ansiosa aguardava a todos com as portas da casa abertas, falando alto, com um sorriso largo: “*O frischtick¹⁰ está pronto desde cedo, só esperando vocês! Venham! Vão entrando e fiquem à vontade. “Só não reparem a bagunça!”*. Esse pedido chamou a atenção da autora para uma análise completa do espaço em que se encontrava.

O local era uma casa de arquitetura de estilo colonial, em um ótimo

10 Expressão alemã que significa a primeira refeição do dia, geralmente servida pela manhã <https://educalingo.com/pt/dic-de/fruhstuck>.

estado de conservação. Ao entrar, a autora e a professora, depararam-se com três idosos. Uma senhora com 92 anos e seu esposo com 93, pais da dona da casa, senhora Vilma. Ele com uma vasilha abarrotada de vagens de ervilha verde, que descascava tranquilamente, sem pressa. No sofá em frente a eles, o vizinho de 85 anos, pai da senhora Leda, inscrita no curso e que também aguardava pelas demais. Ao entrarem e cumprimentá-los, a autora perguntou ao senhor, em tom amistoso: "*Bom dia, vô! Colocaram o senhor cedo para trabalhar?*". Ele levantou os olhos e, com olhar sereno e um leve sorriso no rosto, marcado pelo tempo, respondeu: "*Se não trabalhar minha filha, o tempo não passa!*". Ao seu lado, no chão, havia dois baldes com ervilhas prontas para ensacar e serem colocadas à venda.

Essa cena se repetiu por todo o período do curso. Não se ouvia conversa entre eles, apenas o som da televisão que permanecia ligada todo tempo. Considerando a velhice uma fonte privilegiada de narrativa oral, pergunta-se quantas histórias de vida teriam esses senhores e senhora a contar? Quantas experiências, testemunhos do passado e do presente estão guardados na memória, que explicariam suas identidades, seus modos de vida e do grupo a que pertencem? Passando pela cozinha e logo descendo uma pequena escada, chegou-se ao espaço destinado ao curso. Uma sala ampla e espaçosa, bem iluminada e ventilada. Paredes de cor verde clara com um ótimo espaço para produzir os doces prometidos no conteúdo do curso. Lugar perfeito, se não fosse a falta do principal: o fogão! "*Temos um grande problema aqui! Impossível iniciarmos o curso sem um fogão com boa capacidade de produção!*", exclamou a professora Alda. Enquanto dialogavam procurando uma solução, juntavam-se ao grupo as outras alunas.

Naquela região estão várias comunidades religiosas cristãs, que em determinadas épocas do ano realizam eventos específicos, como festas da colheita, do Advento, aniversário da comunidade, do padroeiro, entre outras. Há um calendário anual que prevê que as datas dos eventos não colidam entre as outras comunidades, evitando que o público se disperse. Assim, uma comunidade prestigia a outra, os rendimentos são maiores e as opções de gastronomia e lazer para a população também. Essa política de boa vizinhança

promove grandes amizades, reconhecimento, ajuda e, neste caso, o empréstimo de um fogão industrial. Feitos alguns contatos, no início da tarde o equipamento estava instalado no local.

Ao iniciar o curso, a autora foi apresentada formalmente como pesquisadora pela professora Alda, que há 30 anos ministra esse e outros cursos de alimentos em localidades rurais. Logo, a professora convidou a autora a realizar o curso como aluna, completando o número mínimo de pessoas para o evento ser realizado. A relação de proximidade que começava a ser estabelecida com as participantes, ia ao encontro com o modo conversacional da entrevista que vem sendo utilizada na pesquisa. Como afirma Portelli (2010, P. 2) ao sustentar que os entrevistados

[...] não são objetos da investigação, mas sujeitos de um projeto compartilhado, de um diálogo entre entrevistado e entrevistador. Um diálogo em que os papéis se modificam, mudam, em que nem sempre é o historiador quem faz as perguntas, há perguntas colocadas pelo entrevistado. Há duas agendas que se encontram: a agenda do historiador, que tem perguntas, algumas coisas que queremos saber; e a agenda do entrevistado, que aproveita a presença do historiador para contar as histórias que quer contar, as quais não são necessariamente as histórias que buscamos. E talvez, amiúde, são mais interessantes do que as histórias que buscamos (PORTELLI, 2012, p.2).

As histórias pautadas aqui são relatos que foram confidenciais durante os três dias do curso naquele grupo de nove mulheres. Ao escutá-las, a autora percebeu que eram estas as mais importantes para aquelas mulheres, uma vez que as repetiam de maneira a reafirmar suas memórias de imagens, a lembrança consciente de tudo o que viveram anteriormente e que permanece arquivado em seu inconsciente, conforme declara Bergson (1993b, p.200 apud COELHO, 2004, p.8):

“A duração interior é a vida contínua de uma memória que prolonga o passado no presente, seja porque o presente encerra distintamente a imagem incessantemente crescente do passado, seja, mais ainda, porque testemunha a carga sempre mais pesada que arrastamos atrás de nós à medida que envelhecemos”.

A distribuição de uma ficha de inscrição seguida de instruções de seu preenchimento é o marco inicial das reflexões da pesquisadora. Ela observou que a dona Zilá, que se encontrava afastada das demais, permanecia imóvel,

olhando para a ficha, que segurava com as duas mãos. Aproximou-se da Zilá e perguntou se precisava de ajuda. Olhando para baixo, disse: “*Eu só sei assinar meu nome!*”. Sem falar nada, colocou sua cadeira próxima àquela senhora e, juntas, preencheram a ficha. A pesquisadora lia o enunciado e a dona Zilá respondia oralmente. Portelli (2010, p.2) diz que “Mesmo sem saber escrever ou ler, a voz, a oralidade, é um meio de comunicação que todos os seres humanos possuem e, de alguma maneira, controlam”. Assim, todas as informações solicitadas no formulário foram respondidas.

Zilá contou que quando pequena foi matriculada no primeiro ano, mas “*era tudo muito difícil naquela época*”, o que impediu que terminasse “*o primário*”. Falou que estava em tratamento médico para depressão. Estava ali porque em casa se sentia muito triste e sozinha. Disse que no segundo dia teria que ir ao cardiologista e pediu que a lembrasse de avisar as demais de sua ausência. Falava pausadamente como se procurasse palavras para se expressar. Era de pouca conversa, isolava-se do grupo, sentando-se em algum canto. Contudo, na divisão das tarefas, estava sempre pronta a realizá-las. Exemplo disto foi no dia da produção de compotas de frutas, quando a professora solicitou uma voluntária para descaroçar o pêssego, a Zilá confessou: “*esta é a parte que eu mais gosto na produção das compotas!*”

O processo artesanal de descaroçamento do pêssego é manual e precisa de um descaroçador. Esse utensílio é uma pequena colher côncava de ferro, com fio em toda sua extremidade, fixada em um cabo de madeira. Após descascar a fruta, introduz-se o descaroçador em uma das extremidades do pêssego, fazendo movimento circular, envolvendo o caroço e puxando-o para fora, retirando-o por inteiro.

Integrada ao grupo, no terceiro dia trouxe para o *frischtick*, bolachinhas de polvilho e um doce de figo que havia feito em sua casa. Mostrou-se feliz com os elogios recebidos de suas colegas ao degustarem as guloseimas, exclamando que estavam saborosas, com gostinho de infância!

O grupo combinou que os almoços e lanches seriam cooperativos e, ao final, far-se-ia um rateio dos valores, mas a prática de compartilhar os lanches foi espontânea desde o primeiro dia. Cada uma que chegava levava algo para

dividir, fazendo questão que todas participantes experimentassem.

Dona Vilma, cheia de energia, é comerciante de primeira. Valorizava todos os doces que colocava à mesa, da matéria-prima à feitura. Todos produzidos por ela. No final dizia: *“Se quiserem eu tenho pra vender!”*, *“Colhi ontem à noite. Está fresquinho!”*. Assim, diariamente, todas iam para suas casas com sacolas cheias: morango, couve, ervilha, pêssego. Contou que saía pouco de casa devido seus pais. Já idosos precisavam de cuidados diários, em especial sua mãe. Inclusive para fazer o curso e não alterar a rotina, ofereceu sua casa como sede. Além das tarefas de casa, cuidado com os seus pais, ajuda seu esposo na colheita e preparação dos hortifrúteis para venda, orgulhava-se de suas filhas já graduadas, trabalhando e morando na cidade vizinha. Elas a visitam aos fins de semana e levam amigos, *“jovens que enchem esta casa de alegria!”*, exclamou.

A senhora Leda mora próximo à senhora Vilma, conhecem-se há vários anos. É muito prestativa e solícita. Se algo faltava, providenciava. Era a única que não ficava para o almoço. Naquele horário o compromisso era o cuidado com seu pai de quem fala com muito respeito, carinho e orgulho. Mulher bonita, esguia, nunca quis se casar ou ter filhos. Tem uma personalidade tranquila e uma espiritualidade ímpar. Administra, sem ajuda, como faz questão de dizer, a propriedade da família. Por conta da doença de seu pai, Alzheimer, arrendou parte de suas terras para terceiros, podendo dedicar mais tempo a ele. Recebe ajuda das sobrinhas que cuidam do avô, em situações pontuais.

Os doces e compotas, após serem acondicionadas nos vidros fechados, devem ir para o “banho maria”, ou seja, os vidros são imergidos em uma panela e colocados para ferver. Esse método tem como função destruir os micro-organismos e prolongar a validade do produto. Quando a professora realizou esse processo, a dona Leda apresentou um *“extrator de vidro”*, nome dado pelo seu pai, assim como projetado e construído por ele com as sobras de materiais de sua ferraria. Uma espécie de pinça, como as usadas em laboratório para manipular a vidraria. Contou que ele era *“um ferreiro de mão cheia e adorava fazer inventos”*. Ao ver a dificuldade que sua filha tinha para manusear os vidros quentes, como temperatura muito alta, presenteou-a com o

aparelho. Observa-se que Leda, ao contar essa experiência, segundo Alberti (2012, p.77), “transformou aquilo que foi vivenciado em linguagem, selecionando e organizando os acontecimentos de acordo com determinado sentido”, tornando aquele objeto algo muito importante e valioso para sua memória e para a prática do fazer do doce.

Com uma postura crítica, Leda deixava claro sua insatisfação com a (des) organização, condições e falta de material que prejudicava o andamento do curso, que por vários motivos precisou ter seu cronograma e o tipo de doces a ser produzido alterados. Contudo não se negava a ajudar. Seu objetivo era aperfeiçoar sua técnica para comercializar seus doces. Por este motivo estava sempre atenta e disposta a colaborar.

As experiências vivenciadas em processos sociais também se constituem em fontes da narrativa e da memória. Uma das histórias que a autora destacou foi da dona Diva. Talvez porque sua expressão, seus gestos, movimentos já denunciavam que ela precisava ser ouvida, contar, colocar para fora aquela angústia, aquele sentimento, de falar e ser ouvida, ser escutada (PORTELLI, 2010). Enquanto mexia o doce de batata que estava dentro do tacho, sobre o fogão, contou que ela e seu esposo contraíram o vírus da Covid-19 no início do ano de 2021. Ela primeiro, ele logo depois. Dito por ela, os sintomas foram os piores que já teve. Muita dor, perda de memória, do paladar, do olfato, irritação, distúrbio emocional, falta de ar, “*falta de paciência*”, indisposição, febre, tosse, dores horríveis no corpo: “*Foi o pior momento da minha vida. Além de ter me contaminado com esse vírus e quase ter morrido, fui expulsa de casa pelo meu próprio marido, com quem sou casada há mais de trinta anos*”.

O borbulhar no tacho orquestrava a velocidade das lágrimas que caía em sua face enquanto mexia o doce no tacho com a colher. Com os olhos marejados, enxugando a face com as mãos, contou que, na mesma época, sua mãe faleceu e ela não pode se despedir, visto que residia na casa da qual foi expulsa. Emociona-se ao lembrar do que passou, de não se despedir da sua mãe e não ter sido acolhida em um momento tão difícil: “*Queria só um abraço, nada mais!*”.

A autora relatou que nesse momento a narrativa da dona Diva foi interrompida pela professora que começava a explicar e demonstrar o ponto que o doce deveria ter para que fosse retirado do fogo. Este momento despertou a curiosidade das mulheres e uma pausa na tristeza da dona Diva. Alda explicou que, para saber se está pronto, devemos colocar um pouco de doce no prato que, ao esfriar, deve apresentar a textura desejada. A técnica despertou várias opiniões e formas de fazer. Métodos usados há muitos anos dividiam opiniões. Aprendizados transmitidos nas famílias que “*sempre deram certo*” foram narrados. Dona Vilma relatou que quando faz doce sabe o ponto “*só pelo som que ele faz enquanto borbulha*”. A senhora Leda disse que sabe o ponto ao colocar um pouco de doce em um copo com água. “*Se ele boiar está bom!*”. Zilá, mais acanhada, falou que o ponto é dado quando “*ao mexer o doce aparece o fundo da panela. Aí está pronto.*” Aprenderam estas técnicas enquanto observavam e ajudavam seus pais e avós e fazem questão de dizerem que repassam para seus filhos. São os saberes e fazeres transmitidos através das gerações.

Desse modo, observamos que o domínio destas mulheres sobre as técnicas estabelece uma relação entre comida e cultura por meio do saber-fazer. Ellen Woortmann (2013), em *Comida como linguagem*, traz o potencial comunicativo da comida, do grupo e de sua relação com outros grupos, carregadas de valores e significados.

Ao pensarmos a comida como uma linguagem, o ato de cozinhar pode ser entendido como uma maneira de comunicação, que é colocado em evidência pelos modos de fazer. As maneiras são arranjos entre práticas e ações pelas quais, neste caso, professores e alunos se reapropriam do espaço, aprendendo técnicas de produção sociocultural, entre as quais, podemos citar, a própria ação de cozinhar (BENEMANN, 2017).

Em síntese, podemos dizer que cozinhar expressa um conhecimento latente vinculado ao saber-fazer, que por sua vez está arraigado a uma dimensão de cultura, estabelecendo uma relação direta com o alimento, os processos de transformação e ambiente ao redor daqueles que cozinham.

Ah! No tocante à importância das gerações no processo, foram os filhos e netos que incentivaram dona Diva a voltar a morar com seu esposo. Ela o perdoou, justificando ter passado pelos mesmos sintomas e sequelas da Covid-19.

O fato dessa história tão íntima ter sido contada pela dona Diva, para cada uma das mulheres do grupo, parecia justificar suas angústias, mas muito mais sua decisão, talvez porque a subjetividade, os sentimentos, as paixões, são coisas de história que, talvez, sejam mais importantes do que as coisas da política; são uma política mais funda, mais radical, que faz parte do sangue e das veias das pessoas com quem falamos (PORTELLI, 2010). Falar sobre suas mazelas, para Thompson (2016), justifica as atitudes no momento que “[...] as antigas feridas devem vir à tona para que haja a reconciliação. Já através da história oral, estão começando a entender que o sofrimento aconteceu dos dois lados. Esse é o caminho rumo ao perdão e à reconciliação” (THOMPSON, 2006, p.37).

Outra história que despertou atenção da autora foi da Noris. Mulher dinâmica, com formação universitária, tornou-se mãe de dois meninos após duras perdas, dores e longo tratamento médico para engravidar. Há pouco tempo havia retornado para Morro Redondo. Após vinte anos trabalhando em uma empresa de designer gráfico, em outra cidade, que ajudou a prosperar, foi dispensada por conta da pandemia da Covid-19, com a justificativa de redução de custos por conta da baixa demanda de trabalho. Ao falar dessa experiência, manifesta mágoa e decepção, emociona-se, pede desculpas pelo desabafo e, ao mesmo tempo, agradece por ser ouvida.

Essas manifestações são instantes em que as pessoas se sentem confortáveis em remontar suas vivências individuais, lançando ao grupo suas experiências em forma de desabafo, mas também é a oportunidade para se reafirmar, como argumenta Thompson (2006, p.33), ao sustentar que: “o encontro de pessoas em pequenos grupos, conhecidas ou não, acabam por proporcionar um momento de compartilhamento de experiências, utilizando a história oral como forma de terapia, a chamada terapia da reminiscência”.

No caso da Noris, seu objetivo no curso foi aperfeiçoar seu conhecimento do fazer doce tradicional, adquirido da vivência e do saber aprendido com sua mãe e avó. Para isso, além do curso, tem-se avaliado o mercado de vendas de doces - feiras, comércio, exposições - para colocar seus projetos em prática, prospectando investir na propriedade que adquiriu e na produção de doces, juntamente com sua mãe, que, de forma caseira e tradicional, vem se mantendo com a venda de doces que produz e fornece para o comércio local e turistas.

Com esse mesmo pensamento de movimento e mudança, avaliação, planejamento em busca de resultados, a paulista Duda, no auge de seus vinte e três anos, participou do curso e, atentamente, acompanhou as orientações e ensinamentos, colocando-se à disposição para qualquer das tarefas elencadas. Sem qualquer experiência na área da fazedura de doces, a educadora física estava em busca de conhecimento. Mudou-se de São Paulo para Morro Redondo em busca de qualidade de vida e novas oportunidades. Segue trabalhando como *personal trainer*¹¹ de forma remota, atendendo os alunos via plataforma digital. Ela e o esposo estão investindo na produção de cogumelos. Para conhecer e conquistar mercado, além da bagagem, trouxeram o empreendedorismo e a representação de vendas destes fungos. Um de seus objetivos para diversificar a venda e inovar no consumo é criar uma geleia de cogumelos.

Talvez por ter se graduado há pouco, manter uma relação mais estreita com a academia e estar realizando pesquisas de novas receitas, dialogou com a autora sobre assuntos mais técnicos. Interessou-se sobre o tema da pesquisa em andamento. Fez perguntas sobre a tradição do doce e sua patrimonialização, ações de salvaguarda, os tipos de doces coloniais e também sobre os doces finos de Pelotas, o mercado e o consumo. A partir desse comportamento, observa-se que a entrevista não é um ato de extrair informações, e sim o abrir-se de um espaço de narração, um espaço compartilhado de narração, em que a presença do historiador oferece ao

11 O personal trainer, ou treinador pessoal, é um profissional da área de educação física que atua com seus clientes de forma individualizada, elaborando e supervisionando treinamentos físicos específicos para cada um.

entrevistado alguém que está ali para escutá-lo, coisa que não lhe ocorre com frequência (PORTELLI, 2010).

Aprendizados ocultos

Muitas conversas se desenrolaram naqueles três dias que a autora esteve imersa em um espaço de convivência, aprendizado e escuta. Falava-se de tudo um pouco e um pouco de tudo, de modo que muitas vezes as conversas se cruzavam, causando pequenas falhas de comunicação, arrancando brincadeiras e gargalhadas de todas.

As ações de descascar, descaroçar e o cortar das frutas, ora interrompidos pela a orientação da professora, ou por uma mexida no doce ao fogo, ou o verificar do ponto certo do doce, encorajaram as narrativas de experiências vividas, dos planos almejados, das expectativas na aquisição daquele conhecimento compartilhado, entre a técnica e o empirismo, de um jeito a dar significado àquelas histórias, visto que a narração reconstrói ações e contexto da maneira mais adequada: ela mostra o lugar, o tempo, a motivação e as orientações do sistema simbólico do ator (SCHÜTZE, 1977; BRUNER, 1990 apud JOVCHELOVITCH & BAUER, 2002).

O que menos se escutou naquele grupo foram histórias da tradição do saber-fazer do doce colonial, objetivo inicial da autora. Foram contadas confidências inesperadas de vida. Uma habilidade fundamental na história oral é aprender a escutar (THOMPSON, 2006). Para Jovchelovitch e Bauer (2002, p.91) é entender que “as narrativas são infinitas em sua variedade, e nós as encontramos em todo lugar”. Worcman (2006) nos assegura que as histórias são as narrativas que articulamos a partir dos registros da memória, de passagens que ficaram marcadas, assim como as narrativas orais aqui descritas, memórias que marcaram a vida das pessoas.

As atividades cotidianas comumente fogem dos campos de pesquisa dos investigadores. Segundo Giard (2002), cozinhar é uma dessas ações que beira a invisibilidade. Grande parte das pesquisas se apoiam nos ingredientes e receitas, deixando a técnica, o saber-fazer em segundo plano, ou seja, há um

direcionamento que privilegia o que é preparado ao invés de como é preparado.

No que se refere ao espaço doméstico e às artes da cozinha, Luce Giard usa como exemplo os registros daquelas práticas ordinárias consideradas insignificantes dentro da cozinha como dignas de interesse e atenção, referenciando o livro *A Invenção do Cotidiano*, de Marcel de Certeau (2002). Aprender a olhar esses modos de fazer, modestos e efêmeros, é entender que muitas vezes eles são o único lugar de inventividade possível do sujeito. Essas práticas culinárias se situam no mais elementar da vida cotidiana, no nível mais necessário e, paradoxalmente, desprezado.

O trabalho culinário, que é dito, muitas vezes, como sendo sem mistério e sem grandeza, em verdade, consiste em uma montagem, frequentemente complexa, de coisas a serem feitas, seguindo uma sequência predeterminada, trazendo ritmo ao que, até então, era visto como uma cozinha sem grande significância. Prever, organizar, e estabelecer uma ordem: preparar, descascar, descaroçar, descartar, arrumar, mexer, guardar, conservar e limpar (CERTEAU, 2002). No relato feito pela autora nesse texto, as narrativas, as experiências e as memórias das participantes do curso foram essenciais para que se pudesse entender melhor essas práticas de compartilhamento no processo de feitura do doce. De algum modo, elas apresentaram a importância do que sabem fazer e o significado desse saber na sua comunidade e nas palavras de Michel Certau (2002, p. 296):

Mas o trabalho cotidiano nas cozinhas continua sendo uma maneira de unir matéria e memória, vida e ternura, instante presente e passado que já se foi, invenção e necessidade, imaginação e tradição – gostos, cheiros, cores, sabores, formas, consistências, atos, gestos, movimentos, coisas e pessoas, calores, sabores, especiarias e condimentos. As boas cozinheiras jamais são pessoas tristes ou desocupadas. Elas trabalham para dar forma ao mundo, para fazer nascer a alegria do efêmero, nunca deixam de celebrar as festas dos grandes e dos pequenos, dos sensatos e dos insanos, as maravilhas descobertas dos homens e das mulheres que compartilham o viver (no mundo) e o couvert (à mesa). Gestos de mulheres, vozes de mulheres que tornam a Terra habitável (CERTEAU, 2002, p. 296).

Palavras foram ditas por outras pessoas e por esse motivo este trabalho

não é só dos autores, mas de todas aquelas mulheres que viram naquele grupo espaço de acolhimento e na autora uma estranha em seu convívio, a quem confiaram suas narrativas, por vezes particulares. Algumas de alegrias, superação, outras de dor e revolta. O certo é que contar história implica estados intencionais que aliviam, ou ao menos tornam familiares, acontecimentos e sentimentos que confrontam a vida cotidiana normal (JOVCHELOVITCH & BAUER, 2002).

Assim, essas histórias são narrativas orais, relatos, histórias de família, pessoais e profissionais que mexeram com o íntimo daquelas mulheres e parece ter sido de grande valia compartilharem. Falar, contar suas vivências é uma maneira de ajudar a si próprias a entender sua identidade, a posição que ocupam nos grupos e com aqueles que convivem, serem referência de modelos de comportamento, de mudança, superação. Escutá-las, apenas, pode ter garantido a elas o direito de voz, validando e certificando que suas dores diminuíssem. A simples socialização parece ter amenizado o drama vivido e a possibilidade de estarem ali, realizando aquele curso, compartilhando saberes proporcionou lançar voz a outras pessoas, imprimindo na memória sua experiência.

Por fim, a experiência da autora em uma propriedade rural de Morro Redondo, que produz a fruta usada para a fazedura do doce, regada de emoções e orquestrada por narrativas e histórias orais, contadas cada uma de um jeito, é a origem da reflexão teórica que se segue porque, depois, a experiência compartilhada com outros pesquisadores gerou a análise do fato para além das narrativas e dos seus significados contextuais.

O doce colonial reafirmando a identidade através de memórias narradas

A identidade, o saber e o fazer levam os preparos culinários ao patamar de patrimônio imaterial de uma cultura através da manifestação das memórias e das histórias narradas, que são de fácil percepção e entendimento como parte do passado (DELLA GIUSTINA, 2009). A memória proveniente de práticas alimentares torna-se um elemento comum nas narrativas sobre alimentação, a partir das quais os interlocutores evocam um pensar reflexivo

sobre consumo alimentar e o fazer do doce. Falar de comida de memória, através das narrativas sobre um tempo antigo, desperta o interesse dos interlocutores, que, orgulhosos, demonstram guardar conhecimentos sobre determinados hábitos. Para muitas pessoas, quanto mais antigo e distante na memória, mais valorizado parece ser o conhecimento (MENASCHE, 2015). De modo a transmitir as práticas do saber de uma geração à outra, ao longo do tempo, sofrem alterações no seu modo de fazer. Por se tratar de práticas dinâmicas, são criadas e recriadas por aqueles que mantêm uma tradição e determinam a identidade de um grupo. De acordo com Gonçalves (2015, p. 213):

Um tipo de arquitetura, assim como uma culinária, uma atividade festiva, uma forma de artesanato ou um tipo de música, pode ser identificado como “patrimônio cultural” na medida em que é reconhecido por um grupo (e eventualmente pelo Estado) como algo que lhe é próprio, associado à sua história e, portanto, capaz de definir sua ‘identidade’ (GONÇALVES, 2015, p. 213).

Ainda nesse sentido, Amon e Menasche (2008) ressaltam que, a comida constitui um veículo, manifestando e narrando significados, emoções, visões de mundo e identidades. Os preparos culinários, neste contexto, implicam em cultura, por ser o produto de ações e transformações humanas sobre os alimentos. A abordagem das culturas alimentares regionais, permeadas de tradições, saberes e práticas, possibilita a compreensão do protagonismo humano frente às inovações e o reconhecimento e proteção de aspectos e práticas que afirmam as suas tradições populares.

Os doces coloniais de Morro Redondo tiveram suas tradições reconhecidas pelo Iphan como patrimônio imaterial, resultando no reconhecimento desta tradição, conforme o Freire (2018):

O Inventário Nacional de Referências Culturais Produção de Doces Tradicionais Pelotenses foi realizado no período de 2006 a 2008, abrangendo a zona urbana e rural do atual município de Pelotas e dos municípios de Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu, situados no estado do Rio Grande do Sul. Até a década de 1980, esse território correspondia ao antigo município de Pelotas. A Região Doceira, assim definida, foi identificada no Inventário como Pelotas e Antiga Pelotas. (FREIRE, 2018, p.7).

A relação dos moradores com a cidade e sua tradição pode ser percebida por meio da existência da partilha de práticas, saberes, memórias, representações, crenças e lembranças, produzindo, assim, em uma determinada sociedade, aquilo que chamamos de cultura (CANDAU, 2011). Os grupos que compartilham certas lembranças, podem ser chamados de marcos sociais, por meio das memórias fortes e fracas. Candau (2011) diz que não podemos falar de uma memória comum a todos, mas sim de memórias fortes, que são marcos sociais comuns entre os grupos.

A história oral, narrada pelos interlocutores, possui suas particularidades. Já as narrativas, trazem registros de falas que expressam sentimentos importantes da comunidade pelas tradições, refletindo e reafirmando a sua identidade. A produção do doce artesanal serve como modelo de memória forte, que vem sendo preservado em diferentes localidades do município, por várias gerações, como práticas culturais coletivas que remetem a um passado compartilhado por diversos grupos étnicos e sociais (IPHAN, 2017).

Busca-se nesse texto, por meio das memórias e das narrativas orais, compreender esses saberes, que por muitas vezes possuem mais expressão que o próprio patrimônio, e relacionar o trabalho realizado na produção dos doces coloniais na preservação da culinária regional, com a identidade local e o patrimônio cultural imaterial.

Considerações finais

O objetivo não é desvendar estruturas culturais por meio de um sistema matemático, mas ter uma noção do processo pelo qual o significado emerge no contexto da pesquisa, através de suas narrativas (ROCHA; ECKERT, 2013). Nessa visão, empregar a narrativa como recurso implica tentar decifrar um código compartilhado por uma mesma cultura, levando em consideração as representações individuais em um nível coletivo.

Ao cozinhar, coloca-se em prática o exercício de um saber, ou de muitos saberes que se misturam (como os ingredientes de uma receita) para que se obtenha determinado resultado. É possível que esses saberes tenham como

base muitas vertentes. E uma dessas, que surgiu no caso relatado, são narrativas de experiências pessoais, que emergiram em entroncamentos com a experiência e as memórias gustativas. Pode-se dizer que essa jornada narrativa se expressou na metáfora do mexer e borbulhar. A memória de uma das participantes, apresentada, mexeu com a memória dos demais. E, para cada um, o sentimento borbulhou como decisão (provavelmente não consciente) do que contar.

Portanto, mexer e borbulhar também é metáfora do processo de memórias confidenciais, que se pactuaram pelo compartilhamento do fazer o doce. Se, por um lado, começa com a memória dos outros, por outro, e em um dado momento, formam-se as memórias das narrativas que se tem hoje. Estes modos de fazer não podem ser desvinculados da cultura na qual estão imersas essas narrativas, a dimensão comunicativa do saber-fazer, que transforma a execução em um momento de manifestação em um tacho cheio de cultura.

Desse modo, a partir do relato de uma das autoras sobre um fato vinculado a sua pesquisa, os autores entabularam um processo de reflexão que demandou pensar nos seus referenciais teóricos e como se aplicam quando o campo de estudo envolve o fazer culinário. E tal fazer que se desenvolve em diversos ambientes, e não destinado somente a um ambiente profissional, leva em consideração questões subjetivas dos indivíduos, ligando-os ao ambiente e com a cultura da qual participam. O desenvolvimento deste tipo de trabalho traz uma série de inquietações, provocando reflexões entre as narrativas, a ida a campo e o processo de construção dos dados coletados. Assim como em uma trilha de migalhas, este trabalho desafia o encontrar de novos caminhos do saber, uma vez que aceita, como se passou na experiência relatada, o novo e o inesperado.

De uma cozinha profissional a uma cozinha em um ambiente familiar, observou-se a imprevista ocorrência da memória compartilhada, não pelos relatos se referirem a um fato comum às participantes, mas pela oportunidade de cada uma de contar de si, dos seus fatos em processo no qual se negociou a partir da primeira memória, o direito de relatar a sua própria. Esse perpassar entre a escrita e o campo e depois, entre as análises processadas pelos

autores, serviu como fator chave na construção teórica, baseada nas vivências e reflexões de cada um.

Para os autores, estar presente no cotidiano e participar da elaboração das atividades rotineiras é um convite para se construir um olhar mais afetoso sobre o cozinhar e sobre aqueles que os recebem no caminhar da pesquisa.

O caso relatado neste texto conforma uma experiência única que, no entanto, encontra correlação com outras desenvolvidas nas pesquisas dos autores. Quando a escuta se abre para o que as pessoas que estão no campo da investigação querem falar, não como resposta a perguntas, mas como relatos de sua existência, surge a possibilidade de que se perceba ou se encontre nuances de uma realidade que não está na superfície. Assim, há atividades de campo que se fazem como resposta direta de uma ação, nem sempre propostas pelo pesquisador. Às vezes, nem sequer imaginada. No lugar específico onde atuam os autores, percebe-se claramente como os relatos de experiências e a participação no ambiente familiar da colônia reafirma o fato de que todo o ser humano é um centro de percepções e agência de um campo na prática (INGOLD, 2010). Estar inserido em um campo de prática, de uma forma ou de outra, também significa fazer parte de um todo, pois alguma coisa dessa experiência de compreender os modos de fazer as coisas envolve a vocação de quem as faz. Cozinhar não é uma tarefa apreendida apenas pela observação remota, mas pela sua participação ativa.

Cozinhar envolve entrega, é uma missão com ritmo, paladar, olfato, tato e som. É, ainda, entre o mexer e o borbulhar uma alquimia, por onde são compartilhados saberes, sabores e sentimentos. É também um ato da memória: lembrar a receita, lembrar o que não pode estar na receita, mas faz parte do fazer. Lembrar de fatos, associados a esse fazer. Lembrar de si, da sua trajetória e das heranças que se formam ao longo dessa. Por fim, estes esforços estão voltados para a construção de novos olhares e discursos sobre os patrimônios alimentares.

Referência Bibliográfica

ALBERTI, Verena. De "versão" a "narrativa" no Manual de história oral. **História oral**, v. 15, n. 2, 2012.

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

BAUER, Martin W.; GASKELL, George. **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático**. Editora Vozes Limitada, 2017.

BENEMANN, Nicole Weber. **Histórias de cozinha: uma etnografia gastronômica**. 2017. Dissertação de Mestrado. Universidade Federal de Pelotas.

CANDAU, Joel. **Memória e Identidade**. São Paulo: Contexto, 2011.

CERTEAU, Michel de et al. A invenção do cotidiano: morar, cozinhar. 5. ed. Petrópolis: Vozes, 2002.

CLIFFORD, James. **A experiência etnográfica: antropologia e literatura no século XX**. Rio de Janeiro: Ed. UFRJ, 2008.

COELHO, Jonas Gonçalves. Being and time in Bergson. **Interface-Comunicação, Saúde, Educação**, v. 8, p. 233-246, 2004.

DELLA GIUSTINA, Adelina Padilha de Souza. A culinária como patrimônio cultural imaterial. **Revista Cadernos do Ceom**, v. 22, n. 31, p. 45-68, 2009.

FREIRE, Beatriz. Muniz; et al.(coord). **Dossiê de Registro da Região Doceira de Pelotas e Antiga Pelotas (Arroio do Padre, Capão do Leão, Morro Redondo e Turuçu) /RS**. IPHAN, 2018. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Dossie_%20tradicoes_doceiras_d_e_pelotas_antiga_pelotas.pdf. Acesso em 12 de novembro de 2022.

GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de (Org.). A invenção do cotidiano, morar, cozinhar. Petrópolis, RJ: Vozes, 2002.

GEERTZ, Clifford. **Obras e vidas – o antropólogo como autor**. Rio de Janeiro: Ed. UFRJ, 2009.

GONÇALVES, José Reginaldo Santos. O mal-estar no patrimônio: identidade, tempo e destruição. **Estudos Históricos (Rio de Janeiro)**, v. 28, p. 211-228, 2015.

INGOLD, Timothy. Da transmissão de representações à educação da atenção. **Educação**, v. 33, n. 1, 2010.

IPHAN - INSTITUTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO NACIONAL.
Departamento de Patrimônio Imaterial (DPI/Iphan) Tradições Doceiras. 2017.
Disponível em:
[http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Parecer tecnico dpi tradicoes doc eiras.pdf](http://portal.iphan.gov.br/uploads/ckfinder/arquivos/Parecer_tecnico_dpi_tradicoes_doc_eiras.pdf). Acesso em 12 novembro de 2022.

JOVCHELOVITCH, Sandra e BAUER, Martin W. Entrevista narrativa. In.: **Pesquisa qualitativa com texto, imagem e som: um manual prático.** Petrópolis, RJ: Vozes, 2002, p. 90/113.

MENASCHE, Renata. **Saberes e sabores da colônia: alimentação e cultura como abordagem para o estudo do rural.** Ed. da UFRGS, 2015.

PORTELLI, Alessandro. História oral e poder. **Mnemosine**, v. 6, n. 2, 2010.

ROCHA, Ana Luiza Carvalho da; ECKERT, Cornelia. Etnografia da duração: antropologia das memórias coletivas em coleções etnográficas. **Porto Alegre: Marcavizual**, 2013.

SQUIRE, Corinne. O que é narrativa? **Civitas – Revista de Ciências Sociais.** Dossiê: Narrativas - teorias e métodos, Porto Alegre, v. 14, n. 2, p. 272-284, maio/ago. 2014.

THOMPSON, Paul. História oral: patrimônio do passado e espírito do futuro. **História falada: memória, rede e mudança social.** São Paulo: Sesc: Museu da Pessoa: Imprensa Oficial, 2006

WORCMAN, Karen; PEREIRA, Jesus. Vasquez. História falada: memória, rede e mudança social. São Paulo: SESC SP. **Museu da Pessoa**, 2006.

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

YIN, Robert K. **Pesquisa qualitativa do início ao fim.** Penso Editora, 2016.