



## O ARTESANAL E O ORDINÁRIO: TRAMAS E PITADAS DA EXPERIÊNCIA DAS MULHERES COM O TRABALHO

Jamile Wayne Ferreira<sup>1</sup>  
Carolina Wudich Borba<sup>2</sup>

### Resumo

O trabalho culinário e de costura são atividades historicamente designadas às mulheres, considerando isso, o artigo busca, nas dimensões históricas e socioculturais da experiência das mulheres das classes populares, formas de pensar a culinária e a costura. A divisão sexual do trabalho estabeleceu uma hierarquia simbólica, relegando o trabalho feminino ao âmbito doméstico e à invisibilidade, enquanto o trabalho masculino equivalente, como o do alfaiate e do chef, alcançava prestígio e valorização. Por meio de uma análise que considera os recortes de gênero e raça, o artigo propõe a artesanaria e a educação popular feminista como caminhos pedagógicos para a emancipação das mulheres e a construção de outros sentidos para a culinária e a costura. Através da experiência nos projetos Quitutes Mirabal e Mulheres Mil e da vivência como educadoras populares, procuramos olhar para o saber-fazer e a manualidade a partir da ideia de que o trabalho ordinário pode ser um campo de criatividade, autonomia e fortalecimento coletivo, permitindo que as mulheres se reconheçam como sujeitas ativas e produtoras de sua própria história.

**Palavras-chave:** artesanato, culinária, costura, emancipação feminina, educação popular

### Abstract

Culinary and sewing labor are activities historically designated to women. Considering this, the article seeks, within the historical and sociocultural dimensions of the experiences of women from popular classes, ways to conceptualize cooking and sewing. The sexual division of labor established a symbolic hierarchy, relegating feminine work to the domestic sphere and invisibility, while equivalent masculine work, such as that of the tailor (*alfaiate*) and the chef, achieved prestige and valorization. Through an analysis that considers the intersections of

---

<sup>1</sup> Doutoranda do Programa de pós-graduação da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, professora na Universidade do Vale do Taquari, Educadora Popular no Quitutes Mirabal, Porto Alegre, Rio Grande do Sul, Brasil, [Milewayne.gastronomia@gmail.com](mailto:Milewayne.gastronomia@gmail.com).

<sup>2</sup> Mestranda do Programa de pós-graduação da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, professora na Costurando pelo mundo, Educadora Popular no Mulheres Mil (IFRS), Porto Alegre, Rio Grande do Sul, Brasil, [carolwudich@gmail.com](mailto:carolwudich@gmail.com)

gender and race, the article proposes craftsmanship (*artesanía*) and feminist popular education as pedagogical pathways for women's emancipation and the construction of alternative meanings for culinary arts and sewing. Drawing from the experiences in the Quitutes Mirabal and Mulheres Mil projects and the lived experience as popular educators, we seek to view the know-how and manual dexterity from the perspective that ordinary work can be a field for creativity, autonomy, and collective strengthening, allowing women to recognize themselves as active subjects and producers of their own history.

**Keywords:** Craftsmanship; Culinary; Sewing; Female emancipation; Popular Education

### **Resumen**

El trabajo culinario y la costura son actividades históricamente delegadas a las mujeres, considerando esto, el artículo explora las dimensiones históricas y socioculturales de la experiencia de las mujeres de clases populares para comprender las formas de pensar la costura y culinario. La división sexual del trabajo estableció una jerarquía simbólica, relegando el trabajo femenino al ámbito doméstico y la invisibilidad, mientras que equivalentes trabajos masculinos alcanzaron prestigio y reconocimiento. A través de un análisis que considera género y raza, el artículo propone la artesanía y la educación popular feminista como caminos pedagógicos para la emancipación de las mujeres y la construcción de otros significados para la cocina y la costura. A través de la experiencia como educadoras populares de los proyectos Quitutes Mirabal y Mulheres Mil, buscamos analizar los saberes y las habilidades manuales desde la idea de que el trabajo ordinario pueda ser un campo de creatividad, autonomía y fortalecimiento colectivo, a permitir reconocer a las mujeres como sujetos activos y productoras de su propia historia.

**Palabras clave:** artesanía, cocina, costura, empoderamiento femenino, educación popular.

### **Introdução**

Na história das mulheres, pensar os trabalhos cotidianos e ordinários, significa compreender como a sociedade se organizou a partir dos papéis de gênero e da engrenagem capitalista-patriarcal-racista. Ou melhor, como essa sociedade foi atribuindo papéis de gênero a partir da organização do trabalho. Pensando nisso, e dialogando com a nossa experiência de educadoras populares de Gastronomia e de Modelagem, Corte e Costura, resolvemos aproximar nossas áreas para pensar a artesanía do trabalho culinário e de costura e a possibilidade de transformação de trabalhos historicamente condicionados em experiências transformadoras e emancipatórias para mulheres das classes populares.

Trabalhos como o de costura e o culinário são atravessados pela experiência histórica das mulheres, atrelados ao condicionamento histórico a que foram submetidas na sociedade capitalista-patriarcal-racista, mas também à produção da vida e aos seus saberes da experiência.

É por isso que olhar para eles como trabalhos criativos e não reprodutivos nos permite enxergar, mesmo que entre frestas, a emancipação feminina através de suas próprias mãos.

É importante destacar que são tipos de trabalho considerados como *não trabalho* (Federici, 2017), que sofrem tanto com a desvalorização da experiência, como com o sentido dado ao próprio trabalho ao longo da História, especialmente quando atravessado pelo capital. Nesse sentido, vale considerar que:

homens e mulheres, mediados pela experiência do trabalho, se tornam humanos à medida que produzem a si mesmos como elementos da natureza, distinguindo-se pela práxis, entendida como unidade/pensamento/ação (Fischer *et al.*, 2022, p. 3).

É preciso, também, considerar o contexto histórico/político/econômico ao qual as mulheres estão inseridas. No caso de pensarmos a situação das mulheres das classes populares, temos contornos históricos muito específicos, como da experiência de ser mulher, que requer considerar que a classe capitalista introduziu políticas “com o fim de disciplinar, reproduzir e expandir o proletariado, iniciando com o ataque contra as mulheres e resultando na construção de uma nova ordem patriarcal” (Federici, 2017, p. 129). Para Federici, esta nova ordem pode ser chamada de *patriarcado do salário*, e isto estabeleceu que:

somente a produção-para-o-mercado estava definida como atividade criadora de valor.....a reprodução da força de trabalho no âmbito doméstico e sua função na acumulação do capital se tornaram invisíveis, sendo mistificadas como uma vocação natural e sendo designadas como 'trabalho de mulher' (Federici, 2017, p. 145).

Assim, a experiência das mulheres das classes populares é uma experiência evidente de classe social, mas também de gênero, que se reproduz dentro da própria classe em que as mulheres estão inseridas. Por isso, pensar a partir da experiência das mulheres requer problematizar o que vem sendo feito na discussão sobre a categoria trabalho, que pensa o sujeito do trabalho a partir da ideia universal masculina (Hirata, 2009).

Neste artigo, esses referenciais são pontos-chave e que alicerçam o que vamos construir adiante, pensando o contexto histórico do trabalho culinário e de costura, mas também as relações entre esses trabalhos e a artesanaria como caminho emancipatório das mulheres das classes populares através da nossa experiência como educadoras popular no projeto Quitutes Mirabal, da Casa de Referência Mulheres Mirabal e do Mulheres Mil, do Instituto Federal do Rio Grande do Sul.

## **Puxando o fio: a história das mulheres com a costura**

Ao refletirmos sobre saberes e experiências de trabalho, introduzimos o tema da costura sob o viés de gênero, observando as diferenças entre o ofício das mulheres costureiras e dos homens alfaiates. A costura, essa arte ancestral que foi criada para nos proteger contra as intempéries, ornamenta o corpo e é expressão do nosso jeito de vestir, ainda carrega uma expressiva divisão sexual do trabalho, em que mulheres e homens se diferenciam há séculos realizando as mesmas atividades.

Segundo Calanca (2008) aos homens alfaiates sempre coube prestígio e reconhecimento em suas atividades. Na Idade Média, os alfaiates vestiam tanto homens quanto mulheres, enquanto às mulheres costureiras cabiam apenas tarefas mais simples e invisíveis, como os remendos. Já no século XVII, os alfaiates desfrutavam de notoriedade, dirigindo a criação e confecção de uma roupa do início ao fim, impondo barreiras para o trabalho das costureiras mediante protestos (Calanca apud Bordin, 2019). Foi somente em 1675 que as costureiras conquistaram o direito de exercer seu trabalho de forma um pouco mais independente, apenas por convenção ao pudor das mulheres se vestirem com pessoas do mesmo sexo, conforme relata Grumbach (2009):

Até o século XVII, o status da costureira é mais que modesto, faz concertos e ajustes para alfaiates e camiseiros. Somente em 1675, por ordem de Luís XIV, é que as mestras costureiras adquirem reconhecimento e parte de mercado por ser conveniente ao pudor das mulheres e moças que lhes seja permitido se vestir com pessoas do mesmo sexo (Grumbach, 2009, p.15).

No entanto, mesmo as costureiras adquirindo certo “direito e conquista”, sempre houve uma forte distinção, com suas autonomias e atuações restringidas, bem como as limitações do próprio ambiente de trabalho, como observa Bordin (2019):

Em geral as costureiras trabalhavam em sua própria moradia, muitas vezes na sala sem espaço destinado de fato ao seu ofício. Enquanto isso, mesmo os alfaiates que trabalhavam em casa, dispunham de um cômodo com mobiliário condizente e muitas vezes com o seu progresso se estabeleciam em pontos comerciais. O trabalho das costureiras era associado a um trabalho doméstico e não profissionalizado, enquanto o dos alfaiates era visto como um ofício de extremo respeito (Bordin, 2019, p.36).

Com o avanço do capitalismo e do surgimento das oficinas, separa-se o trabalho do lar, e uma vez que o homem trabalhador necessitasse deslocamento, por efeito “nasceu a disposição dos homens para a saída do lar enquanto a mulher se ocupava com as tarefas ligadas a casa e ao cuidado da família” (Bordin, 2019, p. 37). O espaço público se torna masculino, enquanto o lar, por sua vez, passa a se tornar feminino – conferindo lugar de cuidado e de invisibilidade. Após a revolução industrial, o trabalho feminino fora de casa era possível em raras exceções como por exemplo, quando a mulher fosse solteira, viúva ou quando o homem não conseguisse sustentar a família (Bordin, 2019). Na Inglaterra do século XIX, mulheres casadas também eram aceitas no trabalho, como nas indústrias têxteis, por exemplo.

Foi no final do século XX, com a industrialização, a confecção em larga escala, em ritmo acelerado e preços mais atrativos ao consumidor, que os alfaiates que confeccionavam trajes mais artesanais começaram a declinar. Ainda assim, o ofício do alfaiate permaneceu associado ao luxo e à exclusividade, e o da costureira seguiu sem reconhecimento e prestígio (Bordin, 2019). Essa distinção entre homens alfaiates e mulheres costureiras inclusive, permanece viva nas nomenclaturas do Ministério do Trabalho, que separam “costureira” e “alfaiate”, apesar de ambas possuírem as mesmas habilidades e responsabilidades. Dessa forma, a linguagem perpetua uma hierarquização simbólica: ao homem, a criação e o prestígio; e à mulher, o conserto e a invisibilidade.

Essa desvalorização do trabalho feminino perdura por séculos e o Brasil não escapou a ela. Como ponderam Braga e Prado (2011), as costureiras geralmente produziam para mulheres e crianças, enquanto modistas e alfaiates mais renomados eram requisitados para eventos sociais e trajes de maior prestígio. Desde cedo as meninas eram educadas para o lar, treinadas aos afazeres domésticos como lavar, passar, bordar e costurar, como descreve Monteleone (2019), que recorda o costume de se contratar uma costureira para cuidar das roupas da família, sempre no próprio ambiente doméstico.

Como reforça Maleronka (2007) a diferenciação sexual ao citar uma publicação de 1957 do Livro de Costura da marca Singer: os alfaiates eram apresentados como “mestres” habilidosos da arte da costura, conhecedores de tarefas e técnicas complexas e específicas, enquanto costureiras faziam as tarefas menores, peças simples e sem tanta qualificação. Essa lógica atravessa o tempo, como pontuam Rauber (2012) e Novaes (2016), continuando presente nas condições de trabalho atuais, sendo a costura ainda um meio de sobrevivência para mulheres

que necessitam conciliar o sustento da família com as tarefas domésticas, em atividades informais, precárias e mal remuneradas, com saberes que raramente são reconhecidos como conhecimento.

Federici (2017) ajuda a entender essa desigualdade ao afirmar que quando uma mulher costura, seu trabalho é considerado “doméstico”, ou de “dona de casa” - mesmo produzindo fora, enquanto, quando um homem faz o mesmo trabalho, é visto como 'produtivo'. Assim, o trabalho feminino, produzido dentro ou fora do lar, foi historicamente desvalorizado e pago por um valor inferior. Esse processo sedimenta a divisão sexual do trabalho, que até hoje se observa na moda: enquanto a maioria dos estilistas e designers são homens reconhecidos – tidos como os criadores – as mãos que costuram e dão forma às roupas continuam sendo, em sua maioria, de produção feminina.

Conforme pontua Hirata (2009), o recorte de gênero ou sexo na concepção de trabalho, ajuda a compreender por que o ofício de costureira foi por tanto tempo - e continua sendo - levado como frívolo e de menor valor, em contraste com o trabalho bem renomado e prestigiado do alfaiate. Portanto, as histórias das mulheres costureiras e seus relatos de trabalho revelam uma trama que une artesanato, cuidado e sobrevivência.

### **O batuque na cozinha: a experiência histórica da cozinha e as mulheres**

O trabalho culinário carrega uma história marcada pela divisão sexual do trabalho, que não apenas separa o que é “trabalho de homem” do que é “trabalho de mulher”, mas dá símbolos e sentidos para esse trabalho a partir da ideia de gênero. São questões que se relacionam com a sociedade patriarcal e os papéis que foram sendo atribuídos às mulheres ao longo da história, mas que não estão apartados do beneficiamento da sociedade de classes, conforme nos aponta Federici:

Na nova organização do trabalho, todas as mulheres (exceto as que haviam sido privatizadas pelos homens burgueses) tornaram-se bens comuns, pois uma vez que as atividades das mulheres foram definidas como não trabalhos, o trabalho da mulher começou a se parecer com um recurso natural, disponível para todos, assim como o ar que respiramos e a água que bebemos (Federici, 2017, p. 191).

Assim, podemos compreender que “a discriminação sofrida pelas mulheres como mão de obra remunerada esteve diretamente relacionada à sua função como trabalhadoras não assalariadas do lar” (Federici, 2017, p. 188). No que diz respeito ao trabalho culinário, explica

o fato da ascensão da atividade culinária como valorativa a partir da inserção dos homens e da figura do chef de cozinha. Além disso, é preciso dizer que, ao analisarmos a situação histórica das mulheres negras e sua relação com a cozinha, nos deparamos com questões que não apenas permeiam a escravidão e a exploração entre mulheres (já que, ao ascenderem de classe, as mulheres brancas “também se tornaram donas de escravos, geralmente de mulheres, empregadas para realizar o trabalho doméstico” (idem, p. 216)), mas também perpassam o sentido e a relação com os alimentos, a alimentação e a arte culinária. De acordo com Taís Machado (2022) a historiografia das mulheres negras no Brasil “ainda está sendo escrita - especialmente uma que considere sua agência ou se apoie em suas próprias perspectivas” (Machado, 2022, p. 45). O que se percebe é que a forma tradicional de lidar com o tema do trabalho das mulheres negras segue uma linha de interpretação dicotômica sobre o trabalho, que pautadas na ideia de assalariamento, compreendem a trajetória das mulheres negras a partir da dicotomia entre trabalho escravo e trabalho livre (Machado, 2022). Nesse sentido, a autora destaca:

Com uma breve história crítica do trabalho culinário de mulheres negras, destaco como este foi essencial para o funcionamento da sociedade brasileira desde tempos coloniais e que, como outras funções exercidas por pessoas negras, escravizadas ou não, esse trabalho sempre foi desvalorizado e executado em condições precárias, exaustivas e com risco de morte. Ao mesmo tempo, saliento como essas cozinheiras negras sempre tentaram utilizar o trabalho na cozinha para interpretar a sociedade e conquistar melhores condições de vida para si e para as futuras gerações, a partir de diversas estratégias. (Machado, 2022, p. 45).

Assim, ao pensarmos experiência de trabalho nos países colonizados, devemos considerar que existe e existiu uma forma de organização que privilegia o capital, e que essa forma de organização também carrega preceitos culturais patriarcais e racistas que se auto beneficiam. Para Federici:

Assim como a discriminação estabelecida pela 'raça', a discriminação sexual era mais que uma bagagem cultural que os colonizadores trouxeram da Europa com suas lanças e cavalos. Tratava-se, nada mais, nada menos, do que da destruição da vida comunitária, uma estratégia ditada por um interesse econômico específico e pela necessidade de se criarem as condições para uma economia capitalista (Federici, 2017, p. 220).

Considerando tudo isso, ao pensarmos o restaurante, por exemplo, um marco importante na virada da cozinha privada e cotidiana, destinada às mulheres, para a pública, estrelada pelos

homens, percebemos que junto com ele nasce uma atividade de cozinha prestigiada, reconhecida e valorativa, tanto monetariamente quanto simbolicamente. Junto com isso, nasce uma lógica individualista. De acordo com Briguglio (2022), o restaurante surge como “uma instituição moderna por excelência, porque representa a ideia também moderna iluminista de indivíduo, de gosto individual” (Briguglio, 2022, p. 42). Entre as ideias principais de um restaurante está “a possibilidade de se comer o que não se come em casa, para além da comida de todos os dias, a ideia de satisfazer um gosto pessoal” (idem).

Além disso, a forma de configuração de um restaurante separa o espaço de convívio do espaço de produção da cozinha de uma forma bem-marcada, o que demonstra uma transformação na ideia de alimentação, antes muito atrelada à ideia de nutrir, mas que com o advento da cozinha pública passa a ser um espaço de prazer e prestígio. A respeito da divisão sexual do trabalho em cozinhas, ela “já estava, no nascimento do restaurante, intimamente relacionada à divisão sexual do trabalho [...] o trabalho culinário realizado por mulheres foi alvo de difamação e inferiorização” (Briguglio, 2022, p. 267).

Durante o século XIX nenhum restaurante ou hotel na França teve uma chef ou cozinheira mulher trabalhando, pois

as mulheres estavam relegadas ao trabalho culinário doméstico ou à cozinha dos não nobres, ou seja, o trabalho culinário sem prestígio e nem visibilidade, na cozinha da própria casa ou de outrem -especialmente famílias burguesas" (Briguglio, 2022, p. 46).

É dessa época a Sociedade dos Cozinheiros, organização francesa fundada em 1840, cuja contratação de mulheres em restaurantes e a participação delas nos cursos de formação eram expressamente proibidas (Briguglio, 2022). Isso pode explicar o paradoxo apontado por Bouazzouni (2019) quando questiona:

Por que mulheres, detentoras de um saber há anos transmitido de mãe para filha, não ocupam as cozinhas dos restaurantes? Esse paradoxo se explica, primeiramente, por uma profissionalização ao qual elas foram imediatamente excluídas (Bouazzouni, 2019, p. 25).

Dessa forma, quando o trabalho culinário se transforma em Gastronomia, a partir da ideia de cozinhas profissionais, se constrói a partir de uma suposta distância da cozinha doméstica. É importante destacar que os registros de restaurantes e ascensão da Gastronomia

partem da experiência francesa, em que percebemos que associar a cozinha das mulheres a cozinha dos homens era um verdadeiro insulto aos homens, assim, estabelecer a diferença e inferiorização das cozinhas das mulheres tornou-se uma estratégia dos chefs e cozinheiros para a valorização dos seus trabalhos, como apontam publicações como a do jornal *L'Art Culinaire* (1883), com o título "Cozinheiros, Cozinheiras e jornadas" escrita por Philéas Gilbert, onde ele afirma:

Alguns disseram que a cozinha era o domínio da mulher. Eu concordo em certa medida, pois como há embrulho e embrulho, há cozinha e cozinha, e nós não contestamos às donas de casa o caldeirão e o ensopado de ovelha tradicionais. Que a maior parte das cozinheiras se atenha a este tipo de preparo e não pretenda se envolver em nossos trabalhos, primeiramente muito cansativo para sua constituição de mulher, em seguida extremamente estendida/elaborada para seus conhecimentos fracos, e em que elas não podem corresponder, o que quer que elas façam, senão uma muito imperfeita, eu diria mesmo uma imitação muito ruim (Gilbert apud Briguglio, 2022, p. 47).

Registros anteriores de Vincenzo Tanara (1648), no seu livro *Economia del cittadino in villa*, em que falava de gestão econômica das casas de campo e da cidade, aparecem citações que demonstram a separação do trabalho culinário dos homens e das mulheres. Nelas, as mulheres são apontadas como “beberronas caluniadoras, ou bruxas, ladras e esbanjadoras” (Tanara apud Sarti, 2012, p. 91). Ainda, ele diz o seguinte sobre as mulheres cozinheiras:

Quem não sabe que, normalmente, está mais limpo o mais sujo dos Homens, do que a mais limpa das Mulheres? A cozinheira, colocada a panela no fogo, arruma os cabelos, depois, enquanto os alimentos cozinham fia com os dedos todos cuspidos (Tanara apud Sarti, 2012, p. 92).

Assim, ao pensarmos o trabalho culinário, precisamos considerar todo esse trajeto misógino dentro do campo profissional da cozinha. No Brasil, por exemplo, “apesar de serem maioria entre os cozinheiros gerais, as mulheres recebem salário menor” (Briguglio, 2022, p. 80). Também, “do ponto de vista do emprego formal, as mulheres são a maioria nos cargos de auxiliar e cozinheira e os homens predominam entre os chefs” (Briguglio, 2022, p. 269). A conclusão tirada por Briguglio (2022), ao analisar os papéis na cozinha profissional através do marcador de gênero não são nada otimistas, de acordo com ela:

Do ponto de vista das relações de gênero e dos papéis sociais genericados, o trabalho culinário não parece estar caminhando muito rapidamente para a desconstrução desses estereótipos. Ao contrário, parece que esse é um espaço onde trabalhos de homens e trabalhos de mulheres se sustentam e se reproduzem (Briguglio, 2022, p. 273).

Considerando que “a escolha de algumas pode ser a corrente de outras” (Bouazzouni, 2019, p. 19) e que a discussão entre trabalho e culinária pode atravessar problemáticas distintas de acordo com a experiência social de cada mulher:

As negras, pelo menos a maioria de nós, ainda estão condenadas ao batuque da cozinha. Não de um jeito bom, bem remunerado, criativo e exaltado pela efervescência gastronômica atual. Dizer ter um pé na cozinha traveste de lúdico um preconceito sócio-racial que coloca todas nós mulheres negras na área de serviço. Não por opção, mas por condenação. É tão somente pela herança maldita da escravidão (Janeiro, 2023, online).

Contudo, precisamos considerar que o trabalho culinário carrega uma dimensão ambígua para as mulheres, pois se de um lado compõe uma atividade histórica, carregada de sentidos, técnica, transmissão de saberes e conhecimento, de outro aponta para o condicionamento feminino e a desvalorização do trabalho doméstico. A questão também se desfigura quando pensamos o trabalho como uma atividade criativa, humana e não uma tarefa do capital. É nessa dimensão que conseguimos vislumbrar a partir da artesanaria do trabalho culinário e sua possibilidade de emancipação feminina e feminista.

### **Considerações sobre a educação popular e a artesanaria pedagógica na experiência com mulheres**

Considerando tudo o que colocamos até aqui, especialmente o caráter condicionado dos trabalhos domésticos exercidos pelas mulheres ao longo da história do capitalismo, patriarcal e racista, percebemos que nossa experiência na educação popular feminista tensiona algumas questões das contradições desta realidade. De um lado, trabalhos condicionados, não pagos, não reconhecidos, mas que com a inserção masculina ganham novos contornos e prestígio social.

De outro, a experiência que se carrega a partir destes trabalhos, os saberes, a transmissão dos saberes e a manualidade como expressão criativa das mulheres.

A Educação popular feminista se coloca como caminho possível de compartilhar e dialogar sobre estes saberes, pois

El diálogo de saberes - en realidad el diálogo entre portadoras/es de diferentes saberes - es una dimensión fundamental, no sólo de la pedagogía de los oprimidos y oprimidas, sino también de los procesos de conocimiento, de investigación, de interpretación-transformación de la realidad (Korol, 2017, p. 1).

Na pedagogia que nasce do feminismo popular, o diálogo com a experiência é sua própria definição, por isso sua abordagem se volta para o coletivo e não para o individual, “y este hacer colectivo, demanda también la creación de grupalidad, para que el diálogo pueda superar los posibles obstáculos que existan como consecuencia de siglos de desencuentros” (Korol, 2017, p. 12). Ainda, de acordo com Korol:

Las experiencias de educación popular y de pedagogía feminista, requieren una especial mirada al tema del lenguaje, pero también a todas las nociones que a lo largo de nuestras vidas hemos tenido en relación a temas como la sexualidad, el amor, el acceso al trabajo, a la tierra, a la educación, el lugar en la historia. La radicalidad de la pedagogía feminista, se encuentra en el hecho de que cuestiona profundamente la vida cotidiana. La mirada crítica a la colonialidad del poder, se refuerza cuando intentamos deconstruir las relaciones opresivas de género. (Korol, 2017, p. 11).

Por isso, olhar para o trabalho de forma sistematizada e criativa, nos possibilita enxergar o que o capitalismo-patriarcal-racista deturpou no sentido ontológico desta palavra. Munari (1998) destaca que qualquer livro de culinária é um livro de metodologia de projeto, para ele “o método do projeto não é mais do que uma série de operações necessárias dispostas em ordem lógica, ditada pela experiência” (p. 10).

Para Munari, o método não é definitivo e nem absoluto, mas pode se reorganizar a partir da convocação do que ele chama de “valor objetivo”, e essa reorganização constante no processo de criação que depende irremediavelmente da criatividade do projetista (Munari, 1998). Por isso, o autor afirma que não pode existir criatividade sem método. Ao desenvolver essa ideia, divide os seres humanos em projetistas românticos e profissionais, nesta segunda categoria encontra-se o designer.

O que importa aqui é pensar um elemento central a partir do design, que a criatividade não é uma força independente do ser, uma improvisação, mas a capacidade do ser humano em convocar saberes prévios e a experiência na resolução de uma problemática que se apresenta. Considerar isso é compreender toda agência que nasce do trabalho artesanal, ou na artesanaria de um processo de trabalho. Para Silva (2015) “o trabalho artesanal compõe as trajetórias de vidas, do universo das mulheres, pois se trata de um conhecimento apreendido ao longo da vida dessas pessoas” (p. 7).

O Quitutes Mirabal é um projeto de educação popular feminista que acontece mediando o trabalho associado culinário de mulheres das classes populares. O grupo que participa não é fixo, muda com o passar do tempo. O projeto existe faz oito anos, alguns adventos, como COVID 19, enchentes ou reintegração de posse (pois ocorre em uma ocupação urbana), atravessam a história do projeto, mas sua semente, ou seja, a ideia e vontade que ele retorne sempre esteve presente.

Como educadora popular do Quitutes ao longo destes anos, duas questões me chamaram atenção. A primeira diz respeito à forma como a cozinha é um espaço que, mesmo que condicionado às mulheres, permite que elas se expressem e se sintam valorizadas. Não valorizadas através de remuneração, mas pelo seu saber-fazer, muitas delas relataram a satisfação de escutar um elogio sobre a comida que fazem, outras a alegria que é “inventar” receitas. Certamente isso não é mérito da forma como os sistemas dominantes lidam e organizam a experiência das mulheres, mas a capacidade de, através daquilo que elas mesmas fazem, com suas mãos, saberes, experiências, conseguirem subverter a realidade.

Outra questão importante diz respeito ao teor sagrado da cozinha, trazido por muitas delas, especialmente relacionado com as religiões de matriz africana. Se Larissa Januária reforça a condenação ao batuque da cozinha, denunciando a exploração a que as mulheres negras estão submetidas, uma das minhas narradoras de pesquisa diz que é na cozinha que o batuque começa, e por isso esse é um espaço tão especial para ela: “*Porque a cozinha, o batuque começou na cozinha, né? Então a gente aprendeu a cozinhar com muito amor. E até hoje eu amo cozinhar*” (narradora da pesquisa de Jamile).

Para Fischer e Franzoi “refletir sobre experiência é problematizar a relação entre o sujeito e os condicionantes que o limitam e que, ao mesmo tempo, o estimulam a ser e a estar no mundo [...] ou seja, é tratar da sua capacidade de produzir o mundo e de fazer história”

(Fischer; Franzoi, 2018, p. 204). Então, ao mesmo tempo que podemos considerar “o sujeito dos 'saberes do trabalho' um ser sócio–histórico, resultado de um conjunto de relações, indivisível” (Fischer; Franzoi, 2018, p. 207) e também considerar todas as formas históricas de condicionar as mulheres e objetificá-las, podemos também, a partir desse preceito, revelar a capacidade de agir e atuar na História que essa categoria possui: as mulheres também são seres históricas; o trabalho se coloca como um campo possível para analisar como produzem a vida e como se colocam e fazem História como "um corpo–si ativo, embora condicionado pelas circunstâncias históricas em que se inserem" (idem).

Já o Mulheres Mil é um programa do governo federal que promove a inclusão social e a capacitação de mulheres em vulnerabilidade socioeconômica por meio de ofertas de cursos de qualificação profissional, como o de Assistente de Costura. Atuar como educadora nesse projeto foi uma experiência bastante rica e significativa. Grande parte das alunas eram mães-solo, que criaram e ainda criam seus filhos e netos sem apoio, e algumas delas, inclusive, levavam seus filhos/netos consigo em aula.

As aulas se tornaram um espaço de aprendizado mútuo, em que cada uma trazia histórias, saberes e vivências que enriqueciam o processo formativo delas, como também o meu. Muitas carregavam histórias de sobrecarga, perdas, cansaço e relatos de problemas de pânico e ansiedade. Além disso, muitas delas sofreram diretamente os impactos da enchente que devastou o estado no ano de 2024, com suas casas alagadas e perdas de seus pertences. Nesse contexto, a costura tornou-se uma forma de terapia, acolhimento, refúgio e possibilidade de reconstrução simbólica e emocional. Na medida em que elas adquiriam mais prática e conhecimento na costura, elas se tornavam mais abertas ao diálogo de partilhar suas vivências.

O ato de costurar e compartilhar suas histórias com o grupo se tornou um espaço de escuta, desabafo e fortalecimento emocional. Cada encontro não era apenas uma aula, mas um momento de partilha, onde o fazer manual, artesanal, se entrelaça com o cuidado de si e das outras. A cada peça confeccionada, estampava-se o sorriso no rosto e a alegria e satisfação do “eu que fiz”, expressão que simboliza o reconhecimento da sua capacidade e autonomia. As peças prontas eram levadas consigo, exibindo com orgulho em casa e na rua o resultado do próprio trabalho. Algumas conseguiram vender suas produções, encontrando na costura uma possibilidade de geração de renda, seja como meio de sustento ou como complemento a renda

familiar. Esse retorno é marcante, pois revela como o aprendizado técnico pode se desdobrar em oportunidades reais de transformação social e econômica.

É a dialética do trabalho artesanal que parece possibilitar um movimento de singularidade e coletividade que se distancia do individualismo ou ideia de corporação, advindas do capitalismo. Silva (2015) observa que o “saber da experiência não é algo externo a nós, mas algo que está intrínseco às nossas singularidades de estarmos no mundo. Assim, mesmo que os acontecimentos sejam comuns a muitas pessoas, as experiências são singulares a cada um” (p.6). Nesse sentido, quando trabalhamos com mulheres em espaços coletivizados, como é o caso das oficinas, e partimos do diálogo com os seus saberes, como é o caso da educação popular feminista, o próprio método pedagógico se transforma em artesanal, se faz e refaz, se orienta através das diversas experiências e possibilita que se ressignifique os sentidos do trabalho.

Edla Eggert, ao se debruçar sobre o trabalho artesanal de um grupo de costureiras observa que,

Tanto na costura, passando pelo bordado e chegando à tecelagem entre outros trabalhos artesanais, podemos dizer que há momentos de silêncio, e outros de conversas sobre amenidades, mas há também conversas técnicas da feitura das peças, bem como, outros diálogos mais densos que envolvem situações da vida de cada uma das artesãs presente na cena da artesanaria. (Eggert, 2019, p.115).

A experiência com a educação popular nos permitiu transitar entre saberes e sentidos dados às tarefas ordinárias, como cozinhar e costurar, que se constroem na experiência das mulheres, que muitas vezes apontam contradições com o viés de classe, raça e gênero, mas é nessa contradição que conseguimos observar caminhos emancipatórios e transformadores. A mediação através da educação popular fez com que os projetos fossem construídos pelas mulheres, e isso explica o vínculo que ele cria com elas e com o território em que estão inseridas.

Essas experiências reforçam o quanto a educação popular feminista reconhece os saberes das mulheres como potentes e legítimos, valorizando suas trajetórias e promovendo a autonomia por meio do aprendizado coletivo e solidário. Nesse sentido, o ensino da costura e da gastronomia vai além da técnica: torna-se um instrumento de empoderamento, pertencimento e transformação social. Através da partilha e do diálogo, se constrói um ambiente

educativo que acolhe, escuta, e fortalece, reafirmando o papel da mulher como sujeito de saber, trabalho e história.

## Referências

- BORDIN, Évelin Zanelatto. *Ofício costureira: um estudo sobre educação e as posições ocupadas no mercado de trabalho na confecção de vestuário na região metropolitana de Porto Alegre*. Dissertação (Mestrado em Educação). Faculdade de Educação, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, RS, 2019.
- BOUAZOUNNI, Nora. *Feminismo: quando o machismo se senta à mesa*. Belo Horizonte: Quintal Edições, 2019.
- BRAGA, João; PRADO, Luís André do. *História da moda no Brasil: das influências às autorreferências*. São Paulo: Pyxis Editorial, 2011.
- BRIGUGLIO, Bianca. *Cozinha é lugar de mulher? A divisão sexual do trabalho em cozinhas profissionais*. Marília: Lutas Anticapital, 2022.
- CALANCA, Daniela. **História social da moda**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.
- EGGERT, Edla. *O que aprendemos quando “artesanamos” juntas*. In: BARTRA, Eli; ELVIRA, Liliana; CÁRDENAS, Marisol. Interculturalidad estética y prácticas artesanales. Xochimilco: UAM, 2019.
- FEDERICI, Silvia. *Calibã e a Bruxa: Mulheres, Corpo e Acumulação Primitiva*. São Paulo: Elefante, 2017.
- FISCHER, Maria Clara Bueno e FRANZOI, Naira Lisboa. *EXPERIÊNCIA E SABERES DO TRABALHO: JOGO DE LUZ E SOMBRAS*. IN: Magalhães, Livia Diana R.; Tiriba, Lia. Experiência: o termo ausente? Sobre história, memória, trabalho e educação. Uberlândia: Navegando Publicações, 2018. p.197-215
- FISCHER, Maria Clara Bueno; CORDEIRO, Betânia; TIRIBA, Lia. *Relações seres humanos/natureza e saberes do trabalho associado: premissas político-epistemológicas*. Revista HISTEDBR Online, Campinas, SP, v. 22, n. 00, 2022.
- GRUMBACH, Didier. *Histórias da moda*. São Paulo: Cosac Naify, 2009
- HIRATA, Helena [et al.] (orgs). *Dicionário crítico do feminismo*. São Paulo: Editora UNESP, 2009.

- JANUÁRIO, Larissa. *A Tia Anástacia e o pé na cozinha*. Disponível em: <http://www.luluzinhacamp.com/a-tia-anastacia-e-o-pe-na-cozinha>. Acesso em: agosto de 2023.
- KOROL, Claudia (Ed.). *Diálogo de saberes y pedagogía feminista: educación popular*. Fundación Rosa Luxemburgo, 2017.
- MALERONKA, Wanda. *Fazer roupa virou moda: um figurino de ocupação da mulher (São Paulo 1920-1950)*. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2007.
- MACHADO, Taís. *Um pé na cozinha: um olhar sócio-histórico para o trabalho de cozinheiras negras no Brasil*. São Paulo: Fósforo, 2022.
- MONTELEONE, Joana de Moraes. *Costureiras, mucamas, lavadeiras e vendedoras: O trabalho feminino no século XIX e o cuidado com as roupas (Rio de Janeiro, 1850-1920)*. Revista Estudos Feministas, Florianópolis, v. 27, 2019.
- MUNARI, Bruno. *Das coisas nascem as coisas*. São Paulo: Martins Fontes, 1998
- NOVAES, Clarissa Alves de. *Evolução histórica do ofício de costureira e sua configuração em ateliês de costura de Viçosa - MG*. Dissertação (mestrado) Departamento de Economia Doméstica. Universidade Federal de Viçosa. Viçosa, MG, 2016.
- RAUBER, Janaína Bacin. *O mundo da costura: a autonomia no trabalho de costureiras por conta própria*. Trabalho de Conclusão de Curso. Instituto de Filosofia e Ciências Humanas. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, RS, 2012.
- SARTI, Raffaella. *Melhor o cozinheiro? Um percurso sobre a dimensão de gênero da preparação da comida (Europa ocidental, séculos XVI-XIX)*. cadernos pagu, p. 87-158, 2012.
- SILVA, Marcia. *O artesanato enquanto trabalho na perspectiva do feminismo*. 37ª Reunião Nacional da ANPEd, 2015.