

## “Mulheres de tacho”: a educação para o trabalho doméstico no bairro rural do Taquari (1940-1960)

*“Mulheres de tacho”: the education for domestic work in the rural district of Taquari (1940-1960)*

*“Mulheres de tacho”: la educación para el trabajo doméstico en el barrio rural de Taquari (1940-1960)*

Ana Júlia Galassi Gobesso | [anajgobesso@gmail.com](mailto:anajgobesso@gmail.com)

<https://orcid.org/0009-0009-2331-9464>

Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), Campinas, SP, Brasil.



Recebimento do artigo: 30-setembro-2023

Aceite: 16-novembro-2023

GOBESSO, A. J. G. “Mulheres de tacho”: a educação para o trabalho doméstico no bairro rural do Taquari (1940-1960). **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 3, n.2, p. 238-247, dez. 2023.

**RESUMO**

O presente texto objetiva refletir sobre a educação para o trabalho doméstico, por meio do viés da alimentação e cultura, tendo como recorte o bairro rural do Taquari, localizado no município de Leme, interior de São Paulo, na metade do século XX. A análise fundamenta-se em uma bibliografia sobre modos de vida tradicionais de habitantes da região e suas relações econômicas e sociais, acrescidos de relatos da minha avó materna, nascida no referido bairro, sobre suas lembranças de infância. Constata-se, assim, que a educação para o trabalho e para o cumprimento de funções sociais é marcada pela divisão entre os gêneros masculino e feminino, materializando-se nas práticas e experiências cotidianas das crianças. De forma dicotômica, nesse contexto, o trabalho visível, referente a atividades que envolvem remuneração financeira, associa-se ao masculino, ao passo que o trabalho doméstico – que abrange, entre outras atribuições, o preparo de alimentos e refeições – vincula-se ao feminino. Neste sentido, este texto reitera a importância de valorizar experiências femininas, bem como a dimensão dos trabalhos dos cuidados, atividades essenciais para a manutenção da vida, da sociedade e da economia.

**Palavras-chaves:** Gastronomia; Bairros rurais; Divisão do trabalho; Trabalho dos cuidados.

**ABSTRACT**

This text aims to reflect on education for domestic work, through the perspective of food and culture, taking as its focus the rural neighborhood of Taquari, located in the municipality of Leme, in the interior of São Paulo, in the middle of the 20th century. The analysis is based on a bibliography about the traditional ways of life of the region's inhabitants and their economic and social relations, plus the accounts of my maternal grandmother, who was born in the neighborhood, about her childhood memories. It can thus be seen that education for work and for fulfilling social functions is marked by the division between the male and female genders, which materializes in children's daily practices and experiences. In a dichotomous way, in this context, visible work, referring to activities that involve financial remuneration, is associated with men, while domestic work – which includes, among other tasks, preparing food and meals – is linked to women. In this sense, this text reiterates the importance of valuing women's experiences, as well as the dimension of care work, essential activities for maintaining life, society and economy.

**Keywords:** Gastronomy; Rural neighborhoods; Division of labor; Care work.

**RESUMEN**

Este texto pretende reflexionar sobre la educación para el trabajo doméstico, a través de los alimentos y cultura, tomando como foco el barrio rural de Taquari, situado en el municipio de Leme, São Paulo, a mediados del siglo XX. El análisis se basa en una bibliografía sobre los modos de vida tradicionales de los habitantes de la región y sus relaciones económicas y sociales, además de los relatos de mi abuela materna, nacida en el barrio. Así, se observa que la educación para el trabajo y para cumplir funciones sociales está marcada por la división entre los géneros masculino y femenino, que se materializa en las experiencias cotidianas de los niños

y niñas. En este contexto dicotómico, el trabajo visible, referido a las actividades que implican remuneración económica, se asocia al género masculino, mientras que el trabajo doméstico – que incluye, entre otras tareas, la preparación de alimentos – se asocia al género femenino. En este sentido, este texto reitera la importancia de valorar las experiencias de las mujeres, así como la dimensión del trabajo de cuidados, actividades esenciales para el mantenimiento de la vida, de la sociedad y de la economía.

**Palabras claves:** Gastronomía; Barrios rurales; División del trabajo; Trabajo de cuidados.

Este texto propõe uma reflexão sobre a educação dos sentidos e das sensibilidades para o trabalho doméstico, enfocando as experiências femininas no contexto rural paulista na metade do século XX, tendo como recorte espacial o bairro de Taquari, localizado no município de Leme, interior de São Paulo. Para nortear as considerações, serão utilizados trabalhos bibliográficos que aludem aos modos de vida tradicionais de habitantes do interior de São Paulo e às relações econômicas e sociais que vigoraram na região na metade do século passado, bem como à educação e memória, acrescidos de relatos recentes da minha avó materna, nascida em Taquari há 75 anos, sobre sua infância e suas lembranças do cotidiano do bairro entre os anos 1940 e 1960.

O interesse pelas vivências das mulheres se constitui por meio do viés da alimentação e cultura, que permite investigar os modos por meio do qual as pessoas criam práticas e atribuem significados àquilo que incorporam a si mesmas (Maciel, 2001), bem como a força socializadora da comensalidade, que leva ao encontro, produz hierarquias e regulação de maneiras de se comportar (Simmel, 2004). Considerando que não nos alimentamos de nutrientes puros, o alimento precisa ser culturalizado para ser consumido e cada hábito alimentar é como um pequeno cruzamento de histórias, que varia de acordo com a área cultural (Giard, 2013).

Os regimes alimentares envolvem, além de simbolismos e práticas, distribuição dos trabalhos entre os sexos, que constituem maneiras de ser no mundo, mutáveis de acordo com a cultura local e mudanças nas condições materiais ou organização política (Giard, 2013). Tomamos, especialmente na zona rural paulista, a importância do cotidiano doméstico como espaço e tempo característico das práticas alimentares e a associação do feminino ao trabalho de preparar o alimento, assim como a outros trabalhos de cuidado – da casa e das pessoas. Por isso, o enfoque quanto à memória e educação dos sentidos e sensibilidades será na dimensão das vivências e experiências femininas no bairro rural paulista de Taquari à época, sua relação com os trabalhos domésticos e o papel social da mulher na reprodução diária da vida.

[A avó] dirá à criança que já viu muitas revoluções, que tudo continua na mesma: alguém continuou na cozinha, servindo, lavando pratos e copos em que os outros beberam, limpando banheiros, arrumando camas para o sono de outrem, esvaziando cinzeiros, regando plantas, varrendo o chão, lavando a roupa. Alguém curvou suas costas atentas para os resíduos de outras vidas (Bosi, p. 73, 1994).

A família da minha avó materna é toda "do sítio". Tanto seu pai quanto sua mãe tinham origem no bairro rural de Taquari, sendo que os ascendentes paternos eram imigrantes italianos estabelecidos no interior paulista no fim do século XIX e os maternos, de origem portuguesa, já ocupavam a região há mais tempo. As mulheres da família, principalmente as mais velhas,

costumam se dizer "mulheres de tacho". Tachos são recipientes, em geral grandes, feitos de ferro ou cobre, muito utilizados antigamente na zona rural para fins culinários, sobretudo para o preparo de doces. Uma vez que seu manuseio requer agilidade, energia e firmeza, especialmente quando no fogão a lenha, o termo "mulher de tacho" tem a conotação de mulher forte, que não nega serviço.

Minha avó cozinha muito – em grandes quantidades e muito bem – e é muito atenta aos cuidados com a casa. Por isso, buscando investigar como se constituiu esse modo de ser – suas sensibilidades – e quais as relações com a forma de viver da comunidade em que vivia, em conversa recente fiz a ela algumas perguntas sobre como se vivia, o que se fazia quando criança e como foi sua iniciação nas tarefas domésticas e na cozinha.

Ela conta que, quando criança, não existia brinquedo tal como conhecemos hoje. Brincava-se ao ar livre, de amarelinha, queimada, esconde-esconde e "cinco pedrinhas". Como suas irmãs e a maioria das primas são também mulheres, o mais comum era que brincassem juntas de bonecas de pano (costuradas com cabeça de louça) e de bordar, furando folhas "daquelas mais gordinhas, não lembro o nome da planta" com espinhos para formar desenhos e padrões. Na família, havia apenas um primo menino e, quando ele estava junto, como gostava muito de criações animais, a brincadeira era de "fazendinha", composta por bozinhos feitos com chuchus em miniatura, delimitados por cercas de "pauzinhos" e galhos de arbustos – nesse sentido, é interessante pontuar a ressignificação do alimento, que se transforma em brinquedo.

Havia escola no bairro para crianças a partir de sete anos, que eram então alfabetizadas. A divisão do trabalho marcada pelo gênero iniciava-se na infância, de forma que, a partir de mais ou menos nove anos, as meninas começavam a dividir as tarefas dos cuidados com as mulheres da casa e passavam também a limpar a casa, preparar a comida, lavar a roupa e a louça, incluindo as panelas de ferro que pretejavam no fogão a lenha – aliás, o sabão também era feito no sítio, com banha de porco e cinzas.

Neste contexto, as mulheres acordavam antes dos homens e do sol, por volta das cinco horas da manhã, preparavam o café (que era plantado, torrado e moído ali) e o serviam aos maridos, filhos e funcionários que iriam sair para trabalhar na terra, acompanhando leite (fervido após a ordenha da vaca), pães ou biscoitos de polvilho caseiros – o polvilho também era feito com a mandioca cultivada no sítio. Às 11 horas da manhã, esperavam os maridos e filhos homens que voltavam da roça já com o almoço pronto, cozido com a maioria dos ingredientes plantados, criados e preparados no bairro: arroz (que era levado à máquina de beneficiar), feijão, polenta (feita com o milho moído), carne de porco, vaca, frango, linguiça, milho, abobrinha, chuchu, almeirão, couve, chicória e alface, entre outros – minha avó diz que a comida era mais saborosa naquele tempo porque se cozinhava com banha e óleo era só para temperar salada. Quanto às sobremesas, tinha doces de fruta, arroz doce ou paçoca de amendoim. Às 14 horas, havia o intervalo para o café da tarde (passado fresquinho), chá de capim-cidreira ou erva-doce e bolo de mandioca, milho ou fubá (de acordo com a sazonalidade). Às 18 horas, antes de escurecer, era a hora do jantar e, como não havia geladeira e também não costumava sobrar comida do almoço, preparava-se novamente arroz, feijão, mistura (nome usado para descrever a proteína da refeição) e salada.

À rotina das mulheres cujos marcos eram o tempo de preparar e servir comida para a família, adicionava-se a responsabilidade por limpar a casa, as roupas, a louça e cuidar da horta. Enquanto a roça, os cultivos para o comércio e o plantio de cereais eram responsabilidade dos maridos, as esposas e filhas cultivavam os temperos, hortaliças e legumes que chegavam à

mesa de casa. E, quando restava algum tempo, dedicavam-se ainda aos bordados e crochê: não ficavam sem fazer nada.

Sendo assim, a partir dos 12 anos, minha avó começou a cozinhar para a família. Aprendeu o ofício, desde criança, ao observar os gestos de sua mãe e tias. Além disso, sua avó tinha um livro de receitas – “acho que o nome era ‘Dona Benta’, não sei onde foi parar” – e, como ela já sabia ler, o consultava sempre que fosse preciso. O livro **Dona Benta – Comer Bem** foi lançado pela Companhia Editora Nacional em 1940, trazendo receitas e “dicas” dirigidas às donas de casa e adquiriu relevância nacional (Simões, 2008). Minha avó, particularmente, gostava de cozinhar, mas pontua que algumas mulheres gostavam dos serviços domésticos e outras não. De qualquer forma, não havia escolha: tinham que cumprir com suas responsabilidades. Assim, novamente observamos uma divisão social do trabalho bastante definida e marcada pelos gêneros, sendo construída na educação das crianças e efetivada na vida adulta.

Nesse sentido, registrar fragmentos da fala e, através deles, a vida e os pensamentos de alguém que viveu no contexto rural paulista enquanto menina significa, aqui, entender a memória acessada não apenas como pessoal, mas também social, familiar e grupal, pois seus modos de ser se relacionam à cultura que a constitui (Bosi, 1994). Ecléa Bosi sustenta que o ato de lembrar é regido pela função social exercida, no presente, pelo sujeito que lembra e, quando se trata de uma pessoa idosa, sua função própria é de lembrar e, com isso, ser memória da família, do grupo, da instituição e da sociedade.

Bosi (1994) expressa a importância da socialização das crianças com pessoas de mais idade, que não se preocupam com o que é ou não “próprio” para a faixa etária, e conversam “de igual para igual”, relativizando eventos do passado. As maneiras de ser e fazer, distintas da cultura, chegam à criança através da memória, da força e a revivência dos mais velhos, fazendo com que o passado se constitua no presente e se torne familiar. No âmbito deste texto, é interessante perceber que as narrativas de minha avó foram incorporadas à minha experiência – desde menina, nascida e criada no interior paulista –, assim como, um dia, as narrativas de minha tataravó (avó da minha avó) foram incorporadas à experiência de minha avó, influenciando na construção de reprodução de modos de ser e estar no mundo.

A narração da experiência leva ao compartilhamento da consciência, que se vitaliza no cruzamento entre corpo e imaginação, sentidos e significados, conforme a memória é reelaborada. Sendo assim, a rememoração e a experiência são também alicerces da educação dos sentidos e sensibilidades das crianças (Vaz; Momm, 2012), definindo a forma como se apreende o conhecimento sensível, o real e como se percebe a si e ao mundo (Pesavento, 2004).

Lugares de memória remetem também ao que há de material na vida social, às formas de apropriação, lembranças e construção de afetos entre sujeitos e mundo físico. Tendo isso em vista, os depoimentos ajudam a retomar os artefatos incorporados ou abandonados pelas instituições e grupos ao longo do tempo, permitindo vislumbrar indícios de como a materialidade se faz presente na construção de subjetividades, em experiências individuais e coletivas – percepções, gostos, corporeidades e afetos (Vidal; Silva, 2010). Ecléa Bosi (1994) também reflete sobre a destruição dos suportes materiais da memória, chamando atenção para os discursos das pessoas idosas rememorando “o que não existe mais”.

O bairro de Taquari, onde minha avó nasceu e em que se passam suas narrativas, está situado a 15 quilômetros do centro urbano do município de Leme, estado de São Paulo, localizado a aproximadamente 180 quilômetros da capital. Antonio Candido (2001) considera

o bairro rural a unidade mínima e estrutura fundamental de sociabilidade do homem do campo paulista – o qual caracteriza como caipira –, “consistindo no agrupamento de algumas ou muitas famílias, mais ou menos vinculadas pelo sentimento de localidade, pela convivência, pelas práticas de auxílio mútuo e pelas atividades lúdico-religiosas” (Candido, 2001, p. 81), caracterizado também pela economia de subsistência, com lavoura de base familiar. Maria Isaura Pereira de Queiroz (1973), em importante trabalho sobre os “Bairros Rurais Paulistas”, parte desta definição de bairro rural para entender como se organiza de forma geral a sociedade rural paulista, questionando-se sobre a possível preservação da civilização caipira e sua relação com a sociedade global.

Antonio Candido (2001) define como “civilização rústica” a antiga cultura formada no interior do Brasil pelo contato de portugueses e descendentes com povos indígenas e povos africanos escravizados, que incidiu na troca de referências culturais. Na região paulista, Candido afirma que a civilização rústica tomou a forma específica de civilização caipira. Dada a expansão geográfica dos paulistas durante os séculos XVI a XVIII, definiram-se tipos de cultura e vida social e se elaboraram técnicas que permitiam estabilizar as relações do grupo com o meio e dos componentes entre si, marcadas pela mobilidade. De acordo com a definição de Pasquale Petrone, autor retomado por Queiroz (1973, p. 31), a região se encontra na “depressão paulista”, uma das áreas de povoamento antigo do estado, em que se estabeleceu a civilização caipira e que passou por transformações econômicas e sociais a partir do século XVIII com os engenhos de açúcar e canaviais e, no fim do século XIX, com o cultivo de café e aquisição de terras por imigrantes europeus.

Durante a década de 1960, Queiroz (1973) analisa bairros rurais em diferentes áreas do estado de São Paulo, sendo um deles o bairro de Taquari, localizado em Leme, considerado na época do estudo um município próspero, com alta produção agrícola comparada à industrial e desenvolvimento influenciado pela produção de café no século XIX. Segundo a autora, até 1940 o bairro de Taquari era formado por grandes fazendas de pecuária extensiva e cultivo de café, cana-de-açúcar e cereais para consumo local, mas a partir desta década, com a diminuição do tamanho das propriedades em função da fragmentação acelerada e aquisição de sítios por pessoas de fora, em geral com ascendência italiana, a agricultura se tornou predominante.

Apesar da probabilidade, apontada por autores como Pasquale Petrone e Antonio Candido, de ser uma área em que não se encontrariam vestígios da civilização caipira ou organização de acordo com bairros rurais tradicionais, já que a influência da imigração italiana sugeriria novas formas de aglomeração, Queiroz (1973, p. 48) aponta que descendentes de imigrantes assimilam elementos folclóricos de origem portuguesa e brasileira típicos do interior paulista. Ademais, como os sitiantes não haviam abandonado as relações sociais e modo específico de habitação que definem o bairro rural segundo Antonio Candido (2001), mas adotavam agricultura comercializada, tendo a subsistência como complemento, a autora define Taquari como bairro rural moderno (Queiroz, 1973, p. 33).

Nos anos 1960, o bairro era constituído por pessoas que possuíam pequenas propriedades ou atuavam como meeiras (ou seja, agricultores que trabalham em terras pertencentes a outra pessoa) e as principais culturas produzidas eram algodão e mandioca, em regime semi-intensivo, destinadas ao comércio fora do município. As roças de arroz, feijão e milho (destinadas à subsistência) e as atividades pastoris (também para consumo doméstico e local) eram secundárias à agricultura comercial, e os produtos complementares eram comercializados localmente, entre sitiantes, e em vendas abastecidas por caminhões vindos de centros industriais (Queiroz, 1973).

Em torno de 200 famílias habitavam o bairro de Taquari durante os anos 1960, que poderiam ser reduzidas ao tronco comum de cinco ou seis, divididas entre famílias "antigas" e famílias de origem italiana, que eram a maioria. O núcleo do bairro se constituía por igreja, bares, campo de bochas, máquina de beneficiar arroz, habitações, serraria, escola primária – as crianças dividiam-se entre escola e trabalho agrícola e em geral passavam a ajudar integralmente suas famílias em vez de cursarem as etapas subsequentes de estudos –, e a intensa vida religiosa garantia a sociabilidade nas festas dos padroeiros, realizadas pela paróquia nos espaços públicos do bairro (Queiroz, 1973).

A dimensão da educação para o trabalho, que observamos anteriormente nos relatos de minha avó, tem sua importância ressaltada por Queiroz em relação à preparação para o cumprimento de suas funções sociais: "a educação informal dada pela família faz com que os cônjuges, ao se unirem, estejam preparados para as atividades domésticas, econômicas e sociais que passam a desempenhar" (Queiroz, 1973, p. 39). Estes afazeres são divididos sexualmente e se materializam na educação, desde a infância, de corpos e mentes para sua execução e, conseqüentemente, na relação das pessoas entre si e com o ambiente ao seu redor (Vidal; Silva, 2010).

A educação dos sentidos com ênfase no trabalho é tratada por Elaine Maschio e Marcus Tabora de Oliveira (2015) na experiência de imigrantes de origem italiana no Paraná entre fins do século XIX e início do XX. Diante das dificuldades em seu estabelecimento no Brasil, estes autores contam como a produção da vida nas colônias alia-se a uma moral do trabalho, que propicie condições para se atualizar e recriar a experiência humana no mundo. A economia baseia-se, assim, em uma dimensão menos monetária e mais moral: a educação é condição para se perpetuar uma tradição, o trabalho é algo que dá liga ao pertencimento étnico.

Na dimensão da imigração italiana, o trabalho, essencialmente agrícola, tinha teor de obrigação comum e condição de desenvolvimento de novas gerações e preparo para a vida, sendo aspecto essencial da vivência comunitária, a ser iniciado desde cedo. O tempo da infância se dividia entre trabalho, escola, brincar e atividades religiosas, elementos também considerados socializadores, sendo importante ressaltar que a divisão das tarefas era dicotômica e tinha o sexo como marcador essencial, o que influenciava diferentes concepções de infância para os gêneros feminino e masculino, bem como sua relação com trabalho e educação. A mulher se ocupava dos trabalhos domésticos, pouco reconhecidos, e o homem com o trabalho braçal agrícola, sendo os papéis sociais bem definidos, com prevalência masculina (Maschio; Oliveira, 2015).

A educação das mulheres, neste sentido, tinha por finalidade que fossem boas mães e esposas, permanecendo no espaço doméstico; já a educação dos homens era voltada para que trabalhassem nas lavouras, com responsabilidade de melhorar a vida na comunidade. Sendo o trabalho entendido como o modo por meio de que a humanidade produz sua existência – material e simbólica –, a educação pelas coisas, a exploração do material pelas mãos, era uma forma de ser e estar no mundo que confirmava interesses, necessidades e expectativas de imigrantes, que almejavam construir o mundo em que acreditavam (Maschio; Oliveira, 2015). Por conseguinte, na dimensão da infância, o trabalho com a terra se configurava como prioritário à escola pois a sobrevivência do grupo dependia disso.

Portanto, a educação considerada relevante não se restringia ao espaço escolar, mas ampliava-se a uma "educação social", que incluía formas amplas de transmissão da cultura – saberes, práticas e costumes –, as quais adentraram, inclusive, a escola e definiram alguns de

seus contornos, por exemplo, horário de aulas, período letivo, currículo diferenciado para meninos e meninas. As amplas formas educativas são, então, como uma ponte entre gerações mais velhas e mais novas, marcada pela relação com o trabalho e pela necessidade de resguardar os interesses da comunidade.

Ainda que os recortes espaciais e temporais sejam distintos, o estudo de Maschio e Oliveira (2015) sobre a sociabilidade de imigrantes vindos da Itália para o Brasil traz referências interessantes para pensarmos sobre as experiências no bairro de Taquari, dada a percepção da importância do trabalho como elemento constitutivo da vida social e a proeminência da imigração italiana na região.

As mulheres dos proprietários rurais raramente trabalham na roça, e o fazem em geral na época de colheita do algodão, sendo voz corrente que a produtividade feminina neste tipo de trabalho é maior do que a masculina. As mulheres dos meeiros vão para a roça com maior frequência; as moças solteiras só costumam trabalhar por ocasião da colheita; as crianças, porém, trabalham em qualquer época do ano, principalmente os meninos, pois colaboram com o pai nas tarefas diárias. O marido assume responsabilidade pela manutenção do lar; é ele quem dispõe dos bens da família, como lhe parece mais conveniente: passa a maior parte do tempo fora de casa, quer trabalhando, quer se divertindo. As famílias têm em geral 5 a 6 filhos; a quantidade de filhos é encarada como benéfica para "tocar o sítio p'ra diante" (Queiroz, 1973, p. 39).

Neste trecho escrito por Queiroz (1973) sobre o bairro de Taquari, podemos perceber que o termo "trabalho" se refere às atividades externas à casa, que envolvem remuneração financeira. Isso se inscreve na percepção dicotômica do trabalho assalariado como visível e trabalho doméstico como invisível, alicerçados na divisão sexual do trabalho que preconiza o masculino – ligado aos ganhos financeiros (Orozco, 2006). Os trabalhos historicamente associados às mulheres, que prezam pela sustentação e obtenção dos meios de vida e satisfação das necessidades humanas, são invisíveis, ou nem mesmo considerados como trabalho. As tarefas alimentares, associadas ao gênero feminino, e ao trabalho "improdutivo", são exemplos de trabalho de cuidado, atividades que não contam para o mercado, mas são essenciais para a vida, como cozinhar em casa, comprar comida e cultivar horta (Esteve, 2017).

Considerando como Economia as diferentes atividades e processos que garantem a satisfação das necessidades e das pessoas, os estudos de economia feminista trazem a proposta de transcender essa dicotomia entendendo a noção de cuidado da vida como objetivo central, baseando-se na ideia de que seguir dividindo produção – de coisas – e reprodução – de pessoas – é uma estratégia que não permite ver o que realmente importa: os sujeitos, seu bem-estar e o que é transversal (Orozco, 2006). Aplicam, para tanto, a metáfora da "economia *iceberg*" para demonstrar que usualmente só se vê uma ponta da economia capitalista – o trabalho remunerado, associado ao masculino, referente à economia produtiva e de mercado – , mas a maior parte do bloco permanece invisível – a economia reprodutiva, da vida, do cuidado, que sustenta inclusive quem trabalha no mercado: "para que alguns possam trabalhar 'em maiúsculas', outras têm que o fazer 'em minúsculas'" (Esteve, 2017).

As tarefas femininas dependem da ordem cultural e se modificam, sendo que cada mulher se apropria do saber-fazer comum e adquire seu modo próprio de saber-intervir. O ato de cozinhar, por exemplo, é prática elementar em que se firma a relação com os outros e consigo, e os sentidos mobilizados para tanto guardam lembrança dos sabores, odores e cores com que convivemos desde a infância – por isso, as receitas suscitam memórias. Nos hábitos alimentares, a tradição e a inovação se entrelaçam no presente e passado para a necessidade

do momento, e é através da observação e reprodução que se transmite o saber (Esteve, 2017). Além disso, a materialidade se apresenta como suporte da vida social e da memória, como nos livros de receitas, que também contribuem para a investigação histórica e para que se apreenda a dimensão sensorial (Vidal, Silva, 2010), e o modo por meio de que a atenção dos sentidos para as tarefas domésticas foi construído.

Retomar o que havia de econômico nos espaços protagonizados por mulheres que não movimentavam dinheiro significa revalorizar experiências femininas suprimidas, uma vez que aquelas que se dedicam aos trabalhos de cuidados muitas vezes foram subtraídas da vida pública e da comunicação de suas experiências e saberes. Como sustenta Luce Giard (2013), as tarefas de manutenção do lar historicamente associadas ao feminino são trabalhos que nunca acabam e só chamam atenção quando faltam. Dada a invisibilidade social e não reconhecimento cultural, é importante aceitar as práticas ordinárias como dignas de interesse, direcionar-se para o que constitui o vivo do sujeito e aprender a olhar os modos de fazer modestos, que, além de pontos de opressão, muitas vezes são o único lugar possível de expressão e inventividade.

Mulheres sem escrita que me precederam, (...) eu gostaria que a lenta memorização de seus gestos na cozinha me insuflassem as palavras que lhes serão fiéis, que o poema das palavras traduzisse o dos gestos, que às receitas escritas de vocês e aos sabores correspondesse uma escrita de palavras e de letras. Enquanto uma de nós conservar os saberes nutricionais de vocês (...) subsistirá uma memória fragmentária e obstinada da própria vida de vocês (Giard, 2013, p. 215).

## REFERÊNCIAS

- BOSI, E. **Memória e sociedade**: lembranças de velhos. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.
- CANDIDO, A. **Os parceiros do Rio Bonito**: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida [1964]. São Paulo: Duas Cidades, 2001.
- ESTEVE, E. **O Negócio da Comida**: quem controla nossa alimentação? São Paulo: Expressão Popular, 2017.
- GIARD, L. Segunda parte: Cozinhar. In: CERTEAU, M.; GIARD, L.; MAYOL, P. **A invenção do cotidiano**: 2. Petrópolis: Vozes, 2013.
- MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, a. 7, n. 16, 2001.
- MASCHIO, E.; OLIVEIRA, M. T. de. Sentidos, sensibilidades e trabalho: a educação pela ação na experiência de imigrantes italianos no Paraná – fins do século XIX e início do século XX. **Cadernos De História Da Educação**, [s.l.], v. 14, n. 2, 2015.
- OROZCO, A. *La economía: de icebergs, trabajos e (in)visibilidades*. In: LABORATORIO FEMINISTA. **Transformaciones del trabajo desde una perspectiva feminista: producción, reproducción, deseo, consumo**. Madrid: Tierradenadie, 2006.

PESAVENTO, S. Ressentimento e ufanismo: sensibilidades do Sul profundo. *In*: BRESCIANI, S.; NAXARA; M. (orgs.). **Memória e (res)sentimento**: indagações sobre uma questão sensível. Campinas: Editora da Unicamp, 2004

QUEIROZ, M. I. P. de. **Bairros rurais paulistas**: dinâmica das relações bairro rural-cidade. São Paulo: Livraria Duas Cidades, 1973.

SIMMEL, G. Sociologia da refeição [1910]. **Revista Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, v. 01, n. 33, 2004.

SIMÕES, R. da S. Dona Benta – Comer Bem: uma fonte para história da alimentação (1940 - 2003). Dissertação (História Social). - Programa de Pós-graduação em História Social, Departamento de História. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas. Universidade de São Paulo. São Paulo. 2008.

VAZ, A.; MOMM, C. Memória, cidade, educação dos sentidos segundo Walter Benjamin. *In*: OLIVEIRA, M. (org). **Sentidos e sensibilidades**: sua educação na história. Curitiba: Editora UFPR, 2012.

VIDAL, D.; SILVA, V. G. da. Por uma história sensorial da escola e da escolarização. **Revista Linhas**, Florianópolis, v. 11, n. 2, 2010.