

# Pedagogia da quermesse: ocupar a cozinha para reinventar o mundo reprodutivo

Luisa Bissoni de Souza

**Orientação:** Profa. Dra. Nilce Aravecchia-Botas (FAU-USP).

**Pesquisa:** Trabalho de Conclusão de Curso, FAU-USP, 2021.

O artigo trata da cozinha e da preparação dos alimentos como espaço e momento pedagógico. O texto é uma reflexão ampla sobre o espaço doméstico e a cidade, bem como sobre as relações de produção e de consumo de alimentos e suas ligações com a vida urbana. Busca-se recuperar a cozinha no imaginário e nos saberes populares, na oralidade, e também a cozinha como espaço de festa. Além disso, este artigo considera a importância da comida e dos momentos e espaços de preparação dos alimentos nas quermesses e festas populares, entendendo-as como lugares que subvertem a organização doméstica hegemônica (cozinha tida como espaço

feminino e privado), ensaiando a dimensão pública das cozinhas ao colocar a reprodução dos corpos no centro da vida social. O conceito de "cruzo", elaborado por Luiz Antonio Simas e Luiz Rufino, é fundamental para construir uma reflexão que mistura saberes formais, técnicos e acadêmicos, com as experiências e saberes da "cultura informal". A reflexão se constrói no sentido de reinventar o trabalho reprodutivo, entendido como construção coletiva, e a cozinha enquanto espaço de trocas e formação de um território comum entre fronteiras sagradas e profanas, necessárias e celebrativas.

**Palavras-chave:** quermesse; cozinha coletiva; trabalho reprodutivo.

## Pedagogy of the kermess: occupying the kitchen to reinvent the reproductive world

This article is about cooking and food preparation as space and pedagogical moments. The goal is to reflect on the domestic area, the city, and the relations of production and consumption of food and its relations with urban life. The aim is to recover the kitchen as a celebratory area through popular knowledge and traditions. For example, at popular kermess and parties, the food, the moments, and areas for its preparation are essential; therefore, we see those events as places that subvert the hegemonic domestic organization (the kitchen considered feminine and private). They rehearse the public dimension of kitchens by placing the reproduction of bodies at the center of social life. The concept of "cross," developed by Luiz Antonio Simas and Luiz Rufino, is key to building a reflection that mixes formal, technical, and academic knowledge with the experiences and knowledge of "informal culture." From broader readings, we understand reproductive work as a collective construction and the kitchen as a place for exchanging and forming a shared territory between sacred and profane, necessary and celebratory borders.

**Keywords:** kermess; communal kitchen; reproductive work.

## Pedagogía de la kermés: ocupar la cocina para reinventar el mundo reproductivo

El presente artículo trata de la cocina y la preparación de alimentos como espacio y momento pedagógico. Este texto es una amplia reflexión sobre el espacio doméstico y la ciudad, como también sobre las relaciones de producción y consumo de alimentos y sus vínculos con la vida urbana. Se busca recuperar la cocina en el imaginario y en los saberes populares, en la oralidad, y la cocina como espacio de fiesta. Además, se parte de la importancia de la comida, de los momentos y espacios de preparación de los alimentos en las ferias y fiestas populares, entendiéndolas como espacios que subvierten la organización doméstica hegemónica (la cocina considerada como un espacio femenino y privado), ensayando la dimensión pública de las cocinas al poner la reproducción de los cuerpos en el centro de la vida social. El concepto de "cruzo", elaborado por Luiz Antonio Simas y Luiz Rufino, es fundamental para construir una reflexión que mezcla conocimientos formales, técnicos y académicos, con las experiencias y saberes de la "cultura informal". La reflexión se construye en el sentido de reinventar el trabajo reproductivo, entendido como construcción colectiva, y la cocina como espacio de intercambio y formación de un territorio común entre fronteras sagradas y profanas, necesarias y celebrativas.

**Palabras clave:** kermés; cocina colectiva; trabajo reproductivo.

## 1. INTRODUÇÃO

O “comer junto” é tão antigo quanto a própria espécie humana, permeando grande parte das interações sociais. Historicamente, as formas de sociabilidade coletiva sempre giraram em torno da comida (CARNEIRO, 2005). Participar da preparação da refeição e da mesa comum sinaliza o pertencimento a um grupo. As quermesses e celebrações não fogem dessa lógica, e são foco desse artigo, que é um desdobramento do Trabalho Final de Graduação intitulado “Pedagogia da quermesse: universidade, reprodução e cozinhas”, orientado pela Profa. Dra. Nilce Aravecchia-Botas.

A cozinheira e especialista em patrimônio cultural Patrícia Brito, no artigo “Banquete público” (2018), narra, em forma de uma prosa poética, sua experiência na preparação do banquete das memórias (chamado também de “banquete das funções”) das comunidades quilombolas Chacrinha dos Pretos e Boa Morte, em Minas Gerais. Ela percorre as diversas memórias ancestrais que permeiam todo o processo — desde a preparação do evento e das comidas até a mesa comum e a festa —, que se mescla às histórias pessoais, aos saberes coletivos e à culinária quase em extinção. Ela escuta, atenta, ao que se fala sobre os poderes de cada planta e ingrediente, seus poderes medicinais e espirituais: alecrim, araruta, mandioca, jiló, mata-saudade, ora-pro-nóbis, maria-gondó, maria-arnica. Sabores que permeiam os guisados. Em sua narrativa, ela ressalta que:

[...] um banquete é aberto precisamente por tratar das aberturas, de abrir palavras e paladares. Não se trata exclusivamente de catalogar o que será feito; muito antes e além, trata-se de sentir afetividades vizinhas, embora singulares: o que será feito, para quem será feito e com quem será feito. (BRITO, 2018, p.143).

Para além de traços sanguíneos, o banquete é o que une cada um dos integrantes. O agrupamento em volta do calor (simbolizado pela fogueira e pela descoberta do fogo há meio milhão de anos), a união e a divisão da comida é o que

configura a “comensalidade” — prática de comer junto, partilhando os alimentos.

Felipe Guamán Poma de Ayala, cronista ameríndio de ascendência inca, escreveu sobre a situação da América colonizada no século XVII e descreveu a importância do “comer em praça pública” e festejar a comida na cultura andina em sua obra *Primer nueva corónica y buen gobierno* (1936)<sup>1</sup>. O texto, composto vezes em castelhano, vezes em quéchua, é acompanhado de diversas gravuras que retratam cada mês do ano como parte do ciclo dos alimentos: abril é o amadurecimento do milho, junho é a colheita da batata etc. O autor evidencia que a comemoração, acompanhando o ciclo dos alimentos, se torna uma forma de resistência à ocupação colonial. Segundo Julio Ortega, estudioso da obra de Guamán Poma:

Em uma última operação intelectual, esta diferenciação do comunitário frente ao anticomunitário se converte em uma fábula política, isto é, no discurso de uma humanidade vencida, porém resistente, capaz de universalizar seus saberes, de andinizar o mundo com sua lição de bom governo. Por isso, conclui Guamán com uma nova hipérbole: Os índios, diz ele, “tiveram até agora a lei da misericórdia que nenhuma geração de espanhóis cristãos, mouros e turcos, franceses, judeus, ingleses e índios do México e da China, Paraguai, Tucumán, nunca comeram em praça pública ou fizeram festa nela como os índios deste reino.” (ORTEGA, 1992, p.146-147, tradução nossa).

Guamán Poma opõe a abundância da vida comunitária, das festas e dos banquetes em praça pública à escassez da dominação colonial, quando a preservação comunitária foi substituída pela acumulação individual. Os ocupantes roubam as riquezas coletivas nesta subtração feroz que contradiz a terra e subjuga o corpo. O corpo é, portanto, o centro da experiência colonial, mas, em cidades marcadas pela colonialidade dos saberes, o corpo também é a síntese da divergência, da transgressão e da re-existência.

Em dias de festa, a cozinha soleniza a passagem do tempo e comemora a memória. Os ritos são transgressões da rotina e, muitas vezes, revelam o que a própria comunidade desconhece, através da memória e dos corpos dos festeiros e dançarinos.



**FIG. 1:**

Preparação do Banquete da Fazenda Boa Esperança, Belo Vale (MG).

Fonte: Foto de William Gomes (BRITO, 2018, p.140).

As festas, e principalmente a cozinha festiva, são criadoras e perpetuadoras das memórias. Assim, laços de sociabilidade são construídos através da comida. A feijoada das Marias do Jongo, por exemplo, que acontece anualmente na Fazenda da Roseira em Campinas (São Paulo), é uma festa organizada para homenagear a contribuição das mulheres negras e filhas de Dito Ribeiro na proteção dos saberes culinários, mas também nos saberes do jongo<sup>2</sup> e nos ensinamentos da vida.

Em Vila Bela, no Mato Grosso, a tradicional dança do chorado representa historicamente a resistência dos escravos negros que ficaram na cidade quando o governo do estado foi transferido para Cuiabá, deixando Vila Bela praticamente abandonada. O chorado começa na cozinha, quando as mulheres responsáveis pelo banquete terminam suas obrigações. Elas utilizam os instrumentos da cozinha para a percussão das músicas: bancos, cadeiras, panelas, pratos, em agradecimento à bebida que ganharam. Mas logo o chorado ocupa todos os espaços que estiverem livres: a sala de casa, um quintal, uma praça, um

terreiro. A dança é um ritual importante para a festa e, também, faz parte das orações, transformando sagrado e profano em opostos complementares (BAPTISTELLA, 2004).

Da mesma forma, o historiador Luiz Antonio Simas, ao citar Sabino e Lody (2015)<sup>3</sup>, associa o samba de roda primordial à cozinha. Ao explicar as origens do prato e da faca, típicos das rodas de chula-raiada e do samba corrido, introduzido pelo compositor João da Baiana, o autor fala sobre como o samba nasceu: “uma extensão corporal das atividades da cozinha (mexer panelas, ralar coco, bater a massa do bolo etc.), que envolvem uma série de posturas e traduzem um conjunto de atitudes e maneiras de ‘viver o corpo’” (SIMAS, 2020a, s.p.).

Também a quermesse da Paróquia de Nossa Senhora Achiropita, no Bixiga, constituiu uma importante estratégia de sobrevivência para os imigrantes italianos recém-chegados a São Paulo. A construção da Paróquia e a organização da festa, eventos mediados principalmente pela comida, criaram a sociabilidade coletiva que deu um sentido de comunidade à população



**FIG. 2:**

Fotos da festa de São Benedito, em Vila Bela da Santíssima Trindade, Mato Grosso. As mulheres que trabalham na cozinha participam da dança do chorado, oferecendo a comida preparada. A proeza da garrafa equilibrada na cabeça faz parte da dança, para mostrar que as mulheres estão sóbrias, apesar da festança.

Fonte: Foto de Maria Anffe. Disponível em: [www.flickr.com/photos/governodematogrossoimagem/25254588643/](http://www.flickr.com/photos/governodematogrossoimagem/25254588643/). Acesso em: set. 2021.

imigrante, frente a um passado em comum. À frente das festividades, no centro da enorme cozinha que alimenta milhares de frequentadores da Achirópita, estão as *mammas* italianas, anciãs que coordenam a quermesse há décadas.

A liderança feminina é ponto comum entre todas essas celebrações — o jongo, o chorado, o samba e as quermesses católicas de origem italiana. São as matriarcas que coordenam as danças, a produção da comida, a transmissão dos conhecimentos e das memórias coletivas, transformando a cozinha em um espaço de construção de saberes. Assim, apropriar-se do cozinhar, tomar consciência do corpo nessa atividade cotidiana, tecer relações com quem compartilha esse momento conosco, exercitar a comensalidade, tudo isso favorece a criação de um ambiente de aprendizado. A própria origem etimológica das palavras "saber" e "sabor" é a mesma, elas vêm do latim *sapere*, que significa "ter gosto". "Isso indica que a fonte do conhecimento empírico direto é

etimologicamente associada ao sentido do gosto" (CARNEIRO, 2005, p.73).

Diante disso, o conceito de "pedagogia da moqueca", proposto pelo psicólogo e professor Rafael Guimarães (2020), é relevante para a reflexão proposta aqui. Rafael se apropria deste prato democrático, múltiplo, flexível, que abarca infinitas preparações e ingredientes diversos para imaginar uma interpretação do mundo não hegemônica. A moqueca, na sua tradição feita com peixe, pode também ser desdobrada em muitos vegetais e frutos, em "uma celebração mutante, em si não-hegemônica, desde suas origens até suas multiplicidades criativas" (GUIMARÃES, 2020, p.9).

O pedagogo Luiz Rufino, em seu livro "Pedagogia das encruzilhadas" (2019), elege as encruzilhadas e Exu, entidade do Candomblé, como representantes do saber praticado nas margens, ou as "sabedorias de fresta". Para o autor, a encruzilhada é a possibilidade de uma interpretação do mundo não dicotômica ou binária, que escapa a uma visão

cartesiana e eurocêntrica. Rufino evoca Exu como potencial pedagógico e epistêmico, transbordando seu contexto religioso a fim de criar um campo historiográfico próprio. Dessa perspectiva, a leitura do universo popular das ruas e de suas produções, proporciona visões da cidade como um todo e o cruzamento de diferentes disciplinas: história, antropologia, urbanismo, sociologia etc. Além disso, fala-se sobre o cruzo, o encontro ou o confronto, entre os saberes oriundos de outras fontes.

A pedagogia da moqueca, proposta por Guimarães, é um projeto consciente das possibilidades transgressoras que a cozinha-encruzilhada traz. Esse espaço, quando supera a área de serviço para ocupar uma posição pública e compartilhada, questiona o pensamento hegemônico capitalista, que nos força a encarar a reprodução como um trabalho individual e individualista, indo além das barreiras unifamiliares. É um espaço que acolhe a todos, que alimenta a todos, trazendo à mesa ingredientes milenares, receitas antigas, cozinha colonial, influência da migração de séculos passados e cruzando sabores/saberes da África, Ásia e Europa. Não há regras, num "sarapatel que une Bach e Pixinguinha, a semântica do Grande Sertão e a semântica da sassanha das folhas, Heráclito e Exu, Spinoza e Pastinha, a biblioteca e a birosca" (SIMAS, 2019, p.56) numa prosa de fronteira, que parte dos saberes populares. A moqueca, quando apreciada em praça pública, dividida entre muitos em clima de festa, é a celebração não hegemônica que desafia, ao mesmo tempo que alimenta a todos. A pedagogia da celebração, da festa, da quermesse, entre o sagrado e o profano, a abundância e a escassez, a memória e a reinvenção de uma vida nova, cria possibilidades de repensar o trabalho reprodutivo no cotidiano, na escala da cidade.

## 2. AS FESTAS E AS QUERMESSES

As quermesses surgiram inicialmente em um contexto religioso e católico, durante a Idade Média europeia. A própria etimologia da palavra remete ao significado religioso da festa: *kerkmesse*, em que *kerk* significa "igreja" e *messe* corresponde à "feira". De origem flamenga, quermesse dá nome à

festa que comemora a inauguração de uma nova paróquia ou seu aniversário, com barracas, brincadeiras e uma abundância de comes e bebes, muitas vezes contrapondo-se à escassez do dia a dia.

A arte e a literatura flamenga abordam o tema de forma pictórica, num movimento que, para além do traço cultural, transforma a quermesse em um motivo estético. As quermesses e festas campesinas são, por exemplo, imagens recorrentes nas obras de artistas flamengos como Pieter Bruegel e Peter-Paul Rubens. Percebe-se na arte flamenga a construção de um imaginário que não é apenas visual, mas a ideação de uma forma-quermesse que engloba diferentes campos sensoriais: as cores, os odores, os movimentos, as músicas, as tradições, a religião e a celebração dos corpos.

Este tipo de festa possui uma dimensão imagética muito potente. Seja na cultura flamenga ou nas quermesses brasileiras, a abundância de comida é onipresente. As tortas na janela, o cheiro doce que preenche o ar, as ruas cheias de pessoas enfeitadas com decoração colorida; tudo isso elabora um imaginário que é ao mesmo tempo comum e próprio da cultura de cada território. A quermesse é "uma celebração autenticamente campesina, feita por pessoas simples que gostam de beber, comer e se divertir" (PEDROSA; CATHARINA, 2019, p.223).

Essas festas tinham uma relação intrínseca com a natureza em sua origem. Elas aconteciam nas terras comunais e eram a "base material sobre a qual podia crescer a solidariedade e a sociabilidade campesina" (FEDERICI, 2019a, p.138). Muitas vezes, os festivais também tinham como objetivo benzer os campos e trazer futuros cultivos abundantes, estabelecendo uma relação sagrada com a comida.

Assim, da mesma forma que essas celebrações e festas surgem em um contexto religioso, elas são também celebrações dos corpos e suas relações com a natureza, com o campo e com o alimento. Em seu livro, "Calibã e a bruxa" (2019a), a filósofa italiana Silvia Federici discorre sobre as diversas celebrações campesinas na Europa do século XVI, que acabaram se tornando formas de resistência frente ao cercamento e privatização dos campos comuns. A partir daí, as festas camponesas assumem um caráter subversivo e passam

a ser perseguidas quando as terras comunais dão lugar à propriedade privada; os momentos de sociabilidade coletiva e a dimensão reprodutiva da vida passam a ser privatizados (FEDERICI, 2019a).

No Brasil, a forma-quermesse nasce a partir de uma contradição. Ela possui uma dimensão colonizadora, representada pela religião cristã que durante quinhentos anos reprimiu as populações nativas e perseguiu as religiões afro-brasileiras e outras crenças que o colonialismo considerava "diabólicas". Mas existe também uma dimensão subversiva em que, nas frestas do sistema, construiu-se um sincretismo que possibilitou a resistência de todas essas culturas proibidas. Vê-se isso claramente nas comidas típicas das festas de São João: a cocada, de origem africana; a canjica, a tapioca, a pamonha e o curau, de origem indígena — a lista é quase infinita.

Esse movimento de reinvenção das culturas nas margens e frestas do sistema é muito bem ilustrado pela "pedagogia dos tambores" (SIMAS, 2019, p.30). Durante uma grande parte da sua história, as escolas de samba só podiam cantar em seus enredos a história oficial, devidamente aprovada pelos governos e distante de "temas subversivos". Nas letras dos sambas, reconhecemos essa "história oficial". Entretanto, o toque das caixas e o batuque dos tambores contam outra história. Quem aprendeu a ouvir os tambores reconhece a louvação aos orixás: "Enquanto as fantasias, alegorias e a letra do samba evocam uma história qualquer, a bateria evoca a astúcia do caçador que conhece os atalhos da floresta" (SIMAS, 2019, p.30). O sentido religioso é subvertido para mediar o ritual da comida, o encontro do corpo com a natureza, a (re)existência da sabedoria popular nas frestas.

As quermesses explicitam os câmbios intrínsecos e constantes entre campo e cidade, relações que estruturam as metrópoles latino-americanas, formadas pelo intenso êxodo rural que inflou suas periferias a partir dos anos 1940. O antropólogo Hans C. Buechler (1975) descreveu como essa intensa comunicação rural-urbana ocorre por meio das festas e festivais no altiplano boliviano. Essas celebrações, que têm ganhado crescente popularidade desde a revolução de 1952, se organizam através de hierarquias, organizações e sistemas próprios,

mobilizando um fluxo contínuo de influência política, capital e de pessoas entre as cidades de origem e as capitais do país, destino dos migrantes. As pessoas que deixam suas cidades natais em direção aos centros urbanos não deixam de participar das festas em suas comunidades de origem, que vão ganhando um caráter sincrético próprio das manifestações culturais latino-americanas.

Assim, as festas são formas de informar os participantes e espectadores, através de uma linguagem ritual própria, sobre mudanças mais amplas na sociedade e política regionais: mudanças na produção e no mercado, a crescente participação das comunidades rurais na economia monetária e a ascendência social de algumas classes (BUECHLER, 1975). Esses laços rurais-urbanos, impulsionados pelos festivais e festas tradicionais, são "avaliados anualmente de forma mais efetiva do que qualquer afirmação ideológica, orientando assim os presentes em um mundo em constante mudança" (BUECHLER, 1975, p.362, tradução nossa).

Tema muito presente nos debates sobre as cidades latino-americanas, principalmente a partir dos anos 1950, a comunicação rural-urbana era recorrentemente tratada como uma oposição entre aldeia e cidade, modernidade e tradição, atraso e progresso. "Aldeia", categoria muitas vezes utilizada para se referir às áreas periféricas, marginais, informais das metrópoles, era um problema a ser superado, um obstáculo que deveria ser apartado pela modernidade racional<sup>4</sup>.

Num sentido inverso a essa dualidade racional, a comunicação campo-cidade é explicitada, nas festas, oferecendo uma outra interpretação, uma outra relação corpo-natureza traduzida em um movimento fluido em que esses dois polos não são antagônicos. Além disso, as celebrações e os espaços de sociabilidade e cultura coletivas que se criam na reformulação dos espaços urbanos cotidianos são espaços de transmissão de conhecimento, de incidência política e preservação da memória da população migrante e periférica, que deixou suas casas em direção aos centros urbanos.

A historiadora Angélica Ferrarez (2021) evidencia essa relação ao estudar o samba no período da pós-abolição, que vai de



**FIG. 3:**

Procissão para Nossa Senhora Achirópita, na cidade de São Paulo.

Fonte: Foto de Daniel Mitsuo.  
Disponível em: [live-fts.flickr.com/photos/fore/3832001412/in/photostream/](https://live-fts.flickr.com/photos/fore/3832001412/in/photostream/).  
Acesso em: set. 2021.

meados do século XIX ao início do século XX. Focada na importante contribuição que as Tias tiveram para o histórico do samba, a autora se interessa particularmente pelos trânsitos realizados por essas mulheres negras, que partiam num primeiro momento do Recôncavo Baiano e, posteriormente, do Vale do Café em direção ao Rio de Janeiro, com as mesmas motivações dos migrantes que deixavam o campo em busca da cidade — trabalho, melhores condições de vida, um outro futuro.

Uma vez no Rio de Janeiro, essas mulheres possuem um papel crucial não só para o samba, mas também como organizadoras das cidades, dos espaços urbanos e rurais. Os quintais das Tias do samba — categoria que também é uma categoria rural — são grandes instituições do campo da memória e dos saberes, bem como da organização política das cidades. Elas têm um compromisso com a narrativa histórica: ser Tia significa ter autoridade para narrar determinadas histórias.

A "linguagem ritual própria", empregada por Buechler para descrever as festas bolivianas, pode ser ampliada para descrever uma categoria vasta de comunicação corpórea. Os rituais possuem

uma importante dimensão corporal. O filósofo sul-coreano Byung-Chul Han (2020, p.14) defende que a "linguagem em geral implica uma experiência corporal, que um diálogo bem-sucedido pressupõe um corpo, que somos seres corporais". A transmissão do conhecimento também se dá dessa forma, através de uma sabedoria calcada em algo que é da experiência do vivido, do orgânico, do ancestral.

### 3. COZINHA-ENCRUZILHADA

As práticas baseadas na mentalidade dominante do colonialismo ocidental empreendem batalhas contra o corpo, elegendo-o como fonte e campo fértil para o pecado e como vetor de estímulos não racionais. Federici (2019a) analisa como a transição para o capitalismo mudou o conceito de "corpo" e afirma que um dos principais projetos do capitalismo foi a transformação dos corpos em máquinas de trabalho. Mas a narrativa dos corpos é plural, um entrelaçado de histórias — "história daqueles que foram escravizados, colonizados, transformados em assalariados ou donas de casa não

remuneradas, história das crianças” (FEDERICI, 2020, p.33, tradução nossa) — de corpos colonizados pelo capitalismo ocidental. Simas explica que o primeiro ataque do colonialismo foi a domesticação dos corpos: o corpo domesticado através do trabalho (no que ele chama de “lógica do arado”); o corpo feminino domesticado através da lógica reprodutiva; o corpo masculino domesticado através da lógica da virilidade e os corpos domesticados pelo pecado (SIMAS, 2020b).

Rufino (2019) defende que o corpo é dotado de uma inteligência própria, que faz parte de outras formas de racionalidade, o que ele chama de “sapiência da mandinga”. Esse sistema de saberes corporais se codifica e se manifesta pelo que Rufino chama de “incorporação”. Assim, a distância entre os saberes verbais e não verbais é diluída, já que não há separação entre o que é dito verbalmente e não verbalmente. Ao valorizar saberes corporais, estamos também considerando processos de aprendizado próprios, que transpassam a experiência formal e unicamente verbal.

Também Federici se aproxima dos saberes de mandinga em seu ensaio “Elogio ao corpo dançante” (2020)<sup>5</sup>. A filosofia da dança, descrita por Federici, também se assemelha a uma filosofia do cozinhar que, através dos movimentos, corte dos legumes, controle das panelas, assobios de músicas, compartilhamento de confidências ou provas dos temperos, é uma forma de compreender as potências corporais, as nossas mandingas. É uma maneira de nos conectarmos à matéria, de compreendermos que ela não é idiota, nem cega, nem mecânica, mas que possui um ritmo, uma linguagem, um movimento interno e uma organização própria.

As filosofias da mandinga, dos saberes corporais, da dança e do cozinhar ressaltam as potencialidades das palavras e dos corpos em performance. “O corpo como esfera de saber é aquele que transgride a violência e a opressão inscrevendo formas de luta e possibilidades de reinvenção de si” (RUFINO, 2019, p.60). É o que Rufino chama de “corpo-amuleto”, o corpo que subverte e transgride a objetificação corpórea produzida pelo colonialismo. Existe um caráter tático nesses saberes e operacionalidades. Como citado pelo autor, no jongo, a palavra é usada como arma

enquanto, na capoeira, palavra e corpo formam uma unidade, criando um campo de mandingas onde esses saberes são praticados.

Outros autores escrevem sobre os saberes corporais, os saberes codificados nos corpos em performance, como a antropóloga Diana Taylor, estudiosa das performances em cidades latino-americanas. Para ela, performance e política são indissociáveis, pois a performance não é só mimetismo, é também a possibilidade de troca, crítica e criatividade dentro da repetição. Segundo ela, “as performances funcionam como atos vitais de transferência, transmitindo o saber social, a memória e o sentido de identidade a partir de ações reiteradas” (TAYLOR, 2012, p.22, tradução nossa). Portanto, é também uma prática epistemológica, uma maneira de ler e compreender o mundo, uma “lente metodológica” (TAYLOR, 2012, p.31, tradução nossa).

Quando Ferrarez fala sobre as Tias do samba, não por acaso ela recupera a categoria “*griô*”, que são grandes memorialistas de parte da África Ocidental — abarcando partes do Senegal, Mali, Gâmbia Mauritânia e Burkina Faso. Essas regiões são espaços de transmissão das experiências dos *griôs*, que são os “responsáveis por fazer lembrar o que não se deve esquecer” (FERRAREZ, 2021, informação verbal). Segundo a historiadora, as Tias ocupam a posição de *griôs* no Brasil, como transmissoras de conhecimento, e são parte de um campo do patrimônio que costura tecnologias ancestrais essenciais para pensar a partir de uma perspectiva diaspórica e transatlântica. No período imediato à pós-abolição, essas mulheres são alçadas à categoria de Tias/*Griôs*, não só como uma categoria de análise, mas política. Dessa forma, a memória e o patrimônio ocupam um lugar de incidência política enquanto ação e organização.

O corpo-amuleto evocado por Rufino é a unidade que incorpora (através de suas experiências e processos educativos) os saberes do mundo, saber de diáspora também presente nas Tias/*Griôs*. Nesse exercício, o corpo transforma e encruza esses saberes, os expressando como mandinga, “sapiência corpórea inscrita no movimento e na magia” (RUFINO, 2019, p.60). A transmissão de conhecimento por

meio das mandingas corporais, situação que fica clara no banquete das funções presenciado por Patrícia Brito, aproxima o cozinhar da performance. Os dois são exercícios de incorporação quando é possível a educação dos sentidos, dos sentimentos, dos corpos (compreendendo o corpo como território) e das relações das práticas sociais e culturais. Em especial a cozinha festiva, que abriga momentos especiais, ritualísticos, onde está concentrado e simbolizado um saber e uma cultura da comunidade, repleta de significados e simbolismos.

É pela prática que se realiza a partilha e a produção na cozinha, e toda a ação cotidiana é passível de aprendizado. O corpo-amuleto na cozinha é o que permite que o aprendizado se dê pela troca e atravessamento de fronteiras entre saberes que, em ambientes formais, são tão reforçados.

A cozinha compartilhada, habitada por corpos-amuletos, é uma possibilidade que surge, então, a partir de uma luta política e de uma cultura de diáspora. São possibilidades que surgem da precariedade, mas "longe de romantizar ou domesticar a pobreza, afirmam a possibilidade política de uma existência intrinsecamente relacional. Cuidar e relacionar" (MORAIS, 2017, p.61). A partir dessas experiências, é possível construir infraestruturas coletivas que funcionem para a manutenção da vida fora do espaço doméstico e de suas obrigações. Espaços de cuidado das crianças, de limpar, lavar e alimentar construídos como parte central da existência política do território.

O cozinhar não tem um fim nele mesmo: ele carrega significados gastropolíticos complexos. A cozinha, estrita aos moldes do pensamento do colonialismo, pode se configurar também como um espaço de dominação e de perpetuação da divisão sexual do trabalho, além de demarcar hierarquias e proporcionar silenciamentos. Entretanto, é também um campo em disputa, capaz de ressignificar nossos corpos. Assim, o espaço que abriga o cozinhar recebe novas possibilidades de reinvenção de outros modos de vida. O modelo doméstico hegemônico ocidental é o que perpetua a privatização da reprodução da vida, o cercamento social. Ele é, entretanto, uma construção, que pode ser driblada através de outras epistemologias, outras interpretações, através do cruzo.

A cozinha-encruzilhada nasce, então, dessa fórmula de desobediência: um lugar de experimentação de fronteiras, de caráter compartilhado, político e pedagógico. Ela não se reivindica como totalidade, não tem pretensão de grandeza, mas trabalha com "os segredos que se firmam nas pedras miúdas" (RUFINO, 2019, p.31). Saberes que em seus encontros, confrontos, atravessamentos e diálogos geram possibilidades de pensarmos o mundo percorrendo suas esquinas. A encruzilhada nasce nas fronteiras que foram construídas para dividir o mundo, mas revelam, justamente, a trama complexa que o codifica.

#### **4. REPRODUÇÃO E ESPAÇO DOMÉSTICO**

O processo de sincretismo cultural, religioso e principalmente culinário é inerente à cultura e às religiosidades populares. Sejam as comidas dos orixás ou as comidas típicas de São João, a quermesse abriga, sob as mesmas barraquinhas, as reminiscências culturais que, apesar dos ataques do colonialismo no correr dos séculos, continuam vivas e ocupando espaços importantes nas mesas desta celebração que é majoritariamente católica.

Essa experiência é a manifestação prática da encruzilhada, que "combate qualquer tipo de absolutismo, sejam os ditos ocidentais, como também os ditos não ocidentais" (RUFINO, 2019, p.62). É uma lição apreendida no dia a dia, nas festas populares, nas invenções cotidianas para reinventar modelos que defendam as vidas, os territórios e as culturas através de projetos alternativos de uso e manejo dos recursos naturais.

Essa encruzilhada montada entre a experiência cotidiana e as estratégias de sobrevivência, evidenciada nas celebrações e festas, pauta um fazer político. Existe um importante potencial político, pedagógico e relacional quando tomamos consciência do nosso corpo nas atividades cotidianas, quando percebemos o ritmo do cozinhar e nos apropriamos dele. Citando novamente Silvia Federici (2020, p.76, tradução nossa): "o corpo é o lugar fundamental do nosso encontro com o mundo e um território a defender". Assim, podemos interpretar o espaço privado, o trabalho reprodutivo



**FIG. 4:**

"Quermesse" é uma foto premiada em oitavo lugar no Prêmio Paraíba dos Seus Olhos, promovido pela Rede Paraíba de Comunicação.

Fonte: Foto de Walfrido Cabral Claudino. Disponível em: [www.flickr.com/photos/paraibadosseusolhos/5078521675/](http://www.flickr.com/photos/paraibadosseusolhos/5078521675/). Acesso em: set. 2021.

e o mundo doméstico como potenciais de um outro campo político e uma nova forma de pensar nossa relação com os espaços da cidade, além de uma outra relação com a nossa vida privada.

Entretanto, a fim de investigar o espaço doméstico e a área de serviço das casas como abrigo do trabalho reprodutivo, é preciso questionar o modelo hegemônico capitalista e o que ele significa. O conceito de "reprodução social" de Federici, que complementa a teoria elaborada por Karl Marx, é de suma importância para esse debate. Nesse sentido, a reprodução da força de trabalho não se dá apenas pelo consumo de mercadorias. É o trabalho invisível realizado pelas mulheres para cozinhar, limpar, preparar, dar conforto emocional e cuidar que garante a reprodução social. Assim, existe uma diferença qualitativa entre a produção de mercadorias (trabalho produtivo) da produção da força de trabalho (trabalho reprodutivo).

A hegemonia da mercadoria dá visibilidade a apenas um tipo de trabalho: o trabalho remunerado, produtivo. Nas sociedades capitalistas urbanas, as atividades reprodutivas foram resignificadas e passaram a representar

outros tipos de relações sociais, ao mesmo tempo em que eram sexualmente diferenciadas. Como a produção da mercadoria é a atividade geradora de valor monetário, a reprodução do trabalhador passou a ser considerada sem valor econômico, deixando também de ser considerada um trabalho e subordinada à produção (FEDERICI, 2019b).

Dessa forma, o capitalismo criou uma contradição essencial para a sua manutenção: ao mesmo tempo que o trabalho reprodutivo é desvalorizado, invisibilizado e designado como trabalho de mulheres, ele também é uma condição da produção capitalista, porque é por meio dele que o capitalismo reproduz e mantém a força de trabalho, que é o seu bem mais valioso. Assim, essa enorme carga de trabalho mal pago ou gratuito está intimamente ligada à acumulação de capital.

Na medida em que o trabalho reprodutivo é invisibilizado, as grandes massas do proletariado mundial são desvalorizadas, principalmente nas periferias do sistema capitalista. Com a reestruturação da produção capitalista mundial nos anos 1970, a mão de obra dos países periféricos passou a ser mais explorada, principalmente a mão de obra

feminina, pobre e negra: mães, muitas vezes solteiras, em situação de vulnerabilidade econômica, que trabalham como empregadas domésticas, tanto em suas próprias casas quanto nas casas alheias. Essas mulheres são as responsáveis pelo “cuidado global” e garantem a reprodução da força de trabalho.

A lógica neoliberal, prevalecente nos países capitalistas marginais desde então, promoveu a destruição das economias de subsistência e o aumento desproporcional da população urbana vivendo em condições precárias nas imensas periferias das metrópoles infladas. Ao mesmo tempo, foi possível assistir ao desinvestimento generalizado por parte do Estado na reprodução da população, através dos programas de ajuste econômico levados à cabo por instituições internacionais. Paralelamente à crise do trabalho formal, consequência do aprofundamento de tais políticas neoliberais, a informalidade cresce como uma economia paralela.

Entretanto, diferentemente do senso comum, que atribui ao mundo popular uma predisposição à violência e à marginalidade, uma grande parcela da população socioeconômica e territorialmente excluída participa de diversos tipos de organizações sociais. Isso se mostrou ainda mais claro durante a pandemia de Covid-19, com iniciativas populares<sup>6</sup> autônomas, inovadoras e bem organizadas aparecendo em diversas partes em todo o Brasil, trabalhando em rede enquanto o poder público se mostrava cada vez mais omissivo.

Dentro dessas iniciativas, são inventadas e desenvolvidas ações e respostas populares ao conflito e luta diários de sobreviver. O mundo popular, em sua exclusão, marginalidade e segregação, tem sido capaz de inventar novas práticas sociais cada vez mais organizadas e coletivas de sobrevivência integral e reprodução ampliada, além de outras formas de viver e lutar por uma vida melhor.

Nas frestas desse processo, outros caminhos são experimentados, “uma política parida nos vazios, uma pedagogia que se tece nas invenções cotidianas, dos cacós e aquilo que em meio aos escombros permanece vivo” (RUFINO, 2019, p.5). O trabalho de reprodução da vida surge como uma possibilidade política,

baseado no cuidado e em práticas surgidas na interdependência de novas relações, no trabalho constante de produzir implicações e pertencimentos.

## 5. COZINHAR É POLÍTICO

Em um cenário neoliberal de desestruturação do trabalho considerado “formal” em toda a América Latina, as economias solidárias são uma resposta emergencial frente à crise da reprodução social. Em busca de uma solução para as diversas necessidades básicas e sociais não satisfeitas, iniciativas populares se organizam de forma associativa para a produção e comercialização de bens e serviços, e a produção e preparo de alimentos ganham um espaço central. Logo, o apoio e a solidariedade coletiva são necessários para encarar um problema comum.

A história dos movimentos e organizações populares no Brasil vem de longe e, no que diz respeito ao período recente, remonta à redemocratização do país. Na década de 1980, o ressurgimento das lutas populares e, principalmente, do movimento de moradia trouxe novas dinâmicas sociais, tanto urbanas como rurais, que ressignificaram as demandas populares, trazendo novos temas para a agenda política, como direito à cidade, direito à terra e direito à moradia. A luta é antiga, mas toma proporções novas principalmente no momento presente, neste contexto de crise generalizada.

A partir da década de 1990, em resposta ao grande déficit habitacional da cidade de São Paulo, os movimentos sociais passaram a ocupar prédios vazios, principalmente no centro. A luta por moradia encontrou nas ocupações um instrumento legítimo para exigir seus direitos, contestar a concentração de renda e o capital imobiliário, mas também evidenciaram as marcas do “trabalho sempre invisível da reprodução da vida” (MORAIS, 2017, p.60).

Os prédios ou terrenos ocupados se mantêm através das relações pessoais, da criação e manutenção de vínculos, trocas e cuidados. É preciso limpar, cozinhar, se preocupar com seus vizinhos que são também companheiros de luta. A cozinha coletiva é sempre o primeiro espaço construído (ou “montado”), junto com o banheiro coletivo. A cozinha é organizada a



**FIG. 5:**

Cozinha Ocupação 9 de Julho, na cidade de São Paulo.

Fonte: Foto de Luísa Oguime. Disponível em: [buzzfeed.com.br/post/derrubando-mitos-sobre-ocupacoes-urbanas-ocupacao-9-de-julho](https://buzzfeed.com.br/post/derrubando-mitos-sobre-ocupacoes-urbanas-ocupacao-9-de-julho). Acesso em: set. 2021.

partir de doações de entidades presentes no bairro e de aliados políticos (sindicatos, organizações diversas). Com as doações de equipamentos, fogões, pias, mesas, geladeira, alimentos, gás, panelas, talheres e pratos a cozinha começa a funcionar.

Como nas quermesses, em que as matriarcas coordenam a festa e a cozinha, frequentemente são as mulheres que estão à frente nas ocupações, como lideranças não só políticas, mas também do cuidado. São elas que se importam com seus vizinhos, conhecem seus nomes, suas histórias e seus problemas. Como responsáveis pelo "cuidado global", historicamente são as mulheres — e especialmente as mulheres negras — que são as empregadas domésticas, faxineiras, diaristas, cozinheiras das classes mais altas, às vezes obrigadas a deixar suas próprias famílias e vidas por isso. Fica evidente, portanto, que "a classe que cuida é também aquela que nos interpela sobre a potência de pensar a política pela cozinha" (MORAIS, 2017, p.63).

Nos prédios ocupados do centro, ou nos terrenos ociosos nas periferias urbanas, recorrentemente as lideranças

das ocupações são também cozinheiras experientes. A cozinha é um espaço de conhecimento prático e experimental, mas é também "o que move todo o trabalho coletivo necessário para a manutenção e construção dos barracões" (MORAIS, 2017, p.62). É na cozinha onde acontecem as pausas dos mutirões de trabalho. Durante a pausa do café, as refeições compartilhadas, os bolos no final da tarde, são momentos de construção de relações e laços, mas também do fazer político e da consciência social. Tão importante quanto a ação prática, é nas relações pessoais que a ocupação se sustenta.

A cozinha compartilhada é um espaço central na consolidação da ocupação, mas também na constituição do pertencimento do grupo. O trabalho dentro das cozinhas mostra que, junto à necessidade urgente e primária de comer, há outras necessidades igualmente vitais. Necessidades de convivência, de sociabilidade, participação e apropriação das próprias condições de vida emergem diariamente nas práticas dos membros das ocupações. A cozinha

como espaço de trabalho, cuidado, discussão e construção política é uma possibilidade onde o trabalho reprodutivo se torna um “novo campo de conflitualidade que se faz, muitas vezes, nos registros invisíveis do valor” (MORAIS, 2017, p.60). A ocupação política do espaço doméstico requer um compartilhamento do trabalho de reprodução, a transmutação desse espaço privado ao espaço público. Compartilhar a reprodução significa a territorialização da luta numa lógica fora da lógica de produção, de geração de capital.

Nas cozinhas, as Tias das ocupações (e as Tias, aqui, são também uma categoria política) organizam não só um ponto central de subsistência, mas também um espaço de eventos e encontros, onde são realizados debates sobre direitos sociais, trocas de mudas de plantas medicinais, debates sobre feminismo e racismo, sobre saúde popular, bem como sobre questões das próprias ocupações e lutas.

No centro do movimento está o sistema de cuidado coletivo, que não se resume apenas ao acampamento, mas estende-se às famílias que o compõem. No entanto, entende-se a luta por moradia não como um oásis comunitário, mas como uma construção contínua, que é constantemente ameaçada pelos poderes hegemônicos.

As cozinhas públicas dos movimentos sociais são paradigmáticas para entendermos a cozinha como ponte, como meio, como forma de aproximação à luta política, como fronteira a atravessar. A comida é, muitas vezes, a forma encontrada pelos movimentos sociais de se aproximar do território e da população em geral, muitas vezes influenciada pelos meios de comunicação tradicionais que constantemente criminalizam<sup>7</sup> as ocupações. As frequentes e seguidas intervenções policiais, que agem com violência desproporcional em processos de despejos e reintegração de posse, contribuem para o crescente movimento, por parte das forças estatais, de sufocar e criminalizar as ocupações que, por sua vez, são respostas legítimas à crise habitacional nas cidades.

Do outro lado dessa equação, os movimentos respondem com suas portas abertas, na intenção de aproximar quem não participa do dia a dia da luta. Quem aproveita os domingos para desfrutar de um almoço barato e de qualidade na

Cozinha Ocupação 9 de Julho, em São Paulo, acaba consequentemente trocando ideias com os cozinheiros, conhecendo mais sobre a organização do grupo, o cotidiano dos militantes e a vida das pessoas que ficam atrás dos fogões. Os “almoços de domingo” são poderosos instrumentos de articulação entre a ocupação e seus vizinhos. As conversas animadas em mesas coletivas juntam pessoas diferentes em um ambiente democrático e a encruzilhada acontece naturalmente.

## **6. AS FESTAS E A COMIDA PARA OUTROS MODOS DE VIVER**

No decorrer da elaboração do meu Trabalho Final de Graduação, busquei estudar, me aprofundar e conhecer outros modos de viver e de fazer que concebiam a comida e sua preparação como uma dimensão política. Com a necessidade de isolamento social imposta pela pandemia, procurei ouvir e documentar iniciativas já experimentadas para o tanto que eu imaginava, lia e escrevia.

Este trabalho teórico é, portanto, acompanhado dos relatos da minha aproximação com três diferentes cozinhas públicas. Muitos dos temas que permearam a minha reflexão já tinham sido — ou ainda estão sendo — experimentados na prática por esses coletivos, organizações populares e grupos independentes. Quando se trata de cozinha, o saber prático é indispensável e inseparável do saber teórico. Por isso, me pareceu que o trabalho ficaria incompleto sem conhecer as histórias de algumas cozinhas públicas.

Assim, três cozinhas foram escolhidas: a Cozinha Ocupação 9 de Julho, em São Paulo, a única aberta durante a pandemia e onde foi possível cozinhar junto com os moradores; a Cozinha Vila Itororó, também na cidade de São Paulo, que se encontrava fechada devido à pandemia; e a cozinha da Escola de Arquitetura da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), que não existe mais, organizada, na época, autonomamente por um grupo de alunos da graduação. A aproximação, com estas duas últimas, ocorreu por meio de conversas online, à distância.

As conversas foram muito ricas porque cada uma das cozinhas tinha suas próprias



**FIG. 6:**

Horta da Regina Bissoni.

Fonte: Acervo da autora.

dificuldades, problemas, receitas e histórias como, por exemplo, a Cozinha Ocupação 9 de Julho, que é intrinsecamente ligada à atuação política do Movimento Sem-Teto do Centro; a da Vila Itororó, que aborda uma discussão muito interessante sobre cozinha, memória e cultura e a cozinha itinerante da UFMG, que insere a discussão no campo da arquitetura e que testou, na prática, a cozinha como um espaço pedagógico.

Apesar de contextos diferentes, as três cozinhas respondem às mesmas perguntas: o encontro com o "outro", a preocupação prática e imediata com a alimentação, o cotidiano como fonte de atuação política, a aproximação com o território, o cuidado com as pessoas entre outras — tudo isso permeado pela cozinha como linguagem. Um elemento parece ser onipresente: a improvisação. A imprevisibilidade das perguntas e das respostas, o fazer baseado na experiência cotidiana que muitas vezes questiona o projeto, a antecipação e o planejamento. Por essa razão, pode-se afirmar que a cozinha se encontra na síncope<sup>8</sup> do que Simas (2019, p.27) chama de "gramática dos tambores". É o surdo de terceira, o que não é nem o surdo de primeira — de pergunta —, nem o de segunda — o de resposta — mas o que preenche o vazio entre as duas marcações. É o improvisado, o inesperado, as frestas.

O processo de aproximação com esses espaços foi repleto de inquietações pessoais. A frustração de não poder participar efetivamente do processo de cozinhar, o reconhecimento da minha posição de fora e a dificuldade de me desprender de ideias pré-concebidas e do ideal de participação popular. No entanto, ao final de cada conversa, apesar dos nervosismos prévios, me dava conta de como tinha feito poucas perguntas. Um primeiro questionamento se desenrolava em muitos outros, sem muito esforço da minha parte, sem condução ou direcionamentos. A verdade é que as pessoas tinham muito o que contar, e me alegrou a posição de ouvinte.

Durante essas conversas, era frequente retornar à questão inicial desta pesquisa, que estava relacionada ao descompasso entre a produção intelectual dentro da universidade e o mundo real, prático, no qual as pessoas vivem o cotidiano e se preocupam com questões de subsistência. A trajetória desse trabalho me aproximou da discussão sobre processos participativos e sobre a cultura e a sabedoria das soluções cotidianas do mundo popular. Foi possível entender que existe uma diferença entre arquitetura "das, para e com" as pessoas. O "com", o processo em conjunto, é sempre uma relação assimétrica. A hierarquização existe, fruto de relações

estruturais complexas. Como reagir ao que, à primeira vista, parece ser um empecilho? Talvez o caminho não seja buscar o fim da hierarquização, mas a conscientização dessa hierarquização. É preciso visualizar e nomear: as classes sociais, as hierarquias de raça e gênero.

Também fez parte do processo a pergunta sempre presente sobre como seria possível incorporar os choques produzidos por experiências populares para potencializar o desenho; como pensar a partir das frestas e agir através do cruzamento de todas essas experiências? Como a arquitetura se soma a essas práticas e, a partir da cozinha, favorece projetos que corroborem outros modos de vida? São perguntas, é claro, que não precisam de respostas. Funcionam melhor como inquietações e provocações constantes. Entretanto, o que aprendi é que a cozinha é um espaço de pensamento profundamente prático. Também é um território permeado de momentos não oficiais, onde as trocas são fluídas e as hierarquias são desorganizadas (mas, sem idealizações, elas continuam lá). As improvisações são bem-vindas, assim como múltiplos modos de fazer, e onde as desavenças podem ser somadas e não necessariamente subtraídas. A cozinha é, por essas e por muitas outras razões, um espaço de forte potencial político, pedagógico e relacional.

Dessa forma, a interpretação desse espaço como um espaço de festa, o lugar onde se dá a quermesse, pode ser um caminho para desafiar a hegemonia dos modos de fazer e dos modos de viver. É uma transgressão que recupera saberes, culturas e vivências que a cultura hegemônica se esforça em deixar de fora. É uma outra perspectiva à cozinha privada, que exclui e aliena a mulher (principalmente a mulher negra e pobre), e esconde a importância e o valor do trabalho doméstico. É uma possibilidade de pensarmos a reprodução da vida para além do trabalho produtivo, das relações mediadas pelo capital. É um convite à vadiagem. É uma maneira de validar saberes não aceitos na sabedoria formal, verbal e acadêmica.

As culturas de frestas brasileiras, que constroem as linhas desse trabalho, são intrinsecamente ligadas às festas e, portanto, aos meios de construção do ser

coletivo, de redes de pertencimento, de identidades, sociabilidades, bem como maneiras de lidar com o mundo e produzir beleza e experiência de vida no precário. No Brasil, dificilmente podemos pensar as culturas de frestas sem as festas e seus dilemas. Logo, pensar a partir das margens é uma estratégia política de não conformidade. Conforme afirma a autora estadunidense bell hooks (2019), a margem é ao mesmo tempo um espaço de violência e opressão e subversão e criatividade. Os saberes construídos a partir desse lugar são possibilidades de emancipação, de reinvenção de outros modos de viver.

Pessoalmente, um lugar importante que motivou esse trabalho foi a horta da minha mãe. Em casa, a cozinha começa muitas vezes lá, neste lugar fora das paredes, no quintal dos fundos. Ela começa meses antes, no preparo da terra, no cuidado com as plantas. No ciclo lento que amplia as nossas casas para além das paredes que delimitam o espaço doméstico. E, a partir deste espaço tão pessoal, proponho a pedagogia da quermesse. Bom apetite.

---

## NOTAS

1. *Primer nueva corónica y buen gobierno* é uma obra composta em castelhano e em quéchua comum. É um dos livros mais originais da historiografia mundial. O livro possui 1.180 páginas e 397 gravuras que mostram a visão indígena do mundo andino. A partir dos textos e imagens, pode-se reconstruir muito fielmente diversos aspectos da sociedade peruana depois da conquista, enquanto se ilustra a história e genealogia dos Incas. O manuscrito original data de 1615 e foi levado para a Dinamarca em data incerta. No ano de 1909, foi "redescoberto" e publicado anos mais tarde, em 1936, a cargo do Instituto Etnográfico de Paris.

2. O jongo, misto de dança, batuque e canto, tem sua origem na região africana de Congo-Angola, e chegou ao Brasil através dos escravos trazidos para trabalhar nas fazendas de café do Vale do Paraíba e interior de Minas Gerais, São Paulo e Rio de Janeiro. O jongo é conhecido por ser o precursor do samba, mas é também uma importante manifestação afro-brasileira de resistência. A Fazenda da Roseira é o 1º Centro de Referência do Jongo do estado de São Paulo. Em 2005, as comunidades tradicionais que praticam o jongo foram organizadas na Rede de Memória Jongo Caxambu, registrada pelo Instituto do Patrimônio Artístico e Cultural do Brasil (Iphan).

3. Luiz Antonio Simas (2020) se refere ao livro "Danças de matriz africana: antropologia do movimento" (2015), de Jorge Sabino e Raul Lody.

4. Em seu artigo *La aldea en la ciudad. Ecos urbanos de un debate antropológico* (2008), Adrián Gorelik retoma a discussão sobre como essas duas categorias — a aldeia e a cidade — predominam no debate sobre as metrópoles latino-americanas nos anos 1950 e 1960. O autor

explicita a influência que duas teorias desenvolvidas na Escola de Sociologia de Chicago — o *continuum* folk-urbano de Robert Redfield e a cultura da pobreza de Oscar Lewis — tiveram para o desenvolvimento teórico do planejamento urbano latino-americanas do período. Passando por estudos de José Matos Mar sobre Lima, de Andrew Pearce sobre o Rio de Janeiro e de Gino Germani sobre Buenos Aires, Gorelik discorre sobre como as diferentes abordagens — que estão relacionadas aos locais em que todos estes sociólogos estão inseridos — estão centradas no esforço de elucidar a dicotomia rural-urbano.

5. Título original do ensaio *Éloge du corps dansant* presente no livro *Par-delà les frontières du corps: repenser, refaire et revendiquer le corps dans le capitalisme tardif* (2020), da mesma autora.

6. As iniciativas populares no combate à crise causada pela pandemia de Covid-19 foram múltiplas, agindo com renovada criatividade. Um bom exemplo dessa organização em massa é o sistema de ajuda mútua criado pelos moradores da favela de Paraisópolis, em São Paulo. Eles contrataram ambulâncias para o bairro, já que as ambulâncias públicas não atendem normalmente a população. O projeto Mãos de Maria, que funciona como restaurante e horta, abriu sua cozinha para a preparação de marmitas diárias, destinadas à doação, que chega a produzir até mil refeições por dia. Além disso, alguns moradores se voluntariaram como "prefeitos de rua" para observar o avanço de casos de Covid-19 em cada parte do bairro.

7. Em reportagem recente, o *Jornal da Record* descreve as ocupações como "disfarces para o crime" e "uma realidade perigosa para São Paulo" (CIDADE DE SÃO PAULO..., 2020).

8. Simas (2020) explica que o samba é um ritmo de compasso binário, com o surdo de pergunta e o surdo de resposta que marcam o tempo. Entre as duas marcações existe um vazio que é preenchido pelos corpos que sambam, e o samba acontece justamente nesse espaço entre uma batida e outra. É nesse vazio que mora a síncope: "som articulado na parte fraca de um compasso, de um tempo, sendo que este se prolonga até a parte forte que se segue." Cf. Síncope. Dicio, Dicionário Online de Português. Porto: 7Graus, 2021. Disponível em: [www.dicio.com.br/sincope/](http://www.dicio.com.br/sincope/). Acesso em: out. 2021. Esse vazio pode ser preenchido de diversas maneiras. "A síncope é a polirritmia que permite a ocupação do espaço vazio com fraseados inesperados." (SIMAS, 2020, informação verbal). As culturas de rua operam na lógica da síncope, na construção no vazio que existe entre uma pancada e outra.

---

## REFERÊNCIAS

CIDADE DE SÃO PAULO tem mais de 300 ocupações, diz Prefeitura. *Jornal da Record*, São Paulo, 27 de nov. de 2020. Disponível em: [youtube.com/watch?v=CFEon8zZDzs&ab\\_channel=JornaldaRecord](https://youtube.com/watch?v=CFEon8zZDzs&ab_channel=JornaldaRecord). Acesso em: set. 2021

BAPTISTELLA, Rosana. *Mulheres em cozinhas e terreiros, palcos de chorados (MT) e batuques (SP)*. 2004. Dissertação (Mestrado em Educação) — Faculdade de Educação da Universidade Estadual de Campinas, Campinas, SP, 2004.

BRITO, Patrícia. Banquete público: comunidades de Chacrinha dos Pretos e Boa Morte. *Revista Óculo*, Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA), Belo Horizonte, n.2, p.138-165, 2018. Disponível em: [iepha.mg.gov.br/index.php/publicacoes/revista-oculo/Publication/24-Revista-Oculo--No2--2018](http://iepha.mg.gov.br/index.php/publicacoes/revista-oculo/Publication/24-Revista-Oculo--No2--2018). Acesso em: nov. 2020.

BUECHLER, Hans C. Ciclos de fiestas y sistemas de comunicación rural-urbana en el altiplano boliviano. In HARDOY, J. E.; SCHAEDEL, R. P. *Las ciudades de América Latina y sus áreas de influencia a través de la historia*.

Buenos Aires: Ediciones S.I.A.P, 1975. p.338-351.

CARNEIRO, Henrique S. Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. *História: questões & debates*, Universidade Federal do Paraná, v.42, n.1, p.71-80, 2005. Disponível em: [revistas.ufpr.br/historia/article/view/4640](https://revistas.ufpr.br/historia/article/view/4640). Acesso em: jun. 2020.

FEDERICI, Silvia. *Calibã e a bruxa: mulheres, corpos e acumulação primitiva*. São Paulo: Editora Elefante, 2019a.

FEDERICI, Silvia. *O ponto zero da revolução: trabalho doméstico, reprodução e luta feminista*. Editora Elefante, 2019b.

FEDERICI, Silvia. *Par-delà les frontières du corps: repenser, refaire et revendiquer le corps dans le capitalisme tardif*. Paris: Éditions Divergences, 2020.

FERRAREZ, Angélica. Cultura no Pós Abolição: a perspectiva das mulheres no samba. In *Curso on-line IREE Escola — Entre Tambores e Procissões: festas e frestas da brasilidade*, mar. 2021.

GORELIK, Adrián. La aldea en la ciudad. Ecos urbanos de un debate antropológico. *Revista del Museo de Antropología*, Facultad de Filosofía y Humanidades, Universidad de Córdoba, v.1, n.1, p.73-96, 2008.

GUIMARÃES, Rafael. Moquecar (n)a pandemia. *N-1 edições*, [s. L.], 2020. Disponível em: [n1edicoes.org/textos/105](https://n1edicoes.org/textos/105). Acesso em: abr. 2021.

HAN, Byung-Chul. *Do desaparecimento dos rituais: uma topologia do presente*. Barcelona: Herder Editorial, 2020.

HOOBS, bell. *Teoria feminista: da margem ao centro*. São Paulo: Perspectiva, 2019.

MORAIS, Alana. Ocupar, fazer funcionar e escapar: pensar com as mulheres sem-teto. *Revista DR*, n.4, p.60-65, dez. 2017. Disponível em: [revistadr.com.br/revista/dr-4/](https://revistadr.com.br/revista/dr-4/). Acesso em: dez. 2020.

ORTEGA, Julio. Guaman Poma y el discurso de los alimentos. In FRANCO, Rafael Olea; VALENDER, James. *Reflexiones lingüísticas y literarias: volumen II*. Cidade do México: El Colegio de México, 1992. p.139-152. Disponível em: [jstor.org/stable/j.ctv47wf58.11?seq=1#metadata\\_info\\_tab\\_contents](https://www.jstor.org/stable/j.ctv47wf58.11?seq=1#metadata_info_tab_contents). Acesso em: fev. 2021.

PEDROSA, Rubens Vinícius Marinho; CATHARINA, Pedro Paulo Garcia Ferreira. Quadros de quermesse em *Un Môle*, de Camille Lemonnier: um topos naturalista. *Scripta Uniandrade*, Centro Universitário Campos de Andrade, Paraná, v.17, n.1, p.208-233, 2019. Disponível em: [revista.uniandrade.br/index.php/ScriptaUniandrade/article/view/1238/o](https://revista.uniandrade.br/index.php/ScriptaUniandrade/article/view/1238/o). Acesso em: fev. 2021.

RUFINO, Luiz. *Pedagogia das encruzilhadas*. Rio de Janeiro: Mórula Editorial, 2019.

SIMAS, Luiz Antonio. *Twitter*, 11 ago. 2020. História do prato e faca. Disponível em: [twitter.com/simas\\_luiz/status/1293137267142332417](https://twitter.com/simas_luiz/status/1293137267142332417). Acesso em: ago. 2020a.

SIMAS, Luiz Antonio. O encantamento das ruas. *Fau encontros*, 24 abr. 2020b. Disponível em: [youtube.com/watch?v=3ldM5QxM4ho&ab\\_channel=FAUUSP](https://youtube.com/watch?v=3ldM5QxM4ho&ab_channel=FAUUSP). Acesso em: set. 2021.

SIMAS, Luiz Antonio. *O corpo encantado das ruas*. Editora José Olympio, 2019.

TAYLOR, Diana. *Performance*. Buenos Aires: Asunto Impreso Ediciones, 2012.

---

## SOBRE A AUTORA

Arquiteta e urbanista graduada pela Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da Universidade de São Paulo em 2021.

[luisabissonisouza@gmail.com](mailto:luisabissonisouza@gmail.com)