

TROCAS DE SABERES EM DIÁLOGOS DE PESQUISADORES: O LITORAL, A SERRA E O SERTÃO COMO ESPAÇOS FORMATIVOS

José Arimatea Barros Bezerra

Maria de Lourdes Peixoto Brandão

Este estudo tem como base o desenvolvimento do projeto Práticas Alimentares Nordestinas: estudos sobre alimentos tradicionais dos Estados do Ceará e Piauí (ALINE), financiado pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq¹. Tratar-se-ão de reflexões que possibilitam ultrapassar dicotomias do tipo produção e reprodução de conhecimentos, bem como desnaturalizar, no sentido dado por Bourdieu (1997, 1998), o isolamento estabelecido entre professores e pesquisadores, pesquisadores e iniciantes em pesquisa, haja vista que todos são atores de um mesmo projeto investigativo.

A partir da colaboração entre pesquisadores de iniciação científica do CNPq, pesquisadores e docentes de diversas Instituições de Ensino Superior – IES do Estado do Ceará e do Piauí², com ênfase nos pesquisadores do Programa de Pós-Graduação em Educação da Faculdade de Educação – FACED da Universidade Federal do Ceará – UFC debatem-se questões que demarcam os cenários litorâneos, sertanejos e serranos.

¹ O Projeto ALINE foi submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa - CEP da Universidade Federal do Ceará e aprovado pelo Protocolo nº 284/11, desenvolvido no período 2011-2013 e coordenado pelo professor. dr. José Arimatea Barros Bezerra, Professor Associado da Faculdade de Educação da Universidade Federal do Ceará.

² Participaram da pesquisa, as seguintes IES: Universidade Estadual Regional do Cariri - URCA, Universidade Estadual do Piauí - UESP, Instituto Federal de Educação Tecnológica do Ceará - IFET-CE, Campus Baturité.

O caminho da pesquisa encontra a cultura alimentar da pesca artesanal na praia da Caponga, da produção de doces na Serra da Ibiapaba e no Maciço de Baturité, do cultivo da terra com a enxada, da criação de animais para extração do leite e fabricação do queijo de coalho em Canindé e Quixadá, representantes do Sertão Central; a cultura da mangaba, da mandioca e do pequi no Cariri; a fabricação da carne de sol em Campo Maior, no Piauí, incorporada à mesa do piauiense, definida pela sua mistura com o arroz na destacada preparação conhecida pelo nome de Maria Isabel; por fim, o encontro com a cajuína de Floriano, bebida ícone do estado do Piauí, apreciada pelo atrativo cheiro, agradável gosto do caju e cor amarela cristalina.

Esses espaços, percorridos em municípios situados no litoral, no sertão e na serra dos estados do Ceará e Piauí pelos pesquisadores do ALINE, reescrevem rituais gastronômicos do cultivo às preparações, demarcando-se as fronteiras do cotidiano semiárido, serrado e litorâneo. Cenários que permitiram uma aproximação real com a realidade do cotidiano rural e urbano, reafirmando-os como elementos fundantes e formativos.

Nesse sentido, a presente análise incorpora uma interação e comunicação de autores-atores pesquisadores, orientados por itinerários e pelos planos de ação e intervenção exercidos, anunciando estruturas de poder e linguagens que oficializam e detêm o controle sobre as coisas da vida diária, as quais são reveladas à medida que o cotidiano dos povos do mar, do sertão do Cariri e dos Inhamuns vai sendo desbravado. Em contrapartida, esse cotidiano é celebrado como fonte de saberes, histórias e realidades concretas, traduzidos nos achados culturais revelados nas feiras, nos roçados e nos espaços e modos de fabricação de alimentos tradutores do passo

a passo de procedimentos mediadores e preservadores da cultura alimentar litorânea e sertaneja. Assim, o enfrentamento de situações em contextos distintos e carregados de desafios inunda o pensamento dos acadêmicos com indagações diversas: quais implicações terão esses cenários em nossas vidas e formações? Quais implicações terão nossas intervenções nas vidas e nas formações de quem pesquisamos?

Dessa forma, pretende-se apontar caminhos para construção de um papel mediador no cenário da pesquisa de campo que conta com o discurso dos profissionais do litoral, personagens do mar e do mangue, bem como dos agricultores, produtores e fabricantes de doces, petas, cajuína, carne do sol, dentre outros alimentos tradicionais do Nordeste. Todavia, é sabido que essa transposição de saberes científicos e tecnológicos sofrera interferências mercadológicas e empresariais regidas pela violência simbólica (BOURDIEU, 1997, 1998), pela negação de práticas tradicionais e pela desordem social redesenhando cenários da dureza da vida no campo que se esgotam à medida que as mudanças se intensificam, gerando novas necessidades de apropriação de bens de consumo e de um saber-poder assumidos dentro de uma nova ordem cultural. Assim, o conhecimento profissional e o significado da pesquisa e sua contribuição na formação cultural anunciam compromissos docentes e discentes com a preservação da cultura local.

De maneira específica, situam-se opiniões acerca das vivências e achados para consolidação dos espaços investigados como possibilidades produtivas e de subsistência alimentar. Reafirma-se o ato de pesquisar numa perspectiva pedagógica de ação-reflexão-ação, o que indicaria uma mudança radical na atitude do pesquisador e nas formas convencionais de trabalho de campo. Nesse sentido, argumenta-se que essa postu-

ra pedagógica age sobre os pesquisadores de uma forma mais profunda, possibilitando uma visão crítica sobre o trabalho docente (ANDRÉ, 1994).

A frágil articulação das pesquisas com a formação e a prática pedagógica do professor decorre de variados fatores, como a própria constituição dos campos acadêmicos, as relações entre as áreas do conhecimento, as políticas de fomento, bem como a própria identidade e status do pesquisador. Por outro lado, a falta de tradição no exercício da pesquisa em muitas áreas do conhecimento, como a formação de professores com a priorização do ensino que, na verdade, equivale à busca de profissionalização específica, tem dificultado a perspectiva de integração entre ensino e pesquisa (VENTORIM, 2005, p. 80).

Esta abordagem, segundo Garcia (1998), alicerça nossa ação política e nos faz considerar os diferentes cenários como espaços da teoria em movimento permanente, como também de construção, desconstrução e reconstrução de práticas-produtivas revelando um cotidiano de fabricação de alimentos regidos pelos saberes e tradição familiar.

De acordo com André (1998), reafirmam-se desafios teóricos, epistemológicos, metodológicos e éticos que permitem situar dilemas quanto aos limites e às distinções entre pesquisa e formação e entre investigação e ação.

Centralizando a questão no âmbito da formação do pesquisador, indagou-se: como se dá a dialética entre a prévia formação com aquela decorrente da pesquisa? Eis a questão que acompanhou os pesquisadores, os quais, ao tentar desvendar essas realidades, muitas vezes sofrem com o fascínio da ação, ofuscando os seus olhares. Esta vertente permitiu indicar reflexões recentes acerca de contribuições do Proje-



to Alimentos do Nordeste – ALINE, para formação pessoal e profissional e das aprendizagens efetivadas com as pessoas simples do campo e do litoral.

Estejamos atentos para o reordenamento dos saberes que vêm demarcando a educação no campo e suas tradições, dando lugar a “uma rede complexa como a própria vida, que estará sempre em transição, em processo, aproveitando os poderes criativos inerentes à instabilidade, menos ordenados e imprecisos” (DOLL, 1997, p. 19-20).

O ir e o vir de pesquisadores: diálogos sobre alimentos tradicionais

O fato marcante presente no ato de pesquisar o universo dessas comunidades é que ele permite uma verificação de ações político-culturais, desenvolvidas junto às áreas produtivas de alimentos regidas pelo discurso contemporâneo da sustentabilidade e formatadas, muitas vezes, por modelos mercadológicos que instituem relações conflituosas entre os produtores, ambientalistas defensores dessas práticas e empreendedores de mercados que comprometem e devastam a dinâmica desses ambientes, descaracterizando e negando as tradições e saberes populares. Alerta-se, entretanto, que os saberes difusos, decorrentes de leituras equivocadas sobre as relações homem-natureza (sertão-litoral-serra), podem confundir visitantes-pesquisadores. Diante dos diálogos sedimentados pelas ideias de progresso e de desenvolvimento, podem-se ocultar, assim, tradições de uma agricultura familiar e de práticas tradicionais, exercendo-se um papel de agente de mudança na contramão da dinâmica cultural, favorecendo o surgimento de focos de resistências diante dos procedimentos que lhes parecem estranhos. Nesse sentido, a pesquisa promoveu interações e construções de debates e aprendizagens

advindas do senso comum, possibilitando o encontro com uma ciência propositiva e transformadora das práticas usuais cotidianas redimensionando rotinas acadêmicas. Sobre a formação na convivência com moradores das comunidades colaboradores do presente estudo, um pesquisador assim se expressa:

[...] possibilitaram ter mais acesso ao que representa efetivamente uma Universidade. A pesquisa, a interação, a colaboração, o compartilhamento de conhecimentos fizeram com que eu pudesse acreditar que a ciência tem um papel fundamental na vida das pessoas, que ela está presente e ativa, tentando modificar para melhor a realidade social. Foi uma descoberta que me mostrou um novo rumo acadêmico, uma nova possibilidade. (Bolsista ITI/CNPq A, 2013).

Aprendi, principalmente, que viver de forma simples, circundada por sabedoria, pede um quê de gentileza e de compartilhamento. O que aquelas pessoas sabem fazer como ninguém é compartilhar: peixes, receitas, memórias, sorrisos, café, palavras. Esse espírito de generosidade e de delicadeza no cotidiano, às vezes esquecido aqui na “cidade grande”, é uma lição que nunca vou esquecer (Bolsista ITI/CNPq B, 2013). [Grifos dos autores].

O sorriso dos entrevistados e a expressão de tristeza ao lembrar suas lutas fizeram-me ver como a vida é, ao mesmo tempo, simples e grandiosa. Muitas vezes esquecidos, são lutadores dentro de seus ofícios e muitas vezes contra aqueles que, munidos de dinheiro e poder, julgam-se no direito de mudar o cotidiano de comunidades que vivem da pesca e que aprenderam a respeitar os ciclos da natureza. E ao mesmo tempo são sujeitados às mudanças aos nossos olhos imperceptíveis, de hábitos



de vida, afastando-os de seu passado e sua história (Bolsista ITI/CNPq C, 2013).

Quando indagados sobre as aprendizagens decorrentes da convivência entre pesquisadores com formações e interesses diversos, é destacada em suas falas a leveza no tratamento dos dados emergentes de um cotidiano sofrido. A simplicidade das palavras traçadas nos diálogos com as pessoas comuns - detentoras de uma sabedoria profunda sobre as tradições do cultivo e preparação de alimentos transmitidos de pais para filhos - foi editada em relatórios como ciência, descrita em sintonia com a natureza: regida pelo toque dos chocalhos das vacas e das criações e pelas cenas nos currais para retirada do leite, do abate dos animais, do vento soprando do mar, do sol abrasador do meio-dia, fazendo tremer o ar próximo, dos pés do sertanejo e da neblina presente do amanhecer e do entardecer da serra e no sertão durante o inverno, permitindo esfriar a cabeça e pensar o presente no amanhã. São descrições tão detalhadas pareciam saltar do texto para dialogar com o leitor. Alguns recortes de depoimentos de alunos bolsistas e de professores universitários explicitam esse aprendizado minado de sensibilidade e de trocas de saberes interculturais e interdisciplinares. Afirmam, nesse sentido, os bolsistas do Projeto Aline:

Chegar à Caponga e uma pessoa já nos dizer que Seu Wilson está lá por baixo, pelo mar ou pela praia. Reconhecer o que isso quer dizer, receber um sorriso e a apreciação das pessoas não tem preço. (Bolsista ITI/CNPq B, 2013).

Além de compartilhar o espaço de suas residências com pessoas estranhas ao seu universo e ainda assim – com a simplicidade de seus lares e modos – recebiam-nos como

se fôssemos pessoas íntimas e nos agraciavam com seus préstimos. Muitas vezes nos dizendo que se sentiam honrados de nos poder ajudar, quando nós é que deveríamos dizer-lhes aquilo. (Bolsista ITI/CNPq C, 2013).

Pude conhecer detalhes importantes da alimentação nordestina, como os ingredientes mais aproveitados e os modos de preparo apurados, ou às vezes rudimentares, saberes estes que eu não teria acesso se não tivesse participado da Pesquisa [...]. (Bolsista ITI/CNPq A, 2013).

Na mesma direção seguem os argumentos dos docentes pesquisadores:

Não tenho como fugir da questão do acolhimento e educação das pessoas do sertão: faz parte da característica de formação humana do nordestino, receber bem não é para todos. (Docente pesquisador A, 2013).

Foi um espaço de amadurecimento e de descoberta de competências, de melhorar as falhas, de aprender a ouvir e principalmente saber a que hora devemos falar. Diz-se muito que o sábio é o que sabe ouvir, mas o igualmente sábio é o que entende o momento de se pronunciar, já que se todos os “sábios” se reservassem a ouvir não teríamos a troca de conhecimento. (Docente pesquisador B, 2013). [Grifos dos autores].

[...] consegui captar o não dito, que estava presente nas entrelinhas sobre o dito com a linguagem dos dialetos, de palavras e termos não usuais na academia [...] enriquecedor, por aumentar a percepção sobre o outro, sobre o mundo, sobre a vida. Observei que os mais jovens – ávidos por “absorverem a cultura local” – relatavam suas experiências junto às comunidades, de forma

vibrante, urgente, surpresa. (Docente pesquisador C, 2013). [Grifo dos autores].

Citando Garcia (1995, p.14), retoma-se a discussão da problemática da invasão cultural em estudos etnográficos, muitas vezes evidenciados por não considerar o saber comum das pessoas simples. No caso específico do estudo - dos “povos do mar e do sertão”, pois se eles “[...] são excluídos dos bens materiais e culturais de cuja produção participaram, é a eles que nos devemos considerar quando estamos falando em um processo emancipatório”. Isso se expressa na fala de um docente do curso de Gastronomia da UFC:

Em Viçosa do Ceará, fomos brindados com a fabricação de doces artesanais no sítio de Dona Zilmar, um lugar lindo e muito limpo. Dona Zilmar nos contou como começou a fabricar doces, após a morte de um filho. Hoje seus doces são muito famosos na região. Em seu Sítio, são plantadas e coletadas as frutas que serão transformadas em doces, como a jaca, caju, goiaba etc. Ela também prepara e vende polpas de frutas, além de doce de leite e outras iguarias. Tudo é feito com carinho e muito capricho. Ela mesma prepara as embalagens e os rótulos dos produtos e, lá mesmo, ela vende tudo em uma pequena loja. (Docente pesquisador D, 2013).

Nesse contexto, qual o significado da pesquisa como campo formativo nas estruturas curriculares? Em busca de resposta, fazemos referência ao que André (1998, p. 264) denomina de “desafio metodológico”, fazendo emergir questões sobre a essência do que é ser um professor-pesquisador. Em suas considerações, referida autora afirma que ambos investigam e esclarece que

[...] o professor-pesquisador investiga a sua prática docente: observa, registra, analisa, reformula. O pesquisador-professor investiga uma problemática, na qual está inserida a prática do docente. Destaca, ainda, que: os intentos e os resultados das ações são, portanto, diferentes, variando a natureza do papel, o grau de envolvimento e a responsabilidade pelos resultados.

Trata-se, enfim, de um processo que delinea uma investigação momentânea, atenta, eventual, mas que deixa marcas e notas que clareiam a situação em foco. Nessa relação, contextualizamos atos e dados e tomamos decisões de forma a eliminar a dúvida ou corrigir, no percurso da análise, o fazer-poder que permite ultrapassar o 'parar e pensar', buscando o entendimento da situação presente, revendo e tentando descrever e analisar o que foi feito.

A fala que mais me marcou foi a da Dona Guida nos dizendo que, quando o esposo ia ao mar, ela e os filhos às vezes não tinham nada pra comer. Assim, tinham de fazer um escaldado com uns crustáceos descarnados que apareciam pela praia e com umas frutas do meio do caminho. Esperavam dias e dias sem saber se Seu Joãozinho voltaria vivo e com algum peixe para livrá-los daquele sofrimento. Assim, a escassez, a forma de se relacionar com o meio e de se adaptar foram manifestadas naquela expressão. Aquela fala me ensinou que a fome é o maior dos mestres culinários e que, ao mesmo tempo em que é amiga e antagonista do gosto, é capaz de criar muitas das preparações que hoje são tradicionais, alimentos centrais de nossa pesquisa. (Bolsista ITI/CNPq B, 2013).

A conversa reflexiva com a situação permitiu aos atores repensar sobre a compreensão do ocorrido, além de

retornar às suas perspectivas, procurando comunicá-las (MOREIRA, 1995).

Além do conhecimento técnico é oportuno dizer sobre a ligação com os ricos personagens que encontramos ao longo da pesquisa, pessoas simples, trabalhadoras, ricas em conhecimento e cientes de seus direitos. (Bolsista ITI/CNPq A, 2013).

Isso se expressa na fala de um pescador citado por Bezerra et al (2012, p. 10) ao fazer previsões sobre dias favoráveis ao pescado:

[...] quando um arco-íris se pronuncia ao Norte, o clima nunca estará favorável para a pesca. Da mesma forma, evitam sair para o mar quando surge um olho-de-boi no céu - quando as nuvens e a luz formam uma marca brilhante semelhante a um segundo sol - criando um cenário que sugeriria uma mudança no clima e uma iminente tempestade.

Destaca-se o fato de que fomos formados pelas regras e rituais de uma *tradição científica* que denomina como intelectuais aqueles que produzem saberes e que delegam poderes, oficializando dados de uma visão unilateral e incompleta da investigação. Ao contrário dessa visão, foi se definindo uma perspectiva multicultural que favorece a compreensão da totalidade do fato investigado por outra ótica, seja a dos excluídos sem poder, sem voz e sem vez para falar ou expressar que pensam, sabem e fazem.

Mesmo me faltando as palavras certas, sempre vou me lembrar de Dona Francisca contando sobre a luta da comunidade do Balbino para proteger sua terra e o manguê. Lembrarei também do sabor do peixe preparado na

casa de sua mãe, assado na brasa, cozido com leite de coco e caju, na varanda simples, porém bonita. E claro, do Seu Wilson descendo da jangada e repartindo a infinidade de peixes entre pescadores ativos e aposentados. Bem como de sua esposa, Dona Martilene, líder das mulheres, e seu discurso político em prol da autonomia dos pescadores. (Bolsista ITI/CNPq C, 2013).

Sobre essa abordagem, eis o que anunciam docentes integrantes do Projeto ALINE quando indagados sobre as construções teórico-práticas desenvolvidas, para além dos espaços formativos acadêmicos, bem como sobre os ensinamentos e as aprendizagens efetivadas no *ir e vir* no litoral e no sertão.

Aprendi que a tradição é móvel e mutável. Não está morta e sim viva, seja nos conceitos ou atos das pessoas (Docente pesquisador A, 2013).

Foi muito enriquecedor ouvir os pensamentos, de historiadores, gastrônomos, de arquitetos, de um educador físico, de nutricionistas, de engenheiros de alimentos, de economista doméstico, geógrafos, de um dentista, de professores, de alunos, de empresários e apreender, discutir, absorver, rejeitar, concordar e complementar com o que se estava estudando, investigando, aprendendo, valorizando. Foi uma experiência ímpar! (Docente pesquisador E, 2013).

(...) Foi possível conhecer mais sobre nossa região, nos alimentos, ingredientes, e cultura alimentar. Foi importante ver também como alguns de nossos produtos típicos são feitos e como alguns alimentos são cultivados. A farinhada e a divisão da mandioca em farinha de mandioca e goma; entender melhor sobre a manipueira, a massa puba; a pesca no litoral e a importância das vi-



las de pescadores; a preparação do queijo e da manteiga da terra; a matança do porco e a coleta do sangue para o chouriço doce; a produção do milho canjicado para ser usado no mungunzá salgado. (Docente pesquisador F, 2013).

No caso específico da formação promovida – no ir e vir às comunidades destacam-se a escuta, a admiração e as dúvidas sobre o que se encontrará na área a ser visitada, assim como os achados que emergirão das entrevistas, permitem indicar uma situação similar àquela anunciada pelo pescador/agricultor, reveladora de uma sabedoria que encanta o ouvinte ao manifestar seus valores acerca do mundo, sua história de vida-formação, seus saberes, suas angústias e seus anseios selados nos contatos com os seus pares e demais membros da comunidade. Essas apreensões foram registradas na fala de uma professora-pesquisadora:

Com relação às pessoas simples que entrevistamos, o que dizer? Não eram simples, eram complexas! Cheias de olhares que diziam mais que as palavras, de trejeitos com as mãos que adornavam as histórias. Observavam tudo de forma ávida, ávida de conhecimento, de “prestar atenção” a tudo que eu falava, a tudo que eu perguntava. Foram extremamente receptivas e atentas a tudo que podiam fazer para nos deixar mais confortáveis. Na hora de contar as suas histórias, as suas recordações, os olhos brilhavam, um sorriso escapava, e, o pensamento às vezes vagava, como que visualizando o que ia contando. Em alguns momentos ficavam sérias, quando falavam de costumes e da moral da época, quando a “criação das pessoas” era diferente, mais rígida do que hoje em dia. Foram muito solícitas em colaborar conosco, em nenhum momento senti hesitação. Com elas aprendi a



ter mais paciência ao ouvir – pois cada uma tinha seu ritmo para falar - a parar de falar no momento adequado – diante de um olhar do tipo “calma, ainda não terminei”. Vi como são educadas e excelentes anfitriãs – mostraram sua casa, seu quintal, seus tesouros [...] Aprendi com essas pessoas a valorizar mais o trabalho, os animais, a terra, os alimentos, os costumes e as pessoas. Aprendi a valorizar mais o meio onde se vive, a ser mais sustentável, pois elas vivem muito isso, economizam muito, aproveitam tudo ao máximo, se preocupam muito com o dia de amanhã. (Docente pesquisador E, 2013). [Grifos dos autores].

Desse modo, a cultura do pescado e a preparação do peixe assado na brasa, bem como a feitura da peta e da feitura da farinha, a matança da criação, a manufatura da cajuína, a extração do óleo do pequi e sua incorporação no dia a dia na alimentação do sertanejo caririense, a carne do sol e a cocção da Maria Isabel, a fabricação da coalhada e do queijo, dentre outras preparações, revelam o antes e o depois da pesquisa.

A partir da convivência com a tolerância, a tranquilidade e a crença nos saberes de pessoas experientes - tomadas como legítimas fontes - aproxima-se de culturas fortalecidas e marcadas por costumes e tradições familiares, instrumentos na mediação entre pais e filhos. Como nos afirma uma pesquisadora do grupo do Cariri: *O momento que mais chamou minha atenção foi o acolhimento nas casas dos entrevistados assim como o prazer de nos receber em seus lares e servir o melhor de sua comida para as pessoas estranhas. (Docente pesquisador F, 2013).*

Como exemplificação, cita-se um recorte do relatório da pesquisa de campo em que se relevam uma estrutura familiar diferenciada daquela comumente observada:

Diante de relações de troca e de uma noção clara de proteção dos necessitados, dentro de uma fraternidade difícil de encontrar, o peixe é vendido para quem tem condições de comprá-lo, doado a quem não tem e celebrado por todos como o alimento da vida de quem tem morada no litoral. (BEZERRA *et al.*, 2012, p. 14)

Nesta interpretação, orientaram-se os pesquisadores para as relações no campo e no litoral, da agricultura familiar à pesca artesanal e os modos de aproximação e contatos com os seus atores, tendo em vista assegurar dessa forma, uma percepção mais ampla sobre a vida da população na praia e no sertão. Existem proximidades entre essas realidades tão distintas, principalmente no que diz respeito ao enfrentamento do meio e às dificuldades cotidianas. Nesse sentido, Bezerra *et al.* (2012, p. 6) afirma que

Remanesce, nesse cenário, a bravura do jangadeiro, tão afinada com a bravura daquele sertanejo vaqueiro tão desconhecido e distante do mar. Diante de condições demasiadamente adversas, mantém-se a paixão pelo ofício e a honradez – elementos que aproximam esses típicos atores do ideário cearense.

Os saberes sociais emergentes das práticas culturais exercidas no dia a dia por pescadores e agricultores, produtores de alimentos no campo passam a construir um elo com os saberes dos pesquisadores, tornando o senso comum referência para um diálogo, elevando as culturas das massas e ultrapassando o que está a demarcar espaços da riqueza e da pobreza, impondo limites no campo e no litoral e, consequentemente, na circulação das tradições.

Esse estudo permitiu recuperar narrativas de histórias de vida e trabalho de pescadores e sertanejos, rompendo com

o distanciamento proporcionado pela cultura tecnológica transplantada e não assimilada devidamente pelas pessoas simples da cidade e campo, do litoral e sertão. Essa forma interpretativa adotada considera relações negociais e conflituais, tornando-se importantíssima para o esclarecimento dos fatos observados diante de mudanças construtivas.

[...] Esboçam-se, portanto, desafios e potencialidades da pesca artesanal, considerando o descaso das políticas públicas, a não adesão dos jovens à atividade pesqueira, como também a arte e o conhecimento popular conectados com a vida da pesca, as experiências e as memórias desse povo do mar (BEZERRA et al., 2012, p. 15).

Estas considerações demarcaram novos olhares dos acadêmicos-pesquisadores sobre a cultura alimentar visando dar conta de um novo significado de unidade familiar e de cooperação em que o plantio, a colheita e a distribuição do produto no campo, assim como a captura, distribuição e consumo, garantem uma identidade compartilhada por toda a comunidade: do mar à roça, da praia à fazenda.

A sistematização coletiva das reflexões acadêmicas, a partir das experiências vivenciadas nos espaços produtivos, buscou dar conta de registros de falas sobre questões polêmicas que fizeram parte do cotidiano da pesquisa, quais sejam: o espaço real do litoral e a relevância do saber popular; as ações e intervenções construídas nas idas e vindas em espaços sertanejos e serranos; os ensinamentos e indagações a partir de modos de fazer, saberes, sabores e hábitos decorrentes do cultivo/fabricação e do consumo de alimentos, tendo em vista reunir preparações de produtos ditos tradicionais com potencial de aplicação na alimentação escolar local.

A valorização do saber popular e a necessidade de resgatar a cultura alimentar local, de forma a melhorar a condição de vida dessas populações, eram propostas teóricas da pesquisa que foram valorizadas, confirmadas e mostradas pelas pessoas simples da região in loco. (Docente pesquisador D, 2013).

A matança do porco para o feito do chouriço foi de uma naturalidade que marca o dia a dia do sertão do Ceará. O que para nós é um sacrifício, para eles é uma ação de sobrevivência e continuidade de uma tradição culinária. (Docente pesquisador A, 2013).

Buscou-se uma aproximação com os fatos e vivências, solicitando o registro de um recorte sobre enfrentamento de pesquisadores no campo investigativo, ou seja: proceder um documentário analítico acerca das contribuições dos atos de pesquisador para suas vidas acadêmico-profissional mapeando falas marcantes ditas e não ditas – sentidas no encontro com entrevistados, bem como descrevendo cenas e cenários marcante observados e vivenciados nos espaços observados e que guardaria como marco para a revisão de saberes, aprendizagens e práticas presentes e futuras.

[...] Aprendi sobre diferentes estilos de vida, preservação do ambiente, relação trabalho e ambiente, liderança comunitária e a importância do trabalho feminino em comunidades que vivem do trabalho artesanal e agricultura familiar. (Bolsista ITI/CNPq C, 2013).

[...] Muitas foram as aprendizagens durante a Pesquisa do Projeto ALINE. Mas com certeza a troca de experiências entre professores, estudantes de graduação e pós-graduação foi a mais significativa. (Docente pesquisador D, 2013)

Portanto, concebendo a aprendizagem no campo investigativo em que “receber bem não é para todos”, foram anunciadas as tradições e os modos de convivência diária em busca de dar conta das fronteiras curriculares quais sejam: as aprendizagens decorrentes da convivência com os povos do mar e sertanejos de onde foram extraídas memórias formativas de cenas, imagens, falas e contatos articulados entre autores e atores do Projeto ALINE no campo investigativo do litoral-sertão-serra, demarcamos aprendizagens e delas recortamos fragmentos que permitiram anunciar, para além da academia, os significados formativos das construções teórico-metodológicas exercidas por docentes e discentes pesquisadores. Citando Hobsbawm (1995, p. 510): “[...] para os próprios cientistas, [...] o rompimento com a experiência dos sentidos e o senso comum significou um rompimento com as certezas tradicionais de seu campo e a metodologia deste”.

Desse modo, o contato com as pessoas e com os produtos certamente ampliou a noção da dimensão do viver e do papel do alimento para a constituição de uma sociedade. A convivência em grupo favoreceu a construção/desconstrução sobre aquela realidade com o qual nos depararíamos. Através das falas, da descrição dos processos, da observação, foi mostrado *“um mundo de simplicidade e de dureza, onde as coisas nem sempre são fáceis, mas onde, ainda assim, a vida parece mais valorizada, sentida em um ritmo mais lento, mais aproveitada e mais compartilhada”*. (Bolsista ITI/CNPq B, 2013).

Essa discussão se amplia com Venturim (2005, p. 75) ao afirmar que



De modo geral, considerando as diferenças de enfoques entre as abordagens teórico-metodológicas, o movimento de formação do professor pesquisador, como campo de estudo em construção, configura-se na expressão do reconhecimento da importância da pesquisa na formação e no trabalho docente, considerando o papel ativo e crítico do professor como o sujeito investigador nesse processo.

Considerações Finais

A experiência do Projeto Alimentos do Nordeste - ALI-NE, no que diz respeito à difusão e à transferência de conhecimentos, no âmbito da temática alimentação e nutrição, contribuiu para maior expressão do referencial de comida como cultura. Nesse sentido, a opção metodológica etnográfica, dentro da proposta da descrição densa (GEERTZ, 2012), exigiu a inserção dos pesquisadores em campo e na literatura, muitos provenientes de diferentes áreas de conhecimento, levando-os ao contato direto com cotidiano das pessoas que produzem alimentos nos estados do Ceará e Piauí, com o fim de ver, ouvir e registrar.

Dos discursos dos diversos atores do sertão, da serra e da praia, bem como da técnica da observação, emergiu o conhecimento cotidiano, advindo do saber fazer popular. Buscou-se traduzir e registrar, portanto, a ciência popular no produzir alimento e no fazer comida.

As regiões contempladas nos dois estados, Ceará e Piauí, produzem um mosaico de códigos e saberes alimentares que se expressam nas falas desses atores revelando descrições densas acerca das práticas produtivas e alimentares; as “ciências”, os segredos transmitidos dos pais para os filhos por incalculável número de gerações. Um dos grandes legados que

ficou do Projeto ALINE, portanto, foi conduzir o saber popular como referência fundamental, com respeito, reconhecendo-o, em sua validade e aplicabilidade, como rico manancial para futuras pesquisas.

Concluindo, reproduzimos dois trechos da avaliação de dois pesquisadores sobre seus aprendizados na pesquisa:

A pesquisa me fez descobrir o método Etnográfico, que eu não conhecia. Muito me faltava um método de pesquisa em que o pesquisador “tivesse voz” e que este não se debruçasse apenas para catalogar e citar bibliografias e discutir dados tabulados. Também houve a possibilidade de construirmos um texto acadêmico menos formal, mas com validade científica, o que representou um exercício de escrita que serviu para desmistificar esta prática tão necessária no meio acadêmico (Docente pesquisador B, 2013).

A pesquisa ALINE me abriu a mente para o universo dos alimentos tradicionais, para o saber popular e para a realidade da produção. Hoje em dia, me sinto muito confortável com o ato de pesquisar. Sinto que isso é uma ação e função que engrandece a pessoa, pois nessa dinâmica são feitas trocas, não só acadêmicas ou profissionais, mas reais intercâmbios de experiências de vida, de carinho e de amizade. Foram dois anos de encontros, reencontros, retornos, abraços e despedidas (Bolsista ITI/CNPq B, 2013).



Referências

ANDRÉ, Marli Elisa D. A. de. Desafios da Pesquisa Sobre a Prática Pedagógica. In: ENDIPE, 9, Anais... Águas de Lindóia, SP, 1998, p. 257-266.

_____. O Papel Mediador da Pesquisa no Ensino da Didática. In: _____. **Alternativas do ensino de didática**, São Paulo: Papirus, 1994. p. 19-36.

BEZERRA, José Arimatea Barros; BRANDÃO, Beatriz Helena Peixoto; COSTA, Ana Karoline de Oliveira et al. Projeto ALINE: um olhar sobre a pesca artesanal na Caponga/CE. In: SEMINÁRIO SOBRE ALIMENTOS E MANIFESTAÇÕES CULTURAIS TRADICIONAIS, 1, Anais... Universidade Federal de Sergipe – UFS. São Cristóvão-SE, 2012. Disponível em: <http://www.grupam.net/anais-do-i-seminario-sobre-alimentos-e-manifestações-culturais-tradicionais/>

BOURDIEU, Pierre. **O poder simbólico**. Tradução Fernando Tomaz. Rio de Janeiro: Bertand, Brasil, 1998.

_____. **Sobre a televisão**. Tradução Maria Lúcia Machado. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1997.

DOLL JÚNIOR, Willian E. **Currículo**: uma perspectiva pós-moderna. Tradução: Maria Adriana Veríssimo Veronese. Porto Alegre, RS: Artes Médicas, 1997.

GARCIA, Regina Leite. A professora Investigadora e o Processo de Produção de Novos Conhecimentos Sobre a Prática Pedagógica. In: ENDIPE, 9, Anais... São Paulo, Águas de Lindóia, 1998.



GEERTZ, Clifford. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 2012.

HOBSBAWM, Eric. **Era dos extremos**. O breve século XX (1914-1991). Tradução Marcos Santarrita. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

MOREIRA, Antonio Flávio Barbosa. O Currículo como Política Cultural e a Formação Docente. In: _____; SILVA, Thomas Tadeu da (Orgs.). **Territórios contestados**. O ensino e os novos mapas políticos e culturais. São Paulo: Vozes, 1995, p.7-20.

PROJETO ALINE. **Práticas alimentares nordestinas**: estudo sobre alimentos tradicionais dos estados do Ceará e Piauí – relatório técnico. BEZERRA, José Arimatea Barros (Coord.). In: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovação, Universidade Federal do Ceará, 2012.

VENTORIM, Silvana. **A Formação do Professor Pesquisador na Produção Científica dos Encontros Nacionais de Didática e Prática de Ensino**: 1994-2000. Belo Horizonte, MG: UFMG, 2005 (Doutorado em Educação). Disponível em: <http://www.bibliotecadigital.ufmg.br/dspace/bitstream/handle/1843>.

