A COZINHA COMO ESPAÇO SOCIAL REFLEXÕES A PARTIR DA EXPERIÊNCIA NO COLETIVO LUZINEI BARRETO

MOURÃO, Ariella de Oliveira; SANTOS, Kauane Silva; COSTA, Lucileny Moura; ALVES, Simone Teixeira; GONÇALVES, Dalva F. Oliveira; HEINECK, Dulce Teresinha.

Centro Universitário São Lucas Ji-Paraná

INTRODUÇÃO: Compreender a relação da cozinha como espaço social suscita quebrar alguns paradigmas acerca desse ambiente familiar. Existem algumas visões equivocadas a esse respeito, na maioria das vezes é vista somente como ambiente de trabalho doméstico ou culinário, mas esmiuçando a história, ver-se-á que vai mais além, ou seja, a casa a *priori* é o primeiro espaço onde os sujeitos socializam entre si. É nele que os indivíduos sociais aprendem a conviver com as diferenças e vivenciam experiências cotidianas, que determinam sua personalidade e cultura. **OBJETIVO:** Analisar o uso social da cozinha como espaço de interação e fortalecimento de vínculos no coletivo Luzinei Barreto. **MATERIAIS E MÉTODOS:** Trata-se de uma pesquisa de natureza qualitativa e os dados foram coletados através da observação não-participante e das conversas informais que aconteceram tanto no espaço da cozinha como na área social. O estudo voltou-se especificamente para o Coletivo Luzinei Barreto, que fica localizado no município de Ouro Preto do Oeste no KM 31 da Br 364- RO. **RESULTADOS E DISCUSSÃO:** No Coletivo, o espaço da cozinha é simples contando com três fogões sendo um a lenha (destinado para as refeições e o outro para a fabricação das rapaduras, melado e açúcar mascavo), o fogão a gás é destinado à (refeição mais rápida) e um elétrico, duas pias (sendo uma próxima ao fogão e a outra no lado de fora da cozinha), uma geladeira e um freezer e duas outras geladeiras (que não refrigeram, mas são utilizadas para armazenamento de produtos e alimentos não perecíveis) um filtro de barro. É nesta simplicidade que se permite a inventividade possível dos assentados haja vista que o cardápio era calcado no que dispunham para a refeição. O café era preparado sem adição de açúcar, mas poderia ser adoçado com açúcar mascavo, o almoço em sua maioria era feito no fogão a lenha, em raras exceções utilizava-se o fogão a gás ou no forno elétrico. A utilização do fogão a lenha por exemplo, demonstra a preservação de uma cultura passada, que não foi esquecida, mas incorporada a vida moderna com adaptações como a chapa de ferro e as panelas de alumínio se incorporaram no cotidiano do Grupo. A lenha é retirada da mata, cortada e armazenada nas proximidades da cozinha para facilitar na hora de acender o fogo, pois este é aceso logo cedo e se mantém até a hora do jantar. A forma que o Grupo Coletivo se organiza para a preparação das refeições segue a mesma lógica das outras atividades, mas com a diferença que nas outras atividades realizadas no Coletivo a divisão é feita por responsabilidade de tarefas, e na cozinha é feita de forma que, quem concluir suas obrigações até a hora do almoço vai para a cozinha preparar a comida para os demais. Apesar de cada membro do Coletivo ter seu espaço e objetos de uso próprio, a cozinha é coletiva, tanto na utilização quanto nos custos. **CONCLUSÃO:** Verificou-se que o preparo dos alimentos está organicamente vinculado com a cultura por isso, o saber-fazer enquanto ação comunicativa transformam a elaboração de uma refeição em uma manifestação da cultura. A

racionalidade, o cuidado para evitar o desperdício revela a história no momento em que viviam embaixo da lona preta. A cozinha não se reduz aos poucos metros quadrados, mas adentra outros espaços, o olhar vigilante do “cozinheiro” revela a sua magia de elaborar as refeições. Por esses aspectos que este espaço social contribui para a reificação da sua simbologia perante o Grupo.

PALAVRAS CHAVE: Coletivo Luzinei Barreto. Cozinha coletiva. MST.

AREA TEMÁTICA: Ciências Sociais Aplicadas.

E-MAIL: kawanny-avila@hotmail.com