

# MUNDARÉU

**MUNDARÉU - UM PODCAST DE ANTROPOLOGIA**  
Uma parceria entre o LABJOR/Unicamp e o DAN/UnB

**Série Mundaréu na Colômbia**

**Episódio #3: Pesquisar com sensibilidades: sabores, aromas e outras percepções**

**Transcrição do episódio:** Daniela Manica e Clarissa Reche

**Revisão da transcrição:** Daniela Manica e Igor Pereira

**Roteiro:** Daniela Manica, Clarissa Reche e Fernanda Mariath

Legenda

**BLOCO**

**TRILHA SONORA**

**ABERTURA**

**Tania Perez-Bustos:** Cómo estás?

**Daniela Manica:** Olá!

**Irene do Planalto Chemin:** Olá! buen día!

**Daniela:** Nos perdimos un pouco...

**Tania:** Clarissa, Irene, Sandra e eu.

**Todas:** Como estão?

**Todas:** Tudo bem?

**Vinheta de abertura: “Bruja” de La Perla**

**Som de percussões tradicionais afro-caribenhas, como tambores alegres e maracas, criando um ritmo pulsante e hipnótico. Voz feminina intensa e cadenciada, carregada de força e misticismo**

*Mama, a mí me decían la bruja*

*Mama, a mí me decían la bruja*

*Mama, a mí me decían la bruja (no la va a tumbá, no la va a tumbá)*

*Mama, a mí me decían la bruja (no la va a tumbá, no la va a tumbá)*

*Mama, a mí me decían la bruja (no la va a tumbá, no la va a tumbá)*

*Mama, a mí me decían la bruja (no la va a tumbá, no la va a tumbá)*

*Mama, a mí me decían la bruja (no la va a tumbá, no la va a tumbá)*

**Fernanda Mariath:** Olá, eu sou Fernanda Mariath, farmacêutica, mestranda em Divulgação Científica e Cultural na Unicamp e parte da equipe do Mundaréu. Eu não fui à Colômbia, mas acompanhei a viagem de longe e os convido a seguirem comigo ouvindo essa conversa. Fui instigada pela pesquisadora Mara Viveros, do primeiro episódio, a pensar em uma interseccionalidade radical. O pesquisador Franklin Gil me ensinou uma receita de ingredientes importantes no trabalho acadêmico. Já com a antropóloga Alhena, entendi mais sobre as manifestações recentes e transformações sociais desse nosso país vizinho. Se essas referências são novas a você, depois de nos escutar aqui, dá o play nos dois primeiros episódios desta série. Mas, por enquanto, vem comigo!

**[Trilha sonora]**

**Som de percussões tradicionais afro-caribenhas, criando um ritmo pulsante.**

**Fernanda:** Neste episódio, vamos ouvir com atenção sobre os amores e silêncios que permeiam as diversas cozinhas que compõem nosso dia-a-dia. As pesquisadoras Ana María Ulloa e Sandra Daza Caicedo compartilharam com a gente suas trajetórias e conversaram sobre uma antropologia do corpo e das sensorialidades, pensando nas conexões entre alimentação, gênero, raça e interseccionalidade. Apesar de seguirem caminhos diferentes, estas duas pesquisadoras têm em comum o esforço de pôr o olfato como um objeto de conhecimento. E isso dialoga demais com o que as teorias feministas propõem.

**[Trilha sonora]**

**Som de percussões tradicionais afro-caribenhas, criando um ritmo pulsante.**

**BLOCO 1 - APRESENTANDO ANA MARIA E SANDRA**

**Irene:** ¿Por dónde pasamos?

**Daniela:** Pasamos por una catraca eletrônica com um QR code, e agora a gente vai pegar um elevador para o sexto andar.

### **Som de elevador e pessoas conversando ao fundo**

**Fernanda:** A Universidad de los Andes fica em La Candelaria, um bairro muito charmoso no centro de Bogotá. Foi lá que a equipe do Mundaréu encontrou a Ana Maria e a Sandra. Era uma manhã fervilhante em abril de 2024, não só por causa do calor, mas também do vai e vem das pessoas. Para entrar no campus, as minhas parceiras do Mundaréu tiveram que passar por uma catraca, destas super modernas, que recebe o QR code no celular. Essa universidade é particular e é muito bonita! A beleza dos prédios chama atenção e entre eles havia um enorme gramado, que estava cheio de estudantes conversando e lendo ao sol. Você vai poder ver as fotos no nosso Instagram. A conversa foi numa sala de reunião pequena, mas bastante confortável. Além da Ana e da Sandra, estavam presentes a Dani, a Tania, a Clarissa e a Irene. Elas começaram a conversa pedindo para que as pesquisadoras se apresentassem. Você vai ouvir agora a voz da Ana Maria.

**Ana Maria Ulloa:** Bueno, yo soy: Ana María Ulloa, soy profesora asistente de antropología de la Universidad de los Andes, llevo aquí dos años, entonces digamos que soy una profesora nueva. Mi formación es completamente disciplinar, tengo un pregrado, y una maestría y un doctorado en antropología, pero por ser antropología ha sido igual una formación que siempre me ha llevado a preocuparme, digamos, o a comunicarme, con economía o en este momento con química, con las ciencias. Entonces tengo como esas preocupaciones siempre también interdisciplinarias. Vengo trabajando desde el doctorado en rastrear el sabor como un objeto de conocimiento. ¿cierto? Y esto lo he hecho pues etnográficamente, haciendo etnografía en laboratorios que estudian el gusto y el olfato. Entonces una ciencia más básica, ¿no? Digamos, la genética, la biología molecular. Después me desplazo a estas empresas de sabores y aromas, que son unas empresas multibillonarias y transnacionales que son las encargadas de crear los aromas para todo tipo de productos, ¿no? Desde el champú hasta el perfume más fino y desde el aroma a tomate que puede ir en unas papas, hasta el aroma de tomate que puede ser incluido en un guiso que se vende, digamos, de manera comercial. Y esta industria es la que amasa mucha información sobre el sabor como un objeto de conocimiento del aroma. Es su preocupación comercial, pero también es su preocupación epistemológica, es donde

está ahí. Y después llego a unos restaurantes de alta cocina donde hago también trabajo de campo. Cuando me devuelvo a Colombia, empiezo también a identificar sitios en donde el aroma o el sabor también están presentes como objetos de conocimiento. Y ahí llego y doy con un grupo de la Universidad Nacional, que son un grupo de química, que hacen química de aroma. Ahí son tres mujeres las que han liderado ese grupo. Entonces digamos que ahí es donde se despierta también una perspectiva de género muy interesante, que quizás en los otros sitios no aparecía tan evidente. Y digamos que yo en mi rastreo también de cosas que acontecen en el país actualmente, también estoy viendo cómo, digamos, en este cuento de los cafés especiales, el aroma termina siendo todas las habilidades sensoriales muy cruciales para definir cuestiones comerciales, sociales, ¿no? Entonces estoy haciendo como empezando a hacer ese rastreo.

**Fernanda:** A Ana Maria nos contou que, como antropóloga, teve dificuldade de acessar espaços da indústria de alimentos e acabou tendo que se esforçar em um rastreio pelo aroma e sabor. Ela buscou cientistas do instituto Monell, na Filadélfia, que se dedicam à pesquisa básica interdisciplinar sobre os sentidos do paladar e do olfato. Ela também explorou a alta gastronomia na Espanha, conhecida como "cozinha molecular" ou "tecnoemocional", que liga culinária e ciência. Depois, ela se voltou para a Colômbia, chegando a um grupo de pesquisa em química de aroma na Universidade Nacional. Esse percurso foi bem diferente do de Sandra. Ana Maria fez graduação, mestrado e doutorado em antropologia, já Sandra seguiu uma formação, desde o início, mais interdisciplinar. Começando na economia, passando pelos estudos sociais da ciência e tecnologia e pela antropologia social. É a voz dela que você escuta a seguir.

**Sandra Daza-Caicedo:** Mi nombre es Sandra Daza-Caicedo. Yo, a diferencia de Ana, soy la más indisciplinada del planeta, soy economista, tengo una maestría en estudios sociales de la ciencia y la tecnología y un doctorado en antropología social. Digamos que en toda mi trayectoria profesional y académica, una de mis grandes preguntas ha sido como estas relaciones ciencia y sociedad. ¿Qué hace la gente que no está en la academia? ¿Qué hace la gente que no está en el mundo de las ciencias? Esos conocimientos científico tecnológicos y cómo se relacionan las diferentes personas con esos conocimientos. Y digamos ahí mi conexión con Ana María tiene que ver con que en mi tesis doctoral yo entré con una pregunta que tenía que ver con estos discursos científicos sobre la alimentación asociados a lo saludable, a todas unas ideas muy medicalizadas de la alimentación. Yo quería saber la gente que hacía con eso, si la gente tragaba entero sus discursos científicos o no, si los

contrastaba. Y en ese camino terminé metida en cocinas y terminé preguntándome o más bien explorando cómo finalmente la cocina también es un espacio de producción del conocimiento. Un espacio, digamos, al que no se ha reconocido, un conocimiento, que no sea reconocido con el mismo estatus que tienen los conocimientos científicos, un espacio feminizado. Y entonces pues digamos mi primera pregunta ahí se fue como pues sí fue respondida en algún sentido, pero me quedé con la segunda de la cocina. De la cocina como ese espacio de producción de conocimientos y donde se negocian diferentes discursos sobre la alimentación. Actualmente volví a mi punto de partida y soy profesora de la escuela de economía, donde también hay unas preguntas a propósito de la alimentación ya en otros sentidos, como ciertas comunidades tienen sus procesos de producción de alimentos como una forma de vida y cómo eso nos permite pensar la economía, o eso que entendemos como economía normalmente, como de formas diferentes, ¿no? No una economía ligada al mercado, sino una economía ligada a la reproducción de la vida.

**Fernanda:** Em sua tese de doutorado, Sandra investigou como discursos científicos associados à alimentação impactam no dia a dia. Ela posiciona a cozinha como um espaço de produção e disputa de conhecimentos. Nas suas andanças pouco disciplinares, foi cruzando o caminho da antropologia que ela conheceu a Ana Maria. A cozinha não é o único espaço compartilhado entre essas duas pesquisadoras. O modo como a sensorialidade permeia o trabalho das duas também é um importante ponto de encontro.

**Ana Maria:** Porque nos conocimos en un congreso de antropología por medio de una amiga en común, que dijo ustedes tienen que hablar, ¿no? Ella escuchó una de mis charlas sobre esto, de habilidades sensoriales en los restaurantes, y Sandra precisamente estaba haciendo su tesis doctoral sobre estos espacios de cocina también donde se negocian estos conocimientos científicos. Entonces, desde ahí como que empezamos a conectar y no solamente nos dimos cuenta que teníamos una preocupación por la cocina, por el hacer, por estos modos también sensoriales que atraviesan el trabajo de ambas. A las dos nos gusta cocinar muchísimo.

**Sandra:** Un punto importante...

**Ana Maria:** ... que también veíamos como este espacio que compartimos, ¿no? esa falta de lazer en la academia, sobre todo en las ciencias sociales, que también las dos como que compartíamos la

misma fatiga de cierta manera. ¿no? Y yo sé que compartíamos como un temor, hay veces, nos van a tomar en serio, no nos van a tomar en serio, como estos espacios, hay veces, que precisamente por ser feminizados era como pues no es el laboratorio, no es el estudio del laboratorio como tal.

**Fernanda:** Nesse momento da conversa, a Dani perguntou como gênero e perspectivas feministas atravessam em suas pesquisas. Para Sandra, essas dimensões aparecem ao observar o trabalho do dia-a-dia realizado pelas mulheres nas cozinhas. Nas nossas casas, uma única pessoa termina fazendo o trabalho de um mundaréu de pessoas. Geralmente, centrado exclusivamente nas mães das famílias. O que demanda dessas mulheres uma quantidade exorbitante de energia e tempo. Sandra também chamou atenção sobre como a cozinha incorpora o conhecimento de forma muito emocional.

**Sandra:** Buen, pues aparece desde el comienzo, porque, claro, la cocina es un espacio normalmente asociado a las mujeres. Entonces hay como varios elementos en ese trabajo que pasan. A ver, voy a intentar como ordenarlos. El primero, mi etnografía la hago en cursos de cocina. Y eso determina también unas maneras muy interesantes en términos de, por ejemplo, procesos de transmisión de conocimiento y entre esto que se conoce como la alta cocina, la gastronomía, la culinaria y la cocina de todos los días. Entonces los grandes chef son súper reconocidos, pues a un trabajo que un batallón de personas, pues hay muchísima gente que está detrás ahí lavando platos, cocinando, cortando, pensando menús, haciendo una cantidad de cosas. Y en el mundo cotidiano de la cocina, pues al revés, una sola persona termina haciendo lo que le corresponde a un batallón de personas, ¿cierto? Normalmente, las madres de familia terminan asumiendo una cantidad de trabajo. Eso es como un primer elemento. Un segundo elemento tiene que ver con todo lo que hoy en día se discute mucho a propósito del cuidado, en mi caso también desde las economías del cuidado, que tiene que ver, hay un trabajo que no es reconocido, que es demandante de dobles jornadas. Y yo lo que intento mostrar en este trabajo también es que, digamos, no es solamente una cuestión del tiempo que tú te gastas haciendo la cena. Sino que es una cuestión de que tú inviertes una cantidad de esfuerzo, de energía y otra vez de sabiduría en estar pensando en el mercado, en tener que ir a la tienda una, la tienda otra. Porque además yo estaba trabajando con personas que estaban preocupadas por la alimentación saludable y esas personas que me encuentro allí, pues muchas tienen familiares enfermos, o tienen un hijo que es vegetariano, la hija que es vegana, el otro que está haciendo la dieta paleolítica. Y eso supone [risos] que estas mujeres, porque en su mayoría son mujeres, terminan gastando una cantidad infinita de tiempo diversificando platos en su cocina, haciendo

compras, planeando menús. Y finalmente, el otro elemento tiene que ver con esta cuestión de cómo el conocimiento en la cocina es un conocimiento también incorporado, que vuelve y juega. Normalmente la ciencia se ha entendido como objetiva, con métodos, con formas de hacer, y en la cocina, digamos, todo el tiempo se está desplegando unas formas cinestésicas, unas formas muy emotivas también. Yo termino llamando mi tesis “cocinar es amar en silencio”, pero no intento hacerlo románticamente. Lo que estoy jugando todo el tiempo es como ese amor, y esos silencios, pues a veces son dolorosos, implican tiempos, implican una cantidad de cosas. O sea, sí es un acto de amor, pero es un acto de amor que cuesta y que cuesta un montón.

**Fernanda:** Para a Ana Maria, essas dimensões de gênero e do feminismo apareceram no modo como ela se aproximou de seu objeto de pesquisa. Foi através de uma base teórica feminista, em especial, daquela que dá conta dos conhecimentos encarnados, corporificados, que ela conseguiu se aproximar dos aromas, dos sabores, das pessoas que os fabricavam, e do próprio feminismo.

**Ana Maria:** Pues, uno de estos aspectos que está en toda la literatura feminista, de los estudios sociales, de la ciencia, el “embodied knowledge” tan importante que se ve en la producción de conocimiento y que precisamente por el objeto que yo me planteé a seguir etnográficamente, el aroma, el sabor, pues era evidente cómo buena parte del conocimiento no estaba ni siquiera tanto en los instrumentos, que son importantes, pero estaban más en las personas. Digamos, ese aprender a oler, en mi caso, aprender a reconocer, digamos, diferencias que antes no se reconocían, es imprescindible para la industria, para la ciencia, para el restaurante mismo. Entonces yo digamos que en mi tesis empecé a ver que más que el objeto, lo que yo estaba tratando de mirar eran habilidades sensoriales que están como entre el objeto y el sujeto ¿no? Entonces ahí era como el foco un poco que cada vez que pienso sobre estos temas y también digamos que los llevo a otros escenarios, me doy cuenta que el armazón teórico con el que más me comunico es este de las habilidades sensoriales, y que esto digamos en los estudios feministas de lo que estamos hablando es la literatura que yo leo, digamos que yo no tenía como esa identificación, digamos como que soy una feminista, ¿cierto? Porque no empiezo así, pero que me va llevando, como que me va llevando y que realmente es donde mi interés está más puesto.

**Fernanda:** A Ana Maria falou sobre como sua pesquisa tem a ver com o aprendizado de sentir os odores e sabores, aromas e gostos. O que envolve um trabalho de aquisição de habilidades

sensoriais, um tema conhecido no campo CTS e nos estudos feministas. Sobre isso, ela cita pesquisadoras como Karen Barad, Natacha Myers e Ana Harris. Assim como a percepção da Sandra sobre os chefs, Ana Maria conta como a diferença de gênero aparece na forma como as mulheres são mais associadas à dimensão da alimentação. Porém, quando há uma espécie de ascensão social ou certo prestígio, são os homens que passam a se destacar.

**Ana Maria:** Pero por otro lado, incluso pensamos que las mujeres pueden oler un poquito mejor o que hay una sensibilidad hacia los aromas propiamente femenina, que hacían como que fueran más mujeres que hombres los que se interesan por este asunto. Después lo que uno encuentra en ese espacio es que cuando pasan a la industria son más hombres los que se quedan siendo los que están, digamos, haciendo, los saboristas, los perfumistas, no es que no haya mujeres, pero son más hombres que mujeres.

#### [Trilha sonora]

**Som de percussões tradicionais afro-caribenhas, criando um ritmo pulsante.**

## BLOCO 2 - INTERSECCIONALIDADES DOS AROMAS E SABORES

**Fernanda:** Considerando que, no Brasil, a dimensão da cozinha é muito marcada pela interseccionalidade entre gênero e raça, a Dani perguntou sobre como a questão da racialidade aparece no contexto dessas pesquisas. Sandra reconheceu que o tensionamento racial também é presente na Colômbia. Ela nos contou suas preocupações com os processos de extrativismo e apropriação cultural que rondam as cozinhas colombianas.

**Sandra:** Hay como unas tensiones muy fuertes porque, a ver, de un lado, precisamente en este tema de la emergencia y, digamos, de reconocer Colombia como un país diverso y con unas cocinas que han estado “invisibilizadas”, si lo pongo entre comillas, ¿invisibilizadas para quién? Entonces hay unos procesos también de extractivismo cognitivo allí, de ir donde mujeres afro, cocinas indígenas, y llegan los restauraneros a apropiarse de esos conocimientos bajo unos discursos muy políticamente correctos, estamos haciendo recuperación de nuestros saberes y de nuestros ancestros. Entonces yo ahí lo que veo es como unos márgenes muy difíciles, muy complejos, porque sí siento, ahora que estoy de hecho trabajando con un grupo de mujeres afro, digamos una tensión, no queremos que

vengan acá a hacer esos procesos de extracción de conocimiento y nuestra comida es para nosotros y no nos interesa que los demás necesariamente la conozcan. Entonces yo creo que nosotros estamos viviendo, como Colombia y también en términos de antropología más tradicionales de la alimentación, en esa tensión. De una parte reconocer que aquí hay otra vez unos saberes muy importantes alrededor de las cocinas, pero hay que tener mucho cuidado con procesos de extractivismo y de apropiación de esos conocimientos que al final del día no le revierten mucho a las comunidades, sino que al revés. Y digamos otra vez en clave más feminista, si uno lo quiere pensar, también detrás de esos discursos hay unos procesos que pueden ser muy complejos de explotación en varios lugares y varios territorios de Colombia. Por ejemplo, yo creo que Brasil también ha vivido algo de eso, cuando empiezan los núcleos urbanos a querer consumir productos, no sé, los frutos amazónicos o otro tipo de cosas. Pues eso genera en los territorios también unos procesos de explotación y de agroindustria y de cultivos extensivos que a largo plazo terminan siendo muy perjudiciales.

**Fernanda:** A Ana Maria tinha comentado sobre um trabalho que realizou em um laboratório colombiano de química na década de 1980. Este laboratório desenvolveu um aroma sintético muito especial. Uma pesquisa liderada por mulheres sintetizou o aroma da “mora de Castilla”, que também é chamada de framboesa andina. É um aroma muito especial e muito característico. Neste ponto da conversa, a Tania retomou essa história para provocar um pensamento sobre exatamente o que e como podemos nos perguntar sobre atravessamentos de gênero e racialidade.

**Tania:** Tu pregunta es una pregunta por un sabor, un olor muy concreto, una forma de hacer. Pero yo sí creo que hay formas en las que se puede hacer esa pregunta, en donde hay una manera de mirar, en donde se están, por ejemplo, recogiendo trayectorias de seres, de personas que quizás uno no vería si estuviese mirando solamente a los chefs. Son los testigos modestos por ahí que parecen que de alguna manera. Me pregunto si no hay olores, también, pensando que el tema racial y el tema de género no solamente está encarnado en las personas. Pues porque estas señoras encontraron la mora de Castilla! Hubieran podido encontrar el aroma de la llanta de lo que sea, la mora de Castilla es una mora endémica muy particular. El jugo de mora, mejor dicho, es como todo, ya no es cualquier olor que se está documentando. Entonces, como que creo que también entendiendo que esto que podamos llamar género no solamente está en la gente, sino que puede estar en las cosas y en las formas y los olores, si?

**Fernanda:** Em seguida, a Tania perguntou em que medida as autoras feministas do campo dos estudos sociais de ciência e tecnologia foram importantes para pensar as questões da pesquisa, a partir de situacionalidades. A Ana Maria nos trouxe o tema da problematização da primazia da visão no trabalho de Donna Haraway. Na contramão da hierarquia dos sentidos, a antropologia sensorial evoca outros sentidos que não somente o da visão. Sandra complementou que uma das grandes potências desse campo de estudos, compartilhado com Ana Maria, é justamente ir contra um único sentido no mundo.

**Ana Maria:** ¿Pues pensemos como en Haraway y el tema de la visión, que con ella, digamos que en esta antropología sensorial que también me muevo yo, una de las premisas, digamos, de la antropología sensorial es un poco estar en contra de la jerarquía de los sentidos, cierto? De este ocularcentrismo, de que no todo se tiene que basar en la visión, de que no todas las sociedades o las comunidades nos regimos bajo esta idea de los cinco sentidos. Entonces un poco el propósito es rechazar esta jerarquía. Y Haraway hace alguna cosa muy interesante con la visión, porque precisamente nos muestra que la visión no es solamente objetivo, sino que nos da una, nos conceptualiza la visión como algo que también penetra al objeto. Entonces ahí esas conversaciones para mí han sido importantes, porque no se trata tampoco como ahora, el olfato versus la vista, sino de dar otras visiones sobre los sentidos y los que son, no lo que pueden llegar a ser.

**Sandra:** De hecho el olfato y el sabor son complementarios...

**Ana Maria:** Sí.

**Sandra:** Eso es algo que se discute mucho desde este tipo de trabajos, las visiones únicas del mundo, de los sentidos, del conocer, de absolutamente todo. Yo creo que ahí está una de las grandes potencias que tiene, digamos, este campo de estudio. También tiene que ver con eso.

**[Transição musical]**

**As vozes do coro ficam mais insistentes, ecoando como um feitiço, reforçadas pela percussão que intensifica seu compasso. A melodia se torna mais tensa.**

*A ella la querían bajar (tumbar)*

*La querían bajar (tumbar)*

*La querían bajar (tumbar, tumbar, tumbar)*

*Por todo lo que sabía*

*La querían bajar (tumbar)*

*La querían bajar (tumbar)*

*La querían bajar (tumbar, tumbar)*

*Tumbar, tumbar*

*Porque hacía lo que quería*

### **BLOCO 3 - CORPO E A APRENDIZAGEM INCORPORADA**

**Fernanda:** A Dani e a Clarissa pediram para a Ana Maria e a Sandra falarem um pouco mais sobre como os processos técnicos, as habilidades e corporalidades atravessaram as pesquisas delas. Ambas responderam com histórias que vivenciaram em campo. Ana Maria nos contou de quando tinha um aromista, um profissional que desenvolve aromas para diversos produtos, e sua aprendiz como interlocutores de pesquisa. Ela nos explicou que se o aromista não fizer uma associação do conhecimento técnico com uma experiência pessoal e sensorial, não vai conseguir avançar em nada no seu trabalho.

**Ana Maria:** Cuando voy a la industria y yo seguía a un aromista y este aromista tenía su aprendiz. Entonces precisamente, digamos que yo me le pegué al aprendiz, como buena antropóloga, estas antropologías del aprendizaje, que uno mismo se vuelve aprendiz. Y recuerdo un momento como muy especial, estaba ella y otra chica que también estaba como aprendiendo. Entonces ellas a veces se reunían juntas a hacer sus entrenamientos. Y el entrenamiento consiste simplemente en que tú tienes unas referencias y tienes una información técnica sobre cada referencia. En el mundo de los aromas, digamos, súper importante es la memoria olfativa y esto es un conocimiento, digamos, técnico. Todas las personas que estén en este mundo siempre te hacen referencia. Si tú no asocias x referencia a una memoria personal, no puedes hacer nada, porque necesitas que parta de tu experiencia misma. Entonces, en esta ocasión, estábamos probando varias varias referencias, recuerdo que esas eran como, de clavos, y como cosas así, como de su familia. Y entonces ella tenía

dos referencias y ella me decía mira es que yo huelo esto y lo huelo a lo mismo. Entonces le decía a su par: tú cómo describes? Entonces, empezaron ellas como a dialogar para decir ah, entonces ella le dijo “no, mira, es que este yo lo describo, una es muy clásica, que es como cuando uno va al dentista y tiene un olor muy particular del dentista. Entonces ella le dio una explicación y como compartió su memoria y esta chica uy, ya! encontré la diferencia, ¿cierto? Entonces en este campo es siempre una cuestión de interlocución, las cosas...empieza una a notar diferencia en la medida en que está con otros.

**Fernanda:** Já a Sandra nos contou como um dia, a caminho de uma aula, ela notou diferenças nas suas mãos. Mudanças em seu corpo que tinham sido provocadas pela sua pesquisa. Um conhecimento incorporado, de maneira literal e figurativa. Ela também ressaltou como as relações, humanas e não humanas, estão no centro da cozinha.

**Sandra:** Yo suelo contar una anécdota

**Daniela:** Amamos [risadas].

**Sandra:** Y es que un día yendo a las clases, porque mi etnografía fue en las clases y siendo yo estudiante también, un día iba en el bus, a camino a clase y me quedé mirando las manos. Y me di cuenta, pues, que ya no tenía esmalte, que tenía uñas cortadas, que tenía quemadas, que tenía callos, cosas que hacía unos meses mis manos eran impecables. Entonces, ese día entendí, yo siempre la cuento, Ana, me la he escuchado varias veces, porque ese día yo entendí, o sea, yo venía leyendo y estudiando mucho sobre conocimiento incorporado, la atención, sí, traducirlo como incorporado, encarnado, que es ahí una tensión súper grande, pero ese día yo me di cuenta qué significaba eso y también entendí mucho, digamos, y desde entonces siempre me puse en la etnografía. Todo el tiempo estaba mirándole a mis compañeros y a los profesores sus manos y me di cuenta que en efecto sus cuerpos, casi todos los cocineros tienen heridas de guerra, casi todos los cocineros tienen quemadas, tienen cortadas. Y digamos eso me llevó a una discusión. Además de eso, y para complementar un poquito lo que estaba diciendo Ana, que es a propósito de las complementariedades en la cocina, que es también la discusión sobre la relación con lo no humano. Y entonces cómo en la cocina, claro, el no tenerla cortada, el no tenerla quemada, depende un poco de tu capacidad, de tu habilidad para manejar, por ejemplo, un cuchillo. Es una habilidad que tú vas

desarrollando y para la cual tú necesitas, yo lo llamo un ritmo, o y cuando tú logras dominar una técnica, tú haz teniendo un ritmo [risadas].

**Sandra:** Bueno, es un poquito bonito. Es bonito porque saben, en los audios, cuando estaba escuchando los audios de la etnografía, pasaban muchas horas donde no había palabras, sino solo sonidos, cuchillos cortando, agua corriendo, sonidos de cosas que van desechándose. Entonces, digamos, hay toda una relación también con los artefactos en la cocina, que es muy bonito. Otra vez, fíjense que lo bonito y en clave feminismo es que estos espacios son relacionales. Y para mí eso es como uno de los grandes aprendizajes de la antropología de la alimentación, que uno no puede pensar en cocinar sin pensar en relación. Ya sea como lo estaba diciendo Ana, en los espacios más técnicos, de cómo ese conocimiento es compartido, cómo por ejemplo, uno aprende a cocinar. Entonces uno aprende a cocinar con su madre, con su padre o en la televisión, pero alguien siempre está ahí mediando eso. O como uno siempre está cocinando para un otro, así sea imaginado, digamos, la idea de que la comensalidad es súper importante, o como pues si tú no tienes instrumentos y no tienes artefactos, tampoco puedes cocinar. Digamos, ahí hay un elemento que es muy importante y que uno está completamente invisibilizado en la cotidianidad también.

### **[Trilha sonora]**

#### **Som de percussões tradicionais afro-caribenhas, criando um ritmo pulsante.**

**Fernanda:** As duas, Ana Maria e Sandra, passam a ponderar o porquê de terem escolhido um caminho pouco convencional e tão interdisciplinar, como esse dos estudos de cozinha e das sensorialidades. A resposta a qual elas chegaram foi uma certa busca por felicidade. O que inclui, também, enfrentar frustrações e desafios.

**Sandra:** ¿Cómo se es feliz en la academia? Es una pregunta bonita, que esa es la oportunidad que da el doctorado. Sí, yo también, fue gracias a una amiga en común que ella dijo un día, me dijo cuando yo estaba pensando como el tema, y ella me dijo, pues tú ya tienes financiamiento, tienes que buscar un tema que te haga feliz, aprovecha que es la única oportunidad que no tienes que justificar. Y yo ah! que inteligente [risos]. Claro, la cocina, digamos, ese fue. Sí, de acuerdo, pero está bonito como el punto, porque si uno todo el tiempo se está justificando, uno todo el tiempo tiene que estar justificando los temas en este mundo de convocatorias y otro tipo de cosas. Entonces creo que

también está bueno como para pensar dónde se ponen, dónde se ponen las agendas y cuáles son las agendas que son de interés, incluso en un campo como la antropología. Y sí, de acuerdo. A Ana y a mí nos unía también un temor de ser un poquito subalternos en el campo. Sí estábamos en un tema que estaba entre comillas de moda, pero no era la mirada, la mirada desde los estudios sociales de la ciencia, no era necesariamente la mirada más seductora para el campo y para los que estaban trabajando ese tema. Yo creo que eso es el punto que este tema nos puso en juego. Digamos que la cocina le permite a una ese juego de ponerse en juego todo el tiempo. De poner en juego sí, sus gustos, de poner en juego sus prejuicios y de poner en juego sus emociones también, muy importante, no es solamente lo sensorial, sino también es lo emotivo, lo emotivo en muchos sentidos. Entonces, bueno, es ser feliz o entender mi propia vida y tomar mi propia vida y exponerla y ponerla ahí y hacer preguntas. Y eso cuando uno estudia una cosa como la cocina, pues es absolutamente imposible, porque siempre la gente te va a llegar. Y ahí vinculo un poco con el tema de la memoria. Entonces, pues la emoción aquí y digamos eso, y conectando con las mujeres y con mi propia etnografía, eso fue una cosa que me llamó mucho la atención. Me encontré también muchas mujeres que estaban estudiando cocina a pesar de que no querían, a pesar de que no les gustaba cocinar, a pesar de que odiaban cocinar, bien porque en su casa les tocó cuando jóvenes, bien porque sentían que no tenían las habilidades, bien porque lo consideraban un campo feminizado del cual querían aislarse, pero que por sus historias de vida, terminaban, digamos, exponiéndose ahí a ese conocimiento y a esa forma también de aproximarse a la cocina. Entonces cuando uno estudia temas de antropología de la alimentación, pues necesariamente va a estar esto atravesado por, digamos, por ese sentimiento que a veces es romantizado, como que “ay, tan lindo y quiero dar amor” ahí sí, ¿verdad? Pero, otra vez, la cocina también está llena de frustraciones, **y el espacio industrial de las cocinas sí que es un espacio lleno de frustraciones.**

## **FECHAMENTO**

### **[Transição musical]**

**As vozes do coro ficam mais insistentes, ecoando como um feitiço, reforçadas pela percussão que intensifica seu compasso. A melodia se torna mais tensa.**

*A ella la querían bajar (tumbar)*

*La querían bajar (tumbar)*

*La querían bajar (tumbar, tumbar, tumbar)*

*Por todo lo que sabía*

*La querían bajar (tumbar)*

*La querían bajar (tumbar)*

*La querían bajar (tumbar, tumbar)*

*Tumbar, tumbar*

*Porque hacía lo que quería*

**Fernanda:** No final da conversa, a Irene fez uma pergunta pra elas sobre o futuro. O que elas observam e esperam, considerando o afastamento das pessoas, principalmente por parte dos jovens, com os processo de alimentação. A Irene chamou atenção para os aplicativos de entrega de comida. Ambas responderam a partir de suas experiências em sala de aula. Ana Maria ressaltou a importância de trazer a temática para o contexto do dia a dia, conectando e aproximando os alunos. Posicionando a experiência sensorial do aroma também no centro do ensino, não somente da pesquisa.

**Ana Maria:** Yo respondería digamos que yo me he dado cuenta de eso sobre todo a través de las clases, digamos que, y ahí te respondo un poquito también, cuando hablabas de metodologías que incorporen también el cuerpo y yo estoy tratando de movilizar, aquí, a mis estudiantes como precisamente yo soy la típica que trae la mandarina, el estuche de una esencia, les traigo aromas, empezaba un semillero que precisamente era como pensemos en el olfato como un sentido que vale la pena cultivar, como la premisa ¿y esto a dónde nos lleva? Y claro yo pensé que la gente tiene como más conexión quizás con las cosas y descubierta lo que tú de pronto describes. Muchos estudiantes no tan atentos a las diferencias, un poco que la mandarina y la naranja no se diferencian tanto. O que, digamos, no cocinan mucho o que no saben de muchas preparaciones y ahí entonces, digamos, que yo lo he visto como un punto de entrada, y no para convertirlos a que todo el mundo estudie el olfato. Pero que yo creo que lo sensorial abre, como que da una apertura al mundo, como de verdad, sensible. Entonces eso lo he traído a las clases. Ahorita en el semillero estamos haciendo, voy a hacer una escuela de campo sobre café precisamente pues porque, digamos, yo empecé como a pensar, bueno, aquí en Colombia este conocimiento olfativo, en donde se ve y que sea de fácil acceso. Porque la perfumería, el vino, pues es una cosa de cuestión social, porque al final como el vino no es un producto local, entonces eso se adscribe precisamente a que yo necesite una aplicación que me

diga a que es lo que estoy consumiendo. La antropología también va a tener ese tipo de aperturas de campo con lo sensorial, más allá de que uno esté trabajando en comida o no. Yo creo que eso es como algo que yo veo esperanzador un poco en ese caso, que de pronto uno pueda como contribuir, trayendo ese tipo de trabajos de campo, muy atentos a lo que huele y a lo desagradable, digamos, aquí en la ciudad, haciendo mapeos olfativos, pues vamos por el centro, ustedes se han dado cuenta, usamos unos olores muy intensos, no todos agradables, en su mayoría no tanto, y que son muy de las ciudades latinoamericanas que también damos como por sentado.

**Fernanda:** Já a Sandra tenta engajar os seus alunos por outra estratégia. Ela posiciona a cozinha como um espaço de resistência anticapitalista.

**Sandra:** Mi juego y mi apuesta es conectarlos a ellos primero con una concepción política de la cocina, porque aquí hay más cosas en juego, no es solamente y cuando logro estos estudiantes, por sus particularidades, conectarlos con esa dimensión política, empiezo a hacerles preguntas sobre cómo la cocina atraviesa sus vidas y cómo puede ser un espacio también, si ustedes lo quieren, anticapitalista en términos de hacer resistencia. Por ejemplo, el tiempo que significa cocinar, esta lógica de que ya no tenemos tiempo, que de hecho Ana María y yo siempre nos quejamos cuando nos vemos porque ya no tenemos tiempo para cocinar, pero digamos, uno sí puede. Esto es un espacio de resistencia también. Si tú dedicas a cocinar tus alimentos una vez cada tanto, pues estás haciendo una pausa en tu vida y no estás jugando unas lógicas de tiempos que te está exigiendo y demandando un sistema. Entonces, yo creo que también la apuesta un poco ahí es no solamente en términos de decir mire, lo lindo que es la cocina, sino también mostrar la cocina como un espacio de resistencia. Y yo creo que eso también puede conectar a las personas más jóvenes con este escenario, por que realmente es importante.

### **[Trilha sonora]**

**Som de percussões tradicionais afro-caribenhas, como tambores alegres e maracas, criando um ritmo pulsante e hipnótico. Voz feminina intensa e cadenciada, carregada de força e misticismo:**

*Mama, a mí me decían la bruja*

*Mama, a mí me decían la bruja*

*Mama, a mí me decían la bruja (no la va a tumbá, no la va a tumbá)*

*Mama, a mí me decían la bruja (no la va a tumbá, no la va a tumbá)*

*Mama, a mí me decían la bruja (no la va a tumbá, no la va a tumbá)*

*Mama, a mí me decían la bruja (no la va a tumbá, no la va a tumbá)*

**Fernanda:** Neste episódio, ouvimos sobre os aromas e sabores como espaços de resistência e cuidado. A Ana Maria e a Sandra compartilharam conosco suas experiências em diferentes contextos. Desde laboratórios de ciência básica até diferentes cozinhas do nosso dia a dia. Elas destacaram a importância dos saberes sensoriais e corporificados. Ana María abordou a construção de habilidades olfativas e gustativas na indústria de aromas e também na alta cozinha. Enquanto Sandra discutiu, a partir de aulas que ensinavam a cozinhar, o trabalho invisível das mulheres nas cozinhas domésticas e as interseccionalidades presentes nos processos de extração e apropriação cultural de saberes tradicionais. Ambas refletiram sobre como as teorias feministas e os estudos sociais da ciência e tecnologia fundamentaram suas pesquisas, permitindo questionar hierarquias de gênero, raça e conhecimento.

### **[Trilha sonora]**

**Som de percussões tradicionais afro-caribenhas, como tambores alegres e maracas, criando um ritmo pulsante e hipnótico. Voz feminina intensa e cadenciada, carregada de força e misticismo:**

*Me venían diciendo (bruja)*

*Me querían quemar (bruja)*

*Ya no tengo miedo (bruja)*

*Me quité el disfraz (bruja)*

*Yo hago lo que quiero (bruja)*

*No me va a callar (bruja)*

*Muero en el intento (bruja)*

*De hacerme escuchar (bruja)*

*Hinojo, borraja, Artemisa, manojo de ruda, plumas de quetzal*

*Yerba gatera, cardo bendito, cuarzo, un puñado de sal*

*Santa María soy tan pecadora, ¿será que me podré salvar?*

**Fernanda:** Esse foi o episódio “Pesquisar com sensibilidades: sabores, aromas e outras percepções”. Agradecemos muito pela sua escuta. Mais informações sobre as participantes do episódio e o projeto do Mundaréu, você encontra na nossa página: <https://mundareu.labor.unicamp.br/>. A gente agradece o apoio da equipe que esteve em Bogotá: Clarissa Reche, Irene do Planalto Chemin, Daniela Manica e Tania Perez-Bustos. Além delas, a equipe que ajudou a produzir esse episódio foi composta por mim, Fernanda Mariath, Igor Pereira, Maxie Viana e Gabriel Marçal. A música dessa série é Bruja, de La Perla. A FAPESP, a Unicamp e o CNPq apoiam o Mundaréu e somos gratas por isso. Semana que vem nos escutam de novo, em mais um episódio da série Mundaréu na Colômbia!