

DOSSIÊ

“Tensões da arte e suas
manifestações”

CAPÍTULO 1

Receita de família: o método perfeito para uma pesquisa

*Anna Carolina Longano
Marilia Velardi*

COLOCANDO O AVENTAL

Para começar nossa receita, é importante destacar que este texto possui uma alta dose de humor. Se não da pessoa que lê, certamente das mulheres que o escreveram. Emprestando as palavras da filósofa Djamila Ribeiro (2017), as opressões estruturais – inclusive as de estilo de escrita – são responsáveis por tornar invisíveis diferentes pessoas e saberes. Não querendo nos tornar invisíveis, deixamos nosso humor aparecer nestas linhas.

Porém, sabemos que o humor é facilmente negado às pessoas que desestabilizam a “norma hegemônica”, e rapidamente nossa ação bem-humorada pode passar a ser definida como “inapropriada ou agressiva” (Ribeiro, 2017, p. 79). Assim, fica o aviso: sorria, pois, se você entrar na cozinha com agressividade, a receita desandarará. Mas o que tem a ver a cozinha com fazer uma pesquisa acadêmica?

ENTRE O FAST FOOD E A GOURMETIZAÇÃO

Antes de entrarmos de fato na cozinha, pensamos que talvez valha a pena deixarmos claro o seguinte: aqui nós falaremos das receitas de família. Isso significa que há uma série de questões envolvidas que vão desde a quem pertenceu a receita que faremos até o tempo em que está na família. Envolve também questões que vão além do ambiente familiar, porque é preciso estabelecer alguns parâmetros: não estamos falando nem do fast food nem da comida gourmetizada. Nada (ou quase nada) contra! Claro,

tem dias em que dá vontade de tentar fazer um *steak au poivre vert*, noutros dá vontade de pedir um número 4 com porção extra de batatas fritas e refrigerante superadoçado, mas a coisa aqui é outra. Por receita de família nós entendemos aquela que traz, além dos ingredientes e do modo de fazer, relações estreitas com as subjetividades e intersubjetividades. Envolve não apenas a necessidade de se alimentar ou a obrigação de comer isso ou aquilo, mas a consciência de que fazer aquela comida significa retomar encontros, desejos, histórias e tradições. Significa perpetuar algo velho em novas cozinhas, novas panelas, outros fogões. Significa propagar aromas noutras casas e usar a louça antiga da avó, ainda que falte um pouco daquela risada à mesa.

Nós comentamos que não temos nada contra o fast food, nem nos opomos à comida gourmet. Mas é fato que temos algumas críticas (e não é só porque achamos o bife acebolado digno de tanto respeito quanto o bife com pimentas verdes e molho escurecido por cima), mas porque o que está no mundo nos impele ao diálogo sempre que notamos a sua presença.

No ano de 2011 o pesquisador dinamarquês Svend Brinkmann escreveu um texto que foi comunicado num evento sobre pesquisa qualitativa falando sobre a macdonaldização da pesquisa. A expressão usada por ele é emprestada do sociólogo estadunidense Gerorge Ritzer, que, em 1993, usou essa expressão já no título do livro *The macDonaldization of society*. Para o sociólogo, entender o alimento a partir de seu processo de produção industrial e de hiper ou ultraprocessoamento, atrelado a uma lógica fabril de produção do produto “comida”, parecia se tornar um paradigma de como as sociedades estavam se organizando.

Voltando ao pesquisador Svend Brinkmann, ele discutiu que a macdonaldização da pesquisa sobre subjetividades na atual sociedade de consumo conduzia as pesquisas a adotarem princípios da eficiência, da calculabilidade, da previsibilidade e do controle. Do apreço à forma uniforme: mesma aparência, milimetricamente calculada. Mesmo sabor, seja o sanduíche-produto-pesquisa-comida fabricado aqui, na Bélgica ou na Malásia. E aí ele tece muitas críticas.

Qual pesquisa (ou comida) que considere o social, as subjetividades, a cultura e a arte poderá resultar de processos que tenham que prever exatamente todas as ocorrências ao longo do percurso, não permitem a substituição de nenhum ingrediente em função da sazonalidade ou da renda, e que sejam rigorosamente controlados em relação ao tamanho e à forma da porção ou do prato? Pois é. Brinkmann falava sobre pesquisa. Nós também. Mas também pensamos em comida...

Num outro extremo nós vemos a disseminação da culinária gourmet. Pense rápido: quantos programas que ensinam a comida dos chefs (mais dos do que das) você conhece? Faculdades para chefs, cursos rápidos para chefs. Balanças são equipamento de ordem nas cozinhas atentas: medir, pesar, peneirar duas, três, cinco vezes...

procurar o melhor produtor, os melhores ingredientes... seguir à risca (lembre-se de usar o dólman) e a disseminação do raio gourmetizador chega às nossas cozinhas. Mas não só:

O conceito atual de gourmet pode englobar tanto um prato da haute cuisine (alta culinária) feito com ingredientes diferenciados e que possui uma apresentação elaborada, quanto, por exemplo, um serviço como o Über; que é basicamente um serviço de táxi gourmetizado, no qual são utilizados carros de luxo, equipados com petiscos e playlists com músicas do agrado do consumidor. Gourmet se tornou sinônimo de uma versão luxuosa, e, portanto, diferenciada, de um produto ou serviço já existente. Essa última ressignificação da palavra gourmet é o resultado do fenômeno da gourmetização. Não há uma data exata para o início deste fenômeno, mas segundo matéria publicada no jornal Estado de São Paulo, o termo gourmetização começou a ganhar destaque na Internet em 2014 (Lourenço, 2016, p. 13-14).

No caso da pesquisa, sobrenomes franceses, ingleses e alemães aparecem como orientadores de procedimentos, técnicas e como base conceitual. O modo de apresentar o prato com uma estética milimetricamente pensada, o estilo, o modo de conceber e fazer, a estética, a rigorosidade dos procedimentos. Talvez gourmetização e macdonaldização estejam em pontos distintos de uma linha horizontal. Mas estão de algum modo ligadas, ainda que sejam opostas: ambas remetem a comidas feitas fora de casa. Há critérios muito rigorosos sobre tempos de cozimento, tipos de produtos, medidas, formas, tamanhos e estéticas, por exemplo.

Aqui nós estamos noutro ponto. Talvez num espectro sobre comidas nós estejamos borrando essa linha horizontal: pensamos numa comida que tenha algo de comum e de divino, que adote procedimentos aprendidos ao longo da vida tanto quanto use elementos da vida de ontem e de hoje. Às vezes é uma comida que alimenta o corpo, noutras uma que alimenta a alma, outras vezes o espírito... ou tudo isso simultaneamente. Nossa cozinha é assim, um pouco o que disse Charles Wright Mills (1969) sobre a pesquisa, que deve ser feita de modo artesanal e, daí, uma boa dose de imaginação e de capacidade inventiva não faz (nada) mal!

Começemos, então, a nossa reflexão pela cozinha, um entre os diversos espaços domésticos cuja responsabilidade é atribuída socialmente à mulher. Bem, ajeite o avental, prenda o cabelo, lave bem suas mãos e vamos começar.

PICANDO CEBOLA

Você já deve ter lido/ouvido/tentado alguma receita milagrosa para não chorar enquanto corta cebola. Nós até tentamos seguir algumas dessas receitas, mas não teve jeito, as lágrimas rolaram de qualquer forma. E foi assim, cansada de tanto chorar, que Anna, uma das autoras deste texto, iniciou sua trajetória na pesquisa acadêmica.

Anna é, entre muitas coisas, uma artista. Graduada em Artes Cênicas, foi no cruzamento entre suas vivências artística/pessoais e seus estudos formais/não formais que Anna decidiu realizar um mestrado. Porém, ao levar suas experiências e saberes para um programa de pós-graduação em Arte, logo descobriu que não era aquilo que esperavam dela. O que pediam era uma receita bem simples, que tivesse um objeto, algumas hipóteses e um método. Ela poderia ser uma artista, mas agora iria fazer ciência:

Eu não sabia por onde ir. Meu pensamento não é científico, ele é ordenado e orientado por cena, eu penso em diálogos, eu penso por movimentos e imagens. Eu me comunico escrevendo ficção, dramaturgias, criando partituras corporais. Eu penso no público que está me assistindo (ou lendo), nas alunas que interpretam minhas indicações, nos corpos que irão me ver (quando sou atriz), nos corpos que irão me ler (quando sou dramaturga). Eu busco referências por afinidade, não por reconhecimento social ou cultural. E eu realmente amo o que faço. Eu sou passional, são as minhas experiências que me movem a ir atrás da teoria, e não o caminho contrário. A Ciência, para mim, não era artística (Longano, 2023, p. 25).

Apresentavam para Anna uma possibilidade de pesquisa acadêmica. Mas a apresentavam como *a única* possibilidade. Felizmente, entre uma lágrima e outra, Anna encontrou a outra autora deste texto, Marília, que, entre muitas coisas, é professora universitária. Desde o primeiro encontro, Marília sempre questionou:

Será possível abrimos mão dos referenciais clássicos das Ciências Sociais, das Humanidades ou da Filosofia, apoiadas nas teorias e autorias reconhecidas num determinado campo e tomarmos como perspectiva outras formas de ver/conceber/conhecer/interpretar as coisas da vida, especialmente em situações limite como a que vivemos agora? Os conceitos-chave das Ciências podem dar lugar aos aforismos ancestrais, por exemplo, quando pensamos nas investigações que tratam de temas no âmbito das Mudanças Sociais e Participações Políticas? (Velardi, 2020, p. 239).

Por que os saberes de alguém devem ser ignorados, esquecidos, soterrados ao fazer uma pesquisa acadêmica? Ao tratarmos das coisas da vida, da nossa vida, faz sentido deixar de lado o que sabemos e quem somos? Quem definiu que a ciência só é feita dessa forma? E, ainda, a quem interessa manter essa distância entre ciência, arte e outros saberes?

Ao decidir realizar uma pesquisa, Anna não partia do zero. Após quatro anos de graduação, ela passou dez anos trabalhando diariamente com aquilo que queria pesquisar, estudando em outros lugares, lendo outros livros e, principalmente, percebendo aquilo que os referenciais clássicos não haviam contado.

Atentamos ao fato de que a investigação que seria feita tinha como temática corpo, arte e pedagogia. Anna não queria, por exemplo, negar os estudos científicos de uma vacina, dizendo sem base alguma que um remédio que ela conhecia poderia curar uma doença nova. Ela procurava uma forma de dar voz às suas experiências e inquietações, compartilhando suas percepções como possibilidade de transformar seu meio (Longano, 2023).

E foi assim que, secando suas lágrimas com a barra do avental, Anna encontrou Marília, conheceu a pesquisa qualitativa e, finalmente, nossa receita vai para o próximo passo.

REFOGANDO

Colocar a cebola picada numa panela com óleo quente: de um simples arroz até a mais deliciosa feijoada, o refogado sempre foi a base das receitas de nossas mães. Aquele cheirinho inconfundível que alcança qualquer pessoa num raio de cem metros e parece instantaneamente abrir nosso apetite.

Essa talvez seja a base mais importante para uma pesquisa: algo que abra o seu apetite. Algo que te anime, te dê vontade de prosseguir até transformar aqueles ingredientes do início em um delicioso banquete. E, hoje, é a pesquisa qualitativa, em específico a radicalmente qualitativa, que dá base para a nossa comilança.

Segundo as professoras e pesquisadoras Yvonna S. Lincoln e Norman Denzin (2006, p. 16-17), a pesquisa qualitativa pode ser genericamente definida como “uma atividade situada que localiza o observador no mundo. Consiste em um conjunto de práticas materiais e interpretativas que dão visibilidade ao mundo”, atravessando “disciplinas, campos e temas”. A pesquisa qualitativa é definida de maneira genérica, pois não ignora a pessoa que pesquisa nem o mundo em que vive essa pessoa, aceitando que nem tudo (ou quase nada) pode ser recortado do mundo e estudado em um ambiente controlado.

Realizar uma pesquisa qualitativa no mundo real e sem controle envolve “tensões e contradições constantes em torno do projeto propriamente dito, incluindo

seus métodos e as formas que suas descobertas e suas interpretações assumem” (Lincoln; Denzin, 2006, p. 21). Assim, ao falar de pesquisa qualitativa, não podemos dizer que há apenas uma forma de realizá-la, pois tratamos de um amplo espectro, que pode ir desde “tradições associadas [...] ao positivismo” (Lincoln; Denzin, 2006, p. 16) até um conjunto de práticas radicais não reconhecidas em metodologias e ações tradicionais.

Desde práticas tradicionais até as mais radicais, a pesquisa qualitativa nos oferece uma grande possibilidade de caminhos. No nosso caso, o caminho escolhido foi o da pesquisa radicalmente qualitativa. Mas não basta apenas escolher um caminho e seguir. Esse caminho foi escolhido por conta de quem somos, o que nos dá a responsabilidade não apenas de nos apresentarmos, mas de contextualizarmos o mundo em que vivemos, expondo nossa relação com o período histórico no qual pesquisamos. Mais do que isso, assumimos que é preciso “relacionar a pesquisa qualitativa às esperanças, às necessidades, aos objetivos e às promessas de uma sociedade democrática livre” (Lincoln; Denzin, 2006, p. 17).

Então, antes de sabermos qual a trajetória que iremos seguir, é fundamental sabermos: quem somos nós? Quem é você?

Como aponta a pesquisadora e artista Grada Kilomba (2019, p. 13), revelar a pessoa que pesquisa é um processo de reconfigurar “as estruturas de poder”, quando “identidades marginalizadas podem também, finalmente, reconfigurar a noção de conhecimento”.

Dessa forma, quando Anna se apresenta como uma artista que está fazendo uma investigação científica, ela evidencia que trará outros conhecimentos, outras perspectivas, que não os referenciais clássicos, para a pesquisa que realiza.

A Investigação Baseada nas Artes (IBA) é uma das possibilidades de investigação entendida como radicalmente qualitativa. São muitas as semelhanças entre as formas de realizar uma investigação científica e uma investigação artística:

[...] exploração disciplinada, criativa e sistemática de problemas e fenômenos naturais, utilizando procedimentos caracterizados por investigação e experimentação indutivas, profundamente afinadas com o precedente histórico, a clareza da comunicação e o avanço da condição humana (McNiff, 2011, p. 387, tradução nossa).

Por meio da IBA, uma pesquisadora artista sente-se livre para “incorporar o valor cognitivo da produção artística na reflexão crítica de uma ciência comprometida” (Fischetti; Chiavazza, 2017, p. 129, tradução nossa). Ela pode fazer ciência como se fizesse uma cena, pensando no público (pessoa que está lendo), pensando num

cenário (uma cozinha), pensando em uma ação (cozinhar), pensando num figurino (avental), pensando nas palavras (dramaturgia)...

E, ao invés de a ciência recusar outras possibilidades de interpretações de mundo, ela pode agregar essas outras visões, resultando em uma ciência que recuse a opressão, o elitismo e que não seja excludente.

Os pontos de partida podem ser algo construído não apenas nas Ciências, mas nas Culturas, nas Artes e em outras formas de conhecimento. Os desdobramentos que orientam a pesquisa prescindem de encontros com autoras e autores, teorias e conceitos diversos. E aqui não há a pretensão da criação de uma nova forma de fazer Ciência, mas a discussão sobre formas de construção, produção e comunicação de investigações feitas na Academia. [...] E daí toda pesquisa passa a ser também uma pesquisa sobre método (Velardi, 2020, p. 240).

Prescindem, mas não excluem. Prescindem porque pode ser sem. Mas se você quiser pode colocar. Como a pimenta. Mas ainda não chegamos nessa parte.

MUDANDO A RECEITA

Antes que a cebola queime, responda rápido: o que você entende por método? Calma, tire a panela do fogo porque ainda temos mais uma pergunta: qual o método da sua pesquisa? Como você desenvolveu a metodologia até chegar nesse método – sim, você estudou o estudo dos métodos para depois, e só depois, escolher o que lhe parece mais adequado a você e àquilo que você se propõe a pesquisar?

Uma das perguntas que fizeram para Anna e, muito provavelmente, fizeram pelo menos uma vez para qualquer pessoa que tenha realizado alguma pesquisa foi qual seria o método de sua pesquisa.

Porém, vamos voltar para as palavras de Marília há algumas linhas. Se estamos partindo de um outro ponto, discutindo sobre as formas de construção, produção e comunicação de investigações feitas na Academia, será que existe um método pratinho para nós? Será que existe uma receita mágica, que contenha todos os ingredientes necessários para realizar sua pesquisa?

RECEITA INFALÍVEL PARA SUA DISSERTAÇÃO/TESE

- Ingredientes:
 - 1 entrevista
 - 4 livros inteiros
 - 10 artigos
 - 8 capítulos de livro (metade em inglês)
- Modo de fazer:
 - Leia metade dos livros indicados, misture com citações de todos os artigos, decore o nome e autoria dos capítulos de livro.
 - Reserve.
 - Realize uma entrevista (receita da entrevista na próxima página), depois finalize a leitura dos livros restantes, deixando descansar por 3 meses.
 - Assim que o desespero bater, corra para seu computador e comece a juntar os diversos textos, utilizando as referências sem necessidade de contextualização ou coerência.
 - Assim que o texto atingir uma média de 100 a 120 páginas (mestrado) ou 200 a 250 páginas (doutorado), encerre a escrita e aproveite.

Boa refeição!

Desculpe-nos, mas a verdade é que a gente te enganou o tempo inteiro: não vamos dar uma receita para você fazer uma pesquisa.

É importante não reificar os nossos hábitos de investigação, caindo em posições dogmáticas que ditam como conduzir toda e qualquer investigação. A pesquisa implica a resolução de problemas em cada fase da investigação, e não a adoção de procedimentos rotineiros, muito à semelhança de um livro de receitas (Augusto, 2014, p. 2).

O método, como o apresentado por Marília, não pode ser entendido como uma receita dada a priori para ser seguida. Não, o método não é entendido como regra anterior, mas sim “como forma de pensamento, as proposições e tomadas de decisão sobre as formas de investigação” (Velardi, 2018, p. 46). O método, então, é a forma como uma pessoa vai pensando-agindo-pensando-agindo-agindo-pensando-pensando enquanto realiza a pesquisa.

Quando Marília afirma que a pesquisa passa a ser também sobre método, não é apenas uma forma de falar. Pesquisar sobre método não significa sair correndo atrás de todos os métodos que já existem e torcer para que algum se encaixe com a pesqui-

sa ou, ainda, distorcer a pesquisa para que corresponda à cansativa lista de métodos que você conseguiu!

Nessa proposta radicalmente qualitativa, o método é criado junto com a investigação: “não há uma receita pronta, e não apenas porque não sabemos quais ingredientes usaremos, mas porque talvez precisemos de ingredientes que nunca tenham sido utilizados” (Longano, 2023, p. 40). E se você precisar usar um ingrediente desconhecido, ele será aceito?

Ao questionamos as formas de investigar, questionamos também as validações dadas a uma pesquisa acadêmica. A Academia “predominantemente branca, heterossexual, masculina e privilegiada” está preparada para validar outras referências, produções e métodos? (Gerrard; Rudolph; Sriprakash, 2017, p. 390, tradução nossa)

Assumindo o entendimento de método apresentado por Marília, provavelmente você passará por diversas situações que necessitarão de coragem. A primeira situação que exige coragem é assumir, logo ao iniciar uma pesquisa, que você não tem um método. A outra é saber recusar os ingredientes oferecidos se não fizerem sentido para você. E a última é organizar e apresentar a sua própria receita, correndo o risco de que ela não seja reconhecida nem como um banquete nem como um petisco para enganar a fome antes do jantar!

Ao afirmarmos que não há um método anterior à pesquisa, não queremos dizer que uma criança pode entrar na cozinha, mexer no fogão e usar facas. Porém, a cozinha não está restrita apenas às pessoas que possuam pelo menos uma estrela no famoso guia mundial de restaurantes.

Na cozinha, coisas são misturadas em várias combinações, gerando novos materiais no processo que, por sua vez, são misturados a outros ingredientes em um processo interminável de transformação. Para cozinhar, recipientes têm que ser abertos, e seu conteúdo derramado. É preciso que tiremos as tampas das coisas. Confrontado com as inclinações anárquicas de seus materiais, o cozinheiro ou a cozinheira tem que lutar para manter alguma aparência de controle sobre o que está acontecendo (Ingold, 2015, p. 305).

Nós mesmas, por exemplo, estamos longe, muito longe de sermos consideradas boas cozinheiras. Talvez não sejamos nem cozinheiras medianas. Porém, a gente já entrou na cozinha, já lemos sobre cozinhar, já fizemos algumas receitas... já sabemos que, mesmo que você apague o fogo, o óleo da panela continua a cozinhar o alimento por mais tempo. Sabemos que colocar açúcar ao invés de sal em uma sopa não é a

melhor escolha. Assim, ainda que não tenhamos um método anterior, nós temos pistas, direções, referências que nos ajudam a começar a trilhar nossa jornada.

Ao realizar uma pesquisa que também é uma pesquisa sobre método, ao destampar novas coisas e lidar com a transformação, novas perguntas devem ser feitas, deixando outras tantas perguntas para trás. Paramos de nos questionar: *para que* fazer uma pesquisa?, e nos defrontamos diariamente com: *como* fazer essa pesquisa?

A socióloga Silvia Rivera Cusicanqui apresentou como a mudança na forma de encarmos nossas ações, nossas pesquisas, nossa forma de viver é fundamental especialmente se refletirmos sobre quanto as colonizações nos afetam em diferentes situações:

O “para que” é uma intenção finalista, enquanto o “como” seria a maneira situacionista existencialista de enfrentar a diversidade. Aproveito para salientar que sempre há a tentação de buscar uma meta, [...] e esse tipo de solução tende a reproduzir um dos legados coloniais mais escondidos, que é o antropocentrismo. Finalmente, assume-se que o “para que” é para salvar a humanidade. Então, a tentação antropocêntrica tem que mudar, essa visão deve ser superada com toda humildade, para perguntarmos, no que se refere à comunidade, a partir do “como”, e não do “para que”, porque o “como” é o que nos dá a diferença civilizatória, o “como” é o que nos leva a olhar formas sacralizadas, secularizadas, racionais e mágicas coexistindo e coincidindo muitas vezes (Lohman, 2015, p. 144, tradução nossa).

Assumindo que não estamos salvando a humanidade com o tipo de pesquisa que fazemos, nós podemos ter mais calma para recusar o menu que nos é oferecido logo de cara, e começamos a lidar com outros olhares para nós e para a pesquisa. Confiança em nós, somos mais gentis com nossas experiências e menos cruéis com os nossos erros. Tornamo-nos mais abertas para as coexistências e coincidências que surgem no caminho.

Como já foi dito, estamos falando sobre um processo acadêmico de uma artista, no qual nosso discurso pode parecer muito libertador, muito bonito e poético. Mas e para quem não é artista? Será que essa forma de entender/realizar uma pesquisa acadêmica pode ser coerente com outras pessoas/pesquisas?

Bem, desligue de uma vez o fogo, tire o avental, sirva-nos uma taça de vinho e vamos continuar.

Imagine, por exemplo, que você está realizando uma pesquisa e, de repente, começa uma pandemia mundial. Você se vê trancada em casa, sem acesso à biblioteca,

às salas de aula, ao mundo, vendo tudo pela tela do seu computador e pela sua janela. Será possível continuar o método que você havia planejado anteriormente? Será possível seguir qualquer método utilizado até hoje? Sendo você uma pessoa que pesquisa no Brasil, será possível ignorar o período no qual você realiza sua pesquisa? Será possível ignorar seus privilégios ou a ausência deles na construção de sua pesquisa?

Quando se cozinha, ou quando se faz uma pesquisa, você pode e deve usar ingredientes que já são reconhecidos, que você sabe que tornarão sua comida única e saborosa. Mas o mais importante é usar os ingredientes certos, bem combinados e na quantidade adequada, senão a receita e a pesquisa irão desandar!

BANQUETE

Mas, calma, não somos tão más assim. Se não demos uma receita para pesquisar, pelo menos compartilharemos as marcas que nos auxiliam em nossas investigações. Mas, antes de servir mais uma taça de vinho, aguarde um pouco.

Realizar uma pesquisa que considere a nós e a nossa realidade é um alívio. Não, mais do que isso, afinal uma opressão está sendo destruída ao podermos ser/existir em um lugar. E isso causa muito mais coisas do que apenas alívio.

Mas fazer isso dá trabalho. No meio do caminho talvez surjam momentos de incredulidade, momentos em que você se amaldiçoe por não ter seguido a cartilha que te disseram para seguir. Aquele momento em que você pense em usar caldo Knorr, afinal ele não é tão diferente do que um caldo de legumes caseiro, e tudo bem que ele tem muito sódio, pois você põe pouco sal na comida...

Por isso, apresentamos as marcas que estão presentes ao realizarmos uma pesquisa qualitativa, marcas apresentadas pela autora Sarah J. Tracy (2010, p. 839, tradução nossa): “(a) tópico importante, (b) muito rigor, (c) sinceridade, (d) credibilidade, (e) ressonância, (f) contribuição significativa, (g) ética e (h) coerência”.

Não esquecer que você tem um tópico importante que poderá ajudá-lo a não voltar para a pergunta: *para que* estou fazendo essa pesquisa? Ninguém deveria entrar em uma pós-graduação, e muito menos em uma cozinha, se não fosse pelo prazer/necessidade/desejo de estar ali.

Rigor e sinceridade estão presentes nos nossos acertos e nas nossas falhas. E tanto acertos quanto falhas fazem parte de uma pesquisa. Nesse tipo de pesquisa – assim como na troca de receitas entre amigas – contar o que deu errado e o que deu certo faz parte da conversa.

Ressaltar que credibilidade, ressonância e contribuição significativa não estão apartadas de quem somos e do mundo em que vivemos. Se sua referência for desprezada, acalme-se. Ouça quem criticou, mas lembre-se de considerar com quem você quer falar!

E realmente acreditamos que ética e coerência deveriam ser marcas de tudo o que fazemos. Sabemos que essas palavras estão sendo esquecidas em muitas partes do mundo; ondas políticas e sociais vão e vem. Mas, principalmente por isso, essas marcas precisam estar mais evidentes do que nunca naquilo que fazemos.

Com base naquelas oito marcas é que nós temos procurado fazer as nossas pesquisas. Artísticas e acadêmicas (se escrevêssemos em alemão nos proporíamos a juntar essas duas palavras). Sabemos que todas as investigações acadêmicas são também sobre os métodos que utilizam e não nos furtamos a essa responsabilidade. É essa consciência que explica por que algumas pesquisas transitam entre departamentos, unidades, faculdades, escolas. É o como, já anunciado por Silvia Rivera Cusicanqui. É uma pesquisa feita nas salas de aula, nas coxias de um teatro, nos palcos, na rua, no início de uma pandemia e na cozinha da casa da mãe da Anna. Uma pesquisa feita com a junção de estudos formais, não formais, leituras, espetáculos, músicas, sabores e cheiros. Uma pesquisa pessoal e coletiva. Uma pesquisa científica e artista.

Talvez você esteja um pouco chateada com a nossa mentira e ainda queira uma receita. Sim, nós entendemos. Então vamos cumprir com o combinado e, como não somos boas cozinheiras, utilizaremos uma receita da dona Ilda, uma senhora de 70 anos, mãe de uma das autoras deste texto.

Enquanto Anna, filha da dona Ilda, estava cortando cebola, limpando lágrimas e tentando entender como ela, sua história, seu mundo e a ciência poderiam dialogar, dona Ilda cozinhava. Quando o cheiro de sua comida era irresistível, Anna sempre perguntava qual era a receita daquele prato, ao que dona Ilda respondia:

QUALQUER RECEITA DE DONA ILDA

- Ingredientes:
 - 1 pouco disso
 - 1 punhado daquilo
 - 3 pitadas de outra coisa... ou um pouco menos
- Modo de preparo:
 - Aqueça o fogo, até perceber que ficou bom.
 - Coloque o primeiro ingrediente, ou o segundo, depende do dia.
 - Acrescente o terceiro ingrediente, mas também pode colocar um quarto se você perceber que precisa...
 - Ah, e se você não gostar disso, ou daquilo, não precisa colocar.

Tanto faz qual é a receita, mas, quando dona Ilda cozinha, ela sempre termina dizendo a mesma coisa: dê para sua comida o que ela está pedindo!

Por isso, enquanto você abrir o aplicativo para pedir comida, perceba se a pergunta que iremos fazer será indigesta ou resultará apenas em uma boa conversa durante a refeição: você está seguindo uma receita ou está dando para a pesquisa o que ela pede?

REFERÊNCIAS

- AUGUSTO, A. Metodologias quantitativas/metodologias qualitativas: mais do que uma questão de preferência. *Forum Sociológico* [online], v. 24, 2014. Disponível em: <http://journals.openedition.org/sociologico/1073>. Acesso em: 26 ago. 2021. BRINKMANN, Svend. Qualitative research between mcdonaldization and craftsmanship. *IIQM – The Qualitative Research Blog*, 17 nov. 2011. Disponível em: <https://iiqm.wordpress.com/2011/11/17/qualitative-research-between-mcdonaldization-and-craftsmanship/>. Acesso em: 15 abr. 2024.
- FISCHETTI, N.; CHIAVAZZA, P. Arte e ciencia en los márgenes de la academia. In: ALVARADO, M.; DE OTO, A. (eds.). *Metodologías en contexto: intervenciones en perspectiva feminista/poscolonial/latinoamericana*. [S.l.]: CLACSO, 2017.
- GERRARD, J.; RUDOLPH, S.; SRIPRAKASH, A. The politics of post-qualitative inquiry: history and power. *Qualitative Inquiry*, v. 23, n. 5, p. 384-394, 2017.
- INGOLD, T. *Estar vivo: ensaios sobre movimento, conhecimento e descrição*. Petrópolis: Vozes, 2015.
- KILOMBA, G. *Memórias da plantação: episódios de racismo cotidiano*. Rio de Janeiro: Cobogó, 2019.
- LINCOLN, Y. S.; DENZIN, N. K. *O planejamento da pesquisa qualitativa: teorias e abordagens*. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
- LOHMAN, H. S. Sobre la comunidad de afinidad y otras reflexiones para hacernos y pensarnos en un mundo otro. *El Apantle, Revista de Estudios Comunitarios*, v. 1, p. 141-165, 2015.
- LONGANO, A. C. *Seu corpo, sua arte: uma jornada artística-pedagógica-corporal*. São Paulo: Annablume, 2023.
- LOURENÇO, E. U. *O fenômeno da gourmetização*. Projeto final (Curso de Publicidade e Propaganda) – Faculdade de Comunicação, Universidade de Brasília, 2016.
- MCNIFF, S. Artistic expressions as primary modes of inquiry. *British Journal of Guidance & Counselling*, v. 39, n. 5, p. 385-396, 2011.
- MILLS, C. W. *A imaginação sociológica*. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1969.
- RIBEIRO, D. *O que é lugar de fala?* Belo Horizonte: Letramento, 2017.
- SAFFIOTI, H. I. B. *O poder do macho*. São Paulo: Moderna, 1987.
- TRACY, S. J. Qualitative quality: eight “big-tent” criteria for excellent qualitative research. *Qualitative Inquiry*, v. 16, n. 10, p. 837-851, 2010.

- VELARDI, M. Questionamentos e propostas sobre corpos de emergência: reflexões sobre investigação artística radicalmente qualitativa. *Revista Moringa*, v. 9, n. 1, p. 43-52, 2018.
- VELARDI, M. O futuro está às nossas costas: uma brevíssima reflexão sobre projetos de pesquisa num presente-passado-(sem)-futuro. In: PEREIRA, D. (org.). *Estudos trans-disciplinares em tempos de terra em transe: ambiente, sociedade e pandemia*. São Paulo: Annablume, 2020.