

Artes tradicionais do fazer: alimentos e *patchwork* em tramas



Tempero forte!. Marinez Santo. 2016, fotografia (detalhe).

Mônica Chaves Abdala

Doutora em Sociologia pela Universidade de São Paulo (USP). Professora dos Programas de Pós-graduação em Ciências Sociais e em História da Universidade Federal de Uberlândia (UFU). Autora, entre outros livros, de *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. 2. ed. Uberlândia: Edufu, 2007. mcabdala@ufu.br

Cristiane Aparecida Fernandes da Silva

Doutora em Sociologia pela Universidade de São Paulo (USP). Professora do Instituto de Ciências Sociais da Universidade Federal de Uberlândia (UFU). chris@ufu.br

Claude G. Papavero

Doutora em Antropologia Social pela Universidade de São Paulo (USP). cpapavero@gmail.com

Artes tradicionais do fazer: alimentos e *patchwork* em tramas¹

Traditional arts: food and patchwork in plots

Mônica Chaves Abdala

Cristiane Aparecida Fernandes da Silva

Claude G. Papavero

RESUMO

A proposta desta discussão é compreender aspectos da cultura e da sociedade brasileiras por meio de duas expressões tradicionais das artes do fazer, a culinária e a arte têxtil, unidas em telas de *patchwork*. Empreendeu-se uma investigação de cunho qualitativo para analisar telas da Exposição “Brasil, cheiros, temperos e sabores”, da 10ª *Brazil Patchwork Show*, realizada em 2016 em São Paulo. Identificou-se nessas obras a representação de alimentos provenientes de diferentes regiões do país. Tratava-se de alusões pictóricas a hábitos e costumes locais que subentendiam saberes e práticas culturais e possibilitavam identificar a riqueza simbólica do universo figurado. A diversidade dos aromas e sabores de gêneros comestíveis retratados confirmou, portanto, a hipótese inicial da relevância dos alimentos representados para compreender aspectos socioculturais do Brasil.

PALAVRAS-CHAVE: alimento; arte; culturas.

ABSTRACT

The purpose of this discussion is to understand aspects of Brazilian culture and society through two traditional expressions of the arts of making, culinary and textile arts, united in patchwork canvasses. A qualitative investigation analyzed canvasses in the “Brazil, smells, seasonings, and flavors” exhibition, in the 10th Brazil Patchwork Show, São Paulo, 2016. These works represent foods from different regions of the country. They were pictorial allusions to local habits and usages supposing cultural knowledge and practices and made it possible to identify the symbolic richness of the universe as represented. The diversity of aromas and flavors of the foodstuff portrayed therefore confirmed the initial hypothesis about the relevance of those foods to understand Brazilian sociocultural aspects.

KEYWORDS: food; art; cultures.

¹ Este artigo apresenta um olhar analítico ampliado sobre a temática proposta. Uma primeira abordagem das telas resultou em apresentação oral no XXXI Congresso Alas-2017, publicada nos anais do evento: FERNANDES, Cristiane, SENKO, Basílio e ABDALA, Mônica C. Diversidade cultural brasileira em imagens da arte têxtil. *Acta Acadêmica*, XXXI Congresso Alas 2017, Montevideu, dez. 2017. Disponível em <alas2017.easyplanners.info/opc/tl/1037_cristiane_a._fernandes_da_silva.pdf>. Acesso em 19 ago. 2018.

² Dizeres que acompanham a tela de SILVA, Begnina Rodrigues da e VIVIAN, Wagner. *Ode aos sentidos*. 10ª *Brazil Patchwork Show*. São Paulo, 2016.



Como uma reunião, cada pedacinho chega e oferece sua graça, sua luz. E, na alegria da junção, no toque dos bordados, os panos se entrelaçam, se confundem e se harmonizam numa verdadeira Ode aos sentidos.²

Refletir sobre tradições tem sido uma constante no debate relativo à cultura, em especial quando se trata de pensar a contemporaneidade. Parecem inesgotáveis as dimensões que propiciam analisar como possíveis semelhanças culturais da globalização se relacionam dialeticamente com experiências locais.

Diversos autores têm se dedicado à observação da forma como povos “locais” continuam a se distinguir por meio dos modos específicos que constroem práticas e saberes. Sahlins, em seu artigo centrado na argumentação de que a “cultura não é um objeto em vias de extinção”, apresenta uma afirmação inspiradora quanto a essa questão. No dizer do autor, “homogeneidade e a heterogeneidade não são mutuamente exclusivas, elas não disputam um jogo histórico de soma zero. [...] Integração e diferenciação são co-evolucionárias”.³ Gestos concretos como o fazer culinário decorrem de atualizações práticas de valores simbólicos permitindo, desse modo, ligeiras alterações nas formas do fazer e, por intermédio de tais ações, mudanças na interpretação dos significados que lhes são atribuídos.⁴

Estudando tradições culinárias, Giard⁵ pondera que elas são componentes essenciais do universo cultural e estabelecem relações entre passado e presente. Assim como Certeau, ela entende tais tradições como gestos, práticas, artes de fazer e narrativas do cotidiano que constituem verdadeiros arquivos e nos possibilitam compreender como, diante do processo de mundialização da cultura, artes de fazer tradicionais não desaparecem, e se contornam dificuldades, se desenvolvem estratégias e práticas que permitem afirmar identidades. No entender da autora, entre a “nostalgia arcaica e a supermodernização frenética” há lugar para as microinvenções, para a expressão das diferenças.⁶

Além do mais, há outro aspecto central relativo às trocas culturais e às tradições identitárias que não pode ser negligenciado, e que se faz bem presente nos objetos ora em análise: seria mesmo possível demarcar claramente as influências provenientes de outras culturas? Recorremos a Ory para nossa reflexão: “O que nós consideramos como elementos fundamentais da flora e da fauna de um *terroir* veio frequentemente de outros lugares. O essencial reside na aclimação. O fato deveria acalmar certos ardores de apego a raízes (pois o ser humano me parece mais “raizista” do que racista)”.⁷

A proposta da pesquisa que ora divulgamos é compreender aspectos da cultura e da sociedade brasileira por meio de duas expressões tradicionais das artes do fazer, a culinária e a arte têxtil, unidas em telas de *patchwork*. Trata-se de técnica artesanal e artística confeccionada a partir da junção de retalhos de tecidos, derivada do “retalho da vovó” acrescido de *design* e técnicas geométricas precisas, não se prendendo ao antigo aproveitamento de sobras de tecidos.

Pode-se afirmar que o *patchwork* atingiu, contemporaneamente, o universo das artes, figurando em objetos de decoração e telas, não se restringindo a peças utilitárias domésticas e de vestuário, que lhe deram origem. Há uma exposição que ocorre anualmente na cidade de São Paulo dedicada a esta arte, apresentando temas específicos propostos pelos curadores. Na 10ª Brazil Patchwork Show, de 2016, o foco foi alimentação e cultura e o título “Brasil, cheiros, temperos e sabores”. O conjunto das obras centrou-se em objetos e cenas representativas do cotidiano, predominando a natureza morta. A exposição inédita do Clube Brasileiro de *Patchwork e Quilting* de São Paulo apresentou dezenove telas acompanhadas de pequenos textos expressando os significados que as artistas e o único participante masculino atribuíram às suas criações. A notória predominância de mulheres, na verdade, é um perfil recorrente no universo das artes têxteis.⁸

Nas representações figuradas sobre alimentação e cultura, observa-se a construção de uma pluralidade de expressões no imaginário construí-

³ SAHLINS, Marshall. O “pessimismo sentimental” e a experiência etnográfica: por que a cultura não é um “objeto” em via de extinção (parte I). *Mana: Estudos de Antropologia Social*, v. 3, n.1, Rio de Janeiro, abr. 1997, p. 58.

⁴ Ver *idem*, *Ilhas de história*. Rio de Janeiro: Zahar, 1990.

⁵ Ver GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de, GIARD, Luce e MAYOL, Pierre (orgs.). *A invenção do cotidiano: morar, cozinhar*. Petrópolis: Vozes, 1996.

⁶ Ver *idem*, *A invenção do possível*. In: CERTEAU, Michel de. *A cultura no plural*. São Paulo: Papirus, 1995.

⁷ Tradução nossa do original: “Ce que nous considérons comme les fondamentaux de la flore et de la faune d’un *terroir* sont souvent venus d’ailleurs. L’essentiel est dans l’acclimatation. Cela devrait calmer certains ardeurs “racinistes” (car l’être humain me paraît plus encore raciniste que raciste)”. ORY, Pascal. *L’identité passe à table: l’avenir gastronomique de l’humanité en general et de la France en particulier*. Paris: Presses Universitaires de France, 2013, p. 105.

⁸ Em setembro de 2018, durante o 21º Festival Internacional de *Quilt e Patchwork*, em Gramado, a exposição será exibida nas “mostras paralelas”, com acréscimo de duas novas telas: *Romã e Brasil- cheiros, temperos e sabores*. O conjunto das obras, incluindo as que analisamos, pode ser visualizado no site do evento. Disponível em <www.festivalquiltpatchwork.com.br/18a-edicao-mostras-paralelas/>. Acesso em 19 ago. 2018.

⁹ CERTEAU, Michel de. *A cultura no plural*, op. cit., p. 143 [grifo do autor].

¹⁰ A esse respeito, destacamos, entre outros, FISCHLER, Claude. *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Editorial Anagrama, 1995, e MONTANARI, Massimo. *Comida como cultura*. São Paulo: Senac, 2008.

¹¹ Ver GOMBRICH, Ernst. *La imagen y el ojo*. Madrid: Alianza, 1991.

¹² *Idem, ibidem*, p. 135.

do sobre o Brasil, suas culturas e identidades, denotando a forma como indivíduos ressignificam e dão sentido ao material disponível em suas realidades sociais. Trata-se, desse modo, do que Certeau reconhece como cultura plural, constituída por um sistema de referências e significados heterogêneos, que, como assevera o autor, consiste “em realizar o ato pelo qual cada um *marca* aquilo que outros lhe dão para viver e pensar”.⁹

No que concerne aos objetos representados, os alimentos, é importante lembrar que os indivíduos os preparam e consomem com base em técnicas e práticas de cozinha calcadas em critérios relativos à diversidade cultural, que envolvem não apenas aspectos nutricionais, mas econômicos, religiosos, políticos.¹⁰ Partindo desta perspectiva, analisaremos as telas conforme classificação *a priori* descritiva acerca dos temas indicados em seus títulos, todavia com o fito de desaguar em reflexões de cunho sociológico e histórico, apreendendo seus sentidos culturais.

Considerando o conjunto das telas, observa-se que as representações sugerem memórias e tradições, que poderiam ser associadas às *comfort foods* – comidas que se reportam às lembranças relativas à infância e ao comer em família. Não se notam expressões de objetos e práticas mais atuais. Flores e hortifrúti representam majoritadamente os temas expostos. A miríade de cores dos legumes, frutas e flores colocou-se como carro-chefe da Exposição cuja proposta estética figura aspecto caro da cultura brasileira: sua diversidade. Assim, a variedade de cores dos elementos hortifrúti serviu de metáfora para comunicar características de um país multicultural. Apenas um dos dezenove quadros figura alimento de origem animal e um único foca em uma mesa posta, sugerindo sociabilidade, e apresentando comidas preparadas, não apenas ingredientes. Interessante notar que é justamente o de Minas Gerais, estado que se destaca por sua imagem muito associada ao bem receber servindo mesas fartas.

Elaboramos algumas categorias que possibilitam pensar um quadro geral das imagens: 1) estética poético-social no universo alimentício; 2) condimentos e seus apelos místico e sensual; 3) metonímia das especiarias na expressão da figura feminina e 4) sentidos culturais em sabores regionais. Apresentamos resultados parciais da análise, trazendo ao menos uma tela das três primeiras categorias e focando naquelas relativas ao que consideramos expressão de regionalismos. Adotamos procedimentos metodológicos qualitativos, partindo das representações figuradas nas telas e dos textos explicativos das artistas e do artista que as acompanham, ambos fotografados em pesquisa observacional. Pontuaremos sua descrição e possíveis leituras socioculturais, com vistas a reconstruir um olhar pictórico cravejado de sentidos permeados pelas representações da sociedade brasileira.

Gombrich¹¹ remete à obra de arte duas esferas interpretativas: “expressão da emoção”, que concerne à intenção do produtor da obra, e “ativação da emoção”, ligada à compreensão do receptor, as duas podendo ser ou não congruentes. Todavia, ele pondera: “A informação que se extrai de uma imagem pode ser totalmente independente da intenção do seu autor”.¹² Segundo ele, a imagem visual detém supremacia sobre a capacidade de ativação, sendo seu fim expressivo problemático.

O autor concebe que tanto mensagens quanto imagens são suscetíveis de interferências, os chamados ruídos, decorrentes de interpretações díspares dos receptores, daí a necessidade de recorrer ao mecanismo de redundância para transmitir um mesmo sentido, de intenção produtor-receptor, por diferentes meios: sonoro, gestual, além do escrito e imagético.

No caso em questão, partimos da premissa de que os alimentos portam significados, culturas e histórias que, por vezes, ultrapassam a intenção da representação. Tendo essa postura em vista, confrontaremos nossa interpretação com as apreciações das artistas e do artista, inclusive as textuais.

Trata-se, como já sugerido por Schwarcz¹³, de “ler imagens” como documentos, que, de acordo com a autora,

assim como os demais, constroem modelos e concepções. Não como reflexo, mas como produção de representações, costumes, percepções, e não como imagens fixas e presas a determinados temas ou contextos, mas como elementos que circulam, interpelam, negociam.” [...] o conceito de representação é, antes, entendido aqui como processo e relação, incluindo-se em seu escopo cultura política, sistema de intercâmbios e transferência de valores, imaginários utópicos e realidades pragmáticas.

Estética poético-social no universo alimentício

Destacamos a tela *Água na boca*, de Maria Rodrigues da Silva e Wagner Vivian, único artista do sexo masculino. Composta por imagem de frutas e legumes em cores intensas: caju, laranja, maçã, morango, uva, pera, abóbora, berinjela, cenoura. As frutas estão amontoadas e dispostas em diagonal, supostamente sobre uma banca de feira livre. Nota-se que a expressão realística não é mérito exclusivo da técnica do óleo sobre tela. Além da beleza, dois aspectos chamam a atenção.

O próprio texto de Silva e Vivian evoca o colorido “nas bancas de nossas feiras livres”. A ênfase no ambiente dessas feiras retrata prática importante da vida cotidiana das cidades brasileiras, em ambientes onde as pessoas conseguem estabelecer relações próximas e diretas, podendo compartilhar experiências e conversas, em um ritmo mais lento, e portanto, cultivar laços de pessoalidade, reciprocidade¹⁴, pondo em prática o valor de uso do ambiente social. As feiras livres representam lugares, “carregados de significado relacional e identitário”.¹⁵ Essas relações encontram-se ameaçadas nos espaços de *hiper* e supermercados, ícones da contemporaneidade e da globalização no ramo alimentício, nos quais se colocam indivíduos consumidores e despersonalizados em contato apenas com objetos, travando ali tão-somente o valor de troca.

O segundo aspecto, que suscita maior observação, remete a um dos elementos de sua composição, provavelmente trata-se de plano de fundo, em que há duas figuras suspensas no ar, supostamente, pimenta vermelha e papoula na cor rubra. Ao atrelar a tela à leitura da representação realista da cotidianidade, as papoulas perturbam, causando “ruído” na compreensão.

Embora sementes secas das papoulas sejam utilizadas na alimentação, inclusive na culinária brasileira (sob controle da Agência Nacional de Vigilância Sanitária)¹⁶, para compor pratos como saladas, massas, pães e biscoitos, não se trata de presença tão marcante nos hábitos alimentares do país.

As flores de papoulas nativas do Mediterrâneo, não são endêmicas no Brasil, e praticamente ausentes em jardins e zonas agrícolas (sendo sua plantação em larga escala proibida no país). Há sementes comercializadas industrialmente, mas são de difícil adaptação em nosso clima tropical. Portanto, essa tela é sintomática por encerrar duplo sentido: um local e comunitário (a feira) e outro estrangeiro e mundializado (a papoula). Concordamos com Ortiz, ao observar que a modernidade-mundo dilui a

¹³ SCHWARCZ, Lilia Moritz. Lendo e agenciando imagens: o rei, a natureza e seus belos naturais. *Sociologia & Antropologia*, v. 4, n. 2, Rio de Janeiro, out. 2014, p. 393. Disponível em <www.scielo.br/pdf/sant/v4n2/2238-3875-sant-04-02-0391.pdf>. Acesso em 12 jun. 2018.

¹⁴ Ver ABDALA, Mônica Chaves. Sabores da cultura popular: tradições e mudanças. In: MACHADO, Maria Clara T. e ABDALA, Mônica Chaves (orgs.). *Caleidoscópio de saberes e práticas populares*. Uberlândia: Edufu, 2007.

¹⁵ ORTIZ, Renato. *Mundialização e cultura*. São Paulo: Brasiliense, 1998, p. 105.

¹⁶ O suco da papoula é fonte de ópio consumido há cerca de 5 mil anos no sudoeste da Ásia, no Mediterrâneo e no Oriente Médio. Tem propriedades medicinais – possui alcalóides de ação sedativa, como morfina. Cf. DUARTE, Danilo F. Uma breve história do ópio e dos opióides. *Revista Brasileira de Anestesiologia*, v. 1, n. 55, jan.-fev. 2005.

¹⁷ Ver ORTIZ, Renato, *op. cit.*, p. 76 e 87.

oposição autóctone – estrangeiro, pois a “desterritorialização” lhe é iminente.¹⁷ Assim, desenhos de papoulas são comuns em diversos objetos de uso local, como utilitários, vestimentas, decorativos. Destarte, os sentidos expressos atingem magnitude polissêmica no conjunto dessas produções, indicando que o universo hortifrúti não se reduz à função utilitária de alimentar, mas se espalha para sentidos sociais.



Figura 1. *Água na boca*. Maria Rodrigues da Silva e Wagner Vivian. 2016, fotografia (detalhe).

Condimentos e seus apelos místico e sensual

Tanto Rita Rocco, quanto Marinez Santo escolheram representar pimentas nas respectivas telas. Celebram um vegetal comestível, cujo aroma agradável e sabor picante desperta memórias de momentos felizes. Rocco intitulou sua obra: *O sabor da vida depende de quem a tempera*. Santo denominou a sua: *Tempero forte!*.

A tela de Marinez Santo apresenta beleza singela, ambientada em um cômodo de moradia, cujas paredes estão ornadas com pimentas vermelhas e folhas verdes. Ao fundo se vê uma porta atrás da qual um céu azul se mostra, parcialmente, pela fresta de uma cortina cinza entreaberta, o chão pigmentado em vermelho escuro e uma cantoneira com recipiente repleto de alimento também vermelho, provavelmente, pimentas.

Nesse cenário de sentidos sugeridos por meio do *patchwork*, a polissemia das pimentas é reiterada, trazendo à baila outro aspecto entrevisto na tela de Rocco, *O sabor da vida depende de quem tempera*. Plantado em vaso com características arábicas e alças douradas, um arbusto de pimenta é exibido com certa pompa e ares de exotismo. O texto de Rocco recupera informações da época histórica quando as pimentas asiáticas eram utilizadas como condimento picante. Ela observa que o sabor marcante se coloca como ingrediente essencial na culinária mundial.

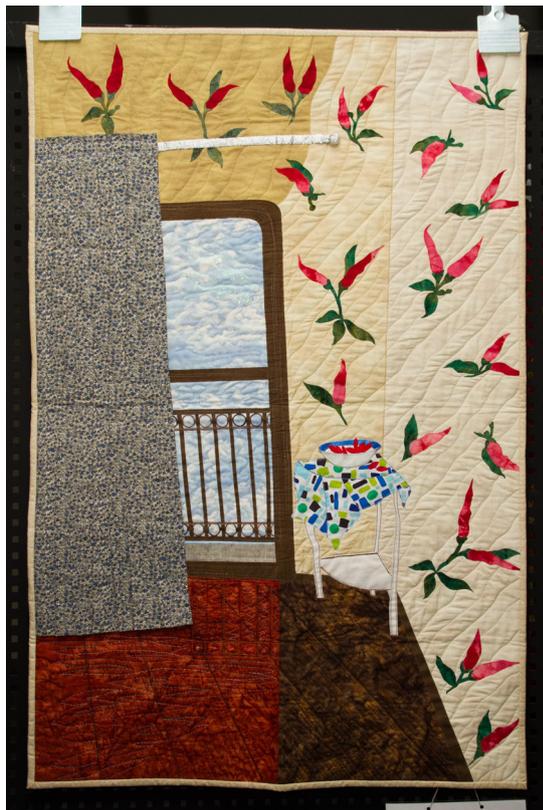


Figura 2. *Tempero forte!* Marinez Santo. 2016, fotografia (detalhe).



Figura 3. *O sabor da vida depende de quem a tempera.* Rita Rocco. 2016, fotografia (detalhe).

Ambas as artistas afirmaram privilegiar a representação desses frutos, não somente por seu valor de condimento, mas, sobretudo, em função dos valores simbólicos que lhes foram associados. Segundo Rocco, seriam provedores de: “energia, proteção, prosperidade e sorte, sensualidade e sexualidade”, cabendo-lhes o papel de: “apimentar pratos e relacionamentos amorosos”. Santo alegou motivos semelhantes para a escolha de um ingrediente de uso culinário, cujo aspecto despertava ideias vitais de aroma e sabor: “Doce, picante, forte, suave. Moeda de troca? Para tirar

¹⁸ Pimentas figuraram também no quadro “Senhora dos aromas” elaborado por Wagner Vivian, uma tela que não analisaremos detidamente no presente artigo. Interessaria apenas, por ora, assinalar o resplendor de pimentas *capsicum* encimando a cabeça de uma Santa.

¹⁹ Ver COE, Sophie D. *Las primeras cocinas de América*. Cidade do México: Fondo de Cultura Económica, 2004.

²⁰ Ver LERY, Jean de. *Viagem à terra do Brasil*. 3. ed. São Paulo: Martins, 1960, p. 163.

²¹ D’EVREUX, Yves. *Viagem ao norte do Brasil*. Rio de Janeiro: Livraria Leite Ribeiro, 1929, p. 166.

²² GANDAVO, Pero de Magalhães. *Tratado da Terra do Brasil*. São Paulo-Belo Horizonte: Edusp/ Itatiaia, 1980, p. 51.

mau-olhado? Para temperar?” Ela, porém, acrescentou: “Para mim só um excêntrico sabor”. Nenhuma das duas, entretanto, apontou a diferença botânica existente entre as variedades dos frutos carnudos de *capsicum* (pertencentes à família das solanáceas) que as populações nativas americanas apreciavam comer e o grão asiático do *piper nigri* (vegetal pertencente à família das piperáceas). Rocco, explicando sua escolha, inclusive comentou que era um vegetal “usado como condimento picante desde antes de Cristo na Ásia e na Europa”.¹⁸

A forma como o tema é abordado pelas artistas suscitou o interesse em contextualizá-lo historicamente. Nos últimos anos do século XV e nos primórdios do século XVI, quando houve a descoberta européia da existência do Novo Mundo, no rastro de viagens marítimas empreendidas no intuito de oferecer um produto mais fresco e de açambarcar os lucros proporcionados pela comercialização do *piper nigri* asiático (um luxo que apenas pessoas remediadas podiam ostentar), foi também a crença nas virtudes medicinais do produto que impulsionou a aventura. A propriedade que as pimentas possuíam de aquecer corpos demasiadamente frios (em prol do equilíbrio corporal saudável preconizado pela medicina humoral hipocrática) constituiu um incentivo poderoso para essas viagens. A disponibilidade do *piper nigri* (chamado *pimenta do reino* pelos portugueses), cujos grãos eram verdes quando colhidos frescos, pretos depois de secos e brancos com ardor mais suave, após a eliminação da camada externa, constituía, a par de outras especiarias orientais, um trunfo comercial apreciável.

A descoberta do Novo Mundo, porém, colocou novos vegetais de sabor picante ao alcance dos colonizadores. Como bem ressaltou Coe em *Las primeras cocinas de América*¹⁹, Cristóvão Colombo denominou “pimentas das Índias” os frutos ardidos das espécies de *capsicum*, onipresentes na culinária do Novo Mundo, dando início a uma confusão que ainda perdura. Segundo a estudiosa, as pimentas americanas facilmente adaptadas ao cultivo em clima mediterrâneo passaram frequentemente a substituir as caras piperáceas importadas do oriente.

Durante os séculos XVI e XVII, diversos cronistas que frequentaram o litoral brasileiro comentaram a ampla disponibilidade das “pimentas da terra”. Jean de Lery, por exemplo, relatou o uso indígena das espécies nativas observado durante a permanência no Rio de Janeiro.²⁰ Os frutos frescos eram pilados com sal, e pitadas desse *ionquet* acompanhavam bocados de comida. Algumas décadas depois, o padre Yves d’Evreux²¹, no Maranhão, também explicitava as virtudes curativas do *ionker*,

Quando se acham muito doentes estes selvagens, e por seos parentes julgados em perigo de vida, perguntam-lhes o que desejam comer antes da morte e saciam-lhes o desejo. Enquanto doentes alimentam-se com farinha de mandioca e ionker ‘pimenta da índia’ misturada com sal, julgando com tal dieta, abuso inaudito entre eles, recobrarão a antiga saúde.

Sem demora, as pimentas nativas passaram a condimentar também as refeições de colonizadores europeus, surgindo o molho, por vezes chamado *inquitiaia*, como acompanhamento necessário de comidas. Os cronistas portugueses, entretanto, foram comedidos em suas informações. Pêro de Magalhães Gandavo, por exemplo, discorrendo sobre as “Fruitas da terra”, assinalou apenas: “Há muita pimenta da terra, come-se verde, queima muito em grande maneira”.²² O padre Fernão Cardim, por sua vez,

ao inventariar os gêneros comestíveis disponíveis em território brasileiro relatou: “também há muitos gêneros de pimentas, que dão muito gosto ao comer”.²³

Entretanto, não coube às pimentas um papel apenas culinário. Segundo Burton²⁴, comentando as reações de viajantes europeus: “Os estrangeiros frequentemente trazem consigo da Europa um preconceito infantil contra esse excelente estomacal superior para o apetite que qualquer absinto”. Citando o príncipe Maximiliano de Wiednevid, o autor britânico afirmou ainda que o condimento constituía um excelente digestivo e um febrífugo muito salutar.

No século XVIII, quando uma infecção intestinal letal grassou amplamente na terra: a “corrução” também denominada “maculo”, o único remédio conhecido para salvar os pacientes afigurou-se o “sacatrapo”. Hercule Florence, por exemplo, definia: “o remédio heroico é então sacatrapo, clister de vinagre, pimenta, pólvora e tabaco”. Introduziam por via anal (desmedidamente alargada pela doença) um chumaço aceso de estopa impregnada de pimenta, pólvora, gengibre, vinagre, tabaco etc.²⁵ Já em seu diário de viagem datado de 1769, o sargento Juzarte mencionado nos *Relatos monçoeiros* de Afonso de E. Taunay²⁶, também aludia ao terrível remédio.

Na descrição de Santo, percebe-se que a pimenta, na cultura brasileira, não se circunscreve a tempero, e, a despeito de sua tela se chamar *Tempero forte!*, as definições que apresenta em forma de questionamento denotam outros sentidos mais afetados por referências culturais, tanto locais quanto estrangeiras. Um sentido forte enunciado no texto é o poder atribuído ao vegetal de “tirar mau-olhado”, conforme certos referenciais místicos, ela funcionaria como uma espécie de amuleto da sorte capaz de absorver as energias negativas; essa função sobrenatural corrobora o papel de limpeza de energias que a Umbanda atribui à pimenta. A despeito do nome, Santo assume postura cética diante do significado pessoal que atrela ao fruto, afirmando para si apenas o seu sabor peculiar e realçador de tempero.

Queremos enfatizar sobretudo o último aspecto que Rocco alinhava em seu texto: “Na simbologia significa energia, proteção, prosperidade, sorte, sensualidade e sexualidade”. Subentende-se aqui uma interpretação de que a cor vermelha vibrante e o sabor picante incitariam relações amorosas, já o formato pontiagudo estaria associado ao falo, instigando, por suposto, a atração dos amantes. Daí decorre a expressão figurativa: apimentar a relação do casal. Conjugam-se a isso as presumidas propriedades afrodisíacas, que aumentariam a libido pela dilatação dos vasos sanguíneos erógenos e liberariam serotonina, responsável pelo prazer, colocando-se, assim, como condutora das relações sensuais e sexuais.

Muito embora nos deparemos com uma explosão de revistas sobre corpo e beleza, *blogs* e anúncios divulgando propriedades afrodisíacas de certos alimentos, incluindo a pimenta, a ciência, por seu turno, não confirma essas propriedades. Uma das raras publicações de cunho comercial que desconstrói a crença popular dos alimentos afrodisíacos é a revista *Superinteressante*.²⁷ Apoiando-se em dois pesquisadores, uma nutróloga americana e um sexólogo brasileiro, a revista atesta que os afrodisíacos se alicerçam em folclore e não em ciência. Há uma crença popular que é capturada, mercantilizando objetos (i)materiais, supostamente, portadores desse potencial. No entanto, a despeito dessa discussão controversa, Rocco elege a visão cultivada por essa crença popular que credita o poder dos elixires naturais sobre o vigor da libido.

²³ CARDIM, Fernão. *Tratados da terra e da gente do Brasil*. 3. ed. São Paulo: INL/MEC/Companhia Editora Nacional, 1978, p. 47.

²⁴ Ver BURTON, Richard F. *Viagem do Rio de Janeiro à Morro Velho*. São Paulo-Belo Horizonte: Edusp/Itatiaia, 1976, p. 104.

²⁵ Ver FLORENCE, Hercules. *Viagem fluvial do Tietê ao Amazonas de 1825-1829*. São Paulo: Melhoramentos, 1948, p. 256.

²⁶ Ver TAUNAY, Afonso de E. *Relatos monçoeiros*. São Paulo-Belo Horizonte: Edusp/Itatiaia, 1981, p. 69.

²⁷ Ver Afrodisíacos funcionam? *Superinteressante*, mar. 2012. Disponível em <<https://super.abril.com.br/saude/afrodisiacos-funcionam/>>. Acesso em 18 ago. 2018.

²⁸ AMADO, Jorge. *Gabriela, cravo e canela*. São Paulo: Martins, 1958 [1.ed.].

²⁹ Disponível em < www.jorge-amado.org.br/?page_id=148&obra=502&start=15&lang=ru > Acesso em 1 jul. 2018.

Culinária e arte têxtil expressas nas duas telas de *patchwork* observadas atestam, portanto, a relevância das pimentas nas práticas alimentares brasileiras, uma importância de cunho tanto social quanto místico. Molhos apimentados enriquecem os mais diversos quitutes brasileiros, afirmando um estilo culinário de âmbito nacional que desperta emoções profundas. Minúcias históricas do uso do vegetal ou das propriedades que lhe foram atribuídas não influenciaram diretamente as artistas, mas a valorização cultural do consumo permanece ativa.

Metonímia das especiarias na expressão da figura feminina

As especiarias também assumem papel relevante no processo de expressão da figura feminina, como se nota em *Gabriela – cravo e canela*, de Salete Garcia Alcatrão. A composição comporta, ao fundo, um pôr do sol alaranjado e dourado, cujos traços são refletidos na água e no primeiro plano à esquerda, a silhueta de uma moça sentada, enegrecida pela noite que avança sobre ela. Com o queixo apoiado sobre o joelho direito, o braço direito entrelaçado à perna direita, uma pulseira rosa no pulso e uma flor alaranjada presa aos longos cabelos anelados, sua fisionomia é de uma mulata e seu olhar voltado para o chão parece taciturno. Descrito dessa forma, percebe-se uma contradição de sentidos entre as imagens do segundo e do primeiro plano, enquanto aquelas comunicam alegria a partir de cores quentes e vivas, no primeiro plano entrevê-se um sentido lúgubre, pois a luz incide apenas sobre a flor e a joia da moça.

Seria importante confrontar esse ruído interpretativo sobre a tela *Gabriela* com a expressão da própria artista. O subtítulo “A essência da alegria”, já desconstrói a leitura discrepante. Descrevendo a personagem, Alcatrão discorre: “Alma inquieta, infantil e cheia de vida/ Devia chamar-se Alegria/ A querida Gabriela,/ que nos faz lembrar nossa estrela!/ Estrela reluzente e amorosa,/ Saudade constante em nossa vida!”. Os adjetivos “infantil” e “amoroso” utilizados por Alcatrão imprimem certo ar de sensualidade pura na imagem da mulher. O ruído reiterado na comunicação *expressão-ativação* expõe, portanto, apenas informações sobre alegria, donde a necessidade de garimpar elementos que iluminem a leitura da tela.

A denominação *Gabriela – cravo e canela* tornou-se um signo cultural no sul do Estado da Bahia. É dessa região que veio Jorge Amado (1912-2001), consagrado por suas produções de romances de cunho sociohistórico. A obra homônima²⁸ inaugurou a segunda fase literária do autor, cujo foco era o mundo cotidiano, a figura feminina, o erotismo. O ambiente retratado era da rica Ilhéus da década de 1920, composta por coroneis, fazendas de cacau, jagunços, misticismo, bordeis, todavia, buscando o progresso e se defrontando com mudanças vertiginosas de valores e códigos de condutas sociais, especialmente no que tange aos papéis atribuídos ao homem e à mulher no matrimônio.

Outro aspecto marcante relacionado à obra foi que, segundo a Fundação Casa de Jorge Amado: “a trama do romance vai se desprender das letras, da moldura tipográfica, para virar filme, telenovela, fotonovela, quadrinhos, canção”.²⁹ A televisão brasileira, com efeito, produziu três versões de telenovelas do romance *Gabriela*, uma em 1960, outra em 1975 e a última em 2012.



Figura 4. *Gabriela – cravo e canela*. Salete Garcia Alcatrão. 2016, fotografia (detalhe).

O gênero telenovela é sugestivo como suporte para a produção da artista, que registra: “A querida Gabriela, que nos faz lembrar nossa estrela”. Ao empregar o termo “estrela” em lugar de “personagem”, a artista parece aludir não à obra literária de Amado, mas a alguma de suas adaptações televisivas. Em termos de influência sobre a cultura popular, é a *mass media* que ocupa maior espaço, especialmente na modalidade de telenovela, pelo fato de o Brasil ser um país de audiência *record* nesse tipo de transmissão, em razão da falta de hábitos de leitura e a maior facilidade de compreensão do enredo emitido pela televisão.³⁰ Na condição de produto cultural industrializado, a telenovela não se oferece apenas como mercadoria, mas incorpora também “valor de uso” e de símbolo, portanto, transita entre “padronização e diferença”.³¹ Donde decorre intensa interferência nos referenciais identitários.

A constituição da modernidade no Brasil derivou das mudanças sociais e da consolidação do estado-nação, que rearticularam tradições por meio das indústrias culturais, a exemplo da televisiva, especificamente da Rede Globo, consolidada nos anos 1960 e 1970.³² Ortiz assevera que em função da “insuficiente institucionalização da esfera literária, um órgão de ‘massa’ cumpre o papel de instância de legitimidade da obra literária”³³ e de generalização, sem precedente histórico, dos dramas industrializados, que articulam “o gosto popular à narrativa”, aliando “tecnologia, interesses pecuniários e as especificidades culturais”.³⁴

Simões³⁵ pontua o fato de muitos estabelecimentos comerciais e turísticos no espaço físico urbano da cidade de Ilhéus usarem o nome *Gabriela*. A pujança da imagem se projetou também sobre o âmbito social atingindo, inclusive, a expressão da figura feminina regional do sul da Bahia, levando características da personagem a repercutirem no imaginário relativo à mulher da região do cacau.

O subtítulo do romance indica especiarias descritivas de Gabriela,

³⁰ Ver ORTIZ, Renato, *op. cit.*, p. 190 e 191.

³¹ ORTIZ, Renato, BORELLI, Silvia Helena S. e RAMOS, José Mário (orgs.). *Telenovela: história e produção*. São Paulo: Brasiliense, 1989, p. 122.

³² *Idem, ibidem*, p. 184.

³³ *Idem, ibidem*, p. 191.

³⁴ *Idem, ibidem*, p. 196, 197 e 200.

³⁵ Ver SIMÕES, Maria de Lourdes Netto. *Literatura, cultura e turismo: identidade cultural e expressões regionais*. Ilhéus: Editus, 2006.

³⁶ Ver VALERI, Renée. Alimentação. In: *Enciclopédia Einaudi*. Lisboa: Imprensa Nacional/Casa da Moeda, 1989, v.16.

³⁷ MONTANARI, Massimo, *op. cit.*, p. 183.

³⁸ Ver ABDALA, Mônica Chaves. *Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro*. 2. ed. Uberlândia: Edufu, 2007.

³⁹ A esse respeito ver *idem*, Tradições bem temperadas. In: PIRES, Maria do Carmo e MAGALHÃES, Sônia M. de (orgs.). *A cozinha brasileira e o patrimônio cultural: história, hospitalidade e turismo*. Curitiba: Prismas, 2018.

cor de pele similar à canela e fragrância do cravo, o que também remete à presença marcante das mulatas nas cozinhas das casas dos senhores proprietários da época. Na narrativa da obra, Gabriela era sertaneja fugida da seca, ao chegar a Ilhéus, foi empregada pelo árabe Nacib, dono do bar Vesúvio, importante ponto de encontro dos coroneis cacauzeiros. Ela cozinhou iguarias para o Vesúvio e cuidava dos afazeres domésticos da casa de Nacib, com quem se envolveu amorosamente. Os tabuleiros de doces e salgados preparados por ela rendiam-lhe muitos elogios, mas sua beleza rústica e suas atitudes espontâneas, ingênuas e sensuais é que causavam alvoroço naquela sociedade patriarcal, arcaica e autoritária, pois, a liberdade de suas práticas amorosas escandalizou numa época que lavava a honra do adultério com sangue.

A partir do contexto social, pode-se entender o contraste entre o júbilo do plano de fundo da tela com o ar taciturno de Gabriela, imagem longamente focada pela televisão quando da anulação do casamento de Gabriela com Nacib, depois que este a flagrou traindo-o com o melhor amigo, muito embora aos homens casados fossem permitidas relações extra-conjugais, retratadas no imenso movimento dos bordéis.

A saga de *Gabriela – cravo e canela* nos permite observar os contrastes de ideais simbólicos femininos: o de liberdade e alegria de viver, especialmente no âmbito amoroso, e o de opressão e sofrimento impingido por valores morais conservadores sobre o ser mulher.

Sentidos culturais em sabor regional

Os estudiosos da alimentação reconhecem que ela é elemento central na pauta de identidade dos povos, assim como a linguagem.³⁶ Montanari sublinha que “o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e da identidade de um grupo”.³⁷

As cozinhas regionais resultam de fatores históricos e simbólicos, suas tradições são construídas ao longo de gerações conformando padrões alimentares e de convívio. Atualmente há movimentos de preservação do patrimônio cultural imaterial, de reconhecimento e documentação das tradições, entendidas como elementos de reforço da identidade e também de desenvolvimento econômico. No entanto, nem todos os grupos utilizam esse aspecto de suas identidades culturais na projeção de imagens, ao passo que em alguns casos ele é um verdadeiro pilar da imagem regional, como se pode notar no estudo que Abdala³⁸ desenvolveu sobre a cozinha mineira.

Minas tem se destacado, ao longo dos anos, por uma articulação política que une diversos atores empenhados em ressignificar essa imagem de “território da gastronomia”, a exemplo do Estado, empresários, profissionais da área de alimentação, gestores culturais, pequenos produtores, cozinheiros e cozinheiras.³⁹ Todavia, estados como Rio Grande do Sul, Bahia, e mais recentemente Pará e Amazônia também têm crescentemente apostado numa imagem que ressalta sua culinária e hospitalidade, em razão de um desejo do reconhecimento de sua própria identidade cultural. Esta é, na verdade, uma tendência que vem se ampliando nos estados brasileiros.

Nesse processo, que envolve reconhecimento de alguns símbolos que representam as cozinhas “tradicionais e típicas”, as chamadas quitandas mineiras se destacam, em especial o pão de queijo, ao lado de alguns pratos que são eleitos como “típicos”: frango com quiabo e angu, lombo com tutu, leitoa a pururuca, vaca atolada (cozido de mandioca com costela de

vaca), doce de leite, entre outros. Para os gaúchos os principais ícones são churrasco e chimarrão, enquanto os peixes desempenham um papel de destaque nos estados do Norte e Nordeste.

No conjunto das telas, tais ícones se fazem presentes, reforçando uma leitura das representações visuais calcada no lastro histórico, na construção imaginária sobre os locais e suas tradições, em que aqueles estados que mais investem politicamente em suas imagens associadas à cozinha típica expressam o que consideramos sentidos culturais em sabor regional: a mesa posta, de Minas Gerais; o chimarrão, do Rio Grande do Sul e o peixe filhote, do Pará.

Iniciamos examinando o texto que acompanha a tela de Denise Degani, autora de *Delícias de Minas*, representativo do imaginário sobre a hospitalidade mineira associada ao servir mesas fartas, que há muito extrapolou as fronteiras do estado, como demonstra o estudo de Abdala.⁴⁰ No dizer da artista: “CHEIRO bom de mesa acolhedora e cheia de carinho, TEMPERO de casa com gosto de família reunida, SABORES que acalentam a alma, alegram o dia e enchem a vida com mais união e amor. É tudo que precisamos para sempre seguir em frente!”.

Em primeiro plano a mesa rústica de madeira está posta, farta e variada, talvez em fase final de preparo, contendo alguns dos ícones do que se considera a acolhida “típica mineira”. Ao fundo, na parede, delicados azulejos lembrando um estilo colonial português. Sobre a mesa, à direita, uma cesta de pãezinhos redondos, certamente pães de queijo, em uma tigela que lembra louça fina, a mesma da xícara de café que compõe o cenário. Um pano de xadrez miúdo, vermelho, está ao lado, ainda dobrado, e sobre ele uma pequena colher. Ao fundo, um pote de geléia de cor vermelha, cuja tampa está delicadamente coberta com tecido de flores pequeninas e avermelhadas, amarrado com um fino laço de fita. No centro da mesa, à frente, um pedaço de queijo branco numa tigela amarela clara, seguida de um pão sobre uma tábua de madeira, cortado por uma faca. A figura ao lado lembra uma rosca, com seu tom marrom, encimada por uma cobertura amarela. Ao fundo, um coador de café de tecido de onde escorre em fio um líquido marrom, para dentro de uma caneca vermelha que está sobre um pratinho da mesma louça. Há também um bule vermelho, como a caneca, ambos sugerem ágata, posto que o interior é branco. Ao lado, outra xícara igual à anterior. Na parte à esquerda da mesa, um bolo mesclado com chocolate está partido e, ao fundo, uma cesta com variados pães e uma rosca.

Nota-se na tela a combinação de rusticidade e de refinamento, este resquício de uma vida urbana do áureo período da mineração, aquela oriunda do período da ruralidade, quando a vida se concentra nas fazendas e na atividade agropecuária. Tal combinação alude a elementos centrais das diferentes tradições que compõem o que se convencionou chamar de “típico mineiro”. Mesmo na rusticidade da fazenda, os finos hábitos herdados de um tempo de riqueza propiciada pelas pedras preciosas persistem. Os viajantes estrangeiros do oitocentos registram o fato em suas anotações.

De outro ângulo, o forte significado simbólico da cozinha para a sociabilidade em Minas se origina desde o século XVIII, momento em que as classes sociais não estão plenamente configuradas, em que se pode enriquecer da noite para o dia, ao encontrar uma pepita de ouro, mas todos estão sujeitos às dificuldades de abastecimento. Reunir-se em torno das fartas mesas nesse período caracteriza ocasiões privilegiadas de convívio e relações sociais, demarcando civilidade e *status* social, o que perdura no

⁴⁰ Ver ABDALA, Mônica Chaves. *Receita de mineiridade*, op. cit.

⁴¹ *Idem.*

⁴² Ver MACIEL, Maria Eunice. Chimarrão: identidade, ritual e sociabilidade. In: MACIEL, Maria Eunice e GOMBERG, Estélio (orgs.). *Temas em cultura e alimentação*. São Cristóvão-Aracaju: Editora UFS/ Fundação Oviêdo Teixeira, 2007, p. 40.

⁴³ *Idem.*

⁴⁴ *Idem, ibidem*, p. 49.

⁴⁵ *Idem, ibidem*, p. 44.

século XIX⁴¹ fornecendo as bases que sustentam a associação da imagem do mineiro à cozinha e ao bem receber.



Figura 5. *Delícias de Minas*. Denise Degani. 2016, fotografia (detalhe).

Sociabilidade é também o mote para caracterizar o Rio Grande do Sul, presente desde o título do quadro de Marion Guimarães Luiz, *Chimarrão: gosto amargo, doces encontros!*. Interessante notar que, embora churrasco e chimarrão constituam os ícones centrais da imagem regional do estado, é a cuia da bebida amarga, que dá nome à tela, e que se destaca na lateral esquerda sob o esboço de um bule de água que goteja, num cenário que apresenta em tons alaranjados e amarelos, com traços de lilás e roxo, o por do sol do Rio Guaíba, como indica a artista. Há uma vegetação em linha sinuosa que separa as cores fortes do por do sol, ao fundo, contrastando com os tons mais suaves da imagem do rio, em azul, verde e lilás, à frente.

O chimarrão circula por todos os espaços, está nas praias, nas repartições, escolas, calçadas, parques⁴², todavia, é numa das paisagens símbolo do estado, como num cartão postal, que é representado por Marion Luiz. No dizer de Maciel: “Assim como o churrasco, o chimarrão é um dos elementos associados à figura do gaúcho [...] Marcador de pertencimentos, o chimarrão é um costume tradicional e que implica em um ritual muito particular relacionado com a sociabilidade e que traz em si uma série de trocas sociais: a *Roda de chimarrão*”.⁴³

O ritual não se restringe à roda, há regras e gestos que orientam o preparo e a maneira de servir que, para os tradicionalistas, são impositivos, posto que buscam preservar as tradições tal como teriam ocorrido no passado.⁴⁴ Sua imagem está mais ligada à “ruralidade e tradição em oposição à modernidade e ao espaço urbano”.⁴⁵

Embora o consumo individual ocorra – e nas palavras de Luiz está associado à memória, à saudade da terra natal – é na roda que são reforçados os laços sociais, por meio de uma partilha da mesma cuia e da mesma

bomba, o que ocorre nas diferentes classes sociais. É necessário tempo para esse momento de partilhar também os “causos”, pessoas contam e escutam histórias que circulam como as cuias em “trocas recíprocas”.

Interessante notar, por outro ângulo, que essa memória individual da artista, ao eleger o chimarrão, recorre ao costume que não tem como protagonistas privilegiados pessoas do sexo masculino, como ocorre no churrasco. Maciel pondera que o amargo é associado ao masculino, em oposição ao doce relacionado ao feminino. No entanto, “matear” não é costume exclusivo dos homens, desde a infância meninos e meninas aprendem as regras do preparo e do consumo da bebida que, ademais, tem origem nos costumes dos povos indígenas que habitavam originalmente a região.⁴⁶ Desse modo, Luiz privilegia aspectos que, embora representativos da cultura regional, em geral são menos destacados do que a figuração masculina do gaúcho que domina nos pampas, no churrasquear, e traz à baila a representação dos costumes dos colonizadores.



Figura 6. *Chimarrão: gosto amargo, doces encontros!* Marion Guimarães Luiz. 2016, fotografia (detalhe).

A culinária paraense representada na obra *Jóia do Belém do Pará*, de Urbana Garcia Campagner, é protagonizada por um peixe multicolorido, posicionado longitudinalmente, de olhos e boca abertos voltados para a lateral direita da tela. Ao fundo projetam-se sombras coloridas como se refletissem a luz do sol na água. Trata-se do filhote, também denominado paraíba ou tubarão-de-água-doce, um peixe de couro, pertencente à família do bagre, carnívoro, que pode atingir até 300 kg e chegar a 2,5 metros, encontrado em lugares profundos, notadamente, na costa da Ilha de Marajó. Seu grande porte e designação de tubarão-da-água-doce fomentam o repertório de histórias e “causos” de pescadores no Amazonas, incluindo narrações sobre ribeirinhos desaparecidos por terem sido devorados pelo filhote.

Na culinária amazônica, é considerado peixe nobre, importante pela versatilidade de sua carne para preparo de filés, assados e cozidos.

⁴⁶ *Idem.*

⁴⁷ ROMERO, Fábio. *Curiosidades da Amazônia: Filhote!* Disponível em <fabioromero.blogspot.com/2011/12/curiosidades-da-amazonia-filhote.html>. Acesso em 18 ago. 2018.

⁴⁸ Molho extraído da mandioca brava, usado na culinária local.

⁴⁹ Ver CASCUDO, Luís da Câmara. *Dicionário do folclore brasileiro*. Belo Horizonte-São Paulo: Itatiaia/Edusp, 1988, p. 764.

⁵⁰ ORTIZ, Renato, *op. cit.*, p. 78.

Conforme Romero, “em Belém, o peixe é incorporado a diversos pratos da culinária tradicional e contemporânea: caldeirada paraense (filhote cozido com ou sem tucupi, cebola, tomates, ovos, pimentão, caranguejo e camarão com ou sem jambu), filhote na crosta de castanha do Pará com amêndoas [...], assado na brasa com risoto de jambu e/ou ao molho de camarão, etc.”⁴⁷

De todos os ingredientes acima citados, um merece destaque em virtude de sua importância cultural na região: o tucupi.⁴⁸ Vale notar que o Filhote da tela de Campagner, embora seja multicolorido, apresenta uma ênfase na cor dourada, o que sugere uma alusão artística à presença do tucupi, de cor amarelada, uma vez que a cor deste peixe é cinza.

A origem histórica do tucupi e sua técnica de preparo provêm da influência indígena na culinária brasileira. Avaliado como “rei dos molhos” na gastronomia⁴⁹, o tucupi também tem propriedades medicinais, como cura do beribéri, patologia de certas regiões tropicais, causada pela carência de vitamina B1. É ingrediente peculiar e central na culinária típica de Belém por ser a iguaria mais empregada nos pratos tradicionais locais. Podemos considerar, inspiradas em Ortiz, que sua constância e solidez na cozinha local sugerem “fixidez dos modos de cozinhar [e] revela[m] a permanência da tradição”.⁵⁰ Está intrinsecamente vinculado à cosmovisão da população local, portanto, comer tucupi, remete às suas lendas e tradições.



Figura 7. *Joaia do Belém do Pará*. Urbana Garcia Campagner. 2016, 2016, fotografia (detalhe).

O sabor de alimentos temperando tramas de *patchwork*

A escolha de cheiros, temperos e sabores brasileiros como tema para confecção de telas de *patchwork*, pelos organizadores da 10ª *Brazil Patchwork Show*, de 2016, privilegiou uma área cultural capaz de despertar inúmeras emoções nas artistas e no artista. Trata-se de uma questão enraizada no universo material e fortemente ligada ao cotidiano, mas que também faz apelo a lembranças do passado. Solicita-se a transformação de percepções individuais, que envolvem desejos, em imagens. Prazeres proporcionados pelo aroma das iguarias decifrados por meio do olfato, análises do gosto e de texturas agradáveis de alimentos graças ao paladar, satisfações de fo-

mes visualmente antecipadas pelo olhar, os cheiros e sabores das comidas brasileiras serviram de fontes de inspiração.

Quanto à referência aos temperos no título da exposição, ela destinou-se a introduzir o domínio cultural dos usos brasileiros de condimentação no panorama material da elaboração dos alimentos ou dos parâmetros da fisiologia humana. Manejos práticos que direcionam o preparo de receitas, com efeito, envolvem tanto conhecimentos prévios sobre peculiaridades dos ingredientes, quanto saberes de natureza imaterial tais como a crença na qualidade saudável dos alimentos. Os temperos utilizados para prover sabor a certas comidas outrora “temperavam” receitas, isto é, procuravam equilibrar suas propriedades sápidas e digestivas. Hoje tornadas tradicionais, certas misturas prediletas de condimentos inscrevem-se na memória dos indivíduos ostentando sobretudo virtudes identitárias. No que tange às especiarias (de figuração menos evidente), sua inscrição nas telas, enquanto ingredientes aromáticos, pareceu privilegiar metáforas e metonímias da alegria de viver, da beleza, da energia, além de crenças religiosas e místicas, sensualidade e sexualidade.

O tema proposto pelos organizadores da exposição parece ter repercutido em especial no âmbito da memória afetiva individual, corporalmente despertada através dos sentidos. Tal circunstância explicaria talvez a predominância das imagens de frutas, flores e legumes inspirando as artistas e o artista em detrimento de representações de alimentos de origem animal ou de alimentos utilizados para expressar vínculos de sociabilidade. Ou ainda, o predomínio das referências às tradições e às *comfort foods*, e ausência de práticas e simbologias mais contemporâneas.

Torna-se importante destacar que tanto a arte têxtil, quanto a cozinha pensada como forma privilegiada de cuidado com a vida, relacionada com o cotidiano, com o bem estar, são temas associados ao universo feminino. Uma vez que, à exceção de um artista, todas as expositoras são mulheres, nos diversos matizes das obras se podem notar memórias marcadas por leituras femininas dos aromas, temperos e sabores do Brasil. Nas imagens aqui analisadas, isso pode ser observado em especial na tela que retrata o chimarrão, uma vez que a opção por este ícone que representa o estado do Rio Grande do Sul incorpora o universo feminino em detrimento da representação associada ao masculino que o churrasco sugere. Também na tela que traz a figura de Gabriela, a associação desta com as especiarias alude tanto ao tom da pele da personagem, quanto à presença marcante das mulheres “cor de canela” nas cozinhas abastadas da época.

Finalizando, um fato chama a atenção e suscita questões. À exceção de um quadro, a natureza morta que predomina nas imagens não traz aromas e sabores de comidas preparadas, mas de ingredientes. Olhar para a natureza do Brasil, para a variedade de alimentos disponíveis, para seus temperos, por acaso colocaria as artistas na posição contemplativa da beleza, distanciando a memória do trabalho de cozinhar, de elaborar pratos? Esse conjunto de mulheres pretenderia explicitar-se como protagonista da arte e da imaginação recusando, de certa forma, a associação com “papeis” femininos, tais como o de cuidado com a casa e a comida da família?

Artigo recebido em agosto de 2018. Aprovado em outubro de 2018.