

Paisagem gastrobiogeográfica: um olhar *outro* sobre arte, educação e gastronomia

Paisaje gastrobiogeográfico: una mirada otra sobre arte, educación y gastronomía

Ana Carolina Pereira de Souza¹

Marcos Antônio Bessa-Oliveira²

Resumo

A proposta deste artigo (escrito e fotográfico articulados entre si) evidencia *uma estética outra* de despolítica e despoética a partir de paisagens gastrobiogeográficas, sob um olhar *outro* da Arte, da Educação e da Gastronomia, em nosso lócus fronteiriço Mato Grosso do Sul. A discussão sobre a gastronomia a partir do conceito de gastrobiogeografia vem mostrar um caminho *outro* para além da culinária moderna. O referencial teórico utilizado para este artigo será Bessa-Oliveira (2019; 2016; 2013), Adolfo Achinte (2014), Iracema Sampaio (2008), entre outros. Pensar na educação, na Arte e na Gastronomia da cultura sul-mato-grossense hoje em seu contexto epistemológico, podemos verificar uma grande presença colonial da modernidade onde os saberes estão centrados na prática ocidental e o colonizador ainda possui muito poder. A partir disso o pensamento crítico descolonial nos permite apresentar caminhos *outros* para uma epistemologia em que as práticas pedagógicas não se limitem, mas que exaltem as paisagens e contemplem as representações das diversidades culturais na educação e nas culturas.

Palavras-Chave: Ensaio; Gastrobiogeográfica; Mato Grosso do Sul; Paisagem.

Resumen

La propuesta de este artículo (escrito y fotográfico articulados entre sí) muestra una estética diferente a la despolítica y despoética de los paisajes gastrobiogeográficos, bajo una mirada diferente del Arte, la Educación y la Gastronomía, en nuestro locus fronterizo Mato Grosso do Sul. sobre la gastronomía desde el concepto de gastrobiogeografía, muestra un camino diferente a la cocina moderna. El marco teórico utilizado para este artículo será Bessa-Oliveira (2019; 2016; 2013), Adolfo Achinte (2014), Iracema Sampaio (2008), entre otros. Pensando en la educación, el arte y la gastronomía de la cultura del Mato Grosso do Sul hoy en su contexto epistemológico, podemos constatar una gran presencia colonial de la modernidad donde el conocimiento se centra en la práctica occidental y el colonizador aún tiene mucho poder. En base a eso, el pensamiento crítico descolonial nos permite presentar otros caminos hacia una epistemología en la que las prácticas pedagógicas no se limitan, sino que exaltan los paisajes y contemplan las representaciones de la diversidad cultural en la educación y las culturas.

Palabras clave: Ensayo; Gastrobiogeográfico; Mato Grosso do Sul; Paisaje.

¹ Mestranda no Programa de Pós-Graduação Mestrado Profissional em Educação – PROFEDUC/UEMS, Membro do NAV(r)E – Núcleo de Artes Visuais em (re)Verificações Epistemológicas – UEMS/CNPq; Campo Grande, Mato Grosso do Sul Brasil; anabresolinps@gmail.com.

² Pós-doutorando em Estudos de Linguagens (FAALC-UFMS); Professor na UEMS (Graduação em Artes Cênicas, Dança e Teatro e no PROFEDUC) e Coordenador do NAV(r)E – Núcleo de Artes Visuais em (re)Verificações Epistemológicas – UEMS/CNPq; Campo Grande, Mato Grosso do Sul, Brasil; marcosbessa2001@gmail.com.

1. Introdução

A proposta deste artigo é falar de uma produção artística, por meio da gastronomia, da arte e da educação, a partir do meu *biolócus* fronteiriço (Mato Grosso do Sul), em que, por meio das paisagens *biogeográficas*, como uma proposta descolonial, torna-se uma alternativa *outra* para as pessoas ou povos que foram condenados pelos discursos de ódio e poder vindos do sistema imperialista moderno, para poder pensar outra forma de conhecimento, não mais silenciado e apagado pelo poder eurocêntrico, conforme fomenta Bessa-Oliveira em nos propor “entendimentos baseados nas especificidades locais e assim entendermos porque na crítica, no artístico e na pedagogia nossa produção é continuamente de caráter subalternista”. (2013, p. 253). Esse termo subalternista identifica aquele que não têm o direito de falar, por ser renegado, silenciado e inferiorizado pelo imperialismo. Mas ele só deixa de ser subalterno quando “ele fala por si mesmo” (BESSA-OLIVEIRA, 2013, p. 254).

Nossa produção cultural, como artesanatos, linguagens, músicas, danças, são menosprezados pelos centros por se tratarem de produções de culturas periféricas fronteiriças. O que dizer então da nossa gastronomia, no caso a sul-mato-grossense? Os sabores que muitas vezes têm uma contribuição dos indígenas, africanos ou até mesmo os japoneses? Segundo Adolfo Achinte:

A produção de conhecimentos tem diversos cenários e um deles, muito pouco estudado em nosso meio, silenciado e sem rodeios, é o da gastronomia como marcador da diferença cultural, no qual foi exercido uma colonialidade dos saberes e paladares. Comer é mais que alimentar-se. Desde essas primícias, o ato de ingerir alimentos se constitui em um eixo cultural que vai mais além da nutrição. (ACHINTE, 2014, p. 58, tradução livre).³

Por isso, é na escola que esse pensamento tem uma chave para abrir as portas da nossa história artística gastronômica, uma vez que a escola é uma grande transformadora e difusora de conhecimentos, porém precisa se pautar em uma crítica descolonial para que assim possa enaltecer não só nossas produções artísticas e histórico-culturais, mas também nossa gastronomia como parte dela.

É num contexto de paisagens biográficas descoloniais que sugiro que se pense também sobre as paisagens *gastrobiogeográficas* como saberes do campo artístico das *geostórias* dos povos e do *lócus* fronteiriço. Por um longo período de tempo a nossa culinária ganhou um olhar eurocêntrico, transformando-a em uma gastronomia *gourmet*, onde sofre adaptações e ganha uma noção estética e valor monetário, deixando de ser um elemento cultural para se transformar em artifício do capitalismo.

2. Metodologia

A presente pesquisa apresenta um levantamento bibliográfico e um ensaio fotográfico sobre o conceito de paisagens *gastrobiogeográficas*, com a Arte, a Educação e a Gastronomia sob a ótica do pensamento descolonial. Apresentada como parte avaliativa da disciplina de

³ La producción de conocimiento tiene varios escenarios y uno de ellos, muy poco estudiado en nuestro entorno, silenciado y sin brusquedad, es el de la gastronomía como marcador de diferencia cultural, en el que se ejerció una colonialidad de saberes y paladares. Comer es más que comer. Desde estas primicias, el acto de ingerir alimentos constituye un eje cultural que va más allá de la nutrición. (ACHINTE. 2014, p. 58).

Doutorado “Teorias Sem Disciplina: Linguagens, Discursos e Epistemologias Fronteiriças”, no Módulo II, onde busquei falar das paisagens fotográficas, da gastronomia regional da cultura sul-mato-grossense, a partir de fotografias tiradas por mim, em minha residência por conta do isolamento social decorrente da COVID-19.

3. Resultados

Passo a pensar a partir do meu lócus fronteiriço, o estado do Mato Grosso do Sul, trazendo uma forma *outra* de pensar uma paisagem *gastrobiogeográfica*, conceito que passo a definir como um olhar outro que o eurocentrismo nunca deixará em evidência. Segundo Cassio Hissa (2011, p. 25) a “ampliação das fronteiras do saber estimula a reflexão acerca da própria formação dos sujeitos do saber”. Reflexões que formam uma paisagem advinda do Sul (da cultura sul-mato-grossense) a partir de histórias que a comida regional vem contar, e que muitas vezes, sequer é permitido escutarem esses contos, desse lugar considerado periférico por ter em sua nomenclatura o Sul, de Mato Grosso.

A Linguíça como Arte? A comida como Arte? Sim! Não se trata mais das produções europeias do que é visto como arte ou não. Mas do que a comida ou a Linguíça carregam nas suas origens que está muito além do sabor que elas transportam. Mas sim do lugar onde ela está sendo consumida, dos caminhos que a família Marcondes⁴ percorreu até chegar ao Município de Maracaju-MS, por exemplo. Nossa ideia não é desmerecer ou excluir as demais culturas, ou até mesmo exaltar Maracaju por possuir a tradicional linguíça de seu município, mas sim mostrar para o mundo, para o europeu ou para nossos alunos que uma iguaria advinda do interior possui tanto conhecimento quanto pratos *gourmetizados*.

Para tanto, é imprescindível repensar questões bastante significativas que possam modificar um olhar sobre os corpos e seus saberes culturais e epistêmicos. Não se é mais necessário abaixar a cabeça, aceitar imposições ou até mesmo se calar. Menos ainda é necessário comer o que não se gosta. Nosso corpo fala! Nosso corpo sente! E dele podemos fazer o que acharmos convincente, sem mais precisar seguir os padrões impostos pela sociedade.

Às vezes a minha história é silenciada e apagada porque ninguém escutou ou notou a minha cultura e quando isso aconteceu fui chamada de bugra subalterna; por ser uma mulher “parda” (nem branca nem negra) que tentou vencer na vida falando de uma linguíça como uma forma *outra* de produzir conhecimento na Educação. Pois, segundo Bessa-Oliveira o conhecimento está também na diferença que ocupam,

Portanto, as diferentes produções artísticas, culturais e de conhecimentos de exterioridades latinas de dentro dessas fronteiras que negam as delimitações impostas, aquelas tomadas como e a partir de epistemes de arte, culturas e conhecimentos de interioridades dessas fronteiras como *biogeografias* fronteiriças. (BESSA-OLIVEIRA, 2018, p. 105)

É nesse contexto que a paisagem *gastrobiogeográfica* vem ter um lugar de fala, onde um alimento que trilhou muitos caminhos adquiriu uma história que infelizmente só é lembrada, quando é, quando se realiza uma festa gastronômica para ter um cunho social-político e retorno financeiro.

⁴ Família que trouxe a linguíça para o município de Maracaju.



Imagem 01- Posso falar de gastronomia cultural dentro de minha casa⁵ - efeito retrô (efeito para desfocar a imagem)
foto tirada dia 18 de junho de 2020. Fonte: Acervo Pessoal do Autor

Essa linguiça tem uma história na vida de meu pai. Não falo de algo que nunca vivi, falo daquilo que carreguei na minha história. Meu pai era açougueiro e fazia linguiça para vender e assim consequentemente para trazer dinheiro para dentro de casa. Ninguém fez questão de escutar a história dele. Bessa-Oliveira diz “que desde sempre os Contos de Fadas são invenções e/ou histórias reais ficcionalizadas por europeus, e que todos nós já sabemos a impossibilidade de muitas delas se darem em terras brasileiras” (BESSA-OLIVEIRA, 2018, p. 112). Talvez se meu pai produzisse linguiça num açougue norte-americano e ele fosse branco dos olhos azuis, alguém o escutaria.

⁵ Foto tirada em minha residência, onde assei uma linguiça de Dolmã (Roupa Usada pelos Chefs de Cozinha).

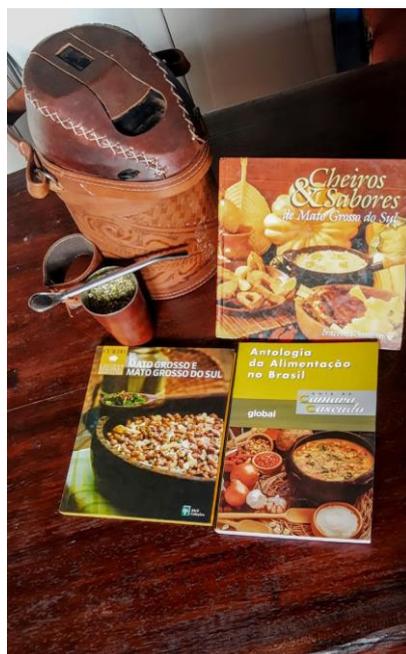


Imagem 02-Algumas produções que me fizeram refletir sobre um modo *outro* de pensar a gastronomia sul-mato-grossense - foto realizada no dia 18/06/2020. Fonte: Acervo Pessoal

Entretanto a imagem acima é de livros que me deram bases para um olhar *outro* sobre a gastronomia sul-mato-grossense, como uma manifestação de arte, de cultura e de conhecimento na educação, onde eu consegui compreender que a gastronomia vai muito além do ato de matar a fome ou que simplesmente é uma combinação variada de ingredientes. Através das comidas regionais, conseqüentemente além dos sabores e saberes que são propostos, também podemos falar de memórias e histórias que infelizmente não são considerados saberes ou uma produção de conhecimento pela ciência moderna.

4. Conclusão

Portanto, precisamos de novas abordagens epistemológicas que estendam as possibilidades de entendimentos sobre as culturas, lugares, práticas culturais e a gastronomia que são desconsiderados pelo sistema imperialista por não nascerem de um modelo correto europeu. Precisamos ter “um olhar sobre o entendimento do outro. Estou tratando nestas discussões de pensar então em autorrepresentação” (BESSA-OLIVEIRA, 2018, p. 61). É com urgência que devemos ver o outro sem as escamas que o poder colonial coloca em nossos olhos. Que o nosso lugar fronteiriço também possui produção de saberes e que seu conhecimento é tão válido quanto o conhecimento que recebemos de fora. Pois, conforme fomenta Bessa-Oliveira quando diz que “estará para o ato de si representar (se), em contextos internos e externos às delimitações, em discordância das ideias de representatividade como postas/impostas pelos pensamentos hegemônicos” (BESSA-OLIVEIRA, 2018, p. 61).

A paisagem *gastrobiogeográfica* proposta nesse artigo traz a comida da minha história (a Linguíça de Maracaju) como uma produção de saber, de sabor, de memórias e afetividades, a partir de uma história que não precisa mais ser apagada ou silenciada por não conter valor para ciência moderna.

Referências

ACHINTE, Adolfo A. “Comida y colonialidad: tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar”. In: MIGNOLO, Walter (Org). *Arte y estética en la encrucijada descolonial II*. Ciudad autónoma de Buenos Aires: Del Signo, 2014, p. 57-76.

BESSA-OLIVEIRA, Marcos Antônio. “PAISAGENS BIOGRÁFICAS DESCOLONIAIS”. In: *Revista Raído*, Dourados, MS, v.7, n.14, p 251 - 267 jul./dez. 2013. Disponível em: <http://ojs.ufgd.edu.br/index.php/Raido/article/view/2562/1615>. Acesso em: 15 maio 2020.

BESSA-OLIVEIRA, Marcos Antônio. “Fronteira, biografia – biogeografias – como episteme descolonial1 para (trans)bordar corpos em artes da cena”. In: *Conceição / Concept.*, Campinas, SP, v. 7, n. 1, p. 142–157, jan./jun. 2018. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/conce/article/view/8648471>. Acesso em: 15 maio. 2020.

SAMPAIO, Iracema. *Cheiros e Sabores de Mato Grosso do Sul*. Campo Grande; Editora Aacima, 2008.

SOUZA, Eneida Maria de. *Crítica cult*. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2002. (Humanitas)