

Diversidade cultural brasileira em imagens da arte têxtil.

Cristiane A. Fernandes Da Silva, Basilio Senko Neto y Mônica Chaves Abdala.

Cita:

Cristiane A. Fernandes Da Silva, Basilio Senko Neto y Mônica Chaves Abdala (2017). *Diversidade cultural brasileira em imagens da arte têxtil. XXXI Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología. Asociación Latinoamericana de Sociología, Montevideo.*

Dirección estable: <https://www.aacademica.org/000-018/3890>

Diversidade cultural brasileira em imagens da arte têxtil

Cristiane Fernandes (chris@ufu.br)
Universidade Federal Uberlândia – Brasil

Basilio Senko (senkoneto@yahoo.com.br)
UFSCar – Brasil

Mônica Abdala (mcabdala@ufu.br)
Universidade Federal Uberlândia – Brasil

Resumo

Arte é um meio expressivo para revelar características culturais e sinalizar tendências sociais. O objeto artístico desta pesquisa são telas de *patchwork*, pertencentes ao universo da arte têxtil. É uma investigação de cunho qualitativo que analisa telas da Exposição “Brasil, cheiros, temperos e sabores”, da 10ª *Brazil Patchwork Show*, realizada em 2016, na cidade de São Paulo, Brasil. O problema levantado é verificar, por meio das imagens das telas, se é possível compreender aspectos constitutivos da diversidade de saberes e práticas culturais no Brasil. Os pilares teóricos desta análise advêm de: Certeau (1995), Fisher (1967), Gombrich (1991) e Ortiz (1989, 1998). Conforme os alimentos representados, é possível identificar elementos das diferentes regiões do país, seus hábitos e costumes locais, e apreender sua simbologia. Diante do processo de globalização cultural, temas e conteúdos abordados revelam a resistência à hegemonia de uma cultura massificada, mercantilizada e monopolizada, em diferentes olhares retratados em frutas locais, temperos e seus significados simbólicos ligados à beleza, energia, proteção, prosperidade, crenças religiosas e místicas, sensualidade e sexualidade, culturas regionais. A hipótese sustentada é que, pelos matizes costurados nas telas, vislumbra-se diversidade de sabores, saberes e práticas culturais. Portanto, tratar de “cheiros, aromas e sabores” permite compreender aspectos socioculturais do país.

Palavras-chave:

Arte – cultura – alimento

Brazilian cultural diversity in textile art images

Abstract

Art is an expressive medium for revealing cultural characteristics and indicating social trends. Patchwork frames, belonging to the universe of textile art, are the artistic object of this research. It is a qualitative investigation that analyzes the frames of the "Brazil, Smells, Seasonings and Flavours" exhibition of the 10th Brazil Patchwork Show, happened in 2016, in the São Paulo's city, Brazil. The research problem here is to verify, through the frames' images, if it is possible to understand constitutive aspects of cultural diversity knowledge and practices in Brazil. The theoretical basis of this analysis come from: Certeau (1995), Fisher (1967), Gombrich (1991) and Ortiz (1989, 1998). According to the food represented, it is possible to identify elements of the different regions of the country, their local habits and customs, and to apprehend its symbology. In the face of the process of cultural globalization, themes and contents discussed reveal the resistance to the hegemony of a mass culture, commodified and monopolized, in different views portrayed in local fruits, spices and their symbolic meanings related to beauty, energy, protection, prosperity, religious beliefs and mystical, sensuality and sexuality, regional cultures. The sustained hypothesis is that, due to the nuances sewn on the frames, one sees a diversity of flavors, knowledge and cultural practices. Therefore, dealing with "smells, aromas and flavors" allows understanding country's sociocultural aspects.

Key words:

Art – culture – food

Introdução

Patchwork consiste em técnica artesanal e artística confeccionada a partir da junção de retalhos de tecidos. Trata-se de ancestral do “retalho da vovó” acrescido de *design* e técnicas geométricas precisas, não se prendendo ao antigo aproveitamento de sobras de tecidos. Antes restrito a peças utilitárias domésticas e vestuário, o *patchwork* atingiu, contemporaneamente, o universo das artes, figurando em objetos de decoração e telas de exposições das artes têxteis.

O objetivo desta pesquisa é compreender aspectos da cultura e da sociedade brasileira por meio das expressões reveladas em telas de *patchwork* exibidas em exposição anual na cidade de São Paulo, Brasil. Cada exposição apresenta temas específicos propostos pelos curadores. Na 10ª *Brazil Patchwork Show*, de 2016, o tema foi *alimentação e cultura* e o título *Brasil, cheiros, temperos e sabores*.

As reflexões teóricas deste *paper* estão fundamentadas nas discussões de Certeau (1995) sobre artes de fazer e cultura no plural; Fisher (1967) mostrando a arte condicionada pelo seu tempo e como modo de circulação de experiências; Gombrich (1991) com os termos *expressão* e *ativação da emoção* nos sentidos artísticos e Ortiz (1989, 1998) com os conceitos mundialização, diversidade, modernidade e indústrias culturais. Adotamos procedimentos metodológicos qualitativos, partindo do terreno imagético das telas acompanhadas de textos explicativos dos artistas, ambos fotografados em pesquisa observacional.

Gombrich (1991) 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” (Gombrich, 1991: 135). Segundo ele, a imagem visual detém supremacia sobre a capacidade de ativação, sendo seu fim expressivo problemático. Tendo essa postura em vista, confrontaremos nossa interpretação sobre as telas com as apreciações dos artistas, inclusive as textuais.

Nas acepções de Fischler (1995), Montanari (2008), entre outros, os indivíduos não comem apenas o que está pronto na natureza, mas preparam e consomem comida com base em técnicas e práticas de cozinha calcadas em critérios nutricionais, econômicos, religiosos. Partindo desta perspectiva, analisaremos oito telas – entre as vinte expostas –, conforme classificação *a priori* descritiva acerca dos

temas indicados em seus títulos, todavia com o fito de desaguar em reflexões de cunho sociológico para apreender certos sentidos culturais de brasilidade.

O veio analítico ora perseguido está assentado na abordagem de Ortiz, que concebe “a autoridade da esfera artística” imantada à estética social (1998, p. 186). Portanto, tomamos dois fenômenos permeados de sentidos socioculturais: a arte e o alimento.

A produção pictórica pós-medieval ou humanista deixou de lado a temática do mundo sagrado para assumir expressão mais focada no cotidiano, com objetos e cenas representativas de sua época, entre as quais as de natureza morta. É próxima a essa vertente artística que se pode atrelar as telas analisadas, dado seu recorte de representação da estética como portadora de aspectos da cotidianidade.

Considerando o conjunto das telas, construímos algumas categorias: 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. Para cada categoria traremos algumas telas, apresentando resultados parciais da análise. Pontuaremos sua descrição e possíveis leituras socioculturais, com vistas a reconstruir um olhar pictórico cravejado de sentidos permeados pelas representações da sociedade brasileira.

Estética poético-social no universo alimentício

Flores e *hortifrúti*s representam majoritadamente os temas da Exposição. A miríade de cores dos legumes, frutas e flores colocou-se como carro-chefe da Exposição em virtude da proposta estética figurar aspecto caro da cultura brasileira: sua diversidade. Assim, a variedade de cores dos elementos *hortifrúti* serviu de metáfora para comunicar características fulgurantes desse país multicultural.

A primeira tela selecionada para análise intitula-se *Água na boca*, de Maria Rodrigues da Silva e Wagner Vivian (único artista do sexo masculino). Composta por imagem de frutas e legumes: caju, laranja, maçã, morango, uva, pera, abóbora, berinjela, cenoura. As frutas estão amontoadas e dispostas em diagonal, supostamente sobre uma banca de feira livre. Exaltando beleza e colorido intenso, essa tela revela que a expressão realística não é mérito apenas da técnica do óleo sobre tela. Além da beleza, dois aspectos atizam a atenção.

O primeiro se refere ao esclarecimento do próprio texto dos artistas que, inclusive, responde à disposição perpendicular das imagens, evocando o colorido “nas bancas de nossas feiras livres”. A ênfase sobre o ambiente das feiras livres é notável por indicar prática importante da vida cultural. Em ambientes como os dessas feiras, os fregueses conseguem se colocar como pessoas que estabelecem relações próximas e diretas com feirantes e com outros fregueses, podendo compartilhar experiências e fomentar conversas sobre seu cotidiano, dentro de uma temporalidade mais lenta, portanto, cultivar laços de comunidade (Abdala, 2007) e pôr em prática o *valor de uso* do ambiente social. As feiras livres representam *lugares*, em oposição aos *não lugares* contemporâneos (aeroportos, *free-shops*), por serem “carregados de significado relacional e identitário” (Ortiz, 1998, p. 105). 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 dessa tela, que suscita observação mais detida, 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. Gombrich (1991) concebe que tanto mensagens quanto imagens são susceptíveis 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 da tela em questão, recorreremos a informações adicionais partindo da premissa de que os alimentos portam significados, culturas e histórias que, por vezes, se encontram fora da tela.

Embora sementes secas das papoulas sejam utilizadas na alimentação, inclusive na culinária brasileira (sob controle da Agência Nacional de Vigilância Sanitária)¹, para compor pratos como saladas, massas, pães e biscoitos, não se trata de presença tão marcante nos hábitos alimentares do país.

¹ 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 alcaloides de ação sedativa,

As flores de papoulas 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. São nativas do Mediterrâneo, desenvolvem-se, naturalmente, junto aos trigais, são efêmeras, por isso não utilizadas em arranjos, e inspiraram o vermelho da bandeira francesa.

Portanto, essa tela é sintomática por encerrar duplo sentido contraditório: um local e comunitário (a feira) e outro estrangeiro e mundializado (a papoula), todavia, exhibe matiz genuinamente contemporâneo. Concordamos com Ortiz, ao observar que a modernidade-mundo dilui a oposição autóctone-estrangeiro, pois a *desterritorialização* lhe é imanente (1998, p. 76 e 87). Assim, desenhos de papoulas são comuns em diversos objetos de uso local, como utilitários, vestimentas, decorativos.

Ode aos sentidos é o título da segunda tela, de Begnina Rodrigues da Silva e Wagner Vivian. Também realça a variedade de cores em frutas e legumes, composta por: acerola, banana, caju, cereja, fruta do conde, maracujá, pinha, pitanga, uva, pimenta, pimentão, rabanete, tomate, verduras. Os elementos estão espalhados sobre a tela em colorido pujante convidando o leitor para um olhar detido, objetivando discernir cada figura.

A proposta dessa tela acena para um caráter diferenciado, pois seu próprio título evoca um sentido que ultrapassa o valor utilitário dos objetos figurados, presentes não apenas para comunicar sua utilidade comestível, mas para representar uma peculiaridade do reino dos seres pensantes: alimentar a subjetividade, a dimensão artística, falar de poesia, de beleza. *Ode* significa composição poética lírica que exalta sentimentos ligados ao amor. Portanto, é com essa métrica de conteúdo poético e lírico que essa tela vem à tona. Em sua expressão escrita, os artistas deixam patente essa leitura da métrica poética: “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”.

Tais sentidos atingem magnitude polissêmica no conjunto das telas, indicando que o universo *hortifrúti* não se reduz à função utilitária de alimentar, mas

como morfina (Duarte, 2005).

se espraia para sentidos sociais, como representar laços comunitários e cultivar a beleza e a poesia.

Condimentos e seus apelos místico e sensual

Na segunda categoria, escolhemos a tela, de Maria Aparecida Aro, *Mostarda*. Seu fundo mostra retângulos com tons verdejantes e em tamanhos diferenciados, uma das técnicas do *patchwork* tradicional. No primeiro plano avulta-se a parte superior do pé de mostarda com folhas verdes, cinzas e ocres, no meio do galho aparecem delicadas flores amarelas e no seu topo sementes sobre as quais pousa uma abelha. O texto de Aro traz definições de origem morfológica e histórica sobre a mostarda. Segundo ela, a erva originária do Mediterrâneo é de uso praticamente universal, sendo que seu molho, preparado a base de sementes, foi inventado na Idade Média pelos franceses. Todavia, pondera que no Brasil a mostarda teve uso tardio, introduzida pelos imigrantes alemães que se instalaram no sul do país.

As informações enriquecem o apreciador da tela, pois para além da proposta estética, as observações denotam as relações sociais que a permeiam. Assim, o elemento herbáceo suscita vestígios de trocas interétnicas constitutivas das ondas migratórias brasileiras. Nestes termos, acrescenta um terceiro sentido aos gêneros analisados até aqui: o histórico do nosso país, composto por diferentes matrizes étnicas, marcado desde o período de colonização por processos de trocas.

Na tela *Temperos e legumes da minha horta*, de Edith Piglia Sanchez, o primeiro plano é composto por profusão de cores: vermelho do tomate, verde da ervilha, roxo da cebola e branco do alho, havendo forte contraste com o plano de fundo quadriculado em negro com ligeiros tons em cinza.

Percebe-se no título alusão à vida rural e comunitária, ao mencionar que os temperos retratados advêm da “minha horta”. A horta se afirma como mais um dos *lugares* característicos de comunidades pré-industrializadas, cujos ingredientes da cozinha são cultivados no próprio quintal. Portanto, expressa sentido nostálgico à prática cultural do cultivo do alimento caseiro e natural, produzido pela própria família para consumo direto, sem recorrer aos intermediários comerciais. A esse respeito, Ortiz observa que a indústria agroalimentar, característica da modernidade, dissocia “os alimentos do ritmo das estações”, dos jardins e das hortas, diminuindo o

consumo de legumes e frutas frescas e aumentando as conservas e os congelados” (1998, p. 84).

Outro ingrediente de presença replicada nas duas próximas telas é a pimenta, guardando sentidos dicotômicos: temperar alimentos e significar relações sócio afetivas. A tela *Tempero forte!*, de Marinez Santo, apresenta beleza singela, ambientada em um cômodo de moradia, cujas paredes estão ornadas com pimentas vermelhas e folhas verdes, ao fundo uma porta atrás da qual um céu azul se mostra, parcialmente, pela fresta de uma cortina cinza entreaberta, o chão pigmentado em vermelho escuro, ao fundo uma cantoneira com recipiente repleto de alimento também vermelho, provavelmente, pimentas.

Entretanto, a singeleza oculta os sentidos revelados pelas palavras da artista, ao descrever a pimenta: “Branca, preta, verde, vermelha;/ Doce, picante, forte, suave;/ Moeda de troca?/ Para tirar mau-olhado?/ Para temperar?/ Para mim, só um excêntrico sabor!” Ela elenca multiplicidade de sentidos possíveis, desde sua aparência, paladar, recurso econômico, meio místico de cura, utilitário na culinária e, por fim, sua visão pessoal mais desprendida, ao conceber o condimento, meramente, como tempero peculiar e extravagante.

Na descrição ampliada 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. Este último caráter da pimenta é exposto pelo seu valor de mercado nas sociedades incas e astecas, nas quais era utilizada como moeda de troca, tamanha era sua importância entre os povos pré-colombianos no México do século XVI. Outro sentido forte enunciado no texto é o de a pimenta dispor do poder de “tirar mau-olhado”, conforme certos referenciais místicos, ela funciona como uma espécie de amuleto da sorte capaz de absorver as energias negativas; essa função sobrenatural corrobora com a Umbanda que atribui à pimenta o papel de limpeza de energias. A despeito do nome, Santo assume postura cética diante do significado pessoal que atrela à pimenta, afirmando para si apenas o seu sabor peculiar e realçador de tempero.

Nesse cenário de sentidos sugeridos por meio do *patchwork*, a polissemia da pimenta é reiterada, trazendo à baila outro aspecto entrevisto na tela *O sabor da vida depende de quem tempera*, de Rita Rocco. Plantada em vaso com características

arábicas e alças douradas, o pé de pimenta é exibido com certa pompa e ares de exotismo. O texto de Rocco recupera a época histórica anterior à Cristo, na Ásia e na Europa, onde já era empregada como condimento picante. Ela observa que o sabor marcante se coloca como ingrediente essencial na culinária mundial.

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 suas 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 *Super Interessante* (2011). 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)ateriais, supostamente, portadores desse potencial. No entanto, a despeito dessa discussão controversa, a tela de Rocco elege a visão cultivada por essa crença popular que credita o poder dos elixires naturais sobre o vigor da libido.

Metonímia das especiarias na expressão da figura feminina

As especiarias também assumem papel relevante no processo de expressão da figura feminina. Isso pode ser percebido na tela de Salete Garcia Alcatrão, designada *Gabriela – cravo e canela*. Sua composição parte de duas figuras: ao fundo, o por do sol alaranjado e dourado com traços distorcidos refletidos na água, no primeiro plano à esquerda, vislumbra-se 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 facial é de uma mulata e seu olhar voltado para o chão sugere ares taciturnos. Descrito dessa forma, anuncia-se contradição de sentidos entre as imagens do segundo e as do primeiro plano, enquanto aquelas comunicam alegria a partir das cores quentes e vivas, o primeiro plano, no qual só incide luz sobre a flor e a joia da moça, entrevê-se sentido lúgubre.

Importante confrontar esse ruído interpretativo sobre a tela *Gabriela* com a expressão da própria artista. Seu subtítulo *A essência da alegria*, já desconstrói a leitura discrepante aventada acima. Buscando descrever Gabriela, o texto de 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!” Diante dessas palavras, reitera-se o ruído na comunicação *expressão-ativação*, pois expõe apenas informações sobre alegria. Isso suscita busca de informações subsidiárias, fora da própria tela e das palavras de sua compositora, para entendê-la, portanto, indícios sobre seu contexto social de produção; donde a necessidade de se conhecer sobre a “cultura brasileira”, garimpando elementos que iluminem a leitura da tela.

A denominação *Gabriela – cravo e canela* representa um signo cultural no sul do Estado da Bahia, no Brasil. É dessa região que vem um dos proeminentes literatos brasileiros, Jorge Amado (1912-2001), consagrado por suas produções de romances de cunho sociohistórico. A obra *Gabriela – cravo e canela* (1958) inaugurou sua segunda fase literária, cujo foco era o mundo cotidiano, a figura feminina, o erotismo. O ambiente retratado é 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 do homem e da mulher no matrimônio.

Outro aspecto da obra que marcou época é que “a trama do romance vai se desprender das letras, da moldura tipográfica, para virar filme, telenovela, fotonovela, quadrinhos, canção” (Fundação Casa de Jorge Amado, 2017). Na televisão brasileira, foram produzidas três versões de telenovelas do romance *Gabriela*, uma em 1960, outra em 1975 e a última em 2012.

O gênero telenovela é sugestivo como suporte para a produção da tela de Alcatrão, que registra: “A querida Gabriela, que nos faz lembrar nossa estrela”. Ao

empregar o termo “estrela” e não “personagem”, denota ter se inspirado não na obra literária de Amado, mas em alguma das suas adaptações no formato de telenovela.

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, sendo uma das razões a falta de hábitos de leitura e a maior facilidade de compreensão do enredo emitido por sua linguagem (Ortiz, 1998, pp. 190-191).

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 (Ortiz, 1998, p. 184). 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” (idem, p. 191) e de generalização, sem precedente histórico, dos dramas industrializados, que articulam “o gosto popular à narrativa”, aliando “tecnologia, interesses pecuniários e as especificidades culturais” (1998, pp. 196-197, 200).

Várias fontes teóricas, entre as quais Simões (2006), pontuam o fato de muitos estabelecimentos comerciais e turísticos no espaço físico urbano da cidade de Ilhéus usarem o nome *Gabriela*, tal a popularidade da produção de Amado. Essa pujança se projetou também sobre o âmbito social atingindo, inclusive, a expressão da figura feminina regional do sul da Bahia, levando características da personagem e estrela Gabriela a repercutirem no imaginário relativo à mulher da região do cacau.

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* (Ortiz, Borelli & Ramos, 1989, p. 122). Donde decorre intensa interferência desta nos referenciais identitários e de valores culturais brasileiros.

O subtítulo do romance indica especiarias descritivas de Gabriela, 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 em Ilhéus, foi empregada pelo árabe Nacib, dono do bar Vesúvio, importante ponto de encontro dos coroneis

cacaueiros. Ela cozinhava iguarias para o Vesúvio, cuidava dos afazeres domésticos da casa de Nacib, com quem se envolveu amorosamente.

Gabriela despertava a atenção dos moradores ilheenses, notadamente dos homens, que frequentavam mais os ambientes públicos, com exceção da igreja, reduto das mulheres. Os tabuleiros de doces e salgados preparados por ela, sempre bem temperados, 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.

Alcatrão descreve Gabriela de “alma irrequieta, infantil e cheia de vida [...] Estrela reluzente e amorosa”. Os adjetivos “infantil” e “amoroso” imprimem certo ar de sensualidade pura na imagem da mulher Gabriela.

Uma das características da personagem é sua liberdade nas práticas amorosas, algo que escandalizava a sociedade da época que lavava a honra do adultério com sangue.

A partir do contexto social pincelado aqui, pode-se entender o contraste de 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 fosse permitido frequentar bordel.

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. Eis a Gabriela figurada em várias Gabrielas brasileiras que, de alguma forma, buscam espelhar suas identidades no signo Gabriela, marcado pelo desprendimento de viver intensamente conforme as suas próprias escolhas. Portanto, é em alusão a essa Gabriela livre que Alcatrão parece expressar sua tela e não à Gabriela erotizada exacerbadamente pela *mass media* que objetifica o corpo feminino.

Sentidos culturais em sabor regional

A única tela da Exposição que retratou alimento de derivação animal foi a intitulada *Jóia de Belém do Pará*, de Urbana Garcia Campagner. Sua composição 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 designado de Paraíba ou Tubarão-de-água-doce, um peixe de couro, atingindo até 300 kg, podendo chegar a 2,5 metros, encontrado em lugares profundos, notadamente, na costa da Ilha de Marajó.

O Filhote, da família do bagre, é carnívoro, o que somado ao seu grande porte e à sua nomenclatura de Tubarão-da-água-doce, fomenta o repertório de histórias e “causos” de pescadores no Amazonas, incluindo narrações sobre ribeirinhos amazonenses desaparecidos por terem sido devorados pelo Filhote.

Na culinária amazônica, o Filhote é considerado peixe nobre. Importante pela versatilidade de sua carne para preparo de filés, assados e cozidos. Conforme, Romero (2011): “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”.

De todos os ingredientes acima citados, um merece destaque em virtude de sua importância cultural na região: o tucupi². Vale notar que o Filhote da tela de Campagner, embora seja multicolorido, tem ênfase na cor dourada, o que sugere uma alusão artística à presença do tucupi, de cor amarelada, pois esse peixe é cinza.

Por derivar da mandioca, a origem histórica do tucupi e sua técnica de preparo provêm da influência indígena em nossa cultura gastronômica brasileira. Belém do Pará é uma das regiões regadas pelas mitologias ameríndias e tradicionais, nela se destacam Boto, Iara, Macunaíma, Mappinguari, mas aqui resgataremos a lenda de Jaci e Iassytatassú dos povos Tupi, dada sua forte ligação com a culinária paraense: ao visitar o centro da terra, juntamente com Iassytatassú (Estrela d’Alva), Jaci (Lua)

² Extraído da mandioca brava, usado na culinária local.

teve sua face mordida pela serpente Caninana Tyiiba, o que a fez derramar lágrimas sobre a plantação de mandioca, de onde o tucupi originou.

Avaliado como “rei dos molhos” na gastronomia (Casudo, 1988, p. 764), 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. Sua constância e solidez na cozinha local se aproximam da ideia de “fixidez dos modos de cozinhar [e] revela a permanência da tradição” (Ortiz, 1998, p. 78). 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” (2008, p. 183). O tucupi está, intrinsecamente, vinculado à cosmovisão da população local, portanto, comer tucupi, remete às lendas e tradições daquele povo.

Considerações finais

As telas analisadas conjugam um aspecto nodal no caráter social da obra de arte (Fisher, 1967): o indivíduo é um *homem total*, tem *fome de mundo* e para que este lhe penetre, ele usa a arte para fazer *circular as experiências*, sejam suas ou alheias, compartilhando o mundo pela contemplação das características socializadas nos objetos artísticos.

Embora não tenhamos vivido certas temporalidades e espaços históricos, podemos apreender seus aspectos por intermédio da observação das imagens deixadas pelos artistas. Dessa forma, as artes permitem que experiências orbitem, o conhecimento seja propagado e a fruição alcançada.

Giard (1996) pondera que tradições culinárias 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 que nos possibilitam compreender como, diante do processo de mundialização, artes de fazer tradicionais não desaparecem, e se contornam dificuldades, se desenvolvem estratégias, práticas que permitem afirmar identidades.

A cultura é plural, para Certeau, constituída por um sistema de referências e significados heterogêneos, consiste “em realizar o ato pelo qual cada um *marca* aquilo que outros lhe dão para viver e pensar” (Certeau, 1995, p.143). Indivíduos e grupos

ressignificam e dão sentido ao material disponível em suas realidades sociais. Desse modo, nas representações sobre alimentação e cultura do conjunto das telas, nota-se pluralidade de expressões no imaginário construído sobre o Brasil, suas culturas e identidades.

Interessante notar que essas representações focam em memórias e tradições relativas às chamadas *comfort foods* – comidas que se reportam às recordações relativas à infância e ao comer em família. Não há incorporação de práticas e simbologias propriamente contemporâneas.

No que concerne à relação entre global e local, possíveis semelhanças culturais da globalização se relacionam dialeticamente com experiências locais. No bojo de um processo de mundialização da cultura, “povos locais” continuam a se distinguir entre si pelos modos específicos como constroem práticas e saberes. Como aponta Sahlins: “Integração e diferenciação são co-evolucionárias” (1997, p. 58).

Portanto, os temas e conteúdos abordados nas telas de *patchwork*, contrariando pretensa hegemonia de uma cultura massificada, revelam que, entre a “nostalgia arcaica e a supermodernização frenética” há lugar para microinvenções, para expressão das diferenças (Giard, 1995), no caso aqui analisado, assinaladas nos diversos olhares que retratam variedades de sabores, frutas locais, temperos, e seus significados simbólicos ligados à beleza, energia, proteção, prosperidade, crenças religiosas e místicas, sensualidade e sexualidade, culturas regionais.

Referências

- Abdala, M. C. (2007). Sabores da cultura popular: tradições e mudanças. In M. C. Abdala & M. C. T. Machado (Orgs.). *Caleidoscópio de saberes e práticas populares* (pp. 99-111). Uberlândia: EDUFU.
- Cascudo, L. da C. (1988). *Dicionário do Folclore Brasileiro*. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: EDUSP.
- Certeau, M. de. (1995). *A cultura no plural* (E. A. Dobránszky, Trad.). São Paulo: Papyrus.
- Duarte, D. F. (2005, Janeiro-Fevereiro). Uma breve história do ópio e dos opióides. *Revista Brasileira de Anestesiologia*, 55(1), 135-146.

- Fischer, E. (1967). *A Necessidade da Arte. Uma interpretação marxista* (L. Konder, Trad.). Rio de Janeiro: Zahar.
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Editorial Anagrama.
- Fundação Casa de Jorge Amado. (2017). *Biografia Jorge Amado*. Recuperado em 10 agosto 2017, de http://www.jorgeamado.org.br/?page_id=75
- Giard, L. (1996). Cozinhar. In M. Certeau, L. Giard & P. Mayol. (Orgs.). *A invenção do cotidiano: Morar, cozinhar* (E. F. Alves & L. E. Orth, Trad.). Petrópolis, Rio de Janeiro: Vozes.
- Giard, L. (1995). A invenção do possível. In M. de Certeau. (1995). *A cultura no plural* (E. A. Dobránszky, Trad.). São Paulo: Papirus.
- Gombrich, E. H. (1991). *La imagen y el ojo*. Madrid: Alianza Editorial.
- Montanari, M. (2008). *Comida como cultura*. São Paulo: SENAC.
- Ortiz, R. (1998). *Mundialização e Cultura*. São Paul: Brasiliense.
- Ortiz, R., Borelli, S. H. S. & Ramos, J. M. O. (1989). *Telenovela – história e produção*. São Paulo: Brasiliense.
- Revista Super Interessante. (2011, março 12). *Afrodisíacos funcionam?* [Da Redação]. Recuperado em 10 agosto, 2017, de <https://super.abril.com.br/saude/afrodisiacos-funcionam/>
- Romero, F. (2011, dezembro 11). *Curiosidades da Amazônia: Filhote!* Recuperado em 10 agosto, 2017, de <http://fabioromero.blogspot.com.br/2011/12/curiosidades-da-amazonia-filhote.html>
- Sahlins, M. (1997). O “pessimismo sentimental” e a experiência etnográfica: por que a cultura não é um “objeto” em via de extinção (parte I). *Mana*. PPGAS Museu Nacional UFRJ. 3(1), 41-73.