



**COMIDA É ARTE, CULTURA É ARTE, CONHECIMENTO TAMBÉM É ARTE:  
PRIMEIROS PASSOS PARA UM ESBOÇO DE ARTE, GASTRONOMIA E  
EDUCAÇÃO PARA ALÉM DA ALMA<sup>1</sup>**

**FOOD IS ART, CULTURE IS ART, KNOWLEDGE IS ALSO ART: FIRST STEPS  
FOR A SKETCH OF ART, GASTRONOMY AND EDUCATION BEYOND THE  
SOUL**

Marcos Antônio Bessa-Oliveira\*

**Resumo:** É evidente a aproximação do título deste artigo com a letra da música “Comida” (1987) do grupo Titãs – Composição: Arnaldo Antunes/Marcelo Fromer/Sérgio Britto –, do álbum **Jesus Não Tem Dentes no País dos Banguelas**, gravado pela WEA e com produção do Liminha. É óbvio também que comida, arte e conhecimentos são alimentos da alma; como costumam dizer sempre. Logo, em que medida a arte, gastronomia e educação são alimentos para além da alma? Quer dizer, em quais circunstâncias se aprende comendo, fazendo arte ou come educando e come-se fazendo arte? A fim de discutir o que se apresenta, este artigo propõe debater, através de saberes descoloniais fronteiriços, arte, gastronomia e educação para a construção de conhecimentos formais e informais na constituição do um indivíduo social. Para tanto, me valerei da arte, gastronomia e da cultura de Mato Grosso do Sul (MS) como lócus enunciativo para fazer emergir conhecimentos que os saberes disciplinares – nas escolas e universidades – não contemplam porque não dialogam com as *experivências* (BESSA-OLIVEIRA, 2018) socioculturais dos indivíduos e locais. Por certo, o debate da tríade (arte, gastronomia e educação) evidenciará questões para além de alimentos da alma, mas para corpos que não são reconhecidos quando falamos de raça, gênero, classe e igualmente de fé, língua e ciência modernos.

**Palavras-chave:** Arte. Gastronomia. Educação.

**Abstract:** It is evident the approximation of the title of this article with the lyrics of the song “Comida” (1987) of the group Titãs - Composition: Arnaldo Antunes/Marcelo Fromer/Sérgio Britto – from the album **Jesus Não Tem Dentes no País dos Banguelas**, recorded by WEA and with production of Liminha. It is also obvious that food, art and knowledge are food of the soul; as they always say. So to what extent is art, gastronomy and education food beyond the soul? I mean, under what circumstances do you learn by eating, making art or eating and eating yourself making art? In order to discuss what is presented, this article proposes to discuss, through frontier decolonial knowledge, art, gastronomy and education for the construction of formal and informal knowledge in the constitution of a social individual. To this end, I will use the art, gastronomy and culture of Mato Grosso do Sul (MS) as an

<sup>1</sup> Trabalho vinculado a um Projeto de Pesquisa de Pós-doutoramento PROPP/UFMS, ao Grupo de Pesquisa NAV(r)E – Núcleo de Artes Visuais em (re)Verificações Epistemológicas – CNPq/UEMS vinculados a um Projeto de Pesquisa PROPP/UEMS.

\* Professor da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul-UEMS/UUCG. Doutor em Artes Visuais. Líder do NAV(r)E-UEMS/CNPq. ORCID iD – <http://orcid.org/0000-0002-4783-7903>. Contato: [marcosbessa2001@gmail.com](mailto:marcosbessa2001@gmail.com).



enunciative locus to bring about knowledge that disciplinary knowledge – in schools and universities – do not contemplate because they do not dialogue with the *experivências* (BESSA-OLIVEIRA, 2018) sociocultural of individuals and places. Of course, the triad debate (art, gastronomy and education) will highlight issues beyond soul foods, but for bodies that are not recognized when we talk about race, gender, class and equally modern faith, language and science.

**Keywords:** Art. Gastronomy. Education.

### **Introdução: geopolítica do ser, saber e do comer**

A arte sempre foi compreendida como alimento da alma. A educação igualmente foi erigida na cultura ocidental como alimento da alma. Não muito diferente, retirando a premissa de alimento para o estômago daquele que tem fome, a comida também foi aceita sob a conotação de alimento para alma na cultura ocidental. Entretanto, como fica o corpo nesta conversa em que tudo que o indivíduo mais carece na vida, não na morte – arte, cultura, conhecimento e comida –, serve à alma? Em uma celebre música, “Comida” (1987, f. 2), o grupo Titãs cantou que “Comida é pasto” (ANTUNES; FROMER; BRITTO). Uma metáfora perversa em uma sociedade na qual a maioria dos indivíduos sobrevive das mazelas como sobras que são dispensadas por uma minoria masculina, branca, elitista de boa fé cristã e que domina os conhecimentos científicos disciplinares. Tudo é doado em nome da caridade. Mas, metáforas à parte, a mesma música também cantou que “A gente não quer só comida/ A gente quer comida, diversão e arte/ A gente não quer só comida/ A gente quer saída para qualquer parte”, entre outras coisas que vão resvalar na ideia de que o alimento da alma não contempla até hoje o corpo que está desfigurado do padrão de corpo de lógica moderna de gênero, raça, classe, menos ainda no ideário de fé cristã, de línguas ocidentais e reconhecidos pela ciência cartesiana como únicas categorias capazes/regras possíveis de produção de conhecimento.

Se somente a alma é contemplada a partir dessa construção no inconsciente social de que a alma é a única coisa que precisa de “alimento” e de ser salva. Por outro lado, o corpo é quem “paga as penas” na sociedade por não ter e ser aceito como suporte da alma que somente é salva se também contemplar as razões modernas antes elencadas. Assim, a alma é o que carece de alimento nesta *situação* de mundo moderno (masculino, branco, elitista, cristão, de línguas ocidentais e portador do conhecimento científico) porque é na alma que o pensamento hegemônico edificou-se: enganando àqueles que queriam ser salvos pela sapiência moderna colonial por meio da fé. Mas, ainda que submisso à lógica moderna por razões outras (que virão à tona mais à frente), a música do grupo também cantou que “A gente



não quer só comer/ A gente quer comer e quer fazer amor/ A gente não quer só comer/ A gente quer prazer pra aliviar a dor”. Logo, a consciência não europeia requer, do século XX para cá, o corpo. Portanto, ainda que não seja o corpo o que é salvo, mesmo em *condição de ser* não-europeu desse corpo, é ao corpo que vai ser requerida salvação tendo exposta a consciência moderna de subalternização (de raças, classes, gêneros, fés, línguas e saberes outros), igualmente dos sabores das diferenças coloniais.<sup>2</sup> Haja vista a descoberta de que é o corpo quem está circunscrito a histórias diferentes das europeias dos séculos XIV/XV/XVI.<sup>3</sup>

Do mesmo modo que a arte, a cultura e a comida que são tomadas como as que salvam a alma, a educação foi construída sobre os pilares da salvação daqueles que argumentavam a favor da dominação da sapiência cartesiana para ser salvo.<sup>4</sup> Portanto, pensar para existir é a confirmação de que a razão sobrepõe-se à emoção para desvalorização do conhecimento imbricado na experiência do corpo que, obviamente, não representa nada para a alma. Logo, a educação, ou o conhecimento como temos habitualmente referido – à ciência – é domínio de poucos para controle de muitos. Ora porque o conhecimento moderno envolve-se em um enredo disciplinar cientificista de domínio daqueles que se formam restritos a controlar o conhecimento; ora porque o direito de acessar àquele conhecimento da ciência dá-se também subordinado ao pertencimento às classificações erigidas junto do projeto de homogeneização dos diferentes. Quer dizer: o acesso ao conhecimento, do passado, mas ainda na atualidade, é direito dos que já têm todos os direitos: homem, branco, rico, de fé cristã, falante de línguas ocidentais e que, por conseguinte, consegue aprender a lógica de fazer ciência.<sup>5</sup> Por outro lado, aos que não são aptos de controlar a alma do conhecimento, sobram-lhes a tarja de *saberes* (originários, naturais, espirituais, ritualísticos, entre outros rótulos pejorativos) que, se por um lado salvam seus corpos, por outro não são conhecimentos científicos porque estão vinculados às suas *experivivências* e, para a sapiência e benevolência moderna e pós-moderna, respectivamente, soterram as almas dos bárbaros.

<sup>2</sup> Ao incluir os sabores das diferenças coloniais no hall de discussões, estou argumentando que inclusive na alimentação as imposições do saber moderno classificam ainda hoje os padrões de qualidade, sabor, cultural ou de influências na culinária brasileira.

<sup>3</sup> Estou argumentando de “histórias diferentes das europeias dos séculos XIV/XV/XVI”.

<sup>4</sup> Aqui parece haver uma mudança do que deve ser salvo: da alma para o corpo. E de certo há. Haja vista que é o corpo, na perspectiva da educação aqui implementada desde a construção do Brasil Colônia, por volta dos séculos XVIII e XIX – considerando a instituição das Acadêmicas – que vai ser preparado para ser salvo. Mas a mudança é ilusória. Porque continuam acessando, na grande maioria, a suposta boa educação brasileira, ainda em pleno século XXI, aos corpos de alma “boa”: o padrão que reconhecemos.

<sup>5</sup> O pleonasma acerca das categorias de classificação do padrão cartesiano que perdura até a contemporaneidade é proposital.



No sentido posto, os sujeitos *biogeográficos* – *bio*-sujeitos, geo-espacos, gráfico-narrativas –, que produz uma arte, no meu caso em questão desenhos e pinturas, a partir de suas referências e experiências como paisagens visualizadas pelas suas identidades, acabaram sendo e ainda são negados e negados pelos sistemas da arte, mas não somente, também pelos sistemas políticos, econômicos, sociais e culturais que suplantam territórios e culturas outras (BESSA-OLIVEIRA, 2018, p. 80).

Por certo, o corpo neg(r)ado (BESSA-OLIVEIRA, 2018a) na cultura contemporânea carrega uma carga semântica de que não aprende e não apreende os conteúdos curriculares na escola. Sejam os conteúdos disciplinares como Estudos de Áreas (História, Geografia, Matemática, Língua Portuguesa, entre outros), sejam os conteúdos que deveriam ser sensíveis e poéticos (e que por isso são tomados como menores) como os conteúdos das aulas de Arte. Por exemplo, o estudante que tem seu corpo *negado* ou *negado* nas instituições de ensino não consegue alcançar os respectivos conteúdos: primeiro porque não aprende a ler e escrever como aqueles que têm seus corpos “aceitos” pela/na ciência moderna que os padronizou para reproduzir para consumir e ser; e em segundo lugar são corpos negados porque não conseguem desenvolver poesia e sensibilidades acerca de obras artísticas, por exemplo, que estão situadas em um passado historiográfico (europeu classificatório) que não corresponde às suas realidades (periféricas, marginais e fronteiriças).<sup>6</sup> Do mesmo jeito esses corpos sob a insígnia da negação, por não pertencerem aos padrões, têm a benevolência de papéis coadjuvantes nas atividades artísticas e nenhum outro lugar na produção de conhecimentos nas escolas e, quando se fala de alimentação, restam-lhes as “sobras” da merenda escolar como caridades porque são apenas corpos que têm fome.

Mas é certo também que esses mesmos corpos que não têm direitos (político, ético, democrático, econômico, cultural, social, etc...) produzem um conhecimento que os controles impostos não dimensionam. Ora porque estão sob a névoa da modernidade ou da pós-modernidade – que quando muito os permitem trabalhar para consumir, comer e sobreviver – e assim para poderem participar da sociedade devem obedecer;<sup>7</sup> ora porque produzem um conhecimento através de seu ser, saber, sentir e fazer que não estão preocupados

<sup>6</sup> Para ilustrar melhor ainda esta questão vale a leitura: (BESSA-OLIVEIRA, 2019) “Quando a História da Arte não dá mais conta da Arte!”.

<sup>7</sup> A gastronomia tornou-se objeto de especulação técnico-profissional de restaurantes e até de emissoras de televisão, logo, “A consolidação da Gastronomia como objeto de interesse de estudo dá-se em meio às tendências do mercado de trabalho, que buscava profissionais com competências específicas” (FELICIANO, 2013, p. 79).



simplesmente em trabalhar para consumir, comer e sobreviver, mas que se interessam mais em conviver em sociedades plurais consigo. Quer dizer, ainda que encobertos pelo manto da salvação bárbara, os indivíduos que vivem exteriorizados aos sistemas de universalização e/ou globalização estão produzindo arte, cultura e conhecimentos – inclusive através da culinária e/ou gastronomia –, mesmo dentro e fora das instituições educacionais oficiais, que o saber disciplinar universal não reconhece, mas agora por mera ignorância.

Logo, estou argumentando que os conhecimentos que são produzidos por corpos que foram desconsiderados por estarem fora do padrão estabelecido – corpos das *experivivências biogeográficas* fronteiriças –, que produzem saberes que estão atravessados na arte, na cultura, na gastronomia e nos seus conhecimentos cotidianos e de espaços específicos, não estão contemplados, por exemplo, em nosso modelo de educação atual. Primeiro porque o saber disciplinar, quase sempre, não consegue, por melhor esforço que faça, contemplar as diferenças básicas: geográficas, históricas, sociais, econômicas e culturais. Por exemplo, a disciplina de Geografia não consegue abordar a multiplicidade de espaços geográficos pela ótica do estudante, a fim de fazê-lo perceber o seu bairro; História ainda trabalha conteúdos de perspectivas historiográficas unilaterais que privilegiam sempre os vencedores das guerras e nunca o contrário; Língua Portuguesa, por uma questão óbvia, não abarca as diferenças linguísticas sequer de contextos urbanos diferentes, dirá então de dialetos indígenas, africanos ou japoneses, paraguaios e bolivianos – caso das culturas com maior evidência em Mato Grosso do Sul. E, não diferente, Arte e Educação, minhas Áreas disciplinares, na universidade ou na escola da Educação Básica, sequer conseguem ver produção de conhecimentos em atividades cotidianas: alimentar-se, tomar um banho, brincar e praticar esportes ou mesmo em conversas paralelas entre colegas e amigos de trabalho.<sup>8</sup>

Nesta situação preponderante, não aparecem os sabores e saberes construídos através da comida (da gastronomia, ou culinária, ou alimentação, ou alimento), não estou falando exclusivamente de padrões alimentares, mas de conhecimentos culturais que emergem através do ato de apreciar o sabor e a produção do saber com a alimentação. Logo, não estou reforçando que haja ou que deve haver uma *linha mestra de saber predominante* sobre outros, por exemplo, que deva ser reproduzido como padrão seguindo uma única história. Igualmente não quero ressaltar o saber formal (matemático, geográfico, histórico e até cultural e

<sup>8</sup> Não estou generalizando as disciplinas, as instituições educacionais e os professores dessas; reconheço ações pontuais que lutam para sair desse lugar disciplinar moderno.



econômico) que sempre acercou a comida ou o ato de comer nas escolas. Antes porque comida “Envolve, portanto, mais do que mistura de ingredientes, compreende noções antropológicas e sociológicas de regras, rituais, procedências, territórios e, assim, identidades” (FELICIANO, 2013, p. 81) que até as disciplinas às vezes não contemplam. Assim, quero tratá-los também, mas privilegiarei nas discussões os saberes gerados pelos sabores que trazem histórias, memórias, lembranças, experiências e vivências – por isso *experivivências* – *biogeografias* específicas: logo, *bio*-sujeitos, geo-espacos e grafias-narrativas das *diversalidades*. Ao fazer evidenciar essas *experivivências* das *biogeografias* através dos sabores e saberes da comida, por exemplo, espero alcançar conhecimentos que estão estabelecidos nas *histórias locais* (MIGNOLO, 2003) que a alimentação (trans)porta – de tempos em tempos, de corpos para corpos, de sujeitos para sujeitos – ao longo das suas constituições. Ou seja, do ato de plantar ao ato de preparação para consumo, ou consumir, a alimentação é um ato da cultura que está, na minha perspectiva contramoderna, associado ao bem estar do corpo, na terra, na vida, para convivialidade entre as pessoas.

Desta visão em que a comida se constitui como um traço cultural das *diversalidades* – das particularidades sem comparativos gastronômicos (entre alta ou baixa gastronomia, por exemplo), da diferença cultural que está subsidiada pela diferença colonial, a alimentação gera um saber memorialístico e histórico, biográfico, logo espaçográfico. Ao argumentar desse lugar para tratar da culinária, igualmente da arte, da cultura e dos conhecimentos dos sujeitos excluídos dos *projetos globais* (MIGNOLO, 2003), tenho total certeza de que evidenciarei, por conseguinte, traços culturais que “viajam” entre os espaços onde emergem esses saberes e sabores culinários. A saber: entre os indígenas que atribuem ao ato de alimentarem-se o cultivo de costumes e mitologias acercadas da natureza, a exemplo da “lenda” da *Mani* que está relacionada à cultura da mandioca; dos japoneses que, no caso de MS, têm o Sobá – uma iguaria a base de Ensopado à Moda de Okinawa – trazida para o estado junto dos imigrantes – que rememora as histórias de guerras e sofrimentos das famílias que vieram para o Brasil em busca de *bem viver* (tekó); dos africanos é fundamental revisar se a feijoada era mesmo feita de sobras ou das melhores iguarias que hoje dela fazem parte, pois é sabido que em todo o território nacional a prato é carregado de histórias e semânticas daquele povo, mas o é também apreciado por quase 100% dos brasileiros. Do mesmo modo poderia aqui elencar conhecimentos que estariam envoltos às comidas paraguaias, bolivianas, árabes, mineiras, paulistas ou cariocas, além de falar de muitas outras culturas que compõem a



cultura (a arte, a culinária, os conhecimentos) de Mato Grosso do Sul. Mas, por ora, essas “ilustrações” primárias objetificam minha hipótese neste trabalho: a de que debater a comida, a cultura, o conhecimento e também a arte, usando das características desses em MS, a fim de evidenciar alguns primeiros passos para um esboço de Arte, Gastronomia e Educação para além de alimentos da alma, como quis o pensamento moderno, pode trazer à tona saberes e sabores para a construção de conhecimentos *outros* que podem evidenciar práticas didático-pedagógicas e metodológicas *outras* no ensino de Arte, por exemplo, da Educação Básica ao Ensino Universitário.

É bem certo para minhas alegações que esta hipótese não conseguirá ser alcançada através de uma prática disciplinar moderna ancorada na sua totalidade nos Estudos de Áreas específicas manipuladas em separado. Primeiro porque aqueles priorizaram e priorizam abordagens que não contemplam o que chamo de diferenças coloniais, haja vista o saber científico ter estabelecido um padrão exclusivista para construir conhecimento: a ciência e sem abrir diálogos com outros saberes. Em segundo lugar o saber disciplinar não nos contempla como totalidade exatamente porque quero fazer evidenciar os conhecimentos dos conhecimentos que são emancipatórios das histórias locais, por conseguinte das experiências e *biogeografias* que convivem às margens do saber oficial moderno e pós-moderno. Outrossim, a terceira questão é porque busco diálogos entre saberes – a exemplo da *ecologia de saberes* de Boaventura de Sousa Santos (SANTOS; HISSA, 2011) –, ao contrário da ciência moderna, porque estarei debatendo conhecimentos através e por práticas culturais que sequer foram consideradas como práticas culturais para além das culturas onde emergiram. No máximo, como já expus antes, a comida, a arte, a cultura e os conhecimentos subalternizados foram tratados como alimentos para salvar as almas dos condenados.

De modo análogo a essas questões expostas, estou me ancorando em uma “metodologia” de razão de contramétodo moderno de pensar culturas diferentes ou diferenças coloniais. Antes porque estou evidenciando saberes nos quais estamos envolvidos – *a partir de* (NOLASCO, 2019) – nós mesmos como sujeitos *biogeográficos* e com experiências. Ao reforçar MS como lócus de enunciação afirmo e demarco, para o bem, o meu espaço de atuação epistemológico, mas para reforçar que estou refletindo acerca de especificidades e diversidades *biogeográficas* e não *sobre* (NOLASCO, 2019) culturas das quais desconheço. Como contramétodo de razão moderna, as discussões, ou *primeiros passos* como estou propondo, que emergem da fronteira-sul de MS, far-se-ão evidenciar, por exemplo, as



experivivências e *biogeografias*, igualmente os espaços, histórias e memórias, não diferentemente os sabores e saberes que a razão moderna preferiu camuflou para consolidar-se universal. Desse modo, acordado com Adolfo Achinte (2014), esses passos epistêmicos sobre arte, cultural, educação e gastronomia mostrarão para além de uma *suplantación gastronômica* da exterioridade. Mas vai colocar em exposição que o projeto moderno só fez foi edificar também uma *geopolítica gastronômica* (ACHINTE, 2014) ao evidenciar padrões que barram a evidência de saberes e sabores que emergem da subalternidade.

Se a *boutade* moderna “penso, logo existo” ancorou a ordem do discurso científico moderno, com a insurgência de epistemologias outras estamos todos aprendendo hoje que *sentimos, vivemos, estamos sendo e pensamos* numa desordem epistemológica que contribui para a quebra de hierarquias e de ideias totalizantes, homogeneizantes, puristas e abstratas (NOLASCO, 2019, p. 4).

Agora, propondo uma analogia à colocação de Edgar Nolasco sobre a *boutade* cartesiana do “penso, logo existo”: como, logo existe, pois, de barriga cheia penso, sinto, e faço já que é o corpo quem está sendo salvo; não a alma. Pois, se saberes e sabores foram desconsiderados exclusivamente porque se instaurou uma *geopolítica* dos alimentos – igual à gastronomias de línguas oficiais, como ressaltadas por Walter Mignolo (2003)) –, essa se deu em virtude da consolidação de poucos corpos sobrepondo-se a muitos outros. Ou seja, em uma *geopolítica* gastronômica, como ressaltou Achinte (2014), estabeleceu-se que o que se come nos países de primeiro mundo é o belo, o estético o refinado e preparado para poucos: pode ser também a pertença do domínio da receita escrita. Já, pelo contrário, ao restaurarmos os saberes através dos sabores latinos, por exemplo, mas mais ainda de Mato Grosso do Sul (da *geopolítica* da fronteira – da exterioridade), trarei à baila um corpo que consome/alimenta, mas que também planta e divide a colheita a fim de conviver e *bem viver* com os seus, e as receitas, para ficarmos no plano do domínio do formal, são passadas através de memórias, histórias, por afinidades e afetividades que se constroem por sensibilidades.

Desse modo, ao priorizar a desordem dos discursos epistêmicos (NOLASCO, 2019) na arte, na cultura, na gastronomia e também na educação – nas escolas ou nas universidades – estou propondo uma (re)verificação dessas questões que foram impostas às culturas não-europeias e que são reforçadas pela globalização estadunidense – que literalmente implementa a geoeconomia da alimentação (o agronegócio) – a fim de governança das diferenças coloniais. De certo jeito, ainda, estarei promovendo uma geocartografia *outra* da alimentação



mundial que, por certo, pode vir a alterar os currículos disciplinares de Geografia, História, Língua Portuguesa, pois, certamente o fará com o de Arte e Pedagogia, quando trabalhadas as relações sociais, culturais, econômicas, políticas e mesmo científicas através do sabor com saber gastronômico. Haja vista que os lugares, línguas, histórias e memórias serão ressaltados em diálogos constantes, pois os condimentos e alimentos de todas as naturezas retirados da América Latina também interferiram na culinária e na alta gastronomia europeias e estadunidenses; igualmente a invasão dos europeus e a diluição das diferentes culturas em solo latino-americano, práticas culinárias e alimentícias daqui sofrem várias mudanças.

A importância de abordar o estudo dessas gastronomias é mediada pela necessidade de visibilizar de forma positiva processos sociais, territoriais, históricos e socioculturais que requerem – a partir de perspectivas interdisciplinares – ser tratados em sua complexidade e localizar os saberes/sabores como sistemas de criação de re-existência e descolonização (ACHINTE, 2014, p. 74) (Tradução livre minha).

A partir disso, fica evidente então que o papel da comida não é “pasto”. Igualmente não o é exclusivamente alimento da alma. Mas, nesta abordagem a comida é alimento do corpo – de carne e osso – que é, sente, sabe e faz independentemente da aprovação dos projetos moderado europeu e pós-moderno estadunidense. Assim, até podem dizer que “A carne mais barata do mercado é a carne negra” (YUKA; JORGE; CAPPELLETTE, 2002) como também cantou Elza Soares. Mas, desobedecendo epistemicamente (MIGNOLO, 2008) aos mesmos projetos hegemônicos que padronizaram e insistem na padronização dos corpos neg(r)ados (indígena, negro, homo, bi, feminino, pobre, gay, trans, de fés não-critãs, de dialetos não oficializados pela matriz colonial, de lugares e de produções artístico-culturais não reconhecidos – de indivíduos da exterioridade), dentro e fora das instituições de ensino Brasil afora, podemos dizer com total convicção que “A carne mais barata do mercado é [sim] a carne negra/ [mas] Que fez e faz história/ Segurando esse país no braço/ O cabra aqui não se sente revoltado/ Porque o revólver já está engatilhado/ E o vingador é lento/ Mas muito bem intencionado” (YUKA; JORGE; CAPPELLETTE, 2002).

### **Comer como ato ritualístico acercado de feições**

O alimento é, foi e por questões óbvias sempre será a parte fundamental do corpo humano. Da Pré-história à Contemporaneidade, desde que se reconhece a presença do homem na Terra – o que data de mais de milhões de anos: *A cerca de dois milhões de anos já se*



*encontrou vestígios que comprovam a existência do “homem” na Terra (FILHO, 2012) –*, fosse através de vestígios “artísticos” que certamente hoje comprovam hábitos alimentares, sejam por resíduos alimentares, comprovados por exames que fazem identificações das mais longínquas datas através de alta tecnologia, o homem e seus hábitos cotidianos estão presentes no mundo assim como o hábito de comer bem para satisfazer o *bem viver*. Certamente o alimento foi no período o fator que levou o homem a desenvolver seus conhecimentos – dos milhões de séculos e presentes até hoje – de como caçar, colher, mudar-se para mais tarde aprender a domesticar, plantar e assim poder *com viver* em sociedades sedentárias.

Saltando esses milhares de séculos, do pré-histórico para a atualidade, em pleno século XXI – circundados de altíssima tecnologia –, continuamos seguindo os hábitos mais primitivos desde lá detrás desenvolvidos: domesticamos, plantamos, colhemos para comer, mas também para *sobreviver* em sociedades agilissimamente sedentárias. Mas eis aí a maior mudança que fizemos, ou seria melhor dizer que provocamos, em relação aos nossos ancestrais no planeta: deixamos de conviver para lutar por sobreviver em sociedade altamente consumista: de tudo. Logicamente estou afirmando que sobreviver nesta situação está em manter-se trabalhando, consumindo para ter o que comer e assim poder viver minimamente digno em um contexto no qual o consumo e o trabalho são fontes primárias de vida. Nesta lógica “moderna” de mundo, o moderno agora está diretamente associado à noção de que não vivemos mais em função da natureza como nossos longínquos antepassados, somos dominantes neste contexto de sobrevivência com as diferenças; contraditório o hábito de alimentar-se virou necessidade e demanda mais do corpo que da alma.

Evidenciando a situação atual na qual estamos “sobrevivendo”, Mato Grosso do Sul, estado do Centro-Oeste brasileiro que se divisa do lado internacional com o Paraguai e a Bolívia e nacionalmente com o Paraná, São Paulo, Minas Gerais, Goiás, e com Mato Grosso – de quem foi separado em 1977 político, social, econômico e culturalmente falando – o alimento tomou importância agigantada pela lógica de domínio do homem sobre o natural. É sabido pela maioria das pessoas que o Estado é detentor da classificação nas cabeças da lista do agronegócio mundial quando se fala do plantio de grãos e criação do gado de corte. Nos grãos quase dominamos o mercado de exportação da soja, do milho, do trigo, entre outros, e em relação ao gado as investidas em atender cada vez lugares mais longes no mercado internacional é igualmente cada vez maior. Estar em “posição tão privilegiada” tem dois lados: o primeiro porque ancora a lógica capitalista de trabalhar para consumir e assim poder



ter, mas, entretanto, tem o segundo lado que faz evidenciar dessa posição a dificuldade de conviver em sociedade com as diferenças dos diferentes.

Mato Grosso do Sul também é o segundo colocado no *ranking* do país de estados brasileiros com o maior número de populações indígenas: o 1º é o estado do Amazonas, na região norte, com 168.680 indígenas, e o terceiro colocado na lista é o estado da Bahia, ao nordeste do Brasil, com 56.381 cidadãos indígenas que tem uma diferença a menor quase de 20 mil indivíduos em relação à MS que tem 73.295 indígenas espalhados em diferentes regiões e cidades do estado, inclusive na capital Campo Grande. Estes são dados levantados pelo IBGE entre 1991/2010. Estes dados sobre os indígenas não são, na maioria das situações socioculturais e econômicas do estado, orgulho para a maioria das pessoas. Haja vista a grande concentração de muita terra nas mãos de bem poucos latifundiários brasileiros: distribuídas entre grandes comerciantes, industriários e políticos locais e com proprietários de categorias semelhantes residentes em vários outros estados do país. Mas o estado de MS detém também o segundo lugar do número de população de japoneses residentes no Brasil: “É possível acompanhar a fixação dos imigrantes, aqueles trazidos pelas companhias de imigração, em núcleos criados ao longo dos trilhos ferroviários do Estado de São Paulo, os quais se direcionavam para terras inexploradas” (IBGE, 2000, *online*), chegando a Mato Grosso do Sul, cortando-o do Leste (Bolsão) ao Norte (Pantanal) por onde encontramos japoneses de várias origens.

Além dos imigrantes de diferentes outras culturas do mundo, o estado de MS também tem, assim como a grande maioria dos estados brasileiros, diferentes imigrantes vindos que no passado saíram de suas terras natais porque diversas questões de naturezas políticas, econômicas, sociais e culturais ocorreram em suas pátrias, mas tem também, naturalmente, um grande número de paraguaios e bolivianos graças às suas divisas internacionais “abertas” com esses dois países latinos. E a imigração desses diferentes povos (latino-americanos não apenas dos países limítrofes, mas de africanos, caribenhos, árabes, romenos, italianos, coreanos, sírios, alemães, portugueses, espanhóis, estadunidenses e muitos outros europeus e de várias outras nacionalidades), com seus hábitos e culturas – artísticas, culturais, culinárias e de conhecimentos – continua ocorrendo também por diferentes situações que lhes são impostas. Para ter confirmação disso, não precisamos vasculhar por muito tempo os diferentes canais de informações disponíveis acerca das recentes diásporas no mundo para



perceber que em diferentes lugares no planeta as “políticas” de imigração e até de emigração têm deixado a desejar nos últimos anos (ONU, 2019).

Assim, sejam os que vieram pela natureza como os indígenas, ou sejam os viajantes pelos trilhos do trem como aqui chegaram os japoneses e muitos outros, ou ainda pelo ar ou por terra como vêm cotidianamente os indivíduos de diferentes nações, ou mesmo aqueles que transladam as fronteiras entre o Brasil, o Paraguai e a Bolívia a trabalho, comercializando, produzindo, colhendo, criando ou até mesmo os que o fazem fora da lei – traficando e traficando literalmente – o fato é que o Mato Grosso do Sul tem, nesta ótica com lógica múltipla (de (des)razão) de observação, uma *diversalidade* de culturas – de arte, culinária e conhecimentos, por exemplo – *suigeneris* em relação à muitos outros lugares do planeta. E também os observando, os indivíduos em/das diásporas (HALL, 2009), de uma ótica não-binária, é possível perceber que as relações “diplomáticas” entre arte, cultura, culinária e conhecimentos dessas diferentes culturas podem ser benesses e/ou mal vistas de acordo com a ótica (política, cultural, econômica e social) que se compreendem as culturas dos lugares em condição de exterioridade e/ou interioridade aos projetos de homogeneização do mundo que transitam/transculturam-se e, por conseguinte, se modificam e modifica aos indivíduos o tempo todo neste mundo em movimento.

Ao reforçar o desenvolvimento das perspectivas epistêmicas pelas *diferenças colônias* e das *diversalidades* e sensibilidades *biogeográficas*, como modos de perceber os sujeitos, lugares e as narrativas *outros*, faz-se evidenciar que todo um aparato teórico-crítico – ancorado em políticas modernas e neocapitais na América Latina – reforçaram a exclusão de tudo que é divergente desses para lugares postos também à margem (entre fronteiras) dos saberes de arte, cultura e conhecimentos estabelecidos. Por ordem de necessária re-configuração das práticas e produções artístico-culturais da exterioridade, igualmente do entendimento de cultura e conhecimento, mas sem nenhuma pretensão de firmarem-se como tradição epistemológica conceitual enquanto estrutura analítica, as discussões neste artigo demonstram que configurações *outras* – divergente de conceitos estabelecidos – são fundamentais para *re*-escrevermos histórias e geografias, por conseguinte, narrativas artísticas *outros* = as *biogeografias* desconsideradas em lugares produtores epistêmicos (BESSA-OLIVEIRA, 2018, p. 68) (Grifos do autor).

As sociedades contemporâneas, de um modo quase geral, sociedades ocidentais, estão construídas sobre os pilares da modernidade que elegeu a classificação das diferenças através das questões que envolvem gênero, classe e raça. E como já adverti aqui mesmo, foram erguidas em pilares que estavam sustentados pelo catolicismo cristão, em línguas ocidentais



específicas e que tinham como reconhecida e única forma de construção de conhecimentos a ciência. Esses mesmos pilares, por ordem política, econômica, cultura e temporal – *geohistórica* como reforça Walter Mignolo (2003) – se ergueram na lógica da razão moderna ilustrada a fim de “salvação da alma” dos pecadores. “O tempo, o cristianismo, em suma, a narrativa moderna como um construto subjetivo, nos fizeram reféns de uma verdade que serve apenas para uma parcela do mundo, a qual não participamos” (LINHAR, 2019, p. 134). É em torno da subjetividade que a salvação da alma graça ainda nas culturas contemporâneas privilegiando também discursos de ódio e preconceitos contra as diferenças que estão em trânsito nos corpos. É o corpo indígena que sofre porque é da natureza e não a controla; é o corpo africano que é castigado porque não tem a cútis branca da face cristã do Salvador; é também a mulher e todo corpo *outro* da diferença colonial que sofrem e assim não podem ser salvos porque não contemplam as categorias da narrativa moderna de homem e rico imperantes ainda na contemporaneidade. Esta narrativa, claramente hoje imposta pela razão da globalização estadunidense (de viver para trabalhar, consumir e poder ter para sobreviver), evidencia colonialidades *outras* – econômicas e político-partidárias – que excluem todos/todas da categoria de gente a ser salva.

É ainda na casa da maioria das famílias brasileiras que se reza em muitos horários, mas também antes de qualquer ato de comer. É também na igreja católico-cristã – padrão da família brasileira – que se come e bebe, aos domingos, normalmente, “o Corpo e o Sangue de Cristo”, respectivamente. Mas, em ambas as situações, é para a alma que se busca a salvação nestes rituais “espirituais” de alimentar-se. Por certo porque mesmo o corpo que não contempla àquelas categorias da grande narrativa moderna imperante, quase sempre, que tem a sua subjetividade manipulada para buscar pela salvação da alma em detrimento do seu próprio corpo como lugar de reserva de subjetividades que estariam sustentadas por memórias, histórias, experiências e espaços enunciativos *outros*. Logo, esses corpos necessitam reconhecerem-se como indivíduos naturais que produzirem arte, cultura e conhecimentos através de seus hábitos mais cotidianos, por exemplo, o de alimentarem-se, de produzirem artefatos culturais e/ou de geração de conhecimentos construídos por atividades “pedagógicas” múltiplas. Quer dizer, a base de mudança dessa subjetividade manipulada/colonizada ainda hoje está em re-educar – sem nenhum sentido de função de salvamento do sujeito pela educação, mas em dar “autonomia do ser dos educandos”



(FREIRE, 2011, p. 15) provendo-lhes *o aprender a desaprender para reaprender* (MIGNOLO, 2003) – a subjetividade dos indivíduos da diferença colonial como *autônomos*.

E esta autonomia no corpo do educando, como argumentou Paulo Freire, não é trazida à base de transmissão de conhecimentos de modo acumulativo e cronológico. Pois, dessa forma, expomos o estudante, seja na Educação Básica ou na Universidade, a uma série de argumentos matemáticos, históricos, geográficos, físicos, químicos, e igualmente da Arte ou Pedagógicos, entre outros, de imposição disciplinar moderna que privilegia um conhecimento específico em detrimento de saberes culturais diversos. Por exemplo, no caso da alimentação, as disciplinas escolares não fazem outra coisa se não tratá-la como alimento no intervalo (recreio) das aulas, ou quando muito, como formas de entretenimento dos estudantes através de colorir e pinturas nas aulas de Arte, ou ainda como modo de estudar a geografia do planeta ou a história de lugares que ocuparam outros. E, pior ainda é quando algumas disciplinas usam da alimentação escolar ou trazida de casa pelos professores e estudantes para reforçar a qualidade e superioridade de umas culturas, a partir de suas gastronomias (aí sim algumas comidas passam a ser alta gastronomia), sobre outras. Exemplifica isso, igualmente, o fato da chamada influência da culinária europeia, porque colonizou, entre outros muitos lugares, todos os países latino-americanos, ao aportarem-se com guloseimas que por aqui não existiam. Quando, na verdade, nós sabemos que neste caso a recíproca é verdadeira, haja vista a usurpação enorme que a natureza latina – em todos os seus recursos naturais (madeira, metais, pedras preciosas e alimentos) – sofreu por séculos de exploração colonial e tem sofrido por vários anos recentemente através do agronegócio que também faz uso descontrolado e indiscriminado da natureza. Logo porque

Obviamente, há uma localização geográfica que coloca certos grupos em lugares específicos de uma maneira incomum, que constrói relações de poder que resultam em marginalização, exclusão social e negação das particularidades de amplos setores populacionais em termos de linguagem, as formas organizacionais, a posse da terra, as próprias legislações, as cosmogonias e os sistemas produtivos, categorizando-os como minoritários, deixando-os fora da história, ou reduzindo-os ao passado. No entanto, estes, por sua vez, encontram respostas contra o poder que lhes permite desenvolver conhecimentos que foram mantidos pela força de localizar nas margens ou fronteiras dessa geopolítica, como no caso da gastronomia (ACHINTE, 2014, p. 72) (Tradução livre minha).

Evidentemente a alimentação de diferentes culturas marginalizadas, lembremos aqui das que se encontram no espaço geográfico de MS com maior expressividade, paraguaias e



bolivianas que fazem as fronteiras internacionais com o estado, mas também das indígenas e africanas que aqui já se encontravam e as que foram trazidas à força, respectivamente, do mesmo jeito as culturas gastronômicas dos diferentes povos que aqui são recebidos por diferentes motivos, têm se evidenciado em franco diálogo com a culinária trazida pelos colonizadores. E esta conversa-dialógica e dialética entre as gastronomias das diferentes culturas, também em Mato Grosso do Sul, tem feito evidenciar, a partir de *respostas* diferentes, ora *contra o poder*, ora a favor desses mesmos poderes, uma culinária que por mais de 500 anos ficou reclusa aos bastidores das tribos indígenas ou às senzalas das grandes fazendas de cana-de-açúcar ou de café espalhadas por diferentes territórios brasileiros. Logo, isso faz argumentarmos para saber quais são as respostas, por exemplo, que a educação tem dado em termos de tratar a alimentação como modos de produção de conhecimentos culturais e para o corpo, para além de alimento da alma ou de modo ilustrativos das disciplinas reconhecidas como Estudos de Áreas nas escolas ou nas universidades?

Assim, a defesa desta discussão de uma alimentação como produção de conhecimentos culturais, e não somente ilustrativa de outros conhecimentos disciplinares nas escolas ou nas universidades, deve-se ao “simples” fato de reconhecermos na alimentação sensibilidades *biogeográficas* que fazem emergir as práticas e representações culturais e identitárias, por exemplo, que o padrão moderno de arte, cultura e conhecimentos, igualmente de gastronomia, reforçaram apagar. Isso “Demonstra que não existem matérias isoladas, pois a investigação inclui todos os aspectos da aprendizagem, como a leitura, a escrita, o cálculo, a expressão artística, atitudes e valores” (FELICIANO, 2013, p. 86) socioculturais sucumbidos. Já sobre as práticas estou falando de modos *outros* de reverberar memórias, histórias, lembranças, experiências, vivências, entre outras coisas, durante o ato de comer em reunião entre pares que satisfazem através de conversas às mesmas necessidades para sociabilidade e intercâmbios culturais. “Juntar o contexto da gastronomia brasileira, em toda sua expressão, somados aos níveis histórico, político e social, é estratégia fundamental para o aproveitamento do ensino formal e na busca do real sentido da educação” (FELICIANO, 2013, p. 86) também para alcançar conhecimentos informais.

De modo análogo, “[...] todos os que têm algo a dizer sobre suas experiências com histórias locais e sua percepção de projetos globais” (MIGNOLO, 2003, 12) normalmente nominados de caipiras ou caboclos, têm, igualmente, sabor e saberes que a alta gastronomia, por exemplo, não consegue promover àqueles que preferem o gosto e saberes da simplicidade



em torno de uma fogueira ao contrário de alta sofisticação de louças, taças, luzes e serviços com baixos salários servindo-lhes à rica mesa. Assim, falar de alimentação como produção de conhecimento mesmo que na escola, para diferentes crianças, igualmente, é fazer lembrar o ambiente familiar, por exemplo, da família em volta do fogão ou da mesa da cozinha de casa contando histórias cotidianas através, inclusive, do fazer como ato de convivência do conhecimento sobrevivendo.<sup>9</sup> Podemos, neste sentido, argumentar em relação ao trabalho docente com sensibilidade suficiente para perceber a alimentação como ato de criação – artístico, cultural, de conhecimentos e de relações sociais –, transpondo a ideia de urgir por

Uma pedagogia fundada na ética, no respeito à dignidade e à própria autonomia do educando. Como os demais saberes, este demanda do educador um exercício permanente. É a convivência amorosa com seus alunos e na postura curiosa e aberta que assume e, ao mesmo tempo, provoca-os a se assumirem enquanto sujeitos sócio-histórico-culturais do ato de conhecer, é que ele pode falar do respeito à dignidade e autonomia do educando (OLIVEIRA, 2011, p. 12).

Evidencia-se através de tudo isso, por exemplo, ao pensar na culinária de Mato Grosso do Sul, que assim como o próprio povo sul-mato-grossense é transculturado<sup>10</sup> por diferenças (artísticas, culturais, gastronômicas e de conhecimentos), que ao mesmo tempo em que um prato ou iguaria pertence ao local cultural fronteiriço brasileiro, daqui a pouco este mesmo prato cruza a fronteira com um paraguaio ou um boliviano e mesmo com um outro brasileiro e assume feições daqueles indivíduos de conhecimentos *outros*. “As cozinhas nacionais e regionais, pautadas na memória gustativa e na utilização de ingredientes locais, consolidam e fornecem sentido à vida coletiva” (FELICIANO, 2013, p. 82). Ilustra isso a *chipa* que é paraguaia ou a *saltenha* que é boliviana e que, em uma feira de bairro, nas ruas da cidade de Campo Grande-MS tornam-se salgados tão brasileiros quanto supostamente sejam hoje o pastel frito ou o kibe e muitas outras coisas que não estariam por aqui não fossem as imigrações dos diferentes indivíduos que se pré-dispuseram, por necessidades ou desejos múltiplos, a saírem de suas casas em seus países e cruzaram fronteiras também estabelecidas por diferentes discursos. Por isso, torna-se tão fundamental quanto comer, o professor da educação básica ou das universidades abrirem-se ao conhecimento desconhecido, especialmente o gastronômico, para re-conhecer culturas que foram externalizadas única e

<sup>9</sup> Neste ponto há uma aproximação das discussões acerca de atos culturais como patrimônios de determinadas culturas. Mas, ao certo, não estou priorizando as classificações institucionais, mas as afinidades *biogeográficas*.

<sup>10</sup> O conceito de Transculturação nasce da reflexão sobre mestiçagem com Fernando Ortiz (REIS, 2010, p. 466).



exclusivamente porque não serviam grandes banquetes “regados” a iguarias reconhecidas pelas classes, gêneros e raças que classificaram até a alimentação do planeta.

Mas essas mudanças ou aberturas dos professores e estudantes para o desconhecido não ocorrem sozinhas e nem simplesmente porque querem os professores e estudantes em situações diversas como estão em escolas e universidade com situações/localizações diferentes no Brasil. É preciso, na situação em que se encontram as relações entre as diferenças na atualidade, especialmente, criação de currículos, por exemplo, já que falamos de instituições e indivíduos do ensino, que possibilitem diálogos horizontais entre os sujeitos das diferenças. Quer dizer, é necessária uma educação *em* política, diferente das políticas partidárias em educação que normalmente temos em evidência nas culturas periféricas brasileiras – de cotas, bolsas, moradias, alimentação e infraestruturas más distribuídas, uma educação que visa formação para trabalhar e consumir para poder ter e sobreviver em sociedade de iguais características –, estas políticas devem ser substituídas por uma educação que promova diálogos entre as diferenças, saberes, culturas, produções artístico-culturais e de conhecimentos.<sup>11</sup> Uma educação *em* política – partidária também da educação autônoma como propõe Paulo Freire – poderá ser a única saída para que a alimentação, a arte, a cultura e os saberes diversos, do mesmo jeito os indivíduos da diferença colonial, que sempre são expostos à margem e/ou na exterioridade das culturas dos pensamentos moderno e pós-moderno, sejam *re*-conhecidos.

### **Considerações: comida é arte, cultura e conhecimentos do corpo**

“Você tem sede de quê?/ Você tem fome de quê?” (ANTUNES; FROMER; BRITTO, 1987, f. 2).

A pergunta também poderia ser: meu/seu/nosso corpo precisa de quê? Enquanto a resposta igualmente deve ser: tenho sede de direitos. Tenho fome de direitos. Pois estou falando aqui, o tempo todo, de direitos que foram usurpados dos indivíduos – indígenas, afro-brasileiros, mulheres, dos não-cristãos, falantes de dialetos diversos, trans, gays, estudantes e professores, mas também de muitos outros indivíduos des-conhecidos – que não tiveram o direito de ser, sentir, saber e igualmente o direito de fazer. Não tiveram o direito de ocuparem

<sup>11</sup> A educação *em* política está em conformidade à corpopolítica de Walter Mignolo que faz erigir do corpo as ações e reações contramodernas ou ao colonialismo (c.f. MIGNOLO, 2010, p. 17; 36).



seus próprios corpos porque o que esteve o tempo todo em proeminência de salvação foi a alma. Uma alma que para ser salva deveria cumprir ao padrão moderno no corpo. Mas até mesmo a Mani, aquela indiazinha brasileira da lenda da tribo de indígenas tupi aqui mesmo antes lembrada, foi imposta à cor branca: “Diz a lenda tupi que, certa vez, uma índia teve uma linda filhinha, a quem deu o nome de Mani. A menina era muito bonita e de pele bem clara, alegre e falante, e era amada por todos” (XAPURI, 2016, *online*). Quero dizer com isso que, ainda que hoje seja contada pelo homem brasileiro contemporâneo, igualmente que seja uma metáfora em comparação à casca e a polpa da mandioca, o fato é que mesmo o indígena tupi brasileiro foi tornado incapaz de sobreviver em seu próprio corpo como tal, mesmo que (des)graçado de branco: “A menina morreu com um longo sorriso no rosto. Os pais resolveram enterrá-la na própria oca onde moravam, pois isso era costume dos índios tupi. Regaram a cova com água, mas também com muitas lágrimas, devido à saudade da menina” (XAPURI, 2016, *online*). Assim, vemos que até mesmo os povos que por aqui já estavam foram branqueados pela cultura dominante para, do mesmo modo, serem aptos a ser salvos. Não diferentemente, passaram pelo processo de branqueamento os povos africanos que para cá vieram e, disfarçados de fazer parte da grande família colonial brasileira, tiveram vestidos os corpos – dos pés à cabeça, do estômago aos órgãos genitais (por preferências de alguns senhores) – a fim de terem salvas as suas almas pretas.

Mas “voltando” à lenda de Mani, em MS a mandioca é talvez a mais consumida das raízes que como pouco é sabido é um legume (MELONI, 2013). A mandioca compõe vários pratos, salgados, doces, quitutes, alimentos, gastronomias, comidas, sabores e saberes para o indígena, para o não-indígena e para todas as culturas que transitam e trafegam, mas para as culturas que traficam também suas práticas culturais, suas culturas e seus conhecimentos em Mato Grosso do Sul. Sendo uma iguaria quase natural com tão grande circulação na cultura local do estado, a mandioca atravessa os saberes que vários indivíduos possuem circulados na hora que alimentam: de um churrasco servido com a mandioca; no bolo de mandioca; no acompanhamento da linguiça de Maracaju – uma linguiça de carne bovina picada em pedaços fartos temperada com laranja azeda que assume o mesmo nome da cidade onde surgiu; a mandioca frita, cozida ou crua, em pedaço, ralada ou moída, das folhas às raízes, a mandioca é, sem dúvida, a chamada *Raiz do Brasil* pelo menos para MS. *A mandioca é considerada originária do Centro-Oeste brasileiro* e é reconhecida como alimento acercado de histórias,



memórias, lembranças e vivências de diferentes em territórios no Brasil. A mandioca é fonte de renda, alimento e identidade de muitas culturas brasileiras indistintamente da oficial.

Macaxeira, aipim, maniva, carimã, candinga, mucamba, macamba, xagala, pão-de-pobre, pau-de-farinha, tapioca, uaipi, castelinha ou mandioca (*Manihot esculenta Crantz*), a também chamada Raiz do Brasil está presente nas cozinhas de todas as partes do país. Muda o lugar, muda o nome, muda a receita, mas o ingrediente é o mesmo e serve de base para delícias que compõem a nossa riquíssima culinária. Há a mandioca brava, que não pode ser consumida *in natura*, e a doce, ou mansa. O que difere as duas é a quantidade de ácido cianídrico (substância tóxica) existente. Da mandioca brava é que se faz a maioria dos subprodutos, entre farinhas, féculas e bebidas (cauim e tiquira) (XAPURI, 2016, *online*).

Diferente da mandioca que tem variações, com comprovações científicas e socioculturais (a mandioca brava) que causa envenenamento se consumida como alimento como a versão *doce* que comemos até crua; a manga, o abacaxi, o leite e outros alimentos que foram taxados de venenosos pelos fazendeiros de café e de cana-de-açúcar no período do Brasil Colônia não causam nenhuma avaria se consumidos misturados ou em separados. Este é o mito que imperou na infância de muitos de nós porque nossos pais não queriam que consumíssemos todas as frutas e leite que em muitos casos compunham as dispensas das famílias porque o próprio terreno, muitas vezes, servia dessas iguarias porque os pais plantavam, criava e colhiam para consumir. Exatamente como aqueles homens pré-históricos que antes necessitavam migrar porque retiravam da natureza tudo o que consumiam. À medida que aprenderam a conviver em sociedade e com a natureza, nós homens aprendemos que é da natureza que mais emergem conhecimentos até hoje, mesmo depois de passados mais de *dois milhões de anos*, que esses(nós) mesmos homens desconhecemos.

A comida é arte, cultura e conhecimentos do corpo, não apenas da alma, por tudo isso que busquei apresentar até aqui. Do mesmo jeito a cultura é arte, o conhecimento também é arte, haja vista que ambos estão imbricados no corpo que promove tudo isso porque é ele quem retorna, ainda que na lógica católico-cristão que busca salvar a alma: “Segundo o sociólogo [(Aníbal Quijano (2005)] na concepção cristã a alma é o “objeto privilegiado de salvação. Mas no final das contas, é o corpo o ressuscitado, como culminação da salvação” (LINHAR, 2019, p. 31). Logo, é o corpo que sempre foi o propósito de salvação. Ainda que um corpo que vestisse o padrão branco, de homem e de classe específica. Assim, é possível afirmar que mesmo o corpo sofrendo todas as avarias e marcas que o pensamento moderno o



impôs, carregadas por mais de quinhentos anos ainda no corpo latino-americano como um corpo que sofre, podemos reivindicar na educação *em* política uma lógica *outra* para provocar o desaprender do aprendido para podermos propor aos estudantes e professores re-aprenderem a conviver de modos e através de sabores e saberes *outros*.

Portanto, lanço mão do pensamento fronteiro o qual privilegia outros sentidos que vão além do que os olhos podem perceber, talvez o que Zulma Palermo chama de “sentipensamiento”. [(PALERMO, 2015, p. 16)]. Em outras palavras o conhecimento, no entanto, não é algo que se encontra, como aponta Palermo, exclusivamente em “arquivos e bibliotecas”, ele está entranhando também em saberes outros, em formas de se produzir epistemologias, que segundo Mignolo foram ocultadas e controladas pela teologia cristã e a egologia cartesiana (LINHAR, 2019, p. 27).

Afinal, pensar na alimentação para o corpo (reforço, aqui tratei tanto de comida, como de gastronomia, ou ainda de iguarias e pratos, a partir da mesma ideia, para ilustrar que o ato de comer é mais que alimento da alma) é falar de uma história e uma memória, por conseguinte de experivivências que não estão arquivadas em instituições e bibliotecas e almas específicas. Pois, estas estão atravessando o/no corpo. Porque, ao final das contas, é o corpo que conhece a dor de ser e estar no corpo. Não a alma. Logo, o conhecimento que ambos, alimento (ou o ato de alimentar-se) e o corpo podem evidenciar a partir das suas experivivências é uma sensação que ocorre para além da salvação da alma, mas está em re-vigorar o corpo para aprender a ser, sentir, saber para fazer mais e melhor na diferença.

## Referências

ACHINTE, Adolfo Albán. Comida y colonialidad: tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar. In: GOMEZ, Pedro Pablo; (Et.al.). **Arte y estética en la encrucijada descolonial II**. Compilado por Pedro Pablo Gomez. 1ª ed.. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: Del Signo, 2014, 57-76. (El desprendimiento / Walter Mignolo).

ANTUNES, Arnaldo; FROMER, Marcelo; BRITTO, Sérgio. Comida. In: TITÃS. **Jesus Não Tem Dentes no País dos Banguelas**. Produção do Liminha. São Paulo. Gravadora WEA, 1987, f. 2. Disponível em: <http://www.titas.net/discografia>. Acesso em: 17 jul. 2019.

BESSA-OLIVEIRA, Marcos Antônio. Quando a História da Arte não dá mais conta da Arte!. In: NOLASCO, Edgar César. (Org.). **Exterioridades dos saberes: NECC 10 anos**. Campinas, SP: Pontes Editores, 2019, p. 65-88.

BESSA-OLIVEIRA, Marcos Antônio. Poéticas de processos artísticos *biogeográficos*: modos *outros* de cartografar *bio*-sujeitos, geo-espacos, grafia-narrativas. **Cadernos de Estudos Culturais: Tendências Artísticas do Século XXI**. Campo Grande, MS. Editora UFMS, v. 1, n.



19, 2018, p. 59-84. Disponível em: <http://seer.ufms.br/index.php/cadec/article/view/7729>. Acesso em: 14 jul. 2019.

BESSA-OLIVEIRA, Marcos Antônio. (De)corposição – carvão e tinta em corponeg(r)ado – exposição de desenhos e pinturas. In: BESSA-OLIVEIRA, Marcos Antônio. (Org.). **Anais da Jornada de Artes da UEMS 2018**: para que serve o ensino das artes na escola?. Anais...Campo Grande(MS) UEMS - Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, UUCG - Unidade Universitária Campo Grande, 2018a. Disponível em: [https://www.even3.com.br/anais/jart/108737-\(DE\)CORPOSICAO--CARVAO-E-TINTA-EM-CORPONEG\(R\)ADO--EXPOSICAO-DE-DESENHOS-E-PINTURAS](https://www.even3.com.br/anais/jart/108737-(DE)CORPOSICAO--CARVAO-E-TINTA-EM-CORPONEG(R)ADO--EXPOSICAO-DE-DESENHOS-E-PINTURAS). Acesso em: 17 set. 2019.

FELICIANO, Paula de Oliveira. A gastronomia brasileira como universo temático do Projeto Integrador 2: estratégia pedagógica que auxilia o processo de aprendizagem e fortalece a identidade alimentar. In: **Congresso Internacional de Gastronomia – Mesa Tendências 2013**. São Paulo/SP. Anais .... Centro Universitário Senac, São Paulo, 05, 06 e 07 de Novembro de 2013, p. 78-86.

FILHO, Duílio Battistoni. Arte Pré-histórica. In: \_\_\_\_\_. **Pequena história da arte**. 19ª. ed.. Campinas, SP: 2012, p. 15-22.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia**: saberes necessários à prática educativa. São Paulo, Paz e Terra, 2011.

HALL, Stuart. **Da diáspora**: identidades e mediações culturais. Organização Liv Sovik; tradução Adelaide La Guardia Resende. [et al.]. 1ª edição atualizada. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2009. (Humanitas).

**INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE**. Índigenas – gráficos e tabelas. Disponível em: <https://indigenas.ibge.gov.br/graficos-e-tabelas-2.html>. Acesso em: 21 jul. 2019.

**INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA – IBGE**. Brasil: 500 anos de povoamento. Rio de Janeiro, 2000. Disponível em: <https://brasil500anos.ibge.gov.br/territorio-brasileiro-e-povoamento/japoneses/destino-dos-imigrantes>. Acesso em: 21 jul. 2019.

LINHAR, Tiago Osiro. **Do narcotráfico à narcoliteratura**: uma trajetória fronteiriça entre cultura e memória. Dissertação (Mestrado em Estudos de Linguagens)- Programa de Pós-Graduação em Estudos de Linguagens, Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, Campo Grande, 2019.

MELONI, Rodrigo Maciel. Especialista explica diferença entre verduras e legumes e destaca características. In. **Olhar agro e negócios**. 03 Out 2013. Disponível em: <https://www.olhardireto.com.br/agro/noticias/exibir.asp?id=10425&noticia=especialista-explica-diferenca-entre-verduras-e-legumes-e-destaca-caracteristicas>. Acesso em: 21 jul. 2019.



MIGNOLO, Walter D.. **Desobediência epistêmica**: retórica de la modernidad, lógica de la colonialidad y gramática de la descolonialidad. Buenos Aires, AR, Ediciones del Signo, 2010. (Colección Razón Política).

MIGNOLO, Walter D.. Desobediência epistêmica: a opção descolonial e o significado de identidade *em* política. **Cadernos de Letras da UFF** – Dossiê: Literatura, língua e identidade, nº. 34, p. 287-324, 2008. Disponível em: <http://www.uff.br/cadernosdeletrasuff/34/traducao.pdf>. Acesso em: 22 jun. 2018.

MIGNOLO, Walter D.. **Histórias locais / projetos globais**: colonialidade, saberes subalternos e pensamento liminar. Tradução Solange Ribeiro de Oliveira. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2003.

**NAÇÕES UNIDAS BRASIL – ONU**. Imigrantes. Disponível em: <https://nacoesunidas.org/?s=imigrantes>. Acesso em: 21 de jul. 2019.

NOLASCO, Edgar César. Descolonizando a pesquisa acadêmica: uma teorização sem disciplinas. **Acervo do autor**. 2019, texto no prelo, p. 1-22.

OLIVEIRA, Edna Castro de. Prefácio. In: FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia**: saberes necessários à prática educativa. São Paulo, Paz e Terra, 2011, p. 11-14.

QUIJANO, Aníbal. Colonialidade do poder, Eurocentrismo e América Latina. In: CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales. **A colonialidade do saber**: eurocentrismo e ciências sociais. Perspectivas latino-americanas. 2005, p. 117-142. Disponível em: [http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/clacso/sur-sur/20100624103322/12\\_QUIJANO.pdf](http://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/clacso/sur-sur/20100624103322/12_QUIJANO.pdf). Acesso em: 14 mai. 2018.

REIS, Lívia. Transculturação e transculturação narrativa. In: FIGUEIREDO, Eurídice. (Org.). **Conceitos de literatura e cultura**. 2. ed. Niterói: EDUFF; Juiz de Fora: EdUFJF, 2010, p. 465-488.

SANTOS, Boaventura de Sousa; HISSA, Cássio E. Viana. Transdisciplinaridade e ecologia de saberes. In: HISSA, Cássio E. Viana. (Org.). **Conversações**: de artes e de ciências. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2011, p. 17-34. (Humanitas).

**XAPURI – Socioambiental**. O MITO DA MANDIOCA – Causos Assustadores do Piauí. Disponível em: <https://www.xapuri.info/cultura/mitoselendas/mani-lenda-da-mandioca/>. Acesso em: 21 jul. 2019.

YUKA, Marcelo; JORGE, Seu (Jorge Mário da Silva); CAPPELLETTE, Wilson. A carne. In: SOARES, Elza. **Do Cóccix Até O Pescoço**. Produção de Alê Siqueira/José Miguel Wisnik. S/C. Gravadora Maianga Discos, 2002, f. 6. Disponível em: [http://www.discosdobrasil.com.br/discosdobrasil/consulta/detalhe.php?Id\\_Disco=DI03749](http://www.discosdobrasil.com.br/discosdobrasil/consulta/detalhe.php?Id_Disco=DI03749). Acesso em: 17 jul. 2019.