

Representações artísticas sobre hábitos alimentares e sociabilidades do cotidiano¹

Cristiane A. Fernandes da Silva – UFU/Minas Gerais/Brasil
Mônica Chaves Abdala – UFU/Minas Gerais/Brasil

Trata-se de uma discussão sobre alimento e arte, dois temas *a priori* distintos, todavia ambos revelam em suas configurações hábitos, normas, práticas e saberes constitutivos das sociedades que os elaboram e os utilizam. A arte têxtil em patchwork, uma técnica milenar que reúne pedaços de tecidos formando iconografias figurativas, geométricas e abstratas expressa, por vezes, traços nacionais, regionais e locais, inclusive sobre a alimentação. No Brasil, ocorrem feiras anuais com exposições de telas de *patchwork*, entre as quais o “Festival Internacional de *Quilt*” de Gramado e a “*Brazil Patchwork Show*”, em São Paulo. Entre os expositores está o Clube Brasileiro de *Patchwork* e *Quilting* de São Paulo. A curadoria de Benigna Rodrigues da Silva e Wagner Vivan foca na referência às culturas brasileiras e na sustentabilidade, propondo temas que retratam o Brasil e estimulam o reaproveitamento de tecidos, abordagens pertinentes aos estudos das Ciências Humanas e Sociais. Os procedimentos metodológicos desta pesquisa são de cunho qualitativo, pautados em referências bibliográficas, análise iconológica e observação participante de uma das pesquisadoras junto às artistas afiliadas ao referido Clube. Produções sobre arte, cultura, artefatos culturais, memória, alimentação e fontes visuais constituem as bases da reflexão. Em diálogo com autores cujas perspectivas teóricas fundamentam a abordagem dessas temáticas, e por meio da seleção de algumas iconografias de telas das exposições do Clube realizadas ao longo de uma década, buscou-se analisar hábitos e sociabilidades emblemáticos do cotidiano do país, apreendendo seus significados históricos e culturais.

Hábitos alimentares – sociabilidades – arte têxtil

Introdução

Alimento e arte, dois temas *a priori* distintos, todavia ambos revelam em suas configurações, com a mesma força, elementos constitutivos das sociedades que os elaboram e os utilizam, a exemplo de hábitos, normas, práticas e saberes.

Sabe-se que a vida é absolutamente dependente do alimento para subsistir, entretanto esse não comporta apenas a dimensão nutritiva para manter a vitalidade dos corpos, uma vez que os indivíduos necessitam de reelaborar modos de preparo e rituais alimentares, assegurando sua identidade no mundo. Simmel (2004, p. 160-161) pontua que apesar de o ato de alimentar ser um elemento universal e fisiológico, a refeição implica a partilha junto à mesa, levando também ao compartilhamento de interesses, logo “comer e beber [...] libera uma enorme força socializadora”. O autor segue: “a refeição conjunta logrou obter um enorme valor social em épocas primevas, cuja revelação mais

¹ Trabalho apresentado na 33ª Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 28 de agosto a 03 de setembro de 2022.

evidente são as interdições de comensalidade”, levando a “uma estilização estética” nessa ação coletiva.

Apoiando-se na perspectiva do pintor Mondrian (1872-1944), holandês, modernista, do movimento neo-plasticismo, Fischer (1967) considera a arte uma necessidade perene; nesse sentido, assim como o alimento, ela é fundamental para a vitalidade humana, tanto física quanto social. Fischer sustenta que os humanos são seres totais, não restritos a sua individualidade, eles têm fome de mundo, por isso precisam se alimentar de experiências além das suas, já que eles são mais do que indivíduos, são seres sociais cuja constituição precisa se nutrir de experiências diversas; e a arte é a forma de fazer essas experiências circularem: “A arte é o meio indispensável para essa união do indivíduo com o todo; reflete a infinita capacidade humana para a associação, para a circulação de experiências e idéias” (FISCHER, 1967, p. 13). O autor explicita também que a arte fala de seu tempo histórico:

[...] tôda arte é condicionada pelo seu tempo e representa a humanidade em consonância com as idéias e aspirações, as necessidades e as esperanças de uma situação histórica particular. Mas, ao mesmo tempo, a arte supera essa limitação e, de dentro do momento histórico, cria também um momento de humanidade que promete constância no desenvolvimento. (FISCHER, 1967, p. 17)

A arte têxtil em *patchwork*, objeto deste estudo, encontra-se profundamente interseccionada por pertencimentos de gênero e étnico. Nos EUA, onde se encontra atualmente em estágio de reconhecimento artístico significativo quando comparado com o Brasil, trata-se de uma arte produzida essencialmente por mulheres, realidade encontrada no mundo todo. No sul daquele país a origem das produções em *patchwork* encontra-se arraigada em comunidades tradicionais afroamericanas que lhe imprimiram uma estética africana bastante peculiar, porém tiveram dificuldades de reconhecimento como patrimônio artístico-cultural étnico (DWYRE, 2012; KLASSEN, 2009). O Museu Internacional do Quilt (2019), mantido pela Universidade de Nebraska, traz em seu site informações sobre o *patchwork* ou *quilt*, tanto sob a forma de imagens quanto de texto, com referências bibliográficas. Em uma de suas classificações sobre essa arte têxtil está a de identidade, por sua vez subdividida em: gênero, raça, classe e etnia; uma fonte essencial para estudos sobre o tema. No Brasil, verifica-se reduzido espaço expográfico para as artes femininas como a de *patchwork*, enquanto nas artes plásticas clássicas configuram-se espaços hegemônicos masculinos (SIMIONI, 2011, 2010). Assim, não obstante os avanços de movimentos sociais, como aqueles das feministas, as

segmentações, seja de gênero, étnicas, de classe social, persistem e subsistem na atual sociedade, caracterizada por intenso intercâmbio econômico e cultural.

O processo de globalização e consequente mundialização da cultura coloca em questão a própria noção de espaço, assevera Ortiz:

A consolidação da modernidade-mundo, a presença dos meios tecnológicos de comunicação, a unificação dos mercados no seio de uma unidade integrada, global, altera radicalmente o substrato material no qual estão inseridas as culturas [...] Portanto, noções como “território”, “fronteiras”, “local”, “nacional”, devem ser revistas. Isso não significa a superação do espaço [...] Nesse sentido, categorias como cultura popular e cultura nacional precisam ser, para utilizar uma expressão na moda, desconstruídas e, eu acrescentaria, reconstruídas, diante da nova realidade. (ORTIZ, 2002, p. 30)

Respostas para os novos sentidos da noção geral de territórios, afetados pelas mudanças ainda em curso no processo de globalização e mundialização cultural, ainda não temos, porém é patente que no que concerne aos territórios das comunidades tradicionais, estes seguem desde o período de colonização sendo expropriados e, na maioria das vezes, com o assentimento do Estado que apoia a expansão capitalista em detrimento das tradições dos povos da terra.

O Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) considera dois tipos de bens patrimoniais: aqueles de natureza material, como objetos artísticos, arquitetônicos, urbanísticos, arqueológicos, e aqueles de natureza imaterial, representados por narrativas orais, festividades, religiosidade, saberes populares, comidas, artesanatos, línguas, etc. Vista por esse prisma, a arte têxtil em *patchwork*, um bem material, expressa sentidos de natureza imaterial imersos nas culturas nacionais, regionais e locais do território brasileiro.

O Iphan produziu um dossiê intitulado “O registro do patrimônio imaterial”, que trata de conceitos acerca da cultura imaterial, por sua vez reportada a “referências culturais”. Com vistas a conceituar essa noção e contribuindo para esse dossiê, Fonseca (2006, p. 88) considera ser preciso ir além do valor histórico e artístico dos bens, registrados por exemplo em monumentos, sendo preciso atingir seus sentidos vitais, apreendendo “toda a sua complexidade, dinâmica de ocupação e de uso daquele espaço” pelos sujeitos que nele vivem. Nesse sentido, os patrimônios culturais englobam grande diversidade de objetos e representações expressas em um ambiente físico e não físico, portanto imbuídos de práticas, saberes e crenças que, no entender de Lévi-Strauss (2006,

p. 80), “organizam uma ‘paisagem’ vivida pela comunidade e participam de sua identidade”.

Dentro dessa perspectiva de pensar as regiões e os seus usos e significados culturais a partir de algumas exposições do Clube Brasileiro de *Patchwork* e *Quilting* de São Paulo, foram recortadas quatro regiões brasileiras - norte, nordeste, sudeste e centro-oeste -, por meio de manifestações de alguns de seus elementos retratados em telas têxteis: cupuaçu, mandacaru, fogão à lenha, “panelas pretas de fogão a lenha”² e pequi. Visa-se, assim, apreender sentidos culturais brasileiros a partir das iconografias da arte têxtil.

Para analisar o repertório iconográfico selecionado, espelhou-se em grande medida na visão de Menezes (2002, p. 143-144), que toma a imagem como documento e não somente como suporte de sentidos prontos e fixos, o que requer apreendê-la como participante da própria realidade social, “como práticas materiais”, logo ela também é objeto e não apenas conteúdo. Ao materializar uma imagem, a fotografia constitui em si mesma “um artefato [...] [que porta] ingredientes de nossa realidade social” (idem, p. 146). Assim, o estudo da imagem requer a busca da “sua biografia, sua carreira, sua trajetória”, perpassando pelo seu processo de “produção, circulação, consumo e ação” (idem, p. 148). Esse percurso assinalado pelo autor foi realizado, em certa medida, por meio da pesquisa de campo deste estudo junto ao Clube Brasileiro de *Patchwork* e *Quilting* de São Paulo para conhecer de perto a trajetória das artistas têxteis³, já que como assinala Menezes, quando se elaboram problemas históricos para serem compreendidos por meio de fontes visuais, “o objeto é sempre a sociedade”, pois é esta que se pretende conhecer.

² A respeito dessas panelas, presentes na tela “Estrelas no céu da cozinha”, 2010 (exposição “Brasil: nossas lembranças”), Vivian (2021) relatou em sua entrevista que: “A minha vó fazia uma omelete com carne-moída, q até hoje eu não esqueço, ela não fez nenhuma obra de arte de pendurar na parede, mas tem um trabalho de homenagem a ela, q são frigideiras pretas de fogão de lenha que não saia nem passando faca.”

³ Pesquisa de campo realizada durante o pós-doutorado de Cristiane A. Fernandes da Silva, vinculada ao Museu Paulista da Universidade de São Paulo, sob supervisão de Vânia Carneiro de Carvalho, entre 2019 e 2021, e intitulada “Sentidos sociais em imagens têxteis: o *patchwork* brasileiro à luz do cenário euro-americano”, cujo foco é compreender a relação entre arte têxtil de *patchwork*, mulheres e a esfera doméstica. Em parceria com Claude Papavero e Mônica Chaves Abdala foram publicados dois artigos que resultaram da análise das telas focando representações sobre diversos aspectos concernente à produção e consumo de alimentos. Ver Abdala; Silva; Papavero (2018) e Silva, Papavero; Abdala (2020).

Aspectos Culturais nas Iconologias Têxteis: o Brasil visto pelas narrativas da arte do *patchwork*

O território brasileiro dispõe de seis biomas: Amazônia, Mata Atlântica, Caatinga, Cerrado, Pantanal e Pampa (IBGE, 2019). A Amazônia é um dos biomas com maior diversidade do planeta. Em 2009, o Clube Brasileiro de *Patchwork e Quilting* de São Paulo realizou a exposição “Amazônia: riqueza e diversidade”, prestigiando com suas telas têxteis a diversidade natural e cultural da região norte do país. Parte-se aqui desta exposição para pensar os traços culturais brasileiros presentes nesse ambiente rico em biodiversidade e práticas culturais de povos tradicionais, ameaçado pela expansão agro-industrial.

Para compreender a diversidade biocultural requer perpassar pela noção de território. Nesse sentido é preciso pensar na relação estabelecida entre sujeitos e territórios, em especial quando envolvem povos com culturas tradicionais, a exemplo de indígenas, quilombolas, seringueiros, camponeses, caboclos, caiçaras, pantaneiros, pescadores artesanais, cujos modos de vida manejam, de forma sustentável, a partir de suas práticas e saberes culturais próprios, os elementos existentes na natureza. Portanto, diversidade e territorialidade estão intrinsecamente imbricadas. (TOLEDO; BARRERA-BASSOLS, 2008).

Toledo e Barrera-Bassols (2008, p.25) assinalam que o processo de diversificação biocultural derivou dos estreitos vínculos entre “diversidade biológica, genética, linguística, cognitiva, agrícola e paisagística”. Salientam que a diversidade biocultural representa a memória da espécie humana, submetida a grande ameaça na sociedade moderna em decorrência de seus modos de vida predatórios orquestrados por interesses meramente econômicos (idem, p. 205). Todavia, sendo a “memória um recurso substancial, impostergável e insubstituível de toda a consciência histórica”, faz-se premente: “Reconhecer e recuperar a memória biocultural da humanidade [...] [pois,] Ela permitirá a visualização e construção que porá em prática uma modernidade alternativa, que não destrua a tradição, mas que conviva, coopere e coevolua com ela” (idem, p. 206).

Diante de crescentes práticas que colocam em colapso o meio ambiente, apesar de toda devastação dos biomas objetos de desejo sobretudo do agronegócio, mineradoras e hidrelétricas, acompanhados de desmatamento, queimadas e desertificação, inúmeras comunidades tradicionais resistem, recuperando saberes e práticas ancestrais de preservação da natureza, com foco na sustentabilidade e soberania, legando-nos lições

valiosas. Tais práticas de devastação e suas resistências não passam despercebidas às representações pictóricas.

Rute Sato é uma artista têxtil nipônica, com trajetória marcada por apelo social muito sensível diante da disjunção entre natureza e sociedade, sempre assinalando algum elo perdido no passado. Ao longo das exposições anuais, tem representado iconografias com expressões fortes de animais ameaçados por extinção em biomas em chamas, crianças vendedoras ambulantes em praias paradisíacas, nostálgicas lavadeiras de rio, lixos jogados em praia, jegues abandonados e trocados por motos no sertão nordestino e apologia à alimentação vegetariana. Na Exposição “Amazônia – riqueza e diversidade”, do Clube Brasileiro de *Patchwork e Quilting* de São Paulo, Sato traz leitura diversa em sua tela “Sabor e beleza na natureza”, na qual representa perfeita integração entre uma mulher indígena nua e a natureza exuberante composta por selva verdejante e um riacho de águas calmas com reflexos multicoloridos. O cupuaçu ocupa o primeiro plano da tela, o que se vislumbra facilmente pelo seu tamanho avantajado comparado com o corpo da mulher, que sentada sobre uma pedra forrada com vegetação esfrega sobre a sua perna a polpa branca do fruto.

Figura 1. **Sabor e beleza na natureza**, 2009, Rute Sato



Exposição “Amazônia – riqueza e diversidade”.
Clube Brasileiro de *Patchwork e Quilting* de São Paulo

Embora na imagem da tela da artista haja luzes para os significados do cupuaçu nos cuidados e beleza femininas, o seu título e texto também resgatam o sabor e os modos de cultivo do fruto. Conforme Sato:

O cupuaçu é nativo da Amazônia e pertence à mesma família do cacau. Está em fase de domesticação, onde são cultivados em pomares caseiros e plantios comerciais. Pode também ser encontrado em estado silvestre no interior das florestas.

A polpa do fruto, com sabores e aromas característicos, é utilizada no preparo de bombons, mousses, sorvetes e sucos. Das sementes se obtém a manteiga de cupuaçu, que é empregada no preparo do “cupulate” (chocolate de cupuaçu) e na indústria de cosméticos.

É essencial dispor da narrativa textual das artistas sobre os sentidos de suas produções, pois as leituras retiradas de suas iconografias por parte do olhar do observador nem sempre coincidem com a intensão original da obra (GOMBRICH, 1991). Fonseca (2006, p. 89) assinala que: “os sujeitos dos diferentes contextos culturais têm um papel não apenas de informantes como também de intérpretes de seu patrimônio cultural”; o que, certamente, releva a importância da narrativa oral, inclusive das artistas, significando a semântica de suas obras.

Gondim *et al.* (2001, p. 7) consideram que: “A fruticultura regional tem no cupuaçuzeiro uma das frutas mais populares da Amazônia”. O fato de o mercado nacional e internacional ter aumentado o seu interesse pelo fruto, fez com que seu extrativismo fosse progressivamente substituído pelo cultivo domesticado conforme métodos mais racionais em sistemas consorciados.

Os Sistemas Agroflorestais (SAFs) representam importante alternativa às práticas agrícolas convencionais e de grande relevância econômico ambiental por serem efetivados em ambientes sombreados pela floresta, propiciando conservação da biodiversidade e amenizando mudanças climáticas globais (GONDIM *et al.*, 2001, p. 11). O cupuaçu é uma das culturas adequadas a esse tipo de plantio, propício para a agricultura familiar, embora ainda pouco praticado por esses agricultores em solo amazônico, paulatinamente invadido pela pecuária. De acordo com o IBGE (s.d.), o mapa atual da Amazônia Legal não é mais caracterizado por um espaço homogêneo de cobertura florestal, mas sim por um território intensamente ocupado pela agropecuária, sendo que o cultivo de grãos, como soja, milho e arroz, bem como o algodão, é extensivamente explorado com o uso intenso de maquinários e insumos. As comunidades amazônicas, que antes viviam a partir do acesso do traçado dos rios, com a expansão das malhas viárias e fronteiras agrícolas, cada vez mais, se voltam para a produção agroindustrial.

Atravessando o Brasil em direção ao nordeste, encontra-se a caatinga, bioma contemplado pelo Clube Brasileiro de *Patchwork e Quilting* de São Paulo, dez anos depois da primeira mostra acima, em 2019, na exposição: “Brasil: em busca do paraíso perdido, o mundo das flores e das ervas”, com a tela de Estela Mota, designada “Amanhecer no Sertão”. Erigido do ventre de um solo inóspito e seco, sob um sol escaldante, o mandacaru em flor resiste às intempéries, assim como resiste o sertanejo

diante das mazelas, da seca e da pobreza, é a expressão de sua tela. Embora nascida em São Paulo, Estela Mota tem raízes no nordeste brasileiro, e sensibilizada diante de preconceitos contra nordestinos veiculados em redes sociais, ela reagiu criando essa tela para enfatizar a resistência cultural desse povo.

Figura 2. **Amanhecer no Sertão**, 2019, Estela Mota



Exposição: “Brasil: em busca do paraíso perdido, o mundo das flores e das ervas”. Clube Brasileiro de *Patchwork e Quilting* de São Paulo

A partir da representação do mandacaru, a artista traz lembranças de suas férias na fazenda do seu avô:

Sou filha de baiano, nordestino mesmo do Sertão, a casa do vô tinha uma cerca que ele nunca deixou derrubar porque tinha tiro do Lampião [...] Eu me lembro quando era criança [...], os meus primos abriam a folha do mandacaru para bebermos [água] e depois saíamos correndo [...] Mandacaru é a própria exemplificação do Nordeste. Resistência e perseverança no Sertão. (MOTA, 2021)

O mandacaru-de-boi ou *Cereus jamacaru* é uma planta classificada pela Etnobotânica como uma cactácea com múltiplas funções: alimentar, medicinal e ornamental (ANDRADE, 2002, p. 43), sendo os dois primeiros de uso frequente entre os sertanejos da caatinga nordestina. Em sua obra *A geografia da fome*, Castro (1984, p. 169), poética e infaustamente, alude que:

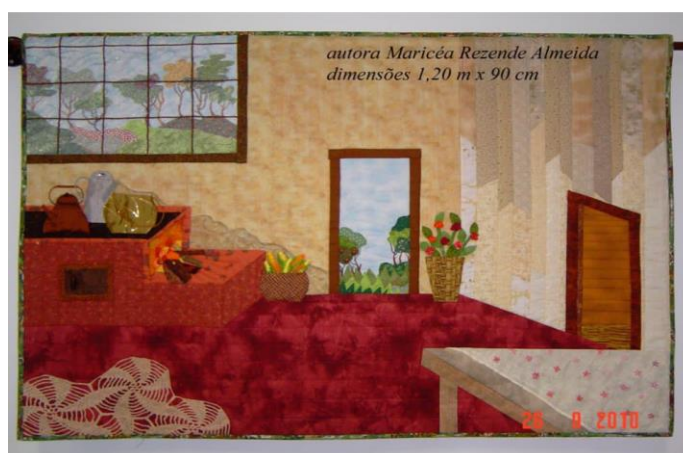
[...] a caatinga é o reino das cactáceas. No solo ríspido e seco estouram [...] os mandacarus eriçados de espinhos. As árvores acoradas em arbustos e as formações herbáceas contemplam a paisagem adusta da

caatinga. É a zona de maior aridez do Nordeste, com seus rios [...] leitos ardentes inteiramente expostos ao sol.

Castro (1984, p. 170) esclarece que em períodos de seca, o mandacaru ajuda “a gente e o gado a escapar aos seus rigores mortíferos”. O mandacaru resiste à aridez e serve de alimento para o sertanejo nordestino, cuja existência atesta a luta contra a “seca e a cerca”. A cerca, figurada nas grandes corporações privadas, sobretudo no agronegócio, com suas irrigações colossais, e as grandes mineradoras secam os rios e agravam a seca (GALF, 2018).

O cerrado mineiro foi prestigiado pelo Clube por meio de um ícone das cozinhas rurais mineiras: o fogão a lenha, que continua atraindo os amantes de comida da roça, com seu tempero realçado pela fragrância da fumaça. É para esse símbolo presente no imaginário relativo à cozinha tradicional mineira, encontrado em numerosas casas das fazendas e do interior, que Maricéa Rezende Almeida rendeu homenagem, inspirando-se na cozinha da casa de sua avó de Campina Verde, no Triângulo Mineiro. Sua tela intitulada “Convite para cozinhar”, 2010, foi produzida por ocasião da exposição “Brasil: nossas lembranças”. Nela figuram detalhes da cultura rural: sobre a chapa do fogão há bules de ágata e um caldeirão com marcas do tempo, ao pé do fogão descansa um cesto com espigas de milho; no primeiro plano na parte inferior esquerda há uma toalhinha de crochê branca em formato de longas pétalas de flores ou cata-vento; o chão é de encerado vermelho e do lado de fora da cozinha pela porta e janela se avista o bioma do cerrado mineiro com suas árvores retorcidas. Retrato cuidadoso de cozinhas da zona rural brasileira.

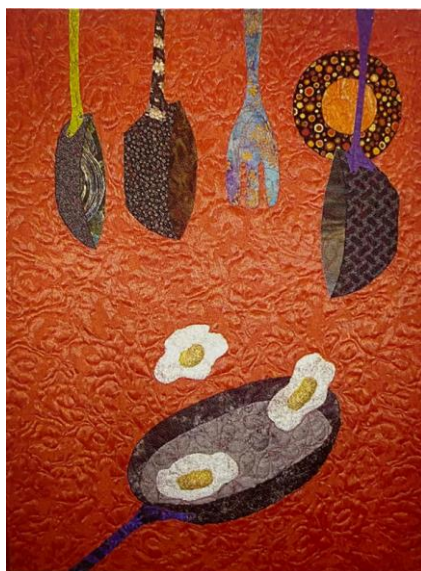
Figura 3. **Convite para cozinhar**, 2010, Maricéa Rezende Almeida



Exposição “Brasil – Nossas lembranças”.
Clube Brasileiro de *Patchwork e Quilting* de São Paulo

É também numa imagem que evoca o fogão a lenha e na mesma exposição que Wagner Vivian resgata suas memórias da infância de Rio Claro, interior de São Paulo. Em sua tela denominada “Estrelas no céu da cozinha”, Vivian representou frigideiras pretas penduradas e outra em plena atividade com três ovos estrelados saltando de uma delas. Essa imagem mostra elementos de um prato *sui generis*, mas carregado de lembranças afetivas, ligadas às lembranças de sua avó, conforme o depoimento do artista durante a pesquisa (VIVAN, 2021). A tela ganhou um glamour especial com o fundo vermelho reluzente e artisticamente quiltado, cujas linhas formando folhagens imprimem textura e profundidade à imagem.

Figura 4. **Estrelas no céu da cozinha**, 2010, Wagner Vivian e Benigna Rodrigues da Silva



Exposição “Brasil: nossas lembranças”
Clube Brasileiro de *Patchwork e Quilting* de São Paulo

Ao analisar essas reminiscências relativas à vida rural, recorreremos ao clássico estudo de Antônio Cândido, “Os parceiros do Rio Bonito” (1975), que pesquisou os hábitos e transformações da vida do caipira paulista, partindo desde o Brasil Colônia, identificou muitas mudanças nesse intercurso. Muito embora o autor tenha tido o cuidado de distinguir os hábitos dos latifundiários, dos sitiantes, dos arrendatários e dos empregados, toma-se aqui como referência a dieta do que se poderia chamar de caipira típico da década de 1950, cuja alimentação básica era: arroz e feijão, considerados a

comida, a presença do milho também era importante; o resto era *mistura*, consumida com parcimônia. O feijão era considerado “o chefe da mesa [...] vai bem em todas as misturas – carne, ovo ou erva [...] as misturas prediletas eram o pão de trigo e a carne de vaca, ambos de raro consumo [, pois] a de porco e galinha cansam”, já a de gado não enjoava, uma vez que não era de uso contínuo. A mistura mais comum eram os ovos, pois quase todas as pessoas possuíam galinhas em seus quintais. Colhidas de suas hortas, as únicas verduras, embora não consumidas de modo constante, eram couve e alface, ocasionalmente repolhos, já as ervas nativas eram serralha e beldroega. Por influência dos imigrantes europeus também havia a polenta e o macarrão.

Entre as bebidas, Cândido (1975, p. 136-7) destaca duas, a cachaça e o leite. De acordo com seu estudo, o consumo da aguardente era generalizado entre os caipiras, porém não aquela destilada, de qualidade, feita em pequenos alambiques, mas sim as industrializadas. “Toda casa tem sua garrafa para pequenos goles dos adultos, para fricções nas crianças, para cordiais de uns e outros, em caso de resfriado, friagem, doença” (idem, p. 136). A ingestão doméstica da aguardente equivalia a do café e dos tônicos. Nos finais de semana, o consumo da cachaça passava da medida entre homens e mesmo mulheres, havia inclusive certo orgulho em consumirem a bebida, disputando-se entre as cidades. Em contrapartida, o leite e seus derivados eram de consumo escasso, notadamente entre os lavradores mais pobres, em cujos bens não incluíam animais leiteiros. Por vezes, possuíam uma cabra que fornecia leite para o filho mais novo ou doente e no máximo a esposa. O consumo do leite de vaca só se estendia a todas as crianças caso o fazendeiro o fornecesse gratuitamente.

Tomando essas duas telas representadas por artistas do Clube sobre o seu passado com raízes na zona rural entre as décadas de 1950 e 60, perpassando por Minas Gerais e São Paulo, seja pelo aroma da comida preparada no fogão a lenha ou pela omelete de carne-moída feita em “panelas pretas de fogão a lenha”, qualquer que tenha sido o prato resgatado das reminiscências do tempo de criança, entendemos com Certeau que, a arte de cozinhar,

[...] continua sendo uma maneira de unir matéria e memória, vida e ternura, instante presente e passado que já se foi, invenção e necessidade, imaginação e tradição – gostos cheiros, sabores, formas, consistências, atos, gestos, coisas e pessoas, especiarias e condimentos. (CERTEAU, 2008, p. 296-7)

Halbwachs (1990, p. 34) desenvolveu importantes reflexões sobre a memória, ao sustentar que, a “memória individual é um ponto de vista sobre a memória coletiva”,

já que resulta de acontecimentos compartilhados em agrupamentos de pessoas, portanto traz elementos sociais. É dentro dessa ótica da memória coletiva que se busca interpretar aqui as representações das telas sobre as lembranças familiares, uma vez que a família, ainda que eventualmente restrita a um núcleo, porta elementos de uma microssociedade inserida em uma estrutura social maior.

Memória e comunicação são elementos centrais quando se trata de pensar as telas de *patchwork*: comunicar sentidos e emoções de alegria, de saudades e mesmo de tristeza, como afirmam algumas das artistas têxteis. E isso é realizado mostrando “um lugar perdido lá no passado”, reitera a artista Rita Rocco (2021), que provoca o observador, tomando as imagens de suas telas, ao expressar: “Quem nunca olhou para um jardim e viu uma margarida? Quem nunca pisou em quintal de caquinho? Quem nunca teve uma Kombi, ou tio, ou avô, ou primo? Quem nunca comeu uma pimenta ardida? Quem nunca foi à praia com fusca?”

Comunicando-se com o observador, a arte incita lembranças inicialmente, vividas pelas artistas que criaram as imagens e depois revividas pelo observador que se identifica com suas cenas. Essa é uma dimensão do *patchwork* cuja iconografia revela lembranças *a priori* individuais, mas também suscitando memórias coletivas. Essa transferência ou mesmo permeabilidade entre significados individuais e coletivos é ocasionada por alguns fatores levantados por Pollak (1992): 1. acontecimentos vividos; 2. por personagens não restritos a sentidos pessoais e 3. as memórias dispõem de um espaço-tempo, períodos e lugares compartilhados. Por conseguinte, delineia-se o imbricamento entre memória, grupo e identidade:

[...] a memória é um elemento constituinte do sentimento de identidade, tanto individual como coletiva, na medida em que ela é também um fato extremamente importante do sentimento de continuidade e de coerência de uma pessoa ou de um grupo em sua reconstrução de si (POLLAK, 1992, p. 5).

Ativar sentidos coletivos por meio da imagem suscita, em grande medida, a nostalgia de tempos passados vividos junto a familiares em ambientes idílicos no campo, quintais e jardins, momentos festivos com música e bebidas, mas também instiga, por vezes, mecanismos de conscientização e apelos sociais e ambientais, como denúncias pela imagem de situações de destruição do meio ambiente e de condições de trabalho aviltantes.

No que concerne às representações sobre culinárias, tanto na arte quanto na literatura e mesmo no cotidiano, percebe-se uma conjunção recorrente entre saudades e comida. Riobaldo, o jagunço por acidente, que protagonizou a obra imortal de Guimarães Rosa, “Grande Sertão: Veredas”, publicada em 1956, descreve modos de preparo de comida diferentes do seu habitual e, por fim, manifesta a falta que sente da comida de casa quando se vê longe, em meio ao sertão das Gerais, dormindo a céu aberto:

Por tudo eram fogueiras de se cozinhar, fumaça de alecrim, panela em gancho de mariquita, e cheiro bom de carne no espeto, torrada se assando, e batatas e mandiocas, sempre quentes no soborralho. A farinha e rapadura: quantidades. As mantas de carne-ceará. Ao tanto que a carne de sol não faltasse, mesmo amiúde ainda saíam alguns e retornavam tocando uma rês, que repartiam. Muitos misturavam a jacuba pingando no coité um dedo de aguardente, eu nunca tinha avistado ninguém provar jacuba assim feita. Os usares! A ver, como Fafafa abria uma cova quadrada no chão, ajuntava ali brasas grandes, direto no brasal mal-assasse pedaço de carne escorrendo sangue, pouco e pouco revirava com a ponta do facão, só pelo chiar. Disso, definitivo não gostei. A saudade minha maior era uma comidinha guisada: um frango com quiabo e abóbora d’água e caldo, um refogado de carurú com ofa de angú (GUIMARÃES ROSA, 2019, p. 125-126).

Dentro dessa perspectiva de sabores regionais, está a tela “Pequi”, de Rita Rocco cuja imagem colorida suscita aroma e sabor de arroz temperado com pequi, dentro de uma panela preta, talvez de ferro ou de barro, o contraste com o arroz branco neve e os frutos de pequi dourados ladeados por pimentas rubras e cheiro verde. À frente da panela exibem-se quatro bagos do fruto de pequi já degustados, em um pequeno prato branco; e mais próximo a essa, flores que lembram aquelas de pequiheiro. Todos esses elementos descansam sobre uma toalha de patchwork geométrico tradicional, sugerindo uma mescla entre as duas vertentes dessa arte têxtil, uma antiga/tradicional com o plano de fundo e outra moderna/artística com a figura do cozido.

Figura 5. **Pequi**, 2006, Rita Rocco



Exposição “Mandalas do Pantanal”.
Clube Brasileiro de *Patchwork e Quilting* de São Paulo

Com essa obra, a artista rendeu homenagem ao Pantanal, tema da exposição do Clube de 2006, todavia, conforme Carvalho (2008, p. 1-2), o pequi, um fruto originário do Brasil, cuja nome vem do tupi: *py* (pele, casca) + *qui* (espinho), apresenta uma ampla distribuição geográfica no país, sendo encontrado em vários Estados: Bahia, Distrito Federal, Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul, Minas Gerais, Paraná, Rondônia, São Paulo e Tocantins. Ainda conforme o autor, “o pequizeiro é muito apreciado por parte da população rural que [...] afirma: ‘ano de muito pequi, ano de muita criança’” (idem, p. 5). Suas sementes também têm uso medicinal dadas suas propriedades tônicas; suas cascas têm ação febrífugas; seu óleo é rico em vitamina A e E com propriedades anti-abortivas e afrodisíacas e também combate resfriados, bronquites e edema pulmonar (idem, p. 6). Carvalho (2008, p. 5) também destaca o importante uso do pequi na alimentação, incluindo o território que engloba o Pantanal, porém com ênfase na região de Goiás:

O pequi é amplamente usado como alimento no Centro-Oeste e largamente empregado na culinária goiana. Preparado com arroz e frango, torna-se um dos pratos típicos mais apreciados da região, a galinha com pequi. Além do sabor e do belo colorido do prato, o arroz com pequi é rico em nutrientes [...] A semente do pequi [também é usada] no preparo de licores.

Cânedo (2014, p. 82) ressalta que o pequi simboliza a culinária sertaneja do Cerrado, mas também é parte integrante de identidade desses povos, em especial dos goianos⁴. “O pequi faz parte das tradições, canções e alimentação das comunidades indígenas e rurais, e atualmente o fruto vem ganhando espaço nas grandes cidades” (idem, p. 96). A autora adverte que esse fruto foi domesticado pelos povos indígenas: “o pequi é fruto dos nativos da terra: os índios do Brasil Central”. A autora esclarece que:

O pequi (nominado cientificamente de *Caryocar brasiliense*) foi originariamente domesticado pelos *Kayapós, Kuikurus, Waurás, Mehinakos, Xerente, Xavantes, Avá-Canoeiros, Krahô, Tapuias, Karajás, Kamiurás e Xacriabás*. Essas sociedades encontram-se em sua maioria nos cerrados de Goiás, Tocantins e principalmente do alto Xingu. O pequi para estes povos e também para os povos não indígenas é mais que alimento, o pequizeiro é uma árvore de múltiplos valores: ecológico, cultural, gastronômico, medicinal, econômico e ritualístico. (CÂNEDO, 2014, p. 83)

Sobre o uso do pequi pelos indígenas do Brasil no século XVI-XVII, Câmara Cascudo, em sua obra *História da Alimentação* (1967, p. 133) afirma que: “Certas espécies ricas em substâncias butiráceas, o piqui (*Caryocar coriaceum Wittm*) e o amendoim (*Arachis hypogaea L.*) seriam consumidos no fruto e se fabricavam o óleo não há registro de sua aplicação na culinária normal do tempo”. Conforme esse autor, durante esse período, os indígenas sabiam obter óleo de palmeiras, utilizado apenas para fins medicinais e estéticos, e não para condimentar seu cardápio.

Cânedo (2014, p. 89) chama a atenção para o fato de o Cerrado ser um bioma com vasta diversidade tanto em sua fauna e flora quanto social, onde vivem populações locais com tradições que praticam seus modos de existência dependentes dos recursos naturais, entre essas estão “indígenas, sertanejos, geraizeiros, ribeirinhos, babaqueiras, vazanteiros e comunidades quilombolas que, juntas fazem parte do patrimônio histórico e cultural brasileiro, e detêm um incomensurável conhecimento tradicional associado ao patrimônio genético deste bioma”. Tais patrimônios precisam ser protegidos contra o avanço da privatização da natureza, sobretudo por parte de transnacionais que detêm biotecnologia, e que são favorecidas pelas práticas jurídicas de invisibilização dos direitos e propriedades dos conhecimentos tradicionais desses povos.

⁴ Trata-se de uma visão nada consensual! Há verdadeira disputa entre Goiás, Tocantins e Minas Gerais reivindicando o registro do pequi como patrimônio imaterial desses estados ou da nação. A esse respeito ver Ribeiro (2021).

Algumas populações tradicionais reivindicam para si a defesa de valores ancestrais que os conectam intimamente à natureza, portanto, numa lógica diametralmente contrária à mercantilista, que move os interesses materiais de empresas que tomam a natureza como mero instrumento para auferir lucro. Essa oposição fica bem expressa na fala de Tapuia (2004, p. 18), antropóloga indígena da COICA (Coordenação das Organizações Indígenas da Bacia Amazônica):

Nossa sabedoria ancestral não é de domínio público, são informações culturais e intelectuais coletivas, protegidas por nosso direito consuetudinário próprio. O uso não autorizado e a apropriação são uma usurpação ao nosso direito sagrado. Ante os processos de mercantilização de nossas informações coletivas, nos opomos frontalmente. Pois tudo que somos e sabemos é fruto de nossos experimentos e labor geracional. Por isso não podem ser tratados e usados como bem de consumo privado e para a ganância de poucos. Sua utilização somente faz sentido se está em função de uma coletividade.

Considerações Finais

Esta pesquisa partiu do pressuposto de que o alimento e a arte constituem dimensões vitais para indivíduos e coletividades, nutrindo simbolismos ao comporem fortes referências para suas identidades. Tanto por meio do alimento quanto da arte é possível acessar e compreender aspectos das sociabilidades: atos de compartilhar gostos, interesses, hábitos, normas, estéticas.

Nesse passo, vislumbram-se aspectos das culturas de um país, seus costumes e suas memórias, materializados em pedaços de tecidos, cujas imagens artisticamente reunidas representam pratos regionais e modos de vida.

Importa salientar o fato de que, tanto a manipulação ou produção do alimento presente nas telas, quanto a arte têxtil em *patchwork* são protagonizadas por mulheres, delineando-se de modo interseccionado e imbuído de narrativas com forte representação relacionada ao gênero.

De um lado, percebem-se sentidos coletivos acionados pelas imagens, trazendo a nostalgia de tempos passados vividos junto a familiares no campo, nos quintais e nos jardins, evocando momentos festivos em que música, comidas e bebidas são destacadas. Refletindo sobre esse ato de reminiscência, Certeau (2008, p. 296-7) aborda a arte de cozinhar como um modo de juntar: “matéria e memória [...] presente e passado [...] invenção e necessidade, imaginação e tradição”. Nestes termos, a arte têxtil em *patchwork* sobre alimento configura-se como forma significativa de salvaguardar memórias, saberes e práticas.

Vista de outro ângulo, por vezes retrata apelos sociais e ambientais, ou mesmo sugere denúncias de destruição do meio ambiente e de condições de vida precarizadas. Portanto, como pode ser vislumbrado ao longo da análise das telas têxteis, alimento e arte, ou alimento na arte, proporcionam grande imersão nos significados culturais e simbólicos formulados por grupos sociais, de tal modo que esses dois elementos são deveras sugestivos para fomentar interpretações sobre práticas, saberes e representações identitárias.

REFERÊNCIAS

- ABDALA, Mônica Chaves; SILVA, Cristiane .A. Fernandes; PAPAVERO, Claude G. Artes tradicionais do fazer: Alimentos e *patchwork* em tramas. **Artcultura**. Uberlândia, Brasil, v.20, n.37, 2018. p.95-111.
- ANDRADE, Cássia Tatiana da Silva. **Um estudo etnobotânico da conexão homem/Cactacea no semi-árido baiano**. Dissertação (Mestrado em Botânica) – Universidade Estadual de Feira de Santana, Bahia, 2002. 73 f. Disponível em: <<http://tede2.uefs.br:8080/bitstream/tede/57/1/Dissertacao%20completa%20Biblioteca%20-%20Tatiana.pdf>>. Acesso em: 11 out. 2021.
- CANDIDO, Antonio. **Os parceiros do Rio Bonito**: estudo sobre o caipira paulista e a transformação dos seus meios de vida. São Paulo, Livraria Duas Cidades, 1975.
- CÂMARA CASCUDO, Luís da. **História da alimentação no Brasil**. v.1 Cardápio indígena, dieta africana, ementa portuguesa. São Paulo: Cia Ed. Nacional, 1967. Disponível em: <https://bdor.sibi.ufrj.br/bitstream/doc/370/1/323%20PDF%20-%20OCR%20-%20RED.pdf>. Acesso em: 12 out. 2021.
- CÂNEDO, Natália Silveira. **Pequi, fruto da terra e dos saberes dos povos do cerrado**: um olhar sobre a proteção dos direitos do conhecimento. Dissertação (Mestrado em Direito Agrário), Faculdade de Direito da Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2014. Disponível em: <https://repositorio.bc.ufg.br/tede/bitstream/tede/5045/5/Disserta%20a7%20a3o%20-%20Natalia%20Silveira%20Can%20aado%20-%202014.pdf>. Acesso em: 10 out. 2021.
- CASTRO, Josué de. **Geografia da fome**. O dilema brasileiro: pão ou aço. Rio de Janeiro: Ed. Antares, 1984.
- CERTEAU, Michel de *et al.* **A invenção do cotidiano**: morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, 2008.
- DWYRE, Megan Breen. **To be “hight” and “fine”**: quilts, art and power, 1971-1991 Dissertação (Master of Arts, History) – Faculty of the Graduate School of the University of Maryland, College Park, EUA, 2012.
- FISCHER, Ernst. **A necessidade da arte**. Uma interpretação marxista. RJ: Zahar, 1967.
- GALF, Renata. 2018. Água é direito e não mercadoria. **Deutsche Welle**. Meio Ambiente. Disponível em: <<https://p.dw.com/p/2uhTh>>. Acesso em: 11 out. 2021.
- GOMBRICH, Ernest. H. **La imagen y el ojo**. Madrid: Alianza Editorial, 1991.

- GUIMARÃES ROSA, João. **Grande sertão: veredas**. 22 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2019.
- HALBWACHS, Maurice. **A Memória Coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.
- KLASSEN, Teri. Representations of African American Quilting – from omission to High Art. **Journal of American Folklore**. v. 122, n. 485, p. 297-334, 2009. DOI: <https://doi.org/10.1353/jaf.0.0102>.
- MENESES, Ulpiano. A fotografia como documento: Roberto Capa e o miliciano abatido na Espanha – sugestões para um estudo histórico. **Tempo Social; Rev. Sociol. USP**, São Paulo, 14, p. 131-151, 2002. Disponível em: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=167018094007>. Acesso em: 11 out. 2021.
- ORTIZ, Renato. As Ciências Sociais e a cultura. **Tempo Social; Rev. Sociol. USP**, São Paulo, 14(1): 19-32, maio 2002. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ts/a/xfHnrsnBQx9zrWPCbc4GKMN/?lang=pt&format=pdf>. Acesso em: 11 out. 2021.
- PLEKHANOV, J. et al. **Sociologia da arte**. São Paulo: Cultura, 1945.
- POLLAK, Michael. Memória e identidade social. **Estudos Históricos**. Rio de Janeiro, vol. 5, n. 10, 1992, p. 200-212. Disponível em: <https://url.gratis/QuyYd1>. Acesso em: 17 ago. 2021.
- SILVA, Cristiane .A. Fernandes; PAPAVERO, Claude G.; ABDALA, Mônica Chaves. Arte e alimento: expressões históricas e culturais em telas de *patchwork*. **Dimensões**, v.45, jul.-dez.2020. p.140-169.
- SIMMEL, Georg. Sociologia da refeição. (trad. de Edgard Malagodi). **Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, 1(33), jan.-jun., 2004, p. 159-166. Disponível em: <https://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/issue/view/300> Acesso em: 11 out. 2021.
- SIMIONI, Ana Paula Cavalcanti. A difícil arte de expor mulheres artistas. **Cadernos Págu**. 36, jan.-jun., p. 375-388, 2011. Disponível em: <https://url.gratis/15v63s> Acesso em: 19 ago. 2021.
- SIMIONI, Ana Paula Cavalcanti. Bordado e transgressão: questões de gênero na arte de Rosana Paulino e Rosana Plazyán. **Revista Proa**. n. 2, vol. 1, p. 1-20, 2010. Disponível em: <https://url.gratis/fNUpv8> Acesso em: 17 ago. 2021.
- TOLEDO, Víctor M.; BARRERA-BASSOLS, Narciso. **La memoria biocultural: la importancia ecológica de las sabidurías tradicionales**. Barcelona: Icaria editorial, 2008. Disponível em: <http://www.ceapedi.com.ar/imagenes/biblioteca/libreria/364.pdf> Acesso em: 9 out. 2021.

Sites

- CARVALHO, Paulo E. R. **Espécies arbóreas brasileiras**. Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica; Colombo: Embrapa Florestas, 2008. v. 3. Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/bitstream/doc/578664/1/CT230.pdf> Acesso em: 10 out. 2021.
- FONSECA, Maria Cecília Londres. Referências culturais: base para novas políticas de patrimônio. In: **IPHAN**. O registro do Patrimônio imaterial. Dossiê final das

- atividades da Comissão e do Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial. Ministério da Cultura, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, Brasília, 2006, p. 83-97. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/PatImaDiv_ORegistroPatrimonioImaterial_1Edicao_m.pdf Acesso em: 10 out. 2021.
- GONDIM, Tarcísio M. de Souza et. al. **Aspectos da produção do cupuaçu**. Documentos 67. Embrapa, Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. Centro de Pesquisa Agroflorestal do Acre. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. dez., 2001. Disponível em: <https://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/CPAF-AC/7289/1/doc67.pdf> Acesso em: 10 out. 2021.
- IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Biomass e Sistemas Costeiro-Marinho do Brasil**. 2019. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/geociencias/cartas-e-mapas/informacoes-ambientais/15842-biomass.html?=&t=sobre> Acesso em: 10 out. 2021.
- IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. **Mapas regionais**. Fronteira agrícola – Amazônia Legal. s.d., Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/geociencias/cartas-e-mapas/mapas-regionais/15976-fronteira-agricola-amazonia-legal.html?=&t=o-que-e> Acesso em: 10.10.21.
- LÉVI-STRAUS, Laurent. Patrimônio imaterial e diversidade cultural: o novo decreto para a proteção dos bens imateriais. In: **IPHAN**. O registro do patrimônio imaterial. Dossiê final das atividades da Comissão e do Grupo de Trabalho Patrimônio Imaterial. Ministério da Cultura, Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional, Brasília, 2006, p. 79-82. Disponível em: http://portal.iphan.gov.br/uploads/publicacao/PatImaDiv_ORegistroPatrimonioImaterial_1Edicao_m.pdf Acesso em: 10 out. 2021.
- MUSEUM, INTERNATIONAL QUILT. **World Quilts – The American Story**. USA: University of Nebraska-Lincoln, 2019. Disponível em: <https://bit.ly/3rpDJy4> Acesso em: 11 out. 2021.
- RIBEIRO, Luiz. **Briga do pequi entre Minas e Goiás é acirrada com novo projeto**. 2021. Disponível em: https://www.em.com.br/app/noticia/gerais/2021/02/10/interna_gerais,1236713/briga-do-pequi-entre-minas-e-goias-e-acirrada-com-novo-projeto.shtml Acesso em 15 fev. 2021.
- TAPUIA, Iza Roná dos Santos. Coica y el consentimiento fundamentado previo. In: MOREIRA, Eliane et. al. (orgs.). **Anais**. Propriedade intelectual e patrimônio cultural. Proteção do conhecimento e das expressões culturais tradicionais. 13-15 out. 2004, Belém/Pará, p. 15-26. Disponível em: https://www.academia.edu/29179050/Patrim%C3%B4nio_Cultural_e_Propriedade_Intelectual_a_prote%C3%A7%C3%A3o_do_conhecimento_e_das_express%C3%B5es_culturais_tradicionais Acesso em: 10 out. 2021.

Entrevistas

- ALMEIDA, Maricéa Rezende. Entrevista concedida a Cristiane A. F. da Silva em 9 de abril de 2021 via Plataforma do Google Meet, 2021.
- MOTA, Estela. Entrevista concedida a Cristiane A. F. da Silva em 16 de abril de 2021 via Plataforma do Google Meet, 2021.

ROCCO, Rita Rocco. Entrevista concedida a Cristiane A. F. da Silva em 12 de abril de 2021 via Plataforma do Google Meet, 2021.

RODRIGUES DA SILVA, Benigna. Entrevista concedida a Cristiane A. F. da Silva em 30 de março de 2021 via Plataforma do Google Meet, 2021.

SATO, Ruth. Entrevista concedida a Cristiane A. F. da Silva em 2 de abril de 2021 via Plataforma do Google Meet, 2021.

VIVAN, Wagner. Entrevista concedida a Cristiane A. F. da Silva em 30 de março de 2021 via Plataforma do Google Meet, 2021.