

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
INSTITUTO DE ARTES
BACHARELADO EM ARTES VISUAIS**

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

KARINA SILVEIRA NERY

Qual o sabor do açúcar?
Ações para descolonizar o paladar e o pensamento

**Porto Alegre
2021**

KARINA SILVEIRA NERY

Qual o sabor do açúcar?
Ações para descolonizar o paladar e o pensamento

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Departamento de Artes Visuais como requisito parcial para a obtenção de diploma de Bacharel em Artes Visuais.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Jéssica Araújo Becker

Banca examinadora:
Prof.^a Dr.^a Alessandra Lúcia Bochio
Prof.^a Dr.^a Aline Nunes Rosa

Porto Alegre
2021

CIP - Catalogação na Publicação

Nery, Karina
Qual o sabor do açúcar? Ações para descolonizar o
paladar e o pensamento / Karina Nery. -- 2021.
99 f.
Orientadora: Jéssica Becker.

Trabalho de conclusão de curso (Graduação) --
Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Instituto
de Artes, Curso de Artes Visuais, Porto Alegre, BR-RS,
2021.

1. açúcar. 2. arte participativa. 3. arte de ação.
4. descolonização (do paladar e do pensamento). 5.
passado colonial. I. Becker, Jéssica, orient. II.
Título.

Elaborada pelo Sistema de Geração Automática de Ficha Catalográfica da UFRGS com os
dados fornecidos pelo(a) autor(a).

Para os meus amores:
Gui, Ígor e Poppy.

"[...] vou ensinar o que agorinha eu sei, demais: é que a gente pode ficar sempre alegre, alegre, mesmo com toda coisa ruim que acontece acontecendo. A gente deve de poder ficar então mais alegre, mais alegre, por dentro!"

João Guimarães Rosa
Campo Geral: Miguilim, 2001, p.119

RESUMO

Neste trabalho de conclusão de curso, desenvolvo uma pesquisa prático-teórica que, através de ações participativas e do conceito de *descolonização do paladar e do pensamento*, tem como objetivo problematizar a conotação positiva de doce, tanto o sabor quanto a palavra, apesar de todos os poréns históricos que a produção colonial e o consumo secular de açúcar suscitam. A metodologia prática se baseia em estratégias da arte de ação participativa, tomando como exemplo as *Activities* de Allan Kaprow, e em conhecimentos do campo da gastronomia. Os principais referenciais teóricos utilizados são Djamila Ribeiro (2019) e Grada Kilomba (2019). A partir das minhas proposições artísticas, desejo tornar o significante doce mais polissêmico, relacionando o sabor do açúcar à história do nosso passado colonial escravocrata.

PALAVRAS-CHAVE: Açúcar. Arte participativa. Arte de ação. Descolonização (do paladar e do pensamento). Passado colonial.

ABSTRACT

In this work, I develop a practical-theoretical research that, through participatory actions and the discussion of the concept of decolonization of taste and thought, aims to problematize the positive connotations of sweetness, both the taste and the common word, despite all the historical vicissitudes that the colonial production and, as a consequence, the secular consumption of sugar evoke. The practical methodology is based on strategies of the art of participatory action, inspired by the artistic strategies of Allan Kaprow famous Activities and on my gastronomical knowledges. The main theoretical references are Djamila Ribeiro (2019) and Grada Kilomba (2019). Based on my artistic propositions, I want to make the meaning of sweetness more polysemic, matching the natural taste of sugar with its intrinsic history of our colonial slavery past.

KEYWORDS: Sugar. Participatory art. Action art. Decolonization. Colonial Past.

SUMÁRIO

Introdução	09
1. Formas de resistir ou velhas receitas	12
1.1. Brasil, doce como um brigadeiro	14
1.1.1. Trabalhos-texto	20
1.2. Um bolo para os meus	22
2. O açúcar	25
2.1. Olhar atento à arte, memória viva na cozinha	26
2.1.1. Moças Quitandeiras	29
2.2. O gosto doce tem sabor de um passado amargo	33
3. Formas de reexistir ou novas receitas	45
3.1. Qual o sabor do açúcar?	47
3.1.1. Bala Canavial	48
3.1.2. Receita de Atividades	52
3.1.3. A experiência	57
3.1.4. A mediação	63
3.2. Descolonização do paladar e do pensamento	65
3.2.1. Descolonizar: um verbo de ação	72
4. Arte participativa em tempos de distanciamento social	76
4.1. A hora e a vez de N.G.	78
Reflexões finais	89
Lista de figuras	91
Referências	93
Apêndice	96

INTRODUÇÃO

Uma artista-confeiteira poderia se questionar sobre qual é o sabor do açúcar? Se investigarmos o açúcar apenas como ingrediente de preparos culinários, a resposta será muito simples: seu sabor é doce. No entanto, também podemos pensar o açúcar como um importante elemento na história da formação do nosso país. Nessa perspectiva, a pergunta *Qual o sabor do açúcar?* se torna mais complexa, podendo sugerir respostas não tão doces quanto o seu gosto.

Partindo da observação de que os hábitos alimentares e a preferência por determinados ingredientes podem revelar questões sociais históricas, proponho que a afeição do brasileiro pelo açúcar não é algo natural, mas foi construído por causa — e às custas — da escravização de povos africanos¹. Logo, a ideia de sabor doce atrelada a esse ingrediente é aqui complexificada e ressignificada a partir de proposições artísticas.

Neste trabalho de conclusão de curso, desenvolvo uma pesquisa prático-teórica, cujo objetivo é problematizar a conotação positiva de *doce*, tanto o sabor quanto a palavra, apesar de todos os poréns históricos que a produção colonial e o consumo secular de açúcar suscitam. Em relação à metodologia empregada na prática artística, baseio-me em estratégias da arte de ação participativa, atravessadas por conhecimentos da gastronomia, para propor situações de encontro e de conversa mediadas pela comida e por minha presença.

Na estrutura formal do trabalho, pensando também sob a perspectiva de revisitar o passado, no primeiro capítulo faço uma reflexão sobre o meu percurso durante os dois últimos anos da graduação e aponto alguns aspectos que me trouxeram à atual pesquisa. Assim, apresento dois trabalhos desse período: *Brasil, doce como um brigadeiro* e *Um bolo para os meus*, chamando a atenção do leitor para o caráter *tornar-se artista* de minha trajetória, que veio ao encontro

¹ Entendo que os povos indígenas também foram explorados no ciclo econômico da cana-de-açúcar. No entanto, nessa pesquisa dou enfoque aos povos africanos, que foram escravizados e trazidos para o Brasil especificamente para trabalhar nos canaviais.

da vontade de dar vazão ao *ser político*. Ademais, esse capítulo também introduz a noção de *trabalhos-texto*, uma categoria criada por mim para designar a parte da minha produção que se apresenta em forma de texto, como uma espécie de escrito de artista.

O segundo capítulo, *O açúcar*, é composto por dois subcapítulos: *Olhar atento à arte, memória viva na cozinha* e *O gosto doce tem sabor de um passado amargo*. No primeiro, apresento considerações acerca da minha vivência com o açúcar, seja através da confeitaria, seja através da arte, apontando para as aproximações com o tema dessa pesquisa. Já no segundo, introduzo algumas práticas artísticas de arte contemporânea que contribuíram para as reflexões dessa pesquisa ao tratar de assuntos como o racismo presente na sociedade brasileira atual. Além disso, analiso alguns trabalhos de arte que utilizam o açúcar partindo de uma perspectiva descolonial. Para compreender a relação do açúcar com a formação da sociedade brasileira, recorro à produção de Gilberto Freyre (2007), fazendo uma análise crítica a fim de refutar o seu pensamento teórico, sobretudo, através das ideias de Djamila Ribeiro e de Walter Mignolo.

No terceiro capítulo, *Formas de reexistir ou novas receitas*, mostro algumas mudanças e aprendizados incorporados de 2018 a 2020, que busquei articular nos trabalhos práticos que serão apresentados no subcapítulo seguinte: *Qual o sabor do açúcar?*. Nele, abordo o processo criativo e as proposições artísticas construídas ao longo da pesquisa, dentre elas: *Bala Canavial* e *Receita de atividades*. Depois, nos itens *A Experiência* e *A Medição*, descrevo o encontro, ou seja, o momento da ação participativa de *Qual o sabor do açúcar?* A principal intenção desses trabalhos foi presentificar a noção de *descolonização do paladar*, conceito criado por mim, desenvolvido ao longo desse mesmo capítulo a partir das ideias discutidas por Grada Kilomba (2019), no livro *Memórias da Plantação: episódios cotidianos de racismo*. Em relação à prática, sob o viés da arte participativa, analiso minhas proposições a partir da produção de artistas como Allan Kaprow, principalmente, e Juliana dos Santos.

No quarto capítulo, *Arte participativa em tempos de distanciamento social*, apresento uma ação que foi feita de forma *online*, devido à situação de pandemia da COVID-19, que vivenciamos ao longo do ano de 2020 e ainda em 2021. Em *A hora e a vez de N.G.* busco analisar e ponderar os pontos positivos e negativos das possibilidades de prática de ações participativas diante desse contexto. Além disso, retomo o assunto dos *trabalhos-texto*, falando sobre o texto que foi produzido no processo dessa ação. Por fim, no apêndice se encontram os *trabalhos-textos* que são citados ao longo do texto.

Espero que a leitura seja agradável e instigante como uma boa conversa num café da tarde entre amigos!

1. Formas de resistir ou velhas receitas

Início este primeiro capítulo fazendo uma retrospectiva. Não por ser apegada ao passado, mas porque gosto de pensar as coisas em perspectiva, analisar os processos e os percursos. Talvez esse seja um exercício do olhar que se torna mais fácil ou recorrente conforme amadurecemos. Em específico, mais recentemente, essa tem sido a minha forma de viver o presente e de pensar como transformar o futuro.

Para tanto, retorno ao ano de 2018, quando passei a compreender melhor os vários propósitos do Bacharelado em Artes Visuais — bem como algumas das suas contradições — e a perceber o que fazia sentido para mim, entendendo que todos podem ser artistas².

Assim como em qualquer outra profissão, estudamos, aprendemos, aperfeiçoamo-nos e nos tornamos artistas. Felizmente, na arte contemporânea, podemos escolher dentre muitos caminhos possíveis e decidir qual deles faz mais sentido. Para mim, o caminho que mais chamou atenção foi aquele em que a arte se mostra como capaz de nos tornar mais críticos, de nos oferecer muitas formas de ver e de nos ensinar que podemos resistir à ideia de que existem grandes verdades; tornando-nos seres mais ativos, propositores, capazes de pensar e agir, antes de reagir. E, paradoxalmente, apesar de sermos indivíduos que resistem, estamos sempre nos transformando e propondo novos contornos para a realidade imposta a nós. Essa velha receita da arte chegou até mim com um sabor de primeira mordida, onde o *tornar-se artista* se deu junto ao *tornar-se um ser político ativo*.

² Passado o primeiro ano de disciplinas obrigatórias, que dão mais enfoque às linguagens tradicionais, foi no 3º semestre, mais especificamente na disciplina de *Laboratório de Texto* e na bolsa de iniciação científica *Práticas artísticas contemporâneas e suas narrativas de legitimação* que tive um contato aprofundado com a arte contemporânea e percebi que eu poderia construir, sim, uma trajetória como artista.

A arte tem esse sabor agridoce: deliciamo-nos com a sua doce capacidade de trazer ao mundo o que ainda não existe, mas amargamos o sabor da luta necessária para combater o ultrapassado. Assim, estamos sempre nesse movimento constante, de olhar para o futuro, construir com o presente, repensar o passado: a tal *dialética*³.

Sob essa perspectiva, podemos assumir, concordando com Suely Rolnik, que “a especificidade da arte enquanto modo de expressão e, portanto, de produção de linguagem e de pensamento é a invenção de *possíveis*” (ROLNIK, 2006, p. 02), possíveis que se atualizam e efetivam mediante a materialização dos trabalhos de arte. Assim, fundamenta-se o potencial de propagação e transformação da ação artística, sendo “o mundo que está em obra a partir desta ação. Não há, então, porque estranhar que a arte se indague sobre o presente e participe das mudanças que se operam na atualidade” (ROLNIK, 2006, p. 02).

Eu, enquanto ser político e ser artista, desejo experimentar novas formas de fazer arte, compartilhar um olhar otimista, promover encontros, pensar em coletivo, questionar verdades absolutas, imaginar politicamente, aprimorar a percepção dos sentidos e oferecer afeto. Tudo isso, no entanto, sem deixar de apresentar um olhar crítico para o presente, implicado com o passado, e que está sempre em (des)construção. Estas demandas estão presentes em todo o meu processo criativo e venho tentando fazer com que, cada vez mais, elas atravessem aqueles que aceitam se engajar em minhas proposições.

É nesse sentido, o de revisitar o passado no presente, que apresento, num primeiro momento deste trabalho de conclusão de curso, os meus primeiros trabalhos: *Um bolo para os meus* e, sobretudo, *Brasil, doce como um brigadeiro*, pensando-os intimamente entrelaçados com a minha atual produção prático-teórica. Considero que *Brasil, doce como um brigadeiro* foi o meu primeiro trabalho de arte, embora prefira chamá-lo de *extravasamento poético*, uma categoria criada por mim. Essa classificação faz mais sentido, pois, apesar de ter refletido muito sobre como apresentaria o trabalho, ele não nasceu de uma pesquisa em artes visuais, mas sim de uma necessidade interna de dar vazão a

³ Emprego aqui o termo *dialética* num sentido amplo, como um conceito que pressupõe dialogicidade e movimento de troca entre diferentes opiniões e pessoas (ABBAGNANO, 2007, p. 269).

algumas questões pessoais e contextuais. Além disso, ao apresentá-lo, eu recorri principalmente a habilidades trazidas da vida pré-artes: cozinhar e conversar. Obviamente, lancei mão de alguns procedimentos aprendidos no curso de artes visuais. Todavia, o estar presente no trabalho, e que foi interpretado por muitos como uma escolha pela *performance*, nada tinha a ver com isso, mas sim a com a minha necessidade pessoal de poder existir como um ser político, poder conversar sobre as dúvidas que me angustiavam, sabendo que não seria julgada pelos ali presentes.

Após uma vivência intensa desse ano tão complicado, foi em dezembro de 2018, exatamente no meio do curso, que descobri o meu *ponto zero*⁴. A partir desse momento, o meu interesse artístico se voltou a olhar com atenção para práticas e conceitos que pensam a presença do artista durante a apresentação do trabalho: uma pesquisa do ser artista e do ser político.

Apresento, então, uma proposição artística que se baseia nessas velhas receitas da arte e em uma das receitas culinárias mais amadas pelos brasileiros: o brigadeiro. Esses foram alguns dos ingredientes que, no ano de 2018, eu utilizei para resistir politicamente e me tornar artista.

1.1 Brasil, doce como um brigadeiro

O trabalho fundador da minha poética, *Brasil, doce como um brigadeiro* (2018), parte de uma reflexão sobre a origem do nome desse famoso doce brasileiro — uma homenagem a um dos candidatos à presidência do país em 1945, o militar da aeronáutica Brigadeiro Eduardo Gomes. O trabalho consiste em uma ação participativa, na qual preparo uma panela de brigadeiro dentro do espaço expositivo, fazendo um convite à participação e à conversa com a mediação da comida e da arte. Procurei conduzir a conversa motivada pelo interesse sobre a dificuldade que muitos brasileiros encontraram ao precisar

⁴ Faço menção ao termo discutido no livro *O meio como ponto zero: metodologia em artes plásticas* (BRITES; TESSLER, 2002).

escolher apenas um lado no momento em que o Brasil se encontrava polarizado politicamente e dividido em muitos outros sentidos.

As imagens a seguir (Figura 1) apresentam registros fotográficos dessa proposição artística, realizada na Exposição *Dias de Vênus*, na Casa Baka Arte e Cultura, localizada na Rua da República, 139, em Porto Alegre, RS, em 07 de dezembro de 2018.

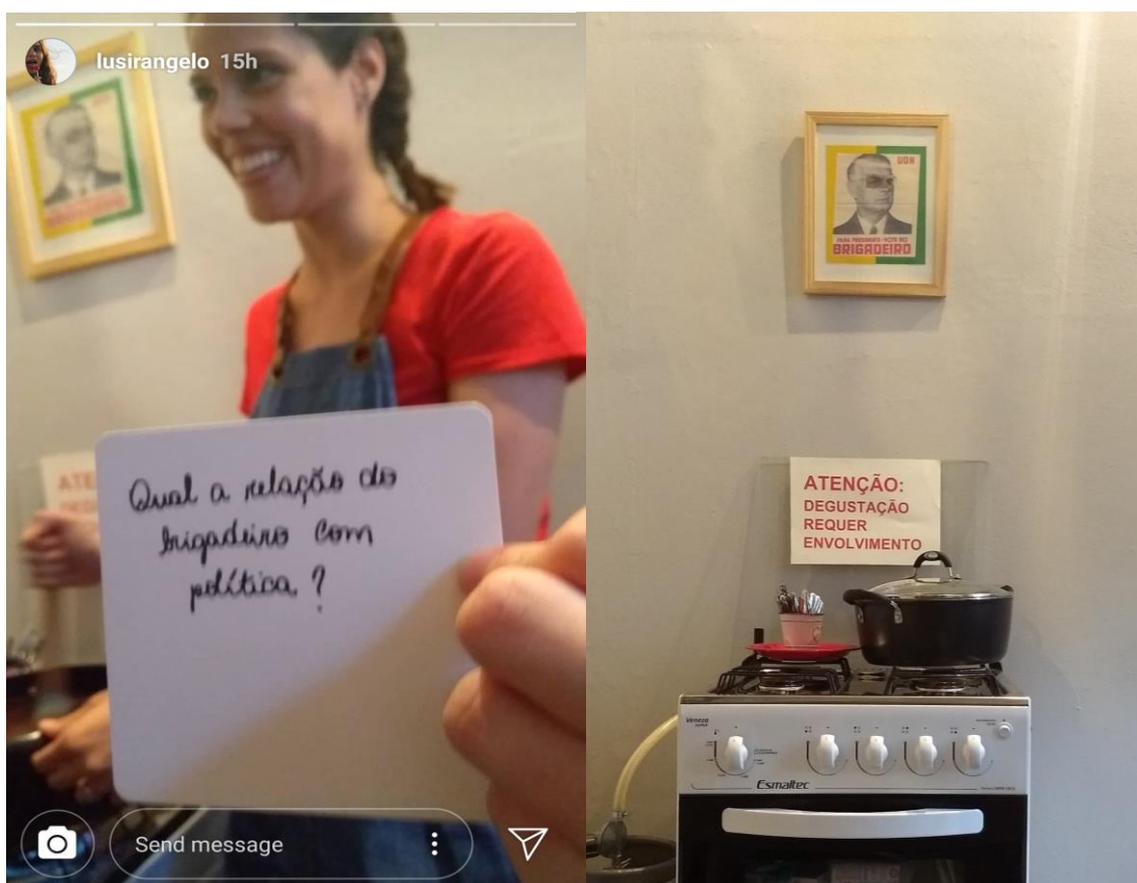


Figura 1. Registros da ação *Brasil, doce como um brigadeiro*, 2018
Ação participativa e instalação⁵
Fonte: acervo pessoal da artista

É importante ressaltar que as imagens acima são apenas registros do trabalho, que entendo, sobretudo, como uma ação participativa, e foram escolhidas e assim apresentadas para que outras pessoas possam conhecer

⁵ Também foram utilizados recursos visuais-textuais, a partir dos objetos que compunham a cena: uma colagem e um cartaz.

minha produção — além, evidentemente, dos participantes da ação. Na imagem da esquerda (Figura 1), podemos ver um registro que foi feito por uma participante⁶. Já na da direita (ainda na Figura 1), evidencia-se o *cenário*, ou seja, como o trabalho é visto quando não está sendo ativado.

Em relação às minhas estratégias de execução e de comunicação do processo criativo, como citado no tópico anterior, fui descobrindo as artes performativas e investigando-as à medida que tentava colocar esse conhecimento em prática. No entanto, tudo estava ainda muito baseado na teoria, uma vez que, nesse curso, não temos disciplinas práticas que abordam a arte a partir da ação.

Para melhor compreensão de *Brasil, doce como um brigadeiro*, a seguir, serão descritos alguns pontos importantes para aprofundar seu entendimento, bem como as referências artísticas que dialogam com esse trabalho. Assim, será mais fácil entender os caminhos desta pesquisa, além de explicitar ao leitor de que maneira se organizam meu processo criativo e seu *modus operandi*.

Para a apresentação, tendo em vista que propor uma conversa — entre mim e os participantes e deles entre si — era a principal motivação de me colocar no mundo como artista, o trabalho se desdobrou no formato de uma ação participativa. Busquei trazer a ideia de que, apesar do Brasil polarizado, preto no branco, ainda pode ser possível apaziguar todos os tipos de relações políticas através do compartilhamento de momentos doces. Em alguma medida, esse era um posicionamento de resistência, embora ainda muito permeado por um sentimento de conformismo de que o Brasil e os brasileiros são assim mesmo e que, no final, tudo acaba bem.

A comida e o ato de cozinhar como mediadores dessa situação surgiram organicamente, tanto pela minha familiaridade com o *universo da cozinha* quanto pela sua natureza de congregar e reunir pessoas à sua volta. De forma fluida, algumas necessidades pessoais vão se tornando intenções artísticas, pois o desejo de explorar a comida, principalmente o doce, em sua dimensão afetiva,

⁶ Essa imagem é uma captura de tela de um *story* compartilhado publicamente por uma das participantes no seu perfil na rede social *Instagram*. Escolhi mostrar esse registro, pois entendo que essa imagem compartilhada pela participante também pode ser entendida como uma forma de interação com a proposição artística.

fez com que o ato de convidar pessoas a participar de um diálogo através ou em troca de um doce se transformasse no trabalho em si.

Além da conversa, também compôs essa ação uma colagem⁷, que trazia a figura do Brigadeiro Eduardo Gomes, acrescida dos olhos do nosso atual presidente, sugerindo que, ao falar de um, eu também falava do outro, aventando uma proximidade política entre essas duas figuras.

Embora eu soubesse que estava vestida com a minha *roupa de guerra*, o avental, não queria que essa mensagem estivesse escancarada. Pelo contrário, gostaria que ela fosse lida nas entrelinhas, pois uma das principais mensagens a ser transmitida com essa proposição era de que a luta pode ser feita através do afeto.

A escolha pela ação está, certamente, relacionada ao meu desejo de transcender o espaço limitado das linguagens e avançar para um campo onde tudo é possível e passível de ser construído a partir de uma ideia, projeto. No entanto, é necessário ressaltar que, para mim, naquele momento, experienciar a proposição artística junto ao público, participar daquele diálogo, tinha uma importância que ia muito além da realização de um trabalho. Neste espaço, o da arte, eu podia existir por inteiro, expressar minhas opiniões e expor minha real identidade, podendo me despir de todas as máscaras que ainda carregava para agradar àqueles que não queriam reconhecer a existência que eu havia decidido abraçar. Talvez essa seja uma conclusão pertinente para as proposições artísticas em que o artista deseja estar com o público: ele quer propor e experienciar, afetar e ser afetado, agarrado na ideia de que, ao ver a possibilidade de transformação no outro, possa crer que a sua também é possível e aceitável.

⁷ Trata-se da imagem do principal cartaz da sua candidatura à presidência, onde se lê: UDN e PARA PRESIDENTE - VOTE NO BRIGADEIRO. E, em vez dos olhos de Eduardo Gomes, vê-se os olhos do nosso atual presidente que, muitas vezes, recorre à descrição de sua aparência como algo que o qualifica, um autoelogio, e faz questão de citar os seus olhos azuis como uma marca pessoal que o distingue. Disponível em: <https://piaui.folha.uol.com.br/materia/direita-volver/>. Acesso em: 10 maio 2021; <https://varelanoticias.com.br/bolsonaro-discute-programas-sociais-e-fala-de-minorias-querocota-para-olhos-azuis/>. Acesso em: 10 maio 2021.



Figura 2. Detalhe do brigadeiro sendo compartilhado
Fonte: acervo pessoal da artista

Interessava-me não só expor visualmente a relação histórico/política dos brigadeiros, mas também, e principalmente, assim como as mulheres que criaram esse doce, reunir pessoas através do ato de cozinhar e de partilhar o alimento (Figura 2), para dialogar e expor suas ideias sobre algo que todos nós compartilhamos: um mesmo espaço e tempo e, aparentemente, um mesmo contexto, já que o mundo em que vivemos não é dado, ele existe a partir da interpretação que damos a ele. Sendo assim, a conversa, a comida, a participação, as diferentes visões de mundo, a percepção, a *(justa/sobre/pro)posição* de contextos, a política, esse todo como experiência artística se tornou a essência de minha poética.

Também havia uma espécie de placa de aviso afixada ao fogão (Figura 3), que fazia menção a uma referência conceitual muito cara a mim. A frase *ATENÇÃO: DEGUSTAÇÃO REQUER ENVOLVIMENTO* é apresentada com o objetivo de atentar o público para as mesmas questões trabalhadas pelo artista Antoni Muntadas⁸:

Eu acredito que o público (e eu me considero público), temos que tratar de entender e fazer todo o possível para compreender fenômenos da percepção que existem, para compreender melhor o que a vida é realmente. Então, há um pedir, uma participação na forma como entendemos as mensagens. Acredito que faz parte do trabalho do autor, mas do público também (MUNTADAS, 2013, n.p).

⁸ No trabalho de Antoni Muntadas, a frase é *ATENÇÃO: PERCEPÇÃO REQUER ENVOLVIMENTO*.



Figura 3. Detalhe da *placa de atenção* e do *cartão-pergunta*
Fonte: acervo pessoal da artista

Seguindo esse raciocínio, procurei, então, relacioná-lo à minha poética, modificando o enunciado de Muntadas e, assim, reivindicando atenção para a forma com que as pessoas, em sua grande maioria, se relacionam com a comida atualmente. Um consumo rápido, muitas vezes interessado apenas em *matar a fome* ou satisfazer desejos imediatos. Ademais, quando falamos de doces ou preparações açucaradas, essa desatenção ao comer é ainda maior. Dessa forma, além de corroborar com todas as questões discutidas por Muntadas, a *placa* comunicava a mensagem de três objetivos específicos: primeiro, convidar e dar a ver o caráter participativo da ação; segundo, pedir por mais envolvimento

e atenção ao ato de comer, vivenciando de fato essa experiência; e, terceiro, mostrar ao campo da arte que a ação de cozinhar também pode ser entendida como um gesto artístico.

Por fim, além dos conceitos articulados através dessa mensagem, este elemento escrito, um signo verbal, aponta outro aspecto relevante na produção de Muntadas, que contribui com o meu pensamento teórico-prático: o fato de que a palavra ingressa de modo relevante na arte contemporânea. Nesse sentido, no tópico abaixo, falarei brevemente sobre os *trabalhos-texto*, uma parte importante que integra o todo da proposição *Brasil, doce como um brigadeiro* e que considero igualmente parte do meu trabalho artístico, uma maneira propositiva e textual de comunicar a minha poética.

1.1.1 Trabalhos-texto

Durante quase todo o século XX, principalmente a partir de 1917, vem se discutindo amplamente sobre o artista *poder ou não* discursar sobre a sua própria produção. Ademais, “sabe-se que o estabelecimento de um contato produtivo entre texto e obra de arte é elemento-chave de um pensamento contemporâneo em arte” (BASBAUM, 2008, p. 15). Todavia, apesar da longevidade desse debate, o campo da arte ainda é permeado por tais problematizações desnecessárias. Assim, é recorrente que os artistas que desejam defender que parte ou todo da sua produção textual compõe o conjunto de sua obra precisem argumentar constantemente para exercer esse direito artístico.

Nesse sentido, concordo com as palavras do artista e professor Ricardo Basbaum, que dedicou boa parte de seus escritos⁹ argumentando a favor do *texto como obra* e nos alertando sobre alguns dos erros que não devem ser cometidos ao se observar os escritos de um artista:

⁹ Na sua dissertação, Basbaum discute a migração da palavra para a imagem, publicada no livro *Além da Pureza Visual* (2016), na sua tese, *Você gostaria de participar de uma experiência artística?* (2008), aborda a possibilidade do texto como obra e a teoria de artista, dentre outros artigos que também tratam dessa temática.

Os cuidados e problemas que devem ser prontamente indicados advém da necessidade de desviar-se das tentativas de simplificar tal condição, reduzindo a dimensão conceitual a modalidades menos complexas — e menos produtivas — dentre as possíveis relações entre texto e obra de arte (BASBAUM, 2008, p.16).

Também cito o livro *Escritos de artista: anos 60/70*, organizado por Glória Ferreira e Cecília Cotrim (2006), referencial de suma importância para o estudo da arte contemporânea no Brasil, cuja leitura foi determinante para a formação do meu pensamento artístico. Em relação às novas modalidades de texto surgidas nos 60/70, as organizadoras explicam:

São textos que não só se integram à poética de cada obra, mas ingressam no domínio de discurso da crítica e da história da arte, sob diferentes modos, tais como manifestos, cartas, entrevistas, textos ficcionais, críticos e, em sua maioria, ensaísticos. [...] Diferente dos manifestos, estes textos não mais visam estabelecer os princípios de um futuro utópico, mas focalizam os problemas correntes da própria produção; diferentes ainda do que podemos denominar de 'pré-textos' dos artistas modernos, [estes textos] indicam uma mudança radical tanto pelo deslocamento da palavra para o interior da obra [ou da ação], tornando-se constitutiva e parte de sua materialidade, quanto, em alguns casos, apresentando-se enquanto obra. A presença do signo verbal no campo visual, observada nas colagens e fotomontagens, adquire, assim, uma nova dimensão [...] (FERREIRA; COTRIM, 2006, p. 09-10).

Um *trabalho-texto* relacionado à proposição *Brasil, doce como um brigadeiro* está disponível no Apêndice; ele aborda as principais inquietações que culminaram no *extravasamento poético*. Em vista disso, cabe salientar três questões importantes: primeiro, a leitura do texto irá contribuir para o restante da leitura do trabalho de conclusão de curso; segundo, nesta pesquisa muitas das proposições que acontecem no formato de ação são incorporadas e/ou se desdobram a partir da produção textual; terceiro, acredito que a minha produção textual acadêmica também integra o corpo dos meus trabalhos artísticos.

Abaixo, apresento um trecho do texto *Brasil, doce como um brigadeiro*, exemplificando como se dá a marcação formal dos *trabalhos-texto* que irão aparecer ao longo desta pesquisa.

No espaço e tempo, IA / outubro de 2018, eu me encontrava totalmente inserida na pequena comunidade que habita esse lugar e na atmosfera daquele momento: todos estavam devastados e aflitos com o resultado do primeiro turno das eleições presidenciais e com a possibilidade real de um futuro distópico. Foi quando comentei com alguns amigos-colegas sobre a ideia de fazer uma “roda de brigadeiro” a fim de nos reunirmos para conversar e desabafar sobre o momento que estávamos vivendo. Interessava-me muito ouvir, mas também falar sobre a agonia que estávamos sentindo e, principalmente, oferecer um pouco de afeto para esses que estavam lutando comigo e passando pelas mesmas dificuldades. (Texto completo no Apêndice A, p. 96)

Até então, discorri sobre os elementos centrais de *Brasil, doce como um brigadeiro*. No próximo subcapítulo, irei apresentar outro trabalho, que está temporal e conceitualmente relacionado a esse primeiro, traçando as principais relações entre os dois e apontando os contatos com a presente pesquisa.

1.2 Um bolo para os meus

Exatamente um ano depois da apresentação da primeira proposição artística, em dezembro de 2019, apresentei meu segundo trabalho, a ação participativa *Um bolo para os meus*, que entendo como um momento de transição, de insurgência, de entendimento do percurso. Um ponto no caminho que hoje também percebo como o fechamento de um ciclo, que possibilitou que essa pesquisa fosse chamada de *poética extravasada*, pela qual espero conseguir evidenciar a maturidade da aprendiz de artista e o desejo por outras articulações políticas, sendo, tudo isso, temperado com novos sabores e receitas.

Neste subcapítulo, venho apenas mencionar e pontuar algumas questões de *Um bolo para os meus*, mas não irei descrevê-lo como fiz com o trabalho

anterior. Logo, cito aqui o trecho de um ensaio que escrevi sobre esse trabalho. Ressalto, novamente, a importância da dimensão textual em minha poética, que aqui se apresenta a partir de um texto acadêmico na forma de ensaio, também permeado por *trabalhos-texto*.

Um bolo para os meus surgiu do meu desejo de ouvir relatos daqueles que quisessem conversar sobre como suas vidas vêm sendo afetadas desde o início do ano de 2019 (ou desde 2016...). Então, quando falo dos *meus*, refiro-me àqueles cidadãos que, assim como eu, não se sentem nem se entendem democraticamente representados pelo cenário político que se instaurou no país. Mais do que isso, pessoas que sentem ter se tornado impossível conviver com quem escolheu um caminho de radicalização pela direita. Assim, a partir desse lugar, onde amargo a realidade, decidi que se ainda fosse possível oferecer algo doce, isso seria dividido apenas com aqueles que sofreram (e continuam sofrendo) comigo, com os *meus*. [...] O bolo entra nesse trabalho como um mediador, um facilitador, oportunizando que o participante em potencial possa ter um momento de prazer, através dessa “comida que abraça”, ao passo que se coloca a refletir sobre como a realidade tem lhe afetado. Poderia um bolo de cenoura com brigadeiro cheio de afeto ajudar, mesmo que, por um instante, a adoçar nossa amarga realidade? (NERY, 2021, p.261 e 262).

Ao comparar os dois trabalhos apresentados no Capítulo 1, desejo falar, mais especificamente, sobre ter me dado conta da transformação do meu entendimento sobre a arte e sobre a minha própria produção. Observo que em *Brasil, doce como um brigadeiro*, embora o objetivo também fosse criar um espaço de diálogo aberto, eu acabei optando por seguir um roteiro mental mais delineado, sem margens para muita improvisação. Provavelmente, por inexperiência ou, até mesmo, por insegurança. No entanto, depois de um ano de amadurecimento artístico e político, eu me sentia preparada para apresentar uma proposição mais livre, sem muitas previsões do que poderia acontecer.

Nesse sentido, algo que me marcou profundamente foi o fato de que, depois de servir o bolo e enquanto eu ainda estava de pé, a conversa parecia não engrenar, como se os participantes estivessem esperando que eu continuasse a conduzi-los. Foi então que, quando me sentei no chão, como que magicamente, as coisas começaram a fluir. Havia se estabelecido, literalmente, uma horizontalidade. Abaixo, podemos ver um registro desse momento (Fig. 4).



Figura 4. Registro da ação *Um bolo para os meus*, 2019
Fonte: acervo pessoal da artista

Então, naquele tempo e espaço criado, já não sabia mais onde terminava o trabalho e onde começava a vida. Escolhi lembrar esse momento em específico, pois essa estratégia experimentada, assim como os aprendizados que ela trouxe, é o que buscarei repetir nas proposições desta pesquisa. Um percurso do *extravasamento poético* à *poética extravasada*, visto que estava falando através da arte, ao passo que me descobria enquanto artista e buscava formas de conciliar os saberes e fazeres da minha trajetória de vida através de uma metodologia própria das artes visuais.

Pensar na cobertura, no bolo... hoje percebo que comecei de fora pra dentro, da camada mais superficial em direção a mais profunda: do macro, mexendo o brigadeiro, batendo o bolo de cenoura, até chegar aos microcristais de açúcar. E assim, a partir de um olhar atento para o ingrediente que dá vida à confeitaria, decidi usá-lo para escancarar a raiz de muitos dos problemas que vivemos hoje: o passado colonial escravista e a realidade do racismo estrutural. Tais reflexões serão apresentadas e aprofundadas no próximo capítulo.

2. O açúcar

Antes de dar início à leitura deste capítulo, sugiro a leitura do *verbete açúcar* no Apêndice B (p.98). Abaixo, podemos ver a paisagem de um canavial (Figura 5) em Uberaba-MG, que é uma das maiores produtoras de cana de açúcar do Brasil e a cidade onde passei minha infância e adolescência. Na sequência, apresento um poema que muito me inspira a pensar sobre o açúcar.



Figura 5. Canavial em Uberaba - MG
Fonte: Estadão (2015)

A voz do canavial

Voz sem saliva da cigarra,
do papel seco que se amassa,

de quando se dobra o jornal:
assim canta o canavial,

ao vento que por suas folhas,
de navalha a navalha, soa,

vento que o dia e a noite toda
o folheiam, e nele se esfolia.

João Cabral de Melo Neto (NETO, 2020)

2.1 Olhar atento à arte, memória viva na cozinha

Como já disse, algo que me move, de forma profunda, a dar um passo para frente, acordar todos os dias, viver, é, paradoxalmente, conhecer a raiz das coisas, ou seja, olhar para trás, refazer o percurso, mesmo que mentalmente, entender o processo, encontrar o gérmen daquele objeto para o qual estou olhando. Logo, como aprendiz de artista e de pesquisadora, as coisas ganham sentido e se desenvolvem, na medida em que me ponho a pensar sobre o processo reflexivo que me trouxe até certa ideia ou até aqui, buscando chegar ao momento em que uma experiência me afetou, se fez semente no campo das minhas ideias e virou processo. Algo que não termina aqui dentro, que faz pausas e precisa ser pensado para fazer sentido no mundo de fora, mas que é uma espiral constante.

Então, ao fazer esse caminho para identificar quando, para mim, o açúcar virou objeto de estudo e pesquisa em arte, eu chego a esse momento específico: quando, ao visitar uma exposição¹⁰, avistei dois grandes cubos brancos parados ali no chão do museu (Figura 6).



Figura 6. Valeska Soares, *Sugar Cubes* (2009), escultura de açúcar (1x1x1m)
Fonte: Soares (2009)

¹⁰ Exposição *Entrementes*, individual de Valeska Soares na Pinacoteca do Estado de SP, setembro de 2018.

Os dois cubos eram idênticos, de aspecto robusto, maciço e de cor clara — eles poderiam ser qualquer coisa, caso não viessem acompanhados da etiqueta que dizia *Sugar Cube*. Tenho quase certeza de que, depois de ter descoberto do que era feito aquele sólido, perguntei a alguém se poderia tocar, já imaginando que levaria o dedo à boca para saber se aquilo estava impregnado de doce.

Essa experiência, com pesar, apenas visual, me fez viajar: pensei no açúcar de todo dia, que consumo e que uso como matéria-prima no meu ofício. Esse que já ganhou tantas versões através das minhas mãos, que já provei em tantos preparos, enfim, que já experimentei de tantas formas diferentes. Mas nunca em cubo, nem mesmo os pequenos que vemos nos desenhos animados, nunca comi nem fiz um cubo de açúcar. Pensei também na sua história, que estava ali muito bem representada naquele cubo pesado, parecendo mais um sólido de marfim. Seria esse um dos caminhos para interpretar a obra, pensar na solidez do cubo quase branco e na história do açúcar anunciado na etiqueta?

Dei mais alguns passos e continuei a visitar a exposição. Logo à frente, me deparei com outra obra (Figuras 7 e 8).



Figuras 7 e 8. Valeska Soares, *Sugar Blues V* (2013), caixas de doces usadas
Fonte: Soares (2009)

Eu reconhecia quase todas as embalagens de doces (fiquei feliz com isso): alguns industrializados e outros manufaturados, mas todos requintados. Tratava-se de caixas planificadas de bombons, macarons, dentre outros, de marcas mundialmente reconhecidas¹¹, como o melhor da confeitaria ou *la grand patisserie. Très chic!*

Também fiquei feliz porque eu conhecia aqueles doces nas suas particularidades e intimidades, no seu gosto. Já havia tido o privilégio de estudar para aprender a fazê-los profissionalmente e, posteriormente (bem depois), de prová-los, assim como estavam ali, vindos diretamente daquelas mesmas lindas caixas. É curioso que não havia ali nada da materialidade do doce ou do açúcar — diferente do grande cubo, apenas indícios da sua existência. Talvez muitos nem entenderiam a referência aos doces, não fosse a etiqueta que dizia *Sugar Blues*¹². O que teria de triste no açúcar daqueles doces lindos, deliciosos e assinados?

Ao refletir sobre a experiência que vivi através da observação desses trabalhos, percebi que aquilo que estava ali abordava o visual, o espacial, chegando ao conceitual, mas o que mais o açúcar pode nos proporcionar? Nossa, ele pode tanto! Satisfaz todos os sentidos, é matéria e assunto de estudo de tantas formas. No entanto, nada é mais apelativo do que o seu sabor — o doce, não é mesmo?

Como pode ser observado, iniciei o capítulo com essa breve digressão para apresentar algumas ideias iniciais acerca do açúcar. No próximo item, voltarei rapidamente à fase brigadeiro, justamente para evidenciar a conexão entre as questões articuladas nos primeiros trabalhos, a relação dos brasileiros com o sabor doce, e o açúcar, esse novo objeto de estudo.

¹¹ Dentre elas: *Ladurée*, marca francesa que foi responsável por colorir os macarons e popularizá-los no início do século XX.

¹² Em inglês, a expressão *the blues*, no sentido de tristeza, deu origem ao nome blues, o gênero musical melancólico criado no fim do século XIX pelos afrodescendentes do sul dos EUA. Então, a expressão *Sugar Blues* se utiliza desse sentido de *blues* para fazer menção aos malefícios que o açúcar refinado pode representar para a saúde. Em 1975, William Dufty publicou um livro com esse nome, em que foi pioneiro, ao abordar o açúcar sob esse viés.

2.1.1 Moças quitandeiras

Apesar de me identificar com o caminho que aponta para uma arte cada vez mais desmaterializada e deslocada das grandes instituições, é inegável que adoro conhecer museus e me sinto privilegiada pelas várias exposições que pude visitar desde o meu ingresso no curso de artes. Estar diante de um trabalho de arte pode proporcionar experiências memoráveis, como essa que acabei de relatar. No entanto, embora o campo das artes visuais seja muito sedutor, eu nunca deixei que as minhas memórias de cozinheira fossem esquecidas, de forma que, ao olhar uma, a arte, eu lembro da outra, a cozinha, e vice-versa.

Nesse sentido, ao dar início a novas experimentações artísticas, mais uma vez, me vi rodeada pelas memórias e referências culinárias. Se nas práticas anteriores elas apareceram na forma de preparos e no ato de reunir pessoas em volta da comida, agora elas aparecem no rótulo de ingredientes que viram suporte e na homenagem a antigas fazedoras e vendedoras de quitutes e doces.

Durante a *fase brigadeiro*, pensei bastante sobre o leite condensado e sobre a personagem presente no seu rótulo: a moça do leite¹³. Questionava-me sobre a pregnância desta imagem em nosso imaginário associado à culinária, já que o brigadeiro e o leite condensado se tornaram sinônimos de brasilidade¹⁴. No entanto, essa é uma influência muito recente, visto que ambos passaram a fazer parte da nossa história somente no início do século XX¹⁵. Tanto a

¹³ Estou me referindo ao rótulo do leite condensado da marca Nestlé. Esse é um dos casos onde a marca de um produto ficou tão famosa que muitas vezes as pessoas utilizam o nome da marca, Leite Moça, para se referir ao produto, leite condensado.

¹⁴ “Com um consumo anual de 6 quilos por pessoa, o mercado interno brasileiro é o principal trunfo do setor de lácteos. De acordo com Stephanie Arnesen Biekarck, Gerente de Marketing do Leite Condensado da Nestlé, o Brasil é um dos principais mercados de consumo do mundo, estando presente em 90% dos lares. “O leite condensado da Nestlé foi muito importante na cultura do brasileiro. Ele definiu a cultura do doce no país e, não à toa, 70% dos doces feitos pelos brasileiros são à base de leite condensado e isso é muito relevante”, relata Stephanie” (ABRE, 2020, n.p)”. Disponível em: <https://www.abre.org.br/inovacao/consumo-de-leite-condensado-aumenta-14-durante-pandemia-de-coronavirus/#:~:text=Com%20um%20consumo%20anual%20de,presente%20em%2090%25%20dos%20lares>. Acesso em: 10 de maio de 2021.

¹⁵ A primeira fábrica da Nestlé no país, em Araras (SP), estreou sua produção com o leite condensado (NESTLÉ, s/d). Disponível em: <https://www.nestle.com.br/comvoce/conteudos-exclusivos/categoria/nestle-na-sua-vida/leite-mo%C3%A7a-o-primeiro-produto-nestl%C3%A9-brasileiro>. Acesso em: 10 de maio de 2021.

personagem Leite Moça, uma camponesa suíça do século XIX, quanto o produto em si não dizem coisa alguma sobre as principais culturas que contribuíram para a formação da culinária brasileira: indígena, portuguesa e africana, citando essas na ordem em que adentraram o território que viria a se chamar Brasil. A partir dessas questões, experimentei produzir algumas colagens, imaginando como um “produto” tipicamente brasileiro deveria se parecer.



Figuras 9 e 10. Colagens da série *Moças Quitadeiras* (2019 -)¹⁶
Fonte: acervo pessoal da artista

¹⁶ Nesses trabalhos, apropriei-me de aquarelas dos artistas Henry Chambelain, Henry Lewis e João Cândido Guillobel.

Nessas colagens (Figuras 9 e 10), ao invés da tradicional moça leiteira, sobrepus o rótulo original com imagens de mulheres negras escravizadas que ficaram historicamente conhecidas como quitandeiras. Trago esse conhecimento sobre as quitandeiras, bem como sobre os doces de tabuleiro das aulas teóricas do curso de Gastronomia. Desde essa época, venho refletindo sobre o porquê da atual confeitaria brasileira não dar os devidos créditos àquelas que foram umas das primeiras confeitarias em solo brasileiro.

Durante os séculos XVIII e XIX, principalmente, essas mulheres atuaram em diversos locais em todo o Brasil colonial. Segundo Marques, eram “chamadas de ‘negras de ganho’, principalmente ‘negras de tabuleiro/quitandeiras’, vendiam e trocavam produtos e estabeleciam relações comerciais” em praças e mercados de rua. Além de terem desenvolvido o domínio sobre a arte de fazer e vender doces, bem como outros tipos de alimentos, “a autonomia e a liberdade de locomoção proporcionadas pela atividade permitia que estas mulheres estabelecessem, mesmo sob rigoroso controle da lei, conexões políticas, sociais e afetivas” (MARQUES, 2013 apud ABREU; KOECHE, 2021, p. 276).

Na história da arte brasileira, é possível encontrar diversas representações das quitandeiras em pinturas e aquarelas, as quais integram os registros iconográficos e textuais de inúmeros artistas viajantes e cronistas, sendo um tema recorrente nas pinturas de gênero de cenas de costumes (ABREU; KOECHE, 2021, p. 277). Tais imagens registram a realidade de mercados de rua e do comércio ambulante das maiores cidades do Brasil, como Salvador e Rio de Janeiro. No entanto, em sua maioria, apresentam apenas a perspectiva do olhar colonial, evidenciando um entendimento de subalternidade. Esse ponto de vista também pode ser encontrado em diversos trechos da literatura brasileira, em que se evidencia a sabedoria dessas mulheres negras escravizadas em relação ao fazer culinário, mas de forma pouco elogiosa e muito carregada de estereótipos depreciativos, como essa passagem do livro *Menino de Engenho*, de José Lins do Rego.

Negra alta e com braços de homem, tirava uma tacha de doce do fogo, sem pedir ajuda a ninguém. Só falava gritando, mas nós tínhamos tudo o que queríamos dela. A negra Generosa era boa como os seus doces e as suas canjicas. Era só pedir as coisas no seu ouvido, e ela nos dar, sem ligar importância às impertinências da velha Sinhazinha (REGO, 2003, p. 87).

Nesse momento de volta à leitura sobre a história dessas mulheres, descobri que esse também era um assunto de pesquisa para a amiga e curadora Izis Abreu. Foi então que ela me convidou a desenvolver um trabalho que dialogasse com o projeto curatorial ao qual ela estava se dedicando: *Da Quitanda ao Partido Alto*, que aconteceria na Praça da Alfândega e trataria de questões de quando este local se configurava como Largo da Quitanda¹⁷. Embora eu estivesse animada com a produção das colagens, logo informei a ela que gostaria de produzir algo que conversasse com a realidade daquele espaço.

Há algum tempo, para chegar ao meu local de trabalho, eu caminhava todos os dias nesse local e convivia com as pessoas que dão vida a ele, trabalhadores locais, vendedores ambulantes, passantes em geral. Logo, a partir dessa vivência, desejei que o trabalho se conectasse com as pessoas assim como as quitandeiras faziam, concluindo que, mais uma vez, eu gostaria de estar presente durante a realização do trabalho. No entanto, percebi que meu foco de investigação poética vinha se transformando aos poucos, e agora, além de tratar dos doces, da doçura e da história do Brasil, me interessava, também, pensar sobre a relação entre a história do açúcar e a escravização do povo negro. Por fim, sob o ponto de vista prático, mas também conceitual, percebi ser essencial que a minha produção também explorasse a dimensão do gosto do açúcar.

¹⁷ O projeto curatorial *Da Quitanda ao Partido Alto* objetiva resgatar, valorizar e tornar visível a memória e o protagonismo das mulheres negras do período escravista, ao ressignificar sua presença histórica e simbólica no território urbano da capital Porto Alegre. O trabalho consiste na concepção de uma intervenção expositiva ao ar livre com características *site-specific*, concebida a partir de arquivo fotográfico, gravuras e documentos históricos para composição de um projeto expográfico que articula intervenção urbana efêmera com a produção de documentário a ser exibido em performance de projeção mapeada no contexto urbano. O projeto foi interrompido devido à pandemia da COVID-19.

2.2 O gosto doce tem sabor de um passado amargo

Durante essa mesma viagem a São Paulo, na qual tive contato com os trabalhos de Valeska Soares, citados no tópico anterior, também tive o privilégio de experienciar o trabalho de arte que se tornaria uma das minhas principais referências de arte e de vida, *Onde estão os negros?* (2018), do coletivo Frente 3 de Fevereiro, apresentado na imagem a seguir (Figura 11).



Figura 11. Vista do trabalho *Onde estão os negros?* (2018) na fachada do MASP
Fonte: Rocha (2018)

No segundo semestre de 2018, ao caminhar pela avenida paulista, o passante era confrontado com a frase *Onde estão os negros?* em uma faixa estendida na fachada do MASP - Museu de Arte de São Paulo. Enquanto assistíamos atônitos à iminência da nova configuração política que estava se instaurando no país, paralelamente, no campo da arte, algumas manifestações apontavam outros caminhos mais esperançosos. Uma delas foi a exposição *Histórias Afro-Atlânticas*, composta pelo trabalho citado acima, que se propôs a

pensar na pluralidade das histórias da diáspora negra, uma abordagem recente no campo da arte, partindo do fato de que:

O Brasil é um território central nas histórias afro-atlânticas, pois recebeu aproximadamente 46% dos cerca de 11 milhões de africanos e africanas que desembarcaram compulsoriamente neste lado do Atlântico, ao longo de mais de 300 anos. Também foi o último país a abolir a escravidão mercantil com a Lei Áurea de 1888, que perversamente não previu um projeto de integração social, perpetuando até hoje desigualdades econômicas, políticas e raciais. Por outro lado, o protagonismo brasileiro nessas histórias fez com que aqui se desenvolvesse uma rica e profunda presença das culturas africanas (MASP, 2018).

Nesse sentido, diante da relevância dos assuntos tratados, não surpreende que essa mostra, bem como o trabalho que insurgia na fachada do museu, tenha sido amplamente reconhecida, tanto no Brasil quanto fora dele¹⁸, como uma exposição que iria contribuir para acelerar as revisões tão necessárias na história da arte.

Quando nos deparamos com o *trabalho-pergunta Onde estão os negros?*, assim como com as mensagens presentes em outros trabalhos do coletivo Frente 3 Fevereiro e do artista Daniel Lima¹⁹, nos sentimos convidados, enquanto indivíduos e sociedade, a refletir sobre essa questão e a pensar sobre quais são as marcas, presentes ainda nos dias de hoje, deixadas pela escravização de povos negros no projeto colonial empreendido em nosso país. E ainda que essas proposições sejam comunicadas através da arte, ou seja, abertas à interpretação do outro, uma mensagem é transmitida sem meias palavras: o Brasil é um país racista e todos nós, que aqui vivemos, contribuimos para (des)continuar essa realidade.

Não foi possível ignorar as escolhas formais do trabalho, como a imponência daquela faixa ou o seu local de exposição, que desconcertou os últimos formalistas e alegrou quem acredita, tantos como eu, numa arte que está fora do museu. No entanto, a mensagem que o trabalho traz é o que realmente

¹⁸ A exposição Histórias Afro-atlânticas foi eleita a melhor do ano de 2018 pelo jornal *The New York Times*. Disponível em: <https://www.nytimes.com/2018/10/12/arts/design/afro-atlantic-histories-sao-paulo-museum-of-art-tomie-ohtake-institute.html> Acesso em: 10 de maio de 2021.

¹⁹ O Daniel Lima é artista visual e membro fundador do coletivo Frente 3 de Fevereiro, por isso destacamos seu nome.

não conseguimos esquecer. Aqueles que entendem o quanto somos atravessados pelo *racismo estrutural*²⁰ e, em maior ou menor grau, conseguem perceber como a sua vivência e/ou de outros ao seu redor é influenciada por esse mal, possivelmente irão se fazer essa pergunta, e tantas outras que ela suscita, em todos os lugares que estiverem, todos os dias de sua vida.

No documentário *Zumbi Somos Nós* (2007), também da Frente 3 Fevereiro, somos apresentados a diversas dessas marcas, ou melhor, confrontados a vê-las e desafiados a lidar com a verdade do racismo que nós brasileiros, por muitos séculos, preferimos esconder. Isso acontece, por exemplo, quando é mostrada a planta baixa de um apartamento (Figura 12), enquadrando a sua dependência da empregada (Figura 13) e, no áudio, escutamos uma música (transcrita abaixo) na qual se repete, várias vezes, a palavra *senzala*.

²⁰ Sílvio de Almeida (2019) classifica o conceito de racismo em individual, institucional e estrutural, de modo a tornar sua compreensão didática. O *racismo individual* ocorre por meio da discriminação racial, considerado pelo autor como uma concepção frágil e limitada, tendo em vista suas análises ausentes de contextos históricos e reflexões sobre os reais efeitos para a sociedade. A concepção institucional de racismo é considerada pelo autor como um avanço para os estudos das relações raciais, pois amplia a ideia existente de racismo como comportamento individual. O *racismo institucional* diz respeito aos efeitos causados pelos modos de funcionamento das instituições, que concedem privilégios a determinados grupos de acordo com a raça. Essas relações de poder intrínsecas das instituições contribuem para a hegemonia de determinados grupos em relação aos interesses sociais, políticos e econômicos, definindo regras e condutas que são naturalizadas. O domínio que esses grupos exercem é produzido através de princípios discriminatórios pautados na raça, estabelecendo as normas culturais e sociais que são transformadas numa única perspectiva civilizatória de sociedade. Além disso, o autor apresenta uma concepção *estrutural* de racismo, que está intrinsecamente ligado ao racismo institucional, que determina suas regras a partir de uma ordem social estabelecida. Isso significa que o racismo é decorrência da estrutura da sociedade, que normaliza e concebe como verdade padrões e regras baseadas em princípios discriminatórios de raça. Almeida enfatiza que o racismo é parte de um processo social, histórico e político, que elabora mecanismos para que pessoas ou grupos sejam discriminados de maneira sistemática. Compreendendo o racismo como regra e não exceção, o autor acredita que, para a efetivação de uma mudança, é necessário adotar práticas antirracistas, como a criação de políticas internas nas instituições. Ademais, perceber o racismo como integrante da estrutura social não exime a responsabilidade dos indivíduos que cometem ações de discriminação racial. Para o autor, ao compreender a ordem racista que estrutura a sociedade, nos tornamos ainda mais responsáveis no enfrentamento de práticas discriminatórias e preconceituosas, considerando o silêncio nessa questão como um dispositivo de manutenção do racismo.



Figuras 12 e 13. Capturas de tela do documentário *Zumbi Somos Nós* (F. 3 DE FEV., 2007)
 Fonte: Frente 3 de Fevereiro (2007)

O Brasil é um país com tradição escravocrata
 No Brasil, a direita tem tradição escravocrata,
 A esquerda tem tradição escravocrata,
 Negros têm tradição escravocrata,
 Brancos têm tradição escravocrata.
 A escravidão foi algo que contaminou de maneira péssima as relações no Brasil
 Vendem-se até hoje apartamentos com quarto de empregada
 Tradição escravocrata, pshhh! Tradição escravocrata, pshhh!
 É cultural! E cultura você não elimina com decreto, você não elimina com decreto!
 O sujeito construir um apartamento com quarto de empregada, pshhh!
 Ter uma senzala, ter uma senzala, ter uma senzala dentro do apartamento, pshhh!
 Tradição escravocrata, tradição escravocrata, tradição escravocrata...
 Por isso pare e olhe pra base!
 Fundamentos fundadores, alicerces criadores da história do Brasil
 Nós somos um ?? de raças, nós somos uma democracia racial
 Como pode democracia racial surgir num país que não tem tradição de democracia política?
 No entanto, as relações entre negros, índios e brancos estão harmonizadas no nível do simbólico
 O ideário de democracia racial não serviu para acomodar as nacionalidades que chegaram aqui no final do século XIX
 O ideário de democracia racial traz algum avanço em relação à questão do negro?
 O negro está realmente em questão quando se fala em democracia racial?
 Onde estão os negros?
 Onde está a história, onde estão os negros na história?
 Quem acredita em democracia racial? Muita gente!
 Os negros acreditam... acreditam? (FRENTE 3 DE FEVEREIRO, 2007)

Muitas pessoas nunca se dariam conta dessa relação, ou então, muitos que entendem essa herança arquitetônica prefeririam pensar que tal paralelo é um exagero, justificando de forma simplista que se o indivíduo aceitou uma vaga de emprego, cuja prerrogativa é de que durma no local, é porque ele quis, pode escolher — provavelmente ela, já que a maioria dessas vagas é ocupada por mulheres. No entanto, o que não entendemos, ou preferimos não enxergar, é

que estamos diante de uma situação complexa, com muitas nuances e tons de cinza, em que o poder de escolha de alguns cidadãos está atrelado a muitos outros marcadores sociais que o atravessam.

Ao ver esse documentário, fiquei pensando nos vários apartamentos em que já estive, que possuem aquele quartinho dos fundos, o famoso quarto da bagunça, mas que até muito pouco tempo ainda era chamado de quarto ou dormitório de empregada. Ao mesmo tempo, várias frases da música ecoavam na minha cabeça: *O Brasil tem tradição escravocrata... É cultural! E cultura você não elimina com decreto!* Eu, na posição de confeitadeira, muitas vezes ouvi afirmações do tipo: “o brasileiro é um povo que gosta muito de doce, é cultural!”. Embora concorde que os hábitos e preferências alimentares de um povo façam parte da sua cultura, acredito que a afeição do brasileiro pelo sabor doce não é um fato natural, mas sim algo que foi construído ao longo de vários séculos.

“Nesta terra, em que se plantando, tudo dá”²¹, a cana-de-açúcar foi escolhida como o primeiro cultivo que tentaria provar que a afirmação de Pero Vaz de Caminha estava correta. A monocultura deu tão certo²² que, poucas décadas após o *achamento* desta terra, dezenas de engenhos prosperavam, alegrando portugueses e despertando o interesse de outros povos europeus por esse lugar. Tão logo seríamos conhecidos em todo o mundo como o país do açúcar; fazendo com que a história da dispersão da espécie *Saccharum officinarum*²³, ou cana-de-açúcar, esteja intimamente entrelaçada à história do nosso país.

Tal abundância de açúcar foi construindo o paladar do brasileiro, tornando-o cada vez mais afeito ao sabor doce e nos transformando também em

²¹ A expressão “em se plantando tudo dá” remete à Carta escrita em 1º de maio de 1500, por Pero Vaz de Caminha ao rei Dom Manuel, contando sobre a nova terra. A Carta, considerada o documento de fundação do Brasil, só seria publicada em 1817.

²² O açúcar representou a primeira grande riqueza agrícola e industrial do Brasil e, durante muito tempo, foi a base da economia colonial. “Embora, em 1517, já constasse na alfândega de Lisboa, remessa de açúcares do Brasil, a iniciativa de construção de um engenho por Martim Afonso de Souza, em 1534, está entre as pioneiras ações sistemáticas para a produção açucareira. [...] Os primeiros engenhos de Pernambuco começaram a funcionar a partir de 1535, com Duarte Coelho. Em 1550, já eram 4 os estabelecimentos, 30 em 1570 e 140 na época da conquista holandesa. (FERLINI, 2017, pp. 26 e 29)”

²³ Cana-de-açúcar é um grupo de espécies de gramíneas perenes altas do gênero *Saccharum*, tribo *Andropogoneae*, nativas das regiões tropicais do sul da Ásia e utilizadas principalmente para a produção de açúcar e etanol.

grandes mestres da arte da confeitaria. Além disso, tanta doçura pode ter afetado também nossas memórias, pois parece que não nos lembramos muito bem de fatos amargos da nossa história.

Hoje, séculos depois, demos início a uma tardia reflexão sobre como se deu, realmente, a formação do nosso país. Essa reescrita da história, que busca levar em conta a perspectiva de todos os povos envolvidos nela e não somente a do colonizador, se faz urgente e está presente em diversos campos do conhecimento, inclusive no da arte. Assim, na esteira das revisões historiográficas e da disseminação dos estudos pós-coloniais²⁴, a produção de arte contemporânea tem sido uma potente interlocutora e comunicadora de tais questões.

Assim como os trabalhos que vimos anteriormente, muitos outros artistas também têm abordado tais assuntos em seus trabalhos, inclusive utilizando o açúcar, como é o caso do brasileiro Tiago Sant'Ana e da estadunidense Kara Walker. Para construir minha reflexão sobre o trabalho desses artistas, privilegiei observar o discurso deles mesmos sobre a sua própria produção, no sentido de dar importância a essa ação, visto que, no sistema contemporâneo de arte, a fala dos artistas, muitas vezes, fica abafada diante da polifonia de discursos dos muitos outros agentes do campo.

Tiago Sant'Ana é um artista baiano que vem utilizando o açúcar como seu principal objeto de investigação em diversos trabalhos, utilizando-o para revisitar nosso passado colonial e para desvelar as feridas deixadas pela escravização do povo negro. Na primeira imagem (Figura 14), vemos Tiago realizando uma performance nas ruínas de um engenho do recôncavo baiano. Conforme está descrito em seu *site*: "Uma cascata de açúcar rui ininterruptamente sob o corpo de um homem negro. A ativação de um espaço inóspito como tentativa de refletir sobre a colonialidade que age sob corpos racializados" (SANT'ANA, s/d). Para mim, esse trabalho traduz o desejo do artista de, ao mesmo tempo, tentar expurgar e se conectar com esse passado, que pode parecer silencioso para

²⁴ Vários textos dos seminários Arte e Descolonização: MASP *Afterall*. Disponível em: <https://masp.org.br/arte-e-descolonizacao>. Acesso em: 10 maio 2021.

muitos, mas que ainda grita nos ouvidos daqueles que convivem diariamente com a permanência do racismo em nosso presente.



Figura 14. Tiago Sant'Ana, *Refino #2* (2017)
Fonte: Sant'Ana (s/d)

Em relação à *Refino #5 (Pés)* (Figura 15), percebo semelhanças em nossa poética quando Sant'Ana se utiliza de imagens conhecidas da história da arte para apontar detalhes que denotam a condição de sujeitos escravizados. Em seu processo, através dos cristais de açúcar, ele oculta grande parte do trabalho de Debret e chama atenção para a ausência de sapatos nos pés dos homens ali representados, ao passo que eu escondo a moça do Leite Moça e dou protagonismo às quitandeiras.

Já em *Sapatos de Açúcar* (Figura 16), o artista recorre ao caráter escultórico do açúcar, fazendo sapatos lindos, mas que se dissolvem facilmente na água, demonstrando, assim, a vulnerabilidade da situação do indivíduo negro recém liberto, que não tinha sapatos nem direitos que o incluíssem de fato na sociedade brasileira. Formalmente, esse trabalho corrobora o que foi dito por Antoine Carême, um dos pais da confeitaria: “As belas-artes são cinco: a pintura, a escultura, a poesia, a música e a arquitetura, a qual tem por extensão a

confeitaria” (ZAPPI, 2010). Conforme veremos a seguir, *A Subtlety or the Marvelous Sugar Baby*, da artista estadunidense Kara Walker, é outro trabalho que explora amplamente as potencialidades plásticas do açúcar, além de também abordar muitos dos assuntos articulados por Tiago.



Figuras 15 e 16. Trabalhos de Tiago Sant'Ana: à esquerda *Refino #5 (Pés)* (2019); à direita *Sapatos de Açúcar* (2019)
Fonte: Sant'Ana (s/d)

*A Subtlety*²⁵ (2014) foi um projeto comissionado, realizado no Brooklyn, NY. A artista deu um subtítulo ao trabalho que, de forma sucinta, o apresenta muito bem: uma homenagem aos artesãos não remunerados e super explorados que refinaram nossos paladares para o doce, dos canaviais às cozinhas do Novo Mundo, por ocasião da demolição da Usina de Refino de Açúcar *Domino*²⁶. Para ocupar o enorme galpão, a artista e sua equipe construíram um trabalho de caráter monumental, com a intenção de preencher esse espaço com a memória daqueles que ali trabalharam por anos. Nele, Walker, uma mulher negra,

²⁵ Ao usar o termo *subtlety*, Kara Walker faz referência tanto ao significado da palavra em inglês, sutileza, quanto às esculturas de açúcar extremamente caras e detalhadas, geralmente na forma de catedrais, navios ou castelos, que ornamentavam festas e cerimônias reais e eclesiásticas nos séculos XV e XVI, como fantásticas demonstrações de riqueza e poder (RAMOS; STOREL, 2001).

²⁶ Tradução livre de: “*an Homage to the unpaid and overworked Artisans who have refined our Sweet tastes from the cane fields to the Kitchens of the New World on the Occasion of the demolition of the Domino Sugar Refining Plant*”.

apresentou uma grande escultura de açúcar branco e outras menores em caramelo vidrado que representam crianças negras escravizadas (Figura 17).

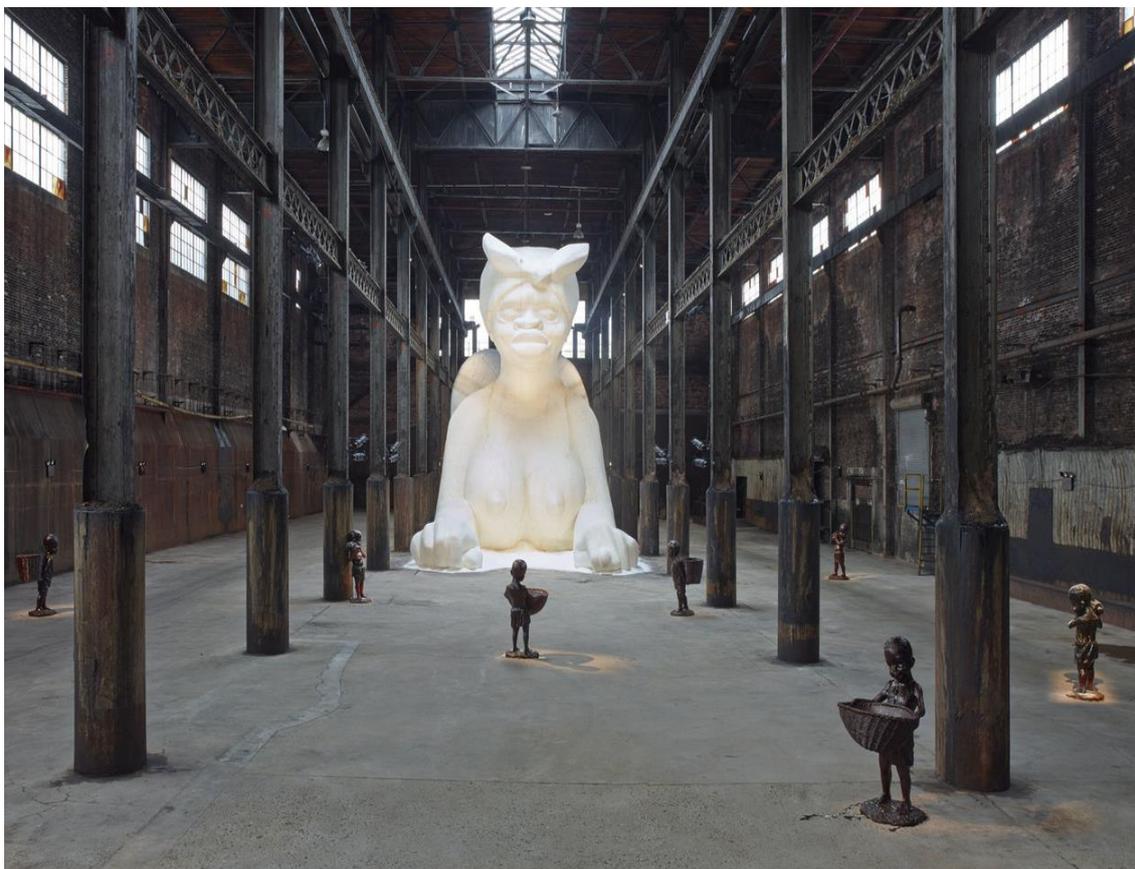


Figura 17. Kara Walker, *A Subtlety or the Marvelous Sugar Baby* (2014)
Fonte: Walker (2014)

Conceitualmente, a artista aborda o tema da mulher negra e, ao trazê-la na posição de *esfinge*, aponta para o lugar ambivalente que ainda ocupa na sociedade: por um lado, de força, de sabedoria e de protagonismo; mas, por outro, também o lugar no qual é alvo de uma dupla opressão social enraizada historicamente, o que chamamos de *interseccionalidade*, ou seja, as mulheres negras sofrem os efeitos tanto do machismo quanto do racismo (RIBEIRO, 2019a).

A partir dessas obras, observamos que o açúcar atravessou a história de diversas sociedades da América colonial. No entanto, sabemos que, no Brasil, o impacto foi determinante, pois além da influência no padrão do nosso paladar, o açúcar também estruturou e separou a nossa sociedade, como é descrito por

Gilberto Freyre, em *Casa-grande & senzala*²⁷. Concordando com Djamila Ribeiro, esse autor, um sociólogo pertencente à elite econômica do Nordeste, foi um dos principais responsáveis por conceber e propagar o mito da *democracia racial*.

[...] esse mito afirma que no Brasil houve a transcendência dos conflitos raciais pela harmonia entre brancos e negros, traduzida na miscigenação e na ausência de leis segregadoras. [...] A relevância da obra (*Casa-grande & Senzala*) está em romper com uma tradição que legitima o racismo científico — teorias biologizantes formuladas no século XIX que preconizam uma suposta inferioridade natural do negro como forma de justificar a escravidão nas Américas [...] Mas é preciso ler Freyre criticamente, indo na contramão daqueles que, estimulados pela naturalização da miscigenação forçada durante o período colonial, perpetuam o mito da democracia racial (RIBEIRO, 2019b, p. 19).

Assim, durante o século XX, teses como essa deram respaldo para que o Estado continuasse defendendo a falsa ideia de que, no Brasil, as diferenças sociais não são atravessadas por questões de raça.

Junto a esse título mais conhecido, no curso de Gastronomia, também trabalhamos com outro livro desse mesmo autor: *Açúcar: Uma Sociologia do Doce*, que faz um grande elogio à cultura do doce. Seu conteúdo se mostra relevante ao trazer uma análise detalhada sobre a construção da arte da confeitaria no Brasil e, conseqüentemente, sobre a gênese de nossa grande afeição por preparações açucaradas (FREYRE, 2007). No entanto, o trecho abaixo evidencia como Freyre procede da mesma forma como na obra supracitada, romantizando mais um fato da nossa história, como se os fins — a primorosa confeitaria brasileira — justificassem os meios, tendo sido possível graças à mão-de-obra escravizada.

²⁷ O livro *Casa Grande & Senzala*, de Gilberto Freyre, fez um grande sucesso no Brasil e no exterior quando foi lançado, em 1933. Nele, o autor discute a formação da sociedade brasileira a partir de temas como a comida, arquitetura, hábitos, sexualidade, vestimentas etc. Apesar de ser considerado por muitos anos uma obra seminal da historiografia brasileira e de ter contribuído para refutar as teses científicas racistas da época, a obra também é bastante criticada por aqueles que, assim como eu, acreditam que o autor não descreveu a escravidão de forma fiel, tendo suavizado as violências sofridas pelo povo negro.

As influências que desde o século XVI corromperam aqui — corromperam ou enriqueceram: questão de ponto de vista — as tradições portuguesas de bolo e de doce foram as indígenas; mais tarde, as africanas. Mas tudo condicionado pela realidade tremenda da escravidão. Sem a escravidão não se explica o desenvolvimento, no Brasil, de uma arte do doce, de uma técnica de confeitaria, de uma estética de mesa, de sobremesa e de tabuleiro tão cheias de complicações e até de sutilezas e exigindo tanto vagar, tanto lazer, tanta demora, tanto trabalho no preparo e no enfeite de doces dos bolos, dos pratos, das toalhas e das mesas (FREYRE, 2007, p. 70).

Todavia, felizmente, sabemos que tal autor e seus elogios despidos de criticidade, bem como as narrativas modernas de progresso e desenvolvimento, não passam de mitos que estão sendo desconstruídos desde que “o projeto global ocidentalizador entrou em colapso no início do século XXI” (MIGNOLO, 2019, p. 05). Segundo o autor Walter Mignolo, “a ocidentalização do mundo não é mais possível, porque um número cada vez maior de pessoas está resistindo a ser integrado nela. Ao contrário, as pessoas começam a reexistir” (MIGNOLO, 2019, p. 05). Nesse sentido, recorro a Gilberto Freyre, justamente por saber que o seu pensamento ainda é bastante disseminado, e faço esse gesto com a intenção de refutá-lo, junto a autores como Ribeiro e Mignolo, pontuando e problematizando muitas questões do seu discurso, a partir de uma abordagem crítica da sua visão colonizadora.

No capítulo 2, busquei apresentar trabalhos em que a perspectiva descolonial, ou seja, o questionamento das narrativas oficiais e da configuração eurocêntrica do mundo da arte como uma história totalizante, está presente no discurso dos artistas. Então, quis introduzi-los antes de apresentar a produção prática dessa pesquisa, pois esse aprendizado foi fundamental para que eu pudesse me desenvolver enquanto artista. Entretanto, é de extrema importância ressaltar que nossas vivências e, conseqüentemente, nossas abordagens artísticas, são muito diferentes, já que Daniel Lima, Tiago Sant’Ana e Kara Walker são pessoas racializadas que experienciam o racismo diariamente. Nesse sentido, é importante informar ao leitor que possuo fenótipo de pele clara e que, apesar de ser filha de um casal interracial e de me considerar uma mulher *não-branca*, o todo das minhas características físicas não fazem com que eu seja vítima de racismo. Todavia, esse contexto familiar fez com que eu crescesse

vendo e sentindo de perto os efeitos que essa triste realidade pode causar na subjetividade de sujeitos racializados.

Por fim, apesar de amar a profissão de confeitadeira e acreditar que doces podem ser entendidos como arte, penso que, além de reproduzir e dar continuidade à arte da confeitaria brasileira, posso e devo apontar outros elementos que fazem parte dessa história. Antes, com o trabalho muito atrelado a questões próprias da Gastronomia, como a lógica de produzir algo que será destinado a um cliente, tais reflexões dificilmente poderiam ser comunicadas através dos meus doces. Entretanto, a partir do campo das artes visuais, encontrei meios de trazer à tona essas inquietações.

Foi assim que surgiu *Qual o sabor do açúcar?* e os seus vários desdobramentos, que envolvem as colagens e citadas anteriormente e as proposições artísticas que apresentarei no capítulo seguinte. Diferentemente dos trabalhos descritos acima, que buscaram explorar o açúcar em seu caráter visual e escultórico, minha principal intenção está em investigar o sabor do açúcar, pois essa é a sua característica que mais conhecemos. Portanto, a partir das práticas dessa pesquisa, descritas no capítulo a seguir, pretendo demonstrar que uma das marcas da escravidão é a grande afeição do brasileiro pelo sabor doce.

3. Formas de reexistir ou novas receitas

Nos dois primeiros capítulos, me dediquei a fazer uma visita a alguns dos fatos mais importantes na da minha trajetória no campo da arte, desde 2018. Através desse exercício, busquei explicitar o pensamento artístico que foi sendo construído e que me motiva hoje em dia. Então, neste capítulo, irei proceder de forma diferente, relatando o meu processo atual, ou seja, o tempo presente da minha prática artística.

Costumo dizer que a arte é essa casa onde encontrei finalmente pertencimento e aceitação para viver segundo a ética que eu escolhi. Todavia, ela também é esse lugar que está sempre nos desacomodando, tirando-nos da zona de conforto e apontando que o mundo é muito maior do que nossa *bolha*, ou seja, que essa casa é muito maior. Assim, foi na vivência desse lugar que aprendi a enxergar novos questionamentos, que não precisariam ser necessariamente meus, mas que eu escolhi que fossem, pois entendi que a plenitude da minha existência só se completa no encontro com o outro e que os problemas do mundo, dessa grande casa onde todos moramos, também são um pouco meus, são nossos, do coletivo. Digo isso para explicar que muitos dos sopros de esperança que a arte nos trouxe em 2018 tiveram esse sabor... de dar um passo à frente olhando para trás e, assim, perceber que muitas coisas do passado precisavam ser revistas, fazendo-nos entender que o movimento de avanço para o futuro precisa ser calcado nas mudanças do presente.

No capítulo anterior, tentei explicitar de que forma, nos últimos dois anos, desenvolvi um aprendizado sobre como podemos enxergar o exercício da política em outras manifestações sociais e entendi que é, de fato, essa existência propositiva, individual ou coletiva, que irá nos ajudar a resistir aos tempos difíceis que estamos vivendo. Em vista disso, comprometo-me com uma nova forma de existência política, que vem atravessada de algumas intenções e proponho a ideia de *reexistir*, no sentido de que podemos vislumbrar e construir uma realidade diferente da que vivemos.

Se a arte me fez enxergar um mundo diferente, como extravasar esse entendimento a partir das minhas proposições artísticas? Ações insurgentes podem mudar a forma como os indivíduos percebem a realidade do mundo que vivemos hoje? Como demonstrar que o mundo de agora, do presente, é apenas *um mundo*, já que a todo momento nos movimentamos e promovemos mudanças na nossa existência? Por exemplo, na história da humanidade, durante séculos, existiu uma realidade onde era normal haver pessoas escravizadas. Felizmente, devido à movimentação de milhares de sujeitos em prol da construção de um novo mundo, hoje não vivenciamos mais essa realidade — pelo menos não de forma normalizada e institucionalizada. Em que espaço e tempo podemos imaginar um mundo onde não exista mais o racismo? Penso que é possível encontrar alguns feixes de luz para iluminar esse longo caminho, experimentando e descobrindo novos jeitos de fazer arte, sendo esta a principal motivação que me anima a desenvolver a prática artística.

Para dar vida a esses novos entendimentos, precisei reexistir também como artista. Primeiramente, cabe pontuar que hoje, o processo não é mais o de *tornar-se um ser artista*, mas sim o de *ser artista*, pois, a partir da certeza e da crença calcadas na existência política, tive também confiança para acreditar na minha prática artística. Então, incorporei essas mudanças apresentando de fato uma nova receita, criada por mim: ao invés de trazer para o trabalho um preparo culinário já existente, reproduzido na forma como é conhecido por todos, introduzi no meu processo conhecimentos trazidos também da gastronomia, de forma que os seus conceitos próprios viessem ao encontro do fazer artístico.

As proposições da seção seguinte, *Qual o sabor do açúcar?*, foram realizadas no formato de ações participativas, uma vez que o meu objetivo principal continua sendo gerar conversas, bem como a importância de trabalhar o açúcar a partir da sua dimensão sensorial, ou seja, dando continuidade à minha ideia de presentificar o trabalho artístico através de uma preparação culinária. Todavia, entendendo que essas proposições também são os roteiros, textos e objetos que configuram essas ações, sendo estes os registros que serão organizados em um formato expositivo, em vez das fotos das ações. Ademais, desejo realizar minhas ações em todos os tipos de espaço, para além dos

espaços institucionalizados da arte, como uma forma de, cada vez mais, aproximar a arte da vida.

Este capítulo está dividido em dois subcapítulos: *Qual o sabor do açúcar?*, onde irei falar detalhadamente dessa proposição e *Descolonização do paladar e do pensamento*, em que discorro sobre: primeiro, as intenções da minha proposição, sugerindo que as memórias da infância relacionadas ao paladar possam ser complexificadas e, possivelmente, ressignificadas; segundo, sobre o conceito de *descolonização do paladar e do pensamento* criado por mim, relacionando-o às ideias de Grada Kilomba.

3.1 Qual o sabor do açúcar?

Qual o sabor do açúcar? é, sobretudo, um projeto que abarca a pesquisa prático-teórica que venho realizando, bem como as várias proposições artísticas em que articulo a ideia de *descolonização do paladar e do pensamento*, cujo principal trabalho consiste na ação participativa *Qual o sabor do açúcar?*. Trata-se de um evento em que um pequeno grupo de pessoas participa na realização de atividades previstas em um roteiro.

Este subcapítulo está dividido em quatro partes. Primeiramente, falarei sobre dois trabalhos que compõem o momento da ação, mas que são produzidos em uma etapa anterior a ela: *Bala Canavial* e *Receita de atividades*. O primeiro deles consiste em uma espécie de dispositivo relacional ou objeto poético, que dá vida à experiência sensorial proposta durante a ação participativa, uma vez que essa bala será degustada pelos participantes. O segundo vem a ser um roteiro que guia as ações a serem realizadas por mim e pelos participantes durante a ação. Posteriormente, falarei sobre a realização da ação participativa, que dividi em dois momentos: *A experiência* e *A mediação*.

3.1.1 Bala Canavial

Para que se entenda essa pesquisa em arte como um todo, é extremamente importante descrever e explicar sobre o método culinário de preparação da *Bala Canavial* (Figura 19). Ressalta-se que essa descrição está restrita somente à produção teórica, logo os participantes não irão receber informações sobre como a bala foi feita; irão apenas experimentá-la.

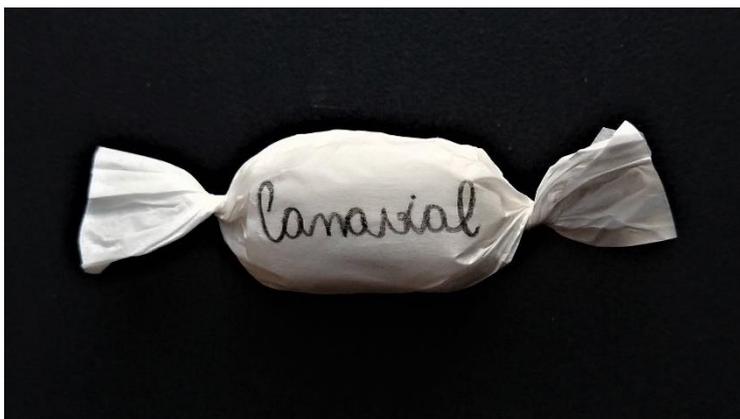


Figura 18. *Bala Canavial* (2020)
Fonte: acervo pessoal da artista

O preparo de caldas e balas de açúcar é muito simples, tecnicamente falando, sendo necessários apenas dois ingredientes, água e açúcar, que devem ser colocados em uma panela (resistente a altas temperaturas) que será levada ao fogo. No entanto, podemos entendê-lo também como algo complexo, pois inúmeras reações químicas acontecem a partir do momento em que se inicia o aquecimento do preparo, resultando em diferentes produtos, de acordo com o momento que o mesmo é retirado do fogo.

Saber os pontos do açúcar (Figura 19) é um conhecimento básico da confeitaria clássica, pois os diferentes tipos de caldas e de balas são base para receitas de merengues, cremes e mousses, outros preparos também muito básicos para aqueles que se dedicam profissionalmente a esse ofício.

Balas e doces e as caldas de que são feitos

As balas e os doces são feitos de caldas com determinadas concentrações de açúcar. Esta tabela arrola algumas balas e doces comuns e duas características que distinguem a calda usada para confeccioná-los.

Comportamento da calda no teste da água fria	Ponto de ebulição da calda* (°C)	Bala
Ponto de fio	102-113	Caldas, compotas
Ponto de bala mole	113-116	<i>Fondant, fudge</i>
Ponto de bala dura	118-121	Caramelos
Ponto de areia	121-130	<i>Marshmallow, nougat</i>
Ponto de caramelo	132-143	Bala puxa-puxa
Ponto de caramelo vidrado	149-154	<i>Butterscotch</i> , doces crocantes
	160-168	Balas duras, <i>toffee</i>
	170	Caramelo suave para caldas, cor e sabor
	180-182	Açúcar acetinado, gaiola de caramelo; caramelo médio
	188-190	Caramelo escuro
	205	Caramelo preto

* Acima de 165°C, a calda de açúcar contém mais de 99% de sacarose. Já não ferve, mas começa a se decompor e caramelizar. O ponto de ebulição depende da altitude. Para cada 305 metros acima do nível do mar, subtraia 1°C de cada ponto de ebulição listado acima.

Figura 19. Tabela de Pontos do açúcar
 Fonte: McGee (2014, p. 758)

Então, para preparar a *Bala Canavial*, aquece-se a calda de açúcar, passando por diversas temperaturas e reações de caramelização (Figuras 20 a 23), até atingir o Ponto de caramelo vidrado (Figura 23). No entanto, embora esse seja considerado o último ponto, para esse preparo, o resultado esperado depende justamente de ultrapassar a temperatura de 155°C. Sendo assim, o açúcar começará a queimar, liberando o seu sabor amargo e aroma característico.



Figuras 20 a 23. Preparo da *Bala canavial*, do açúcar ao caramelo
Fonte: acervo pessoal da artista

Como descrito abaixo por Harold McGee²⁸ (2014), a reação de caramelização é muito importante para dar complexidade ao sabor doce do açúcar. *Grosso modo*, ao dizer caramelização, refiro-me ao ato de aquecer o açúcar a, no mínimo, 150° C. Para o autor:

²⁸ Descrição na orelha do livro: “Um clássico da culinária, publicado em inglês pela primeira vez, em 1984, *Comida & Cozinha* é a bíblia a que gastrônomos e chefes de cozinha do mundo inteiro recorrem para compreender de onde vêm os alimentos, do que são feitos e como a culinária os transforma em iguarias novas e deliciosas. *Comida & Cozinha* é um compêndio monumental de informações sobre ingredientes, métodos de cocção e prazeres da mesa. Escrito para cativar e fascinar a quantos já se dedicaram à culinária, à gastronomia ou mesmo à simples reflexão sobre os alimentos.”

Na cozinha, o açúcar é um ingrediente versátil. sendo a doçura uma das cinco sensações básicas do paladar, os cozinheiros acrescentam açúcar a pratos de todo tipo para completar ou equilibrar seu sabor. [...] *Quando submetemos o açúcar a um calor forte o bastante para quebrar suas moléculas, geramos cores atraentes e uma complexidade cada vez maior de sabores: além da doçura, criamos acidez, amargor e um aroma rico e pleno* (MCGEE, 2014, p. 719, grifo nosso).

Entretanto, sabemos que, para o paladar do brasileiro, existe um limiar muito pequeno de aceitação desse amargor do açúcar. Seja na prática da cozinha profissional, seja na prática da cozinha caseira, qualquer indivíduo com o mínimo de experiência culinária, seja fazendo caldas, seja fazendo outros preparos doces, sabe que, ao queimar o açúcar, muito rapidamente, este irá amargar o preparo doce. Então, quem cozinha, já sabendo do estranhamento que o sabor amargo poderá causar aos *glutões*, provavelmente irá iniciar o preparo do zero ou eliminar a parte amarga do restante da preparação doce. Isso acontece quando, por exemplo, queimamos a calda do pudim ou retiramos a parte queimada da camada superficial do bolo que acabou assando demais.

A bala foi escolhida por ser um alimento simples e barato, que todos já tiveram, provavelmente, a chance de provar. Ela está presente em nossa vida de várias formas: seja na infância, no recreio da escola e nas festas de aniversário ou no dia-a-dia, nas mãos da criança que vende guloseimas no semáforo ou no troco do operador de caixa que está sem moedas. Arrisco-me a dizer que as balas são pequenos doces, ou objetos, onipresentes e, se fizermos um esforço, podemos lembrar de algum momento do dia de hoje em que nos deparamos com a oferta de um punhado delas, num baleiro ou no supermercado, ou mesmo com um papel de bala esquecido em algum canto na correria da nossa rotina. Lembrou-se?

O preparo será embalado em papel manteiga branco (Figuras 24 a 26) e os participantes não poderão visualizar a bala em si em momento algum da ação. Essa escolha foi feita devido ao seguinte raciocínio: em sua forma natural, como o vemos em nossas casas, o açúcar é branco; porém, ao queimar, ele adquire uma coloração preta. Então, pensando nessa oposição de cores e na minha intenção de abrir um debate sobre questões raciais, constatei que não seria

interessante que o trabalho sugerisse que o sabor amargo está relacionado à cor preta.



Figuras 24 a 26. Embalando a *Bala Canavial*
Fonte: acervo pessoal da artista

Caso os participantes peçam para ver a bala, eu lhes entregarei essa versão, em que a bala também é feita de papel. Independente das questões formais citadas anteriormente, desejo que o participante guarde na memória apenas a experiência de comer aquela bala, sem relacionar aquele momento à imagem de um doce de verdade. Também é importante ressaltar que essa bala se configura como trabalho de arte apenas no momento da ação proposta por mim, não havendo um desdobramento para o sistema expositivo de arte.

Em seguida, irei falar sobre o roteiro que, junto à *Bala Canavial*, compõe o momento da experiência de *Qual o sabor do açúcar?*

3.1.2 Receita de Atividades

Durante o momento da ação participativa, utilizei-me de um roteiro, ou receita, que foi indicando, de forma encadeada, os ingredientes a serem adicionados e as ações a serem feitas para que se chegasse à experiência que eu planejei. Algumas ações foram feitas por mim, a propositora, e outras apenas pelos convidados, fazendo com que todos nós tenhamos sido igualmente participantes dessa situação.

A seguir, apresento a *Receita de atividades* da ação *Qual o sabor do açúcar?*.

Aqui, nesse espaço e tempo, pelos próximos 30 minutos, peço que vocês sigam as instruções de acordo com um roteiro que eu preparei. Então, eu lhes pergunto: vocês gostariam de participar dessa experiência artística?

Já que todos estão de acordo, darei início às atividades. Irei ler alguns textos pequenos e pedirei para que vocês falem somente quando eu fizer alguma pergunta ou pedir que deem início à conversa.

Agora, peço que fechem os olhos. Desejo que cada participante tome consciência do seu corpo e da sua respiração, relaxem e procurem respirar profundamente. Percebam onde o nosso corpo toca o chão, sinta cada osso, cada músculo... o vento que toca nossa pele e o sol que nos aquece.

Continuem de olhos fechados.

Agora, concentrem a atenção na boca: ela está fechada, levemente aberta?

Sintam a leve aspereza da língua, o gosto que estão sentindo, o molhado da saliva. Permaneçam de olhos fechados e tentem se conectar com as lembranças mais doces da infância, revivam esses momentos...

Peço que, ainda de olhos fechados, vocês estendam as mãos, pois irei entregar algo a vocês. (Coloco uma bala na mão de cada um)

Sintam a textura do papel e comecem a abri-lo lentamente.

Ainda de olhos fechados, tragam perto do nariz e sintam o cheiro.

Podem provar a bala!

(Quando todos estiverem com a bala na boca há alguns segundos, começará a tocar uma música²⁹ em volume baixo, que progressivamente vai ficando mais alto).

²⁹ Vídeo da música *Corta Cana* disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=CxfiuiyR6sw>>. Acesso em: 14 de novembro de 2020.

Abaixo, segue a letra da música:

Trabalha negro escravo, corta cana no canavial.
Ô corta cana, corta cana, corta cana, nego velho, corta cana no canavial
Ô corta cana, corta cana, corta cana, nego velho, corta cana no canavial
Eu tive pai, eu tive mãe eu tive filha, mas perdi toda a família, a liberdade e o amor,
E hoje em dia eu só tenho dor e calo, trabalhando no embalo, do chicote do feitor
Ô corta cana, corta cana, corta cana, nego velho, corta cana no canavial
Eu já fui rei, a minha mulher foi rainha, pela mata eu ia e vinha, livre como animal,
Mas hoje em dia, sou como um bicho acuado, trabalhando acorrentado, preso no
canavial
Ô corta cana, corta cana, corta cana, nego velho, corta cana no canavial
A alma negra nunca foi escravizada, correu menina levada, brincando no céu de lá,
Roubaram o Sol, roubaram a noite e meu dia, só não roubaram a poesia que eu trago
no meu cantar
Ô corta cana, corta cana, corta cana, nego velho, corta cana no canavial
Eu sou guerreiro tenho fé e tenho crença, porque me firmo na benção, que ganhei dos
orixás,
Sou cana forte, sou memé cana caiana, minha doçura de cana, é ruim de me derrubar
Ô corta cana, corta cana, corta cana, nego velho, corta cana no canavial
Ô nego velho corta cana, corta cana, corta cana, no canavial, nego velho

Continuação do roteiro:

(Não dizer nada até o final da música. Caso os participantes queiram abrir os olhos, não os impedir. Assim que a música terminar, dar seguimento ao texto do roteiro.)

Quem ainda estiver de olhos fechados, pode abrir.

(Esperar alguns segundos, dando um tempo para que todos estejam prontos para retomar o roteiro).

E então, qual o sabor do açúcar?

(Aguardar todos responderem)

Pessoal, aqui se encerra a etapa guiada pelo roteiro. Podemos, então, dar início à conversa.

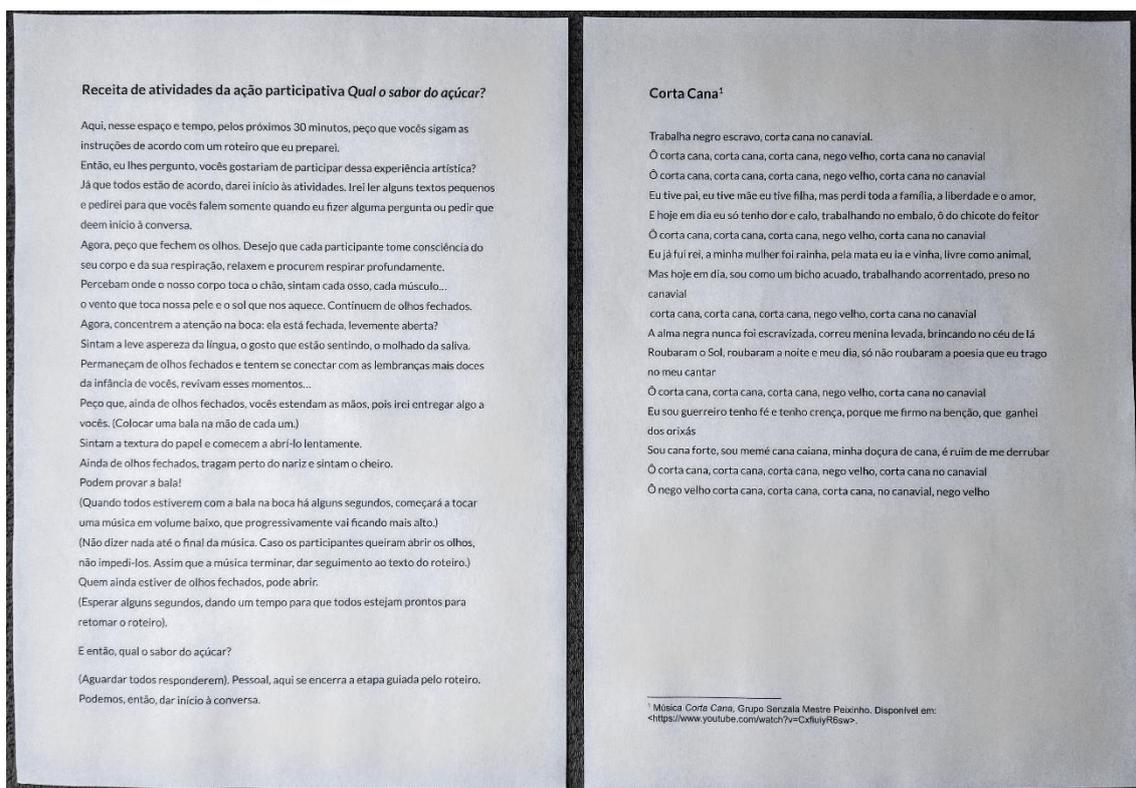


Figura 27. Folha com a *Receita de Atividades* (2020) impressa, respectivamente, frente e verso
Fonte: acervo pessoal da artista

A *Receita de Atividades*, diferentemente da *Bala Canavial*, é um trabalho que existe como registro da experiência que ela pretende guiar durante o momento da ação. Ademais, ele também existe somente enquanto *trabalho-texto*, ou escrito de artista, podendo ser lido em contextos diferentes, como uma espécie de instrução que está sempre se resignificando de acordo com entendimento de quem a lê, assim como os diversos trabalhos produzidos durante os anos 60 e 70 que eu pude experienciar, de alguma forma, através da leitura.

Nesse sentido, a estratégia de planejamento de um trabalho pode variar, desde projetos que explicam em detalhes o que será apresentado, como o *happening Moving* (1967)³⁰ de Allan Kaprow (Figura 28), a proposições que são comunicadas apenas através de um mote norteador, como as instruções de Yoko Ono presentes no livro *Grapefruit* (1964) e as instruções, ou *ideas*,

³⁰ O *happening Moving* (1967) foi realizado durante quatro dias e os participantes deveriam recolher móveis antigos, empurrá-los pelas ruas até casas abandonadas, onde eles deveriam ser instalados. A ação foi comissionada pelo *Museum of Contemporary Art* de Chicago.

numeradas de 1 a 10 de Hélio Oiticica do projeto *NITRO BENZOL & BLACK LINOLEUM* (1969); dentre elas: inalar nitro benzol (que tem cheiro de amêndoas), tomar Coca-Cola, deitar em colchões, sentir a diferença entre vários tipos de tecidos, dançar durante meia hora no palco, dançar na escuridão completa, experimentar objetos sensoriais de Lygia Clark, experimentar sorvetes e líquidos de diversos sabores, etc (VILELA, 2013).



Figura 28. Poster de anúncio do *happening Moving* (1967)

Fonte: <https://static1.squarespace.com/static/58036a4fd2b857996ca8034f/t/58ac71e420099e0b125a0581/1487696379876/TimByersCatalogue5.pdf>
Acesso em: 10 de maio de 2021

Após ter introduzido a ideia de roteiro, no próximo subitem, irei explicar como me utilizei da *Receita de atividades* e da *Bala Canavial* no primeiro momento da ação, a qual chamei de *experiência* apenas para facilitar a organização das etapas do trabalho.

3.1.3 A experiência

Este item é destinado a explicar como se desenvolveu a ação participativa *Qual o sabor do açúcar?*. Nele, eu apresento alguns contratempos contextuais e o relato de como o trabalho acabou acontecendo de fato. Por fim, relaciono a minha metodologia prática às *Activities* do artista Allan Kaprow.

Idealmente, eu planejava realizar *Qual o sabor do açúcar?* a partir da noção de *work in progress*, ou seja, várias vezes, em lugares diferentes, buscando o encontro com participantes diversos e adaptando o roteiro de acordo com o contexto de cada lugar e com o perfil dos respectivos participantes. Seguem alguns exemplos: com colegas da faculdade em espaços de convivência dos campi da UFRGS, com amigos não familiarizados com o campo da arte em eventos organizados previamente, com desconhecidos em um parque e com adolescentes em uma escola. No entanto, devido à pandemia de COVID-19, esses planos tiveram que ser adiados, sendo necessário repensar todo o meu projeto para adaptá-lo à nova realidade.

Por conseguinte, o roteiro que eu apresentei anteriormente é uma versão mais simples daquele que um dia eu idealizei, ou seja, uma versão adaptada ao contexto pandêmico que estamos vivendo. Logo, algumas das atividades, que faziam parte da versão idealizada de *Qual o sabor do açúcar?*, foram reformuladas para acontecer como ações independentes à essa, funcionando como novos trabalhos — que serão apresentados no próximo capítulo *Arte participativa em tempos de distanciamento social*. Foi necessário pensar metodologias participativas, isto é, situações de encontro e de diálogo, que não só respeitassem as restrições do momento, mas também conversassem, de alguma forma, com as ideias iniciais dessa pesquisa.

É importante lembrar que, devido às restrições sanitárias, acabei convidando somente pessoas bem próximas a mim. Nesse sentido, oportunamente, pude passar poucos detalhes sobre a ação, ocultando o título do trabalho, por exemplo, o que me agradou bastante, pois entendo que a curiosidade é um elemento importante durante a ação. Então, nesse primeiro momento, perguntei apenas se a(o) convidada(o) se disporia a experimentar, de olhos fechados, um doce preparado por mim, sem saber outras informações sobre qual o seu tipo ou como foi feito. Caso alguém não concordasse com isso, não poderia participar do trabalho.

Depois de ter aguardado vários meses para dar início aos encontros de *Qual o sabor do açúcar?*, a empolgação e ansiedade eram grandes para conseguir conciliar uma data e horário em que pelo menos quatro amigos pudessem participar do evento. Finalmente, poucos dias antes da pré-banca, consegui dar vida à ação que existia na forma de projeto há algum tempo.

Chegado o dia 13 de novembro de 2020, com todos já presentes, três amigos próximos e uma amiga de uma amiga, subimos até o terraço do prédio; lá encontramos uma manta e algumas cangas coloridas estendidas para que pudessemos sentar no chão. Quando todos estavam se sentindo confortáveis (Figura 29), perguntei se poderia dar início ao trabalho, avisando que me guiaria pela leitura de um roteiro. A seguir será apresentado o relato do desenrolar desse encontro.



Figura 29. *Encontro de Qual o sabor do açúcar?* (2020)
Fonte: acervo pessoal da artista

Relato do encontro

Numa tarde quente de novembro, subimos para o terraço por volta das 15h, eu e os quatro participantes. Infelizmente, nesse dia não pude contar com a colaboração de alguém para fazer os registros. Logo, precisei me dividir entre as tarefas de conduzir a ação e de registrar o momento, fato que pode ser um pouco estressante para a(o) artista, ainda mais se for a primeira vez em que o trabalho está sendo realizado oficialmente.

Iniciei a leitura da *Receita de Atividades*, e fomos, aos poucos, realizando todas as ações descritas anteriormente: *fechem os olhos, sintam o sol* e assim por diante.



Figura 30. Participantes provando a *Bala Canavial* no encontro de *Qual o sabor do açúcar?*
Fonte: acervo pessoal da artista

A escolha pelo terraço, o horário e a frase “*sintam o vento que toca nossa pele e o sol que nos aquece*”, foram pensados intencionalmente para sensibilizar o sentido do tato e para compor a experiência de se imaginar trabalhando em um canavial. Todavia, as condições climáticas desse dia, algo que não se pode planejar, trouxeram uma intensidade visceral ao encontro. Outros detalhes como a particularidade dos instrumentos — berimbau e tambores — que são ouvidos através da música, bem como a sua letra, também foram escolhidos com o propósito de que todos os sentidos, exceto o da visão, fossem estimulados e pudessem gerar sensações. Além disso, obviamente, havia o momento de

degustação da *Bala Canavial*, que provocava o olfato e o paladar (Figura 30). A respeito dessa questão específica, falarei em breve.

Nesse sentido, observando o que já foi exposto sobre o trabalho, é importante destacar que a proposição *Qual o sabor do açúcar?* tem como referencial prático as *Activities* ou *atividades*, que são obras com caráter de evento, uma forma de ação desenvolvida por Allan Kaprow logo após os *happenings*. Sobre as *Activities*, o artista disse:

Comecei a fazer peças que eram baseadas em um pequeno texto de ações, que só envolviam um punhado de amigos ou estudantes em algum lugar específico — um lugar que não fosse marcado como um espaço de arte, uma ravina em algum lugar, ou uma rodovia, ou o apartamento de alguém, ou o telefone, ou seja, os lugares da vida cotidiana, não designados como espaços de arte. E o trabalho em si, a ação, o tipo de participação, era distante de qualquer coisa artística assim como o local era (KAPROW apud NARDIM, 2011).

Ao dar início às leituras sobre arte participativa, logo me deparei com a vasta experimentação prática e produção teórica do artista Allan Kaprow a respeito desse assunto, cujo trabalho se tornou uma importante referência para a minha poética. Interessei-me, especificamente, pelas Atividades, pois como exposto no início do capítulo, desejava que as ações desta pesquisa fossem realizadas em espaços não institucionalizados, a fim de fazer com que a minha prática, que se baseia em momentos simples do cotidiano, não estivesse descolada da vida, mas sim, cada vez mais próxima dela.

Nesse sentido, o fato das Atividades não terem como objetivo o compartilhamento do momento da execução com uma audiência, ou seja, um grupo destacado daqueles que participavam e que formalizasse uma plateia, é a principal diferença com os *happenings*. Concordo com Thaíse Nardim, pesquisadora da produção desse artista, que “as atividades não são elaboradas para que sejam assistidas: são obras de arte cujo fim está em sua realização” (NARDIM, 2011, p. 107). Então, evidencio as semelhanças entre os pressupostos de Kaprow e as minhas escolhas para a ação *Qual o sabor do açúcar?*, como por exemplo, em relação ao local, aos participantes e às atividades a serem realizadas. Ou seja, busquei minimizar “o fundamento material, dirigindo a atenção do fruidor ao tempo presente” e dando foco ao

“desenvolvimento de ações cotidianas coladas à ideia de vida comum, oposta à arte com A maiúsculo” (NARDIM, 2011, p.107).

Observemos o roteiro da Atividade *Easy* (1972):

(leito de rio seco)
molhando uma pedra
carregando-a rio abaixo até que esteja seca
largando-a
escolhendo, lá, outra pedra
molhando-a
carregando rio acima até secar
largando-a (NARDIM, 2011)

Nesse roteiro, percebemos que, de forma objetiva, Kaprow sugere ações simples a serem feitas com uma pedra: molhar, carregar e largar. Contudo, observo que quando o participante for realizá-las, ele precisará fazer algumas escolhas de acordo com o seu entendimento do roteiro, como por exemplo, qual pedra escolher? ou como molhá-la? — já que foi dito que os participantes estão diante do leito de um rio seco, dentre outras várias decisões que serão tomadas de acordo com a percepção que se tem da situação. Então, independente da objetividade do roteiro dessa ação ou da receita de um doce, por exemplo, as possibilidades de leitura são infinitas, já que estão abertas à interpretação daquele(a) que o lê.

Desse modo, ao ler a *Receita de Atividades*, quando eu digo: “*tentem se conectar com as lembranças mais doces da infância, revivam esses momentos...*” os participantes têm a liberdade de escolher quaisquer lembranças, fazendo com que o trabalho se realize de forma singular para cada um. Esse é um momento importante da ação e a frase citada foi construída dessa forma intencionalmente, para que depois, durante a conversa, pudéssemos explorar o entendimento de cada participante sobre a ideia de “lembranças doces” e sobre a experiência como um todo.

Finalizo essa sessão com a pergunta que teve a função de fazer a transição do momento da experiência para o momento da conversa:

E então, qual o sabor do açúcar?

Todos responderam com convicção e, quase ao mesmo tempo, amargo!

Após esse momento, deu-se início à conversa, a qual chamei de *mediação* e que será apresentada no item a seguir.

3.1.4 A mediação

No decorrer da realização das ações participativas de Allan Kaprow, tanto nos *happenings* quanto nas *Activities*, os participantes deveriam se ater à realização das atividades previstas, para que essas fossem vividas como uma experiência³¹. O artista organizava reuniões antes, durante³² e depois das ações para que os participantes pudessem ter um momento de troca e de conversa sobre a ação. Obviamente, a minha prática se diferencia da de Kaprow em muitos aspectos, mas gostaria de chamar atenção sobre como articulei o momento da conversa durante a ação *Qual o sabor do açúcar?*. Para tanto, vamos dar seguimento à leitura do final do relato.

Relato do encontro (continuação)

Tentamos dar início à conversa, mas o sol de 30°C estava tão forte, que foi preciso buscar outro lugar para darmos continuidade à ação. Todos quiseram beber um pouco da água que eu havia levado e, depois desse frescor, a conversa continuou tranquilamente por algum tempo (Figuras 31 e 32). Então, já sentados à sombra, voltamos a falar do calor: o do presente e do canavial. Todos concordaram que a combinação sol quente + música intensificaram a sensação de calor e de desconforto, fazendo com que eles realmente se imaginassem trabalhando em um canavial. Além disso, também percebemos o quanto somos frágeis e incapazes de imaginar a realidade de um trabalhador que vivencia diariamente esse mal-estar por horas, sem perspectivas de uma vida melhor.

³¹ Ao falar sobre o conceito experiência, Allan Kaprow se baseia nos preceitos de John Dewey.

³² “Assim como nos Happenings, os participantes das atividades frequentavam reuniões prévias, nas quais o roteiro era lido e discutido. De acordo com a extensão do evento, eram organizadas reuniões durante seu decorrer, interrompendo temporariamente as ações (NARDIM, 2011, p. 109).”



Figuras 31 e 32. Momento da mediação de *Qual o sabor do açúcar?* (2020)
Fonte: acervo pessoal da artista

A minha mediação foi bem contida, pois, primeiramente, eu queria ouvir o que os participantes desejavam compartilhar sem que eu tivesse os instigado a fazer relações ou a pensar sobre determinado assunto. Com o decorrer da conversa, fui falando mais livremente, mas sempre lançando mais perguntas do que fornecendo respostas, a fim de fazer com que a experiência e a conversa continuassem reverberando e suscitando perguntas a eles, mesmo depois do encerramento da ação. Sendo impossível transpor para esse texto todas as reflexões apresentadas, irei transcrever algumas palavras e frases que fui anotando enquanto conversávamos:

*mindfulness, estar no presente / culpa, letra da música, culpa de gostar de doce. amargo = estranho... amargo = choque
eu tava com uma sensação doce lembrando da infância... senti o cheiro do açúcar e de repente, choque! só então eu comecei a prestar atenção na letra da música...
viagem para Recife, cortadores de cana que precisam fazer rapel para chegar no canavial... eu olhei aquilo e fiquei pensando que é uma loucura, as máquinas tinham que fazer isso!... as máquinas não chegam lá, moça uma experiência muito forte, impactante
comprei o manual antirracista... li sobre brancos que se pintavam de preto alguém sabe o nome disso? ... black face.... isso hoje é inconcebível!
voto feminino... as eleições estão aí!... Instagram antirracista e o voto?
Como você fez essa bala?*

Percebemos que os participantes conversaram sobre os mais diferentes assuntos que foram abordados durante o momento da experiência, inclusive, fazendo relações com situações vividas por cada um. Eles falaram não apenas das sensações e das impressões que tiveram sobre a experiência, mas também sobre os conceitos que eu quis comunicar através da prática artística. Então, nesse sentido, meu procedimento se difere do de Kaprow, pois ele organizava aquelas reuniões para que os participantes conversassem, principalmente, sobre a realização do evento em si e sobre as estratégias escolhidas para a execução das atividades previstas, ou seja, o objetivo não era falar do tema daquele roteiro ou sobre as intenções do artista.

Na minha prática, diferentemente, o principal objetivo é ouvir e discutir o entendimento dos participantes sobre a minha proposta. Então, toda a conversa girou em torno do ponto alto da ação, ou seja, o momento em que os participantes experimentam a *Bala Canavial*. Portanto, como todos chegaram à conclusão de que o sabor do açúcar, neste trabalho, também pode ser amargo, acredito que a proposição foi bem sucedida na sua intenção de ressignificar a doçura óbvia do açúcar e de sugerir caminhos para se descolonizar o paladar e o pensamento.

3.2 Descolonização do paladar e do pensamento

Sabe-se que o sabor doce é fonte de prazer e de alegria para a maioria das pessoas, sendo difícil lembrar de alguém que detesta doces. Nesse sentido, o autor Harold McGee afirma:

O açúcar é um alimento extraordinário. É pura sensação, prazer em forma cristalina. Todos os seres humanos partilham o gosto inato por doçura, que provamos pela primeira vez no leite materno: o gosto da energia que serve de combustível para todas as formas de vida. Graças a esse apelo profundo, os alimentos ricos em açúcar encontram-se hoje entre os mais populares e os mais largamente consumidos no mundo. Em séculos passados, quando o açúcar era raro e caro, esses alimentos eram iguarias reservadas aos muito ricos e ingeridas no clímax da refeição. Atualmente o açúcar é barato e as guloseimas manufaturadas se tornaram prazeres comuns do dia a dia [...] (MCGEE, 2014, p. 718).

O ato de chupar uma bala é algo que faremos diversas vezes ao longo da vida, mas com certeza, de forma mais intensa, durante a infância. Qual criança brasileira, dentre todas as camadas sociais, não provou uma bala dura de açúcar, dessas mais comuns e baratas, logo nos primeiros anos da sua infância? Enquanto lê-se essas frases, é possível rememorar a sensação de abrir o papel de bala, ouvir o barulho do plástico sendo distorcido, sentir nos dedos a superfície lisa e levemente pegajosa, sentir o cheiro do conhecido aroma artificial do sabor escolhido e, finalmente, deliciar-se com o sabor doce do açúcar puro. Sim, as balas mais tradicionais são feitas basicamente de açúcar, água e essências de sabor e de aroma, quando houver.

As crianças irão experimentar essa sensação, viver esse ritual de alguns segundos por centenas, quem sabe milhares de vezes na sua infância. Então, além do dulçor do leite materno, posteriormente, frutas, sucos, leite de vaca com achocolatado... logo virão os doces. Aniversários, dia das crianças, no recreio da escola... Experimentaremos dezenas de marcas, sabores, formatos desses doces simples, que são as balas e suas muitas variações, como os pirulitos.



Figuras 33 e 34. Balas coloridas e pirulitos de coração
Fonte: Google imagens

Nesse sentido, penso que nossas memórias relacionadas ao açúcar deveriam possuir outras referências e um sabor mais complexo além do doce simplório da infância, por vezes, até enjoativo. Todavia, como ressignificar esse registro que se origina nas papilas gustativas e é processado no nosso cérebro? Além de impregnadas com esse gosto *doce extremo* sem nuances, as nossas lembranças comendo doces estão relacionadas com momentos felizes da

infância, que fazem com que a nossa concepção de *doce*, tanto o sabor quanto a palavra, esteja geralmente relacionada a coisas boas e felizes, apesar de todos os poréns históricos que a produção colonial e o consumo secular de açúcar suscitam, como foi apresentado ao longo dos capítulos. Então, através da minha prática artística, proponho o conceito de *descolonização do paladar e do pensamento* como um modo de tornar o significante doce mais polissêmico ao relacionar o sabor do açúcar à história da produção de cana-de-açúcar no Brasil.

A partir da ação participativa *Qual o sabor do açúcar?* tentei dar vida à esse conceito ao propor para os participantes um conjunto de experiências, formado, principalmente, pela sucessão de ações descritas a seguir: fazer exercícios de respiração e de atenção ao presente; conectar-se com lembranças doces da infância, um tempo passado; cheirar e provar a bala, que tem o aroma convidativo do caramelo de açúcar, mas que logo revela um sabor amargo; ouvir o som da música *Corta Cana*, em que o narrador fala de diversas memórias do tempo em que ele não era um homem escravizado, e, por fim, conversar sobre a situação experienciada. Assim, observa-se que a proposição para descolonizar o paladar e o pensamento consiste em um processo, em que cada uma das etapas têm igual importância, sendo essencial pontuar a relevância de todas elas. No entanto, nos parágrafos seguintes, irei me aprofundar na experiência de degustação da *Bala Canavial*, já que me interessa discutir, a partir do campo da arte, a dimensão sensorial do açúcar.

Como observamos ao longo deste capítulo, ao final da ação, os participantes conseguiram fazer as relações propostas e disseram que o sabor daquele açúcar era amargo. Obviamente, não acredito que seja possível, através da minha proposição artística, desconstruir a percepção de que o açúcar é doce. Entretanto, a estratégia de pedir aos participantes “pensem em memórias doces da infância” e, logo depois, oferecer a bala de gosto amargo parece ter conseguido fazer com que eles refletissem sobre a relação entre o sabor, o conceito de doce e a história do açúcar. Quando evidenciei essa ambiguidade do significante doce, quis que eles percebessem que o adjetivo *doce* pode nos fazer lembrar ou os momentos felizes dos tempos de criança ou nos fazer pensar no prazer de comer um doce naquela época. Assim, ao cheirarem a bala,

sentindo o aroma de caramelo (ou seja, de açúcar), já estando sugestionados pela ideia de lembranças doces ou de doces que gostavam na infância, automaticamente eles pensaram no sabor doce. No entanto, depois de provarem a bala e sentirem o seu sabor amargo, mesmo sem saber do que ela era feita, houve uma quebra na situação familiar pela inserção de um elemento estranho: nenhuma bala com cheiro de caramelo é amarga. Nesse momento, possivelmente, eles conseguiram correlacionar as outras camadas de significado que estavam em suspensão: calor, cheiro doce, música com instrumentos da cultura africana, sabor amargo e o fato de saberem que eu sou uma confeitadeira.

O período de tempo entre o início do roteiro até o momento em que a bala é provada é curto; ademais, as informações vão sendo inseridas de forma encadeada. Logo, esse momento de *choque*, como alguns deles descreveram, operou para que os participantes saíssem daquele estado quase meditativo que vinha sendo criado, para que fossem arrancados das suas memórias doces e, por fim, para que fossem confrontados com uma atemporalidade amarga, onde o passado ainda se manifesta no presente. Eles relataram também que foi só a partir desse ponto, que começaram a prestar atenção na letra da música. Então, constato que existem três momentos principais durante a ação: primeiro, o de expectativa e espera pelo que virá, em que a sucessão de ações vão se sobrepondo mas ainda não formam um quadro completo; segundo, o de degustação da bala, em que o sabor amargo faz com que as pequenas experiências se completem em uma só, fazendo com que todas as camadas passem a produzir sentido conjuntamente; terceiro, o de entendimento, em que eu e os participantes conversamos sobre a experiência recém vivida. Após o choque inicial de experimentar, provavelmente pela primeira vez, uma bala de sabor amargo, os partícipes passam a degustar a bala e a perceber que esse amargo é desconfortável, porém suportável, assim como o calor, e conseguem não só ouvir a melodia, mas também prestar atenção na letra da música, fazendo-os concluir que esse trabalho de arte tinha a intenção de que, em alguma medida, eles pudessem experienciar o desconforto suscitado pelo assunto escravidão.

À luz do que foi exposto, entendo que a partir da minha proposição, possa ter se dado início a uma descolonização do pensamento a partir dos sentidos, sobretudo do paladar, na medida em que apresento aos participantes a proposta de que a nossa cultura ou a forma como pensamos o mundo também é formada pelo o que comemos. Caso o sabor doce não fosse algo tão sedutor e prazeroso, não teria se empreendido em nosso país, por mais de dois séculos, um ciclo econômico dedicado ao açúcar. Então, escolho esse ingrediente que conheço tão bem para, a partir de um preparo culinário autoral, complexificar o seu sabor e atrelá-lo a alguns conceitos, criando uma experiência que propicie ao participante subsídios para relacionar o açúcar à história da escravização no nosso país.

O conceito de *descolonização do paladar* está inserido numa perspectiva maior, que amplia a ideia de descolonização a todo o conhecimento. Aqui, no entanto, pretendo apresentá-la como aplicável aos sentidos e, especialmente, ao paladar. A ideia de descolonização envolve, necessariamente, uma prática de revisão crítica e ganho de consciência histórica, exercício que nos desaliena de nossos preconceitos e clichês — dos mais evidentes aos mais sutis — e, assim, complexificam nossos modos de ver e de entender o mundo. Essa prática pode se dar de diversas maneiras, no caso da gastronomia, por exemplo: quando experimentamos alimentos que foram desvalorizados devido ao pensamento hegemônico ou quando privilegiamos culturas alimentares esquecidas. Aqui, no entanto, propõe-se uma forma específica dessa prática: ao degustar o açúcar, seja em sua forma mais pura, seja adoçando um preparo, lembrar-se que esse doce está relacionado a uma história amarga.

Em relação ao termo *descolonização*, já mencionei que, ultimamente, ele vem sendo bastante usado no campo da arte e das ciências humanas. Apesar disso, eu poderia ter empregado a palavra *ressignificação* (do paladar) e ter comunicado a mesma mensagem; pois, de certa forma, é isso que eu busco. No entanto, descolonização é um termo mais específico que traduz melhor o tipo de transformação que se deseja proceder e que enfatiza a presença do racismo no nosso mundo contemporâneo como uma das marcas da presença do passado no presente e, assim, a configuração de um imaginário colonial. Conforme tentei

evidenciar ao longo do capítulo dois e como nos lembra a autora Grada Kilomba, no livro *Memórias da Plantação - Episódios de Racismo Cotidiano*:

A escravização e o colonialismo podem ser vistos como coisas do passado, mas estão intimamente ligados ao presente [...] A atemporalidade, por um lado, descreve o passado coexistindo com o presente e, por outro lado, descreve como o presente coexiste com o passado. O racismo cotidiano nos coloca de volta em cenas de um passado colonial — colonizando-nos novamente.
(KILOMBA, 2019, p. 223 e p. 224)

Kilomba expressa muito bem a necessidade de revisitarmos o passado para desvelar os hábitos coloniais que ainda praticamos no presente. A decisão, da parte de alguns humanos de grupos sociais específicos, em escravizar outros, desumanizando-os e privando-os de seus direitos inalienáveis e de sua dignidade, criou na história da humanidade uma cultura fundamentada nessa dinâmica de servidão involuntária. E como vimos anteriormente, “cultura não se elimina com decreto” (FRENTE 3 DE FEVEREIRO); logo, a Lei Áurea de 1888 não mudou na prática a vida desses sujeitos. O que a abolição da escravatura mudou efetivamente na dinâmica social das pessoas negras ex-escravizadas? Apesar de ter lhes garantido a liberdade de ir e vir, essa lei não criou políticas públicas para que os ex-escravizados pudessem acessar os direitos básicos reservados aos cidadãos brasileiros (moradia, trabalho, educação etc). Além disso, constatamos que os descendentes desses sujeitos ainda são atravessados, em 2021, pelos efeitos do colonialismo que fundou a nossa sociedade. Embora hoje eles possuam algo bem mais próximo da cidadania plena, ainda não possuem autonomia legítima para disputar e ocupar os mesmos lugares que os sujeitos não-racializados, uma vez que o campo de forças do racismo os impede. Portanto, em linhas simples:

Descolonização refere-se ao desfazer do colonialismo. Politicamente, o termo descreve a conquista da autonomia por parte daquelas/es que foram colonizadas/os e, portanto, envolve a realização da independência e da autonomia. (KILOMBA, 2019, p. 224)

Por todos esses motivos, precisamos desvelar as forças que muitos preferem acreditar serem inexistentes os invisíveis; dissolver a alienação cristalizada em forma de *jeitinho brasileiro*, exigindo que todos os cidadãos se responsabilizem

pela cidadania inconclusa dos sujeitos racializados. Afinal, existe alguma lógica em alguns brasileiros continuarem tendo muito mais oportunidades do que outros brasileiros, já que, supostamente, somos todos iguais perante a lei?

De fato, o Brasil é um caso exemplar no que diz respeito à colonialidade. Na introdução do livro *A civilização do Açúcar*, Vera Lúcia A. Ferlini nos coloca: “Perante a avalanche de problemas que marcam a realidade brasileira, são comuns as perguntas: onde tudo começou? Por que essa dependência, esse ‘atraso’? (2017, p.9)”. Logo em seguida, nos apresenta uma forma de buscar por essas respostas:

Impossível entender o Brasil sem mergulharmos em nossa História, buscando no período colonial a gênese dessas estruturas, as motivações que nortearam nossa formação, o sentido mesmo da ocupação de nosso território. Primeiro momento da dominação portuguesa na Colônia, o Nordeste açucareiro deu à luz o Brasil. (FERLINI, 2017, p.9 e 10)

Portanto, *descolonizar o paladar e o pensamento* significa aqui entender que o açúcar, enquanto conceito, não pode ser de todo doce, bem como perceber que a afeição do brasileiro pelo sabor doce é uma das marcas da escravização dos povos negros precisamente porque é uma experiência calcada num ingrediente/produto da nossa sociedade colonial e escravagista. Assim, proponho os meus trabalhos com “a crença de que a história pode ‘ser interrompida, apropriada através da prática artística e literária’”. (HOOKS, 1990, p. 152 apud KILOMBA, 2019, p. 27) e desejo que através dessa prática artística, *Qual o sabor do açúcar?*, os participantes tenham sido sensibilizados e acredito que ela terá sido bem sucedida se, ao saborear o gosto doce, eles se lembrarem, ao menos uma vez, que por trás dos nossos hábitos de brasileiro, como por exemplo: sempre querer comer um docinho depois do almoço ou colocar mais uma colher de açúcar no café, existe um passado que não é de todo doce, bem pelo contrário, é amargo. Nesse sentido, é importante que exista o momento de diálogo, depois da experiência, pois conversando, percebemos que não basta apenas se dar conta dessas questões, mas que precisamos continuar refletindo sobre outras marcas da escravidão e, principalmente, colocando esse

pensamento crítico em prática, através das nossas ações diárias, a fim de que um dia o Brasil não seja mais um país racista.

3.2.1 Descolonizar, um verbo de ação

Apesar da discussão sobre descolonização ser bastante intensa no campo teórico, como já foi dito anteriormente, muitos artistas vêm trabalhando sob o viés de revisão crítica do passado colonial. Neste item, especificamente, irei apresentar um exemplo em que esse tema é trabalhado a partir do encontro e da ação. Observo que, para muitos artistas, o *estar entre a gente* durante o processo é importante não só para a construção do trabalho em si, mas também e, principalmente, pela possibilidade de trocas e atravessamentos que a ação participativa pode suscitar. Interesse-me pelas proposições em que é abordado, de alguma forma, o assunto mesmo do trabalho, que, nesse caso, trata-se de leituras descoloniais do contexto atual. Assim, o artista cria um espaço em que os participantes podem dialogar sobre temas importantes, além de possibilitar que esses ampliem o seu entendimento sobre o que pode ser um trabalho artístico, uma forma de descolonizar também a arte.

Nesse sentido, apresento a proposição *Comer e Beber o Azul* da artista Juliana dos Santos. A ação consiste em convidar o participante a comer e beber a partir de alimentos produzidos com a flor azul comestível da *Clitoria Ternatea*. Nas palavras de Santos: “dessa forma, ativa-se um campo de partilhas de memórias, afetações, conexões, interpretações, relatos, experiências azuis. Um lugar de encontro mediado pela cor usando o sentido do paladar, pouco comum na experiência com essa cor no ocidente.”



Figuras 35, 36 e 37. Juliana dos Santos, *Comer e Beber o Azul* (2018 - 2020)³³
 Da esquerda para a direita: participantes se servindo de chá e tapioca, artista falando com o grupo e detalhe do chá da clitória.
 Fonte: (SANTOS, s/d)

Assim como no meu trabalho, a artista explora o momento de encontro a partir do compartilhamento dos preparos culinários chá e tapioca (Figuras 35 e 37). Embora tenha sido realizada num espaço institucional, esse encontro-performance, como Santos nomeia, não se trata de uma *performance* onde a artista apenas oferece algo para o público comer ou beber. Nesse trabalho, enquanto todos comem e bebem, a artista propicia uma situação de diálogo e conversa os participantes (Figura 36) a fim de ouvir sobre as suas histórias azuis.

Ao longo de minha produção, essa estratégia foi sendo desenvolvida desde os trabalhos relatados no capítulo 1, chegando ao resultado que mais me agrada na ação *Qual o sabor do açúcar?*. Sob essa perspectiva, gostaria de

³³ Registros do encontro-performance realizado no SESC Pompéia, São Paulo, em maio de 2019.

destacar que, além das semelhanças relacionadas à escolha pela comida e pela roda de conversa, o que me fez recorrer a esse trabalho é o fato de que Juliana dos Santos também deseja que, a partir da experiência sensorial, os participantes façam relações com questões atuais que não podemos esquecer ou deixar de ver, dentre eles, o racismo. Então, a fim de despertar as memórias e experiências azuis dos participantes, a artista compartilha as suas:

O azul quando eu senti, o profundo, era chakra, um abismo, um feixe de luz azul conectando com o topo da minha cabeça encontrando o universo. O azul susto, o azul medo, entre os meus olhos. Ele nunca foi minha cor predileta, mas a maioria gosta, azul medo, azul minha vontade de ser, azul entranhas. O azul dos uniformes dos funcionários terceirizados, o cansaço. Azul também tem sido umas das experiências mais profundas e marcantes da minha vida. [...] O azul remédio, o amor. O primeiro azul sintético, o egípcio de 5.000 anos. Pode ser pedra, rocha, flor, borboleta, pássaro, fogo. A gente não come o azul, tão pouco o bebemos. A água do mar, quando mergulhamos a nossa mão, é translúcida, é cor profundidade. Muitas vezes o azul da água é roubado do azul do céu: o espelho, a ilusão. O azul da geladeira da minha vó. O azul impossível da nuvem que eu desenhava no jardim de infância. O azul da flor Clitoria Ternátea, em Tupi Guarani Cunhã. O azul dessa flor tão potente que cuida da nossa mente e que em lugares que eu não conheço faz as pessoas beberem e comerem azul com naturalidade. [...] O azul quase morte, o azul do Blues, o azul dos tecidos Adires Yorubás, o azul Kalunga, a Kalunga azul. Azul memória, azul cerúlio, o ultramar. Assim de que tão preto vira azul. O azul do blues, o azul bonito do reinado dos pretos do rosário, o azul de Minas, a travessia, o azul dos santos, o azul cantado, o azul dos mantos dos santos, o azul claro, o azul raro, o azul dor, azul rosado. A branquitude. O azul das veias e dos olhos. O azul da bota do Francisco, o azul não pode ser terra, o azul pode ser sonho, o azul encarnado, violeta, quase roxo. Azul transcendental, o azul real e que não me deixam esquecer, o azul cotidiano, o azul tédio, universo inverso. O veneno azul artificial, fogos de artifício, comprimido, azul cabeça, tudo azul, azul turvo, azul triste. O azul daquilo que não deixam e do que não me deixo esquecer. (SANTOS, 2020)

O interesse pela situação de encontros foi abordado anteriormente e insurgiu da minha necessidade de existir como ser político, o que foi possibilitado pela prática artística. De forma natural, mas não lógica, tal vivência me levou à mediação cultural, visto que através dessa prática apontava mais uma possibilidade de *estar entre a gente* dentro do campo da arte. Durante um ano, de julho de 2019 a julho de 2020, fui estagiária no Núcleo Educativo do MARGS, atuando principalmente como mediadora, dentre outras atividades educativas desenvolvidas nesse setor do museu. Sem dúvidas, essa experiência foi decisiva

para os caminhos da minha prática artística, tendo contribuído enormemente para o pensamento artístico apresentado nessa pesquisa.

Então, outro ponto de convergência entre a nossa prática está no fato de Juliana dos Santos ser professora licenciada e arte-educadora com anos de experiência em mediação cultural, condição que influencia diretamente seu pensamento e sua produção artística³⁴. Diante disso, constato que os seus trabalhos de arte que propõem situações de conversa, assim como as que acontecem no momento da mediação, são muito importantes, uma vez que possibilitam que todos tipos de público, ou seja, pessoas que frequentam museus e espaços culturais, se sintam pertencentes ao campo da arte, podendo se interessar mais pela arte e, conseqüentemente, ocupando cada vez mais esses espaços ainda tão excludentes.

Qual o sabor do açúcar? é um trabalho que continuará em aberto aguardando o fim da pandemia. Quando pudermos nos reunir em grupo novamente, voltarei a pensar se ou como os encontros voltarão acontecer. Por enquanto, ainda não pensei em uma solução expositiva para essa ação e entendo que somente o *trabalho-texto Receita de Atividades* se configura como um desdobramento de *Qual o sabor do açúcar?*. Ademais, todas as fotografias são registros e foram apresentadas aqui apenas para fins da pesquisa.

No entanto, como não foi possível dar seguimento à realização de eventos sociais, essas reflexões se encontram em suspensão. Apesar disso, busquei ressignificar a minha prática e pensar em possibilidades para promover momentos de encontro e de conversa, assunto a ser discutido no próximo capítulo.

³⁴ Durante uma palestra, no Curso de Formação de Mediadores da Bienal 12 (Mercosul), tive a oportunidade de ouvir a própria artista Juliana dos Santos falando sobre a sua trajetória no campo da arte-educação.

4. Arte participativa em tempos de distanciamento social

Neste capítulo, irei discutir a ação participativa que desenvolvi em formato online: *A hora e a vez de N.G.*, já que devido à pandemia de COVID-19, precisei adaptar as ideias iniciais de *Qual o sabor de açúcar?*, fazendo com que ela se desdobrasse em outros trabalhos, como esse que irei apresentar agora. Em seguida, antes de dar início à descrição do trabalho, reflito brevemente sobre a prática da arte participativa diante da condição de distanciamento social.

Comecei a esboçar esse trabalho de conclusão no início da pandemia, em março de 2020, e escrevo este parágrafo um ano depois, em 2021, vivendo ainda, infelizmente, a realidade pandêmica. *Tudo isso é muito novo!* Pensar como será essa semana ou como será, sobretudo, a vida num futuro não muito distante, é um exercício difícil para todos. O tempo passou, nos adaptamos a muitos novos hábitos, mas apesar dos aprendizados conquistados, ainda temos muitas perguntas sem respostas.

No campo da arte, o impacto foi tremendo. Museus e espaços culturais precisaram se reinventar e todos os artistas foram afetados, de alguma ou de muitas formas. Não conseguiria, e nem há espaço neste texto, descrever todas as transformações que estamos vivendo. No entanto, uma pergunta que me assombrou nos últimos meses foi: como trabalhar com arte participativa em tempos de distanciamento social? Ao longo desse texto, falei sobre a importância do encontro, da conversa e, sobretudo, do ato de estar com pessoas para o desenvolvimento da minha prática artística. Então, o contexto de distanciamento social me fez pensar em maneiras de adaptar o momento de troca e de conversa entre pessoas para o nosso novo normal.

Outras(os) muitas(os) artistas também se colocaram essas mesmas questões. No artigo *Refletindo sobre arte, cidadania, participação e espaço público em meio à pandemia*, as artistas e pesquisadoras Cláudia Zanatta e Márcia Braga, cuja prática também se baseia na participação, pensaram sobre o momento atual, principalmente no que diz respeito à arte realizada no espaço

público da cidade. Percebo-me em sintonia com suas ideias quando elas refletem:

Trabalhar com a arte sempre foi lidar com incertezas. Períodos de crises são oportunidades para reconsiderarmos nossas ações e a responsabilidade que temos como produtores de regimes de visibilidade, de espaços de fala e de silêncio; de espaços de participação. [...] A prática artística não está desvinculada dos conflitos e dinâmicas do âmbito social e não tem sido indiferente às questões que o constituem, muito pelo contrário, artistas têm trabalhado continuamente no campo do sensível, criando e imaginando inúmeras formas de se relacionar com o mundo. (BRAGA, ZANATTA, 2020)

Mesmo diante das restrições impostas, continuei motivada pelo desejo de estar com o outro e de desenvolver uma conversa. Para tanto, lancei mão de estratégias utilizadas anteriormente, na vida pré-pandemia, e de alguns recursos que nos acostumamos a usar mais recentemente, como as salas de reunião online, dentre elas: Google Meet, Zoom, Jitsi etc. Os encontros realizados de forma online foram uma das formas que encontramos para continuar realizando as atividades diárias que prescindem o estar junto. Quase tudo passou a acontecer virtualmente: aulas, consultas médicas, reuniões de trabalho, congressos, *happy-hours*, festas de aniversário, casamentos... segue-se uma lista interminável. Claro, ver a família e os amigos, seja para jogar conversa fora ou para falar de assuntos importantes: através de videochamadas. E no meio dessas muitas dinâmicas da vida, trabalhos de arte também foram realizados de forma online³⁵.

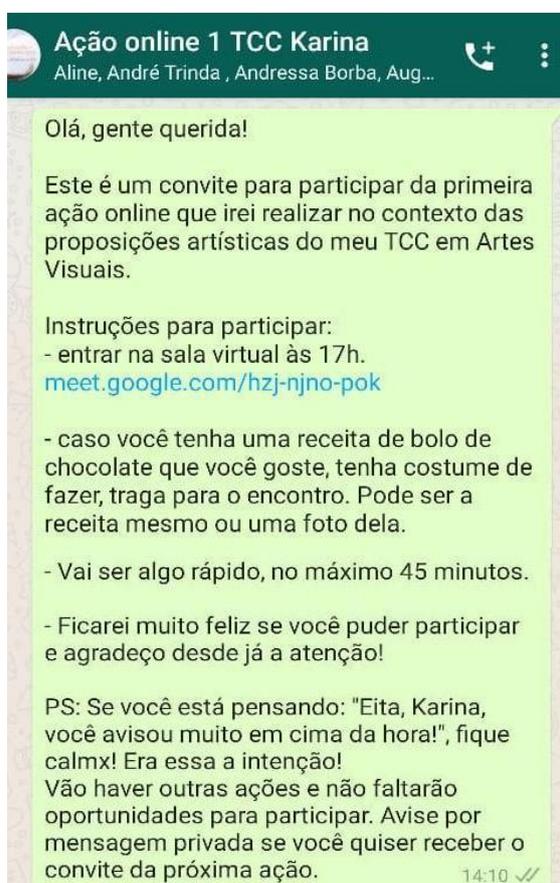
Então, diferente da prática descrita anteriormente, em que os participantes degustavam um preparo culinário, na ação *A hora e a vez de N.G.*, discuto os traços coloniais presentes em nossa linguagem e em nosso imaginário cultural, como por exemplo, em nomes de receitas culinárias. As discussões conceituais e as estratégias práticas se baseiam no que foi desenvolvido ao longo do capítulo 3. Sendo assim, irei me deter em analisar as particularidades do assunto dessa ação e as mudanças observadas ao trabalhar de forma online.

³⁵ Prefiro chamar esses eventos de ações *online* para evitar o uso do termo virtual, já que entendo que esses encontros também são reais.

4.1 A hora e a vez de N.G.

A ação participativa *A hora e a vez de N.G.*, realizada de forma online, trata-se de uma conversa sobre a construção de narrativas e sobre o racismo presente na nossa língua, tomando como principal exemplo a receita do bolo de chocolate *nega-maluca*. Proponho que o grupo tome parte na leitura de alguns textos, dentre eles: o início do capítulo *O menino é o pai do homem* do livro *Memórias Póstumas de Brás Cubas*, o verbete *Nega-maluca* da *Wikipédia* e um texto autoral. Neste último, são abordados assuntos como a diferença entre estória e história; *O perigo de uma história única*³⁶ e “por que (re)nomear as coisas?”.

Dei início a pré-produção do trabalho, convidando alguns amigos e colegas de faculdade para ação através de um grupo no *Whatsapp* (Fig 38 e 39).



Figuras 38 e 39. Capturas de tela do convite para a ação *A hora e a vez de N.G.* (2020)
Fonte: acervo pessoal da artista

³⁶ Título do livro de Chimamanda N. Adichie.

Convidei, ao todo, 35 pessoas da minha lista de contatos, a maioria aleatoriamente, e estipulei que, para a ação acontecer, deveria haver na sala no mínimo 10 pessoas e no máximo 15. Esta foi a primeira vez que realizei um trabalho no formato *online* e como não tinha muita certeza de como se daria o desenrolar da ação, chamei alguns amigos que certamente poderiam participar e que gostariam de contribuir com o debate. Por esses motivos, entendo que esse foi um dia de bastante experimentação e observação de erros e acertos relacionados ao roteiro e às tomadas de decisão não previstas, características intrínsecas à arte de ação.

Às 17:10, dei início à minha fala, lendo o roteiro:

Olá, boa tarde gente! Tudo bem com vocês?

Como expliquei no convite, hoje irei realizar uma ação on-line que faz parte das proposições artísticas do meu TCC em Artes Visuais. Alguém quer fazer alguma pergunta? (Ninguém se manifestou).

Aqui, nesse espaço e tempo, nessa sala virtual, pelos próximos 30 minutos, pedirei que vocês sigam as instruções de acordo com um roteiro que eu preparei. Então, eu lhes pergunto: Vocês gostariam de participar dessa experiência artística? (todos disseram estar de acordo).

Se todos estiverem de acordo, darei início às atividades. Irei ler alguns textos pequenos e pedirei para que vocês falem somente quando eu fizer alguma pergunta ou pedir que deem início à conversa.

As imagens abaixo (Figuras 40 e 41) apresentam os dois primeiros textos lidos durante a ação.

Capítulo XI

O menino é pai do homem

Cresci; e nisso é que a família não interveio; cresci naturalmente, como crescem as magnólias e os gatos. Talvez os gatos são menos matreiros, e, com certeza, as magnólias são menos inquietas do que eu era na minha infância. Um poeta dizia que o menino é pai do homem. Se isto é verdade, vejamos alguns lineamentos do menino.

Desde os cinco anos merecera eu a alcunha de «menino diabo»; e verdadeiramente não era outra cousa; fui dos mais malignos do meu tempo, arguto, indiscreto, traquinas e voluntarioso. Por exemplo, um dia quebrei a cabeça de uma escrava, porque me negara uma colher do doce de coco que estava fazendo, e, não contente com o malefício, deitei um punhado de cinza ao tacho, e, não satisfeito da travessura, fui dizer à minha mãe que a escrava é que estragara o doce «por pirraça»; e eu tinha apenas seis anos. Prudêncio, um moleque de casa, era o meu cavalo de todos os dias; punha as mãos no chão, recebia um cordel nos queixos, à guisa de freio, eu trepava-lhe ao dorso, com uma varinha na mão, fustigava-o, dava mil voltas a um e outro lado, e ele obedecia, -- algumas vezes gemendo,-- mas obedecia sem dizer palavra, ou, quando muito, um -- «ai, nhonhô!» -- ao que eu retorquia: -- «Cala a boca, besta!» --

Figura 40. Captura de tela do livro Memórias Póstumas de Brás Cubas
Disponível em: http://www.ibiblio.org/ml/libri/a/AssisJMM_MemoriasPostumas/node14.html.
Acesso em: 10 de maio de 2021.

Nega-maluca

Origem: Wikipédia, a enciclopédia livre.



Este artigo ou secção **não cita fontes confiáveis e independentes**. Ajude a [inserir referências](#).

O conteúdo não **verificável** pode ser removido.—*Encontre fontes: Google (notícias, livros e acadêmico) (Novembro de 2014)*

Nega-maluca é um bolo muito popular em Portugal e no Brasil. É feito com chocolate, farinha de trigo, açúcar e ovos. Normalmente, leva uma cobertura feita com chocolate e leite condensado, ou brigadeiro.

Existem 2 versões sobre a origem de seu nome. Uma diz que o bolo foi criado no Brasil por volta de 1840, acidentalmente por uma escrava que derrubou café na receita do bolo, em vez de chocolate. Ela não sabia falar português e como ninguém entendia o que ela dizia, ela era chamada de nega maluca. Assim passando seu apelido ao bolo.

A segunda versão repete a data de criação e o fato de ter sido criado por uma escrava, porém explica o nome pela substituição do leite por café quente manteiga por óleo, o que não era usual nas receitas antigas. A troca "maluca" de ingredientes, então, inspirou o nome.



Este artigo é um **esboço**. Você pode ajudar a Wikipédia [expandindo-o](#).

Editor: considere marcar com um esboço mais específico.

Culinária

Preparação de alimentos

Tipos e ingredientes

Culinárias

Veja também

Figura 41. Captura de tela do verbete nega-maluca na *Wikipedia*
Disponível em: <https://pt.wikipedia.org/wiki/Nega-maluca#:~:text=Nega-maluca>
Acesso em: 10 de maio 2021

Após a leitura dos dois primeiros textos, dei sequência ao roteiro lendo o *trabalho-texto* que havia escrito especialmente para essa ação.

Trabalho-texto A hora e a vez de N.G.

Bom, Machado de Assis nasceu em 1839. O ano de publicação do livro Memórias Póstumas de Brás Cubas é 1881. A possível data de origem da receita nega-maluca é 1840. Então, é bem possível que, para escrever a cena do capítulo "O menino é o pai do homem", o Machado de Assis tenha se inspirado em uma cena que ele de fato viveu, presenciou. Fico me perguntando uma coisa: A gente lembra do Machado de Assis... ele tem um nome. E, embora tenha sofrido preconceito por ser um homem mestiço, ele não é lembrado somente pela cor da sua pele. O Brás Cubas: quem não leu, deve achar que esse é o nome de um homem muito importante, né? Brásss Cubasss! As Memórias Póstumas de Brás Cubas! É um nome muito pomposo e elegante, digno de um homem importante. Quem leu, sabe que ele não é esse homem que o nome talvez passe a impressão... Mas, quem leu, talvez nem se lembre mais do ele faz ou fez na história, né? Quem se lembra das estórias dos livros que a gente lê no colégio ou das coisas que a gente estuda em história?

Mas é engraçado, né! Pois, essa mulher, tendo feito isso ou não, por que essa é uma história ou estória que está ali na Wikipédia. E olha que procurei bastante sobre esse assunto... Mas os diversos sites encontrados repetem o mesmo texto da Wikipédia. Então, sendo verdade ou não, essa estória virou uma história, pois faz com que até hoje a gente chame esse bolo de chocolate — com determinadas características e ingredientes, que não vêm ao caso... faz com que a gente chame, muitas vezes, esse bolo de chocolate de bolo nega-maluca. E eu acho que esse é um nome que não faz jus nem à receita, nem à cozinheira. Nenhuma mulher negra ou preta deveria ser chamada assim, nenhuma mulher deveria ser chamada assim. Se esse é um bolo tão gostoso, que a gente adora, por que até hoje chamamos ele dessa forma? Por que temos esse nome escrito em nossos livros e cadernos de receitas? Em vez de ser chamada de maluca, por que essa mulher

não recebeu uma homenagem, por que a receita não tem um nome elogioso? Ela não merece ser lembrada assim, principalmente, por todo o “esclarecimento” que temos hoje em dia. Ela com certeza deveria ser mais lembrada que o Brás Cubas. E lembrada tanto quanto o Machado de Assis, por que eu tenho certeza de que todo mundo aqui já escutou ou já ouviu falar do Machado de Assis e também já comeu um bolo nega-maluca. E, eu não estou dizendo que escrever um livro ou fazer / criar uma receita é mais importante do que o outro e vice-versa (nem vou entrar no mérito disso). O que eu quero dizer é: o nome que a gente dá às coisas e como a gente vem a conhecer as coisas tem um poder muito forte! E comer, o ato de escolher o que comer, também é algo muito poderoso. A gente existe porque come, a gente trabalha pra comer, e, se possível, comer o que gosta. E também queremos ter tempo pra poder cozinhar o que gostamos. Então, se a gente pudesse pelo menos lembrar desses 3 nomes, e um deles não tivesse uma carga tão negativa, eu acho que seria algo bem mais justo. Independente se esse um é alguém que existiu de verdade, se é um personagem, ou se é uma pessoa que existiu em várias das milhares de mulheres escravas, escravizadas, negras, pretas, que cozinhavam e serviam nas casas grandes pratos e doces deliciosos para seus sinhôs e sinhás... mas voltavam para senzala para comer farinha com alguma sobra. Muitas vezes, essas pessoas comiam muito pior que os bichos. Com certeza, ela merece ser lembrada com mais apreço, admiração e, por que não? afeto!

É interessante que vocês percebam que, antes de falar “escravizadas”, eu falei “escravas”. Só essa pequena mudança de escraVAS para escravizaDAS faz uma diferença muito grande: de um jeito, estamos dizendo que a pessoa é assim, ela é! Do outro jeito, dizemos que ela sofreu isso, que alguém fez isso com ela. Tem uma diferença muito grande! E nós podemos ir, aos poucos, internalizando essas ideias, esses saberes... e esses, aliados ao que gente come, aos sabores, muitos sabores que a gente privilegia e gosta, e outros que a gente nem conhece, mas

não gosta, porque é de alguma cultura que não temos conhecimento. Isso faz com que a gente tenha preconceito, pratique racismo. E é por isso tudo estou contando essa estória pra vocês. Essa mulher merece uma nova história e um novo nome!

Sabe, eu adoro a ideia de narrativas! Alguns aqui já ouviram falar sobre isso, outros nem tanto... mas existe um perigo muito grande de uma história única. O que a gente vem fazendo há algum tempo é o que alguns chamam de "descolonizar essa história única" que a gente conhece. E não quero aqui me aprofundar em questões teóricas, não! Quero só passar pra vocês a ideia de que, talvez o mundo que a gente conheceu desde pequenos, a ideia de mundo que a gente tem, ela pode ser diferente. O mundo pode ser diferente do que a gente aprendeu e ele pode estar sempre mudando. Por exemplo, hoje em dia a gente sabe que o Brasil não foi descoberto, ele foi achado! Mas, nos anos 2000, quando comemoramos os 500 anos do Brasil era "Os 500 anos do descobrimento". E poucas pessoas achavam isso estranho: não doía, não gritava no ouvido. Mas hoje em dia, muitos de nós já sabemos que, não, o Brasil não foi descoberto, que ele foi achado. Então, tudo isso, aprender e apreender esses conceitos, refletir sobre eles é uma forma de descolonizar o pensamento, o conhecimento, a linguagem. Hoje eu comecei, aqui com vocês, descolonizando uma receita culinária de um bolo de chocolate que a gente adora, como um dos primeiros passos para a gente pode descolonizar o paladar. Essa foi a ação participativa "A hora e a vez de N.G.", que faz parte do meu TCC, Qual o sabor do açúcar? Ações para descolonizar o paladar e o pensamento. Muito obrigada e agora a gente pode conversar.

Finalizei a leitura do texto, sugerindo que todos pensassem em um nome para N.G. e imaginassem uma nova narrativa para ela. Talvez, através dessa proposição artística, tenha chegado finalmente a sua hora e sua vez de ter uma história melhor, mais condizente com o delicioso bolo que N.G. criou. Assim, abri o momento da discussão, perguntando quem tinha trazido uma receita de bolo

de chocolate. Uma participante trouxe receita de *brownie*, dois trouxeram receitas com o nome *bolo de chocolate* e outro trouxe uma receita que se chamava *Torta Preta*.

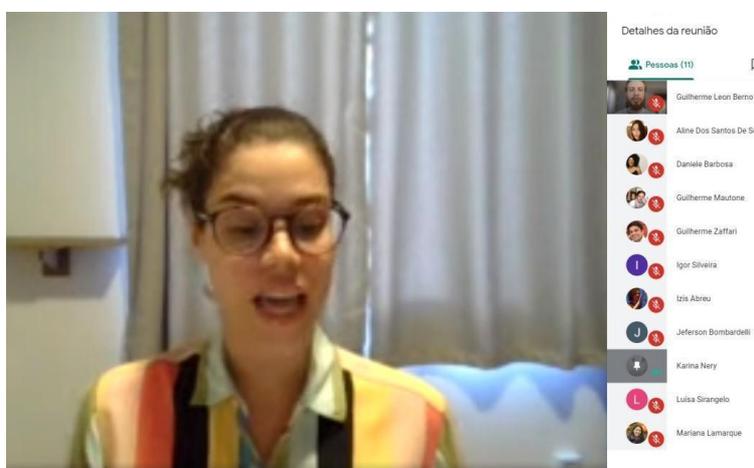
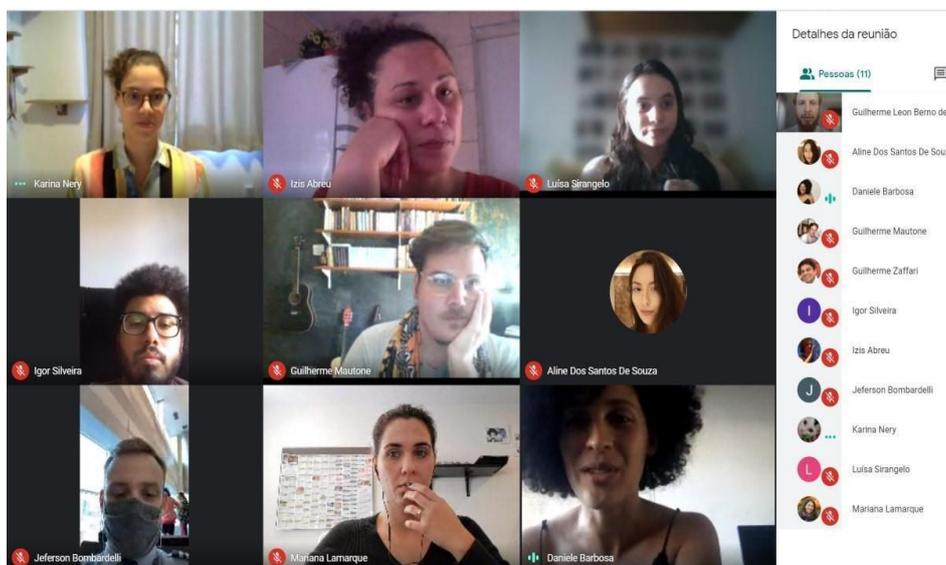
A conversa fluiu muito bem e quase todos participaram ativamente da discussão. Os participantes trouxeram outros exemplos que se relacionavam com os textos lidos: como o do doce negrinho, termo para brigadeiro usado pelos gaúchos e o exemplo da irmã do músico Mozart, abordando o assunto de mulheres que não receberam créditos ou reconhecimento histórico por suas produções. Infelizmente, alguns tentaram participar, mas não conseguiram devido a problemas com a internet.

Em relação ao tema racismo e descolonização, amigos que também são colegas do campo da arte expuseram suas opiniões e, até mesmo, alguns assuntos que trabalham em suas pesquisas, como a Izis Abreu e a Daniele Barbosa. É importante ressaltar que essas duas colegas e amigas foram convidadas diretamente tendo em vista minha preocupação sobre como se daria a conversa no formato online, um terreno ainda novo para mim. Como elas possuem intimidade com os temas abordados, puderam contribuir para manter a dinâmica do diálogo. Ademais, suas presenças, bem como a do meu irmão (Ígor) foram muito importantes para conferir uma diversidade de corpos e de vozes no grupo de participantes (Figura 42), algo que não foi possível na ação *Qual é o sabor do açúcar?*

Apesar de ter muitas dúvidas e inseguranças relacionadas à *dinâmica online*, surpresas boas aconteceram: alguns amigos que estavam em outras cidades (e até em outro país) puderam estar presentes nesse encontro. Além disso, notei que a maioria dos participantes parecia estar mais à vontade para falar, provavelmente, por estarem em suas casas e não, de fato, em público.

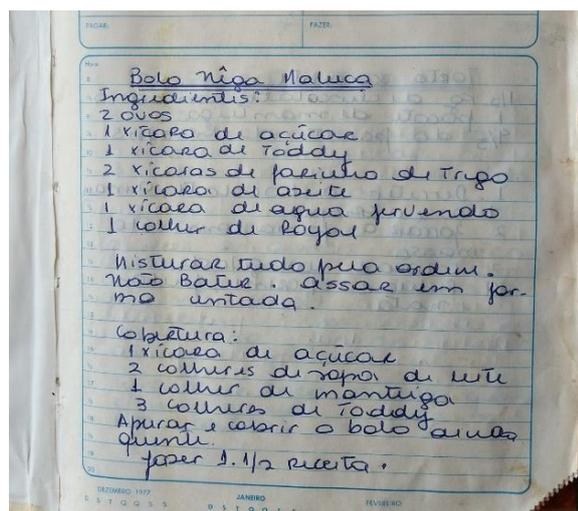
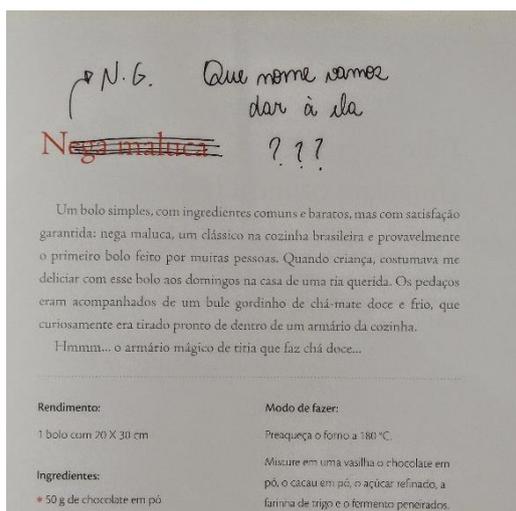
Outro detalhe importante, que me agradou muito, foi perceber a quase inexistência da materialidade do objeto de arte. Em trabalhos de arte de ação, embora a intenção do artista seja justamente a efemeridade daquele momento, muitas vezes, o registro fotográfico pode acabar materializando aquele momento mais do que se deseja. Logo, o fato do encontro *online* permitir que, em vez de fotos, se tire somente capturas de tela (Figuras 42 e 43) das várias pessoas que

estão, mas não estão no mesmo lugar, acaba dificultando a apreensão de um gesto ou de um momento que depois seria observado como o *instante artístico*.



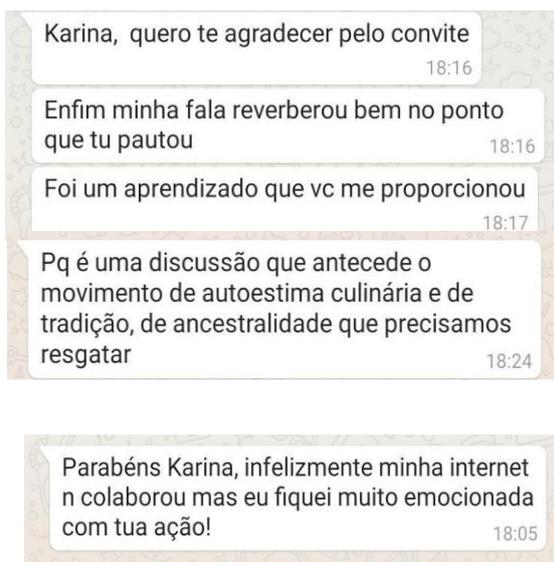
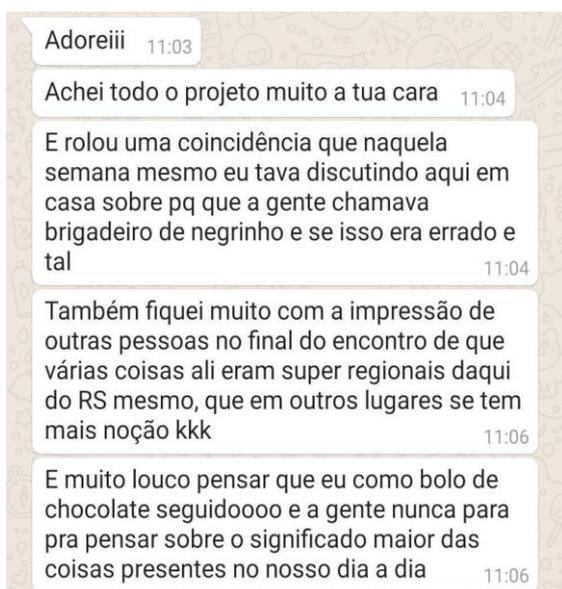
Figuras 42 e 43. Capturas de tela da ação *A hora e a vez de N.G.* (2020)
Fonte: acervo pessoal da artista

Depois de 30 minutos de conversa, como já havia sido combinado, eu avisei que encerraria a ação, mostrando aos participantes o que eu havia feito com um livro que tenho em casa e deixando a sugestão do que fazer com as receitas de nega-maluca que encontramos pelo caminho (Figura 44). A outra imagem (Figura 45) é de um lindo livro de receitas escrito à mão, que peguei emprestado de uma amiga, a quem também vou sugerir que dê um novo nome para N.G. e o escreva na receita.



Figuras 44 e 45. Receitas de bolo nega-maluca apresentadas por mim durante a ação
 Fonte: acervo pessoal da artista

Além disso, depois da ação, recebi mensagens de alguns participantes (Figuras 46, 47 e 48): uns me agradeceram pelo convite e outros deram seguimento à conversa, relatando percepções e comentários sobre o encontro.



Figuras 46, 47 e 48. Capturas de tela com *feedbacks* sobre a ação A hora e a vez de N.G.
 Fonte: acervo pessoal da artista

Em relação ao *trabalho-texto* apresentado, ele foi escrito poucas horas antes da ação e a forma como isso aconteceu pautou toda dinâmica da atividade participativa. Tinha em mente que gostaria de mostrar aos participantes a

descrição do verbete nega-maluca no site Wikipédia, bem como comentar que as *negras cozinheiras* aparecem em várias obras da literatura brasileira; lembrei-me que uma delas poderia ser *Memórias Póstumas de Brás Cubas*. Então, busquei o livro na estante, constatando que a minha memória não estava enganada. Com os dois textos em mãos, justapostos, pensei que gostaria de apresentar um comentário crítico aos participantes e, sem planejar, comecei a tecer o meu texto: escrevi sobre o que sentia ao ver aqueles dois textos juntos. As palavras surgiram com tamanha velocidade que comecei a gravar a minha voz enunciando essas ideias, que foram transcritas depois. Foi assim, a partir desse processo inesperado, que decidi ler todos os textos para os participantes.

O fato de não ter a comida como mediadora, a dúvida se os participantes levariam suas receitas, todas essas incertezas faziam com que eu não me sentisse à vontade para mediar a ação como das outras vezes. Não queria ser a pessoa a conduzi-la, pois não estava certa do que poderia acontecer. Então, somente quando li o texto finalizado, percebi que ele veio para preencher aquele momento; no entanto, não com o seu conteúdo, mas com a sua presença. Através da longa leitura eu poderia conduzir a ação e estar ausente ao mesmo tempo, pelo menos até ter certeza de que algo nos unia, de algo havia sido estabelecido ali diante da tela do computador de cada um. Por esses motivos, comecei lendo os dois primeiros textos de forma mais séria, até que, quando comecei a ler o meu texto, já estava tranquila o bastante para enunciá-lo da mesma forma que foi escrito, com as pausas e entonações diferentes da minha fala mental.

Apesar da estratégia de leitura ser utilizada em muitas *performances*, somente após essa experiência percebi que poderia recorrer a ela. Além disso, o que mais me surpreendeu de forma positiva foi o fato de, finalmente, ter conseguido unir os dois procedimentos mais importantes para a minha prática artística: o encontro com o outro e a produção textual. De forma interessante, finalizo esse trabalho de conclusão de curso, retomando um assunto abordado inicialmente: a relevância dos *trabalhos-texto* no corpo da minha produção artística. O texto nasceu como monólogo solitário, se materializou em texto, mas voltou para os participantes em formato de fala, pois me interessava que eles

ouvissem as palavras, tentassem apreender o que estava sendo dito, mas não tivessem o texto escrito em mãos para conferir aquele conteúdo. Constato que assim como nas histórias das quais eu falei, gostaria que eles trouxessem para a nossa conversa os pontos que haviam lhes chamado atenção a partir da sensibilidade da escuta e permanecido na memória, ou seja, aqueles pontos que tinham lhes afetado.

Por fim, observo que quando realizar essa ação novamente, ou outra nesse mesmo formato, pretendo incorporar à minha metodologia algumas percepções que foram proporcionadas pela experiência prática, como por exemplo, dividir a leitura dos primeiros textos com os participantes. Esse processo de trabalho dialoga novamente com uma proposição de Ricardo Basbaum, a quem recorri anteriormente para falar *do artista que escreve*. Na série *Conversas-Coletivas* (2010 -) são realizados encontros imersivos em os participantes se engajam em debates e na construção de um texto/roteiro, que será lido de forma coletiva posteriormente.

REFLEXÕES FINAIS

De onde partir? Do meio de uma prática, de uma vida, de um saber, de uma ignorância. Do meio desta ignorância que é bom buscar o âmago do que se crê saber melhor (LANCRI, 2002).

De onde partir para realizar uma pesquisa em arte? Esse pequeno escrito me acompanha há algum tempo e tem me mostrado que o ponto de partida continua o mesmo, fazendo com que a pesquisa se adense conforme eu sigo o percurso da vida. Para realizar esse trabalho de conclusão, de fato, busquei construir algo maior do que eu precisaria para cumprir tal tarefa; eu poderia, sim, ter feito um recorte menor, focando somente na pesquisa atual. Todavia, se o fizesse, não teria sido justa com a dimensão do transbordamento da arte na minha vida. Por esses motivos, começo esse trabalho revisitando alguns dos pontos mais marcantes da minha trajetória nesse curso, ou seja, no meu contato inicial com o campo da arte.

Após esse primeiro momento, em que explicitiei que a origem da minha poética se deu junto a um entendimento de como a minha vida era atravessada pela realidade, adentrei, então, especificamente na pesquisa deste trabalho. Ainda buscando os ingredientes da minha prática artística no saber da vida, escolhi o açúcar como produtor de sentidos com o desejo de articular experimentos de percepção a condicionamentos históricos-sociais presentes em nosso país. Assim, acredito que através do conjunto de proposições artísticas de *Qual o sabor do açúcar?* e da argumentação sobre o conceito de descolonização do paladar, consegui demonstrar que podemos buscar no nosso dia-a-dia indícios de questões maiores que nos atravessam enquanto sociedade. E, através dessas percepções, se questionar sobre o que estamos fazendo para construir o mundo diferente que desejamos habitar, a partir da crença de que somos capazes de promover mudanças na nossa realidade.

Em relação às estratégias escolhidas, segui com o principal objetivo da minha prática: proporcionar encontros e espaços de conversa, de forma que os participantes, eu incluída, possam compartilhar ideias, opiniões e afetos. Entendo que esses indivíduos estão, em algum grau, se manifestando

politicamente, pois a partir de um disparador gerado pelo meu trabalho, eles são convidados a se engajar em um diálogo e a expor seus pontos de vista e suas crenças sobre determinado assunto. Nesse sentido, observo que iniciei *A Experiência* falando da vontade de *estar entre a gente* e dando exemplos de lugares em que desejava realizar minhas ações, dentre eles: espaços de convivência dos campi e em uma escola. Fiz menção às *Activities* de Allan Kaprow, pois é justamente nesse momento em que o artista começa a desenvolver a sua prática dentro da universidade com os seus alunos e, finalizei o capítulo 3, apresentado a prática da artista e arte-educadora Juliana dos Santos. Tais escolhas denotam o entendimento de que meu trabalho vem se encaminhando para o desenvolvimento de ações de caráter pedagógico, como oficinas, e se voltando para os pensamentos da arte-educação.

Assim, através das minhas ações participativas, busquei não só sensibilizar a percepção do outro, mas também contribuir com a discussão antirracista, abrindo espaço para a conversa e buscando engajar mais indivíduos nessa luta que clama por envolvimento. Sabemos que no Brasil, infelizmente, grande parte da população não teve a oportunidade de estudar de forma crítica diversas questões da formação da nossa sociedade ou, tampouco, teve a chance de estudar. Por esse motivo, muitos não entendem a necessidade de problematizar nosso passado colonial escravocrata e suas inúmeras feridas, sendo a maior delas o racismo estrutural. Sendo assim, as proposições artísticas que tratam de tais assuntos são extremamente necessárias e se tornam ainda mais potentes, quando aliadas a estratégias pedagógicas, como o diálogo e a possibilidade de questionamento e de debate entre os participantes.

Precisamos entender, com urgência, que o racismo estrutural é alicerçado nas nossas ações diárias, que muitas vezes nem nos damos conta, por que ele nos constitui, assim como o gosto pelo sabor doce. Portanto, para nos transformar, enquanto indivíduos e sociedade, precisamos nos implicar, reconhecer as injustiças e os privilégios que nos diferenciam, buscar aprender e reexistir com o propósito de construir um novo mundo, que só será melhor quando todos os sujeitos contribuírem para desconstrução da noção de raça.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Registros da ação <i>Brasil, doce como um brigadeiro</i> (2018)	15
Figura 2. Detalhe do brigadeiro sendo compartilhado.....	18
Figura 3. Detalhe da placa de atenção e do cartão-pergunta.....	19
Figura 4. Registro da ação <i>Um bolo para os meus</i> (2019)	24
Figura 5. Canavial em Uberaba – MG	25
Figura 6. Valeska Soares, <i>Sugar Cubes</i> (2009)	26
Figuras 7 e 8. Valeska Soares, <i>Sugar Blues V</i> (2013)	27
Figuras 9 e 10. Colagens da série <i>Moças quitandeiras</i> (2018-).....	30
Figura 11. <i>Onde estão os negros?</i> (2018) na fachada do MASP	33
Figuras 12 e 13. Capturas de tela do doc. <i>Zumbi Somos Nós</i> , (2007)	36
Figura 14. Tiago Sant’Ana, <i>Refino #2</i> (2017)	38
Figura 15. Tiago Sant’Ana, <i>Refino #5 (Pés)</i> (2019)	40
Figura 16. Tiago Sant’Ana, <i>Sapatos de Açúcar</i> (2019)	40
Figura 17. Kara Walker, <i>A Subtlety or the Marvelous Sugar Baby</i> (2014)	41
Figura 18. <i>Bala Canavial</i> (2020)	48
Figura 19. Tabela de Pontos do açúcar	49
Figuras 20 a 23. Preparo da <i>Bala Canavial</i> , do açúcar ao caramelo	50
Figuras 24 a 26. Embalando a <i>Bala Canavial</i>	52
Figura 27. Folha com a <i>Receita de Atividades</i> (2020) impressa	55
Figura 28. Poster de anúncio do <i>happening Moving</i> (1967)	56
Figura 29. Encontro de <i>Qual o sabor do açúcar?</i> (2020)	59
Figura 30. Participantes provando a <i>Bala Canavial</i> no encontro de <i>Qual o sabor do açúcar?</i> (2020)	60

Figura 31 e 32. Momento da mediação de <i>Qual o sabor do açúcar?</i> (2020) .	64
Figuras 33 e 34. Balas coloridas e pirulitos de coração	66
Figuras 35, 36 e 37. Juliana dos Santos, <i>Comer e Beber o Azul</i> (2018-2020)	73
Figuras 38 e 39. Capturas de tela do convite para a ação <i>A hora e a vez de N.G.</i> (2020)	78
Figura 40. Captura de tela do livro <i>Memórias Póstumas de Brás Cubas</i>	80
Figuras 41. Captura de tela do verbete nega-maluca na Wikipedia	80
Figuras 42 e 43. Capturas de tela da ação <i>A hora e a vez de N.G.</i> (2020)	85
Figuras 44 e 45. Receitas de bolo nega-maluca apresentadas por mim durante a ação.....	86
Figuras 46,47 e 48. Capturas de tela com feedbacks sobre a ação <i>A hora e a vez de N.G.</i> (2020)	86

REFERÊNCIAS

Bibliográficas

- ABBAGNANO, N. **Dicionário de Filosofia**. Ed. Martins Fontes. São Paulo, 2007.
- ABREU, I; KOECHE, L. **Projeto Curatorial Da Quitanda ao Partido Alto**. In: Bienal 12 Seminário Int. Contra o cânone Arte, feminismo(s) e ativismos séculos XVIII a XXI. Fundação Bienal do Mercosul. Porto Alegre, 2020.
- ADICHIE, C. **O perigo de uma história única**. Cia das Letras, S. Paulo, 2019.
- ALMEIDA, S. **Racismo estrutural**. Editora Jandaíra. São Paulo, 2019
- BASBAUM, R. **Além da pureza visual**. Editora. Zouk, 2ª ed. Porto Alegre, 2016.
- BASBAUM, R. **Manual do artista-etc**. Editora Azougue, Rio de Janeiro, 2013.
- BASBAUM, R. **Participação pós-participativa**. Revista Vazantes, v.2 n.1, 2018.
- BASBAUM, R. **Você gostaria de participar de uma experiência artística?** Tese (Doutorado em Poéticas Visuais). PPG ECA-USP, 2008.
- BOURRIAUD, Nicolas. **Estética relacional**. Ed. Martins Fontes. São Paulo, 2009.
- BRAGA, M. ZANATTA, C. **Refletindo sobre arte, cidadania, participação e espaço público em meio à pandemia**. In: Anais do 29º Encontro Nacional da Anpap. RODRIGUES, M. ROCHA, C. (Orgs.). Goiânia: Anpap, 2020.
- BRITES, B; TESSLER, E. (Orgs.) **O meio como ponto zero: metodologia da pesquisa em artes plásticas**. Ed. da UFRGS. Porto Alegre, 2002.
- BECKER, J. **Cotidiano Experimentado: o processo criativo na prática de ações**. Dissertação (Mestrado em Poéticas Visuais). PPGAV-IA/UFRGS, 2011.
- BECKER, J. **O Eu e o Outro: Alteridade e Identidade na Construção do Processo Artístico**. Tese (Doutorado em Poéticas Visuais). PPGAV-IA/UFRGS, 2017.
- DEWEY, J. **Arte como experiência**. Ed. Martins Fontes. São Paulo, 2010.
- FERLINI, V. **A civilização do açúcar**. Editora Alameda, 2ª ed. São Paulo, 2017.
- FERREIRA, G. COTRIM, C. (Orgs.) **Escritos de artistas: Anos 60/70**. Editora Zahar, 1ª ed. Rio de Janeiro, 2006.
- FREYRE, G. **Açúcar: Uma sociologia do doce**. Global Editora, 1ª ed. São Paulo, 2007.
- FREYRE, G. **Casa-grande & Senzala**. Global Ed; 51ª ed. rev. São Paulo, 2006.

KILOMBA, G. **Memórias da plantação - episódios de racismo cotidiano**. Editora Cobogó; 1ª ed. Rio de Janeiro, 2019.

LANCRI, J. **Colóquio sobre a metodologia da pesquisa em artes plásticas universidade**. In BRITES, B; TESSLER, E. (Orgs.) O meio como ponto zero. Ed. da UFRGS, Porto Alegre, 2002.

MCGEE, Harold. **Comida & Cozinha: ciência e cultura da culinária**. Editora WMF Martins Fontes, 2ª ed. São Paulo, 2014.

NARDIM, T. **As atividades de Allan Kaprow: artes de agir, obras de viver**. Revista Valise, v.1 n.1, 2011.

NARDIM, T. **Allan Kaprow, performance e colaboração: estratégias para abraçar a vida como potência criativa**. Dissertação (mestrado) - Unicamp, Instituto de Artes, Campinas, SP. 2009.

NERY, K. **Um bolo para os meus**. In: ZANATTA, C.; BLANCA, R. (Orgs.). Rotas/Rutas. Santa Maria: PPGART, 2020, p. 260-273.

NETO, J. **Poesia Completa de João Cabral de Melo Neto**. Ed. Alfabeta. 2020.

RAMOS, P.; STOREL JÚNIOR, A. O. **O Açúcar e as Transformações nos Regimes Alimentares**. Cadernos de Debate (publicação do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação da UNICAMP), v. 8, 2001, p. 36-54.

RIBEIRO, D. **Lugar de fala**. Editora Jandaíra. São Paulo, 2019a.

RIBEIRO, D. **Pequeno Manual Antirracista**. Cia das Letras. São Paulo, 2019b.

ROSA, J. **Manuelzão e Miguilim**. Ed. Nova Fronteira, 11ª ed. R. de Janeiro, 2001.

REGO, J. **Menino do Engenho**. Editora José Olympio. 1ª edição, 2003.

ROLNIK, Suely. **Esferas da insurreição: notas para uma vida não cafetinada**. n-1 edições. São Paulo, 2018.

SCHWARCZ, L.; STARLING, H. **Brasil: uma biografia**. Cia das Letras, 2ª ed. São Paulo, 2018.

VILELA, A. L. O. **Palavra e imagem nas instruções de artistas: apontamentos para uma problematização**. Anais do XXVII Simpósio Nacional de História – Conhecimento histórico e diálogo nacional. ANPUH. Natal, 2013.

ZAPPI, L. **Mil-folhas — história ilustrada do doce**. Cosac Naif. São Paulo, 2010.

Virtuais

ESTADÃO. Capital do gado zebu, Uberaba lidera a produção de cana. Disponível em: <https://www.noticiasao minuto.com.br/economia/161765/capital-do-gado-zebu-uberaba-lidera-producao-de-cana>. Acesso em: 10 maio 2021.

FRENTE 3 DE FEVEREIRO. **Zumbi Somos Nós**. Vídeo (51min45s). Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=9g7m12ixqjM>.

MASP. **Histórias Afro-Atlânticas**. Disponível em: <https://masp.org.br/exposicoes/historias-afro-atlanticas>. Acesso em: 10 maio 2021.

MIGNOLO, W. **A colonialidade está longe de ter sido superada, logo, a decolonialidade deve prosseguir**. Arte e descolonização: MASP Afterall. 2019. Disponível em: <https://masp.org.br/arte-e-descolonizacao>.

MUNTADAS, A. **A percepção requer envolvimento**. Fronteiras do pensamento, 2013. vídeo (1 min 20s). Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=vTD8UUuhZdM>. Acesso em: 10 de maio de 2021.

ROCHA, G. **Faixa no Masp promove reflexão sobre a participação dos negros na arte**. G1. 24 jul. 2018. Disponível em: <https://g1.globo.com/sp/saopaulo/noticia/2018/07/24/faixa-no-masp-promove-reflexao-sobre-a-participacao-dos-negros-na-arte.ghtml>. Acesso em: 10 maio 2021.

ROLNIK, S. **Geopolítica da Cafetinagem, 2006**. Disponível em: <https://www.pucsp.br/nucleodesubjetividade/suely%20rolnik.htm>. Acesso em: 10 maio 2021.

SANT'ANA, T. **Tiago Sant'ana**. Portfólio – Artes Visuais. s/d. Disponível em: <https://tiagosantanaarte.com/>. Acesso em: 10 maio 2021.

SANTOS, J. **Texto Azul**. In: Jornal Bienal 12. Disponível em: https://21cf08b2-90b0-4b83-97f9-807117bee408.filesusr.com/ugd/ae5dfe_5e8d9c351de74880a2a1fd409b7e419b.pdf. Acesso em: 10 maio 2021.

SANTOS, J. **Juliana dos Santos**. s/d. Disponível em: <https://www.julianadossantos.net/>. Acesso em: 10 maio 2021.

SOARES, V. **Cubos de Açúcar**. Valeska Soares. 2009. Disponível em: <http://valeskasoares.net/work/sugar-cubes/>. Acesso em: 10 maio 2021.

WALKER, K. **A Subtlety, Domino Sugar Refinery**. Williamsburg, Brooklyn. Um projeto de Creative Time. <http://www.karawalkerstudio.com/2014>. Acesso em: 10 maio 2021.

APÊNDICE

A. Brasil, doce como um brigadeiro

No dia 07 de outubro de 2018, domingo de votação do 1o turno, ao ouvir o resultado da apuração dos votos para presidente, eu fiz um bolo de cenoura com bastante brigadeiro para me ajudar a chorar as mágoas. Enquanto comia, pensava: como pode um doce tão doce, tão afetivo, tão brasileiro ter um nome em homenagem a um político militar? Será que esse mesmo doce poderia ajudar a unir um Brasil separado pela política?

No espaço e tempo IA / outubro de 2018, eu me encontrava totalmente inserida na pequena comunidade que habita esse lugar e na atmosfera daquele momento: todos estavam devastados e aflitos com as últimas notícias relacionadas às eleições presidenciais e com a possibilidade real de um futuro distópico. Foi quando comentei com alguns amigos-colegas sobre a ideia de fazer uma “roda de brigadeiro” a fim de nos reunirmos para conversar e desabafar sobre o momento que estávamos vivendo. Interessava-me muito ouvir, mas também falar sobre a agonia que estávamos sentindo e, principalmente, oferecer um pouco de afeto para esses que estavam lutando comigo e passando pelas mesmas dificuldades. Além disso, me afligia aquele que era o assunto mais falado no período eleitoral: famílias e amigos divididos e separados pelas diferenças políticas. Sabe-se que tais conflitos alcançaram uma escala nacional, gerando mal-estar entre familiares, colegas de trabalho e de faculdade, grupos de amigos e até mesmo discussões entre desconhecidos. Esse fenômeno, o Brasil polarizado, foi analisado por psiquiatras, psicólogos, jornalistas, profissionais das áreas de humanas, pois, de fato, o país estava toxicamente contaminado pelo cenário político das eleições presidenciais, adoecendo toda uma nação.

Dado o contexto, meu objetivo era organizar uma roda de conversa, durante o período entre-turnos, para que nós colegas do IA pudessemos compartilhar nossas dúvidas, medos e indignação referentes ao panorama político vivido. No entanto, em que essa reunião para falar de política se

diferencia de todas as outras? Na presença do brigadeiro! Esse doce tão amado por todos estaria ali para adoçar a conversa e acalmar os ânimos.

A essa altura, eu não pretendia fazer dessa ação um trabalho de arte, tratando-se no máximo de uma simples intervenção simbólica. O planejamento era levar um grande pote de brigadeiro e algumas colheres para a faculdade, sentar no chão do saguão do IA e, então, convidar os passantes para se juntar à roda — previamente, eu iria convidar alguns colegas mais próximos para estarem presentes desde o início. Parecia tudo muito simples, não tinha como dar errado. Todavia, a insegurança de principiante, além da instabilidade emocional gerada pela política, fez com que eu adiasse o plano várias vezes. Quando me dei conta, já tinha chegado o segundo turno.

Domingo, 28/10/2018, fim de jogo! Havíamos perdido a última partida, a última batalha. O clima era de luto: muitas coisas morreram com aquele resultado das urnas, dentre elas, a esperança. Se na segunda-feira, até nossos professores embargaram a voz ao dar início às aulas, o que sobrava para nós, a maioria jovens um pouco mais sonhadores? E para mim, que aos trinta anos, depois e por causa dessa faculdade de artes, tinha vivido uma epifania e descoberto muitas outras formas de ser e estar no mundo? Felizmente, nós tínhamos uns aos outros, a nossa bolha, as aulas e todas as outras urgências da vida contemporânea. Neste momento, estudando para uma disciplina, tive contato com o texto que daria um novo sentido para o meu trabalho.

Sobre uma estante de metal há um fogãozinho aceso que mantém em ebulição uma panela de água. Em volta da estante, espalham-se materiais de acampamento, sem nenhuma composição. Junto à parede há caixas de papelão, na maioria abertas, contendo pacotes de sopas chinesas desidratadas que o visitante pode consumir à vontade, acrescentando a água fervente que está à sua disposição. Essa peça de Rirkrit Tiravanija, realizada no *Aperto 93* da Bienal de Veneza, escapa a qualquer definição. Escultura? Instalação? Performance? Ativismo social? Ultimamente esse tipo de peça tem se multiplicado. Nas exposições internacionais, vemos uma quantidade crescente de estandes que oferecem vários serviços, obras que propõem ao observador um contrato específico, modelos de sociabilidade mais ou menos concretos (BOURRIAUD, 2009).

Como assim, já houve artistas que colocaram um fogão a gás dentro da galeria de arte?! Eu jamais poderia imaginar que algumas pessoas já tinham

começado a pavimentar o meu caminho das pedras de unir artes visuais e gastronomia! Assim, me inspirei nesse trabalho para pensar a resolução formal e espacial da minha proposição artística em construção.

Ao perceber que a ideia da “roda de conversa com brigadeiro” tinha ganhado certa complexidade, decidi pesquisar a fundo sobre as histórias do tal político-militar-Brigadeiro e do nosso querido doce brigadeiro. Então, a fim de transformar essa ideia trivial em uma proposição artística, combinei todos esses elementos: vivências pessoais, textos, contextos, história, artes... e claro, os ingredientes de uma velha receita, leite condensado com um pouco de chocolate. *Voilà!* Foi assim que nasceu o trabalho *Brasil, doce como o brigadeiro*.

B. Verbetes açúcar³⁷

açúcar: desde pequena sempre fui apaixonada pelos doces, por comer e por fazer. Sou de uma família onde todas as mulheres sabem cozinhar muito bem e logo cedo comecei a me aventurar na cozinha, tentando aprender com elas tudo que pudesse. Como cresci no interior de Minas Gerais, a tradição de se fazer doces é algo muito presente na nossa cultura: doce de leite, compotas, pamonha, roscas (pães doces) e assim vai. Em casa tínhamos um pote bem grande onde era despejado o saco de açúcar cristal de 5kg, o tipo mais comum, item da cesta básica do brasileiro. O açúcar refinado aparecia apenas em datas festivas e só era usado em receitas que realmente deviam ser feitas com este tipo (acho muito estranho que aqui em Porto Alegre ele seja o mais comum).

Bom, não comecei a falar de açúcar à toa. Uberaba, minha cidade, é uma das maiores produtoras de cana-de-açúcar do Brasil, sendo assim, basta um passeio mais longe pelos arredores da cidade, em direção à zona rural, para avistar o mar verde de canaviais. Sim, esse mar nós temos! Também não é preciso ter muita idade para entender a tristeza que envolve o cultivo desse insumo: a começar pelo fedor insuportável que invade o carro mesmo de vidros fechados e a certeza de ele irá demorar para passar, pois o mar se estende por quilômetros

³⁷ Esse verbete faz parte de do trabalho *Glossário de um processo artístico* (2018 -).

e deixa a estrada muito monótona... não se vê pastos nem animais, mas às vezes se vê pessoas trabalhando, os boias-frias. No final dos anos 90, assistindo à novela O Rei do gado, muitas crianças como eu puderam conhecer melhor a realidade dessa profissão e a existência do MST (Movimento dos Trabalhadores Rurais Sem Terra).

Dito isso, embora eu adorasse olhar os cristais de açúcar e saborear a sua doçura, desde pequena eu já tinha conhecimento de como se dava a produção daquele açúcar, do plantio da cana até chegar ao pote das nossas cozinhas. Isso sem falar nas muitas aulas de história sobre o Brasil colonial e o ciclo do açúcar. Comércio triangular, lembra? Na aula de literatura, líamos João Cabral de Melo Neto, em que aprendemos só e depois dessa mesma aula, passava o recreio todo com o pirulito de coração na boca ou comprava um saquinho de bala 7belo: por gosto, por hábito, porque todo mundo faz igual... coisa de criança e de adolescente. Algo que não conseguimos explicar para os dentistas por que é tão importante.

Anos mais tarde, na Gastronomia, logo no começo do curso já soube que seria confeitadeira e queria aprender muito rápido a fazer todas aquelas preparações que eu acabara de conhecer, principalmente, as da confeitaria francesa. No entanto, durante as aulas teóricas de História, Sociologia e Antropologia da Alimentação, assim como na de Identidade Cultural dos Alimentos, aprendemos sobre outras perspectivas relacionadas ao hábito de comer e história de um alimento, relacionando os contextos que possibilitaram que tal hábito fosse inserido na história do ser humano, como por exemplo, o hábito de comer açúcar.

Aprendemos que trabalhar com alimentação envolve uma responsabilidade muito maior do que somente aquela que envolve a higiene e a segurança do preparo de alimentos. Entendemos que, enquanto cozinheiros e gastrônomos, estamos inseridos em uma longa cadeia de produção, atuando conjuntamente a outros profissionais, desde o agricultor até o dono do restaurante. Além disso, compreendemos que somos responsáveis pela construção da cultura alimentar no local em que atuamos, e a longo prazo, pela construção do paladar da sociedade.