



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MATO GROSSO DO SUL
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO *STRICTO SENSU*
MESTRADO PROFISSIONAL EM EDUCAÇÃO
UNIDADE UNIVERSITÁRIA DE CAMPO GRANDE



ANA CAROLINA PEREIRA DE SOUZA

**SABERES E SABORES CULTURAIS NO ENSINO DA CULTURA SUL-MATO-
GROSSENSE: EDUCAÇÃO, ARTE E GASTRONOMIA**

Campo Grande/MS

2020

ANA CAROLINA PEREIRA DE SOUZA

**SABERES E SABORES CULTURAIS NO ENSINO DA CULTURA SUL-MATO-
GROSSENSE: EDUCAÇÃO, ARTE E GASTRONOMIA**

Dissertação de mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação *Stricto Sensu* Mestrado Profissional em Educação – PROFEDUC –, área de concentração Formação de Professores e Diversidade, da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, Unidade Universitária de Campo Grande - MS, como parte dos requisitos para obtenção do grau de Mestre em Educação.

Orientador: Prof. Dr. Marcos Antônio Bessa-Oliveira.

Campo Grande/MS

2020

S713s Souza, Ana Carolina Pereira de

Saberes e sabores da cultura sul-mato-grossense : educação, arte e gastronomia / Ana Carolina Pereira de Souza. – Campo Grande, MS: UEMS, 2020

153p.

Dissertação (Mestrado Profissional) – Educação – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, 2020.

Orientador: Prof. Dr. Marcos Antônio Bessa-Oliveira.

1. Ensino da cultura sul-mato-grossense 2. Saberes culturais
3. Mato Grosso do Sul – Gastronomia I. Bessa-Oliveira,
Marcos Antônio II. Título

CDD 23. ed. – 981.71

ANA CAROLINA PEREIRA DE SOUZA

**SABERES E SABORES CULTURAIS NO ENSINO DA CULTURA SUL-MATO-
GROSSENSE: EDUCAÇÃO, ARTE E GASTRONOMIA**

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação Mestrado Profissional em Educação da Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, Unidade Universitária de Campo Grande- MS, como requisito para obtenção do Título de Mestre em Educação. Área de concentração: Formação de Professores e Diversidade.

Aprovada em 09/12/2020

BANCA EXAMINADORA

Prof. Dr. Marcos Antônio Bessa-Oliveira (Orientador)
Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS)

Profa. Dra. Keyla Andrea Santiago de Oliveira (Titular)
Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS)

Profa. Dra. Damaris Pereira Santana Lima (Titular)
Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS)

Profa. Dra. Ana Paula Camilo Pereira (Suplente)
Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS)

Prof. Dr. Edgar Cezar Nolasco (Suplente)
Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS)

Para minha avó Cleide (ausente)
Para o Dr. Marcos Bessa (presente)

AGRADECIMENTOS

Agradeço a Deus e a minha Mãezinha Maria por me darem força do céu para não desistir dessa jornada acadêmica;

Ao meu orientador Marcos Antônio Bessa-Oliveira por nunca desistir de mim, por me ensinar o caminho correto, por me dar apoio na pesquisa, por se preocupar comigo na estrada, por plantar e colher esse sonho que hoje tem parte se tornando realidade. Pela oportunidade de aprendizado durante as orientações, e principalmente por me dar essa oportunidade de falar sobre o meu lugar, Mato Grosso do Sul, e o município de onde carrego a minha história: Maracaju;

À minha madrinha Marileide (Tia Mana) e ao meu padrinho (Enio), por me acolherem em sua casa, me derem comida, cama quentinha, conselhos e dinheiro pro *Uber*. Eterna gratidão pelos cuidados na cidade de Campo Grande e por sempre serem a minha segunda família. Gratidão eterna;

Ao meu esposo Márcio e à minha filha Alice Maria por terem segurado a barra entendendo a minha ausência, e por toda força que me deram para prosseguir no meu sonho em ser Mestre;

Aos meus pais Marilete e João por me incentivarem aos estudos, e por me darem sua bênção para seguir essa jornada;

À Professora Doutora Care Cristiane Hammes, pois desde a universidade me deu incentivo para prosseguir na pós-graduação;

À Professora Doutora Andréa Natália pela amizade e carinho nessa jornada do mestrado;

À querida Doutora Ana Paula Camilo, pela oportunidade em sua disciplina no ano de 2018, pelos conselhos e carinho;

Ao meu estimado professor e amigo Doutor Orlando Moreira Junior (*in memoriam*), onde me ajudou a trilhar os caminhos dessa jornada acadêmica, com muita humildade e perseverança. Nosso ultimo abraço que aconteceu, no dia da entrevista para a vaga no

Mestrado Profissional, onde suas palavras foram: “Eu acredito em você, vai dar tudo certo! Você vai arrasar, fica calma que tudo irá fluir”;

Ao meu amigo, irmão e confidente Padre Edecarlos Arroyo, por tantas vezes ter me dado seu ombro amigo, pelos conselhos, abraços e por sempre insistir na frase: “Nenhum esforço ficará sem recompensa”;

À minha grande amiga que a UFMS aproximou, Adriana Freitas, por toda parceria e ombro amigo.

À grande amiga Iara Rodrigues, por todo apoio nesta jornada;

À Ingrid pelos passeios, conselhos e abraços que o PROFEDUC proporcionou;

Aos meus irmãos de mestrado Danilo, Douglas e Leandro, pela parceria, conselhos e principalmente pela amizade adquirida nesta trajetória;

Aos colegas de turma do PROFEDUC pela amizade e parceria;

Às amigas, Marcela e Kelly pela confiança e parceria;

Aos professores e funcionários do Programa de Pós-Graduação – Mestrado Profissional em Educação/PROFEDUC, pela dedicação e profissionalismo;

Aos professores membros da banca de defesa por terem aceitado o convite e pela grandiosa contribuição;

Andando pelos quatro cantos Desse nosso estado Eu pude descobrir;
O quanto a natureza é sabia, E o que oferece pra gente sentir;
Tem rios mata fauna e flora, Que nos surpreende A cada renascer;
Do dia quando o sol levanta Como que chamando
A gente pra viver;
Se ouço Helena Meireles, Zé Correia ou Zacarias Mourão
Lembro de um baile na fazenda Sob um pé de cedro
Como isso é bom;
Mas se você quiser saber, O quanto há de beleza
Em nosso pantanal;
Se deixe levar na poesia, De Manoel de Barros
Tudo é tão real;
Meu Mato Grosso do Sul, Meu canto é todo pra você;
Meu canto é pra cada cidade, Pra cada poeta, Cada amanhecer...

(CARLOS FÁBIO e PACITO, 2007).

RESUMO

Esta dissertação tem como objetivo apresentar o ensino da cultura sul-mato-grossense através dos saberes culturais (educação, arte e gastronomia), a partir de uma proposta epistemológica *outra*: Arte-Educação Descolonial. O referencial teórico tem: Bessa-Oliveira (2010), Mignolo (2003), Nolasco (2010), Palermo (2017), para abordar questões sobre arte e cultura sul-mato-grossense e episteme descolonial; tomaremos de Moreira e Candau (2013) para tratar questões pontuais da Educação; e Achinte (2014), Bessa-Oliveira (2019) e Sampaio (2008) para os pontos sobre a Gastronomia como *geopolítica alimentar*, todos saberes culturais a serem trabalhados como práticas pedagógicas na Educação Básica, nos anos Iniciais do Ensino Fundamental I, de Mato Grosso Sul que possui histórias de diferentes povos e trânsitos de saberes, por conseguinte de sabores. A cultura local sul-mato-grossense é atravessada por diversas contribuições na gastronomia com referência da cultura afro-brasileira, indígena, japonesa, paraguaia e boliviana que serão transferidas para a sala de aula como proposta de saberes desenvolvidos como Práticas Pedagógicas. Dessa maneira, defenderemos que o educador atua no processo de ensino-aprendizagem fazendo com que as culturas abordadas em sala de aula, aquelas que muitas vezes compõem os currículos de Arte, História, Geografia, entre outras disciplinas, das diferenças culturais, não fiquem restringidas como conteúdos trabalhados somente um dia do ano, em data comemorativa ou comparadas às culturas presentes nos currículos disciplinares durante todo ano (Europeia e Estadunidense). Pois, de uma abordagem de Arte-Educação Descolonial, evidenciará que as culturas comemorativas do currículo em diálogo com a cultura sul-mato-grossense, através da contribuição da educação, arte e gastronomia, podem se tornar saberes e sabores culturais, de conhecimento e de aprendizagem como práticas pedagógicas no decorrer de todo ano letivo.

Palavras-chave: Mato Grosso do Sul, Arte-Educação Descolonial, Cultura, Gastronomia.

RESUMEN

Esta investigación tiene como objetivo presentar la enseñanza de la cultura Mato Grosso do Sul a través del conocimiento cultural (educación, arte y gastronomía), desde una propuesta epistemológica a otra: la Educación Artística Decolonial. El marco teórico tiene: Bessa-Oliveira (2010), Mignolo (2003), Nolasco (2010), Palermo (2017), para abordar temas sobre arte y cultura de Mato Grosso do Sul y episteme decolonial; tomaremos de Moreira y Candau (2013) para abordar temas específicos de educación; y Achinte (2014), Bessa-Oliveira (2019) e Sampaio (2008), por los puntos sobre Gastronomía como geopolítica alimentaria, todo el conocimiento cultural para ser trabajado como prácticas pedagógicas en Educación Básica, en los primeros años de la escuela primaria I, en Mato Grosso Sul, que tiene historias de diferentes pueblos y tránsitos de conocimiento en consecuencia de sabores. La cultura local de Mato Grosso do Sul está atravesada por varias contribuciones en gastronomía con referencia a la cultura afrobrasileña, indígena, japonesa, paraguaya y boliviana que se transferirá al aula como una propuesta de conocimiento desarrollada como Prácticas pedagógicas. Por lo tanto, argumentaremos que el educador actúa en el proceso de enseñanza-aprendizaje al hacer que las culturas abordadas en el aula, aquellas que a menudo componen los planes de estudio de Arte, Historia, Geografía, entre otras disciplinas, las diferencias culturales, no estén restringidas. ya que el contenido funcionó solo un día del año, en una fecha conmemorativa o en comparación con las culturas presentes en los planes de estudio disciplinarios durante todo el año (europeo y estadounidense). Desde un enfoque de Educación Artística Decolonial, será evidente que las culturas conmemorativas del plan de estudios en diálogo con la cultura Mato Grosso do Sul, a través de la contribución de la educación, el arte y la gastronomía, pueden convertirse en conocimiento y sabores culturales, conocimiento y aprendizaje como prácticas pedagógicas durante todo el año escolar.

Palabras clave: Mato Grosso do Sul, Educación Artística Decolonial, Cultura, Gastronomía.

Sumário

INTRODUÇÃO – LUGAR DE ONDE FALO DE ARTE, EDUCAÇÃO E DE GASTRONOMIA	12
CAPÍTULO 1 – OS SABERES CULTURAIS DO LUGAR ONDE VIVO: Arte, educação e gastronomia do Mato Grosso do Sul	22
1.1 Descolonialidade da Arte, Educação e Gastronomia: a cultura e as culturas na produção de conhecimento	24
1.2 E onde a educação se insere na arte e na gastronomia?.....	48
1.3 Caminhos outros para a mudança de um cenário colonial para um cenário descolonial a partir da gastronomia sul-mato-grossense: um cenário vivido perante a Educação Básica.....	51
CAPÍTULO 2 – AS CONTRIBUIÇÕES <i>OUTRAS</i> NO MATO GROSSO DO SUL: afro-brasileiros, indígenas, japoneses, paraguaios e bolivianos – atrave(r)ssamentos culturais	67
2.1 OS INDÍGENAS: a cozinha típica do Mato Grosso do Sul	72
2.2 Da imigração à contribuição cultural ao sul-mato-grossense: um lugar (também) de japoneses.....	82
2.3 Fronteiras que não se-param e sim aproximam: a contribuição dos povos paraguaios e bolivianos à cultura sul-mato-grossense.....	88
CAPÍTULO 3 – PRÁTICAS PEDAGÓGICAS COM A GASTRONOMIA SUL-MATO-GROSSENSE: uma aprendizagem para além da sala de aula.....	97
3.1 Práticas Pedagógicas envolvendo a gastronomia com os alunos da educação básica: saberes e sabores culturais diante à pandemia.....	101
3.2 A Guavira do Bolo Souza: E se não houvesse a pandemia? Como seria?.....	117
CONSIDERAÇÕES FINAIS - A ARTE, A EDUCAÇÃO E A GASTRONOMIA SUL-MATO-GROSSENSE PODEM PRODUZIR CONHECIMENTO NA EDUCAÇÃO? Sim, podem e devem.....	126
REFERÊNCIAS	131
APÊNDICE A – Proposta de intervenção	138
APÊNDICE B- Relatório da proposta de intervenção.....	141
DOCUMENTOS DA PLATAFORMA BRASIL.....	142

INTRODUÇÃO – LUGAR DE ONDE FALO DE ARTE, EDUCAÇÃO E DE GASTRONOMIA

Cada um de nós compõe a sua história
 Cada ser em si
 Carrega o dom de ser capaz
 E ser feliz (ALMIR SATER, 1992).

Para que meus/minhas leitores/as compreendam o “LUGAR DE ONDE FALO SOBRE ARTE, EDUCAÇÃO E GASTRONOMIA” é necessário que eles/as entendam que meu interesse por esta pesquisa surgiu no início da minha trajetória no Programa de Pós Graduação, *Scritto Sensu*, Mestrado Profissional em Educação (PROFEDUC), no qual fiz o processo seletivo para uma vaga como aluna especial, na disciplina de “Itinerários Culturais” - cujo tema era “Arte, Cultura e Educação na Formação Docente com perspectivas dos Estudos de Culturais”, no ano de 2018, sob a ministração do Professor Doutor Marcos Antônio Bessa-Oliveira (hoje, com muita honra, meu orientador). Após a aprovação para cursar a disciplina no Programa, em curso desta o professor solicitou a escrita de um *paper* com temática que estivesse baseada na cultura (didática, pedagógica, teórica ou prática) segundo os livros de autores como: Stuart McPhail Hall (2016), Vera Candau (2013), Bessa-Oliveira (2010), Cássio Hissa (2011), Tomaz Tadeu da Silva (1995), dentre outros. Debruçada sob as leituras, senti a necessidade de produzir algo que discutisse uma temática sob a perspectiva da lei 10.639/03 que nos remete à obrigatoriedade da inclusão da temática afro-brasileira na Educação Básica. Mas aí surge um questionamento: “Como trabalhar essa cultura, tão rica, no decorrer de todo ano letivo”? Infelizmente os docentes só se atentam a ela no dia 20 de novembro (dia da consciência negra).

Propus no decorrer da temática escolhida, a cultura afro-brasileira através da gastronomia e do cinema como uma forma de produzir conhecimentos. Após a aprovação como aluna regular no Mestrado Profissional em Educação no processo daquele mesmo ano foi decidido com meu orientador que pesquisássemos no texto dissertativo, mantendo a ordem das coisas desde a disciplina, sobre a cultura sul-mato-grossense (lugar de onde falo, vivo e faço minha história), mais precisamente no município de Maracaju (cidade onde nasci, cresci e moro, trabalho atualmente), com a pesquisa intitulada: “SABERES CULTURAIS NO ENSINO DA CULTURA SUL-MATO-GROSSENSE: EDUCAÇÃO, ARTE E GASTRONOMIA”. Esta que agora tens em mãos.

Apresento-lhes a letra da canção “*Meu Mato Grosso do Sul*”, composição de Carlos Fábio e Pacito (2007), que traz um pouco da nossa história, belezas e memórias:

Mas se você quiser saber
O quanto há de beleza
Em nosso pantanal
Se deixe levar na poesia
De Manoel de Barros
Tudo é tão real
Meu Mato Grosso do Sul
Meu canto é todo pra você
Meu canto é pra cada cidade
Pra cada poeta
Cada amanhecer. (CARLOS FABIO & PACITO, 2007).

Considerando que a cultura sul-mato-grossense é atravessada por diferentes saberes, que geram muitos sabores, que é composta e compõe diferentes identidades culturais, dos povos que migraram para essa região e habitam, é possível perceber um trânsito de saberes culturais com suas *biogeografias* (BESSA-OLIVEIRA, 2017) próprias de identidades, espaços e narrativas, que constitui essa proposta de dissertação, que busca um diálogo epistêmico entre educação, arte e gastronomia sob uma abordagem epistemológica da Arte-Educação Descolonial.

Uma perspectiva epistêmica de Arte-Educação Descolonial está para pensar nas relações didático-pedagógicas ou teorias e metodologias, logo, no trabalho docente e até mesmo na formação de professores tradicionais que ainda são muito comuns nas escolas Brasil a fora. Quase sempre temos imperante um saber e prática disciplinares ancorados em lógicas científicas que ressaltam um conhecimento em detrimento de todo e qualquer outro saber. Assim, pensar as práticas didático-pedagógicas ou as teorias e metodologias por uma visada descolonial, por meio da Arte e da Educação, é evidenciar saberes como geradores de conhecimentos que são desconsiderados pelo saber disciplinar ainda presente nas escolas.

Para pensar nesse diálogo entre mim, arte, educação e gastronomia, recorro a Eneida Maria de Souza (2002, p. 111), pois ela menciona que “[...] diante da abertura teórica instaurada pelas abordagens contemporâneas, os limites entre territórios disciplinares são enfraquecidos, provocando questionamento dos lugares produtores de saber [...]”. Tornam-se, portanto, importantes pesquisas que rompam com essas abordagens, que limitam e impõem o que produz saber e o que não produz, nesse caso a ciência moderna, como sendo a única forma de produção de conhecimento para a humanidade. E como se não bastasse, o que vale como dominador da ciência é o sujeito homem, branco, europeu, dos “olhos azuis”,

heterossexual, como um “modelo” correto de ser e seguir. Na escola, a partir do currículo, define-se a produção de conhecimento por meio das disciplinas Português e Matemática, por exemplo, e a Arte como não produtora de saberes, uma vez que ela é pré-definida como pintar desenhos e fazer bagunça.

Todavia, venho aqui desconstruir, uso este na falta de termo melhor, esse modelo imposto, propondo-lhes uma forma *outra* de pensar e agir sobre Educação, Arte e a Gastronomia, por meio da descolonialidade, uma vez que esta episteme reconhece que há outras formas de produção de conhecimento, que não somente a ciência moderna, que “ainda” não as compreende. Disserto a partir do pensamento de autores brasileiros e latino-americanos que possuem seu lugar de fala, a partir de uma abordagem epistemológica *outra*, da Arte-Educação Descolonial, como Zulma Palermo, Bessa-Oliveira, Walter D. Mignolo, Adolfo Achinte, dentre outros autores e autoras que compõem um hall de pensamento sobre essas questões que serão expostas.

Para falar, pensar e pesquisar Arte, na Educação e com Gastronomia temos as falas de Zulma Palermo (2014, p. 09) que explicita que “[...] a tarefa da Pedagogia Descolonial consistiria de maneira dúbia em educar a escola, já que a escola estava fora da escola”, ou seja, devemos então procurar superar um pensamento único, imposto de como deve ou não ser a educação, estabelecido por meio de um pensamento moderno. No espaço escolar é possível perceber muitos conteúdos e práticas educativas que priorizam datas comemorativas, e são reproduzidas somente em um dia do ano como algo turístico e passageiro (SANTOMÉ, 1999), como se dessa forma a cultura afro-brasileira, por exemplo, no caso daquele trabalho de disciplina, será reconhecida e valorizada, apenas na semana do dia 20 de novembro, ou a cultura indígena no dia 19 de abril. Essas práticas têm representado esses momentos apenas como temáticas sejam com o racismo ou com danças da chuva, e adereços como cocar na cabeça postos nas cabeças das crianças. Talvez isso seja porque haja educadores que ainda não tenham compreendido a importância das culturas diferentes na sala de aula, tampouco que já tenham descoberto como trabalhar as culturas afrodescendentes e indígenas no decorrer de todo ano letivo.

A escola, para Vera Maria Candau (2013), deve ser um espaço para o cruzamento de culturas, e as questões culturais não devem ser ignoradas pelos educadores. A autora ainda ressalta que na América Latina, particularmente no Brasil, tem-se uma base cultural muito forte, onde as relações étnicas e raciais têm uma história dolorosa, no que se diz respeito principalmente às culturas marginalizadas como os indígenas e os afrodescendentes. Infelizmente, a nossa formação histórica é marcada pela eliminação do *outro* que negamos e

silenciamos quando se diz respeito às minorias impostas pela cultura eurocêntrica e hegemônica (masculina, branca e elitista) quase sempre.

Candau (2013) nota que

A problemática multicultural nos coloca de modo privilegiado diante dos sujeitos históricos que foram massacrados, que souberam resistir e continuam hoje firmando suas identidades e lutando por seus direitos de cidadania plena na nossa sociedade, enfrentando relações de poder assimétricas de subordinação e exclusão (CANDAU, 2013, p. 17).

A cultura sul-mato-grossense é multicultural de “natureza”, por isso atravessada por diversas contribuições no que diz respeito às artes, aos conhecimentos e à gastronomia que são nosso foco. Mas é claro que não é possível circunstanciar a mistura local do Estado apenas nessas três práticas. O estado de Mato Grosso do Sul possui histórias e caminhos que mostram um grande aporte gastronômico com as culinárias indígena, japonesa, paraguaia, afro-brasileira e boliviana: ressaltando apenas as que parecem ser mais evidentes. Mas sabemos que o estado é um verdadeiro caldeirão cultural de convergência de saberes e sabores culturais. Ou como diriam alguns cantores e poetas locais: Mato Grosso do Sul é um celeiro de práticas artístico-culturais. São alimentos e receitas que contribuem para a história local. Essas contribuições da gastronomia da cultura sul-mato-grossense, questão de nossa pesquisa, podem ser *traduzidas* (BHABHA, 1997) para a sala de aula como propostas de saberes e sabores a serem desenvolvidos como Práticas Pedagógicas por meio da Arte-Educação.

A gastronomia é um elemento cultural de representação e/ou tradução étnica afrodescendente e indígena, mas também das diferentes culturas que vivem sobre a terra, produtora de conhecimento responsável pela preparação de alimentos, que compreende um processo cultural artístico e também educacional, que produz conhecimentos além de permitir diálogos de saberes descoloniais.¹ Talvez o que muitos ainda não se deram conta, é que os processos culinários de cada nação, lugar, região, pessoa ou país possuem história, memória, saberes e sabores sensíveis e conceitos específicos. Certos pratos foram preparados e adaptados neste sentido traduzidos por causa das diferenças culturais da região ou pela falta e/ou excesso de produtos (iguarias) daquele lugar (ACHINTE, 2014) para compor respectivos pratos.

¹ Esta questão se coloca muito mais em evidência ao pensarmos historicamente as culturas indígenas e africanas, as que aqui já viviam e as que para cá foram trazidas, respectivamente, e a cultura europeia portuguesa que aqui invadiu, haja vista que todos os sabores e saberes da culinária e da educação no Brasil passam pelas relações históricas entre essas três culturas. Mas é evidente que ao falarmos de um Brasil moderno e contemporâneo as relações entre sabores e saberes culturais se ampliam significativamente do café da manhã ao jantar, da Educação Básica à Universidade, graças às várias diferenças culturais que por aqui hoje circulam.

Bessa-Oliveira (2019, p. 02) nos diz que “[...] a arte sempre foi compreendida como alimento da alma. A educação igualmente foi erigida na cultura ocidental como alimento da alma [...]”, então nota-se que a arte e a educação, enquanto, conhecimentos, são alimentos essenciais para nossa “alma” indenitária e cultural. Alimentamo-nos todos os dias, não só de comida, mas também de sentimentos, momentos e prazeres. Igualmente somos constituídos e constituímos saberes que são geradores de conhecimentos por meio do que comemos ou do que apreendemos nos espaços e com as pessoas que convivemos.

O sistema cultural vigente, quase sempre, impõe que arte se resume em diversão e bagunça, educação é apenas o saber disciplinar, e a gastronomia serve somente como um meio de se alimentar. Na perspectiva moderna, nada disso produz conhecimento, a ciência consolidada na cultura ocidental não admite tal artefato cultural. Mas a epistemologia descolonial nos permite dialogar com a educação, a arte e a gastronomia enquanto saberes disciplinares e artísticos do Mato Grosso Sul, sejam dos sabores sejam dos saberes das diferenças culturais, que produzem sim, um conhecimento capaz de construir e evidenciar sujeitos sociais sensíveis como defenderemos no decorrer desta dissertação.

A metodologia utilizada nessa dissertação tem como proposta (re)verificar² epistemologicamente os saberes culturais da cultura sul-mato-grossense, por meio da educação, arte e gastronomia, numa perspectiva da Arte-Educação Descolonial. Para consecução dessa pesquisa foram apontados os objetivos; traçamos uma metodologia que vai além de um “método” posto pelo modelo cartesiano, mas que se dará como um saber não-disciplinar para produzir uma investigação da cultura sul-mato-grossense no ambiente escolar como uma forma de produção do conhecimento através da educação, da arte e dos sabores da

² A ideia de **(re)verificar** ou **(re)verificação** grafadas nesta pesquisa não tem nenhuma relação com a ideia de reverificar pensamentos postos a fim de mantê-los. Muito pelo contrário, a predisposição do **(re)** nas grafias apresentadas nesta e em outras pesquisas vinculadas ao NAV(r)E - Núcleo de Artes Visuais em (re)Verificações Epistemológicas - UEMS/CNPq - tem intenção primeira de fazer valer a ideia de que algumas colocações teóricas avançaram e muitas retrocederam para pensar as proposições artístico-culturais, crítico, teórica e pedagógicas da América Latina. Portanto, estamos ancorados na lógica de Boaventura de Sousa Santos (1999) quando diz NÃO ao **epistemicídio**, e pensamos isso mesmo em relação ao pensamento descolonial. Assim, bem como esta pesquisa, a tentativa do grupo de pesquisa, certificado pela UEMS – Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul junto ao CNPq – Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, NAV(r)E - núcleo de artes visuais em (re)verificações epistemológicas, é romper criticamente com qualquer noção binária de pensar as produções em Artes Visuais - indistintamente da linguagem (plástica, performática, cênica, escultórica etc). A proposição dos pesquisadores envolvidos no grupo é a de podermos fazer reflexões teóricas que pensem sem exclusividade (Lugar Nenhum) como centro, mas que têm um lócus tomado como ponto de partida (o estado de Mato Grosso do Sul (na fronteira Brasil/Paraguai/Bolívia)) das reflexões para pensar em (Lugares Todos), especialmente latino-americanos como produtores de saber. Pensamos assim já que a ideia é fazer (re)Verificações Epistemológicas das produções artístico-visuais de lugares com características fronteiriças (geográfico e culturalmente falando) tomando as formulações teórico-críticas da crítica biogeográfica fronteira, estudos descoloniais fronteiriços e da crítica cultural embasando as reverificações teórico-críticas levantadas.

gastronomia local. A pesquisa tem cunho bibliográfico, e também se desenvolverá como uma pesquisa-ação para a conclusão da parte prática a ser realizada.

Metodologicamente, em relação ao processo de desenvolvimento dessa dissertação, o objetivo da pesquisa-ação é desenvolver uma transformação na situação em que a pesquisa proposta se encontra. Assim, são feitos num primeiro momento, para a fundamentação teórica aqui realizada, levantamentos de bibliografias e aprofundamentos de leituras de publicações, artigos, revistas, livros que atendam à temática da cultura sul-mato-grossense numa perspectiva descolonial, abordando os temas propostos da arte, a educação e a gastronomia locais, como prática pedagógica nas escolas capaz de produzir conhecimentos não disciplinares. Já em um segundo momento dar-se-á a parte prática da pesquisa de campo e a pesquisa-ação fará posteriores análises e reflexões baseadas nessas primeiras reflexões.

A pesquisa foi realizada no município de Maracaju, estado do Mato Grosso do Sul, local onde a pesquisadora nasceu, mora e trabalha atualmente. A princípio, considerando disponibilidades de espaços e pessoal, e também a minha atuação docente, as práticas da pesquisa-ação aconteceram com os alunos da Instituição de Ensino Escola Municipal João Pedro Fernandes, no quinto ano do Ensino Fundamental.

Para a realização da parte prática desta pesquisa, optamos pelo modelo de projetos de trabalho, que segundo Pollyana Rosa Ribeiro e Keyla Andrea Santiago Oliveira (2017, p. 31) vêm “garantir experiências”, ou seja, o docente se responsabiliza em promover práticas pedagógicas a favor de uma aprendizagem que seja significativa para os alunos, agregando conhecimento e conseqüentemente as transforme em novos sujeitos. Ainda segundo as autoras: “A produção, apropriação e ressignificação do conhecimento, dentro dessa perspectiva, encontram-se vinculadas às trocas, às investigações, às produções, às descobertas e às sistematizações promovidas a partir da temática do projeto”. (2017, p.35), onde o aluno pôde ter essa construção da história da arte e da gastronomia, através das trocas de conhecimento entre seus familiares.

As práticas pedagógicas que foram desenvolvidas na Instituição de Ensino, devido à situação que nos encontramos, diante da pandemia do SARS-COV2³, e por questões de segurança, as aulas presenciais do Município de Maracaju, da Rede Municipal de Ensino, foram suspensas, presencialmente, acontecendo de modo remoto as atividades para os alunos, ou seja, as aulas acontecem pelo aplicativo de *WhatsApp*, onde os professores e os alunos

³ Causador da atual pandemia, (do ano de 2020), doença causada pelo Corona Vírus, causando síndromes respiratórias agudas.

(juntamente com os pais), estão inseridos no grupo do aplicativo e recebem as atividades dos docentes, para as devidas avaliações. Diante disso, tivemos que reformular nossa pesquisa, para que a mesma ocorresse de forma remota. Então a professora e pesquisadora desta dissertação, juntamente com seu orientador, tiveram que se adaptar para a situação atual que se encontra a educação diante da pandemia.

Para que a parte prática da pesquisa acontecesse, sem que os alunos fossem prejudicados, foram realizadas as seguintes etapas:

Em um primeiro momento, preparei as atividades por meio de vídeos, onde preparei receitas que me foram passadas por minha avó e por minha mãe, e assim, gravei explicando sobre como é o preparo da receita e um sobre como essa receita me foi passada, as receitas preparadas foram o furrundum, o carreteiro de Linguiça de Maracaju, farofa de banana da terra, vinagrete, bolo Souza e um pastel de Linguiça de Maracaju com banana da terra, cada receita foi feita com uma reinvenção de pratos, feitos através de iguarias que remetem à culinária regional.

Fui inserida pela coordenadora no grupo do aplicativo *WhatsApp*, onde tive meu primeiro contato com os alunos do quinto ano. Fazendo uma breve apresentação e explicando sobre a pesquisa, o programa do mestrado e também as etapas propostas. Após entrar no grupo, conversei com as crianças sobre a proposta das atividades gastronômicas, e que no decorrer da semana mandaria vídeos sobre as atividades explicando como ocorreriam.

O município de Maracaju possui um restaurante regional com utensílios típicos, pratos de alumínio e bancos de madeira, chamado Sabor Pantaneiro, que serve comidas típicas do Mato Grosso do Sul e que tem os pratos principais como: carreteiro com ovo, linguiça de Maracaju, mandioca cozida, e de sobremesa, os doces caseiros (Furrundum, Doce de Abóbora, Doce de Leite, entre outros), em alusão à região pantaneira. Com esse restaurante tivemos uma parceria onde os/as alunos/as receberam fotos sobre o restaurante, e fizeram a releitura do ambiente do local, como obra artística, ou seja, fizeram um processo de observação e detalhadamente destacaram as principais características do local, especialmente as que remetem à cultura sul-mato-grossense, por meio de uma atividade prática artística.

Após as observações, eles criaram um desenho (chamado aqui de obra artística), com as imagens vistas, com total liberdade e autonomia de reinventar o local por meio da arte enquanto produtora de saber. Através das lembranças que o local causava eles fizeram suas obras artísticas, caracterizando a cultura do estado do Mato Grosso do Sul a partir da ótica deles.

Fundamentamos, ao longo da dissertação, nas teorias Pós-Coloniais, Estudos Culturais, Estudos de Cultura e Estudos Subalternos, onde propusemos epistemologias *outras* e práticas *outras* para o âmbito educacional: em busca de partirmos do princípio de (re)escrever, (re)pensar, (re)fazer e (re)significar ancorados na lógica antes explicada, a nossa história e nossa cultura até para nós mesmos, fazendo reverberar a nossa voz enquanto sujeitos subalternizados para buscarmos transpor as fronteiras da marginalização.

Embasamo-nos em teorias que colocam o sujeito em primeira pessoa na qual ele se (re)conhece, sendo também uma escrita pensada dentro das experiências e vivências (*experivivências*) da autora. Logo, a reflexão exposta nesta dissertação colocará em exposição que fronteira não tem apenas conotação de extremidades que se separam. Mas, contraditório a isso, a fronteira neste trabalho também é percebida como lugar epistêmico que aproxima as diferenças culturais e coloniais.

Foi discutido ao longo do primeiro capítulo intitulado como “**OS SABERES CULTURAIS DO LUGAR ONDE VIVO: Arte, educação e gastronomia do Mato Grosso do Sul**” uma forma *outra* de produzir conhecimento na escola, a partir da Arte-Educação Descolonial, através da arte, da educação e da gastronomia, desfazendo a ideia de que somente as disciplinas que estão ancoradas na lógica cartesiana Português, Matemática ou Geografia, por exemplo, podem produzir conhecimentos. Amparamo-nos durante a pesquisa em teóricos pós-coloniais, latino-americanos e sul-mato-grossenses como: Marcos Antônio Bessa-Oliveira (2019); (2017); (2010); Edgar César Nolasco (2017); Aníbal Quijano (2009); Adolfo Achinte (2014) e Walter Mignolo (2003), entre outros autores e outras para discutir questões referentes à cultura sul-mato-grossense, à educação, à arte e aos sabores e saberes da gastronomia como geradores de conhecimentos *outros* que estão desconhecidos na escola.

No segundo capítulo que tem como título “**AS CONTRIBUIÇÕES OUTRAS NO MATO GROSSO DO SUL: afro-brasileiros, indígenas, japoneses, paraguaios e bolivianos**” discorro dissertando sobre as culturas que contribuem (compõem) para a formação identitário-cultural do/com o estado do Mato Grosso do Sul. Pois, temos como exemplo, a cultura afro-brasileira e as receitas da feijoada ou de pratos à base de coco e carnes, doces e salgados; as culturas indígenas com práticas culinárias retiradas da natureza como curau, pamonha e *cuzcuz*, a mandioca, entre muitos outros; a cultura japonesa⁴ com forte contribuição na capital sul-mato-grossense (Campo Grande) com o sobá e os pratos à base do peixe, mas também com uma contrainfluência com o espetinho com mandioca e ainda

⁴ <https://www.aprendizdeviajante.com/guia-fotografico-de-comida-japonesa/>.

os nossos vizinhos fronteiriços, literalmente, Paraguaiois com a sopa paraguaia e a chipa, e a Bolívia com a “Las salteñas ou empanadas⁵” com sabores que vão além de uma fronteira di-vi-di-da entre sabor e saber, todos esses sabores são muito consumidos em nosso estado como pratos já locais que constituem conhecimentos por meio desses.

No terceiro capítulo intitulado como “**PRÁTICAS PEDAGÓGICAS COM A GASTRONOMIA SUL-MATO-GROSSENSE: uma aprendizagem para além da sala de aula**” é o momento em que será executada a parte prática desta dissertação, com a comunidade da Instituição de Ensino da Escola João Pedro Fernandes, onde procurei levar a gastronomia do Município de Maracaju por meio de uma forma *outra* para produzir conhecimento para além dos saberes que a ciência moderna não é capaz de compreender. Neste capítulo serão registradas experiências de realizar receitas da própria região do Município (*lócus* enunciativo da pesquisa e da pesquisadora), como o bolo Souza, a Linguíça de Maracaju e o Furrudum, para tratar a gastronomia local para além de um sabor que alimenta a alma e sim um conhecimento visto de outro modo, com sentimento, histórias e memórias que compõem a/na construção do corpo subalterno também como epistêmico.

Discutiremos ao longo da dissertação como um todo com teorias modernas a fim de (re)pensá-las, para então fazer uso das proposições da teoria pós-colonial e dos Estudos de Cultura, indo ao encontro de uma proposta descolonial, para propor uma representação *outra* da cultura sul-mato-grossense através da arte, da educação e da gastronomia na produção de conhecimentos para nós próprios sul-mato-grossenses. Muitas vezes não valorizamos os “pratos” locais para ressaltar e reproduzir os conhecimentos vindos de fora. A partir disso, será possível construir epistemologias *outras* para quem sabe um dia modificar a postura e visão dos professores e da comunidade escolar sobre a produção de conhecimentos que estão ao nosso redor, no estado em que moramos, pois, infelizmente o ensino nas escolas é eurocêntrico e ainda pautado na colonialidade/modernidade (pois a cultura sul-mato-grossense ainda se resume apenas em Pantanal e Turismo): quer sejam, bichos e matos.

A gastronomia nessa pesquisa surge para dar voz e vez àquilo que o pensamento moderno diz que não produz conhecimento, através de receitas que trazem muito mais do que manipulação de alimentos, cozinhar ou gostos regionais. Bessa-Oliveira (2019, p. 05) fala de “conhecimentos culturais que emergem através do ato de apreciar o sabor e a produção do saber com a alimentação”, e também, os saberes gerados pelos sabores que nos remetem às histórias e lembranças, que vão muito além de uma toalha de mesa estendida, com alimentos

⁵ <https://secretariadobilingue.wordpress.com/2012/05/22/bolivia-sus-comidas-y-danzas-tipicas-2/>.

transformados pelo fogo e os temperos que saciam a fome do ser humano. Falo aqui, portanto, na esteira dessas introduções, de mãos que preparam uma especiaria para trazer alegria e assim um dia lembranças que um dia foram vividas e transformadas em comidas.

Neste sentido, Adolfo Achinte (2014, p. 58) refere-se ao ato de alimentar-se dizendo que “comer não é *por si* só um ato de inocência, isto é, desprovido das relações sociais dos convidados”⁶ (tradução livre minha), logo, comer é mais que alimentar-se, é nutrir-se ou “matar a fome”, consumindo de modo imediato um alimento, ou receita. Comer é uma celebração, seja nos aniversários, casamentos, batizados, nas ceias de natal, banquete no final de um ano para um novo ano que chega, ou seja para a recepção de alguém que consideramos importante em nossas vidas. Ou seja, comer é a arte de celebrar a vida, a amizade, as relações pessoais e interpessoais, os aprendizados e saberes, para além de alimentos da alma (BESSA-OLIVEIRA, 2019).

E na gastronomia regional abordada nessa dissertação, não é diferente, são paladares acessíveis, simples e encontrados “em casa” permeados de culturas e conhecimentos *outros*. Nosso estado possui o Bolo Souza, (que não é igual ao bolo de aniversário, mas a sua massa é semelhante ao pão de queijo mineiro) feito por uma empregada na fazenda da Família dos Souza, em Maracaju e hoje ainda se tem o enorme costume de consumo na região. Ou a Linguíça de Maracaju que tem um sabor inigualável, sendo bastante consumida no Brasil. E para encerrar o cardápio e adoçar o corpo o doce Pantaneiro Furrudum. Essas são receitas simples, porém intensas nos saberes e na produção de conhecimento, por serem trazidas por pessoas simples, cheia de sabores, mas que produzem um conhecimento incomparável por se tratar do nosso *lócus*. E que nem por isso deixam de ter sabores igualmente especiais a qualquer outro prato que é composto por receitas que têm histórias de famílias.

Aqui quando falamos de arte, de educação e de gastronomia, vemos a produção de instituições de ensino, mas há uma forma de representações culturais, que o pensamento moderno ainda insiste em apagar, silenciar, resumindo os três itens que discorro nesta pesquisa (arte, educação e gastronomia) como bagunça ou meras disciplinas escolares e o ato de matar a fome. Mas eu troco essas afirmações por um pensamento que diz que tudo isso pode ser **o espectador como um protagonista, apreciando saberes e sabores na educação básica como uma forma *outra* de produzir conhecimento.**

⁶ “Comer no es *per se* un acto del todo inocente, es decir, desprovisto de las relaciones sociales de los comensales” (ACHINTE, 2014, p. 58).

CAPÍTULO 1 – OS SABERES CULTURAIS DO LUGAR ONDE VIVO: Arte, educação e gastronomia do Mato Grosso do Sul

Bela Serra de Maracaju
Seus mistérios quero traduzir
Descobrir as lendas e memórias
De cada légua que percorri
Eu cheguei aqui com os meus próprios pés
E Hoje tenho minha raiz
Dos antigos lados dos Xaraés
Toco chamamés que eu mesmo fiz
De hoje em diante somos iguais
Quem de nossa terra te chama
Bela Serra de Maracaju. (ALMIR SATER, 2014, s/p).

Neste capítulo “OS SABERES CULTURAIS DO LUGAR ONDE VIVO: Arte, educação e gastronomia do Mato Grosso do Sul” venho falar do meu lugar, de onde vivo. Da minha cultura. Aquilo que me produziu e me produz enquanto sujeito, que carrego e carreguei do meu passado e que ainda no meu presente mantém-se vivo; e que dou o nome de valores. Que mesmo silenciados, infelizmente ou ainda escondidos, pelo pensamento moderno europeu vigente, não deixam de ser importantes para mim.⁷

Muitos podem não atribuir a devida importância a questões simples da vida, mas para quem “acha” que a única coisa que produz conhecimento é a ciência moderna, dura, cartesiana e “sem coração”, quero mostrar-lhes meu lugar. Minha história, minha vida, meu município, meu estado, meus valores, minhas memórias, minhas histórias que por muitas vezes não foram escutadas e que são muito importantes e significativas para esta dissertação:

O sujeito social pensa, ou produz conhecimento, a partir de sua “história local”, ou seja, a partir do modo que “lê” ou vive a “história local”, em virtude de suas obsessões e do horizonte ideológico em que está situado. A “história local” a partir da qual o presente trabalho está escrito, tem a ver com interesses locais concretos, os quais não têm valor universal, e ambos não podem ser propostos como válidos para toda a América Latina e, talvez, menos ainda, para esse conjunto que alguns chamam de Américas (ACHUGAR. *Apud* NOLASCO, 2010, p. 29).

⁷ Esses valores, claro, não estão primeiro na ordem do econômico, estão na ordem do afeto. Daquilo que me afeta e que ao ser por mim afetado gera uma relação de pertencimento de experiência e vivenciamento que se inscreveriam em valores de experivivências (BESSA-OLIVEIRA, 2018) minhas com o lugar, a cultura desse lugar, as pessoas que convivem (circulam) neste lugar e igualmente as produções – de arte e de gastronomia, por exemplo – que circulam nos espaços desse lugar por meio da educação, mas também em vias da economia, das políticas, por meio de conversas e, portanto, de múltiplas formas gerando conhecimentos por meio das diferenças.

Por pensar e ser produtora de conhecimento como sujeito social é que entendo que mesmo que o pensamento moderno imponha que a arte não seja algo tão importante, pois, na educação, é vista como um descanso de disciplina para os regentes, que a educação só é válida se estiver ancorada na lógica cartesiana, e que gastronomia só serve para matar a fome, ou que deve reproduzir grandes receitas, que não são acessíveis à mesa do trabalhador brasileiro, é que esse capítulo se propõe enquanto um trabalho investigativo de uma proposição epistêmica *outra*.

Faço aqui uma (re)construção desse pensamento imposto! Uma forma *outra* de produzir conhecimento na Educação Básica, a partir de uma proposta epistemológica *outra*: Arte-Educação Descolonial. Iremos falar de um método *contramoderno*, que emerge a partir desse lugar, do lugar onde vivo e não sobre algum lugar (BESSA-OLIVEIRA, 2017). E *contramoderno* nesta seara está para fazer a construção de um pensamento contra a lógica do pensamento moderno europeu erigido no século XVI que prioriza o homem, branco de classe alta, dominador da ciência cartesiana, falante de uma das seis línguas oficiais e de fé católico-cristã.⁸

A discussão acerca da temática sobre educação, arte e gastronomia vem edificar um pensamento epistêmico *outro* na ideia de tomar a educação por outra lógica, além do “método” imposto ancorado na forma cartesiana, de que somente as disciplinas Português, Matemática ou Geografia transmitem conhecimento.

Ou que, a disciplina de Arte não ajuda a pensar, por não falar de numerais ou verbos, ou que gastronomia é algo *gourmet* acessível somente aos grandes empresários, pessoas ricas, por falar de “caviar” ou de frutos do mar. Portanto, trato aqui de uma arte, uma cultura e uma gastronomia que nem sempre estão situados nos melhores espaços expositivos, não contemplam o padrão de cultura e menos ainda compõem os grandes banquetes das altas sociedades. E nem quero que assim o passe a fazê-los.

⁸ Sobre isso Walter Mignolo faz um ótima contribuição no texto “Desafios decoloniais hoje” ao dizer que: “(Des)colonialidades é um conceito cujo ponto de origem foi o Terceiro Mundo. Para ser mais preciso, surgiu no mesmo momento em que a divisão em três mundos se desmoronava e se celebrava o fim da história e de uma nova ordem mundial. A aparição deste conceito teve um impacto de natureza semelhante ao que produziu o conceito de “biopolítica” cujo ponto de origem foi a Europa. “Biopolítica” é um conceito do relato analítico da pós-modernidade. Igual a seu homólogo europeu, “colonialidade” se situou no centro dos debates internacionais; no seu caso, no mundo não-europeu e na “antiga Europa do Leste”. Enquanto “biopolítica” ocupou um papel central na “antiga Europa ocidental” (ou seja, a União Europeia) e nos Estados Unidos, assim como entre algumas minorias intelectuais conformadas por seguidores não-europeus das ideias originadas na Europa – que, entretanto, as adaptaram a circunstâncias locais – a “colonialidade” fazia sentirem-se cômodas principalmente pessoas de cor em países desenvolvidos, migrantes e, em geral, uma grande maioria daquelas pessoas cujas experiências de vida, memórias longínquas e imediatas, línguas e categorias de pensamento foram alienadas por parte daquelas outras experiências de vida, memórias longínquas e imediatas, línguas e categorias de pensamento que deram lugar ao conceito de “biopolítica” para dar conta dos mecanismos de controle e das regulações estatais” (2017, p. 14).

Venho falar aqui do “bolinho” inventado por uma empregada, na fazenda da Família dos Souza, no Município de Maracaju, ou de uma linguça, que tem o ingrediente de laranja azeda em sua composição, tão deliciosos, que produzem um conhecimento que o pensamento moderno não é capaz de entender, pois, para entendermos sabores precisamos sentir, refletir, e principalmente, utilizar do afeto para saber fazer e apreciar tamanho conhecimento.

Apreciamos aqui a ideia de Bessa-Oliveira (2017), de tomar a arte e a cultura como produtoras de conhecimentos, quando diz que o faz tendo

[...] A ideia de tomar a arte, nas suas possibilidades práticas, de pesquisas e pedagógicas como promotoras de conhecimentos, de pensar as culturas, indistintamente de lugares e tempos, como promotoras de práticas artísticas e culturas transmissoras de seus conhecimentos; e, igualmente, pensar a educação e/ou os conhecimentos nas diferentes culturas através de diferentes práticas artísticas praticadas por diferentes sujeitos, por conseguinte em diferentes tempos históricos (BESSA-OLIVEIRA, 2017, s/p).

No decorrer desta dissertação proponho, portanto, a educação, a arte e a gastronomia como produtoras de conhecimento, arte, saberes e apreciações de diferentes culturas discutidas por meio do pensamento descolonial que evidencia a necessária urgência de mudanças no pensamento e na produção de conhecimentos nas escolas bem como na sociedade. Apreciar esses conjuntos é imaginar o quanto eles deveriam estar nos espaços escolares e em nossas vivências, caminhando lado a lado, transmitindo e traduzindo lugares, culturas, histórias, memórias, medos, paixões e amores enquanto saberes culturais com todos os seus sabores que não são exclusivamente paladares.

1.1 Descolonialidade da Arte, Educação e Gastronomia: a cultura e as culturas na produção de conhecimento

Para falar sobre a “Descolonialidade da Arte, Educação e Gastronomia: a cultura e as culturas na produção de conhecimento” início uma discussão nesse momento, na qual defendo no decorrer da minha escrita uma perspectiva epistemológica, a partir do nosso modo *outro* de ser e pensar: o descolonial, subalterno por imposição colonial histórica e por manutenção da colonialidade do poder imperantes em lugares da exterioridade.

O pensamento fronteiriço é a condição necessária para que existam projetos desocidentalizadores e descoloniais. No entanto, estes diferem radicalmente em seus objetivos. É uma condição necessária porque afirmar a desocidentalização implica pensar e argumentar em situação de exterioridade com respeito à própria ocidentalização moderna. A exterioridade não é um fora do capitalismo e da

civilização ocidental, mas o fora que se cria no processo de criar o dentro. O dentro da modernidade ocidental foi construído desde o Renascimento, baseado na dupla, simultânea e contínua colonização do espaço e do tempo (MIGNOLO, 2017, p. 28-29).

A autora latina Zulma Palermo (2014) também defende a ideia de um pensamento *outro*, que não obrigatoriamente precise passar pelo pensamento hegemônico europeu de melhor ou pior, visto como único produtor de conhecimentos modernos, para reformular ou remontar as culturas que foram, estão e continuarão, se não mudarmos os discursos, excluídas da história universal.

O pensamento de Zulma Palermo (2014) nos relata historicamente que:

Nas últimas décadas, à medida que as discussões entre a modernidade e a pós-modernidade foram articuladas nos centros mundiais, uma tendência crítica estava sendo formada na América Latina que revisitava esse debate a partir de uma perspectiva específica do poder colonial. Assim no início dos anos 90, seguindo as posições divergentes que caracterizavam esse debate na época, mais especificamente na Europa e nos Estados Unidos e considerando a experiência colonial e a dependência histórico estrutural específica da América Latina, um pensamento descentralizado do polo eurocêntrico entra nesse cenário: o descolonial (PALERMO, 2014, p. 22)⁹. (Tradução livre minha).

Corroborando sobre o pensamento descolonial de Zulma Palermo (2014), Walter Mignolo (2017) nos apresenta a descolonialidade como uma forma *outra* de ser, sentir e saber através de conhecimentos que caminham juntos a nós (nesse caso meu objeto de pesquisa, a cultura sul-mato-grossense por meio da arte, da educação e da gastronomia), a partir do meu lugar de fala: O estado do Mato Grosso do Sul como lócus enunciativo.

Quando se fala em arte, educação e gastronomia na cultura sul-mato-grossense me refiro a um lugar de origem, às minhas histórias, minhas memórias, ao meu lugar de fala: O Mato Grosso do Sul, visto de um ângulo onde o mesmo produz conhecimentos e também diferenças. Mas, indo um pouco além de tempo e geografia privilegiados, e desconstruindo a ideia de que apenas na Europa o conhecimento é válido, pois, isso é um discurso imposto por um pensamento dualista e hegemônico. Vejo também que é de suma importância trazer alguns

⁹ “En las últimas décadas, y a medida que se iban articulando em los centros mundiales las discusiones entre modernidade y postmodernidad, fue conformándose em América Latina una tendencia crítica que revisitaba este debate desde la perspectiva específica del *poder colonial*. De esta manera, a principios de los años noventa, a raíz de las divergentes posiciones que em esa época caracterizaban dicho debate, más específicamente em Europa y Estados Unidos, y considerando tanto la experiencia colonial como la particular *dependência histórico-estructural* de America Latina, irrumpe em esse escenario um pensamento descentrado del polo eurocêntrico: *el pensamiento decolonial*” (PALERMO, 2014, p. 22).

apontamentos, acerca da perspectiva epistemológica norteadora desta dissertação, que é o pensamento descolonial e para isso precisamos fazer algumas discussões.

A modernidade/colonialidade constituiu uma forma de estabelecer uma produção de conhecimento “racional”, a partir da Europa e dos Estados Unidos quando chegamos no século XX que passa a imperar a colonialidade/globalização, estabelecidos por processos de colonização que emergem dividindo a humanidade em cor e raça, classificando por meio de dualismos, ricos *versus* pobres, sobre o que produz conhecimento e o que não produz; sobre o que é arte, e o que não é; sobre superioridade e inferioridade; impondo o que vem a ser certo ou errado. Aníbal Quijano (2009) define colonialidade como:

A colonialidade é um dos elementos constitutivos e específicos do padrão mundial do poder capitalista. Sustenta-se na imposição de uma classificação racial/étnica da população do mundo como pedra angular do referido padrão de poder e opera em cada um dos planos, meios e dimensões, materiais e subjectivos, da existência social quotidiana e da escala societal. Origina-se e mundializa-se a partir da América (QUIJANO, 2009, p. 73).

A colonialidade segundo Aníbal Quijano (2009) ainda é o domínio de poder de um sobre o outro, onde um se sujeita ou é sujeito à superioridade do outro, num universo, modernidade onde há uma imensurável separação e imposição como o eurocentrismo, racional e admitido pelo capitalismo, como a única racionalidade válida e como emblema da modernidade. Porém, houve uma revolta contra essa perspectiva e contra esse modo eurocêntrico de produzir conhecimentos principalmente a partir da/na América Latina.

A colonialidade segundo Walter Mignolo (2017, p. 13), “[...] equivale a uma matriz ou padrão colonial de poder o qual ou a qual é um complexo de relações que se esconde detrás da retórica da modernidade (o relato da salvação, progresso e felicidade) que justifica a violência da colonialidade”. Ora, portanto, é a colonialidade quem subjaz as diferenças existirem, pois aquela ressalta um sobre os outros e mantém sob a guarda do primeiro todos aqueles que surgiram “depois”.

Desde então, se aparenta uma justificativa de mostrar algo belo por trás de tanto poder e dominações. Sendo que na realidade o que temos é um modelo triste, sujo, que impõe, separa e desclassifica aquela minoria (que é maioria) que não se encaixam em determinado padrão. E como se não bastasse, apresentam isso de uma forma linda e romântica.

Porém através de pensadores latinos, disserto aqui sobre um pensamento que atravessa a modernidade trazendo uma forma *outra* de produzir arte, cultura e conhecimento: a perspectiva descolonial. Buscamos as semelhanças nas diferenças (MIGNOLO, 2003), na

“esperança” de que deste modo alcançássemos legitimidade e validade para conhecimentos e saberes produzidos por sujeitos outros que não são aqueles que o padrão hegemônico impôs. E não apenas impôs, mas o tempo todo o reforça como única regra de sobrevivência. Uma das principais funções do pensamento descolonial é descortinar o que se esconde através da modernidade, nunca devendo falar pelo outro, mas deixando-o (ele) ter sua própria voz. O subalterno que discorro aqui é o indígena, os negros, mulheres, outros gêneros e que muitas vezes são desprezados, ignorados por um pensamento imposto.¹⁰

Debatemos aqui a ideia do *outro* que corresponde a uma categoria. Porém esse *outro* passa a não existir ontologicamente. Trata-se de uma invenção discursiva, que segundo Mignolo (2017), é necessário estar em posição de gerenciar o discurso (verbal e visual) pelo qual se nomeia e descreve uma entidade (o *Anthropos* ou “o outro”) para conseguir crer que ela existe. Hoje me refiro ao *outro* como a vida dos homens e mulheres de cor, homossexuais, indígenas, pessoas não europeias, desde a China e seus pares chegando até ao Ocidente que também habitam as terras férteis de Mato Grosso do Sul.

Como funcionam? Suponhamos que pertence à categoria de *anthropos*, ou seja, o que na maioria dos debates contemporâneos sobre a alteridade corresponde a categoria de “outro”. O “outro”, entretanto, não existe ontologicamente. É uma invenção discursiva. Quem inventou o “outro” senão o “mesmo” no processo de construir-se a si mesmo? Tal invenção é o resultado de um enunciado. Um enunciado que não nomeia uma entidade existente, mas que a inventa. O enunciado necessita um (agente) enunciador e uma instituição (não é qualquer um que pode inventar o *anthropos*); mas para impor o *anthropos* como “o outro” no imaginário coletivo é necessário estar em posição de gerenciar o discurso (verbal ou visual) pelo qual se nomeia e se descreve uma entidade (o *anthropos* ou “o outro”), e conseguir fazer crer que esta existe. Hoje a categoria de *anthropos* (“o outro”) vulnera a vida de homens e mulheres de cor, gays e lésbicas, gentes e línguas do mundo não-europeu e não-estadunidense desde a China até o Oriente Médio e desde a Bolívia até Gana (MIGNOLO, 2017, p. 18).

Existe também uma epistemologia imperial que inventou tais classificações e categorias. Percebe-se que a inferioridade é um tipo de “ficção” criada para a dominação denominada como “má sorte” por ter nascido nesse contexto inferior de vida: lugares múltiplos que ocupam a exterioridade à geopolítica moderna. O conceito de desprender-se (MIGNOLO, 2017) significa não aceitar esse tipo de opção (que é considerado como má

¹⁰ Há uma gama enorme de padronizações que subjazem da colonialidade histórica que persistem ainda na atualidade. Assim, quando me refiro à América Latina, por exemplo, mas também ao negro, à mulher, aos indivíduos de opção de gênero não binários, entre muitos outros “despadronizados”, estamos tratando também de diferentes que não têm reconhecimento sequer no contexto local latino-americano. Portanto, é preciso descolonizar inclusive, como diria Paulo Freire, o pensamento (consciente e inconsciente) do oprimido latino (que às vezes nem é branco, nem é mulher, menos ainda é de etnia indígena ou que igualmente se vê em gêneros não binários) que age como opressor (como se fosse homem, branco e de classe alta, de fé cristã católica e cientista) sobre os oprimidos (iguais a si) revertendo-os à condição de subsubalternidade.

opção). Não se pode evitá-las, mas não precisa obedecê-las. “Habita na fronteira, sente na fronteira e pensa na fronteira no processo de desprender-se e resubjetivar-se” (MIGNOLO, 2017, p. 19). Estamos num processo de desprendimento e para isso precisamos ser desobedientes epistemologicamente a fim de conseguir falar de conhecimentos *outros*.

Uma desobediência epistemológica passa por não simplesmente empregar teorizações advindas do norte do mundo, menos ainda manipular teorias ou teóricos que empreendam a descolonialidade como pensamento epistêmico pensando estar atuando conscientemente por uma descolonização dos lugares situados à margem (exterioridade) da modernidade/colonialidade. Trata-se, como tem defendido alguns dos estudiosos que serão citados ao longo desta dissertação, em sentir o processo de colonização (histórico) ou a colonialidade do poder (contemporâneas) para assim, ser, sentir, saber para fazer e agir descolonialmente. Ao certo, portanto, como também defendem esses mesmos sujeitos descoloniais, é sentir na própria carne corpórea a navalha que corta e faz sangrar o sangue de oprimidos que vivem sob essa lógica há mais de 500 anos quando falamos do Brasil.

Eu Ana Carolina, sou mulher, denominada como “parda” (nem negra e nem branca), que estuda mestrado público na capital sul-mato-grossense e reside no interior, onde muitas vezes sou ignorada e calada porque o pensamento moderno insiste em ressoar em minha mente, através da colonialidade do poder, discursos como: “onde já se viu uma mulher estudar sem a presença do marido”; “pegar *Uber* à noite é perigoso”; “você é mãe, não pode deixar sua filha com a babá”. Porém o pensamento descolonial recita poeticamente em meu coração que mesmo Eu sendo uma mulher (nada frágil pelo visto, diga-se de passagem), posso e devo pesquisar sobre o meu lugar de origem (Mato Grosso do Sul), sobre a arte (vista como uma forma de conhecimento que está além da disciplina de descanso e reproduções de desenhos), educação (além das disciplinas do currículo educacional) e a gastronomia (que atravessa minha vida, desde a infância com minha avó materna à beira do fogão). Logo, são questões que atrave(r)ssam¹¹ o meu próprio corpo que vem para este texto. O que acabo de citar que produz histórias, sentimentos, memórias e saberes *outros* afetivos.

¹¹ O professor Marcos Bessa (2019) em recente texto fez uma observação bastante interessante acerca desse conceito de atrave(r)ssar por ele pensando. Isso mesmo, grafado assim com o “r” entre parênteses e os “ss” para não tirar o sentido “original” da palavra e também para conseguir o sentido “secundário” por ele buscado. Na nota explicativa (p. 14) do referido texto ele diz: “Essa ideia está vinculada à noção de que as coisas não nos atravessam exclusivamente os corpos. Ou seja, entendendo como atrave(r)ssamento às coisas que nos entram em contato com o corpo, a memória, a história, nossa subjetividade; é possível dizer que tudo isso, quando do contato com o diferente (nós ou outra pessoa qualquer) faz também produção de sentidos outros e múltiplos. Assim, atrave(r)ssar está para a ideia de que uma coisa que nos “atinge” – nossas subjetividades –, essas, por sua vez, também fazem produzir uma narrativa outra, por isso versa de falar ainda que grafado aqui com dois “ss” para não retirar o sentido também de atravessamento. Pois, há ai também um atravessamento do que é da ordem de outros sentidos que nos chegam, mas, do mesmo modo, haverá a produção de sentidos novos graças às nossas

Walter Mignolo (2017) diz que o pensamento descolonial deseja se desprender de narrativas e perspectivas europeias como uma possibilidade *outra* para promover aproximações das *histórias locais* sem necessariamente passarem pelos *projetos globais*. Conforme o pensamento de Zulma Palermo (2014) torna-se então, a ideia de um pensamento outro, que não precise necessariamente passar pelo pensamento hegemônico europeu, como a “melhor cultura”, arte e como únicos produtores de conhecimentos. Ou seja, a perspectiva descolonial deseja reconhecer e propor outros caminhos, de ser e sentir os saberes que caminham comigo (a cultura sul-mato-grossense, através da arte, da educação e da gastronomia), por conseguinte, a partir do meu lugar de fala (Maracaju): cidade a caminho do Sul do Estado.

Quando (re)verificamos os conceitos de arte, de cultura, conhecimento e de gastronomia para pensá-los de modo outro, essa ação pode ser realizada quando paramos para ouvir àqueles que têm algo a contar, ou seja, os subalternos (pessoa ou lugar periférico), à beira da fronteira, ou por meio do pensamento fronteiriço que nunca foram ouvidos. Precisamos dar a devida atenção, sobretudo a quem está gerando um conhecimento, como isso se dá a partir das experiências locais, e dar voz e vez para conhecimentos que foram desconsiderados pela lógica moderna, a partir de uma perspectiva descolonial e também de um pensamento fronteiriço. Segundo Walter Mignolo (2017, p. 17), “a epistemologia fronteiriça e a descolonialidade seguem de mãos dadas”. A partir da descolonialidade e do pensamento fronteiriço torna-se capaz, um desprendimento, de como se deve produzir arte, cultura e conhecimento. Fazendo isso estamos abrindo vários olhares para *outras* formas de produção de saberes, a partir de corpos, lugares e histórias.

Os corpos que pensaram as ideias de dependência/independência econômica eram corpos inscritos na e pelas línguas modernas/coloniais (espanhol, português, inglês). Por esta razão, necessitavam criar categorias de pensamento não encontradas no vocabulário da teoria política e da economia política europeias. Precisavam se desprender e pensar nas fronteiras que habitavam: não nas fronteiras do estado-nação, mas nas fronteiras do mundo moderno/colonial, fronteiras epistêmicas e ontológicas (MIGNOLO, 2017, p. 20).

subjetividades. Atravessar e atrave(r)ssar também podem ter sentido de se “ver” algo que “atravessa” e “versa” sem pedir licença para fazê-los; algo que tem no seu sentido de atravessar e versar um apelo de perversidade, como algo que nos contata (o “outro” em contato conosco) a fim de fazer o mal, mas também quem sabe um mal que acaba por fazer um bem; pode ser algo que provoca a atração do que está de dentro do corpo/subjetividade para vir para fora, exposição, por exemplo, de sensações camufladas; atravessar e atrave(r)ssar podem ser também inverter já que uma coisa que nos contata é transformada e tornada outra; por que não então poderia ser a segunda o inverso da primeira!”

Nelson Maldonado-Torres (2015) fala que a “atitude decolonial” encontra suas raízes nos projetos insurgentes que resistem, ou que ela questiona e busca mudar padrões coloniais do saber e poder¹² desobedecendo-os. Porém, ter essa atitude não consiste numa tarefa fácil, pois se torna um desafio trazer a arte, a educação e a gastronomia, a partir das minhas experiências, como professora e coordenadora, principalmente com a Linguíça de Maracaju, iguaria que existe se somente for fabricada no Município, ou por meio do Bolo Souza ou ainda do doce e de qualquer outra iguaria que não têm uma gastronomia descolonial em seus favores.

Também podemos citar a respeito dessa desobediência epistêmica a descolonização da pesquisa acadêmica que se dá a partir de um lugar, para além das disciplinas científicas, onde a pesquisa de base subalterna, periférica ou fronteiriça pode e deve ter lugar na pesquisa científica/acadêmica, mas infelizmente essas pesquisas não são desenvolvidas nos grandes eixos, como nos afirma Edgar César Nolasco ao reforçar que

Somente um olhar de pesquisador lançado a partir desse lócus pode mirar para além das disciplinas e da geopolítica do conhecimento, ambas embutidas nos estudos de área, como observa Mignolo. É por isso que qualquer pesquisa de base subalterna, periférica ou fronteiriça, como as que coerentemente não são articuladas dos grandes centros ou eixos, mas, sim, das bordas nas quais se encontram os sujeitos subalternos e suas respectivas produções periféricas. (NOLASCO, 2009, p. 03)

Faz-se então necessário a inscrição do corpo na pesquisa, corpo que sente, pensa, fala, com o compromisso de pensar uma forma *outra*, sempre com o olhar lançado para a interioridade da exterioridade. Talvez para o meio acadêmico, uma mulher do interior escrever sobre seu lugar de fala e origem, a partir da exterioridade, pode ser algo sem valor algum. Porém o pensamento descolonial nos dá esse “presente” (direito), como opção *outra* de/em poder pensar a partir das nossas experiências desconsideradas.

O processo colonial pelo qual a América Latina passou – artístico, político e geográfico –, envolve as relações de poder. No pensamento moderno o que sobressai é o sujeito homem, branco, heterossexual e cristão. Mas onde ficam os outros povos? As mulheres, os homossexuais, os umbandistas, budistas, os negros e os índios? Onde ficam os sujeitos das diferenças? E que ainda são considerados povos “sem cultura”. Mas afinal o que é cultura? Segundo Stuart Hall (2016, p. 18), cultura é “algo que engloba o que de melhor foi

¹² Faço saber que em algumas bibliografias aqui utilizadas ora aparecem o termo grafado como decolonial, ora como descolonial, igualmente nas suas variações alguns autores usam *de* ou *des*. Mas nesta pesquisa não priorizo esta discussão da grafia do termo por preferir considerar que é apenas uso ou não da grafia em espanhol ou em português.

pensado e dito numa sociedade”. Ainda o autor ressalta que cultura é o “modo de vida” de um povo que descreve valores compartilhados (HALL, 2016). Talvez o que não fique claro, são as imposições que o pensamento moderno impõe de que existem culturas melhores ou piores, altas ou baixas, desconsiderando os saberes que essas culturas trazem/constroem ao/do ser humano.¹³

Alfredo Veiga-Netto (2003) diz que por muito tempo pensou-se que a cultura era universal e única, todavia, após o século XVIII intelectuais constataram que há culturas diferentes, por conseguinte saberes diferentes. Assim, “a Cultura passou a ser escrita com letra maiúscula e no singular. Maiúscula porque era vista ocupando um status muito elevado; no singular porque era entendida como única. E se era elevada e única, foi logo tomada como modelo a ser atingido pelas outras sociedades” (VEIGA-NETTO, 2003, p. 7).

A cultura era vista como única, e ainda ela foi imposta como alta e baixa, por aqueles homens que já eram reconhecidos como alguém que já tinham alcançado a elite ou aquele indivíduo que foi menos cultivado/culto, com menos importância. Logo, cultura também passa a ser um campo de demonstração de poderes, mais ou menos, maior ou menor, desgraçadamente qualificados pela sua produção artística, cultural ou de conhecimentos e até gastronômica como nos veio mostrando Adolfo Albán Achinte.

Podemos recorrer a uma comparação como se o Brasil fosse uma baixa cultura, pois possui músicas como *funk* e o samba vistos como “músicas periféricas”, populares, e os Estados Unidos da América são uma alta cultura por ter o *rock* e o *blues* como um alto gênero musical, eruditos. Marcos Antônio Bessa-Oliveira, numa palestra na cidade de Maracaju no ano de 2019, deixou um importante questionamento para a população maracajuense acerca de determinadas situações na educação brasileira:

O funk completou 30 anos, e o mesmo é visto como uma cultura periférica e sem valor. Nossos alunos escutam funk, gostam de funk e o gênero musical não é trabalhado nas escolas, porque a sociedade o discrimina. O bom são os clássicos, o ballet, isso é bonito (segundo o pensamento moderno). Talvez porque o ballet exclua as meninas baixas, gordinhas, altas demais e os meninos. Quem disse que funk não é cultura (BESSA-OLIVEIRA, 2019).¹⁴

¹³ Os méritos de conceituar cultura não devem ser nossos, menos ainda iremos discordar ou concordar desse ou daquele conceito sobre cultura que tentou melhor discuti-lo inserindo as culturas das diferenças. Mas, cabe ressaltar, não compactuamos, em hipótese alguma, dos conceitos tradicionais de cultura que ressaltam diferenças qualitativas (alta *versus* baixa) entre culturas diferentes.

¹⁴ Fala do autor Marcos Antonio Bessa-Oliveira, na III Primavera dos Museus, na cidade de Maracaju/MS, onde proferiu uma palestra com o tema: “Por um museu do futuro, mas sem ser um museu futurista!”.

Portanto, houve uma diferenciação entre alta e baixa culturas (VEIGA-NETTO, 2003) em contexto brasileiro desde tempos remotos. Simplificando, a alta cultura passou a funcionar como um modelo – como a cultura daqueles homens cultivados que “já tinham chegado lá”, ao contrário da “baixa cultura” – a cultura daqueles menos cultivados e que, por isso, “ainda não tinham chegado lá” (VEIGA-NETTO, 2003, p. 7), o que nos reporta às questões de saber hegemônico da modernidade. Os sem cultura precisam sempre aprender, por meio do reconhecimento da importância da cultura do outro.

A nossa história foi escrita, numa lógica eurocêntrica, partindo da visão europeia, onde a Europa é o “centro” de tudo, carrega as melhores marcas, comidas, que os europeus são um povo civilizado e culto, que os melhores exemplos a serem seguidos são os seus. Mas infelizmente esse pensamento elege os indígenas, africanos e até mesmo os brasileiros como marginalizados, atrasados, ignorantes e sem cultura:

Hoje a luta contra a exploração dominação implica sem dúvida em primeiro lugar, o engajamento na luta pela destruição da colonialidade do poder, não só para terminar com o racismo, mas pela condição de eixo articulador do padrão universal do capitalismo eurocentrado (QUIJANO, 2009, p. 113).

Logo, nos cabe a pergunta acerca da importância de estudar a cultura maracajuense, por exemplo, em um contexto onde se pensa em altas e baixas culturas simplesmente porque esta ou aquela ocupa lugar geográfico (geopolítica) ou história (tempo histórico) específicos? Primeiro porque ocupamos um lugar de inferioridade (América Latina) porque estamos por baixo do mapa (Norte); segundo porque estamos situados à fronteira linguística (Brasil em relação aos vizinhos países latinos); em terceiro lugar porque estamos no meio do mato (em relação ao sudeste brasileiro) quando se pensa em Mato Grosso do Sul; como quarto ponto penso em relação a uma cidade do interior do estado (Maracaju) em relação à capital do Mato Grosso do Sul que já está exteriorizada em categorias *após* às aqui elencadas. Portanto, pareço falar de um lugar que ocupa o fim, do fim, do fim do mundo! Um lugar que está sob a insígnia da subalternidade como reporteie antes!

Marcos Antônio Bessa-Oliveira (2017) descreve ao leitor que a ideia de arte, de cultura e de conhecimento que não estivessem sob e no ponto de vista clássico, eram vistos como não arte, sem cultura e que não pode produzir conhecimento a partir do seu corpo (eu). Então o pensamento moderno europeu impôs que os sujeitos periféricos não produzem arte, mas artesanato ou bordados, que os mesmos não possuem uma cultura, mas emprestam da cultura deles. Como se a cultura sul-mato-grossense, por exemplo, fosse ilustrada somente

pelo Pantanal ou pelos animais como a capivara, onça pintada, tuiuiú ou pelo tucano. Ou pelo fato do estado não possuir grandes metrópoles ou lojas com marcas americanizadas (Starbucks, Apple ou Valentine's), e assim ser considerado sem cultura e periférico.¹⁵

Temos a falsa noção de que os subalternos (mulheres, homossexuais, indígenas, africanos) têm acesso a tudo e que são sim respeitados (lógica de discurso que o pensamento moderno insiste em afirmar). Mas por que as mulheres não ganham o mesmo salário que os homens? Por que um casal de homossexuais quando caminha na rua de mãos dadas, é vítima de cara feia e preconceitos? Por que os povos indígenas e africanos ainda são vistos como canibais e selvagens? E ainda mais, por que a disciplina Arte na escola não é vista como produtora de conhecimento, tanto quanto Língua Portuguesa ou Matemática? E por que gastronomia só tem valor e mérito se o cardápio for chamado de *menu* e as comidas forem francesas ou americanas?

Estas são questões que fazem evidenciar, por exemplo, a fundamental importância de pesquisas dessa natureza, mas não somente, haja vista que todas as especificidades dos lugares, sujeitos e corpos que ocupam lugar na exterioridade do pensamento hegemônico estão por ser (re)verificados por óticas de si próprios como produção de conhecimentos. Ao certo, portanto, ao priorizar falar da arte, da cultura, da educação e da gastronomia de um lugar encravado na margem de outras várias margens, acabo por desobedecer uma continuidade até mesmo da cartografia (geopolítica) e da cronologia (tempo histórico) estabelecidos pelo nascedouro da figura que reforça a salvação do homem, branco e de classe alta.

Walter Mignolo (2013, p. 178) mais uma vez ressalta que:

[...] a produção de conhecimento e a necessidade de teorias já não são animadas por uma vontade abstrata de dizer a verdade, mas também (talvez principalmente) por preocupações éticas e políticas com estrutura de dominação e da emancipação humana. Deve-se acrescentar que, se a produção de conhecimento visou sempre a emancipação humana (como reivindicavam os projetos da Renascença e do Iluminismo), deve-se fazer a restrição de que as teorias pós-coloniais promoviam a libertação, tanto social quanto epistêmica. E, devemos acrescentar que a produção de conhecimento não se destina apenas a libertação dos oprimidos, mas também à autolibertação daqueles que vivem e atuam dentro da estrutura de crenças da modernidade e do colonialismo (dois lados da mesma moeda) ou como dizia Fanon, visam libertar também o colonizador. A emancipação como libertação significa não só o reconhecimento dos subalternos, mas também a erradicação da estrutura de poder que mantém a hegemonia e a subalternidade (MIGNOLO, 2013, p. 178).

¹⁵ Neste tocante, várias bibliografias do professor Bessa seriam ilustrativas da discussão. Pois nessas o professor discuti a produção artística sul-mato-grossense, desde sua chegada ao Estado (2003), estabelecendo diálogos a partir e por meio da relação da arte local com determinados discursos políticos, econômicos, críticos que reforçam a cultura do boi na produção local ou que rechaçam essa relação em virtude da universalização da produção local.

A autora Vera Candau (2013) diz sobre os estudantes que são umbandistas, que aqueles sofrem preconceitos nas escolas por serem considerados “filhos do demônio”. Assim faço o seguinte questionamento: Vivemos em mundo tão europeu, tão elitizado que alguns não são capazes de ver a umbanda como uma cultura, um saber e uma religião! Impondo a uma criança que ela não deve sentar ao lado do coleguinha porque ele “mexe com macumba”. Infelizmente a umbanda é vista como algo periférico e sem valor, e como se não bastasse excluída da sociedade branca e cristã, havendo uma grande perseguição aos seus crentes-praticantes, pois a sociedade elitista impõe o que deve ser até visto como a religião “correta” e a que não deve ser praticada.

Parti do conceito da umbanda para fazer uma breve ilustração sobre o que a ciência moderna diz sobre os conceitos de arte, educação e gastronomia, que infelizmente também são relatados como algo periférico, sem valor, impostos sob os modelos do que deve ou não deve ser. Na Era da colonização ou na Era da globalização, o conceito de produção de conhecimento não sofre abalo nos espaços que reforçam que o conhecimento é produção do homem branco, de fé cristã, que não questiona a ciência cartesiana moderna.

Adolfo Achinte (2014) relata que a produção de conhecimento possui diversos cenários, mas um deles que infelizmente é pouco estudado e conseqüentemente desvalorizado em nosso meio é a gastronomia como um marco da diferença cultural, onde o ato de preparar o alimento possui uma colonialidade de sabores e paladares e que para mim também coloniza os saberes. O autor também menciona a respeito da *geopolítica gastronômica* que determina “uma ordem de hierarquias” que faz com que o ato de cozinhar se torne cenários de poder e confronto entre as diferentes culturas. É o mesmo que dizer que a culinária do “interior”, trazida pelos indígenas ou afrodescendentes, é algo com menos importância, e depois dizer que “comida boa” é aquela elitizada trazida da França. Não indo muito longe, é como se a autora desta pesquisa que nasceu no Município de Maracaju, sabendo que existe a tradicional Linguíça de Maracaju, produzida na cidade e ainda possuindo a maior festa gastronômica do Estado, desse maior importância a uma gastronomia que nunca viveu/comeu.

O que Adolfo Achinte nos define como vivendo uma *geopolítica gastronômica* que está para colonização do paladar (sensibilidade gustativa) por meio de pratos em que a composição de formas, cores e especialmente valores (econômicos dadas às dificuldades ou não de encontrar determinada iguaria) pesam mais no estômago do que simplesmente saciar a fome. Ora, se fosse para todo um planeta ter os mesmos ingredientes ofertados para a composição dos mesmos pratos, não haveríamos de ter igualmente os mesmos climas,

natureza e fertilidades dos solos? Portanto, ao falar de geopolítica gastronômica precisamos compreender que há a exaltação de um lugar (geografia) que reforça a narrativa (histórica) até mesmo para prender aos outros por meio do que se consome. Nesse sentido, sou obrigada a ressaltar que nossa arte, nossa cultura, nossos conhecimentos e nossas gastronomias – diga-se de passagem deve bem ser grafada no plural dada a nossa diversidade também dela – estão para um paladar, um saber, um sentir e um fazer que a brancura esmaecida europeia não sabe-sentir.

O colonizador tem como objetivo fazer com que nosso paladar leia novos códigos de degustação não dando a devida importância à comida que possui história, saberes culturais, vivências de ingredientes simples que são retirados da horta, por exemplo, que se transformaram em receitas que trazem consigo lembranças e memórias: seja aquela que foi transferida de pai para filho ou aquela que surgiu diante da necessidade da escassez de certos alimentos. No caso brasileiro a falta não é sinonímia de fome e nem de miséria: somos treinados em improvisações até mesmo na hora de comer.

Segundo, portanto, Adolfo Albán Achinte (2014, p. 68) “a dicotomia entre conhecimento e saber, tão caro ao pensamento moderno, tem obscurecido a possibilidade de reconhecer que as comunidades são produtoras de conhecimento [...]”.¹⁶ (Tradução livre minha). Ainda da fala do autor podemos manter o foco na questão que lhe é de extrema relevância e que nos é cara para esta pesquisa, a *geopolítica alimentar*, poder que se sobrepõe aos outros segundo o lugar que ocupa na ordem geográfica e histórica do planeta e que, por conseguinte, estabelece-se com poder. Ou seja, a Linguíça de Maracaju no Estado do Mato Grosso do Sul é algo de grande valor, tanto para o mundo (com seu saber o fazer exóticos) quanto para a própria cidade na qual foi inventada e é fabricada. A Linguíça carrega conhecimentos com sua história de criação, com seu sabor e sua origem. Algo que para o mundo “eurocêntrico” não tem nenhum valor, pois não foi constituído, por exemplo, na França (local onde a gastronomia é elitizada e tem valor).

Como nos mostra Adolfo Achinte (2014):

A produção de conhecimentos tem diversos cenários e um deles, muito pouco estudado em nosso meio, silenciado e sem rodeios, é o da gastronomia como marcador da diferença cultural, no qual foi exercido uma colonialidade dos saberes e paladares. Comer é mais que alimentar-se. Desde essas primícias, o ato de ingerir

¹⁶ “La dicotomía entre conocimiento y saber, tan caro al pensamiento moderno, ha oscurecido la posibilidad de reconocer que las comunidades son productoras de conocimiento [...]” (ACHINTE, 2014, p. 68).

alimentos se constitui em um eixo cultural que vai mais além da nutrição (ACHINTE, 2014, p. 58).¹⁷ (Tradução livre minha).

A memória, história, sabor e prazer que a Linguíça de Maracaju tem, por exemplo, não podem ser confundidos puramente com a memória, história, sabor e prazer que vêm dos alimentos trazidos da Europa. Aqueles são, na melhor das hipóteses, bem intencionados em relação ao sentimento que tem, para uma família maracajuense realizar o fazer-saber, por meio da Linguíça. E é nessa seara que se inscrevem os modos de produção de conhecimentos que podem ser levados para a sala de aula. Afinal, o fazer-saber da Linguíça, do Bolo ou do Doce envolve matemática – com pesos e medidas – história por meio das memórias de fatos históricos que estão envoltos na construção da cidade, além de geografia, da biologia, da química, entre outras disciplinas, graças à localização dos fatos, situação da carne no corpo do bovino ou pela composição química dos condimentos que são usados no tempero.

Igualmente ao Bolo ou ao Doce que são iguarias que demandam tempo de preparo, pesos e medidas de receitas, além, é claro, dos afetos que envolvem o fazer para bem querer comer. Portanto, falar de arte e gastronomia na Educação não é ou não deveria o ser um “bicho de sete cabeças”, mas para falar de arte, de educação e de gastronomia construindo um conhecimento que se situa para além desse saberes disciplinares até óbvios, dos saberes das disciplinas cartesianas, é preciso abrir-se para a arte, a educação e a gastronomia para alimentar-se despretensiosamente e sem preconceito com esses.

É preciso deixar claro que o preconceito se dá em vários lugares e situações. Mas também temos o preconceito quando eu falo que gastronomia e arte são elementos de conhecimentos. Mas podem nos questionar que a gastronomia não é dança nem teatro, nem música e muito menos um saber disciplinar ou uma disciplina ministrada na escola. Podemos dizer que arte é comunicação entre artista e espectador, carregado de significados e sentimentos. Na gastronomia não é diferente. Quando você aborda alguns alimentos e vai agregando valores, medidas, cada um no seu tempo, ele vai ganhando gosto e formas. E vemos que a gastronomia pode ser uma das mais completas formas de arte, pois tem a capacidade de estimular todos os sentidos de uma vez só. (Tato, ao manipular os alimentos, olfato para sentir os aromas, visão ao cozinhar e perceber cores e formas, e paladar, quando se prova a comida e audição, ao escutar o cozimento dos alimentos).

¹⁷ “La producción de conocimientos tiene diversos escenarios, y uno de ellos, muy poco estudiado en nuestro medio, silenciado rotundamente, es el de la gastronomía como marcador de la diferencia cultural, y en el cual se ha ejercido un colonialismo de los sabores y paladares. Comer es más que alimentarse. Desde esta premisa e lacto de la ingesta de alimentos se constituye un hecho cultural que va más allá de la nutrición” (ACHINTE, 2014, p. 57).

Segundo o site da escola francesa *Le CordonBleu Paris* (2015), vai parecer agora que ainda estamos nos valendo da Europa até para situar nossa pesquisa historicamente, mas não é esta a intenção, menos ainda reforçar que essa história pode ser a única, mas nos cabe como ilustração da importância da comida em tempos idos, já que a Escola salienta que a gastronomia teve início na Era Paleolítica. O alimento era consumido sem cozimento, e não possuía sabor. Depois com o descobrimento do fogo esse cenário começa a mudar. Com o passar do tempo os temperos foram descobertos e assim o paladar foi tendo uma melhora e a gastronomia tomando forma e espaço. Na Idade Média os reis costumavam dar grandes banquetes e assim contratavam grandes chefs de cozinha para prepará-los. Com tamanha nobreza os reis engrandeciam os chefs que preparavam pratos para agradar aos olhos e ao paladar da realeza.

No ano de 1895 surge a mais cobiçada escola de gastronomia do mundo a *Le Cordon Bleu Paris*, onde ensinam técnicas da cozinha francesa. Vários chefs chegam à escola em busca de conhecimento e requinte para os pratos preparados. Obviamente, buscam a colonialidade do alimento. Ou como diria Adolfo Achinte, os cursistas buscam ali a geopolítica gastronômica para colonizar seus Países, Estados, Municípios, seus restaurantes, suas famílias e até aos amigos com pratos trazidos de Europa como se fossem troféus conquistados.

A partir daquilo que se come é possível pensar e sentir uma determinada cultura. A França traz o requinte e a realeza. Mas e a América Latina? O Brasil? A região Centro-Oeste? E o estado do Mato Grosso do Sul? E como se não bastasse e o município de onde falo, Maracaju, onde fica nessa história toda? Os lugares citados anteriormente, também trazem requinte e realeza, mas de uma forma *outra* através de aromas com memórias de cozinheiros que não usam a “dólmã”¹⁸, mas se vestem de uma alma simples, singela, capaz de combinar ingredientes que se tornam alimentos de alma de quem não tem corpo para o conhecimento eurocêntrico, retirados da natureza, formando um cardápio que vai muito além dos seus lugares.

Edgar César Nolasco, em seu livro *babeLocal*, representa o estado do Mato Grosso do Sul da seguinte forma:

Quem marcha rumo ao Centro-Oeste, mais precisamente em direção ao Estado de Mato Grosso do Sul, está condenado a ver o sol suspenso do outro lado dos limites das fronteiras. O *bios* que repousa no título desta introdução me permite dizer que o

¹⁸ Principal peça do uniforme de cozinha, espécie de jaleco, cujo modelo foi inspirado na farda do exército de Napoleão.

crepúsculo oscilante do luar, que borra as margens áridas e pantanosas, me fez entender que os limites entre os países, as línguas e as culturas movimentam-se, principalmente dentro do escuro da noite mostrando, por conseguinte, que as linhas são tênues e imprecisas, como o efêmero da estrela, tingida de um vermelho que descamba para um roxo quase negro, que fica do *outro lado del rio*. Segundo a epígrafe acima, esclareço que há vestígios pessoais, familiares, históricos e culturais meus, dos homens, do povo, enfim, da nação localista, inscritos pelos cantos desse lugar plural e híbrido que caracterizam essa zona fronteiriça do país (NOLASCO, 2010, p. 10).

Por certo, evidencio aqui a cultura sul-mato-grossense especificando uma gastronomia que não é reproduzida e nem apreciada numa escola francesa, muito menos por grandes chefs de cozinha *gourmet*. Porém, falo a partir de um lugar (Mato Grosso do Sul) que carrega receitas num carro de boi. Que se utiliza de uma iguaria jamais vista na Europa (a laranja azeda), para manter uma linguiça por dias no isopor sem que estrague. Está aí a estratégia de um povo que tem orgulho em ser empreendedor desde sempre. E não estou falando aqui de um empreendedorismo financeiro e do capital, exclusivamente, mas de um povo que lança mão de estratégias múltiplas para fazer atendidas suas demandas e necessidades cotidianas por meio de alternativas a custos muitos baixos e sensíveis.

Trago aqui uma imagem esculpida na entrada do município que faz alusão à tradicional Linguiça de Maracaju. É uma representação, um signo, com significado para a atração turística do município: o Linguicito (figura I). O lugar onde a iguaria é produzida e comercializada do Brasil para o mundo e tem na sua “porta de entrada” uma escultura em tamanho grande que “representa” para o turista e o estado-nação a cultura maracajuense como autor da Linguiça de Maracaju.

Não vou entrar no mérito da discussão acerca da real representatividade da escultura em contextos políticos locais. Mas cabe salientar que tal figura, a meu ver, acaba por reforçar uma caracterização exótica da cidade em relação à real possibilidade promocional que a Linguiça de Maracaju pode ter para a população, por exemplo. Quer dizer, enquanto hoje o estado-nação usa da imagem escultórica para promover a cidade, em tempos passados a Linguiça foi, certamente, por meio da forma de produção e manutenção “precárias” de armazenamento da carne com o uso da laranja azeda, a única maneira de manter a mesa farta em dias festivos ou mesmo no cotidiano. Logo, cabe salientar que esta figura é, de um modo ou de outro, político-partidária e também identidade *em* política, para uns e para outros, respectivamente.



Figura I - Linguicito da cidade de Maracaju.

Fonte: *Site Portal FamaSul*.¹⁹

A escultura se tornou um ponto turístico, para registro de fotos por quem quer que seja que por ela trafegue, na cidade de Maracaju. Foi construída com o intuito de divulgação turística da cidade, por ser conhecida no estado e no Brasil, como terra da linguicã (lugar de origem da iguaria) que é feita com carne bovina, diferentemente das demais linguicãs que é feita com carne suína.

A escultura dá um significado de representação sobre a identidade cultural gastronômica da cidade de Maracaju, cuja alusão remete à linguicã produzida no local, dando sentido às histórias do lugar, às memórias, e aos saberes que ampliam significados para as práticas cotidianas como nos afirma Stuart Hall (2016, p. 21):

Em parte nós damos significados a objetos, pessoas e eventos por meio de paradigmas de interpretação que levamos a eles. Em parte damos sentido às coisas pelo modo como as utilizamos ou as integramos nas práticas cotidianas [...]. Em outra parte ainda, nós concedemos sentido às coisas pela maneira como as representamos, as palavras que usamos para nos referir a elas, as histórias que narramos a seu respeito, as imagens que dela criamos, as emoções que associamos a elas, as maneiras de como as classificamos e conceituamos, enfim, os valores que nela embutimos.

Os sentidos são elaborados em diferentes áreas e perpassados por diversos processos, permitindo cultivar nossa própria identidade, de quem somos e a onde pertencemos.

¹⁹ Disponível em: <<https://portal.sistemafamasul.com.br/noticias/22%C2%AA-edi%C3%A7%C3%A3o-da-festa-da-lingui%C3%A7a-de-maracaju-tem-in%C3%ADcio-no-dia-29-de-abril>> acesso em 05 out. 2019.

Maracaju tem esse pertencimento, por meio da imagem representacional do Linguicito, que fica localizado na saída/entrada da cidade (depende da perspectiva que se olha) e também uma segunda representação na entrada/saída da cidade, para quem passar pelo local, já que consegue identificar a identidade do lugar: terra da Linguíça de Maracaju.

Maracaju é meu lugar de origem. Onde nasci, cresci e também me formei, (na Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, no curso de Pedagogia), mas antes disso evidencio-lhes alguns fatos sobre a minha aproximação e de minha família à Linguíça de Maracaju em Maracaju. Meu pai produz a linguíça para festas e casamentos de nossa família. Ele é nascido em uma família pobre com dez irmãos. Desde cedo ele ajudava meu avô no açougue, que transferiu a ele por meio de diálogos e trabalhos todo conhecimento de cortes da carne de gado, que mais tarde seria açougueiro. Quando pequena me recordo em ajudá-lo a fazer a Linguíça de Maracaju. Meus irmãos mais velhos cortavam a carne bovina em pedaços como deve ser, meu pai temperava e eu menor recheava a tripa com a carne picada. Comíamos acompanhada de arroz branco e mandioca e regada a muita conversa.

Pode ser que minha história cultural não tenha muito sentido, para alguns. Talvez meu corpo seja negado (BESSA-OLIVEIRA, 2018), ou falar de linguíça em minha vida não tenha valor por estar fora do padrão estabelecido e por não ser uma produção de conhecimento válida, por estar falando de um lugar subalterno. Porém, se não outro, Walter Mignolo (2003) nos mostra outra face penosa desta problemática do subalterno também poder produzir conhecimento:

[...] Deve-se acrescentar que, se a produção de conhecimento visou sempre à emancipação humana (como reivindicavam os projetos da Renascença e do Iluminismo), deve-se fazer a restrição de que as teorias pós-coloniais promoviam a “libertação” tanto social quanto epistêmica. E, devemos acrescentar a produção de conhecimento não se destina apenas à libertação dos oprimidos, mas também à autolibertação daqueles que vivem e atuam dentro da estrutura das crenças da modernidade e do colonialismo (dois lados da mesma moeda). A emancipação como libertação significa não só o reconhecimento dos subalternos, mas também a erradicação da estrutura de poder que mantém a hegemonia e a subalternidade (MIGNOLO, 2003, p. 178).

Para a escrita desta dissertação, usamos o conceito de memórias que segundo Edgar Nolasco, que discorre sobre o conceito de memórias subalternas, ou descoloniais, que “significam também um fazer descolonial que toma a memória como uma prática que se erige da vida, da condição, das línguas e das histórias dos sujeitos que se encontram numa exterioridade (da modernidade ocidental) latina.” (2017, p.71). Logo, compreendo que falar da minha história, das minhas memórias em família, igualmente escrever sobre a história e

memória da cidade onde nasci e cresci, ou pensar na arte e na cultura, bem como na gastronomia de uma cidadela do interior de Mato Grosso do Sul é provocar a interrupção da continuação da história (cronológica) e a descentralização (geográfica) de um único lugar como geopolítica do saber, do sabor e de produção de conhecimentos e de arte que desfaz a geopolítica do alimento tão ressaltada por Adolfo Achinte (2014).

Tive a oportunidade de fazer uma entrevista com o Sr. Gerson Marcondes em sua residência (figura II), também na cidade de Maracaju, onde ele relata que a Linguiça de Maracaju foi inventada, pelo fato de que não existia refrigeração na época, inventaram uma iguaria que não se estragava fora da geladeira. Então eles introduziram a laranja azeda como acidulante natural que associado ao alho e sal ajuda na conservação do produto dando uma caracterização local no processo de fabricação além de um sabor incomparável. Também a carne suína foi substituída pela carne bovina de primeira e cortada à mão em pedaços grandes, não na máquina como normalmente é feita a linguíça mineira, por exemplo.



Figura II: Residência Sr. Gerson Marcondes
Fonte: Tamires Bogato.

Na legislação vigente que versa sobre industrializados derivados de carne entende-se por linguíça o produto cárneo industrializado obtido de carnes de animais de açougue, adicionados ou não de tecidos adiposos, ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido ao processo tecnológico adequado. (Ver Anexo III Da Instrução Normativa N° 4 DE 31.03.2000).

A Linguiça de Maracaju tem uma maneira fiel de ser confeccionada. Detalhe, só é de Maracaju se for produzida no município, caso contrário recebe o nome de Linguiça Tipo de Maracaju. Segue abaixo a receita:

Cortam-se os bifes, em tiras. Pica-se a carne com a ponta da faca, em diagonal. Corta-se a gordura e mistura com a carne picada. Acrescentam-se os temperos alho, sal, pimenta dedo-de-moça, cheiro verde e o maior segredo que é o suco da laranja azeda que vai a uma proporção ideal que é combinada e medida a cada quilo de carne. Deixa descansar por alguns minutos. Enche-se a tripa e está pronto. Normalmente é comida assada no carvão em brasa acompanhada de mandioca, arroz branco e uma salada de folhas verdes, preferencialmente rúcula.

Segundo Nayara Oliveira (2013, p. 31):

A principal diferença da linguiça de Maracaju para as demais é que ela é feita exclusivamente com ingredientes naturais, (pimenta dedo-de-moca, alho, sal, cheiro verde e laranja), somente utiliza-se gordura e carne bovina. Cinco tipos de carnes são utilizados: contrafilé, file mignon, picanha, alcatra e coxão mole.

Em conversa com o Sr. Gerson na entrevista ele relata que a festa da linguiça surgiu com o intuito de arrecadar fundos para o Rotary. Em 1994 surgiu o primeiro festival da linguiça na cidade. O principal objetivo da festa era arrecadar fundos para cunho beneficente utilizando a gastronomia local, e o lucro era doado para hospitais, escolas e instituições especiais de ensino. Uma das tradições era leiloar a linguiça de vários metros. A festa passou a ser conhecida nacionalmente no ano 2000. O Senhor Gerson diz que “as primeiras festas foram feitas por amigos, e a linguiça não era terceirizada como acontece nos dias de hoje” (MARCONDES, 2019).

De acordo com Oliveira (2013, p. 48) “para o produto linguiça de Maracaju o Ministério da Agricultura, através dos seus técnicos fizeram a Indicação de Procedência (IP), pois o produto tem o nome geográfico da cidade ou localidade que tornou conhecida como centro de produção”. Em seguida, mostro-lhes uma fotografia na figura III de uma vitória conquistada pelo Sr. Gerson Marcondes e sua esposa Armezinda Alves Marcondes, no ano de 1997, quando a Linguiça de Maracaju foi destaque no *Guinness Book*²⁰, por ser a maior linguiça, de uma única tripa do boi, com 37 metros de comprimento.

²⁰ Livro dos recordes.



Figura III – Com a linguíça de Maracaju a família Marcondes fez história até no Guinness book.
Fonte: Site Maracaju Speed.²¹

Podemos observar na figura III a representação da gastronomia da cidade de Maracaju, registrada no *GuinnessBook*, como maior linguíça do mundo, que reflete um aspecto cultural de valor atribuído à iguaria sul-mato-grossense, pois a Linguíça de Maracaju não é consumida apenas na cidade, por sua singularidade e peculiaridade regional, por se tratar de uma representação indenitória, do objeto desta pesquisa.

O Sr. Gerson Marcondes ainda reside na casa de sua avó, na cidade de Maracaju, onde foram fabricadas as primeiras linguíças. Histórias, momentos, emoções cultivadas numa família, que não perdeu os costumes, continuam sendo feitas e refeitas ainda hoje. Bessa-Oliveira (2019) nos descreve que os conhecimentos que são desconsiderados (pela lógica moderna), são produzidos por corpos que estão fora do padrão estabelecido, e que produzem saberes nos seus cotidianos e nos seus espaços, ou seja, a produção de conhecimento sobre toda história da Linguíça de Maracaju, vai muito além de um alimento, se torna alimento do corpo para quem pareceu nunca ter um corpo, sequer então a alma defendida pela cristandade (BESSA-OLIVEIRA, 2019).

Além da tradicional linguíça, Maracaju possui outra iguaria que vai além de um prato de elite, mas que foi servido por centenas de vezes para a realeza (nesse caso os fazendeiros). Trago neste parágrafo o Bolo Souza. Em conversa informal com o autor Bessa-Oliveira

²¹ Disponível em < <https://www.maracajuspeed.com.br/noticia/com-a-linguica-de-maracaju-familia-marcondes-fez-historia-ate-no-guinness-book>>. Acesso em 05 out. 2019.

(2019), ele traz uma fala bem regional, típica da cultura sul-mato-grossense: “Vivemos num estado em que sopa paraguaia não é sopa e sim um bolo, e que o Bolo Souza não é bolo servido em travessas, mas um tipo de biscoito que parece com a “chipa”, mas é frito em formato de trança”.

Aqui evidencio histórias e as memórias de um bolo, produzido na cidade de Maracaju por uma empregada da fazenda de uma das muitas famílias locais, mas esta sábia Senhora funcionária da Família Souza inventou, onde no local só havia muito polvilho artesanal, queijo, banha e leite, o Bolo Souza. Numa tarde ela pegou os alimentos e foi misturando, e aos poucos a massa foi ficando com cor e textura. Para diferenciá-lo de outros biscoitos tradicionais ela o fez em formato de trança que serve também para o bolo não estourar. A mistura ficou tão deliciosa que era feita todas as tardes para ser apreciada com chá. Tem-se o nome de Bolo Souza por ser produzido na fazenda dos Souza. Consegui essas informações com a Bisneta do Sr. Joaquim Ozório de Souza, a senhora Maria Ribeira Terra. Incrível como Dona Maria ainda se emociona recontando a história do Biso (apelido do qual ela chamava seu bisavô).

O Bolo assim como a Linguíça trazem um conhecimento que não está implícito unicamente na receita, no modo de fazer ou na forma de preparar. Mas ambos têm uma história de composição e construção que tem lugar, tempo e personagens que não foram considerados pelo pensamento hegemônico europeu para a construção da chamada história universal. Logo, esse conhecimento “educado” ainda hoje nas escolas no Brasil, o conhecimento vindo de fora, da arte, da educação e da gastronomia europeias, não pode ser tomado como um conhecimento exclusivo que deve ser ensinado nas escolas. É preciso, defesa desta pesquisa, (re)verificar os conteúdos, currículos, temas, artes, culturas e conhecimentos que são ensinados nas escolas. Mas para isso precisamos, obviamente, de um professor que consiga mediar – como uma ponte que leva e traz transeuntes diferentes para ambos os lados – os conhecimentos culturais com os conhecimentos científicos do próprio professor, mas dos estudantes e do ambiente escolar também.²²

Assim, temos na Linguíça e no Bolo Souza um conhecimento que foi sendo transmitido de geração em geração. Igualmente como no Doce pantaneiro, o Furrudum, uma espécie de doce de mamão ralado, que foi produzido pelo excesso de mamão no Pantanal. A receita original é a seguinte: rala-se o caule do mamão, depois acrescentam-se duas xícaras de

²² Sobre esse professor mediador, minha colega de turma de Mestrado, Kelly Queiroz dos Santos, está desenvolvendo uma pesquisa intitulada “ARTE-MEDIAÇÃO: UMA PROPOSTA *OUTRA* PARA PENSAR MEDIAÇÃO “CULTURAL” NO ENSINO DE ARTE” que trata do professor como um Arte-mediador. Essa ideia da ponte, portanto, tem a influência das conversas que sempre mantemos sobre nossas pesquisas.

açúcar e alguns pedaços de rapadura e deixa-se a mistura cozinhar por mais ou menos duas horas. O sabor é incomparável, vindo da natureza, do pé de mamão da mata ou de casa. Logo, falo aqui também de comida simples, singela da aproximação do ser humano com a natureza, que gera conhecimento dos sujeitos considerados como subalternos, como relata Bessa-Oliveira (2019):

Desta visão em que a comida se constitui como um traço cultural das diversidades – das particularidades sem comparativos gastronômicos (entre alta ou baixa gastronomia, por exemplo), da diferença cultural que está subsidiada pela diferença colonial, a alimentação gera um saber memorialístico e histórico, biográfico, logo espaço-gráfico. Ao argumentar desse lugar para tratar da culinária, igualmente da arte, da cultura e dos conhecimentos dos sujeitos excluídos dos *projetos globais* (MIGNOLO, 2003), temos total certeza de que evidenciaremos, por conseguinte, traços culturais que “viajam” entre os espaços onde emergem esses saberes e sabores culinários (p. 6).

Talvez no ensino público ou privado brasileiros essa aproximação que a gastronomia permite com a arte e a educação não esteja rompendo os muros da escola (BESSA-OLIVEIRA, 2010), por ser imposta pelo sistema, como algo que deve ficar na cozinha (gastronomia), nos ateliês (arte) e ancoradas na lógica cartesiana (educação) a nossa tríade investigativa (arte, educação e gastronomia) ainda é um segredo e ao mesmo tempo um monstro quando falamos que é possível construir conhecimentos de modos outros ou por meio de artifícios (cotidiano, saberes e comida) *outros*.

A utilização da culinária (o ato de cozinhar) nas escolas deve ser para além de um alimento proposto aos estudantes ou como decoração das disciplinas, ilustrando uma cultura geográfica, com histórias divergentes da europeia, ou Unidades de Medidas para o ensino de Matemática, ou até mesmo da questão da socialização entre os alunos, por meio de manipular o preparo de certos tipos de alimentos. A culinária regional se torna uma atividade artística e não somente um trabalho disciplinar, representado por alimentos locais. A culinária não é também um corretivo do sujeito. São valores e não mais somente sabores, que quando colocamos no prato nos surpreendem e nos emocionam.

A construção do saber por meio do sabor pode até se dar por ordem desses artifícios modernos – uma disciplina ilustrando (no caso da Arte) as outras todas (Geografia, História, Física, Química, Matemática e Língua Portuguesa) –, mas é importante também o professor conseguir mediar os saberes não disciplinares, as memórias e histórias, que a comida por meio dos seus sabores traz consigo. Portanto, o professor pode aproveitar das receitas, das medidas, das cores para dialogar com as demais disciplinas, mas pode e deve partilhar das histórias e

memórias particulares a fim de conseguir evidenciar as contribuições, por exemplo, que cada cultura na sua especificidade ajudou para composição do grande caldeirão cultural brasileiro. Assim, evidentemente, virão à tona, por exemplo, os indígenas, africanos, japoneses, paraguaios, bolivianos, entre muitos outros povos que complementam o que entendemos hoje por cultura sul-mato-grossense, mas igualmente não vão faltar também as contribuições dos europeus e dos estadunidenses.

Mais uma vez Marcos Antônio Bessa-Oliveira (2010) nos convida a “romper” os muros da escola para então fazer a experiência de observar e refletir sobre os outros. Esta dissertação nos convida a “romper” com esse muro elitizado de que a “alta” gastronomia só possui um grande valor se a comida for apreciada em pratos franceses ou europeus (fala que o pensamento moderno nos impõe). Falo aqui de uma gastronomia de casa, aquela feita no fogão de lenha ou na casa dos avós, aquela praticada muitas vezes na cozinha das escolas, partindo do meu lócus (lugar de onde falo, vivo e penso, ensino e aprendo), onde podemos construir o ser e sentir memórias, sentimentos e afetos sensíveis por meio do que melhor sabemos também fazer: cozinhar.

Então os caminhos da educação, da arte e da gastronomia se encontram, preparando conhecimento, apreciação e sabores para produzir saberes. Como nos remete mais uma vez as palavras de Bessa-Oliveira (2010) quando afirma que:

Se nós somos feitos de memórias, lembranças, experiências e recordações, como viventes de uma sociedade feita delas, por que não pensar as experiências cotidianas, as experiências acadêmicas, o histórico, o novo, o tradicional e o contemporâneo para compreender, aprender, apreciar, fazer, ensinar e fruir a arte? (BESSA-OLIVEIRA, 2010, p. 94).

O fazer e o apreciar como nos mostra o autor na citação acima também nos permite pensar numa possibilidade de fazer acontecer a arte, para que os alunos se tornem pessoas sociais, críticas e contemplativas e não mais naquela possibilidade sem entendimento de si que impede de acessar o outro, como é vista “de fora” por alguns:

[...] temos também a necessidade de criar, para os alunos, uma possibilidade de entendimento da arte como um fazer-pensar sempre juntos, que lhes proporcione a possibilidade de se tornarem seres humanos mais sociais, contemplativos, incisivos e críticos frente à sociedade contemporânea (BESSA-OLIVEIRA, p. 96, 2010).

Logo, não quero aqui partir de uma ideia de que a Arte é vista somente como uma disciplina de (re)produzir desenhos ou uma forma de descanso das outras disciplinas

(BESSA-OLIVEIRA, 2010), mas irei tomá-la como uma ponte para um caminho desconhecido (ALVES, 2005) que o saber disciplinar não desvendou. E entendo que não desvendou por pura opção! Afinal, o contato fora feito e aproveitar e ressaltar o aprendido e apreendido entre as culturas diferentes (portugueses, indígenas e africanos) era apenas uma questão de bom senso sociocultural, político e econômico.

Também não venho falar de uma gastronomia elitizada, onde não teremos acesso fácil em caros restaurantes, ou somente o ato de preparar alimentos para suprir a “fome”, mas falo de comida, trazida na mesa do brasileiro, acessível a todos e preparada como produção de conhecimentos: disciplinares e sensíveis. Venho trazer histórias de povos ou pessoas que têm algo a dizer, mas que muitas vezes não tiveram sequer uma oportunidade de serem escutados. Venho trazer saudade de memórias, fatos e afetos, histórias de alguém que construiu um caminho com a receita preparada (alguns deles por necessidades de escassez de certos ingredientes) para trocar conhecimentos diferentes do saber científico. Assim como aponta mais uma vez Bessa-Oliveira (2019) quando ressalta que:

Afinal, pensar na alimentação para o corpo (reforço, aqui tratei tanto de comida, como de gastronomia, ou ainda de iguarias e pratos, a partir da mesma ideia, para ilustrar que o ato de comer é mais que alimento da alma) é falar de uma história e uma memória, por conseguinte de experiências que não estão arquivadas em instituições e bibliotecas e almas específicas. Pois, estas estão atravessando o/no corpo. Porque, ao final das contas, é o corpo que conhece a dor de ser e estar no corpo. Não a alma. Logo, o conhecimento que ambos, alimento (ou o ato de alimentar-se) e o corpo podem evidenciar a partir das suas experiências é uma sensação que ocorre para além da salvação da alma, mas está em revigorar o corpo para aprender a ser, sentir, saber para poder fazer sempre mais e melhor na diferença (BESSA-OLIVEIRA, 2019, p. 20).

E é exatamente por fazer a diferença que falo de comida e arte como modos de construção de conhecimentos na educação escolar. Pois, afinal, comer é também um ato de liberdade, praticar arte é um ato de libertar-se, logo, ambos são atos de livrar-se das amarras que a colonialidade/modernidade histórica inventou e a colonialidade do poder insiste em manter sobre os corpos da subalternidade. Do mesmo modo, produzir um saber outro, por meio da educação aberta e em diálogo entre as disciplinas modernas e a arte e a gastronomia como conhecimentos outros, é provocar o indivíduo à reflexão das suas compreensões de arte, de cultura, de produção de conhecimentos e até mesmo do ato de comer. Ou seja, estabelecer essa relação entre um saber disciplinar e saberes não disciplinados – institucionalizados – é por em evidência os conhecimentos que cada indivíduo traz do seu “fogão” de casa.

E falar dos saberes e sabores de Mato Grosso do Sul é evidenciar saberes culturais de um estado que possui histórias, memórias e uma cultura simples, de “casa”, onde podemos chegar, tirar os calçados e por os pés no “chão” sem medo. Uma cultura que nos traz lembranças de lugares que sentimos saudades. Falamos aqui de gastronomia (mas não da elitizada, produzida nos maiores restaurantes, com grandes chefs), mas por simples pratos para também nutrir a nossa alma.

A Arte é a comunicação entre o artista e o espectador. É um diálogo numa mesma melodia, carregado de sonhos e sentimentos. Na culinária não é diferente. Quem está na cozinha, é o artista. Quem aprecia a comida, é o espectador. E assim a gastronomia vai se tornando uma arte, sendo uma das formas mais completas por ter a habilidade de estimular os sentidos de uma vez só:

A comida é arte, cultura e conhecimentos do corpo, não apenas da alma, por tudo isso que busquei apresentar até aqui. Do mesmo jeito a cultura é arte, o conhecimento também é arte, haja vista que ambos estão imbricados no corpo que promove tudo isso porque é ele quem retorna, ainda que na lógica católico-cristão que busca salvar a alma [...] (BESSA-OLIVEIRA, 2019 p. 23).

A beleza geométrica de um bom empratamento na sua apresentação nos faz apreciar obras de arte, sem que fosse preciso ir ao museu ou à galeria. Quadros que foram pintados pelas mãos de “gente como a gente”. O aroma da comida, o sabor, a delicadeza, e a mistura das cores dos alimentos trazem uma lembrança de infância ou de uma juventude. E até mesmo certos sabores trazem de volta à memória alguém que já se foi. Nada disso é obra do acaso. Como negar arte nisso? Bessa-Oliveira (2019) nos apresenta a arte e gastronomia falando de histórias e memórias que vem de experiências que não foram arquivadas em instituições e bibliotecas e em almas específicas, acredito nisso, pois falo de uma gastronomia que satisfaz ao corpo.

1.2 E onde a educação se insere na arte e na gastronomia?

Falar em educação no século XXI e não inserir a tecnologia pode ser algo até incompreensível. Vivemos em um mundo onde os alunos estão conectados em redes sociais, *smartphones*, *tablets*, entre outros aparatos que virtualizam e desnaturalizam a vida das pessoas. Mas onde fica o contato humano, desses alunos, por exemplo, que não abrem mão dessas tecnologias? Como apresentar *outra* forma de produzir conhecimento na escola, sem falar nessa tecnologia? Como é possível desconstruir esse pensamento imposto de que

somente as disciplinas Português e Matemática, normalmente, possuem um valor maior que as outras? Bessa-Oliveira (2010) em seu livro intitulado como **Ensino de Artes x Estudos Culturais**: para além dos muros da escola convida o leitor para observar e refletir sobre os outros e romper esse muro elitizado na escola.

A lógica da reflexão que embasa a obra de Bessa-Oliveira está em um ensino de Arte, por exemplo, não binário: que estabeleça a dicotomia entre Arte frente à Ciência. Apesar da dualidade já grafada no título do livro, o autor adverte que a obra não quer essa lógica moderna atribuída à sua reflexão. Pelo contrário, ali a pesquisa está ancorada em evidenciar possibilidades de uma episteme cultural à disciplina de Arte que tem, na grande maioria dos espaços sistêmicos da arte nacional, visão eurocêntrica moderna de perspectiva historiográfica. Assim, se por um lado proponho romper os muros da escola para trazer à baila a arte, a cultura e a gastronomia maracajuense, não quero que seja compreendido que essa ruptura dos muros escolares jogará para fora os mesmos atributos de pressupostos europeus e/ou estadunidenses.

Certa vez disse Rubem Alves: “o uso de ferramentas científicas que já existem pode ser ensinado. Mas a arte de construir ferramentas novas, para isso há de se saber pensar. A arte de pensar é a ponte para o desconhecido” (ALVES *apud* BESSA-OLIVEIRA, 2010, p. 94). Ainda que numa aproximação apressada, é possível dizer que ambos, Bessa-Oliveira e Rubem Alves, ainda que um usado no outro, dialogam ao promover a compreensão de que é necessário despertar-se (professor) e despertar o educando para um saber outro. Para formas outras de construção de conhecimentos que muitas vezes não entram em diálogo pela predileção desta ou daquela disciplina, mas sempre por ressaltar a ciência em detrimento de conhecimentos outros.

A gastronomia na educação pode ser transmitida até mesmo na literatura. Refiro-me a um romance intitulado como **Como água para chocolate**, da autora mexicana Laura Esquivel, que narra uma história de amor entre os protagonistas Tita e Pedro, e de como a moça direciona seu amor a ele, no ato de cozinhar, pois os mesmos não podem ficar juntos pelo fato de que a jovem é a filha mais velha e precisa cuidar dos pais na velhice. Todo sentimento é transmitido para os alimentos que ela prepara, então as receitas tocam o leitor de uma forma inesperada, ao experimentar a culinária e o amor ao mesmo tempo.

A forma de Tita comunicar seu amor a Pedro é através de suas receitas, que transmitem sentimentos de desejo, choro, desespero e alegria. Naquele romance nos é apresentado uma nova forma de sentir e descrever o amor entre os protagonistas (por se tratar

de um amor proibido). As receitas aos poucos vão se transformando em narrativas, quase sem percebermos.

Cada capítulo se inicia com uma receita. As sensações que o romance provoca a partir do ponto de vista culinário, com metáforas que são as comidas, podem nos levar a lugares inimagináveis. O romance é recheado de aromas, sensações e sabores. A seguir um trecho do livro que demonstra a gastronomia na literatura como alternativa de trabalho interdisciplinar na escola:

Codorna em pétalas de rosa

INGREDIENTES:

12 rosas, de preferência vermelhas

12 castanhas

02 colheres de chá de banha

02 colheres de chá de amido de milho

02 gotas de essência de rosas

02 colheres de sopa de anis

02 colheres de sopa de mel

02 dentes de alho

06 codornas

01 pitaia

Retire as pétalas cuidadosamente, procurando não furar os dedos, pois, além de ser doloroso, as pétalas poderiam absorver sangue, o que alteraria o sabor do prato e até mesmo provocaria perigosas reações químicas. Como Tita poderia se lembrar de um detalhe desse tipo quando estava tão emocionada por receber um buquê de rosas e, além disso, dado por Pedro? Era a primeira emoção forte que sentia desde o casamento da irmã, quando ouviu Pedro declarar o seu amor, tentando escondê-lo do olhar intrometido de todos. Com sua astúcia, Mãe Elena sabia o que aconteceria se Pedro e Tita tivessem a oportunidade de ficar a sós. Portanto, costumava se superar na arte do ilusionismo e até então conseguia fazer a mágica de mantê-los longe da vista e do alcance um do outro. Mas esqueceu algo: com a morte de Nacha, Tita era a mulher mais indicada para assumir o comando da cozinha, onde os sabores, os aromas e as texturas, assim como os efeitos que poderiam causar, estavam além do rigoroso controle de Mãe Elena (ESQUIVEL, 1989, p. 33).

A narrativa das escritas do romance demonstra uma forma de inserir a gastronomia por meio de narrativas literárias nas aulas de Português, por exemplo, inserindo outros saberes e sabores, principalmente para o ensino na Educação Básica, retirando a impressão de que a gastronomia não é somente o turismo gastronômico ou o ato de alimentar-se e que literatura é coisa inútil e que “nem mata a fome”. Bessa-Oliveira (2019) diz que as disciplinas escolares, quando se diz respeito à alimentação, abordam o alimento no intervalo das aulas ou como entretenimento através de pinturas na aula de Arte, ou até mesmo para tratar a superioridade da gastronomia sobre as outras “formas” de referir-se ao ato de comer (como inferior e superior).

Bessa-Oliveira (2019) ressalta ainda sobre essa discussão da alimentação/gastronomia/culinária como produção de conhecimento cultural, pelo fato de

reconhecer na alimentação sensibilidades *biogeográficas* que trazem as representações culturais, que a ciência moderna insiste em apagar. Então faço uma enunciação sobre a gastronomia no ambiente escolar como práticas pedagógicas que vão muito além da merenda na hora do recreio, ou da ilustração de práticas culinárias regionais.

No ano de 2018 apresentei um *paper* sobre a gastronomia da cultura afro-brasileira, como uma produção de conhecimento, para a aprendizagem de saberes escolares na Educação Básica. Utilizei como ferramentas de aprendizagem rodas de conversa e relatos sobre o racismo, a partir da observação da pintura de Jean Baptiste Debret, *Viagem Pitoresca ao Brasil* (1834), pesquisas sobre a gastronomia afro-brasileira e por fim com uma parte prática, onde os alunos desenvolveram o ato de preparar as receitas na cozinha da escola. Essa aproximação do corpo com a prática foi espetacular.

Bessa-Oliveira (2019, p. 19) descreve que “a comida é arte, cultura e conhecimentos do corpo”. Corpo que sente, fala, descobre e sonha, então, Arte, educação e gastronomia são alimentos que vão muito além de pinturas, currículos e comidas. E quando nos referimos à cultura local, que é a sul-mato-grossense, por meio de uma prática descolonial, onde eu posso produzir conhecimento do meu *lócus* enunciativo, me faz crer que posso pensar “fora da caixa moderna”. Que arte, educação e gastronomia podem e devem ser pensadas para além dos limites que lhes são impostos e cobrados.

Que tudo isso aqui argumentado é considerado “alimento da alma” (BESSA-OLIVEIRA, 2019), mas pode sim, constituir e produzir os saberes culturais, propostos na reflexão deste capítulo, por meio de sabores culinários, que não se encerram, mas que possibilitam novas reflexões às práticas educativas que busquem ser descoloniais sobre os conhecimentos na Educação, da Arte e por meio da Gastronomia.

1.3 Caminhos *outros* para a mudança de um cenário colonial para um cenário descolonial a partir da gastronomia sul-mato-grossense: um cenário vivido perante a Educação Básica

Aqui pretendo discorrer sobre alguns caminhos de um cenário imperialista, ou seja, um cenário voltado somente às culturas europeias (culturas do ocidente), para um cenário descolonial a partir da Gastronomia regional do Mato Grosso do Sul, vivenciada na Educação Básica.

Como docente na Educação Básica desde o ano de dois mil e nove (2009), poucas vezes vi a cultura sul-mato-grossense ser desenvolvida na escola, fora do dia onze (11) de

outubro (dia em que é comemorada a Divisão dos estados Mato Grosso e Mato Grosso do Sul). Nessas ocasiões, o trabalho fora realizado de uma forma defasada, sem contemplar temas como Gastronomia, dança, músicas e músicos regionais ou histórias de pessoas que fizeram ou fazem parte da construção cultural do estado. Diante desse contexto, percebo uma forma de colonialidade da cultura, não sendo desenvolvida no ambiente escolar. Segundo Mignolo a colonialidade:

“É um conceito que foi introduzido pelo sociólogo peruano Anibal Quijano, no final dos anos 1980 e no início dos anos 1990, que eu elaborei em *Histórias locais/projetos globais* e em outras publicações posteriores. Desde então, a colonialidade foi concebida e explorada por mim como o lado mais obscuro da modernidade [...] A colonialidade nomeia a lógica subjacente da fundação e do desdobramento da civilização ocidental desde o Renascimento até hoje, da qual colonialismos históricos têm sido uma dimensão constituinte, embora minimizada. (MIGNOLO, 2017, p. 02).

A partir de uma visão colonial, a Gastronomia da cultura sul-mato-grossense no espaço escolar sequer é desenvolvida como uma forma de produção de conhecimento. Muitas vezes ela é esquecida, mas lembrada e narrada somente em atividades do componente curricular Geografia, quando há algum conteúdo relacionado às culturas europeias, fazendo-se o uso da “modernidade” que vem a ser uma narrativa complexa, cujo ponto de origem é a Europa. Desse modo, é construída uma civilização ocidental ao celebrar suas conquistas, enquanto esconde-se o lado mais escuro que é a modernidade (MIGNOLO, 2017).

O colonizador nos dá a ideia de que, no âmbito educacional, o importante é o aluno saber ler, escrever e fazer contas. E as disciplinas consideradas de grande valor são Língua Portuguesa e Matemática. A Educação brasileira está pautada numa visão eurocêntrica, deslocando para segundo plano os lugares de origem, cidade e estado onde os estudantes habitam, buscando a produção de conhecimento totalmente fora “desse lugar”. Podemos observar essa relação quando nos referimos a uma Gastronomia praticada em casa, simples, sem luxo, preparada pelas mãos de mães ou avós. Uma Gastronomia simples sendo “classificada” como ruim ou sem importância por não ser preparada em territórios europeus ou com ingredientes elitizados.

E por que essa mesma culinária não pode ser transferida para a escola como uma maneira de complementar o currículo? Podemos dizer que esse tipo de comparação torna-se um terrorismo para a produção de saberes. Mignolo (2017, p. 12), “retrata o mundo moderno/colonial dos corpos espremidos entre as línguas imperiais e aquelas línguas e categorias de pensamentos negados e expulsos da casa do conhecimento imperial”. Nessa ótica, a cultura sul-mato-grossense se encontra sufocada pela imposição eurocêntrica ocidental que a negligencia culturalmente.

Uma das formas dessa realidade é o terrorismo, que, segundo Mignolo (2017, p. 13) é “um ponto sem retorno que não há mais lugar nesse mundo para uma e apenas uma trajetória reinar sobre as outras”. Ocorre que o pensamento eurocêntrico/ Imperial constantemente tenta menosprezar e subalternizar os menos favorecidos de seu próprio sistema. Um exemplo é citado por Said (2002) em que relata a situação da palestina, fomentando que “Arafat sempre tolerou - em realidade apoiou - uma pluralidade de organizações que ele manipula de vários modos, mantendo equilíbrio entre elas” (p. 10). Ou seja, o mesmo ocorre com o imperialismo europeu, no discurso ele enaltece a pluralidade, porém na prática manipulam e desfavorecem outras culturas.

Faço um breve questionamento sobre as culturas que não são trabalhadas na sala de aula como uma forma de disseminação de conhecimentos e saberes regionais. Elas são silenciadas pelo poder hegemônico, pela imposição e negação do outro. Há culturas que ganham visibilidades apenas nas datas comemorativas, uma vez ao ano. É como se disséssemos que o negro só é lembrado no dia 20 de novembro (Dia da Consciência Negra). Isso se materializa em desfiles, exposição de cabelos afros. Por que o branco tem 365 dias para ser lembrado, e o negro, apenas um dia? Moramos no estado do Mato Grosso do Sul (meu lócus enunciativo), onde a cultura sul-mato-grossense sequer é lembrada em seu próprio lugar de origem, nas escolas, como um saber disciplinar.

Diante desse cenário, proponho uma reflexão sobre um pensamento que atravessa a modernidade, apresentando uma forma *outra* de produzir conhecimento: o descolonial, que não consiste em impor ou tornar algo melhor ou pior. O descolonial vem a ser “um novo modo de pensar que se desvincula das cronologias estabelecidas pelas novas epistemes e paradigmas (pós-moderno, ultramoderno, ciência newtoniana, teoria quântica, teoria de relatividade) ²³” (MIGNOLO, 2015, p.175). (Tradução Livre Minha) Uma das principais funções do pensamento descolonial é descortinar o que se esconde ao longo da modernidade, nunca devendo falar pelo outro, mas deixando-o (*ele*) ter a própria voz:

A descolonialidade é um conceito cujo ponto de origem foi o Terceiro Mundo. Para ser mais preciso, surgiu ao mesmo tempo em que a divisão de três mundos desmoronou e o fim da história e uma nova ordem mundial foram celebrados. E para ser mais insistente, o conceito surgiu na Europa para explicar os problemas europeus (MIGNOLO, 2015, p. 173).²⁴ (Tradução Livre Minha)

²³ “Um nuevo modo de pensar que se desvincula de las cronologias establecidas por las nuevas epistemes e paradigmas (moderno, pós-moderno, altermoderno, ciência newtoniana, teoría cuantíca, teoría de la relativad).” (MIGNOLO, 2015, p.175).

²⁴ “Descolonialidad es un concepto cuyo punto de origen fue elTercer Mundo. Para ser más precisos, surgió em el mismo momento en que ledivisiontres mundos se desmoronaba y se celebrabaelfin de lahistoria y un nuevo ordem mundial. Y para ser más insistentes el concepto surgió em europa para dar cuenta de problemas europeus.” (MIGNOLO, 2015,p.173).

Existe também uma epistemologia imperial que inventou tais classificações e categorias. Percebe-se que a inferioridade é um tipo de “ficção” criada para a dominação denominada como “má sorte” por ter nascido nesse contexto inferior de vida: lugares múltiplos que ocupam a exterioridade à geopolítica moderna. O conceito de desprender-se (MIGNOLO, 2015) significa não aceitar esse tipo de opção (que é considerado como má ou de valor negativo). Não podemos evitá-las, mas não precisamos segui-las. Estamos num processo de desprendimento e para isso precisamos ser desobedientes epistemologicamente a fim de conseguir falar de conhecimentos *outros*.

Se na educação básica, falar das culturas negligenciadas é raro, como a africana e indígena, que são lembradas em datas comemorativas anualmente, supõe-se que apresentar a sua culinária dessas culturas é praticamente inviável. Não se fala de comida indígena, africana e nem sul-mato-grossense na escola. A nossa fronteira sequer é descoberta. Imaginemos falar de uma comida, que foi preparada pelas mãos da empregada, como o *Bolo Souza*, espécie de “chipa frita”, em formato de trança, que foi inventada na fazenda dos Souza, na cidade de Maracaju, por uma empregada doméstica. A iguaria é preparada com polvilho, queijo curado, banha suína e sal. Trata-se de ingredientes simples, produzidos em casa, que eu como maracajuense, produzia com minha mãe para consumo no chá da tarde, como menciona Mignolo, pois “não se trata de reivindicar autenticidade e locais de origem, mas meras trajetórias históricas e direitos de cidadania”²⁵ (MIGNOLO, 1988 p. s/p). (Tradução Livre Minha)

Faz-se necessário deixar de lado esse imperialismo eurocêntrico para pensar nos lugares locais e *biogeográficos*. Sendo assim, eu Ana Carolina, moradora da cidade de Maracaju, Mato Grosso do Sul que é um estado fronteiro, preciso e tenho obrigação de pensar nas questões de fronteira, sem excluir meu lugar de fala e as culturas nele existentes. Não posso negar esse bolo simples como uma forma de cultura e conhecimento, mesmo que para o mundo eurocêntrico ele se torne inexistente. Para tanto, o “pós-ocidentalismo seria a palavra-chave articular o discurso da descolonização intelectual a partir dos legados de pensamento da América latina”²⁶ (MIGNOLO, 1988, p. s/p).

Segundo Mignolo (2015), o pensamento descolonial abre um novo caminho para pensar possibilidades *outras* sejam no ramo da Gastronomia ou da Educação, que o

²⁵ “No se trata de reclamar autenticidades y lugares de origen, sino de meras trayectorias históricas y de derechos de ciudadanía” (MIGNOLO, 1988, p. s/p).

²⁶ “Post-occidentalismo” sería la palabra clave para articular el discurso de descolonización intelectual desde los legados del pensamiento en Latinoamérica” (MIGNOLO, 1988, p. s/p)

pensamento moderno insiste em dizer que é o modelo correto a seguir, podendo ser desvinculado quando refletimos sobre *corpopolítica* e na *geopolítica* do conhecimento. Assim,

[...] as categorias básicas da epistemologia de fronteira: a percepção biográfica do corpo negro no Terceiro Mundo, ancorando assim uma política do conhecimento que se enraíza ao mesmo tempo no corpo racializado e nas histórias locais marcadas pela colonialidade. Ou seja, um pensamento que torna visível a geopolítica e a corpopolítica de todo pensamento que a teologia e a egologia cristã (por exemplo, o cartesianismo) esconde e que não pode mais controlar. (MIGNOLO, 2015, p. 176)²⁷ (Tradução Livre Minha)

Portanto passamos a dar mais ênfase às histórias locais que foram marcadas pela colonialidade, relacionando epistemologia fronteiriça com as migrações e tirando-as desse contexto epistemológico colonial. A mudança que percebemos, quando falamos de uma gastronomia cultural sul-mato-grossense, que produz conhecimento a partir de saberes e sabores no pensamento descolonial, acontece quando o sujeito passa a reconhecer sua cultura local e assim, fazer parte dela através da comida, onde as vendas que foram impostas pela cultura hegemônica, são retiradas e logo começamos a entender os sabores que também possuem um saber.

Quero aqui propor uma Gastronomia que seja vista não somente como uma forma de alimentação ou como um ato de ingerir alimentos, mas como uma maneira de comunicação, incluindo lugares, a celebração da vida em ocasiões especiais ou em um simples almoço de domingo. Vista como uma forma de expressão cultural, a Gastronomia atinge uma melhor compreensão da história, do modo de vida de cada região ou lugar. Ela está ligada ao prazer de uma boa degustação e combinação de ingredientes para exercer a criatividade e a sensibilidade artesanal da cozinha.

É importante ressaltar que a Gastronomia, principalmente a regional, vinda do interior de muitos estados, sequer é notada como “algo de valor”. Será que o motivo principal é por que ela não foi uma reprodução do continente europeu? Ou até mesmo ela não produz conhecimento por vir “de baixo” (expressão usada porque o baixo, não possui valor, por não estar “acima do outro”)? Boa Ventura Souza Santos e Maria Paula Meneses (2010, p.17) relatam uma “transformação do Sul, em um espaço repleto de conhecimento e experiências

²⁷ “Las categorías básicas de la epistemología fronteriza: la percepción biográfica del cuerpo negro en el Tercer Mundo, y anclar así una política del conocimiento que está arraigada al mismo tiempo en el cuerpo racializado y en las historias locales marcadas por la colonialidad. Es decir, un pensamiento que hace visible la geopolítica y corpopolítica de todo pensamiento que la teología cristiana y la egología (p.ej., cartesianismo) oculta y que ya no puede controlar” (MIGNOLO, 2015, p. 176)

num terreno estéril pronto a ser preenchido pela razão imperial”, crítica feita ao eurocentrismo, propondo um deslocamento geopolítico do lugar.

Essa Gastronomia vinda do Sul, simples, sem muito luxo europeu, torna-se destaque, por ser uma atividade que vai muito além de requinte. O pensamento europeu insiste em dizer que, para algo ser bom, precisa ser francês ou italiano. Sendo assim, comidas reproduzidas, nos melhores restaurantes, e servidos nos melhores pratos. Nega-se essa culinária local, por não carregar símbolos refinados. Santos e Meneses (2010, p. 31) afirmam que “a negação de uma parte da humanidade é sacrificial na medida em que constitui a condição para a outra parte da humanidade se afirmar enquanto universal”. Ou seja, para que a gastronomia eurocêntrica se afirme como universal, a que possui grande valor, é preciso sacrificar a gastronomia simples e singela que não é reproduzida em um restaurante francês.

Reporto-me a saberes de uma Gastronomia simples, trazidos pelas mãos da dona de casa, à beira do fogão à lenha, que não possui luxo, mas que carregam saberes, memórias, histórias, sensibilidades que o eurocentrismo é incapaz de compreender. Mignolo (2008) diz que há uma profunda necessidade de desobediência epistemológica, a partir da construção epistêmica dos conceitos do pensamento descolonial, sem que sejam abandonadas as contribuições das críticas feitas ao pensamento colonial hegemônico, reproduzido por pensadores europeus, sendo necessário olhar para além deles.

A crítica do paradigma europeu da racionalidade / a modernidade é indispensável. Além disso, urgente. Mas é duvidoso que o caminho consiste na simples negação de todas as suas categorias; na dissolução da realidade no discurso; na pura negação da idéia e perspectiva da totalidade no conhecimento. Longe disso, é necessário descartar as ligações da racionalidade-modernidade com a colonialidade, primeiro prazo e, finalmente, com todo o poder não constituído na decisão livre de pessoas livres. É a instrumentalização da razão pelo poder colonial em primeiro lugar o que produziu paradigmas de conhecimento distorcido e promessas fracassadas libertadoras da modernidade. A alternativa em conformidade é clara: a destruição da colonialidade do poder mundial (MIGNOLO, 2008, p. 287).

Segundo Mignolo (2008), temos a necessidade de uma desobediência teórica, que institui com a construção epistêmica e das categorias favoráveis do pensamento descolonial, sem que seja preciso abandonar as contribuições feitas ao pensamento hegemônico desenvolvido por pensadores europeus. Mas é preciso ultrapassar esse pensamento considerado “único”. Mignolo ainda fomenta que a desobediência epistêmica não deve ser tratada como “política de identidade, mas de identidade em política” (MIGNOLO, 2008, p. 289), pois o pensamento colonial reforça essa determinação de divisão, de poder, e exclusão do outro, por meio da diferenciação de etnia, cor, raça, gênero.

Nesse sentido, a desobediência epistêmica se concretiza por não empregar exclusivamente teorizações advindas do norte do mundo, mas em perceber o processo de

colonização (histórico) ou a colonialidade do poder (contemporâneas) para assim, ser, sentir, saber, para fazer e agir descolonialmente. Rompe-se com aquele pensamento eurocêntrico de que o modelo correto é o sujeito do sexo masculino, branco, de olhos azuis, europeu, heterossexual. E o que vem a ser considerado correto na Gastronomia? Talvez o modelo correto a ser seguido seja uma Gastronomia europeia em suas origens, que utiliza frutos do mar e é executada por grandes chefs de cozinha, com no mínimo uma estrela *Michellin*²⁸, sendo impossibilitado o cozinheiro de usar um avental e sim uma *doumã*. Em contrapartida inexistem as comidas de outras culturas subalternas, como a indígena ou a africana ou até mesmo aquela reproduzida em casa:

Na América do Sul, na América Central e no Caribe, o pensamento descolonial vive nas mentes e corpos de indígenas bem como nas de afro-descendentes. As memórias gravadas em seus corpos por gerações e a marginalização sócio-política a qual foram sujeitos por instituições imperiais diretas, bem como por instituições republicanas controladas pela população crioula dos descendentes europeus, alimentaram uma mudança na geo e na política de Estado de conhecimento (MIGNOLO, 2008, p. 291).

O pensamento descolonial é desvinculado dos modelos ocidentais e das formas corretas de produção de conhecimento. Quando falo da Gastronomia sul-mato-grossense, considero que ela vai muito além de ingredientes regionais, da contribuição do índio, do negro, do boliviano ou do paraguaio, uma vez que ela se destaca pelas memórias e saberes culturais desconsiderados pelo sistema hegemônico do poder. Mignolo pondera que:

A opção descolonial é epistêmica, ou seja, ela se desvincula dos fundamentos genuínos dos conceitos ocidentais e da acumulação de conhecimento. Por desvinculamento epistêmico não quero dizer abandono ou ignorância do que já foi institucionalizado por todo o planeta (por exemplo, veja o que acontece agora nas universidades chinesas e na institucionalização do conhecimento). (MIGNOLO, 2008, p. 290)

A Gastronomia vista e reconhecida de uma forma *outra* não é mais imposta pelo modelo europeu, que determina os padrões para certo e errado. Insiro aqui uma Gastronomia regional que desenvolve conhecimento, valores, saberes e sabores encontrados, nas culturas periféricas, ou até mesmo na casa dos avós onde o principal ingrediente é o carinho e, no meu caso, a saudade. São memórias gravadas no coração, lembranças de uma comida que jamais a Europa irá compreender, pois vai muito além de requinte e sofisticação e que não se encontra em restaurantes. Mas está presente nas casas, em histórias vividas no chão batido, na casinha simples ou no sítio.

²⁸ Quando o restaurante é premiado pela sua excelência culinária.

Não se deve falar sobre o conhecimento cultural como uma cultura única, mas sim como uma diversidade de culturas, que abrange as diferenças. A epistemologia do Sul²⁹ faz uma busca a fim de acrescentar outros elementos ao conhecimento científico, (no nosso caso a Gastronomia sul-mato-grossense), não excluindo o pensamento europeu, mas agregando saberes e sabores que possam dar voz e vez, visando ampliar o sentido das culturas vindas do Sul, como a sul-mato-grossense, a indígena, a afro-brasileira. Nesse sentido,

[..] entendo que se desenham aí também os dois caminhos que nos levariam a uma aproximação, ou porta de entrada, para a formulação e compreensão de uma gramática pedagógica fronteiriça: o caminho das sensibilidades biográficas (o corpo do indivíduo fronteiriço, o aliado hospitaleiro, o sulista, o andariego, o pantaneiro, o bugre, o boliviano, o pantaneiro, o sul-mato-grossense fronteiriços), que constituem a corpopolítica, e o das sensibilidades locais (a fronteira-sul epistemológica), que constituem a geopolítica (NOLASCO, 2019, p. 12).

Por essas razões, falar em uma Gastronomia que faça alusão à epistemologia do Sul e à fronteira, não deve se limitar, apenas ao ato de se alimentar ou às festas que são feitas como comemorações na sala de aula. Torna-se necessário que sejam repensadas pelos docentes e gestores novas formas de realizar essa gastronomia local na sala de aula como uma produção de conhecimento. Uma vez que há algum tempo, o discurso colonial e eurocêntrico ocupam posição superior em relação ao sistema subalterno, e a Educação vinha negligenciando nossa história cultural e gastronômica pelos discursos modernos/coloniais de saber e poder, concordamos que

O pensamento moderno ocidental continua a operar mediante as linhas abissais que dividem o mundo humano do sub-humano de tal forma que princípios de humanidade não são postos em causas por práticas desumanas. As colônias representam um modelo de exclusão radical [...]. (SANTOS; MENESES, 2010, p. 31).

Por muito tempo houve ausência de um discurso que desconstruísse todo romantismo que a colonização mostrava por meio da visão imperialista. Em razão disso, precisamos de um novo caminho, que pare de reafirmar esse discurso de poder. Temos a consciência de que o poder colonial se constitui por meio da angústia dos corpos opressores, que foram explorados e escravizados, separando assim os povos menos favorecidos.

Os discursos que temos na Educação, no sistema e até mesmo no que se diz respeito à parte gastronômica de alimentos, preconizam que tudo que vêm de “baixo”, ou seja, o que não é colonizado não possui um valor estimado. Portanto precisamos pensar em um discurso que não contemple mais os favorecidos pelo modelo imperialista e sim os grupos que são considerados desfavorecidos, pequenos e marginalizados. O pensamento crítico da fronteira

²⁹ SANTOS; MENESES. Introdução, p. 19

torna-se essencial para se pensar o racismo e os menos favorecidos em todas as formas de opressão que insistem em colocá-los no passado. Segundo João Nunes:

Ao longo das últimas três décadas, o projeto da epistemologia tem vindo a ser objeto de crítica e de uma transformação que culminou, recentemente, no aparecimento de propostas de rejeição do projeto e da reivindicação a ele associada da capacidade de definição dos critérios que permitem estabelecer o que é e não é conhecimento e como este pode ser validado. Essa transformação passou, sucessivamente, pela transferência da soberania epistêmica para o social, pela redescoberta da ontologia e pela atenção à normatividade constitutiva e às implicações políticas do conhecimento. (NUNES, 2009, p. 215)

Quando me refiro ao estado do Mato Grosso do Sul, (meu lugar de fala e lugar de origem), através de sua Gastronomia, pretendo valorizar suas bases, abolindo o estigma de subalternidade a elas atribuído. Para tanto, faço alusão a uma gastronomia de ingredientes vindos da “terra”, que possuem valor tanto quanto os advindos do continente europeu, pois, conforme João Nunes, “a crítica das ciências passou a outro patamar, o da crítica a partir de saberes, conhecimentos e práticas que a epistemologia dominante caracteriza como não-científicos ou aos quais, sumariamente, nega qualquer valor cognitivo” (NUNES, 2009, p. 235). Portanto esse valor negado necessita ser transformado em um valor “valorizado” a partir de saberes originários do Sul e de povos que foram silenciados pelo sistema hegemônico.

Embora a epistemologia do Sul faça suas críticas referentes à condição subalterna, o modelo dominante da ciência moderna ainda continua sendo o fazer científico tanto nas universidades, quanto na Educação. Os atributos do nosso modo de pensar e fazer na educação são pautados pela orientação da ciência moderna, nos conteúdos lecionados nas metodologias de ensino e referências teóricas. Esse mesmo conhecimento impõe que os saberes culturais sejam colocados de lado, por serem considerados irracionais diante da lógica científica moderna do pensamento colonial. Nesse sentido, João Nunes (2009) complementa:

A epistemologia do Sul, enquanto projeto, significa, ao mesmo tempo, uma descontinuidade radical com o projeto moderno da epistemologia e uma reconstrução da reflexão sobre saberes que, como veremos, torna reconhecíveis os limites das críticas da epistemologia tal como elas têm emergido num quadro ainda condicionado pela ciência moderna como referência para a crítica de todos os saberes. (NUNES, 2009, p. 217)

Na Educação, essa prática de saberes que as epistemologias vêm caracterizar com ou sem importância, deve, sim, ser transmitida aos alunos de forma concisa, onde não há mais aquela rotulação entre melhor ou pior, e sim as semelhanças nas diferenças (MIGNOLO). Nunes afirma que “os critérios que permitem determinar a validade desses diferentes saberes deixam de se referir a um padrão único do conhecimento científico” (NUNES, 2009, p. 233).

Então esse padrão único conhecimento deixa de ser uma excepcional referência imposta como produtora de saberes, passando a operar outros valores, advindos da subalternidade:

[...] são discutidos os rumos da crítica da epistemologia enquanto projeto indissociável desse fenômeno histórico que é a ciência moderna e que conduziram, em anos recentes, às posições que postulam o abandono ou reconfiguração da reflexão epistemológica a partir de um debate centrado nas ciências e nas suas práticas. (NUNES, 2009, p. 234)

Infelizmente a nossa forma de “pensar a Educação” acaba se manifestando dentro de um sistema capitalista europeu, em que o currículo de ensino é engessado e embasado em um progresso, que destaca as culturas apenas em dias específicos e não durante todo ano letivo, como se elas apenas existissem em um único dia, na forma de comemoração.

Grosfoguel (2009) argumenta que os estudos regionais não são sediados em seu lócus de enunciação, acontecendo assim um descontentamento, pois não é possível ou conveniente falar daquilo que não se vive. Diante disso, faço um breve relato sobre os livros didáticos de Geografia do estado do Mato Grosso do Sul, cujos autores sequer conhecem o estado que ali se estuda. E como falar de uma gastronomia que não se vive? Ou da qual não se permite falar?

O essencial aqui é o lócus da enunciação, ou seja, o lugar geopolítico e corpopolítico do sujeito que fala. Na filosofia e nas ciências ocidentais, aquele que fala está sempre escondido, oculto, apagado da análise. A “geopolítica do conhecimento da filosofia ocidental sempre privilegiou o mito de um Ego não situado”. (GROSFOGUEL, 2009, p. 386-387)

Podemos observar que a Gastronomia Sul-mato-grossense sequer aparece nos livros didáticos, o sistema faz questão de renegar a origem do seu lócus fronteiriço. Consequentemente, dentro do currículo escolar, o estudo da culinária e da Gastronomia regional acaba sendo silenciado e apagado, cedendo lugar aos estudos da Europa - enfaticamente da França – dos Estados Unidos ou até mesmo da Itália. Conforme Grosfoguel (2009, p. 406), “nenhuma cultura no mundo permaneceu intacta perante a modernidade europeia”, e infelizmente o modelo que se diz “correto”, o europeu, deixa marcas na cultura sul-mato-grossense, tornando-a inferior, por ser regional.

Desse modo, o pensamento de fronteira passa a operar diante de tanta colonização, perante a regionalidade do meu lócus fronteiriço, o Mato Grosso do Sul, onde ele deixa de ser subalterno (na Educação Básica) e passa ter um pensamento em que a cultura sul-mato-grossense, através de sua culinária, produz conhecimento, a partir de histórias locais, memórias, afetividades, onde os corpos que habitam nesse lugar passam a ser escutados em meio a tanto silêncio “forçado”.

Aquilo que o pensamento de fronteira produz é uma redefinição/subsunção da cidadania e da democracia, dos direitos humanos, da humanidade e das relações económicas para lá das definições impostas pela modernidade europeia. O

pensamento de fronteira não é um fundamentalismo antimoderno. É uma resposta transmoderna descolonial do subalterno perante a modernidade eurocêntrica. (GROSGOUEL, 2009, p. 407)

Diante disso o pensamento de fronteira passa a ser visto e colocado em prática a partir dos corpos negados, de histórias consideradas sem importância pelo pensamento hegemônico europeu. Faço referência a uma culinária que sofre por ser vista apenas como uma forma de matar a fome, e, no caso da culinária sul-mato-grossense, um jeito “selvagem” de cozinhar, por se tratar de alimentos advindos da natureza e de animais.

Mato Grosso do Sul está localizado na América Latina, e possui uma grande formação cultural, composta por vários povos fronteiriços que agregam valores a sua formação cultural. Falo aqui do boliviano e do paraguaio (já citados no segundo capítulo desta dissertação) de quem herdamos costumes e culinária no dia-a-dia, como a sopa paraguaia e o *tereré*, que se tornaram comuns na mesa e no hábito dos sul-mato-grossenses e também dos brasileiros, conforme fomenta Walter Mignolo (2007):

[...] formadas por imigrantes também europeus em busca de fortuna, chegadas tardias (a partir do final do século XIX) - como por mestiços/mulatos / como destacadas de suas comunidades afro e indígenas de origem, todos os mestiços de um lugar a qual não pertencem: nem ao índio, nem ao africano, [...]. Por fim, um povo em quem se baseia as elites governantes para consolidar o poder em nome de uma identidade nacional.³⁰ (MIGNOLO, 2007, p. 202-203). (Tradução Livre Minha)

Torna-se evidente que alguns imigrantes como os japoneses que vieram para o estado sul-mato-grossense, em busca de melhorias na qualidade de vida, trouxeram na bagagem suas culturas. É o caso do *sobá* na cidade de Campo Grande e da colônia japonesa que completa seus 104 anos de existência. Já os africanos colaboraram com a feijoada e alimentos preparados com mandioca e milho. Porém esses pratos culinários ainda são vistos como alimento de pobre, pois a África remete a ideias de racismo e de sofrimento.

Essa desvalorização se dá na sociedade, nas escolas, sob a forma de racismo, de exclusão social, através de uma imposição de “achismos” de uma geração confusa, que não se propõe a conhecer as lutas dos povos, que tiveram seus corpos negados e machucados pelo sistema imperialista:

Essas pessoas desvalorizadas são feridas em sua dignidade, e a ferida colonial é difícil de curar com a assimilação generosa oferecida por aqueles que, das instituições, da imprensa dos governos ou da educação, continuam (leiga ou perversamente) a afirmar seus privilégios e perpetuar quando a indignidade, a

³⁰ “Formado por inmigrantes europeos en busca de fortuna, llegadas tardías (desde fines del siglo XIX), como por mestizos / mulatos / separados de sus comunidades de origen afro e indígenas, todos los mestizos de un lugar al que no pertenecen: ni al indio ni al africano, [...]. Finalmente, un pueblo en el que se basan las élites gobernantes para consolidar el poder en nombre de una identidad nacional.” (MIGNOLO, 2007, p. 202-203)

ferida colonial, reproduzindo a condição humana que Frantz Fanon descreveu como os condenados da Terra. Estes são os três grupos cada um com uma grande diversidade.³¹ (MIGNOLO, 2007, p. 205) (Tradução Livre Minha)

No âmbito escolar, precisamos rever esses pensamentos racistas, segundo os quais o outro é considerado inferior, e por consequência acaba sendo “descongelado” apenas em certos dias do ano. Não é porque a pele do colega é negra, que ele precisa ser visto e lembrado no dia 20 de novembro. Não é porque o feijão, por ser considerado alimento de pobre, e a feijoada, por ser inventada pelos escravos na senzala, que se pode afirmar terem esses alimentos valor inferior, quando comparados a um *ravioli* (tipo de massa italiana). As receitas oferecem sabores diferentes, mas valores e lutas semelhantes. Então, o pensamento fronteiriço me dá essa liberdade para falar de uma fronteira de aproximação de lugares, em oposição a um distanciamento entre dois mundos. Anzaldúa (2016), quando fala do México e dos Estados Unidos como um lugar de fronteira, afirma que:

A fronteira entre os Estados Unidos e o México é uma ferida aberta, onde o Terceiro Mundo bate contra o primeiro e sangra. E antes que uma crosta se forme, a hemorragia retorna, a seiva de dois mundos que derrete para formar um terceiro país, uma cultura de fronteira. As fronteiras são projetadas para definir locais seguros e locais que não são. Para nos distinguir (nós) deles (eles).³² (ANZALDÚA, 2016, p. 42) (Tradução Livre Minha)

Anzaldúa retrata as disputas de fronteira entre México e Estados Unidos, dissertando que as fronteiras são feridas abertas que lutam e sangram. Assim, nosso lócus sul-mato-grossense também possui essas feridas, ainda luta e sangra. Essas lutas são pela liberdade de viver as próprias culturas, de origens diversas sem a imposição da hegemonia eurocêntrica, portanto, a visão que se tem que as fronteiras definem locais de proteção ainda é utopia, pois as lutas aqui são constantes e as feridas coloniais ainda inflamam.

Em meio a disputas de diversidades culturais e adversidade colonial, a Gastronomia Sul-mato-grossense manifesta-se como a união de quase todas as diversidades culturais que estão presentes em nossa fronteira. Da mesma forma luta para que possa ser reconhecida e liberta, como uma arte de origens multiculturais de um único lócus, como parte da geostória da fronteira e de seus habitantes, tão subalternizados pelo sistema hegemônico imperial:

³¹ “Estas personas devaluadas están heridas en su dignidad, y la herida colonial es difícil de curar con la generosa asimilación ofrecida por aquellos que, desde las instituciones, la prensa gubernamental o la educación, continúan (laicos o malvados) para afirmar sus privilegios y perpetuar cuando indignidad, la herida colonial, que reproduce la condición humana que Frantz Fanon describió como la condenada de la Tierra. Estos son los tres grupos, cada uno con una gran diversidad.” (MIGNOLO, 2007, p. 205)

³² “La frontera entre Estados Unidos y México es una herida abierta, donde el Tercer Mundo ataca al primero y sangra. Y antes de que se forme una corteza, vuelve la hemorragia, la savia de dos mundos que se derrite para formar un tercer país, una cultura fronteriza. Los bordes están diseñados para definir ubicaciones seguras y ubicaciones que no lo son. Para distinguirnos (a nosotros) de ellos (ellos)”. (ANZALDÚA, 2016, p. 42)

Os gringos do sudoeste dos Estados Unidos consideram os habitantes das terras fronteiriças transgressores, estrangeiros - tenham ou não documentos, sejam chicano ou entrada de índios ou negros - proibida, os três transeuntes serão vistos de lado, mutilados, estrangulados, gaseados, baleados. Os únicos habitantes legítimos são aqueles que têm poder, brancos e aqueles que se aliam a brancos. A tensão toma os habitantes das fronteiras como um vírus. Ambivalência e desconforto residem lá, e a morte não é estranha.³³ (ANZALDÚA, 2016, p. 42)

Os centros imperiais consideram os habitantes da fronteira transgressores que atravessam, excedem e ultrapassam as noções sobre a existência da norma que estabelece e demarca limites de seus sistemas hegemônicos. Considerados como um Vírus, como relata Anzaldúa, as tensões que a fronteira vive são de um enfrentamento contínuo sobre a imposição do branco, heterossexual e homogêneo do sistema imperial.

Nesse contexto, quando Anzaldúa discorre que “o sacrifício simbólico do ser nas mãos dos poderes masculinos "superiores" indica que a ordem patriarcal já havia derrotado o matriarcado na América pré-colombiana”,³⁴ (ANZALDÚA, 2016, p. 44) podemos dizer que a gastronomia fronteiriça também é vista como uma culinária subalterna e sem a menor condição de ser considerada digna pelos centros eurocêntricos, sendo muitas vezes derrotada, como ocorre nas escolas, quando se adotam pratos de origens estrangeiras em lugar dos típicos regionais e que constituem nossa familiaridade enquanto multiculturalidade fronteiriça:

Para os índios, isso constituiu um retorno ao local de origem, Aztlán, que faz dos chicanos a população original de seu Noroeste em dobro. Os índios e mestiços do centro do México se casaram com índios da América do Norte. A mistura contínua entre os índios mexicanos e americanos e os espanhóis deu origem a uma miscigenação ainda maior.³⁵ (ANZALDÚA, 2016, p. 45). (Tradução Livre Minha)

Assim como ocorreu com a população de indígenas e de diferentes povos miscigenados na fronteira do México e EUA, nas fronteiras sul-mato-grossenses (como um estado desmembrado de seu vizinho Mato Grosso), os índios foram os primeiros habitantes da região. Depois foi a vez dos migrantes e imigrantes, e com esses povos aqui presentes, as familiaridades foram se formando, o que aumentou a população por meio das miscigenações.

³³ “Los gringos en el suroeste de los Estados Unidos consideran que los habitantes de las tierras fronterizas son transgresores, extranjeros, tengan o no documentos, ya sea chicanos o la entrada de indios o negros, prohibidos, los tres transeuntes serán vistos desde el lado, mutilados, estrangulados, gaseados, fusilados. Los únicos habitantes legítimos son los que tienen poder, los blancos y los que se alían con los blancos. La tensión lleva a los habitantes de las fronteras como un virus. La ambivalencia y la incomodidad residen allí, y la muerte no es extraña.” (ANZALDÚA, 2016, p. 42)

³⁴ “El sacrificio simbólico de estar en manos de los poderes masculinos "superiores" indica que el orden patriarcal ya había derrotado al matriarcado en la América precolombina.” (ANZALDÚA, 2016, p. 44)

³⁵ “Nuestros antepasados españoles, indios y mestizos exploraron y colonizaron partes del suroeste de los Estados Unidos a principios del siglo XVI. Para cada conquistador había un diente de oro y para cada misionero sediento de almas que vinieron del norte de México, entre diez y veinte indios y mestizos los acompañaron, como porteros y para otros fines ”. (ANZALDÚA, 2016, p. 45)

A Culinária, antes uma prática dos indígenas que utilizavam a carne de caça e frutas, agora contava com novos temperos, pratos oriundos das culturas dos povos que aqui se estabeleceram. Os valores culturais desses povos incluem o alimento típico de sua própria geostória, pois estes se fortaleceram e se modificaram junto com a evolução de seus habitantes. Enfim, é através da comida típica que podemos entrar em contato com um importante aspecto da cultura dos povos do lócus sul-mato-grossense.

Trazendo para o aspecto gastronômico da fronteira de nosso lócus do Mato Grosso do Sul, com a chegada dos conquistadores e colonizadores, novos hábitos foram incorporados, muitos deles permanecendo até os dias atuais. Aos olhos dos centros a Culinária era imprópria, por isso foram agregados novos valores a ela. Hoje nossa Culinária é mais voltada aos valores centristas do que aos incorporados pelos povos que fizeram história e trouxeram todos os seus conhecimentos e sabores. Nossos valores gastronômicos estão encurralados pelas memórias dos anciãos, de nossos pais e dos avós que viveram essas histórias gastronômicas, pois cada ingrediente, cada tempero e cada prato tem uma história de luta, perdas e conquistas:

O gringo, preso em sua ficção de superioridade branca, monopolizou todo o poder político, deixando os índios e mexicanos sem-terra enquanto seus pés ainda descansavam nela. Com o exílio e, fomos arruinados, derrubados, destruídos - nos puxaram, nos pegaram pelas raízes, nos cortaram, nos estriparam, nos desapropriaram, separando-nos de nossa identidade e nossa história - Sob a ameaça do terrorismo anglo, muitos abandonaram suas casas e fazendas e foram para o México.³⁶ (ANZALDÚA, 2016, p. 48) (Tradução Livre Minha)

Os colonizadores imperiais em toda a sua alta burguesia monopolizam a gastronomia diversificada e simples da fronteira, incrementando técnicas clássicas europeias. E os que não seguem esse padrão, como é o caso da cozinha doméstica, dos pratos feitos em casa pelas mãos que contam as histórias de cada tempero ali posto, são vistos como desajustados no campo culinário.

O conceito de cozinha europeia remete a pratos mais sofisticados, que não contam histórias, mas que seguem regras padronizadas e instrumentalizadas, distanciando-se de uma Gastronomia que abarca a satisfação das relações culturais, de suas identidades, reciprocidade, cuidado e linguagens características de seu *biolócus*. Essa Gastronomia simples, mas significativa, sofre uma ressignificação imperial. O ato de cozinhar ganha valor

³⁶ “El gringo, atrapado en su ficción de superioridad blanca, monopolizó todo el poder político, dejando a los indios y mexicanos sin tierra mientras sus pies aún descansaban sobre él. Con el exilio y el exilio, fuimos arruinados, derrocados, destruidos: nos tiraron, nos tomaron de raíz, nos cortaron, nos destriparon, nos expropiaron, nos separaron de nuestra identidad y nuestra historia. Bajo la amenaza del terrorismo anglo, muchos abandonaron sus casas y granjas y se fueron a México.” (ANZALDÚA, 2016, p. 48)

de mercado e é visto como trabalho, os ingredientes e as mãos que preparam já não contam histórias, e já não referenciam nossas lutas e culturas.

Assim seguimos na encruzilhada, onde temos duas opções: sair da zona de conforto onde aceitamos o caminho que o sistema colonial nos apresenta, ou se saímos desse sistema, o que em um contexto descolonial representa um caminho longo a percorrer. Mas seguir por esse caminho *outro* possibilitará resgatar toda a história cultural que a Gastronomia sul-mato-grossense de fronteira nos traz.

[...] a alienação é de natureza quase intelectual. Na medida em que concebe a cultura europeia como um meio de se desligar de sua raça é que ele é um alienado. [...] é como vítima de um regime baseado na exploração de uma raça por outra, no desprezo de uma parte da humanidade por uma civilização tida por superior. (FANON, 2008, p. 185)

Essa alienação à qual Fanon se refere - sobre o homem negro racializado – pode ser comparada com a nossa Gastronomia, que está fortemente alienada, perdendo significativamente suas características culturais para, aos poucos, se transformar em uma ferramenta do capitalismo. Nesse momento, o termo culinária fronteiriça já perde o sentido de geostória, e é substituída pela Gastronomia ‘gourmet’.

Conforme afirma Fanon, “não levamos a ingenuidade até o ponto de acreditar que os apelos à razão ou ao respeito pelo homem possam mudar a realidade”, (FANON, 2008, p. 185). Sendo assim, avaliamos que essa alienação seria, de certo modo, a ingenuidade que fez com que transformássemos o nosso cardápio cultural, na razão imperial. Por essa razão, não devemos esperar que o descaso com que o sistema eurocêntrico trata a história dos nossos pratos culinários seja reconsiderado, buscando respeito, aceitação e visibilidade. Faz-se, portanto, necessário sair dessa razão epistemológica imperial para adotar a razão da intercorporiedade fronteiriça decolonial:

A culinária constituída em nosso lócus fronteiriço retrata os corpos e suas lutas presentes na fronteira. Cada ingrediente e cada tempero tem a memória e as características de quem os cultiva, colhe e prepara. Portanto há um valor significativo emocionalmente. Mas estamos ávidos a acreditar que, sem conhecer nossa realidade ou, até mesmo, por conhecer, o que ocorre é que automaticamente acabamos pensando na atualidade, na modernidade e no capitalismo. No entanto, o processo vai bem mais além: é sobre os corpos e suas identidades fronteiriças, é sobre os padrões e características subalternas que o imperialismo tanto rejeita e subalterniza, assim com nossas histórias gastronômicas não é diferente, uma vez que,

[..] a alienação intelectual é uma criação da sociedade burguesa. E chamo de sociedade burguesa todas as que se esclerosam em formas determinadas, proibindo qualquer evolução, qualquer marcha adiante, qualquer progresso, qualquer

descoberta. Chamo de sociedade burguesa uma sociedade fechada, onde não é bom viver, onde o ar é pútrido, as ideias e as pessoas em putrefação. (FANON, 2008, p. 186)

A identidade dos corpos inferiorizados da fronteira e suas origens geográfica e histórica pela valorização da comida acabam sendo consideradas como nativas em perspectiva com a estrangeira. Após o processo de colonização e subalternização, vários alimentos foram historicamente vinculados às elites, e essa característica se consolida a partir da condição e das diferenças sociais. As carnes, por exemplo, em muitos casos, recebem o adjetivo “nobre” tanto por serem raras quanto por terem sido mais comuns entre a burguesia. Desse modo, as comidas simples pouco a pouco são substituídas pelas sofisticadas, deixando de ter uma identidade nos corpos fronteiriços:

Se para mim, a um certo momento, colocou-se a necessidade de ser efetivamente solidário com um determinado passado, fi-lo na medida em que me comprometi comigo mesmo e com meu próximo em um combate com todo o meu ser, com toda a minha força, para que nunca mais existam povos oprimidos na terra. (FANON, 2008, p. 188)

Diante desse cenário, faz-se necessário para a cultura dos corpos fronteiriços o resgate da Gastronomia repleta de histórias, memórias e representações de vida e luta pelo próprio espaço: “em um mundo onde as palavras se enfeitam de silêncio, em um mundo onde o outro endurece interminavelmente” (FANON, 2008, p. 186) é imprescindível esse resgate culinário das emoções. Portanto, é vital que se considere toda a geoistória e toda a intercorporiedade em um pensamento crítico descolonial.

Quanto mais longe dos grandes centros, das ambições capitalistas e dos preconceitos corporais, tanto mais fácil se torna preservar-se das suas influências imperiais, mantendo-se nossos sabores originais. Um prato típico se constitui pelas emoções e lembranças que o sabor desperta em quem prepara e em quem o degusta, pois nele está parte da história. Os valores culturais incluem o alimento de uma região e os corpos que os preparam. Enfim, é através da comida típica que podemos entrar em contato com um importante aspecto da cultura de nosso biolocus. Trata-se da comida de uma terra cheia de valores e sabores que o sistema eurocêntrico infelizmente ainda não consegue apreciar como arte ou produção de saberes.

CAPÍTULO 2 – AS CONTRIBUIÇÕES *OUTRAS* NO MATO GROSSO DO SUL: afro-brasileiros, indígenas, japoneses, paraguaios e bolivianos – atrave(r)ssamentos culturais

[Atrave(r)ssar são] Traços culturais que viajam entre os espaços onde emergem esses saberes e sabores culinários (BESSA-OLIVEIRA, 2019, p. 07).

Início este segundo capítulo com a epígrafe do autor brasileiro pós-colonial, Marcos Antônio Bessa-Oliveira, que relata sobre traços culturais que algumas culturas têm e que contribuem para os saberes e sabores da gastronomia, de qualquer lugar ou espaço, neste caso o sul-mato-grossense, para onde e de onde transladam.

Espaços aqui definidos por conhecimentos da Arte, da Educação e da Gastronomia onde os saberes e sabores por meio das “CONTRIBUIÇÕES *OUTRAS* NO MATO GROSSO DO SUL: afro-brasileiros, indígenas, japoneses, paraguaios e bolivianos” que provocam “atrive(r)ssamentos culturais” e que podem ter um lugar de destaque para a produção de novos conhecimentos disciplinares (ou não) nas escolas da Educação Básica.

A “pequena” contribuição de Bessa-Oliveira por meio da frase “Traços culturais que viajam entre os espaços onde emergem esses saberes e sabores culinários” (BESSA-OLIVEIRA, 2019, p. 07) faz uma alusão enorme da migração das culturas com seus sabores e saberes para tantas outras culturas diferentes que atravessam e versam as culturas por meio de novas construções. E tais contribuições são as que favorecem o desenvolvimento das culturas aonde os migrantes, por qualquer força ou natureza, chegam ou de onde vão também.

Neste sentido, Mato Grosso do Sul não é diferente, situado como rota de *passagem, de paragem e de passeios* (BESSA-OLIVEIRA, 2011) tem influências e influencia várias dessas culturas da diferença que por aqui chegam ou por meio dos transeuntes que por aqui passam. Nos últimos tempos podemos falar de haitianos, venezuelanos, sírios, entre alguns outros povos que tiveram que se refugiar em diferentes lugares no planeta removidos de seus lugares de nascimento por motivos diversos: de guerras muito violentas por disputas de riquezas naturais a conflitos étnicos e religiosos e até raciais.

Mas, *a priori*, quero falar das culturas que compõem Mato Grosso do Sul de modo mais íntimo: afro-brasileiros, indígenas, paraguaios, bolivianos e japoneses. Não necessariamente nesta ordem, mas é importantíssimo ressaltar a significativa contribuição, construção, moldagem e modelagem que essas culturas fazem em comum acordo com a

cultura brasileira para a composição do caldeirão cultural que é Mato Grosso do Sul, por conseguinte lugar cheio de atrave(r)ssamentos.

O estado do Mato Grosso do Sul possui algumas heranças gastronômicas, trazidas, ora, por povos que vieram para o estado, em busca de sobrevivência ou pela imigração ou até mesmo, às vezes, por serem exportados de outros (seus) lugares. Uma iguaria indígena presente na mesa do brasileiro, principalmente na mesa do sul-mato-grossense, que é acompanhada com o churrasco de domingo, é a mandioca. Temos também da cultura paraguaia o tereré (consumido diariamente pelos sul-mato-grossenses) e também a saltenha de origem boliviana (feita com massa e recheio de molho de batatas, a mais comum), além do sobá japonês que muitas vezes se confunde com o espaguete italiano. Já da cultura afro-brasileira as influências vão do feijão às ervas aromáticas que usamos diariamente.

Segundo o Chef Paulo Machado (2012, p. 41) sobre a riqueza da culinária local:

A mandioca cozida é uma herança indígena e tornou-se indispensável como acompanhamento tanto nas refeições diárias como nas ocasiões festivas. A presença da influência africana aparece de forma mais tímida, com o uso de feijão, quiabo e, em certas localidades, o gengibre e especiarias presentes para aromatizar os doces em calda. Sofrem também influência dos países platinos, como pode se ver a presença do consumo da erva-mate no preparo diário do tereré e dos bolivianos com o consumo da saltenha.

O Estado é, pode-se dizer, composto pelo tráfico, trafego e trânsito de sujeitos que circulam vindos ou indo para uma das geografias das cinco culturas diferentes. Dos paraguaios e bolivianos as fronteiras “abertas” fazem, por si só, a livre circulação daqui pra lá e de lá pra cá de todos os tipos de mercadorias, culturas, utensílios, aparatos, entre outras coisas, mas que fazem parte da identidade cultural sul-mato-grossense. Os japoneses vieram e “fincaram” raízes trazendo na mala, ou na algibeira, todo o tipo de coisa que por meio de fragmentos evidenciam parte da cultura da “terra do sol nascente”.

Já sobre os indígenas e afro-brasileiros seria indispensável dizer da importância dessas duas culturas não somente para Mato Grosso do Sul, mas para o país, quiçá o planeta como um todo! Mas o importante, por ora, e ao certo, cabe dizer que Mato Grosso do Sul é composto, na cor, na forma, na textura, no sabor, na pele, em todas as suas características, pela mistura e contribuição dessas culturas que aqui resolveram ficar, já que alguns aqui já viviam, ou para cá vieram, também por diferentes motivos, e resolveram construir esse Estado por meio da força de várias mãos.

Por isso, é inevitável dizer que Mato Grosso do Sul tem à mesa, muito facilmente, da carne mais comum (bovino, suíno, peixe e aves domésticas) a carnes exóticas (jacaré,

capivara, paca, entre muitas outras), mas também tem da boa massa italiana a bolinhos, biscoitos e pães de diferentes origens e modos de fazer. Do mesmo modo, a mesa sul-mato-grossense é repleta de derivados do milho ou da mandioca, descobertas indígenas, ou dos quitutes japoneses ou misturas africanas quase todos os dias em uma ou outra refeição. Logo, não há como não falar de comida, gastronomia, alimentar-se ou comer mesmo por aqui nessas bandas desse país colossal chamado Brasil.

Desse modo, acaba por ficar no ar a questão: por que então gastronomia nesta terra não daria educação? Se no Rio de Janeiro a boemia e tantas outras coisas dão sambas, logo, em Mato Grosso do Sul podemos dizer que a arte local necessariamente está envolta com trocas culturais, e porque não por meio da gastronomia, também pode compor um currículo na Educação que ainda está por ser descoberto para ser melhor aproveitado e dar Arte.

Por tudo isso e mais um pouco é que trago nos parágrafos a seguir a contribuição da cultura dos povos indígenas, com práticas culinárias retiradas da natureza, da cultura afro-brasileira que sofreu modificações em culinárias para agradar ao homem branco (CASCUDO, 2014), e que também possui grande alcance gastronômico no Brasil, em especial, no estado da Bahia. Mas virão também, ora mais, ora menos, diferentes outras culturas além das que fazem fronteira geográfica, cultural e epistêmica com Mato Grosso do Sul.

[...] A saber: entre os indígenas que atribuem ao ato de alimentarem-se o cultivo de costumes e mitologias acercadas da natureza, a exemplo da “lenda” da Mani que está relacionada à cultura da mandioca; dos japoneses que, no caso de Mato Grosso do Sul, têm o Sobá – uma iguaria a base de Ensopado à Moda de Okinawa – trazida para o estado junto dos imigrantes – que rememora as histórias de guerras e sofrimentos das famílias que vieram para o Brasil em busca de benviver; dos africanos é fundamental revisar se a feijoada era mesmo feita de sobras ou das melhores iguarias que hoje dela fazem parte, pois é sabido que em todo o território nacional o prato é carregado de histórias e semânticas daquele povo, mas o é também apreciado por quase 100% dos brasileiros (BESSA-OLIVEIRA, 2019, p. 06).

Essa porcentagem explicitada por Bessa-Oliveira (2019) é importante para compreensão do quanto a culinária afrodescendente contribui de maneira *outra* para a culinária dos povos sul-mato-grossenses, uma vez que demonstra que a culinária desses povos de origem africana estão na mesa dos brasileiros por meio de receitas com histórias de pessoas e povos, trazendo também um saber e um sabor para a Arte, a Educação e a Gastronomia, descolonialmente.

Não quero tratar apenas do estar e comer junto, mas dessa importante socialização que, através dos tempos, une as pessoas e fortalece as relações pela participação, com essa

forma de partilha que se dá através da culinária local com a aproximação de algumas culturas e fronteiras. E por falar em fronteira, o estado do Mato Grosso do Sul possui dois vizinhos fronteiriços que contribuem com sua culinária para a construção da identidade gastronômica da cultura sul-mato-grossense: os paraguaios e bolivianos, com sabores e saberes, que nos permitem descolonizar a fronteira imaginária, entre nós sul-mato-grossenses, que ao invés de separar e dividir aproxima-nos como corrobora Bessa-Oliveira (2019):

Do mesmo modo poderia aqui elencar conhecimentos que estariam envoltos às comidas paraguaias, bolivianas, árabes, mineiras, paulistas ou cariocas, além de falar de muitas outras culturas que compõem a cultura (a arte, a culinária, os conhecimentos) de Mato Grosso do Sul. Mas, por ora, essas “ilustrações” primárias objetificam minha hipótese neste trabalho: a de que debater a comida, a cultura, o conhecimento e também a arte, usando das características desses em Mato Grosso do Sul, a fim de evidenciar alguns primeiros passos para um esboço de Arte, Gastronomia e Educação para além de alimentos da alma, como quis o pensamento moderno, pode trazer à tona saberes e sabores para a construção de conhecimentos outros que também podem evidenciar práticas didático-pedagógicas e metodológicas outras no ensino de Arte, por exemplo, da educação básica ao ensino universitário (BESSA-OLIVEIRA, 2019, p. 07).

Os nossos vizinhos de fronteira com o Mato Grosso do Sul, que são os paraguaios e os bolivianos, trouxeram e trazem cotidianamente uma grande contribuição *outra* com a sopa paraguaia, a Chipa, e diferentes alimentos com caldos, que são muito consumidos no dia a dia. Religiosamente falando são iguarias bastante consumidas na “Semana Santa” por não conter derivados de carnes vermelhas (segundo a tradição católica, não se deve consumir carne vermelha na época da semana santa, por respeito a Cristo).

Ainda, a cultura japonesa veio com os imigrantes do Japão para a capital sul-mato-grossense, Campo Grande, no século XIX. Os motivos que tiveram para se instalarem nas terras brasileiras se justificam devido à pobreza das cidades japonesas, obrigando seus moradores a se retirarem do Japão e buscarem novos caminhos. Há uma contribuição *outra*, com diferentes pratos com sabores e saberes, como, por exemplo, um prato da culinária japonesa, com forte consumo na cultura sul-mato-grossense, o sobá, alimento cultural, que é servido na Feira Central da capital e que é uma das maiores representações daquela cultura no estado.

Mas podem surgir questionamentos dos leitores em saber por que não estudamos sobre a gastronomia da França, considerada a “alta gastronomia”, dos grandes banquetes preparados para a realeza? Mas diria, falo do meu espaço de atuação epistemológico, o Mato Grosso do Sul, e também dos municípios de onde nasceram e cresceram esses conhecimentos que carrego em meu corpo: Maracaju.

Discorro aqui onde tudo iniciou, na era Paleolítica, onde nem sequer fogo eles utilizavam para preparar os alimentos. Cito primeiramente os indígenas porque foi através deles que a caça e a pesca produziram uma gastronomia e que foi tomando forma, ganhando cores e sabores, desde 1500 até os dias atuais, que são presenças constantes nas mesas brasileiras:

A importância de abordar o estudo dessas gastronomias é mediada pela necessidade de visibilizar de forma positiva processos sociais, territoriais, históricos e socioculturais que requerem – a partir de perspectivas interdisciplinares – ser tratados em sua complexidade e localizar os saberes/sabores como sistemas de criação de re-existência e descolonização (ACHINTE, 2014, p. 73-74).³⁷ (Tradução livre minha).

Abordar o estudo da gastronomia local como uma produção de conhecimento, visa, além do processo histórico das receitas inventadas ou trazidas de outro lugar, a uma trajetória de riquezas para expressão cultural de lugares que rompem a fronteira da *diferença colonial* (MIGNOLO, 2015). Através dela podemos ter uma melhor compreensão de memórias, modos de ser e viver de uma comunidade ou nação, sem a imposição de melhor ou pior na gastronomia e sim de sabores diferentes.

Há alguns anos, o fim das fronteiras foi profetizado. Houve aqueles que celebraram seu inexorável “apagamento” com a chegada da globalização. No entanto, as fronteiras estão de volta e trazem consigo a diferença colonial (MIGNOLO, 2015, p. 12).³⁸ (Tradução livre minha).

Convido você leitor a fazer esse caminho para trilhar uma história de lugares e povos que contribuíram na cultura sul-mato-grossense em especial ao que nos dá referência à gastronomia. Quando pensamos em gastronomia a primeira coisa que nos vem à mente é a “comida”. Talvez o nosso pensamento entenda que gastronomia é algo distante, que se come apenas com os olhos através de imagens e lugares não acessíveis. Mas se falarmos em sopa paraguaia, por exemplo, pensamos imediatamente no nosso vizinho fronteiriço, o Paraguai. E a receita do “bolo” está acessível à nossa mesa, pois é de fácil preparo e os ingredientes são

³⁷ “La importancia de abordar el estudio de estas gastronomias está mediada por la necesidad de visibilizar de manera positiva procesos sociales, territoriales, históricos y socioculturales que requieren – desde miradas disciplinarias – ser tratadas en su complejidad y ubicarlos saberes/sabores como sistemas de creación de re-existencia y de descolonización” (ACHINTE, 2014, p. 73-74).

³⁸ “Hace algunos años se presagiaba el fin de las fronteras. Había quien festejaba su inexorable «borrado» con la llegada de la mundialización. No obstante, las fronteras están de vuelta y traen consigo la diferencia colonial.” (MIGNOLO, 2015, p. 12).

encontrados todos no supermercado. Às vezes para quem não conhece a iguaria denominada de Sopa Paraguaia pode pensar que estaremos servindo um “caldo” por se tratar de sopa.

É esse caminho de contribuições, sabores, histórias, memórias e saberes que lhes convido a trilhar nesse segundo capítulo.

2.1 OS INDÍGENAS: a cozinha típica do Mato Grosso do Sul

O estado do Mato Grosso do Sul é considerado um estado novo, por possuir apenas 43 anos de sua história e emancipação geopolítica recém-completados. Após suas divisões no dia 11 de outubro de 1977 muitas coisas mudaram e se renovaram; uma delas é a gastronomia local. Antes de entrarmos no conceito da comida, faço um breve apontamento sobre a definição de cultura, já que falo aqui de cultural local.

O significado da palavra cultura segundo Stuart Hall (2016, p. 19) se refere à “[...] tudo que seja característico ao modo de vida de um povo, de uma nação ou de um grupo social”. A partir disso exponho nesta escrita as contribuições que algumas culturas trouxeram como herança para a cultura sul-mato-grossense. Podemos citar alguns povos que vieram para o Mato Grosso do Sul, seja na imigração por conta da pobreza de seu lugar de origem, seja como vizinhos fronteiriços. Discorro aqui a cultura indígena, afro-brasileira, japonesa, paraguaia e boliviana por serem as culturas mais em evidência neste lugar de passagem.

Cássio Hissa (2012) nos relata que pensar de outra maneira é viver e experimentar outro mundo, desde então vejo que o “experimentar” quando se trata da gastronomia local é conseguirmos transitar a partir de pratos ou alimentos de outras culturas, lugares, memórias, carregadas em bagagens que não estão em aviões ou trens, e sim em histórias que são passadas de geração em geração, para não perder a essência, às vezes circuladas nas costas das pessoas ou em lombos de boi, carregando sentidos e valores.

Então é a cultura que difere as pessoas, a sociedade, o modo de vida, a maneira de falar ou de se expressar. Um exemplo claro é a cultura sul-mato-grossense com o consumo diário do tereré (bebida trazida do Paraguai), servida gelada e à base da erva-mate, em comparação com a cultura do Rio Grande do Sul com o consumo do chimarrão que é servido bem quente, na cuia ao invés da guampa (um dos chifres do boi), mas que também tem a base na erva-mate. São bebidas parecidas e muito consumidas em suas regiões. Porém são diferentes, pois uma é servida num pedaço de chifre de boi, com erva-mate grossa, bomba pequena e água gelada (tereré). E a outra é servida numa cuia grande, feita de um fruto conhecido também por cabaça, com uma bomba grande e água quente (o chimarrão).

Semelhanças e diferenças em bebidas distintas que diferem uma cultura da outra, como afirma Stuart Hall (2016, p.21): “Ela é o que diferencia o elemento “humano” na vida social daquilo que é biologicamente direcionado. Nesse sentido, o estudo da cultura ressalta papel fundamental do domínio simbólico no centro da vida em sociedade”.

De imediato farei uma abordagem sobre os primeiros habitantes do Brasil, que nos consentiram com todas as dificuldades, uma rica e influente culinária, simples, da terra, mas que, porém, deixou-nos um grande suporte às várias receitas até hoje desenvolvidas nas várias cozinhas brasileiras; simplesmente por se tratarem, na grande maioria delas, compostas de ingredientes que são retirados da natureza. Falo da cultura indígena e da cultura afro-brasileira (esses diretamente descendentes dos africanos que para cá foram trazidos), mas ambos com suas grandes riquezas étnicas, sociais, culturais, políticas e de produção de conhecimentos.

Na fala de Camara Cascudo (2014), das influências do negro à nação brasileira, não podemos deixar ser esquecida a culinária. Foi por meio dela que o africano penetrou de modo decisivo na vida social das famílias no Brasil, e sua influência foi de extrema importância, assim como a culinária indígena também é o fator preponderante de muito de nossa cultura gastronômica: milho, batata, mandioca, entre outras coisas.

A cozinha dos indígenas brasileiros era primitiva e rústica, eles trouxeram pratos à base de milho, como a pamonha, a canjica, a farinha, o beiju, o mingau, a tapioca, além da carne pisada no pilão e o peixe seco. Já o africano trouxe uma cozinha com iguarias, como o azeite de coco de dendê, camarão-seco, pimenta malagueta, inhame. Segundo Camara Cascudo também essa culinária africana foi se modificando, inserindo seus condimentos na/cozinha portuguesa e indígena (CASCUDO, 2014) para satisfazer diferentes paladares.

Assim, é possível dizer que em uma ou em outra cultura, na indígena ou na africana e ainda na portuguesa as influências se dão em ambos os sentidos. Pois se hoje temos os pratos típicos europeus na cozinha brasileira, não deixamos de ter influenciado também a culinária europeia com características das culturas do Brasil. Mas evidentemente, quando falamos da culinária indígena ou africana, não podemos deixar de reconhecer a soberania delas na mesa brasileira. Mas, ao mesmo tempo, lembrando Adolfo Achinte (2014), impera na gastronomia no Brasil uma colonialidade do alimento que faz ressaltar mais os pratos europeus e estadunidenses do que a própria comida de casa.

Uma culinária de grande consumo no Nordeste do Brasil é o Vatapá, que é de origem africana, ele tem sua composição de galinha, vinagre, alho, cebola, sal, leite de coco. Porém sua receita foi se modificando com o passar do tempo e sendo reinventada com bacalhau, peixe ou carne.

O legítimo vatapá baiano é preparado de galinha que se tempera em pequenos pedaços com vinagre, alho, cebola e sal; levado ao fogo, adiciona-se a este cozido o leite de coco misturado com farinha de arroz e ainda camarões pilados, pimenta malagueta (*Capsicumbaccatum*) e azeite de dendê. O vatapá de galinha, como ficou descrito, é o mais comum. Fazem-se, porém, vatapás de peixe, de carne verde, de bacalhau etc (CASCUDO, 2014, p. 106).

Além disso, podemos destacar como contribuição das culturas afrodescendentes com seus saberes e sabores também o caruru, ou o efó, que se prepara com a mesma técnica do caruru: “[...] é feito de folhas conhecidas com o nome de língua-de-vaca (*Tussilagonutans*), e com os demais ingredientes do caruru” (CASCUDO, 2014, p. 106). E ainda, no feijão fradinho, que segundo Camara Cascudo (2014), deve ser

[...] preparado com quiabos (*Hibiscusesculentus*) ou folhas de copeba (*Piper macrophyllum*), mostarda, oió, ou outras folhas conhecidas com o nome de bertália, bredo etc.; deitam-se essas folhas no fogo, a ferver, num pouco de água e adicionam-se cebola, sal, camarões, pimenta, tudo picado e com o indispensável azeite de dendê; a essa massa se acrescenta o peixe assado ou a carne de charque e leite de coco (CASCUDO, 2014, p. 106).

Mas o preparo desses alimentos era feito de uma forma bem diferente do que vemos na culinária de hoje:

No preparo desses pratos africanos, o Negro fazia uso da pedra de ralar, que mede cerca de cinquenta centímetros de comprimento por mais de vinte de largura e cerca de dez de altura. “A face plana em vez de lisa” – escreve Querino – ligeiramente picada por canteiro, de modo a torná-la porosa ou crespá. Um rolo de forma cilíndrica, da mesma pedra, de cerca de trinta centímetros de comprimento, apresenta toda a superfície também áspera. Esse rolo, impelido para frente e para trás sobre a pedra, na atitude de quem mói, tritura facilmente o milho, o feijão, o arroz etc. Esses petrechos africanos são geralmente conhecidos na Bahia e muita gente os prefere às máquinas de moer cereais (CASCUDO, 2014, p. 106).

Esse tipo de culinária foi sendo transpassada, de geração para geração, como forma de produção/condução de conhecimento, produzidos por corpos que foram desconsiderados, por não atenderem ao padrão estabelecido pelo padrão hegemônico de poder.

De tão forte que se tornou a gastronomia africana no Brasil, os negros se tornaram os melhores cozinheiros e foram disputados pelos senhores. Surgem então as negras vendendo acarajé, cuscuz e doces no tabuleiro. O sabor característico da culinária africana ultrapassou as senzalas e hoje se encontra nos melhores restaurantes do mundo. Salvaguardadas as

diferenças preconceituosas, é possível dizer que os alimentos afro-brasileiros e indígenas no Brasil ocupam o mesmo lugar do gosto mundo a fora.

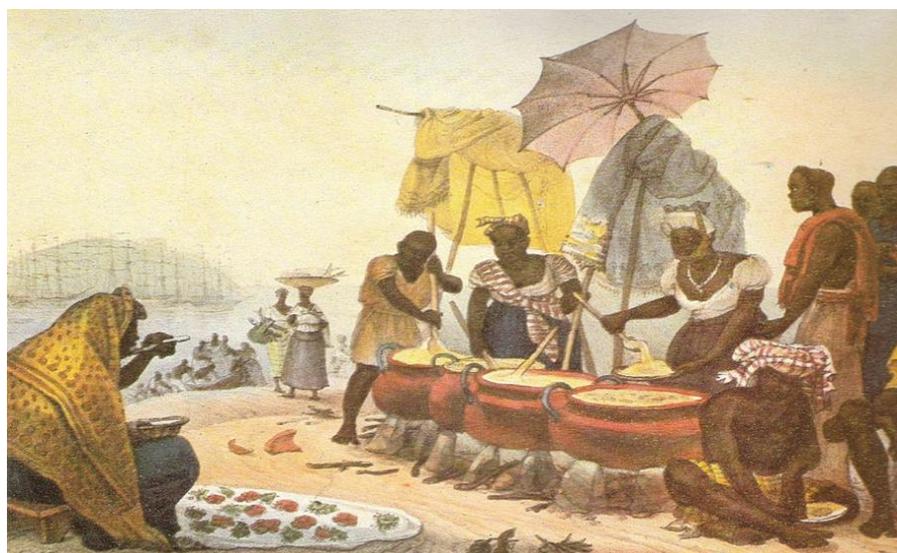


Figura IV – *Negras vendendo angu na praia*, 1978.

Fonte: DEBRET, Jean Baptiste. *Viagem pitoresca e histórica ao Brasil*. Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/EDUSP, 1978, 2v.

A figura IV acima é a reprodução da obra do Pintor francês Jean Baptiste Debret, retirada do livro intitulado como “*Viagem Pitoresca e Histórica ao Brasil*” que possui cenas do Brasil no século XIX, onde o pintor fez um passeio, na cidade do Rio de Janeiro, retratando em suas pinturas cenas e situações que encontrava pela rua. Porém as obras foram consideradas um fracasso, pois o artista não pintava o que os europeus estavam acostumados a observar. Suas obras retratavam um país que era “sustentado” pelo trabalho e suor dos corpos dos escravos, que apesar de sofrerem tanta maldade, eram orgulhosos de sua cultura e costumes.³⁹

Os escravos tiveram seu corpo neg(r)ado (BESSA-OLIVEIRA, 2018) pela cultura europeia, por não corresponderem às expectativas daqueles que eram seus donos. O europeu estava escondendo, por meio de pinturas e desenhos bem feitos e muito bem coloridos, esse lado obscuro da escravidão no Brasil, relatando que não havia escravidão ou sofrimento, mostrando um lado bonito de trabalho que não existia no momento.

Os retratos do Brasil colônia, por meio das imagens de Jean Debret (1768-1848) ou das de Johann Moritz Rugendas (1802-1858), são levados para fora do contexto a fim de retratar a suposta potência que se tornara a Coroa Portuguesa. Entretanto, é sabido, mais ainda atualmente, que a Coroa nunca esteve de fato, depois da debandada da Europa por causa das

³⁹ Fonte: Disponível em: <https://epoca.globo.com/vida/noticia/2016/07/livro-de-debret-mostra-pintor-como-um-dos-primeiros-interpretas-do-brasil.html>

tropas de Napoleão, em situação confortável mesmo aqui no Brasil. Mas é evidente que a imagem fabricada, ou podemos dizer estigmatizada pelos artistas, com homens e mulheres de peles rubro-negras – vistosas –, paisagens encantadoras e roupas coloridas como se a vida na colônia fosse fácil e bela, não fez outra coisa senão deixar para nós hoje um retrato que não conta a nossa história. Salvaguardada a importância delas como registro daquela história perversa contada pelos colonizadores.

A pintura de Jean Debret (figura IV) ainda retrata mulheres vendendo angu, prato típico de sua gastronomia e muito consumido no Brasil, principalmente na região nordeste do país. Dizem que uma imagem fala mais que mil palavras e fazendo a observação da mesma é possível notar a beleza única da mulher negra, cozinhando um prato típico na praia. Segundo Camara Cascudo (2014, p. 42):

As comidas de origem africana, não resta dúvida, sofreram deformações na Bahia devido à necessidade de utilizar os produtos da terra, no seu preparo, e o empenho em conquistar o paladar do branco. Assim deve ter sido com a variedade grande de comidas de milho, arroz e feijão que provêm, podemos dizer de uma mesma linha de tronco.

Logo de início vemos tamanha produção de conhecimento na história do indígena e do africano, no Brasil, com uma forte contribuição passando na e pela gastronomia, na memória, e principalmente na arte. A arte de ser, saber e sentir enquanto eram empurrados ao lugar de escravos. Arte de trazer uma culinária riquíssima, que o pensamento moderno insiste em dizer que não produz conhecimento ou que não agrega valores por ser subalterna.

E ainda aprovam a Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática “História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena” (BRASIL, 2013). Porém, essa mesma lei se dá somente em datas comemorativas (20 de novembro dia da consciência negra e 19 de abril dia do índio) no ambiente escolar. Ora, para quem esta lei espera funcionar? Para repor a cultura afro-brasileira ou a indígena em situação de igualdade em relação à europeia ou à estadunidense que estão no currículo e na vida dos brasileiros o ano inteiro é que não é! Sejamos honestos com nós mesmos!

No decorrer deste texto trouxemos a culinária afro-brasileira e indígena como produtoras de conhecimento na educação, na arte e na gastronomia. O docente precisa atentar-se a essas culturas, desconstruindo o pensamento de que africano é representado pelo racismo e o indígena é um canibal com cocar na cabeça, “lembrados” somente em datas

comemorativas. Temos uma gastronomia de alto valor que ultrapassa a colonização e ganha lugar nos maiores restaurantes do mundo.

Venho nesta escrita (des)construir esse pensamento colonial e europeu e apresentar a cultura indígena e afro-brasileira numa perspectiva descolonial através das contribuições sobre a devida importância de seu aporte gastronômico para o país. Tenho convicção de que talvez não seja a minha pesquisa a protagonista dessa descolonização do pensamento equivocado acerca dessas e de outras culturas que são marginalizadas no Brasil. Mas, sem sombra de dúvida, não posso deixar de dizer que é sim um começo do descolonizar o que minha pesquisa está propondo.

Propomos, portanto, neste subtítulo pensar nessa produção de conhecimento, por meio da arte, da educação e da gastronomia, com uma perspectiva *outra* de arte-educação, descolonial, que é embasada nas teorias pós-coloniais e que tem como inquietude as fronteiras estabelecidas, não somente as físicas, mas também as epistemológicas e as imaginárias, que acabam excluindo o sujeito subalterno e o marginalizado. Entende-se que:

Enquanto que na perspectiva cultural e mais ainda ancorada na condição pós-colonial, fronteira é tomada como lugar que separa e ao mesmo tempo aproxima, mas que produz um conhecimento cerzido no interior (intervalar) do espaço que é “entre” que o pensamento hegemônico europeu nunca vai alcançar para compreender as práticas artísticas ali produzidas como arte, cultura e menos provavelmente ainda como produtoras de conhecimentos que emergem desse lugar do intervalo: que se situa no lugar até onde o pensamento (fronteira) moderno europeu dual alcança e está para além da ideia do que está separando alguma coisa, quando na verdade junta as diferenças (BESSA-OLIVEIRA, 2017, p. 08).

Partindo do pensamento de Bessa-Oliveira (2017) só quem vive nesse lugar de fronteira é capaz de compreender e produzir conhecimentos que possam representar esses sujeitos e a mesma fronteira rompe essa ideia de separação, quando na realidade acaba sendo uma junção das diferenças. O pensamento hegemônico nunca vai se dar conta das práticas culturais como produtoras de conhecimento a partir dessa fronteira, desse lugar que não separa (pois para o pensamento moderno, fronteira significa se-pa-ra-ção) mas acaba sendo um local de conhecimento e cultura em constante aproximação.

Camara Cascudo (2014) historicamente relata que algumas receitas como vatapá, acarajé e até o próprio beiju foram modificados para agradar o homem branco, perdendo suas características originais, sendo inseridos outros ingredientes, formas e temperos, agradando assim o paladar (do homem branco), e infelizmente aos poucos perdendo sua originalidade.

Mas por que agradar o paladar do homem branco, fático, heterossexual, dos grandes centros que possuem vontades que precisam ser desempenhadas? Por ser uma culinária brasileira de base na natureza, vinda da terra e não das indústrias, porque ainda temos que “dar de comer” ao outro? E os povos indígenas, com uma gastronomia regional e também com alimentos extraídos da natureza, também devem modificar sua gastronomia para agradar ao outro? Adolfo Achinte (2014, p. 60) diz que “o interior foi fortemente exacerbado pelas percepções e interpretações feitas sobre práticas culinárias e no consumo de produtos”, (Tradução livre minha)⁴⁰ ou seja, às práticas da cozinha do interior não foi dada devida importância aos alimentos e a sua culinária por não se tratar de algo elitizado e sim vindo de “baixo” (nesse caso o subalterno).

A feijoada é feita com feijão preto e algumas partes do porco, e hoje acompanha couve refogada, laranja, farofa e torresmo, e faz parte do consumo de muitos brasileiros, principalmente em comemorações festivas, como já fora aqui ressaltado. E por incrível que pareça, no século XVIII, o feijão era considerado alimento de pobre.

O poeta Vinicius de Moraes (Rio de Janeiro 1962) fez uma poesia sobre a feijoada para sua amiga Helena Sangirardi. Vinicius ficou conhecido por escrever poemas e Sonetos de amor e de dor. Do passado e do presente. Então o poeta decide escrever e recitar a receita da feijoada, inventada pelos escravos e que hoje se tornou tradicional nos almoços de domingo e nas festividades dos brasileiros em comemorações alegres, vibrantes e calorosas:

Feijoada à minha moda

Amiga Helena Sangirardi
Conforme um dia prometi
Onde, confesso que esqueci
E embora — perdoe — tão tarde

(Melhor do que nunca!) este poeta
Segundo manda a boa ética
Envia-lhe a receita (poética)
De sua feijoada completa.

Em atenção ao adiantado
Da hora em que abrimos o olho
O feijão deve, já catado
Nos esperar, feliz, de molho

E a cozinheira, por respeito
À nossa mestria na arte
Já deve ter tacado peito
E preparado e posto à parte

⁴⁰ “Lo interior se exacerbó de manera contundente por las percepciones e interpretaciones que se hicieron de las practicas culinarias y el consumo de productos” (ACHINTE, 2014, p. 60).

Os elementos componentes
 De um saboroso refogado
 Tais: cebolas, tomates, dentes
 De alho — e o que mais for azado

Tudo picado desde cedo
 De feijão a sempre evitar
 Qualquer contato mais... vulgar
 Às nossas nobres mãos de aedo.

Enquanto nós, a dar uns toques
 No que não nos seja a contento
 Vigiaremos o cozimento
 Tomando o nosso uísque on the rocks

Uma vez cozido o feijão
 (Umas quatro horas, fogo médio)
 Nós, bocejando o nosso tédio
 Nos chegaremos ao fogão

E em elegante curvatura:
 Um pé adiante e o braço às costas
 Provaremos a rica negrura
 Por onde devem boiar postas

De carne-seca succulenta
 Gordos paios, nédio toucinho
 (Nunca orelhas de bacorinho
 Que a tornam em excesso opulenta!)

E — atenção! — segredo modesto
 Mas meu, no tocante à feijoadá:
 Uma língua fresca pelada
 Posta a cozer com todo o resto.

Feito o quê, retire-se o caroço
 Bastante, que bem amassado
 Junta-se ao belo refogado
 De modo a ter-se um molho grosso

Que vai de volta ao caldeirão
 No qual o poeta, em bom agouro
 Deve esparzir folhas de louro
 Com um gesto clássico e pagão.

Inútil dizer que, entrementes
 Em chama à parte desta liça
 Devem fritar, todas contentes
 Lindas rodela de linguiça

Enquanto ao lado, em fogo brando
 Dismilinguindo-se de gozo
 Deve também se estar fritando
 O torresminho delicioso

Em cuja gordura, de resto
 (Melhor gordura nunca houve!)
 Deve depois frigar a couve
 Picada, em fogo alegre e presto.

Uma farofa? — tem seus dias...
 Porém que seja na manteiga!
 A laranja gelada, em fatias
 (Seleta ou da Bahia) — e chega

Só na última cozedura
 Para levar à mesa, deixa-se
 Cair um pouco da gordura
 Da linguiça na iguaria — e mexa-se.

Que prazer mais um corpo pede
 Após comido um tal feijão?
 — Evidentemente uma rede
 E um gato para passar a mão...

Dever cumprido. Nunca é vã
 A palavra de um poeta... — jamais!
 Abraça-a, em Brillat-Savarin
 O seu Vinicius de Moraes.

Vinicius de Moraes
 Rio de Janeiro 1962

O poeta Vinicius de Moraes traz um pensamento com a poesia acima, de educação, da arte e de gastronomia por meio da amizade ou do amor. Como? A poesia é composta por versos e rimas (educação), e sua estética de sons e palavras faz o leitor trilhar o caminho da arte, transformando a receita de uma feijoada em poesia (gastronomia) que evidencia a sensibilidade do poeta em relação aos seus.

Caminhos que levam o leitor, o estudante, o professor a apreciar culinária em forma de poesia. No ambiente escolar, essa poesia “rompe os muros da escola” (BESSA-OLIVEIRA, 2010) representando educação, arte e gastronomia, para além da cultura afro-brasileira. Nota-se também que a feijoada está desconstruída, por não ser apresentada em forma de receita e sim por meio de versos de poesia. A comida nesses versos faz um enorme sentido ao sentimento, referindo-se ao poeta como cozinheiro.

Dedicado à sua amiga, Helena, cumprindo a promessa de escrever a ela, nomeando o prato como receita poética, ele descreve os alimentos poeticamente, dando sintonia entre o paladar e o sentimento de amigo. É possível notar que o modo de preparo está diluído na poesia (e não após a apresentação dos ingredientes, como nos mostra normalmente uma receita). Além disso, o poeta foi inserindo em seus versos o preparo da farofa e a laranja. Alimentos poéticos que alimentam nosso corpo e nossa alma. Bessa-Oliveira (2019, p. 20) define que: “comida é arte, cultura e conhecimentos do corpo”. E ainda podemos ressaltar que cultura é arte e conhecimento, visto que estão unidas num mesmo corpo e que a poesia

também é arte e fica atrelada ao corpo, à mente e na alma, como retrata a poesia de Vinicius de Moraes apresentada como feijoada à minha moda.

Pensar uma alimentação para o nosso corpo é falar sobre memória, história, poesias, lembranças que vão muito além de práticas culinárias ou espaços gastronômicos, que não estão em arquivos, mas em nossa mente, através de sentimentos e lugares. Corpo que ama (mesmo sem entender o que é o amor), que chora (mesmo sem algum sentido), mas que principalmente sabe sentir sabores, aromas dentro de sua alma. Adolfo Achinte (2014, p. 63-64) cita sobre a culinária que “os modos de cozinhar e comer fazem parte de um universo de tensões e conflitos, na medida em que a diferenciação social não se torna apenas uma questão de quais alimentos são consumidos, mas também de como são preparados.”⁴¹ (Tradução livre minha).

A gastronomia refere-se à identidade cultural dos lugares que as produzem. Quando me refiro à culinária afro-brasileira, vem à tona, na maioria das vezes, uma forma de produção gastronômica considerada “fraca” por trazer uma lembrança de sofrimento pela qual o negro/escravo passou. Uma voz subalterna que foi silenciada pelo homem branco, que impõe um modelo europeu, sempre querendo ter domínio sobre o outro. Porém foi na senzala, pelas mãos de mulheres negras que a cozinha afrodescendente foi ganhando espaço e hoje é consumida no mundo todo.

Ao certo, então, a escola deve ser um espaço que transforma esses modos precários de referir-se aos afrodescendentes ou em relação aos indígenas: tratados em datas festivas como se suas vidas ainda hoje fossem fáceis em contexto brasileiro. Ao invés de referir ao negro ou ao índio de modos pejorativos, como fazemos, como se um fosse “pinche”, “asfalto” ou como se o outro “só andasse pelado” ou que é “preguiçoso” e “cachaceiro” – como são comumente tratados em Mato Grosso do Sul e no Brasil como um todo – carecemos emergencialmente de práticas didático-pedagógicas que ressaltem suas contribuições fundamentais para sermos o que somos hoje. Não exclusivamente em datas “festivas” onde o branco ressalta o valor exótico de ambos.

Maria Angélica Zubarán e Petrolífera Beatriz Gonçalves Silva (2012) dizem que há outros espaços além da escola, que nos ensinam modos de ser e estar no mundo, como cinema, teatro, televisão, que são ensinamentos produzidos para além dos muros da escola. “E esses ensinamentos são chamados nos estudos culturais em Educação de pedagogias culturais,

⁴¹ “El modo entre que las formas de cocinar y de comer hacen parte de un universo de tensiones y conflictividades, então cuanto lá diferenciacion social no solo se convierte en una cuestion de que alimentos se comen, sino también de cómo se preparan” (ACHINTE, 2014, p. 63-64).

que fazem circular na cultura modos de ser “branco”, “negro” e “indígena”” (ZUBARAN; SILVA, 2012, p. 133). Então a cozinha ganha voz e vez, produzindo conhecimento ao estudante, através da música, da culinária e da poesia.

Poesia de povos que tiveram uma história, muitas vezes dolorosa até chegar ao Brasil. Muitos deles vieram para a América Latina em busca de sobrevivência e melhoria na condição de vida. Bem como os que já se encontravam aqui tiveram e ainda hoje têm esses direitos retirados pelos supostos homens brancos que são os verdadeiros invasores e intrusos de tudo isso, com sua gastronomia, arte, cultura e educação modernas como se fossem as únicas lições que devessem ser aprendidas.

Em relação a minha história com a culinária indígena a afro-brasileira, tenho muita honra em dizer que sou bisneta de Deolinda Pereira, indígena da cidade de Aquidauana. A bisneta amassava feijão no pilão, e segundo relatos de minha avó “ela tinha a mão boa para cozinhar”. Minha avó me dizia que “mandioca frita com ovo”, era uma receita de sua infância (e da minha também), sendo que a mandioca é de origem indígena. Meus traços não negam minha descendência indígena. Morena, cabelo preto e grosso, lábios grandes e uma grande paixão por andar descalço. Talvez esse amor pela cozinha venha dos meus antepassados, que não deixaram morrer, esse afeto pela culinária na família. E sobre a culinária afro-brasileira, tive a honra no ano de 2018, onde cursei a disciplina de Itinerários culturais, sob a ministração do Professor Doutor Marcos Antônio Bessa-Oliveira, em realizar um projeto no Município de Maracaju sobre a culinária afro-brasileira, onde montei um cardápio juntamente com os alunos do Projeto AJA, para a execução de receitas afro, na escola. Neste cardápio tiveram como prato de entrada, Arroz Amarelo, Prato Principal, a Feijoada e Sobremesa, o doce Qumbe. Saberes e sabores culturais, realizados no mês de abril, onde a cultura afro-brasileira deixa de ser notada somente no dia 20 de novembro (dia da consciência negra).

2.2 Da imigração à contribuição cultural ao sul-mato-grossense: um lugar (também) de japoneses

Quando pensamos em cultura japonesa, logo nos vem à memória um tipo de gastronomia muito consumida em nosso país (Brasil), principalmente em nosso estado (Mato Grosso do Sul). E que também é consumida no mundo inteiro. Parece que a culinária japonesa, de uns bem poucos tempos para cá, virou moda no mundo. Mas alguns aspectos nos

instigam a perguntar: Como essa cultura migrou para o Brasil? E como é tão forte a presença e a culinária oriental em nosso meio?

A imigração dos japoneses para o Brasil acontece mais precisamente entre os séculos XVIII e XIX, quando os grupos deixam seus lugares por vários motivos, por uma melhoria na condição de vida, para prosperar economicamente, pois não conseguiram se manter em suas cidades de origem por causa de diferentes conflitos. Conforme nos relata Herbet Klein (2000) o que envolve a questão da expulsão ou da atração é como elas se equilibram, incitando que as maiorias dos imigrantes não queriam abandonar suas casas, pois, se pudessem, ficariam em seus lugares de origem. Porém a imigração só começa quando as pessoas descobrem que não conseguirão mais sobreviver com seus meios tradicionais nas suas terras de procedência.

A fome, a pobreza, as condições econômicas eram os principais motivos para a saída dos imigrantes de seus países. O imigrante chegava ao Brasil para trabalhar de empregado nas grandes fazendas de café, mas havia alguns requisitos básicos para que eles fossem aceitos para o trabalho. Deveriam ser brancos, católicos e falantes da língua portuguesa.

Diferentes políticas de imigração foram e são implementadas no Brasil para receber mão de obra operária, num primeiro momento, mas, mais tarde, para receber investimentos estrangeiros. No começo éramos lugar de vida próspera e de riqueza natural para se ter uma ótima qualidade de vida. Sem guerras e conflitos e mesmo sem vários acontecimentos catastróficos “naturais”, o Brasil sempre foi um lugar do desejo de viver para muitos. Entretanto, dadas as políticas de internacionalização de diferentes governantes (ou podemos dizer desgovernantes), o Brasil tornou-se hoje também um celeiro de investidores estrangeiros que apenas pensam em ganhar mais e mais dinheiro com a exploração por meio do trabalho, tanto de quem é brasileiro como dos estrangeiros (venezuelanos, colombianos, paraguaios, haitianos, entre muitos outros) que vêm ao menos em busca de trabalho para o Brasil.

O Brasil se torna um espaço para possibilidades de uma vida nova. Sendo assim os estrangeiros trazem em suas bagagens, ao país, suas histórias, costumes, religiosidades, comportamentos e principalmente sua gastronomia.⁴² E esses estrangeiros ou permaneciam no país que migraram para dar continuidade à vida que tentaram realizar no lugar ou retornavam para seus lugares de origem, conforme suas necessidades em conseguir a independência financeira ou não. Alguns até conseguiam casar-se com brasileiros para permanecer fixamente no país, conforme nos afirma Herbet Klein (2000, p. 28):

⁴² Até hoje, ao viajarmos a passeio para países diferentes, a primeira coisa que estranhamos é a comida. Logo, quando da viagem por necessidades múltiplas e distintas, não o seria de estranhar sair de casa carregando uma matula com histórias, memórias, sabores e saberes culinários.

Alguns, obviamente, não ganharam dinheiro suficiente para retornar a seus países de origem e, portanto, podem ser considerados ‘fracassados’. Outros, porém, começaram a ascender de tal forma nos novos países que se tornou impensável o retorno à mãe-pátria. Havia também aqueles que se casaram com nativos e perderam o contato com suas origens. Finalmente, outros decidiram desde o início que, levando em conta as condições relativamente difíceis que iriam encontrar em seus países de origem, valia a pena esforçar-se seriamente para aculturar-se e/ou obter meios para viver uma vida melhor na própria América.

Tantos acontecimentos até chegarem ao Brasil e principalmente na capital sul-mato-grossense, os japoneses trouxeram nessa jornada feita a barca, trem, por terra e pelo mar, contribuições para nossa região. Em relação à gastronomia do Japão, podemos ressaltar pratos como o Sobá, os pratos fortemente à base do peixe salmão, além de vários tipos de doces e massas à base da farinha de arroz. Mas podemos também lembrar, como ato de reconhecimento, a contra influência indígena-brasileira que é o espetinho com mandioca à cultura hoje, podemos dizer, *brasinês* (mistura de brasileiro com japonês) à lá Guimarães Rosa.⁴³

[...] porque no Estado Guimarães Rosa esteve por duas vezes. Na primeira vez “(...) foi durante uma visita que fez às colônias japonesas, nos idos de 1947, em Campo Grande, no então estado de Mato Grosso”. (GOTHCHALK, 2008, p. 77) Já com relação à outra estada do escritor no Estado, estudiosos dizem ter ocorrido por volta do início dos anos de 1950, mas não há nenhum documento que de fato comprove tal vinda (BESSA-OLIVEIRA, 2009, p. 12-13).

A história dos japoneses que residem em Campo Grande hoje se confunde com as próprias histórias dos sul-mato-grossenses. Primeiro porque grande parte da cultura alimentícia de hortaliças e leguminosas são de propriedade de famílias japonesas e quase nenhum sul-mato-grossense fica sem mandioca ou uma verdura como a rúcula ou os maravilhosos tomates por eles cultivados. Segundo porque, como já dito anteriormente, a culinária japonesa se tornou influente no saber local, nacional e global, logo, é possível dizer que, quase sem medo de errar, que nenhum sul-mato-grossense tenha ficado sem comer uma iguaria oriental “cozida”, já que se come muitas coisas cruas na culinária japonesa, em solos morenos sul-mato-grossenses.

⁴³ Em viagem pelo interior do Brasil, mais precisamente nas fronteiras entre o antigo Mato Grosso e o Paraguai, no distrito de Sanga Puitã do município de Ponta Porã, por volta dos anos de 1940/50, João Guimarães Rosa, vulgo Guimarães Rosa, escritor mineiro, enquanto Diplomata de carreira brasileiro, faz uma curiosa indagação a uma mãe, provavelmente paraguaia, que adentrou ao trem na região levando seu filho nos braços: “É brasileiro ou paraguaio?” Sabiamente, a mãe respondeu: “*É brasileiro!*” Ou seja, uma mistura “comum” naquelas bandas de brasileiro com paraguaio. (Cf. GOTHCHALK, 2009).

Em Campo Grande há uma grande demanda de restaurantes japoneses. Uma cultura oriental presente, no Estado do Mato Grosso do Sul, onde posso falar de Arte na Educação por meio das cores dos alimentos que os pratos compõem, diga-se de passagem, as imagens da comida oriental são espetaculares e muito ricas. Ou também podemos percorrer dentro da sala de aula, por meio de outras disciplinas, todo o Oriente que, através da imigração, da falta de oportunidades na terra de origem, nos presenteou com suas contribuições socioculturais, artístico-culturais, mas também gastronômicas.

Essa viagem gastronômica pode ser feita através de uma visita na Feira Central ou até mesmo com a presença de algum imigrante japonês que reside em Campo Grande, para que os alunos escutem relatos dessa história de vida que tanto ajudou nosso estado e nosso país. Memórias que não estão no Currículo Escolar, afinal, a cultura japonesa ainda não é presença cativa nos currículos das escolas Brasil à fora, mas estão na essência de quem tem uma narrativa de vida (triste ou alegre, ainda não sabemos de fato) de um caminho cheio de histórias pra contar.



Feira Central de Campo Grande/MS.

Figura V – Fonte: <http://www.findandeat.com.br/5-lugares-em-campo-grande-para-conhecer-gastronomia-local/>.

Stuart Hall (2016) menciona sobre a ênfase nas práticas culturais que são participantes de determinada cultura que dão devido sentido a objetos, acontecimentos ou indivíduos. Mas as coisas raramente têm um sentido único. No caso da imagem da Feira Central, sua representação se dá em vários sentidos. Pode ser um prato típico da gastronomia japonesa, a história da chegada das famílias vindas de Okinawa para a capital sul-mato-grossense ou até mesmo uma forma de chamar a atenção das pessoas para conhecerem o local, através de uma

grande imagem do prato típico (figura V) (nesse caso o mais típico para o sul-mato-grossense em relação à cultura japonesa): o Sobá. Stuart Hall (2016, p.19) nos afirma que:

Nós concedemos sentido às coisas pela maneira de como as representamos as palavras que usamos para nos referir a elas, as histórias que narramos a seu respeito às imagens que delas criamos, as emoções que associamos a elas, as maneiras como as classificamos e conceituamos, enfim, os valores que nela embutimos.

A Feira Central, também comumente conhecida como Feirona, nem é hoje o espaço mais apropriado para reconhecer a cultura japonesa em Campo Grande. Os Clubes Nipônicos, espaço social de recreação destinado às famílias de origem japonesa no Brasil, presentes em quase todas as cidades de Mato Grosso do Sul hoje, evidenciam muito mais características socioculturais orientais “originais” que a própria Feira. Aquela, hoje reconhecida como um dos maiores pontos turísticos da capital de Mato Grosso do Sul, foi modificada de lugar – retirada das ruas – para se tornar a grande feira institucionalizada:

Foi na Avenida Afonso Pena e funcionava das 8h às 16h aos sábado. Dois anos mais tarde, desta vez por decreto do então intendente municipal Jonas Corrêa Costa, o horário de funcionamento passou para quinta-feira e domingo das 6h às 10h. Mais tarde, a Feirona ainda passaria pela Rua Calógeras e para a Antônio Maria Coelho antes de, em 1966, por meio de decreto do então prefeito Antônio Mendes, ir para entre as ruas José Antônio e Abrão Júlio Rahe. Lá a Feira Central ganhou mais força na cultura campograndense, e tomou conta da Rua Padre João Crippa e virou definitivamente um local tradicionalmente familiar (*SITE FEIRA CENTRAL*, 2019, *online*, s/p).

Hoje, portanto, ao falarmos da Feirona, precisamos reconhecer, especialmente ao referir-se à cultura japonesa, que aquela se tornou um centro comercial de orientação brasileira (ou internacional), haja vista que temos comerciantes de várias nacionalidades ali, comercializando produtos a fim, primeiro, de angariar riquezas. O propósito de espaço cultural, em vários casos no Brasil, está muitíssimo atrelado à espaço comercial: ora visam a divulgação de práticas artístico-culturais locais para atrair os adeptos dessas, ora expõem grandes eventos (sertanejos, de rock, de culturas religiosas diferentes, dão nomes a acontecimentos como a “Festa do Peixe”, “Festival do Sobá”, festa disso ou festa daquilo) para atrair turistas e consumidores para as barracas que hoje estão mais para restaurantes.

Até que em 16 de dezembro de 2004, o então prefeito André Puccinelli assinou decreto e transferiu a Feirona para a Esplanada Ferroviária. À época a mudança causou polêmica e muita discussão, mas a ideia já agradava os feirantes que sonhavam com um espaço amplo.

E desde então vem fazendo muito sucesso com variedades, e também organiza os festivais de “Sobá” e a “Festa do Peixe” em datas festivas (*SITE FEIRA CENTRAL*, 2019, *online*, s/p).

Logo, é preciso reconhecer que a Feira Central é hoje um espaço também empresarial, claro que ainda temos muitos japoneses ali defendendo o seu “ganha pão” diário – vendendo Sobá, Peixe com Legumes, *Sushis*, *Sashimis*, *Guiozás*, entre muitos outros pratos e apetrechos que contam a história e trazem memórias da imigração desses povos para o estado de Mato Grosso do Sul. E tudo isso gera um conhecimento, por meio da Arte ou de qualquer outra disciplina, mas sobremaneira por meio da gastronomia desses povos. Portanto, é preciso reconhecer na Feira também esse fator de exposição cultural como forma de capitalização de recursos.

A imigração japonesa, desde então, do desembarque do navio que trouxe a grande maioria dos primeiros imigrantes orientais, agregou contribuições na cultura sul-mato-grossense. Seus valores estão na nossa terra, costumes, ou até mesmo na dura história de quem veio para o Brasil para a busca de uma vida melhor. Sua gastronomia está nos restaurantes, na cozinha do sul-mato-grossense e principalmente na Feira Central, com uma “bela” imagem (ou não) do *sobá* para retratar o belo (ou não também) caminho que os japoneses trilharam para sua chegada até o estado do Mato Grosso do Sul.

Onde eu, a moça subalterna, da cidade de Maracaju, de cor parda, me insiro na cultura japonesa?

No ano de 1999 meu pai foi convidado a trabalhar na fazenda do Reverendo Sung Young Moon. Local para onde muitos imigrantes japoneses e coreanos vieram para ficar ao avaliar para comprar terras sul-mato-grossenses. Esses vieram para apresentar sua religião aos brasileiros e fundar uma escola com características vindas do Japão. Fui bolsista nesta escola por cinco anos. Era um lugar retirado da zona urbana, ficava a cerca de 40 quilômetros da cidade de Guia Lopes da Laguna (também interior de Mato Grosso do Sul). Vinham estudantes das cidades de Bonito, Guia Lopes da Laguna e Jardim, cidades do Mato Grosso do Sul mais ao Norte. E a fazenda ainda possuía um internato na unidade de ensino para estudantes de fora do estado.

A rotina escolar iniciava-se às 07h30min com café da manhã e orações. As aulas eram ministradas por docentes brasileiros, americanos, japoneses e coreanos. No período Matutino tínhamos aula com regentes. Às 11h30min era servido o almoço e às 13h00min tínhamos aulas extracurriculares, como Ballet Clássico, Música, Violino, Espanhol, Coreano, Japonês, Inglês e “aula de tarefa”. A religião deles denomina-se Associação Para Famílias e Unificação

da Paz Mundial, que se espalhou na Ásia e em toda América Latina. Reverendo Moon, como é mais reconhecido, veio ao estado sul-mato-grossense pelo fato das terras serem produtivas para o plantio, a colheita e para a pecuária. Ter contato com essa denominação me fez uma pessoa forte, a subalterna que morava na fazenda e lutava, aos oito anos, para manter uma bolsa de estudos em um colégio de elite.

2.3 Fronteiras que não se-param e sim aproximam: a contribuição dos povos paraguaios e bolivianos à cultura sul-mato-grossense

Quando nos referimos ao Paraguai e a Bolívia, imediatamente somos remetidos a pensar em uma fronteira. Mas afinal, o que é fronteira? Segundo o dicionário é um limite que demarca um país e o separa de outros ou por extensão é uma área contígua a esse limite. Fronteira, na lógica moderna e colonial, por conseguinte, é a instauração de um espaço que define onde começa algum lugar e onde logicamente termina outro. Entretanto, nesta mesma lógica, o que está dentro de determinada fronteira, a que é colocada pela colonialidade histórica (MIGNOLO, 2003) ou mantida pela colonialidade do poder (QUIJANO, 2010), delimitando seu espaço de interioridade, exclui as diferenças a este espaço colocando-as na exterioridade.

Edgar Cesar Nolasco (2012) define fronteira de *outro* modo, como “uma relação intersticial por excelência” e ainda ressalta que fronteira “não tem dentro, nem fora, nem lado de cá, nem lado de lá” (2012, p. 37). Edgar Nolasco ainda confirma que é sobre a fronteira epistemológica, que trabalha contra qualquer pensamento moderno ou dualista (NOLASCO, 2012) que precisamos reverter à definição do que é dentro ou de fora e de qual fronteira. Falamos aqui de uma fronteira que aproxima que traz para perto, os lugares e as culturas das diferenças.

Encontramos nessa fronteira (especialmente a tríplice, Brasil/ Paraguai e Bolívia), sem terras, nômades, paraguaios, bolivianos, brasiguaios, bugres, índios que buscaram ou buscam melhores condições de vida nesse lugar fronteiro e infelizmente alguns deles vivem em condições sub-humanas. E alguns deles foram esquecidos por ser subalternos e oprimidos. Walter Mignolo (2000) fala sobre a subalternidade e sugere que os sujeitos subalternos tenham voz e vez, pois a partir de seu lugar de fala, são capazes de produzir formas *outras* de conhecimentos. Bessa-Oliveira (2016) relata que essa tríplice fronteira “está para a insinuação entre o que é real e o que é da ordem do imaginário”. O autor trata de fronteira debruçando-se

sobre uma produção de conhecimento periférica, mas cultural, que contemple a cultura sul-mato-grossense, mas sem se tornar universal a culturas *outras*.

Em muitas das vezes essa fronteira “real”, que está próxima de nós, é representada por Ponta Porã e Corumbá, nos lados brasileiros respectivamente com o Paraguai e a Bolívia, que são cidades de grande fluxo comercial. Lugares aonde turistas vindos do mundo inteiro vão às compras buscando uma maneira de economizarem (pois na fronteira o imposto não é tão absurdo como no Brasil, tornando os produtos mais baratos) ou até mesmo gastarem mais. Porém, venho nesta escrita (des)construir esse pensamento europeu de que “fronteira” é somente um campo comercial (ou até mesmo de violência) que instaura o distanciamento das diferenças.

Uma reflexão sobre limites e fronteiras é, também, uma reflexão sobre o poder. Fronteiras e limites são desenvolvidos para estabelecer domínios e demarcar territórios. Foram concebidos para insinuar precisão: a precisão é necessária para o exercício pleno do poder, em suas diversas instâncias. Fronteiras e limites reclamam pela exatidão, pela presença insinuante da linha visual que muitas vezes não possuem. Fronteiras e limites reclamam a imagem, o marco — concretude que, substituindo a abstração, possa fornecer a ideia de exatidão (HISSA, 2002, p. 35).

O estado do Mato Grosso do Sul possui diversos povos que pra cá vieram em busca de melhorias na condição de vida. Além disso, temos nossos “vizinhos”, transmissores de conhecimento contribuindo com seus modos culturais. Denominamos esses vizinhos de países fronteiriços (nesse caso Paraguai e Bolívia) como aqueles que estão, são e sempre serão parte concreta de nossa construção cultural.

Do Paraguai e da Bolívia herdamos pratos que hoje se tornaram sul-mato-grossenses. Igualmente reconhecemos em ambos os países a importância para a construção de fatos históricos e memórias, bons e ruins, que se constituem como nossos hoje. A relação de vizinhança “aberta” do Mato Grosso do Sul com o Paraguai e a Bolívia constroem e reconstroem constantemente as políticas de amizade comerciais, sociais culturais e econômicas, por conseguinte artística, de produção de conhecimentos e gastronômica. Na realidade, aproveitando da “insinuação” da fronteira ou dos limites, esses dois parecem inexistentes na concretude diária das relações entre as pessoas desses lugares.

O primeiro prato típico que podemos citar é a Sopa Paraguaia (que não é sopa) (figura VI), mas sim um bolo que lembra bem de longe o cuscuz paulista. Talvez esteja mais para uma Broa de Milho só que salgada. A “Sopa” é uma receita muito consumida no território sul-mato-grossense, principalmente na Semana Santa, como forma de sacrifício por não conter em sua receita nada de origem animal. Na Semana Santa os católicos não comem carne em

penitência e respeito à morte de Cristo; assim a Sopa Paraguaia é um alimento muito consumido nessa época.

A Sopa Paraguaia é consumida do café da manhã, conhecido por “quebra torto” na região do Pantanal sul-mato-grossense, até acompanhando as refeições mais tradicionais como almoço e jantar. A “Sopa” é normalmente servida quente acompanhada de café fresco, mas também se come fria nos intervalos entre uma refeição e outra para “dar conta” de esperar o momento principal de alimentar-se. Tão grande é sua intervenção na cultura local que hoje ela faz parte do cardápio diário de escolas, muitos bares e até restaurantes espalhados pelas diferentes cidades de Mato Grosso do Sul: de Norte a Sul, Leste a Oeste.

Além da Sopa, temos também a Chipa (uma massa que tem uma relação de parença ao pão de queijo, mas que vai fermento) (figura VI). Em formato de biscoito, normalmente como é vendida na linha de fronteira entre Brasil e Paraguai, em pequenos sacos plásticos compostos por 5 ou 6 unidades desses, a Chipa é muito comum hoje na cidade de Campo Grande, já adaptada, em formato de ferradura acompanha de caldo de cana-de-açúcar. Aquela, a vendida na linha de fronteira, serve como forma de angariar recursos financeiros para várias das famílias que ali vivem. Já as vendidas em Campo Grande, por exemplo, tem também essa intenção, mas igualmente são mais vendidas em bares e restaurantes da cidade. Logo, tornou-se um alimento diário do corpo que vai para o trabalho, para a escola ou que simplesmente vai tomar café da manhã em casa.

Para suportar o calor normalmente de 40°, é a desculpa mais comum nas rodas de conversas, o tereré é consumido por muitas pessoas no estado. Na sua grande maioria, estudantes, mas também famílias inteiras fazem rodas de conversas – produção de conhecimentos uteis e inúteis – tomando as famosas “cuiadas” do tereré. Como já foi referido nesta pesquisa, é um chá à base de erva-mate, servido gelado, por isso “controla” o calor corpóreo – na verdade para muitos parece que o tereré contribui para o aumento da temperatura corporal, já que a erva tem cafeína –, que é consumido diuturnamente nas “melhores famílias” sul-mato-grossenses. Costuma-se dizer nessas rodas de conversas que o tereré faz parte da vida dessas pessoas. E sobre a erva-mate que faz parte do Tereré temos uma enorme contribuição do autor Hélio Serejo, que diz que:

Nosso pão de cada dia era a erva. Seu cheiro estava em nós. Vivíamos por ela. A bruteza e as dificuldades não nos assustavam. Tínhamos consciência plena de que essa vivência era o destino traçado pela sabedoria de Diós. Que cada um cumprisse o seu fadário, pois se tratava de uma determinação inexorável. (SEREJO, 2008, p. 33)

Nós sul-mato-grossenses, também temos o tereré como nosso “pão de cada dia”, assim como Hélio Serejo, afirma. Porém, o autor destaca também as diferenças culturais entre brancos e índios, visto que possuía ali um conhecimento que era dominado pelos índios e era objeto de curiosidade por parte dos que ali chegavam.

Sendo assim, essa fronteira aproxima os lugares, com sua gastronomia que é bastante consumida no estado do Mato Grosso do Sul. No país vizinho Bolívia a principal refeição é o almoço, composto com sopas, prato principal e sobremesas. Um alimento muito consumido na Bolívia é a batata. Porém, algo muito consumido no Brasil, de origem latina e muito presente naquele país, é a Saltenha, uma massa seca, diferente da famosa “massa podre”, com recheio de molho de carne que pode levemente lembrar a Esfiha de origem árabe. Que não nos condenem por esta superficial comparação.

Em Mato Grosso do Sul, especialmente na cidade de Campo Grande, é muito consumida também a cerveja boliviana Paceña, “Paceña é a cerveja que representa o orgulho nacional e o genuíno gosto cervejeiro da Bolívia, com mais de 130 anos de tradição” (*SITE CBN, 2019, online, s/p*)⁴⁴ (tradução livre minha), mais comumente encontrada na Feira da Bolívia que ocorre na cidade a cada mês, sempre no segundo domingo de cada um desses. Naquela Feira, além da cerveja boliviana, é possível saborear as maravilhas da terra como a Saltenha, mas também apreciar a boa música, peças teatrais e de dança comuns à cultura daquele país. Periodicamente os responsáveis pela Feira, normalmente uma comissão composta por brasileiros e bolivianos, promove incursões na cultura boliviana por meio da arte, de apresentações culturais, da culinária e de debates acerca de questões que são importantes para ambos os lugares.

No contexto atual, entretanto, a tecnologia pode aproximar essa gastronomia de fronteira que está presente, tanto no Brasil, tanto no Paraguai, quanto na Bolívia, que pode ser transmitida de maneira rápida pelos meios eletrônicos de forma eficaz, abordando os saberes culturais fronteiriços. Mas pode, ao mesmo tempo, afastar as crianças que não abrem mão de jogos eletrônicos orientais ou ocidentais, com fundo mercantil, do reconhecimento de culturas que se fazem tão presentes em suas vidas cotidianas, por exemplo, por meio do que elas comem.

O século XXI é visto como uma Era tecnológica e virtual. A maioria das pessoas possui o acesso à tecnologia, *tablets, smartphones*, redes sociais, televisão e por meio de diferentes plataformas e aplicativos. Assim também acontece com nossos alunos. Temos

⁴⁴ “Paceña es la cerveza que representa el orgullo nacional y el genuino gusto cervecero de Bolivia, con más de 130 años de tradición” (*SITE CBN, 2019, online, s/p*).

alunos novos, nessa nova era tecnológica, onde nos damos conta de que os “métodos tradicionais” não conseguem alcançar o ensino e a aprendizagem. Desde então o professor é “obrigado” a fazer algumas mudanças em sua didática na sala de aula. Defendo aqui a gastronomia que não é tecnológica no sentido eletrônico ou virtual da coisa, porque só pode ser vista e lida por meio de televisão e/ou mídias que comportem a visualidade, porém ela não é sentida ou degustada por um mecanismo eletrônico. Falo de algo que é real, e que não separa o espectador e o espetáculo. Que aproxima pelo tato, pelo olfato e obviamente é consumida pelo paladar.

A internet na sala de aula pode ser relacionada à gastronomia como uma forma de buscar as receitas, alimentos, origens, histórias, memórias e renovação de sabores e saberes. Também cito os programas de televisão que destacam a culinária, tanto brasileira, quanto estrangeira, como o *Masterchef* Brasil e os Profissionais, *Bake off* Brasil, *Hell's Kitchen*, Cozinha sob pressão, Batalha dos Cozinheiros, entre outros que fazem uso da tecnologia para divulgar o conhecimento produzido pela gastronomia em ambientes mais diversos. Logo, a tecnologia, para além dos utensílios domésticos, pode ser um recurso didático na escola inclusive por meio da gastronomia. Ou será que é a gastronomia que pode lançar mão da tecnologia para ser um conteúdo escolar? Ou ainda será que é a Educação quem pode ganhar com a “exploração” de ambos?

A gastronomia consegue abranger formalmente tantas áreas curriculares, sendo desenvolvida na sala de aula, apenas com a leitura de uma receita. Para tal ilustração das iguarias aqui discutidas, apresento-lhes um conjunto de imagens (figura VI) que ilustram o sabor e o saber no visual de iguarias tradicionais da fronteira e dos interiores locais que hoje estão espalhadas por todo o Brasil. Com algumas “semelhanças”, porém com todas as suas diferenças, em suas essências, histórias, memórias e sabores: o Bolo Souza, a Chipa “Paraguaia” Brasileira, o Pão de Queijo Mineiro e a Sopa Paraguaia. Os “comparativos” que exponho estão nas palavras de Walter Mignolo que retrata “as semelhanças nas diferenças”.



Conjunto de imagens com iguarias locais. De cima para baixo, da direita para a esquerda, no sentido horário: Bolo Souza, Chipa “Paraguaia” Brasileira, Pão de Queijo Mineiro e Sopa Paraguaia. Figura VI – a Acervo Pessoal da Autora.

A tradição na fronteira do Brasil com o Paraguai, unindo Ponta Porã e Pedro Juan Caballero permanece sendo um ritual de sabores e cultura que passa de geração para geração. Nha Ramona (mãe do Marcelino Nunes de Oliveira) confecciona na semana santa a sua tradicional chipa e sopa paraguaia sendo assado na moda antiga na “Tatakua”⁴⁵, com auxílio da sua sobrinha Josefina Benites (NUNES, 2016, *online*, s/p).

O Bolo Souza como mencionado é tradicional do Município de Maracaju, inventado por uma empregada de fazenda que queria simplesmente alimentar nas tardes aos Souzas, a falta e o excesso de alguns ingredientes deram origem ao “bolo” em formato de biscoito (figura VI). Feito com queijo curado na banha de porco, polvilho, leite e escaldado em água morna, tem o formato de trança para que o mesmo não estoure durante o ato de fritura. Ao ser aquecida a mistura do polvilho com a água na gordura quente faz provocar os estouros, além da misturada também dobrar de tamanho o que faz com que o formato de trança dê também beleza a iguaria.

Já a Chipa tradicional do nosso vizinho de fronteira, o Paraguai, leva em sua composição também o queijo, porém ela é assada e não frita como o Bolo Souza, em algumas situações, como na minha infância presenciei, minha mãe assava no forno de barro à lenha.

⁴⁵ Forno de barro à lenha.

Logo, por mais que não fosse o forno da mãe um “Tatakua”, é possível percebermos a relação direta entre histórias dos passados e do presente se bifurcando por meio da manutenção (ou aqui sim transmissão) de um conhecimento que emerge primeiro em famílias.

O Chef Paulo Machado (2012, p. 56), autor de uma dissertação de mestrado sobre a culinária sul-mato-grossense, descreve a Chipa da seguinte forma:

A chipa é um preparo tipicamente paraguaio, seria um tipo de pão de queijo, mais duro e em formato de ferradura. É muito conhecido e realizado também no Pantanal. Na parte de laticínios o queijo caipira fresco de fazenda é o mais apreciado. O pantaneiro também faz um queijo de processo mais elaborado, e que leva tempo curando, chamado de queijo Nicola, saboroso e que lembra o formato de uma cabaça, ou do queijo italiano, caccio cavalo (casco de cavalo).

E o tradicional Pão de Queijo, receita do estado de Minas Gerais onde também é utilizado o queijo e o polvilho, o quitute é assado no forno: hoje elétricos ou fornos a gás, mas no passado também eram usados os fornos de barro. Três receitas semelhantes, porém diferentes em sua essência. Mas afinal, o que a educação tem a ver com esse tipo de culinária? A primeira delas é a região em que foram produzidas, uma no Município de Maracaju (Bolo Souza), outras no Paraguai (Chipa e a Sopa Paraguaia) e a outra em Minas Gerais (o Pão de Queijo), desenvolvendo assim um saber interdisciplinar na disciplina de Geografia. Além disso, explorar as Unidades de Medidas, com cada peso que os ingredientes precisam ter para a consecução da receita, bem como a leitura da culinária proposta, além da história que cada receita carrega, são características possíveis nas escolas. Mas além do conhecimento formal que essas receitas trazem para a educação, proponho aqui um saber *outro*, que a gastronomia pode trazer na área da Educação, como um conhecimento complementar para a humanização das diferenças. Bessa-Oliveira (2019, p. 07), neste sentido, menciona que

O saber disciplinar não contempla como totalidade exatamente porque quero fazer evidenciar os conhecimentos dos conhecimentos que são emancipatórios das histórias locais, por conseguinte das experiências e *biogeografias* que convivem às margens do saber oficial moderno e pós-moderno.

Essas histórias locais priorizam o saber sensível, a memória, a história de famílias ou até mesmo de quem trabalhava em determinados locais. São saberes que não estão nos livros didáticos ou nos currículos escolares, mas estão nas experiências e vivências que podem ser praticados na sala de aula. A utilização da culinária (o ato de cozinhar) no meio escolar deve ser trabalhada muito além de um alimento demonstrado aos alunos ou como ilustração de

culturas geográficas ou histórias do mundo europeu, ou pelo simples fato de manipular os alimentos.

A gastronomia local (nesse caso a sul-mato-grossense) torna-se uma atividade cultural e artística e não apenas uma representação de alimentos locais e regionais. Ela se transforma em valores e sentidos que quando avistamos no prato trazem à tona certas emoções e lembranças. Lembranças de infâncias, de lugares ou de momentos. Vera Candau (2013) ressalta que as questões culturais não devem ser ignoradas pelo professor, pois a escola pode se distanciar ainda mais de universos simbólicos, da mente e das inquietações das crianças e jovens de hoje. A educação escolarizada acaba funcionando como uma máquina de fabricar sujeitos modernos que pensam “dentro da caixa”. E para pensar essas questões culturais e esse pensamento fora da caixa, a culinária local pode ser um grande auxílio para a educação.

A construção dos saberes por meio da gastronomia pode até ser reproduzida por esses artifícios modernos – até mesmo pelas disciplinas de Arte e as outras (Geografia, História, Matemática, Língua Portuguesa). Mas estivemos até aqui tentando fugir do óbvio por meio da gastronomia na arte, na educação das culturas das diferenças coloniais. É importante que o professor consiga fazer a mediação de saberes disciplinares e não disciplinares, que consiga evidenciar que a comida acaba carregando como as memórias e histórias dos pratos e ingredientes histórias, memórias e saberes locais desconhecidos.

Portanto, o educador pode aproveitar o desenvolvimento das receitas em sala de aula para dialogar com as unidades de medidas, as cores, as misturas, os pesos e medidas, as formas para propor uma conversa com as demais disciplinas. Mas pode e deve também, partilhar das histórias e memórias, saberes e lembranças, afinidades e sensibilidades particulares, a fim de conseguir evidenciar as contribuições de cada uma das culturas na sua especificidade, mostrar como que essas culturas das diferenças, exteriorizadas à europeia e/ou às estadunidenses, ajudaram na/para a composição da grande gastronomia da cultura brasileira.

Assim, especificamente, com a forte contribuição dos indígenas, africanos, dos japoneses, mas também dos paraguaios, dos bolivianos, entre muitos outros povos que complementam (circulam) o que entendemos e vivemos hoje por cultura sul-mato-grossense, meu lugar de origem e de fala, é possível dizer que sempre produzimos um conhecimento, que nem mesmo as culturas da Europa ou dos Estados Unidos que também compõem a nossa, nunca se dispuseram a reconhecer.

Mencionar a educação através do ensino e da aprendizagem na sala de aula por meio da gastronomia, como um “método” eficaz e talvez simples, mas que gera um conhecimento

outro na sala de aula é como promover uma roda de conversa em contextos oficiais. A ideia de um desmétodo de conversa surgiu na década de 50, que segundo Paulo Freire, “não ensina a repetir palavras, mas coloca o aluno em condições de poder re-existenciar criticamente as palavras de seu mundo para na oportunidade devida, saber e poder dizer a sua palavra” (1987, p. 7).

Do mesmo modo Walter Mignolo (2003) se valeu do método da conversa como um artifício para a produção de conhecimento *outro* que a lógica moderna é incapaz de compreender. O autor utiliza de uma conversa informal com estudantes dentro e fora da sala de aula, pessoas estranhas, empregadas domésticas, sobre o que eles têm a dizer a partir de suas experiências com as histórias locais para a produção de um rico material teórico: o livro *Histórias locais/ Projeto globais* (2003). O autor não utilizou de entrevistas, mas sim de conversas informais querendo captar um conhecimento que não está na ordem cientificista cartesiana.

A partir da ideia de Walter Mignolo (2003) e Paulo Freire (1987), vejo que essas conversas informais se constituídas e desenvolvidas também na sala de aula, podem trazer uma maior disponibilidade do estudante para retratar sobre a sua história, refletindo seu próprio lugar, através de saberes que muitas vezes foram eliminados, por não se tratarem de saberes formais. Nos saberes culturais da cultura sul-mato-grossense a roda de conversa e as conversas informais podem e devem ser desenvolvidas de uma forma em que o estudante possa escutar e dizer suas experiências e ouvir sobre a experiência do outro, pois dar-se-á uma prática que vai muito além da ciência ou das disciplinas. Sejam as contribuições africanas, indígenas, japonesas, paraguaias ou bolivianas, sejam as imposições europeias ou estadunidenses, cada cultura tem algo a dizer/oferecer numa conversa no meio escolar. Escutar o que o aluno sabe ou tem dúvida de cada uma delas, sendo uma forma *outra* de produzir conhecimento, é a abertura ao diálogo horizontalizado.

A socialização entre os/as alunos dos relatos sobre a construção de suas identidades culturais em pequenos grupos tem se desvelado uma experiência profundamente vivida, muitas vezes carregada de emoção que dilata a consciência dos próprios processos de formação identitária do ponto de vista cultural, assim como a capacidade de ser sensível e favorecer este mesmo dinamismo nas respectivas práticas educativas (CANDAUI, 2013, p.25).

Cada cultura contribuiu e contribui com um pouco para a formação gastronômica da cultura sul-mato-grossense, tornando-se assim um grande caldeirão brasileiro de saberes e sabores, por meio da cozinha dos indígenas, dos africanos, das iguarias japoneses, da

gastronomia paraguaios, ou ainda pelo comer bolivianos, dentre de outros tantos povos.⁴⁶ Comidas que carregam valores que vão além do paladar e da beleza dos alimentos e que também ultrapassam essa fronteira que não separa e sim une as diferenças. Esse caldeirão de culturas e comidas carrega histórias, sensibilidades e memórias, vistas e não vistas como uma forma de produzir conhecimento que está para muito além de um simples ato de alimentar somente a alma para salvá-la, mas também o corpo para mantê-lo vivo. (Bessa-Oliveira, 2019).

Recordo-me que quando pequena, na Semana Santa, minha mãe juntamente com minha avó, retocavam o forno de barro, e faziam Chipa e Sopa Paraguaia, para comermos na Sexta-Feira Santa. Um respeito à tradição católica em não consumir carne neste dia do ano. E consumir apenas esses dois alimentos, que em sua composição, não vai carne vermelha. A cultura paraguaia, se fazendo presente em nossa história através dessas receitas culturais, que permanecem até hoje em nossa família.

⁴⁶ Propositamente fiz questão de usar todos os adjetivos possíveis do comer. A fim de evidenciar que em momento algum estou falando de alta ou baixa gastronomia. Quero por em ação um hábito de sentar à mesa para sentir o que é comer de verdade.

CAPÍTULO 3 – PRÁTICAS PEDAGÓGICAS COM A GASTRONOMIA SUL-MATO-GROSSENSE: uma aprendizagem para além da sala de aula

Reforço a ideia que sempre defendi de que o artista é tão professor, quanto pesquisador; que o professor é tão artista quanto é o pesquisador; por conseguinte o pesquisador é um artista que ensina como professor. Faço-me entender. (BESSA-OLIVEIRA, 2018, p. 256).

Podemos dizer, portanto, que os corpos e sujeitos não-europeus, - latino americanos de toda sorte - *Sentem logo existem*.(BESSA-OLIVEIRA. 2018 , p. 38).

Quando pensamos na Educação, na Arte e na Gastronomia da cultura sul-mato-grossense, hoje em seu contexto epistemológico, podemos verificar um grande alcance colonial da modernidade, por meio do qual os saberes estão centrados na prática ocidental, onde o colonizador ainda possui grande poder. A partir disso, faz-se necessário que o pensamento crítico descolonial nos permita apresentar caminhos *outros*, para uma nova epistemologia, em que as práticas pedagógicas não se limitem, mas que exaltem a culinária local e contemplem as representações das diversidades culturais na educação e nas culturas.

Quando uso o termo Arte, não pretendo me referir apenas à dança, teatro, música, processos artísticos ou pintura. Refiro-me também a sentimentos e sensações que a arte nos proporciona. É como se a dança não ficasse mais no termo de movimentação do corpo, mas sim em uma maneira de ser e de sentir esse corpo que carrega emoções. E, para que isso aconteça, precisamos processar um olhar de fora (SOUZA, 2011), ou seja, não mais olhar somente para a movimentação do corpo, e sim para as emoções que, através da dança, ele emite.

Assim como a dança e os outros saberes artísticos, proponho um novo olhar sobre a Gastronomia, que se torna um campo da Arte e que é pouco estudado pela ciência, e muitas vezes nem considerada “Arte” é. Segundo a autora e cozinheira sul-mato-grossense, Iracema Sampaio,

A culinária é arte, também, porque, além de alimentar, tem a função de enriquecer a comunicação entre pessoas e comunidades. Tanto que, se hoje apenas algumas sociedades têm os alimentos como forma de interação com forças divinas e Sobrenaturais, é inegável que em praticamente todas as comunidades o ato de partilhar as refeições com outras pessoas guarda ainda Grande sentido de celebração da vida, principalmente em ocasiões culturalmente especiais. (SAMPAIO, 2008 p. 08)

Diante disso, faço um destaque da produção artística por meio da Gastronomia, da Arte e da Educação, a partir do meu *biolócus* fronteiroço (Mato Grosso do Sul) que, por meio de uma proposta descolonial, torna-se alternativa *outra* para as pessoas ou povos que foram condenados pelos discursos de ódio e poder vindos do sistema imperialista moderno. Faz-se necessário pensar, também, outra forma de conhecimento, não mais silenciado e apagado pelo poder eurocêntrico, conforme fomenta Bessa-Oliveira ao propor “entendimentos baseados nas especificidades locais e assim entendermos porque na crítica, no artístico e na pedagogia nossa produção é continuamente de caráter subalternista” (BESSA-OLIVEIRA, 2013, p.253). Esse termo usado como subalternista é aquele que não tem o direito de falar, por ser renegado, silenciado e inferiorizado pelo imperialismo: esse sujeito só deixa de ser subalterno quando “ele fala por si mesmo” (BESSA-OLIVEIRA, 2013, 254).

A Gastronomia no campo do saber da arte deixa de ser apenas uma referência de alimentação, ou uma combinação de ingredientes. Partindo-se de uma visão descolonial, ela passa a ser produção de conhecimento, de saberes e sabores, não mais advindos da França (lugar considerado berço gastronômico). Infelizmente o sistema impõe que tudo que vem do continente europeu é “melhor” do que os conhecimentos adquiridos, por exemplo, da América Latina, conforme constata Bessa-Oliveira (2016, p. 323), ao normalmente afirmar que boas são “as práticas desenvolvidas na Europa ou Estados Unidos (centros do pensamento Moderno e Pós-Moderno respectivamente), pior quando são sobre as práticas latino-americanas.” O termo *pior* vem demonstrar negação ou inferioridade das práticas que são realizadas na América do Sul.

Conseqüentemente o estudo da gastronomia e da Arte na educação vem ser pautado numa lógica eurocêntrica, onde o conhecimento vem do continente europeu e os conhecimentos culturais em países do Terceiro mundo (no caso, do Brasil, mais especificamente Mato Grosso do Sul). Segundo Bessa-Oliveira (2013, p. 255), “a nossa produção ainda é mantida pela crítica moderna como galho da produção internacional, ainda que tenhamos boa intenção”. Somando-se a isso, continua o pesquisador, que essa “postura se deve ao fato de não reconhecemos em nós mesmos, dirá os outros ou na nossa produção artística, a nossa herança e *errantia* pós-colonialista”. Infelizmente negamos a nossa cultura, o nosso lugar de fala, o lugar de onde viemos, e em nós, desde a infância, foi implantada a concepção de que há sempre o superior sobre outro, o inferior.

A nossa culinária fronteiraça, como fonte de culturas e histórias, também parece merecer ter um lugar em evidência nas escolas, haja vista ser ela produtora de Arte, História e

Educação, pois não é unicamente pelos livros e registros escritos que se conhece um passado histórico, mas também através de sabores, saberes e memórias.

[..] os pré-conceitos de cultura, arte, artesanato, periferia, popular, erudito etc são dicotômicos e sempre muito ressaltados porque nossa produção é sempre julgada entre o que presta e o que não presta: do que está “dentro” e do que está de “fora” da “grande” periferia subalternista brasileira que se distancia das margens, quando o assunto é pensar as produções de fora dos grandes centros. (BESSA-OLIVEIRA, 2013, p. 259)

Ou seja, nossa produção cultural, como artesanatos, linguagens, música, danças é menosprezada pelos centros por se tratar de culturas periféricas fronteiriças. O que dizer então da nossa Gastronomia? Por isso, é na escola que esse conceito pode ser repensado, oportunizando-se, assim, a valorização da nossa história artística gastronômica, uma vez que a escola é uma grande transformadora e difusora de conhecimentos. Entretanto é preciso que o processo se paute em uma crítica descolonial, que vise enaltecer não só nossas produções artísticas e histórico-culturais, como também a Gastronomia como parte dela.

Por um longo período de tempo, a nossa culinária era vista pelo olhar eurocêntrico, que a transformou em uma gastronomia *gourmet* submetida a adaptações de natureza estética e de valor monetário, deixando de ser um elemento cultural para se transformar em capitalismo. É na culinária simples, com uma estética tradicional e sem apetrechos ou ingredientes sofisticados, que as emoções e a cultura se constroem, as emoções são transmitidas pelo paladar e marcam na memória. É aquele pai que planta o alimento, aquela mãe que colhe e aquela avó que prepara e que conta as histórias ao pé de um fogão à lenha e a “gente se deleita”. Consequentemente podemos pensar essa produção artística, que está na América latina, no Brasil, mais precisamente no estado do Mato Grosso do Sul, para além dos muros da escola. Não devemos desconsiderar os conhecimentos já adquiridos pelos alunos, nem impor nenhuma forma de conhecimento. Mas devemos, sim, considerar esses conhecimentos vindos do próprio lugar de fala, que estão presentes na mesa da família.

Não precisamos ir muito longe. Mas precisamos parar e olhar ao nosso redor. Há cultura na nossa mesa. Há Arte perto de nós. Devemos tirar a película colonial de nossos olhos para enxergar novos produtores de saber. Não precisamos mais seguir um modelo pronto de Arte, Cultura, Educação e Gastronomia. Mas como?

Mais do que isso, a culinária é também uma das formas mais efetivas e evidentes de comunicação entre os povos através dos tempos. Na troca de conhecimento sobre as propriedades e manuseio dos alimentos e, principalmente, sobre as prazerosas experiências sensoriais que nos proporcionam, a humanidade desenvolveu um importante mecanismo de cooperação e entendimento entre comunidades culturais as mais distantes e diversificadas, tão ou mais importantes do que a língua e o comércio, que adquire importância ainda maior em sociedades que se desenvolveram a partir de processos imigratórios continuados e de origem variadas,

como é o caso do Brasil e, particularmente de Mato Grosso do Sul. (SAMPAIO, 2008, p. 08)

Então convido você, leitor, para saborear os saberes culturais da cultura sul-mato-grossense, através da Arte, da Educação e da Gastronomia, propostas como tema desta dissertação. Percorreremos um caminho por meio do qual nossos alunos, do quinto ano do ensino fundamental, da cidade de Maracaju, mesmo enfrentando a pandemia da Covid-19, em casa, assegurados e protegidos, fizeram uma experiência da gastronomia como uma forma de produzir conhecimento a partir de uma proposta epistemológica *outra*: Arte-Educação Descolonial, com a execução de receitas regionais, juntamente com os familiares, que serão saberes e sabores, a partir de memórias afetivas e gastronômicas.

E nesse próximo subtítulo, iremos fazer uma apreciação sobre os sabores e saberes culturais da cultura sul-mato-grossense, através de uma prática pedagógica sobre Arte, Educação e Gastronomia, realizada no Município de Maracaju, na educação básica (em uma turma de quinto ano do ensino fundamental), a partir da perspectiva descolonial.

3.1 Práticas Pedagógicas envolvendo a Gastronomia com os alunos da educação básica: saberes e sabores culturais frente à pandemia

O “desprendimento” é o nome que reúne diversos ensaios guiados pela ideia de abandono ativo das formas de conhecer que sujeitam e modelam ativamente nossas subjetividades nas fantasias das ficções modernas. (MIGNOLO, 2010, p. 07).

A culinária é uma das formas mais efetivas e evidentes de comunicação entre os povos através dos tempos. (SAMPAIO, 2008, p. 08)

Para que a pesquisa-ação acontecesse, realizei um diálogo com a coordenadora da Escola Municipal João Pedro Fernandes, onde me foi sugerido que eu participasse do grupo de *WhatsApp*. Nesse grupo os docentes estavam enviando as atividades avaliativas para os alunos de modo remoto, em função da pandemia, causada pelo Covid-19. A partir disso, foram desenvolvidas as seguintes etapas, para a parte prática desta dissertação:

Enviei aos alunos três vídeos sobre como fazer a Linguíça de Maracaju, o Furrudum e o Bolo Souza. Em seguida apresentei o seguinte questionamento:

O que mais chamou a atenção de vocês nos vídeos?

Os alunos responderam por meio de mensagens de texto que o que mais havia lhes chamado atenção tinha sido o modo como os alimentos foram preparados e também toda história que se encontrava por detrás das receitas e que, às vezes, ninguém se interessa em saber. Para o aluno A, “A história que a linguíça possui não se trata somente de uma especiaria da culinária de nossa cidade, mas carrega toda uma história, história de sobrevivência, seu nascimento surge como uma maneira de conservar a carne *in natura*, onde (sic) não havia outra maneira de se conservar o alimento”. ALUNO A (2020).

Segundo Bessa-Oliveira (2019):

Logo, estou argumentando que os conhecimentos que são produzidos por corpos que foram desconsiderados por estarem fora do padrão estabelecido – corpos que carregam suas experiências *biogeográficas* fronteiriças –, que produzem saberes que estão atravessados na arte, na cultura, na gastronomia e nos seus conhecimentos cotidianos e de espaços específicos, não estão contemplados, por exemplo, em nosso modelo de educação atual. (BESSA-OLIVEIRA, 2019, p. 143)

Notamos que a história da tradicional Linguíça de Maracaju por muitas vezes é deixada de lado, pois os alunos não percebiam tamanha importância nas memórias que a historicidade da comida trazia. A presente dissertação veio fazer este resgate, não falando somente de sabores, mas também de saberes incorporados com as três iguarias típicas da cultura sul-mato-grossense: A Linguíça de Maracaju, o Bolo Souza e o Furrudum.

Os alunos também relataram que havia simplicidade na forma de execução da receita, devido à ausência de recursos, o que contribuiu para a popularidade do alimento, de tal sorte que se transformou em patrimônio da cidade, a Linguíça de Maracaju. Também alguns disseram não conhecer a laranja azeda, achando “estranho” haver esse ingrediente na composição na Linguíça. Já outros alunos, gostaram dos ingredientes das receitas, pois acharam simples, para o preparo de alimentos tão saborosos.

Foi possível notar que alguns alunos conheciam a Linguíça de Maracaju, mas não sabiam ao certo quais eram os ingredientes da sua composição. Sobre o Bolo Souza alguns relataram que as avós ou mães faziam-no para o lanche. Já outros não desconheciam a receita. O doce pantaneiro foi identificado como doce de mamão ralado, sem a composição da rapadura. São diversos sabores que a Culinária local permite na sala de aula. Diante disso, conforme aponta Iracema Sampaio, “assim é a gastronomia sul-mato-grossense. Sabores e valores de povos diversos, adaptados com gosto e criatividade ao clima e à generosidade da natureza local”. (SAMPAIO, 2008, p. 11). A simplicidade da história das receitas do Mato Grosso do Sul foi transferida para os alunos na forma de saberes culturais.

No segundo momento da pesquisa ação, propus outro questionamento:

“O que vocês conseguem aprender com uma receita”?

Os alunos relataram que, além das unidades de medidas, da leitura e da atenção, também aprenderam sobre o amor, conforme comentou o aluno A: “Que tudo quando é feito com amor vira sucesso”. Disseram que seria possível fazer vários tipos de comidas, que talvez não soubéssemos o passo a passo. Também descobriram como utilizar certos ingredientes para o preparo de uma linguíça saborosa. Além disso, um dos estudantes foi um pouco além e relatou que:

Posso aprender sua história, como surgiu, a geografia do lugar de origem, como isso influencia em seu preparo, além das unidades de medidas, formas, interação, troca de experiência, escrita, oralidade e interpretação, tudo isso com o prazer de saborear ou juntamente com as lembranças e histórias. (ALUNO B, 2020).

A Gastronomia vista e reconhecida de uma forma *outra* não é mais imposta pelo modelo europeu, que determina o que é correto ou não. Insiro aqui uma Gastronomia regional que traz conhecimento, valores, saberes e sabores encontrados sejam no Sul, nas culturas periféricas, ou até mesmo na casa dos avós onde o principal ingrediente é o carinho e, no meu caso, a saudade, como afirma Iracema Sampaio:

Dizem os livros que a palavra gastronomia vem do grego e se refere justamente ao ato de se comer mais por prazer do que por necessidade. Por mais que eu concorde com esse entendimento, continuo achando que a arte da culinária evolui mesmo é pela necessidade de se colocar prazer no que se come no dia a dia, seja lá o que tenhamos para comer. Daí a importância da criatividade, da improvisação, da

combinação, da contribuição de uma coisa com outra em cada receita, em cada harmonização de ingredientes, em cada modo de preparo. Daí a importância de se ver a cozinha como espaço de arte e, que só se faz com amor, dedicação muito estilo pessoal. (SAMPAIO, 2008 p. 25).

Eu, Ana Carolina, pesquisadora ou professora, diante da pandemia do Covid-19, precisei reinventar as minhas aulas, de acordo com a tecnologia, (arma que temos em mãos para realizar o trabalho docente, em casa). Nossa pesquisa, que seria realizada no espaço escolar, juntamente com os alunos e os chefes de cozinha, também precisou ser reinventada. Então, eis que o professor pesquisador, também vira *Youtuber*. Por isso, peguei um aparelho celular, utilizei a cozinha da minha casa e reinventei algumas receitas para mandar aos alunos, para que eles assistissem em suas residências, com exceção do Bolo Souza que fiz no sítio dos meus pais.

Como proposta de reinvenção de sabores, peguei a Linguiça de Maracaju e fiz um carreteiro dela, com a utilização do açúcar queimado (receita que minha avó fazia), para dar uma cor amarelada ao arroz, e assim ficar mais saboroso e bonito. Como sugestão de acompanhamento para o prato principal, que é o carreteiro de Linguiça de Maracaju, fiz uma farofa de banana da terra e um molho vinagrete. As imagens abaixo foram tiradas de um aparelho celular, para registro das comidas reinventadas.

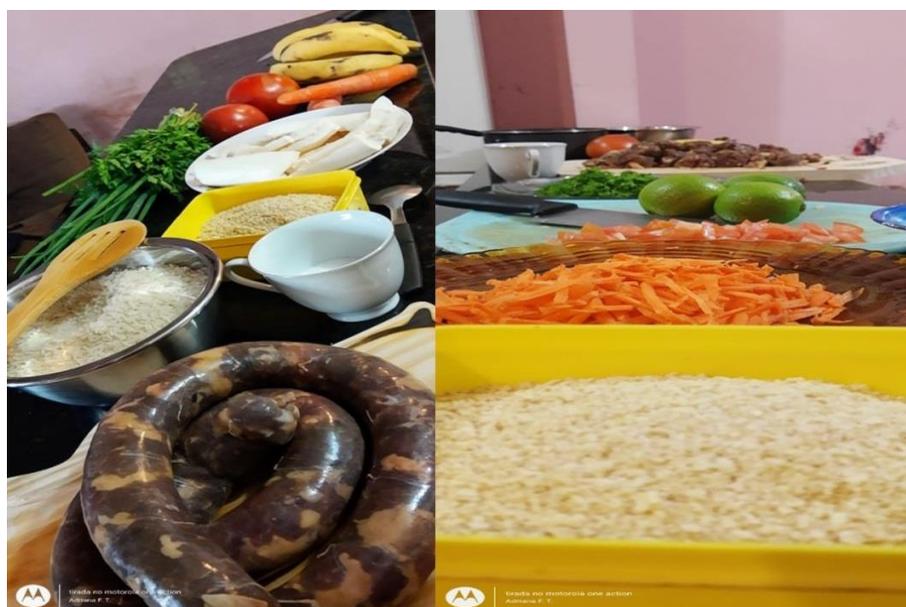


Figura VII- Ingredientes do carreteiro de Linguiça de Maracaju, farofa de Banana da Terra e Molho Vinagrete.
Fonte: Adriana Freitas. Data: 01 de agosto de 2020



Figura VIII- Modo de preparo das receitas: Carreteiro de Linguiça, Farofa de Banana da Terra e Molho Vinagrete. Fonte: Adriana Freitas



Figura IX- Empratamento das receitas regionais reinventadas. Fonte: Adriana Freitas Data: 01 de agosto de 2020.

A proposta de reinvenção das receitas consistiu em transformar os alimentos principais, conforme se vê nas figuras (VII, VII E IX), a Linguiça de Maracaju, como proposta de saberes culturais, tomando a Linguiça como ingrediente em vários tipos de preparos, neste caso, do carreteiro. Temos a sorte de ter essa iguaria, perto de nós, como aponta Iracema Sampaio: “hoje temos inclusive o privilégio gastronômico da Linguiça de Maracaju” (SAMPAIO, 2008, p.21). Já para a farofa, pensamos na banana da terra, que é fruta típica das regiões nordeste e centro oeste. Essa fruta é ingrediente de várias receitas e, junto

com a carne-seca, se transforma no sabor pantaneiro. O molho vinagrete está presente, como uma opção fácil de salada.

Essas receitas foram passadas para os alunos como uma forma da Gastronomia regional, para que chegassem aos estudantes, de forma simples, mas com muito saber e sabor que nossa região do Mato Grosso do Sul possui. A etapa seguinte consistiu na reinvenção do Doce Pantaneiro Furrudum, (conhecido como doce de mamão). Para tanto, criei um brigadeiro branco com o doce de mamão e a receita de minha mãe com apenas três ingredientes: mamão, açúcar e água. Em relação ao ato de cozinhar, Iracema Sampaio diz que:

Esses pequenos detalhes podem até parecer bobagem, mas não são afinal, cozinhar é um ato de amor e de carinho muito pessoal, em que cada detalhe é fundamental. Principalmente porque há nos detalhes que você revela e realiza sua inspiração, o seu gosto pessoal. E é isso, na verdade, o que conta fazer as coisas do seu gosto para que os outros possam apreciar também. (SAMPAIO, 2008, p. 29).

São detalhes que levam o leitor ou o aluno a apreciarem o saber e o sabor das receitas, feitas com amor. Essas reinvenções propostas se tornaram uma maneira de mostrar que os alimentos regionais podem ser feitos de outras maneiras sem perder a essência do seu regionalismo, a exemplo o Furrudum, através do mamão:



Figura X- Reinvenção do doce de mamão. Fonte: Adriana Freitas. Data: 02 de agosto de 2020.

O mamão é uma fruta típica do Mato Grosso do Sul. Com sua utilização foi possível inventar o doce furrudum, e nesta pesquisa fazer várias reinvenções do mesmo, como o brigadeiro branco, preparado com leite condensado, margarina e doce de mamão ralado. O queijo fresco também entrou como ingrediente: partindo da reinvenção do furrudum com o queijo, fiz uma adaptação do doce Romeu e Julieta (queijo com goiabada), fazendo a

substituição da goiabada pelo furrudum. Conforme Bessa-Oliveira “não estou falando exclusivamente de padrões alimentares, mas de conhecimentos culturais que emergem através do ato de apreciar o sabor e a produção do saber com a alimentação”. (2019, p. 143). Então como forma de sabores novos, com ingredientes regionais, fiz a reinvenção de um pastel, empregando para o recheio a Linguiça de Maracaju com banana da terra e queijo fresco.



Figura XI- Pastel de Linguiça de Maracaju com queijo fresco e banana-da-terra
Fonte: Adriana Freitas data: 01 de agosto de 2020

Com a reinvenção dos pratos, o docente pode mostrar ao aluno que, além da história que o prato carrega, ele também pode ser uma forma de aprimoramento de sabores que a Culinária sul-mato-grossense é capaz de proporcionar. Quando o professor leva a Gastronomia à sala de aula, ele reinventa saberes e sabores de diversas regiões e lugares, sem que seja preciso sair do lugar. Segundo Iracema Sampaio:

Para o sul mato-grossense a emoção é maior, pois a autora consegue provocar nosso Imaginário onde tantas recordações são associadas aos cheiros e sabores de Mato Grosso do Sul como registra com fidelidades receitas até então só conservadas na memória e cada vez mais raros no fazer. (SAMPAIO, 2008, p. 24)

Como proposta de ensino, sugeri aos alunos que perguntassem aos pais qual receita regional ou não regional fazia parte da história de suas famílias. As respostas foram: ensopado de pintado, receita da infância da mãe do aluno, preparada com costela que fica “molinha”, sem precisar de panela de pressão, bobó cremoso, carreteiro com ovo frito, mandioca frita com ovo, sopa paraguaia na Semana Santa, arroz doce, torta de calabresa:

Ao argumentar desse lugar para tratar da culinária, igualmente da arte, da cultura e dos conhecimentos dos sujeitos excluídos dos projetos globais (MIGNOLO, 2003), tenho total certeza de que evidenciarei, por conseguinte, traços culturais que “viajam” entre os espaços onde emergem esses saberes e sabores culinários. (BESSA-OLIVEIRA, 2019, p. 144)

São receitas simples, mas que contam a história de famílias, de trajetórias, que muitas vezes passou a ser silenciado. Esse diálogo dos alunos com os pais mostra o quanto a gastronomia (seja ela regional ou não), faz com que os saberes culturais “apagados”, permitam essa aproximação entre seus familiares. Mas confesso que uma receita me chamou mais a atenção do que as outras:

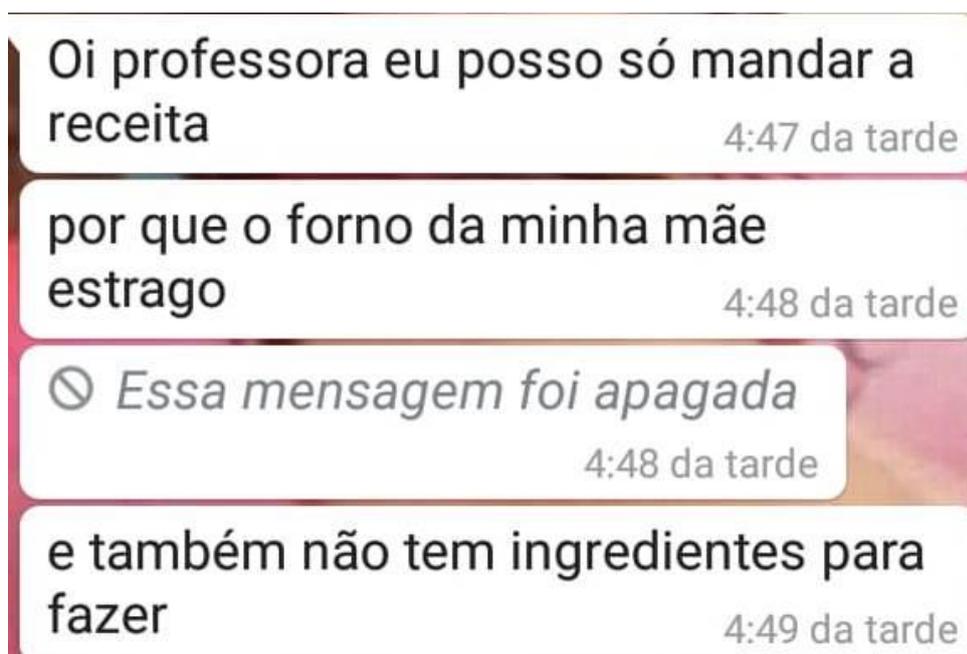


Figura XII- Imagem de uma conversa via Whatsapp- Fonte: celular pessoal de Ana

Foi possível notar que o aluno tem muita vontade de participar ativamente da pesquisa, mas não tem condições para realizar uma receita que faz parte de sua história. Eu não sugeri que preparassem a receita, mas que mandassem ao menos por escrito, para que conhecêssemos um pouco mais a história da Gastronomia na vida daquelas crianças. Como docente não percebemos que às vezes a Gastronomia regional está distante até mesmo da casa dos nossos alunos. Então, me sinto na obrigação de dizer a você que é docente que lê a minha dissertação nesse momento, depois de ver essa mensagem, via *WhatsApp*, sugiro fazer uma reflexão do quanto a gastronomia na sala de aula, pode se tornar importante na vida dos nossos alunos.

É mais um trabalho de artesanato e menos um trabalho de arquitetura. Mais um trabalho de testemunha envolvido e menos de liderança clarividente. Aproximações para o que é novo para alguns e muito velho outros. A distância que proponho em relação à tradição crítica do euro visa abrir os scalecios analíticos para realidades surpreendentes "(porque elas são novas ou porque foram usadas até agora existentes), onde emergências de liberdade podem ser saltadas". (SANTOS, 2010, p.22).

Este trabalho artesanal proposto por Boa Ventura Sousa Santos vem a ser um trabalho mais simples, manual, com aproximações e não distanciamentos absurdos. É dar voz e vez a aquele que está silenciado e apagado, os menos favorecidos pela modernidade. Uma distância em relação à crítica do eurocentrismo, onde na comunidade escolar esse distanciamento visa explorar conhecimentos *outros* a partir do nosso biolocus (o Mato Grosso do Sul), sem ficar ancorado em apenas uma data do calendário letivo, mas ser transformado em conteúdo de conhecimentos culturais durante todo o ano.

Precisamos perder o medo desse novo caminho, conforme fomenta Santos: “por sua vez, o medo exagerado de desapontamento cria uma aversão total a tudo o que não é visível ou palpável e, por outro lado, também leva à quietude e à conformidade”. (SANTOS, 2010, p. 128). Jamais podemos nos conformar com as situações adversas que o colonialismo europeu nos apresenta ou nos impõe. É preciso aprender a desaprender para reaprender (MIGNOLO, 2011). Mas como isso é possível?

Desaprender não significa esquecer. Significa lembrar de um modo diferente. Significa retirar as metodologias e as atitudes previamente adquiridas do lugar onde se encontram facilmente a mão, dando uma sensação de segurança ao que as utilizam, e coloca-las num espaço mental onde podem ser sujeitas aos exercícios de desconforto que passo a referir. (...) (SANTOS, 2019, p. 225).

A partir de uma proposta epistemológica *outra*, propomos esse modo de lembrar diferente. É inserir no Ensino (público ou privado) novas formas de produção de conhecimento sem o engessamento que o modelo eurocêntrico impõe. É pensar a partir do nosso lugar de fala, da nossa vida, sem nos esquecermos de onde viemos. A Gastronomia, vinda de nossos avós e pais, não está em nenhum livro didático, mas está nas lembranças que nos remetem a sentimentos e saudades, de uma comida simples, mas cheia de histórias para contar. “Esta tentação consiste em acreditar que, se as orientações metodológicas forem completamente respeitadas, o contributo para a resistência e fortalecimento das lutas contra a dominação se encontra garantido” (SANTOS, 2019, p. 225). Precisamos urgentemente mudar esse rumo, a partir de orientações metodológicas onde o *outro* é visto e lembrado não mais como um ser qualquer ou sem importância, mas como alguém que vive no mundo e pensa dentro dele, tanto quanto os europeus.

Após as receitas que fazem parte da história e da família dos alunos, encaminhamo-nos para a última parte da pesquisa, que incluiu os desenhos do Restaurante Sabor Pantaneiro. Enviei aos alunos algumas fotos do estabelecimento:



Figura XIII- Restaurante Sabor Pantaneiro Maracaju/MS. Fonte: Facebook

O Restaurante Sabor Pantaneiro encontra-se no Município de Maracaju/MS, e está localizado na Rua Onze de Junho, no Centro da cidade. Conta com uma estrutura um pouco diferenciada dos demais restaurantes, pois remete a um ambiente mais rústico, lembrando a cultura pantaneira. É possível identificar nas imagens acima bancos e armários de madeira, simples, porém sofisticados.



Figura XIV- Restaurante Sabor Pantaneiro Maracaju/MS. Fonte: Facebook

Em relação ao cardápio servido no Restaurante, nota-se que oferece comidas bem regionais, como carreteiro de comitiva, linguça sertaneja e Linguça de Maracaju, arroz,

feijão, torresmo, mandioca frita, saladas e o curtido pantaneiro, que é uma espécie de molho apimentado. Também a mesa onde os clientes se servem é um fogão de lenha. As sobremesas são doces caseiros, como Furrudum, Doce de Leite, Arroz Doce e Doce de Abóbora. Diante disso, Bessa-Oliveira (2019) fomenta que:

(...) sabor e saberes que a alta gastronomia, por exemplo, não consegue promover àqueles que preferem o gosto e saberes da simplicidade em torno de uma fogueira ao contrário de alta sofisticação de louças, taças, luzes e serviçais com baixos salários servindo-lhes à rica mesa. (BESSA-OLIVEIRA, 2019, p. 154).

Então foi solicitado aos alunos que, a partir das fotos do Restaurante Regional Sabor Pantaneiro, eles fizessem um desenho relacionado ao local. Os resultados foram os seguintes:

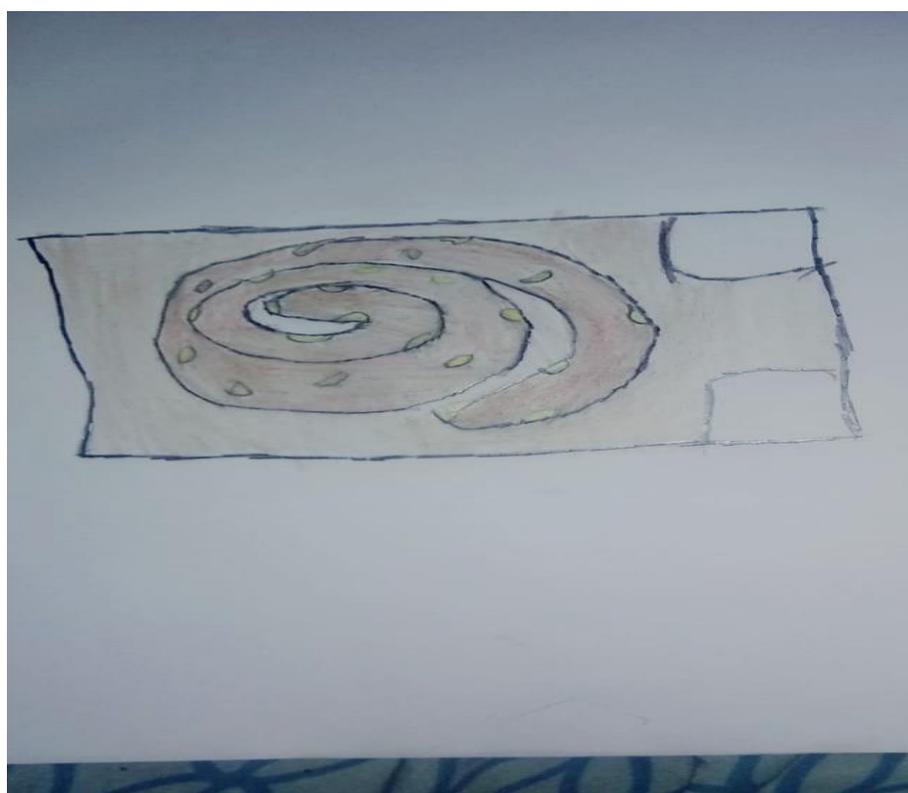


Figura XV- Desenho Aluno A, (2020)

Na análise da imagem produzida pelo aluno A, o que mais lhe chamou a atenção foi a Linguíça de Maracaju, sobre uma espécie de tábua. A autora do desenho foi a mesma criança que mais se impressionou com a história e a origem da linguíça. Concluímos que a criança aprendeu muito mais do que apenas o que é uma linguíça e seu sabor, pois aprendeu a história que traz consigo e a arte com que se prepara. Segundo Bessa-Oliveira (2019, p.143) “não estou falando exclusivamente de padrões alimentares, mas de conhecimentos culturais que emergem através do ato de apreciar o sabor e a produção do saber com a alimentação.” Produções que se tornaram obras artísticas através de desenhos.

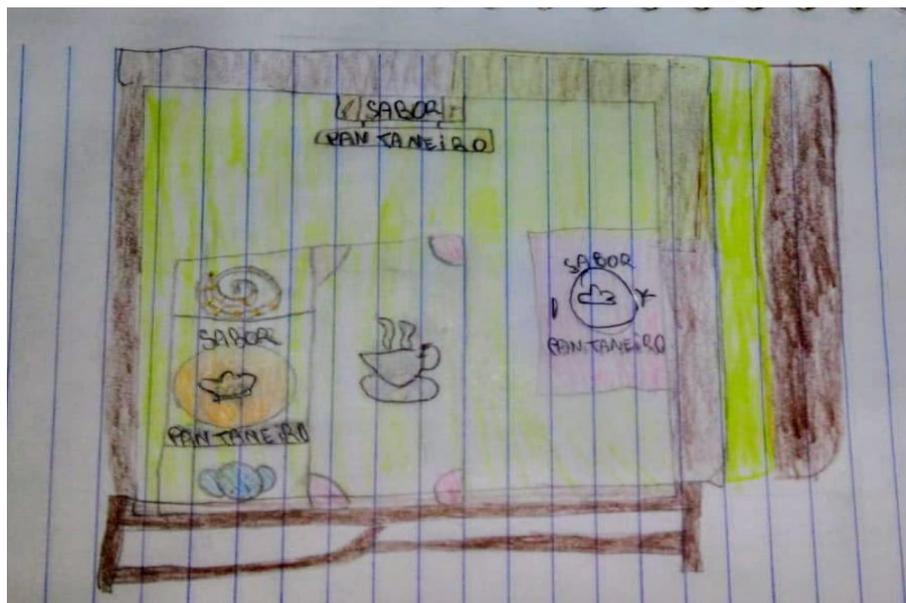


Figura XVI- Desenho Aluno B, 2020.

Já em relação ao desenho do Aluno B (2020), foi possível ver que ele enfatizou diversas comidas, postas no fogão à lenha, e também atribuiu um destaque para o nome do Restaurante. Ao enviar a foto do desenho, a criança me mandou um áudio, dizendo que achou “muito bonito a quantidade de comida do restaurante” e ainda disse que as fotos lhe deram “água na boca.” Bessa-Oliveira (2019) evidencia as experiências e *biogeografias*, bem como os espaços, histórias e memórias, não diferentemente os sabores e saberes que a razão moderna preferiu camuflar se tornar universal. A partir disso, notei que muitas vezes, por não haver condições, as crianças não têm acesso aos elementos e alimentos que fazem parte de seu contexto cultural e regional. Por essa razão parece justificável a introdução da Gastronomia como uma fonte de sabores e saberes, culturais e artísticos no âmbito escolar, propiciando conhecimento a todas as crianças ali inseridas.



Figura XVII- Desenho Aluno C, (2020)

O aluno C deu destaque à entrada do restaurante, desenhando uma fachada com o nome “Sabor Pantaneiro” e desenhou um chef ao lado de alguns alimentos preparados, lembrando a linguica, que de modo geral é vista como um dos pratos típicos de Maracaju / MS, também o mais lembrado pelas crianças, mesmo sem conhecerem sua história. Isso provou que a comida não tem somente sabor, mas também agrega saberes.



Figura XVIII- Desenho Aluno D, (2020)

A figura XVII destaca a imagem da chef, que está na entrada do lugar, e também as comidas que são servidas no local. O aluno D (2020) parece demonstrar uma atenção maior ao preparo dos alimentos e à pessoa responsável por esse preparo (o Chef). Também podemos observar a imagem que lembra uma prateleira acima da qual está escrito “ingredientes”.

Chama atenção a panela feita com papel de bala, na cor prata, dando ênfase e destaque no papel do Chef que tem o cuidado do preparo e dos ingredientes.



Figura XVIII- Desenho Aluno E, (2020)

O desenho do aluno E sugere uma reinvenção do Restaurante Sabor Pantaneiro, onde há destaque para o fogão de lenha, e sobre ele repousam uma chaleira e uma panela. Como a lenha está acesa, supõe-se que algum alimento esteja cozinhando. Do outro lado da janela (ou porta que separa os ambientes) notam-se as mesas e as cadeiras do restaurante. Sendo assim, na visão desta criança a comida Pantaneira é a aquela preparada sem atributos sofisticados, na simplicidade de um fogão de lenha, sem luxo, porém com sabores e historicidades. Segundo Bessa-Oliveira:

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

São desenhos, que remetem à cultura local, a partir de um restaurante que simboliza a cultura pantaneira, por meio da sua estrutura, objetos e comidas. Podemos considerar esses desenhos obras artísticas feitas por pequenos pintores, grandes artistas, uma vez que descreveram essa rica cultura, que é a cultura do Mato Grosso do Sul.

3.2 A Guavira do Bolo Souza - E se não houvesse pandemia... Como seria?

Maracaju eu jamais te esqueço, tu és meu berço és minha luz, és
mina estrela matutina, que me ilumina e me conduz (...)
És princesinha de Mato Grosso, independente terra falada.

(DELIO E DELINHA, 1998).

A dicotomia entre conhecimento e saber, tão caro ao pensamento moderno, tem obscurecido a possibilidade de reconhecer que as comunidades são produtoras de conhecimento.

ACHINTE. Comida y colonialidad. p. 64

No decorrer da nossa pesquisa, tivemos que fazer uma breve adaptação, na parte prática, pois enfrentamos uma pandemia, causada pela COVID-19⁴⁷, onde houve o fechamento integral das escolas do Município de Maracaju, bem como de todo estado do Mato Grosso do Sul, para maior isolamento de pessoas em casa, para assim, não proliferar o vírus. Em comum acordo, a Prefeitura Municipal de Maracaju juntamente com a Secretaria de Educação, tomou a decisão cabível de iniciar as aulas remotas, via *WhatsApp* onde pelo aplicativo, ministramos nossas aulas. As aulas deveriam ser desenvolvidas no ambiente doméstico do aluno, ou seja, planejamos aulas que pudessem ser desenvolvidas dentro da casa da criança, juntamente com o auxílio de seus pais ou responsáveis, dando continuidade ao ensino (Hoje, de maneira remota, desde o mês de Março de 2020).

Não esperávamos enfrentar uma pandemia diante da nossa pesquisa, que envolve seres humanos, onde nosso projeto passou pela Plataforma Brasil, sendo assim devidamente aprovado, para ocorrer sua execução. Para que a pesquisa se realizasse no prazo devido do Programa de Mestrado em Educação, tendo em vista que não sabemos ainda quando essa pandemia irá acabar, fizemos a pesquisa remota via *WhatsApp*. Mas e se não estivéssemos enfrentando um momento de pandemia, onde o isolamento social não fosse obrigatório, e as portas das escolas estivessem abertas? Como seria executada essa pesquisa presencialmente?

⁴⁷ A COVID-19 é uma doença causada pelo coronavírus, denominado SARS-CoV-2, que apresenta um espectro clínico variando de infecções assintomáticas a quadros graves. De acordo com a Organização Mundial de Saúde, a maioria (cerca de 80%) dos pacientes com COVID-19 podem ser assintomáticos ou oligossintomáticos (poucos sintomas), e aproximadamente 20% dos casos detectados requer atendimento hospitalar por apresentarem dificuldade respiratória, dos quais aproximadamente 5% podem necessitar de suporte ventilatório. (Dados da Organização Mundial de Saúde)

Sem o uso de meios eletrônicos, com os alunos expondo suas opiniões e dúvidas? Pois torna-se difícil falar de gastronomia sul-mato-grossense, diante de uma maquina, onde os alunos sequer podem sentir o aroma, ou sabor da culinária.

Nosso subcapitulo está intitulado como “A Guavira do Bolo Souza”, metaforicamente dizendo, de um toque final nesse Bolo Maracajuense. Este toque final vêm realizar-se no momento em que a pandemia acabar, sendo realizado nas escolas municipais de Maracaju.

Para a execução da pesquisa presencialmente na escola, será feito um Projeto de Trabalho sobre a Gastronomia sul-mato-grossense, como uma forma de saberes e sabores culturais na escola. Mas o que vem a ser um Projeto de Trabalho?

O termo projeto se faz presente no campo pedagógico há tempos e com diferentes configurações. A presença de projetos na escola teve inicio no século XX, quando os norte-americanos John Dewey e William Kilpatrick sustentaram a ideia de que a metodologia de projetos aproximava a escola da realidade extraclasse, pois tratava de questões práticas e temas do cotidiano de interesse dos alunos de maneira que esses participavam do ensino mais efetivamente, redimensionando a ação docente e a metodologia de trabalho. Nessa metodologia, o aluno é caracterizado por sua postura ativa de constante troca e colaboração com o grupo. O pressuposto, a partir dessa colaboração, é de que os conhecimentos ganhem constantes sopros de vida, já que passam a ser trabalhados de forma global e não fragmentada, alterando significativamente o currículo, a dinâmica e o sentido da escola. (RIBERIO & OLIVEIRA, 2017, p.13).

O projeto de trabalho constrói uma trajetória, pautada em investigações, troca de conhecimentos e de aprendizagens, através de um tema, que se torna instigante para os alunos, de uma determinada turma escolar. Sendo um momento de observações, vivências e diálogos. Mas não é algo que nasce pronto, que o docente impõe que seja feito. Não é um método a ser seguido e sim uma construção, um caminho a ser construído. Nessa era tecnológica, onde lidamos com alunos conectados ao mundo, não nos cabe mais o tradicional, com carteiras enfileiradas e autoritarismo. A escola precisa ser um espaço interessante e o professor precisa de novas estratégias. Segundo Riberio & Oliveira:

Os projetos de trabalho procuram promover desafios para que as crianças possam elaborar, questionar, realizar tarefas, solucionar problemas, cooperar, discutir, desentender-se, entrar em acordos, entre outras experiências geradoras de novos conhecimentos. (RIBERIO & OLIVEIRA, 2007, p.37).

Diante do contexto, executaremos o seguinte projeto de trabalho sobre a culinária sul-mato-grossense na escola, intitulado como: A Gastronomia sul-mato-grossense através de saberes e sabores culturais na escola.

Utilizaremos no primeiro momento, a roda de conversa, onde a professora fará um círculo com as cadeiras da sala de aula, e iniciará uma conversa com o tema sobre comida do Mato Grosso do Sul. A ideia de método de conversa surgiu na década de 50, que segundo Paulo Freire, “não ensina a repetir palavras, mas coloca o aluno em condições de poder re-existenciar criticamente as palavras de seu mundo para na oportunidade devida, saber e poder dizer a sua palavra” (1987, p. 7). Será o momento de ouvir o aluno. Quais as comidas que eles têm acesso? Quais os sabores já experimentados? Quais os tipos de comida as mães ou avós executam no dia a dia. A ideia desse primeiro momento é saber qual o conhecimento do aluno com a culinária regional. Após isso o docente pode apresentar algumas comidas regionais como Arroz Carreteiro, Linguíça de Maracaju⁴⁸, Furrudum⁴⁹, Bolo Souza⁵⁰, Tereré⁵¹, Sopa Paraguaia, para uma aproximação maior da culinária sul-mato-grossense.

Após a roda de conversa, os alunos deverão montar seu próprio cardápio com algumas comidas regionais aproximação ainda mais com restaurantes locais, inventando assim nomes de restaurantes, como O Sabor Pantaneiro Município de Maracaju, Aquários Bar (Dourados), Casa do João (Bonito), que remetem a culinária local.

Serão apresentados aos alunos três pratos da culinária regional: O Bolo Souza, a tradicional Linguíça de Maracaju e o a sobremesa Furrudum. Para melhor conhecimento dos pratos teremos alguns convidados especiais, que possuem uma familiaridade com a culinária proposta. O primeiro deles é a Senhora Maria Ribeira Terra, que me relatou através de entrevista, sua história com o Bolo Souza, no qual sua família, também consome o Bolo há anos. O segundo convidado é o Senhor Gerson Marcondes, inventor da Linguíça de Maracaju, e que ainda reside na cidade de origem. E o terceiro é o Chef amador, Juliano Corbari, para uma explanação sobre o doce Furrudum. Os alunos terão a oportunidade de fazer perguntas, sobre curiosidades dos pratos, ali propostos.

Após esse momento de conversa, serão estudados os pratos escolhidos, em relação à história, onde surgiram os devidos ingredientes, cores, a região e a necessidade dos alimentos da época para a consecução da comida.

Tive a honra em ter parceiros nessa pesquisa, o Chef Daniel Barbosa (Chef Profissional da cidade de Campo Grande/MS e ex-participante do programa *Master Chef Profissionais* ano

⁴⁸ Produzida na cidade de Maracaju/MS, pela família Marcondes.

⁴⁹ Espécie de Doce de Mamão Ralado.

⁵⁰ Massa de queijo, frita em formato de trança.

⁵¹ Bebida que contém erva e água, de costume paraguaio, adaptada, herança guarani, não faltam hipóteses para explicar origens de hábito tão popular. Alguns defendem que teria nascido por aqui mesmo na sombra dos ervais, e se espalhado gradativamente por outros povos e cenários (...) Certo é que, na forma praticada hoje em dia no campo ou na cidade a roda de tereré revela contribuições- no trato da erva, na adequação dos apetrechos e no ritual respeitado de mais de uma cultura ou região. (SAMPAIO, 2008, p.11).

2018), que também possui seu restaurante na cidade de Campo Grande/MS. O chef fará uma contribuição, para a execução das receitas propostas aos alunos. O bolo Souza, a Linguíça de Maracaju e o Furrudum. Além dos cozinheiros teremos também a participação da comunidade escolar, e das Oficiais de Cozinha, onde as profissionais entrarão no auxílio da confecção e preparo das receitas regionais. Tudo será registrado por meio de fotos e vídeos.

Esse momento em que os alunos têm a oportunidade de cozinhar, rompe as barreiras, da escola, pois muitas vezes a cozinha é algo passageiro, visto somente na hora da merenda. Os alunos serão protagonistas das receitas regionais executadas na escola, como forma de saberes e sabores culturais da cultura regional sul-mato-grossense.

Na pesquisa realizada durante a pandemia, um aluno me comunicou que não havia ingredientes, em sua casa para a execução de alguma receita (quando na verdade eu pedi a ele, um relato escrito sobre alguma receita regional, de sua família, e o mesmo entendeu uma execução).

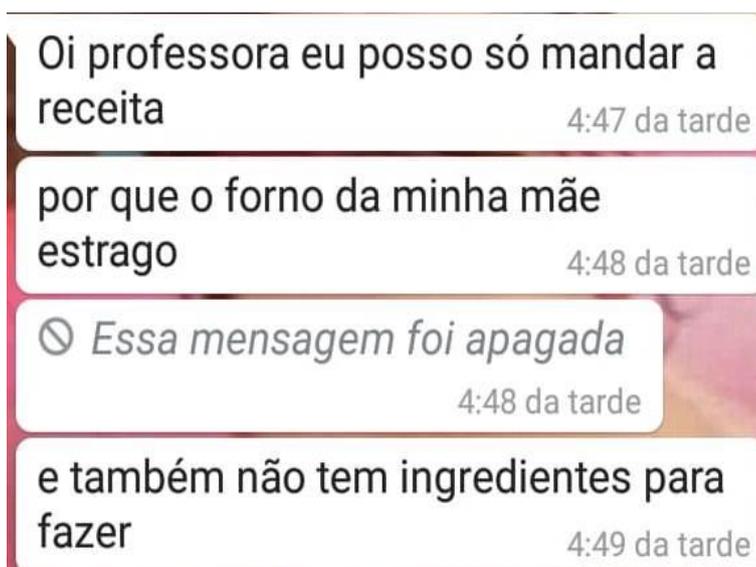


Figura XIV- Imagem de uma conversa via Whatsapp- Fonte: celular pessoal de Ana

Diante da situação, onde o aluno informou via *WhatsApp* que não possuía ingredientes para a execução da receita. No âmbito escolar, nos deparamos fortemente com alunos que vivem numa situação de pobreza, onde não tem acesso a alguns tipos de alimentos. Nossa pesquisa surge também para dar essa aproximação, entre o aluno, o sabor e o saber gastronômico. Uma das soluções para isso seria, a parte de saída da escola, onde os alunos fariam uma visita ao o Restaurante Regional Sabor Pantaneiro, que está localizado na R. 11 de Junho, 740 – Centro.

O restaurante Sabor Pantaneiro remete a cultura local, desde a sua porta de entrada. Em seu cardápio, podemos encontrar uma variedade de comidas típicas do Mato Grosso do Sul como: carreteiro com ovo, linguiça de Maracaju, mandioca cozida, servidos em pratos que são de alumínio, os bancos são de madeira, os doces são caseiros (Furrundum, Doce de Abóbora, Doce de Leite), lembrando a região pantaneira. Essa parceria com esse restaurante aproximaria as crianças da culinária sul-mato-grossense. Eles irão realizar uma degustação de alguns pratos servidos, e em seguida farão a releitura do ambiente do restaurante como obra de arte, ou seja, numa visita ao restaurante local, eles farão um processo de observação, onde detalhadamente irão destacar as principais características do local que remetem à cultura sul-mato-grossense.



Figura XX- Restaurante Sabor Pantaneiro Fonte: Facebook

Após a experiência no restaurante, os alunos poderão criar suas próprias receitas, como em programas de televisão, onde lhes é sugerido um tipo de alimento e assim, cria-se seu próprio sabor. Exemplo: Reinvenção com Linguiça de Maracaju? Macarrão ao molho com Linguiça, Carreteiro de Linguiça, Pastel de Linguiça, Feijão tropeiro com Linguiça, dentre outros. Sendo sugerido um livro de receitas reinventadas pelos próprios alunos, como aconteceu com a autora da pesquisa, que fez a reinvenção de alguns pratos regionais, como nos vídeos intitulados disponíveis para acesso no *Youtube: Culinária sul-mato-grossense* (<https://www.youtube.com/watch?v=mMohB8Gl63s>) e *CULINÁRIA Sul-mato-grossense:*

Furrudum e Pastel de Linguiça de Maracaju com banana da terra e queijo, disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=uCCERvtRtGg>, onde a pesquisadora e professora Ana Carolina (autora desta pesquisa), reinventa receitas com a Linguiça de Maracaju e o Furrudum e acompanhamentos como farofa, mandioca frita e vinagrete. Segue abaixo as receitas reinventadas:

Carreteiro de Linguiça de Maracaju

Ingredientes

01 kg de Linguiça de Maracaju

03 xicaras de arroz

¼ de xicara de açúcar

Sal a gosto

Modo de Preparo:

Utilizamos a técnica de queimar o açúcar na panela, antes de fritar a carne para poder ter uma cor mais amarelada no arroz. Depois que o açúcar estiver numa cor mais amarelada, inserir a linguiça já cortada para fritar. Depois da linguiça frita, acrescentar o arroz, fritar um pouco e depois cobrir a panela com água morna e colocar sal a gosto. Espere secar toda água da panela.

A nossa receita incluiu três acompanhamentos que são a Farofa de Banana da Terra, o Vinagrete e a Mandioca frita. Para fazer a Farofa foi preciso, Banana da Terra, Cenoura e Farofa pronta. Refogue a Banana e a cenoura e acrescente aos poucos a Farofa. Para o Vinagrete foi utilizado cerca de cinco tomates, limão e sal a gosto. Quando levarmos o ato de cozinhar para a sala de aula, podemos reinventar outros tipos de farofa, com bacon, farinha de mandioca, ovos, e principalmente ingredientes que os alunos possuem em casa. Também podemos sugerir diversos tipos de saladas e molhos. Deixando-os serem os protagonistas das reinvenções.

Para a receita do Pastel de Banana da terra com queijo e Linguiça de Maracaju, os ingredientes foram bem simples:

200 gramas de Linguiça, sem a tripa

200 gramas de queijo coalho

04 Banana da Terra

Massa de pastel pronta

Modo de Preparo:

Refogue a Linguiça na panela, desligue o fogo e acrescente o queijo e a banana. Em seguida, recheie os pastéis. Frite em óleo quente, com a ajuda de um adulto. Para o doce *Furrudum*, utilizei apenas água mamão ralado e açúcar e deixei ferver, até ficar na cor amarelada. Utilizei queijo coalho para fazer o empratamento.

Nota-se que foram receitas simples, com ingredientes regionais que foram reinventados, dentro do espaço doméstico da pesquisadora. O mesmo pode acontecer na cozinha da escola. O professor levar alguns ingredientes e pedir aos alunos essa reinvenção de receitas, deixando eles criarem seus pratos, com criatividade. Sempre auxiliando os quando mexerem no fogo para cozinhar.

Também é possível que seja trabalhado além da culinária local, as músicas, com composições de Délio e Delinha, Almir Sater, Michel Teló, Luan Santana, ou até mesmo nossos pratos da casa, Ingrid Solano, Cristiano Lira, Aurelio e Elano. Poemas de Emanuel Marinho e Manoel de Barros e danças como o Chamamé. Enfim, sugestões para que cada vez mais o docente inclua a cultura local como forma de conhecimento na sala de aula, através da arte, educação, gastronomia, músicas e também poemas. Pois é notável, o pouco que se trabalha essa cultura rica, nos currículos, muitas vezes sendo uma festividade nas unidades de ensino.

O docente pode promover essa gastronomia regional, sem correr o risco de querer se alçar como voz dos outros, silenciando esses outros que podem e devem ser autônomos em expressar seu saber e seu sabor. Bessa-Oliveira (2017) afirma que, só quem vive nesse lugar de fronteira (em nosso caso o Mato Grosso do Sul) é capaz de compreender e produzir conhecimentos que possam representar esses sujeitos e a mesma fronteira rompe essa ideia de separação, quando na realidade acaba sendo uma junção das diferenças.

Saberes, de uma gastronomia comum, feita pelas mãos da dona de casa, num fogão a lenha, sem luxo, como afirma a autora Iracema Sampaio, quando vêm se retratar sobre a culinária sul-mato-grossense, afirmando sobre “uma riqueza ensejada notadamente pela simplicidade e pelas sutilezas da diversidade”. (SAMPAIO, 2008, p.11), mas que além de sabores, nos encantam com saberes, memórias, histórias, sensibilidades. Devemos partir de uma desobediência epistemológica, (MIGNOLO, 2008) onde a construção epistêmica dos conceitos do pensamento descolonial, não abandone as contribuições das críticas feitas ao pensamento colonial hegemônico, reproduzido por pensadores europeus, sendo necessário olhar para além deles.

Não se deve falar sobre o conhecimento cultural, como uma cultura única, mas sim como uma diversidade de culturas, o que abrange as diferenças. Então falar de gastronomia sul-mato-grossense, a partir de um novo caminho, nas relações didático-pedagógicas ou teorias e metodologias, no trabalho docente para se pensar as práticas didático-pedagógicas ou as teorias e metodologias, por uma visada descolonial, por meio da gastronomia, é evidenciar saberes como geradores de conhecimentos que são desconsiderados pelo saber disciplinar ainda presentes nas escolas, requer esforço, dedicação, e olhos desvendados para o novo, para se construir caminhos *outros*, novas epistemologias. Palermo (2008), afirma que:

É, portanto, difícil separar a ordem do desejo de construir epistemologias e dispositivos explicativos emergentes e adequados para as culturas locais em estudo, de suas condições de possibilidade e das características dos aparelhos institucionais que regulam as práticas acadêmicas dos professores-pesquisadores do continente sul. As transformações na ordem epistemológica foram geradas para já há algumas décadas, mas na ordem institucional a resistência a essas propostas é de tal magnitude que cancela toda essa rede de pesquisas e descobertas em benefício da mimese dos desenvolvimentos que ocorrem nas academias consideradas de "Avançado". E é aí que a ordem linguística que informa sobre muitos maus entendidos. (PALERMO, 2008, p.235).⁵²

Portanto para que esse desejo de novas epistemologias, e novas práticas, tenham voz e vez a partir de uma estética descolonial, é preciso descortinar os saberes, impostos pelo sistema hegemônico de poder, conforme alega Achinte a partir de “uma pedagogia que nos encoraja a refletir sobre as diferenças desses povos com genealogias e trajetórias criativas diferentes das suposições da arte ocidental”, (2009, p.87) nos faz enxergar o homem negro falando de política, amor e poesia. Fazendo com que o indígena, o africano, as mulheres, os homossexuais, sejam ouvidas, tenham voz e vez nessa sociedade racista e imperialista. E digo mais: a gastronomia na educação, não sendo mais lembrada somente na hora da merenda, mas nas histórias locais, nas regiões periféricas, na casa dos nossos pais, tios ou avós, como forma de comemoração ou nos almoços de domingo que a nossa memória nunca apagou:

Talvez possamos pensar que, na diversidade de pensamentos, opções de vida, diferentes maneiras de agir. Sentir, agir e pensar em nosso tempo, a arte está constituindo comunidades e sujeitos étnicos em um ato descolonial que desafia,

⁵² Es, por lo tanto, difícil separar el orden del deseo de construir epistemologías y aparatos explicativos emergentes de y adecuados para las culturas locales en estudio, de sus condiciones de posibilidad y de las características de los aparatos institucionales que regulan las prácticas académicas de los docentes-investigadores del sudcontinente. Las transformaciones en el orden epistemológico se vienen generando desde hace ya algunas décadas, pero en el orden institucional la resistencia a estas propuestas es de tal magnitud que anula toda esa trama de búsquedas y hallazgos en beneficio de la mimesis de los desarrollos que se realizan en las academias consideradas de «avanzada». Y es aquí donde entra el orden lingüístico que informa acerca de muchos malos entendidos. (PALERMO, 2008, p.235)

reprende e questiona as narrativas de exclusão e marginalização. (ACHINTE, 2009, p.89). Tradução Livre Minha⁵³.

Entretanto essa gastronomia regional sul-mato-grossense, composta por Arroz Carreiro, Linguiça de Maracaju, Furrudum, Bolo Souza, Tereré, Sopa Paraguaia, entre tantas outras iguarias, são transferidas para a educação como forma de saberes disciplinares, artísticos e culturais. E através da composição de suas receitas, alimentos, medidas, pesos, também essas mesmas receitas trazem memórias, e afetividades através das histórias de pessoas que cozinham essa comida.

⁵³ Quizás podamos pensar que, en la diversidad de pensamientos, opciones de vida, diferentes formas de actuar. sintiendo, actuando y pensando en nuestro tiempo, el arte constituye comunidades y sujetos étnicos en un acto descolonial que desafía, reprende y cuestiona las narrativas de exclusión y marginación. (ACHINTE, 2009, p.89).

CONSIDERAÇÕES FINAIS- A ARTE, A EDUCAÇÃO E A GASTRONOMIA SUL-MATO-GROSSENSE PODEM PRODUZIR CONHECIMENTO NA EDUCAÇÃO?

Sim, podem e devem.

Então o que fazer com o modelo: mande-o para a pequepe – para a pátria Europa que o pariu como estética. Afinal, para que servem os modelos? Nada, nada, nada, absurdamente nada. Não se trata de simplesmente, pensando na ideia de deseuropeizarmos, abandonar e excluir todo esse pensamento colonial. São necessárias “Outras” possibilidades para pensarmos a nós mesmos. Através de discursos, por exemplo, pensados por críticos latino-americanos, brasileiros, sul-mato-grossenses ao pensarmos nas nossas especificidades locais. (BESSA-OLIVEIRA, 2018, p. 262-263).

Afinal, pensar na alimentação para o corpo (reforço, aqui tratei tanto de comida, como de gastronomia, ou ainda de iguarias e pratos, a partir da mesma ideia, para ilustrar que o ato de comer é mais que alimento da alma) é falar de uma história e uma memória, por conseguinte de experiências que não estão arquivadas em instituições e bibliotecas e almas específicas. Pois, estas estão atravessando o/no corpo. Porque, ao final das contas, é o corpo que conhece a dor de ser e estar no corpo. Não a alma. Logo, o conhecimento que ambos, alimento (ou o ato de alimentar-se) e o corpo podem evidenciar a partir das suas experiências é uma sensação que ocorre para além da salvação da alma, mas está em revigorar o corpo para aprender a ser, sentir, saber para fazer mais e melhor na diferença. (BESSA-OLIVEIRA, 2019. p.158).

Esta pesquisa surgiu a partir do meu lugar de fala: Mato Grosso do Sul. Através dos saberes culturais, Arte, Educação e Gastronomia propus uma forma *outra*, de produzir conhecimento na Educação Básica no município de Maracaju/MS. Então a comida que virou Arte. A Arte da combinação dos alimentos. A Arte de apreciar uma receita simples, que as avós reproduziam na infância como forma de afeto e hoje pode ser transpassada para várias gerações de suas famílias, como uma forma de saberes e sabores, que o “sistema” jamais irá contar.

Propomos, no decorrer desta dissertação, os saberes culturais da cultura sul-mato-grossense, através da Arte, Educação e Gastronomia, como uma forma de produção de conhecimento na educação básica, a partir da Arte-Educação Descolonial. Apesar de ser um tema novo para os estudos acadêmicos, notamos o quanto o sistema hegemônico do poder silencia os estudos culturais sobre a Gastronomia, mantendo-a sempre num lugar selvagem, como se nunca pudesse ter um reconhecimento. Levar a Arte, Educação e Gastronomia da cultura sul-mato-grossense, à Educação básica do município de Maracaju/MS, onde as próprias comidas regionais (Bolo Souza, Linguiça de Maracaju e Furrudum) foram vistas

como algo que produz conhecimento, foi um grande passo, para que a Gastronomia se tornasse saberes e sabores, na Educação. Tiramos aquele clichê de que comida é um ato de matar a fome, e de que a Arte se resume em pintar desenhos, pois a Educação precisa ficar engessada a currículos e datas comemorativas.

A Linguiça como Arte? A comida como Arte? Sim! Não mais se trata de produções europeias que determinam o que é ou não Arte, mas do que a comida ou a Linguiça carrega na sua origem, que está muito além do sabor que ela transporta. Importam o lugar onde ela está sendo consumida e os caminhos que a família Marcondes⁵⁴ percorreu até chegar ao Município de Maracaju. Nossa ideia não é desmerecer ou excluir as demais culturas, ou até mesmo exaltar Maracaju por possuir a tradicional Linguiça que leva o nome de seu município, mas sim mostrar para o mundo, para o europeu e para nossos alunos que uma iguaria advinda do interior possui tanto conhecimento quanto pratos *gourmetizados*.

O pesquisador Bessa-Oliveira (2019) nos faz um importante convite a retirar as vendas que nos foram postas pelos colonizadores, ao longo desses 500 anos de história, remetendo-nos a enxergar melhor essas diversas produções de conhecimento que não estão mais pautadas somente no continente europeu, mas no regionalismo, na cultura vinda do Sul (não considerada “baixa”, mas sim produtora de saberes) e que pode nos apresentar diferentes saberes, de diferentes culturas e lugares. O pensamento moderno “diz que Arte não é ciência” (HISSA, 2011, p.28) e que Gastronomia não é Arte. Mas a partir de uma proposta epistemológica *outra*, seja na Arte ou na Gastronomia, elas passam a produzir conhecimento a partir de seus lugares de fala fronteiriços e também de diversos saberes que o pensamento imperialista insiste em renegar, afirmando que conhecimentos só são válidos se vierem do Norte ou do continente europeu. Portanto a Arte que trago aqui é aquela que fala além dos pés da dançarina, além dos sabores regionais e muito além do corpo que nela habita.

Essas possibilidades de representação trazidas ao leitor transformam a Arte em diálogo com o mundo, com os saberes, permitindo-se brincar com as ideias. A Gastronomia é uma forma de Arte, pensada a partir de seu lugar de fala, a partir da cultura local, com saberes e sabores regionais que ganham vida. Vida que está por detrás de histórias de memórias, de sabores que não são encontrados na elite e sim em casa.

A Educação está ancorada nos métodos cartesianos, que fundamentam o pensamento a partir do modelo europeu. As culturas na sala de aula são apagadas e silenciadas durante todo

⁵⁴ Família que trouxe a linguíça para o município de Maracaju.

ano letivo, para serem “ressuscitadas” em apenas um dia do ano. Desaprender não significa esquecer (MIGNOLO, 2011). Apresentar essa Gastronomia a partir de uma visão descolonial é entender que a culinária deixa de ser “o ato de matar a fome” e passa a ser uma atividade artística. Cozinhar é um ato de amor. Um amor que foi passado de geração em geração, por pessoas que muitas vezes não possuem um conhecimento científico acadêmico, mas têm um conhecimento cultural, que não está dentro da ciência. São conhecimentos não disciplinares, para a apreciação de saberes e sabores culturais. Uma cultura de chão batido, vinda do fogão de lenha e não do requinte, que nos permite pensar para além da modernidade.

Nossa cultura (no caso a sul-mato-grossense) foi negada e silenciada pelo sistema hegemônico do poder. Tentaram calar a minha história, impondo que o meu saber cultural deveria ficar quieto porque a matriz do poder colonial o classificou como ruim, sem cultura e sem conhecimento. Fazemos parte de uma geração, muitas vezes forçada a viver e admirar uma cultura colonial. Podemos citar como exemplo as comidas *fast food* como *MC’ Donald*, sendo consideradas muito mais saborosas do que um simples arroz com feijão (prato tradicional da família brasileira), que é considerado pela elite alimento de pobre. Talvez essa cultura colonial nos faça pensar que tudo que vem da Europa tem mais sabor, deixando de lado a culinária brasileira, feita em casa com originalidade, pelas mãos de pessoas que vivem, mas não comercializam nenhum prato.

Então, o que leva o eurocentrismo a sempre querer ser mantido como o centro de tudo, e nunca aprender com o outro? É como se existissem culturas e saberes somente no continente europeu. Mas onde ficam os outros países? Os países da América Latina? As pessoas? Talvez se os filósofos europeus agissem sem pretensão de estar sempre no centro do mundo, aprendessem o valor das outras vivências que existem nesse mesmo mundo, sem demonstrar poder e hierarquia, seriam mais interessantes suas descobertas. Portanto, está mais do que na hora da América Latina se posicionar, ter seu lugar de fala explicitado, negando os discursos alheios que falam por si.

Quando o estudioso Bessa-Oliveira (2019) menciona as características do boi, na cultura local, remete-nos a uma vasta lembrança do município de Maracaju (meu lugar de fala, município onde nasci e cresci). De lá, permito-me falar de uma iguaria que não está na Europa, mas que também provém do boi e está na mesa dos maracajuenses, incorporando a maior festa gastronômica do Estado do Mato Grosso do Sul: A tradicional linguíça de Maracaju. Não venho ressaltar o sabor da linguíça que, diga-se de passagem, é incomparável, mas a valorização da história que ela carrega antes de chegar à mesa das pessoas, e que pode

se tornar uma produção artística. Levar a Linguíça de Maracaju à sala de aula fez com que os alunos aprendessem sobre o caminho que a família Marcondes percorreu, até chegar ao município de Maracaju. Histórias contadas num carro de boi pelo Sr. Gerson Marcondes e sua família, que hoje reside na cidade, e faz questão de contar seus caminhos percorridos, através de suas memórias.

Apresentamos uma maneira de produzir conhecimento em todo mundo colonial, que designamos como o “pós-colonial”, onde o negro, a mulher, os países subalternos produzem conhecimento a partir de seu lugar de fala. Na Educação básica ainda vivemos um momento colonial sob a imposição das normas da modernidade, que são baseadas nas vivências europeias e estadunienses. Relaciono esse momento na educação como o engessamento do calendário escolar que aborda as culturas (no caso da cidade de Maracaju) afrodescentes, indígenas e, muito superficialmente ou quase nunca a sul-mato-grossense, em apenas um dia do ano. Em contrapartida, por que a cultura europeia pode ser desenvolvida em “quase” todos os dias do ano letivo?

Incomoda-me saber que o negro é visto, reconhecido e lembrado apenas dia 20 de novembro, com desfiles de cabelo, músicas africanas e a pele negra passando pelas paredes da escola em cartazes e painéis decorativos. Ou seja, o negro também é um ser humano, nós que vivemos na fronteira também somos seres humanos, os migrantes, indígenas e imigrantes também são seres humanos, por mais que o eurocentrismo pense e julgue o contrário, por mais que as condições que nos impõem sejam de sub-humanos.

A Gastronomia afro-brasileira vem quebrar um pouco dessa imagem de que negro “é apenas um dia do ano”, como referência ao racismo ou à cor da pele. Pudemos mencionar aqui a tradicional feijoada consumida no mundo todo, principalmente no Brasil, nos almoços de domingo. Então por que não fazer uma (re)invenção dessa feijoada para incluí-la no cardápio da merenda escolar semanalmente e assim desenvolver naturalmente uma cultura de tamanha preciosidade para o mundo? Não só destaco a comida afro-brasileira, mas as contribuições que a cultura japonesa (com o sobá), a boliviana (com alimentos à base de caldo) e a paraguaia (com a chipa e a sopa paraguaia) trazem até nós, com suas receitas típicas e, quando levadas para a sala de aula, tornam-se saberes e sabores culturais.

A forma de produzir conhecimento, quando abordamos outras culturas na Educação e que não sejam europeias, dá-se de tal forma que “é um conhecimento rápido produzido no

modelo *fast food*, com copos de plástico, facas de plástico, garfos de plástico, má nutrição, falsa satisfação”⁵⁵ (DABASHI, 2018, p.87). Ou seja, um conhecimento descartável que depois de degustado é jogado no lixo. Culturas ricas, com saberes culturais imprescindíveis e incomparáveis, mas que são apreciadas num prato de porcelana apenas uma vez no ano.

O que se pode permitir é começar a andar por conta própria, deixando o eurocentrismo pra trás, para trilhar o próprio caminho, se despreendendo de toda homogeneidade marcada pelo modernismo colonial. Trata-se do desapego que, conseqüentemente, implica a desobediência epistêmica (MIGNOLO, 2018). E para encontrar o próprio caminho, é preciso romper com a dependência da palavra de especialistas, destacando-se e desobedecendo. Precisamos trilhar outro caminho no que é definido como uma produção de conhecimento, com o que não é produção. É preciso valorizar a cultura do lugar do qual viemos, onde nascemos, não precisando ter “vergonha” por ser do Sul (Mato Grosso do Sul), tendo orgulho do nosso tereré de cada dia, do nosso carreteiro, da nossa Linguíça de Maracaju e, conseqüentemente, transferir esses valores para nossos alunos.

A partir do pensamento descolonial, os não europeus, os subalternos, os negros, as mulheres, a gastronomia regional, os menos favorecidos podem e devem mudar a rota desse caminho imposto pelo sistema eurocêntrico. *Podem os não europeus pensar?* Não só podem como devem! Pois como seres humanos, como produtores de conhecimento, de culturas diversificadas, têm todo o direito de discursar, de apresentar seus valores. E, a partir do conceito de desprender-se (MIGNOLO, 2010), a minha história teve voz e vez. A Gastronomia produz conhecimento, sabores, e histórias de povos e pessoas que, através da cozinha, encontraram uma forma de sentir e de sentido.

Diante dessa pandemia, causada pela Covid-19, os docentes necessitaram se reinventar com as aulas remotas. E eu, além de pesquisadora descolonial, também docente, tive que me adaptar a esse novo modelo de ensino. Porém foi notável que mesmo distante dos alunos fisicamente, aproximamo-nos pela tecnologia. A perspectiva da Arte-Educação Descolonial trouxe um novo caminho para os alunos. Eles se aproximaram dos pais, perguntando sobre as receitas regionais (ou não) que fizeram parte da história de suas famílias. Os pais fizeram questão de contar sobre uma comida simples, mas cheia de afeto, de memória e de lembranças.

⁵⁵ “Es un conocimiento rápido producido en el modelo de comida rápida, con vasos de plástico, cuchillos de plástico, tenedores de plástico, mala nutrición, falsa satisfacción” (DABASHI, 2018, p.87).

Sobre os desenhos do restaurante, que honra! Em nossa cidade ter um lugar tão regional, que serve comida caseira e que remete a lembranças da nossa Cultura sul-mato-grossense. Esse restaurante se transforma em obra artística pelas mãos dos nossos alunos. Os saberes culturais da Cultura sul-mato-grossense através da Arte, Educação e Gastronomia me permitiram falar de algo que eu vivo! Falar da nossa história local, sem que o colonizador impusesse sobre nós o que fazer ou não! A subalterna falou! A subalterna cozinhou a comida da sua história, dentro de sua casa. E isso foi transformado em saberes e sabores culturais apreciados pelos nossos alunos da Educação Básica.

A Culinária já não é mais vista como alimentar-se ou matar a fome. É uma produção de conhecimento na Educação como Arte, Cultura e Saberes. Seja pelo bolinho de queijo, como um Bolo Souza, ou uma Linguíça trazida pelo carro de boi, ou até mesmo a doçura pantaneira do Furrudum. Rompemos os muros da escola (BESSA-OLIVEIRA, 2010), levamos a Gastronomia (de modo remoto, por conta da situação atual do país, de isolamento social) à sala de aula, por meio de vídeos que eu mesma fiz questão de produzir. Nós, docentes, também nos tornamos artistas. Também devemos romper com certos paradigmas e ir à cozinha, falar de Cultura, Arte, comida e conhecimento. A pesquisa foi desafiadora, mas também foi primordial para entendermos que não somente os brancos, heterossexuais, cristãos, dos olhos azuis, que frequentam restaurantes europeus podem falar de conhecimento e de Arte. A minha comida regional, a minha história de mulher, descendente de indígena, mãe de uma menina, que por muitas vezes dormiu em meu colo, enquanto eu estudava, foi aceita e escutada através desta dissertação. Através dos saberes e sabores regionais da minha Cultura sul-mato-grossense.

REFERÊNCIAS

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

ACHINTE, Adolfo Albán. Artistas indígenas y afrocolombianos: entre las memorias y las cosmovisiones. Estéticas de la re-existência. In: PALERMO. **Arte y estética en la encrucijada descolonial II**. Buenos Aires: Del Signo, 2009, p. 83-112.

ACHUGAR, Hugo. **Planetas sem boca**: escritos efêmeros sobre arte, cultura e literatura. In NOLASCO, Edgar Cesar. babeLocal. Trad. De Lyslei Nascimento. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 2006.

ALVES, Rubens. **Caixa de ferramentas**. In: _____. Educação dos sentidos. Campinas, SP: Editora Versus, 2005, p. 09-12.

AMARAL, Amanda. **Linguíça de Maracaju no Guinness Book**. Disponível em: <https://www.maracajuspeed.com.br/noticia/com-a-linguica-de-maracaju-familia-marcondes-fez-historia-ate-no-guinness-book>. Acesso 21 ago 2019.

ANZALDÚA, Glória. **La frontera: la nueva mestiza**. Trad. de Carmen Valle. Madrid: Capitán Ewing Libros, S. L. p. 39-54, 2016.

BESSA-OLIVIERA, Marcos Antônio. “Arte-Educação Descolonial: formação de professor de Arte para um trabalho docente mediador”. **Acervo do autor**. Texto no prelo, 2019, p. 1-38.

BESSA-OLIVEIRA; Marcos Antônio; BRITO, Gilmara de Souza; NASCIMENTO, Maila Indiara Do. Diferença e fronteira - Emergência(s) da Educação - das/nas culturas contemporâneas. **Revistas Plurais**, v. 4, p. 164-188, 2019. Disponível em: <https://www.revistas.uneb.br/index.php/plurais/article/view/6122>. Acesso 05 jun. 2019.

BESSA-OLIVEIRA. Marcos Antônio. **Comida é arte, cultura é arte, conhecimento também é arte**: primeiros passos para um esboço de arte, gastronomia e educação para além da alma. Revista LAH MABO.v. 20, p. 01-23, 2019, Disponível em: <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Revista%20LAH%20-%20MABO%20-%20COMPLETO.pdf>. Acesso 01 set. 2019.

BESSA-OLIVEIRA, Marcos Antônio. “Para experimentar, formar, praticar, caminhar é preciso antes *ser, sentir, saber bio-geo-grafias* no ensino de artes”. In: **XXVII Congresso Nacional da Federação de Arte/Educadores do Brasil ; V Congresso Internacional dos Arte/Educadores ; II Seminário de Cultura e Educação de Mato Grosso do Sul** [recurso eletrônico] : anais / comissão organizadora, Caciano Silva Lima, Vera Lúcia Penzo Fernandes. – Campo Grande, MS: Federação de Arte/Educadores do Brasil, 2017, p. 240-256. Disponível em: <https://faeb.com.br/admin/shared/midias/1510688060.pdf>. Acesso 22 jun. 2018.

BESSA-OLIVEIRA, Marcos Antônio. **Biogeografias ocidentais/orientais**: (i)migrações do bios e das epistemologias artísticas no front. In: Cadernos de Estudos Culturais: Ocidente/Oriente: migrações. V. 5, n. 15. Campo Grande, MS: Ed. UFMS, 2016, p. 97-144.

BESSA-OLIVEIRA, Marcos Antônio. **Paragens, passagens e passeios: movimentos de geovisualizações das artes visuais**. São Carlos: Pedro & João Editores, 2011.

BESSA-OLIVEIRA, Marcos Antônio. **Ensino de Artes X Estudos Culturais: para além dos muros da escola**. São Carlos: Pedro & João Editores, 2010.

BESSA-OLIVEIRA, Marcos Antônio. Dois imortais: excursão artística na vida/obra de Machado de Assis e Guimarães Rosa. *In: Revista Travessias*, v. 3, n. 2, 2009, p. 1-13. Disponível em: <http://e-revista.unioeste.br/index.php/travessias/article/view/3360>. Acesso 05 dez. 2019.

BESSA-OLIVEIRA, Marcos Antônio. **Paisagens biográficas pós-coloniais: retratos da cultura local sul-mato-grossense**. Campo Grande: Life Editora, 2018.

BESSA-OLIVEIRA, Marcos Antônio. **Différences Coloniales – Fronteiras Culturais – Biogeografias e Exterioridades dos Saberes**. *Revista Interdisciplinar Internacional de Artes Visuais - Art&Sensorium*, [S.l.], v. 6, n. 1, p. 118-139, jun. 2019. ISSN 2358-0437. Disponível em: <http://periodicos.unespar.edu.br/index.php/sensorium/article/view/2583>. Acesso em: 15 Mai. 2020.

BESSA-OLIVEIRA, Marcos Antônio. **Arte e Cultura de Mato Grosso do Sul no Ensino de Artes: ser, sentir e saber**. *In: NAV(r)E – Pesquisa e Produção de Conhecimento em Arte na Universidade: artista, professor, pesquisador / BESSA-OLIVEIRA, Marcos Antônio (Org.) – Campo Grande, MS: Life Editora, p. 267-284, 2018.*

BHABHA, Homi K. **O local da cultura**. Trad. Myriam Ávila, Eliana Lourenço de Lima Reis, Gláucia Renate Gonçalves. 4ª Reimpressão. Belo Horizonte: Ed. UFMG, 1998.

BRASIL. **Lei Federal nº 10.639**, de 09 de Janeiro de 2003. Altera a Lei n.º 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para incluir no currículo oficial da rede de ensino a obrigatoriedade da temática história e cultura afro-brasileira, e dá outras providências).

BRASIL. **Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária**. Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal. Regulamento da Inspeção. Instrução Normativa nº 4, de 31 de março de 2000. Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de lingüiça. Anexo III - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Lingüiça. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 05 abr. 2000.

CANDAU, Vera Maria. (Orgs.). Multiculturalismo: desafios para a prática pedagógica *In: MOREIRA, Antônio Flávio; CANDAU, Vera Maria. Multiculturalismo: Diferenças culturais e práticas pedagógicas*. 10. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2013, p. 13-37.

CARLOS FABIO & PACITO, Carlos Fabio. **Meu mato Grosso do Sul**. 2007. Disponível em: <https://www.letras.mus.br/carlos-fabio-pacito/1365914/>. Acesso 17 ago. 2019.

CASCUDO, Luís da Câmara. **Antologia da Alimentação**. 4ª ed. São Paulo: global, 2014.

CBN. Disponível em <https://www.cbn.bo/nuestras-marcas/pacena/>. Acesso em 05 dez. 2019.

Como a linguíça de Maracaju a família Marcondes faz história até no Guinness Book. Disponível em: <https://www.maracajuspeed.com.br/noticia/com-a-linguica-de-maracaju-familia-marcondes-fez-historia-ate-no-guinness-book>. Acesso 05 out. 2019.

DEBRET, Jean Baptiste. **Viagem pitoresca e histórica ao Brasil.** Belo Horizonte/São Paulo: Itatiaia/EDUSP, 1978, 2v.

FANON, Frantz. **Pele negra, máscaras brancas.** Tradução de Renato da Silveira. Salvador: EDUFBA, 2008.

Feira Central de Campo Grande/MS. Disponível em: <http://feiracentralcg.com.br/feira/>. Acesso 29 nov. 2019.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa.** São Paulo: Paz e Terra, 2002.

GOTHCHALK, Joana D'arc Mendes. **Guimarães Rosa: narrativas híbridas** (Cipango, Entremeio com o vaqueiro Mariano e Sanga Puytã. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Estudos de Linguagem. Campo Grande/MS, UFMS. 2019.

GROSGOUEL, Ramón. **Para descolonizar os estudos de economia política e os estudos pós-coloniais: transmodernidade, pensamento de fronteira e colonialidade global.** In: SANTOS, Boaventura de Sousa; MENESES, Maria Paula. (org.). *Epistemologias do sul.* São Paulo: Cortez, 2010, p. 455-491..

HALL, Stuart. **Cultura e representação.** Organização e revisão técnica: Arthur Ituassu; Tradução: Daniel Miranda e William Oliveira. Rio de Janeiro: Ed. PUC-Rio: Apicuri, 2016.

HISSA, Cássio Eduardo Viana. **A mobilidade das fronteiras: inserções da geografia na crise da modernidade.** Belo Horizonte: Editora UFMG, 2002. 316 p. (Humanitas).

KLEIN, H. **Migração internacional na história das Américas.** In: FAUSTO, B. (org.). *Fazer América.* São Paulo: Edusp, 2000.

LAURA, Esquivel. **Como água para chocolate.** São Paulo: Martins Fontes, 1989.

Le Courdon Bleu Paris. Disponível em: <https://www.universidadesfrancesas.com.br/escola-de-gastronomia-le-cordon-bleu-paris/>. Acesso 06 out. 2019.

Linguicito. Disponível em: <https://portal.sistemafamasul.com.br/noticias/22%C2%AA-edi%C3%A7%C3%A3o-da-festa-da-lingui%C3%A7a-de-maracaju-tem-in%C3%ADcio-no-dia-29-de-abril>. Acesso 05 out. 2019.

MACHADO NETO, P.C. **Cozinha pantaneira e comensalidade no Pantanal sul-mato-grossense.** São Paulo, 2012.

MALDONADO-TORRES, Nelson. Transdisciplinaridade e decolonialidade. **Soc. estado**. [online]. 2016, vol.31, n.1, pp.75-97. ISSN 0102-6992. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/S0102-69922016000100005>. Acesso 15 out. 2019.

MENESES, Maria Paula. SANTOS, Boaventura de Sousa. **Prefácio**. In: SANTOS, Boaventura de Sousa; MENESES, Maria Paula. (org.). **Epistemologias do sul**. São Paulo: Cortez, 2010, p. 11-13.

MENESES, Maria Paula. SANTOS, Boaventura de Sousa. **Introdução**. In: SANTOS, Boaventura de Sousa; MENESES, Maria Paula. (org.). *Epistemologias do sul*. São Paulo: Cortez, 2010, p. 15-27

MORAES, Vinicius de. **Feijoada a minha moda**, 1962. Disponível em: <http://www.viniciusdemoraes.com.br/pt-br/poesia/poesias-avulsas/feijoada-minha-moda>. Acesso 08 nov. 2019.

MIGNOLO, Walter. **Desobediência epistêmica: a opção descolonial e o significado de identidade em política**. 2008. Disponível em: http://professor.ufop.br/sites/default/files/tatiana/files/desobediencia_epistemica_mignolo.pdf. Acesso em: 18 abr. 2020.

MIGNOLO, Walter. **Geopolítica de la sensibilidad y del conocimiento: sobre descolonialidad, pensamiento fronterizo y desobediencia epistémica**. In: MIGNOLO, Walter. *Habitar la frontera: sentir y pensar la descolonialidad* (antología, 1999-2014). Barcelona: CIDOB, 2015, p. 173-189.

MIGNOLO, Walter. **Postoccidentalismo: el argumento desde América Latina**. In: CASTRO-GOMEZ, Santiago; MENDIETA, Eduardo (org.). *Teorías sin disciplina*. México: Miguel Ángel Porrúa, 1988, s/p.

MIGNOLO, Walter. **Colonialidade: o lado mais escuro da modernidade**. 2017. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S010269092017000200507&lng=en&nrm=iso&tlng=pt . Acesso: 18 abr. 2020.

MIGNOLO, Walter. Desobediencia epistémica (II), pensamiento independiente y libertad decolonial. Disponível em: <http://www.ceapedi.com.ar/otroslogos/Revistas/0001/Mignolo.pdf> Acesso: 18 abr. 2020.

MIGNOLO, Walter. **‘Si, podemos’**. In: AGUER ET AL (org.). 2018, p. 121 – 159.

MIGNOLO, Walter. **Desafios decoloniais hoje**. 2017. Disponível em: <https://revistas.unila.edu.br/epistemologiasdosul/article/download/772/645> Acesso: 18 abr. 2020.

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

MIGNOLO, Walter. **Desobediencia epistémica (II)**, pensamiento independiente y libertad decolonial. Disponível em: <http://www.ceapedi.com.ar/otroslogos/Revistas/0001/Mignolo.pdf> Acesso: 18 abr. 2020.

MIGNOLO, Walter. **El vuelco de la razón**: diferencia colonial y pensamiento fronterizo. Buenos Aires: Ediciones del signo, 2011.

NOLASCO, Edgar César. **CADERNOS DE ESTUDOS CULTURAIS**: Cultura Urbana. “QUANDO AS TEORIAS ITINERANTES esbarram nas teorias do sul”. Campo Grande, MS: Editora UFMS, v 1, n 10 p.25-40, jan/jun. 2017. Disponível em: <https://periodicos.ufms.br/index.php/cadec/article/view/4218>. Acesso 05 jun. 2019.

NOLASCO, Edgar César. **CADERNOS DE ESTUDOS CULTURAIS**: perto do coração selvagem da crítica *fronteriza*. Campo Grande, MS, v.4, n.7, p. 35-51, jan/jun. 2012.

NOLASCO, Edgar César. **babeLocal**: lugares das miúdas culturas. Campo Grande, MS, Life Editora, 2010.

NOLASCO, E. C. **Memórias subalternas latinas**: ensaio biográfico, p. 130-159. In: NOLASCO, E.C. Perto do coração selvagem da crítica *fronteriza*. São Carlos: Pedro & João Editores, 2013.

NOLASCO, Edgar César. **Por uma gramática pedagógica da fronteira-sul**. 2019. Disponível em: <https://periodicos.ufms.br/index.php/cadec/article/view/9688>. Acesso em: 20 abr. 2020.

NUNES, Dora. **Páscoa na fronteira tem chipa e sopa paraguaia da Nha Ramona assada na "Tatakua"**. In: Ponta Porã informa. 24/03/2016 09h. Disponível em: <https://www.pontaporainforma.com.br/noticias/ponta-pora/pascoa-na-fronteira-tem-chipa-e-sopa-paraguaia-da-nha-ramona-assada-na-tatakua>. Acesso 05 dez. 2019.

NUNES, João Arriscado. **O resgate da epistemologia**, p. 215-243. In: SANTOS & MENESES (ORG.) *Epistemologias do Sul*. 2009

OLIVEIRA, Nayara Osmar de. **Cultivando a tradição através da gastronomia maracajuense**: linguica de Maracaju, Campo Grande, MS: 2013.

PALERMO, Zulma. **Para una pedagogia decolonial** 1ª ed- Ciudad Autonoma de Buenos Aires. Del Signo, 2014.

PALERMO, Zulma. Revisando fragmentos del “archivo” conceptual latino-americano a fines del siglo XX. Tabula rasa. N. 9, julio-diciembre, Universidad Colegio Mayor de Cundinamarca, Bogotá, Colombia, 2008, p.217-246.

QUIJANO, Anibal. **Colonialidade do poder**. In: SANTOS, Boaventura de Sousa; MENESES, Maria Paula. *Epistemologias do Sul*. (Orgs.) São Paulo; Editora Cortez. 2009, Cap. 02, p. 73 à 117.

SAID, Edward. **Israel está mais seguro?** . 2002. Disponível em: http://www.periodicos.letras.ufmg.br/index.php/margens_margenes/article/view/10687
Acesso: 18 abr. 2020.

SANTOMÉ, Jurjo Torres. **As culturas negadas e silenciadas no currículo**. In: SILVA, T. T. da (Org.). **Alienígenas na sala de aula: uma introdução aos estudos culturais em educação**. Petrópolis: Vozes, 1999.

SANTOS, Boaventura de Sousa. **Para além do pensamento abissal: das linhas globais a uma ecologia dos saberes**. In: SANTOS, Boaventura de Sousa; MENESES, Maria Paula. (org.). *Epistemologias do sul*. São Paulo: Cortez, 2010, p. 31-83.

SATER, Almir. **Tocando em frente**. 1992. Disponível em: <https://www.cifras.com.br/cifra/almir-sater/tocando-em-frente-ver-4>. Acesso 28 nov. 2019.

SATER, Almir. **Serra de Maracaju**. 2014. Disponível em: <https://www.letras.mus.br/almir-sater/868448/>. Acesso 26 nov. 2019.

SEREJO, H. **Carai ervateiro**. In: INSTITUTO HISTÓRICO E GEOGRÁFICO DE MATO GROSSO DO SUL. *Obras completas de Hélio Serejo – Vol. 8*. Campo Grande: IHGMS, 2008, p. 5-67.

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

VEIGA-NETTO, Alfredo. **Cultura, culturas e educação**. *Revista Brasileira de Educação*, São Paulo, n. 23, p. 5-15, maio/jun./jul./ago. 2003. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rbedu/n23/n23a01.pdf>. Acesso em 19 mai. 2019.

APÊNDICE A – Proposta de intervenção

1. INTRODUÇÃO

Como determinação do Projeto Pedagógico do Programa de Mestrado Profissional em Educação – PROFEDUC devemos propor uma intervenção educacional referente à problemática que abordamos em nossa pesquisa.

A intervenção aconteceu em Agosto de 2020, porém, a intenção não é que ela ocorra apenas neste momento, pois ficará como intenção para a pesquisadora dar continuidade em seu trabalho docente, e será disponibilizada no banco de dissertações do Programa de Pós-Graduação junto à pesquisa, para que outros profissionais ligados à educação também possam realizá-la em palestras, seminários, congressos, formações continuadas e nas salas de aula.

A proposta é a realização da gastronomia sul-mato-grossense como proposta de saberes e sabores na educação, ministrada aos alunos do 5º ano do ensino fundamental na Educação Básica.

2. JUSTIFICATIVA

A pesquisa “Saberes e Sabores culturais da cultura sul-mato-grossense: educação, arte e gastronomia, da qual esta proposta faz parte, vem propor o ensino da cultura sul-mato-grossense através dos saberes culturais (educação, arte e gastronomia), a partir de uma proposta epistemológica *outra*: Arte-Educação Descolonial.

Com base nesses princípios é que temos como proposta a (re)verificação dos nossos saberes culturais da cultura sul-mato-grossense, através da arte, educação e gastronomia a partir do pensamento descolonial. E, partindo dessas perspectivas, temos como proposta de intervenção “a culinária sul-mato-grossense” como uma proposta de saberes e sabores culturais.

3. OBJETIVOS

OBJETIVO GERAL

Desenvolver o ensino da cultura sul-mato-grossense através dos saberes e sabores culturais (educação, arte e gastronomia) a partir de uma proposta epistemológica *outra*: Arte-Educação Descolonial como uma maneira de produzir conhecimento na Educação Básica, com práticas culinárias regionais através de pratos que remetem a cultura sul-mato-grossense, do município de Maracaju com o Bolo Souza, a tradicional linguíça de Maracaju e o doce pantaneiro Furrudum, para reforçar as memórias e histórias locais.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar como a cultura sul-mato-grossense é reconhecida no ensino público do Município de Maracaju;
- Desenvolver os saberes culturais através de práticas pedagógicas na educação básica com a arte, educação e gastronomia que não se limitem apenas a uma data posta no calendário e sim por meio de diálogos que possam intervir o ano todo na construção de conhecimentos dos estudantes;
- Reinventar novas receitas a partir de saberes e sabores da cultura sul-mato-grossense;
- Desenvolver a criatividade por meio de desenhos, que faça a alusão ao restaurante Sabor Pantaneiro;

4. METODOLOGIA

Este projeto de intervenção tem como proposta (re)verificar epistemologicamente os saberes culturais da cultura sul-mato-grossense, através da educação, arte e gastronomia, a partir de uma perspectiva da Arte-Educação Descolonial. Para consecução desta pesquisa e objetivos, traçamos uma metodologia que vai além de um “método” posto pelo modelo cartesiano, mas se dará como um saber não-disciplinar para produzir uma investigação da cultura sul-mato-grossense no ambiente escolar como uma forma de produzir conhecimento através da educação, arte e dos sabores da gastronomia local.

Foi feito uma roda de conversa via *WhatsApp* (modo remoto) sobre os conhecimentos dos saberes culturais que os alunos já possuíam sobre a cultura sul-mato-grossense e sua gastronomia. Em seguida, foi proposto que os alunos realizassem uma pesquisa sobre três pratos típicos para a execução das receitas práticas na Unidade de Ensino que são da cultura

do Município de Maracaju: Bolo Souza, Linguíça de Maracaju e um doce pantaneiro denominado Furrudum.

Em seguida foi feita a gravação de vídeos, via *Youtube*, executando os três pratos sul-mato-grossenses, visando à segurança dos alunos, devido à pandemia da covid-19.

O município de Maracaju possui um restaurante regional, chamado Sabor Pantaneiro, que serve comidas típicas do Mato Grosso do Sul como: carreteiro com ovo, linguíça de Maracaju, mandioca cozida, servidos em pratos que são de alumínio, os bancos são de madeira, os doces são caseiros (Furrudum, Doce de Abóbora, Doce de Leite), lembrando a região pantaneira. Tivemos uma parceria com esse restaurante onde as crianças receberam imagens do local e fizeram a releitura do ambiente do restaurante como obra de arte, ou seja, numa visita ao restaurante local, eles farão um processo de observação, onde detalhadamente irão destacar as principais características do local que remetem à cultura sul-mato-grossense. Após as observações, eles farão um desenho (chamado aqui de obra de arte), com as imagens vistas, com total liberdade e autonomia de reinventar o local através da arte. Através das lembranças que o local traz, eles farão suas obras, caracterizando a cultura do nosso estado.

5. CRONOGRAMA

ATIVIDADES	2019	2020
Escrita do Projeto de Intervenção	Novembro	
Aplicação da Intervenção		Agosto
Defesa da Dissertação		Dezembro

APÊNDICE B – Relatório da proposta de intervenção

Em um primeiro momento, preparei as atividades por meio de vídeos, onde preparei receitas que me foram passadas por minha avó e por minha mãe, e assim, gravei explicando sobre como é o preparo da receita e um sobre como essa receita me foi passada, as receitas preparadas foram o furrundum, o carreteiro de Linguíça de Maracaju, farofa de banana da terra, vinagrete, bolo Souza e um pastel de Linguíça de Maracaju com banana da terra, cada receita foi feita com uma reinvenção de pratos, feitos através de iguarias que remetem à culinárias regional.

Fui inserida pela coordenadora da turma do aplicativo *WhatsApp*, onde tive meu primeiro contato com os alunos do quinto ano. Fazendo uma breve apresentação e explicando sobre a pesquisa, o programa do mestrado e também as etapas propostas. Após entrar no grupo, conversei com as crianças sobre a proposta das atividades gastronômicas, e que no decorrer da semana mandaria vídeos sobre as atividades explicando como ocorreriam.

O município de Maracaju possui um restaurante regional com utensílios típicos, pratos de alumínio e bancos de madeira, chamado Sabor Pantaneiro, que serve comidas típicas do Mato Grosso do Sul e que tem os pratos principais como: carreteiro com ovo, linguíça de Maracaju, mandioca cozida, e de sobremesa, os doces caseiros (Furrundum, Doce de Abóbora, Doce de Leite, entre outros), em alusão à região pantaneira. Com esse restaurante tivemos uma parceria onde os/as alunos/as receberam fotos sobre o restaurante, e fizeram a releitura do ambiente do local, como obra artística, ou seja, fizeram um processo de observação e detalhadamente destacaram as principais características do local, especialmente as que remetem à cultura sul-mato-grossense, por meio de uma atividade prática artística.

Após as observações, eles criaram um desenho (chamado aqui de obra artística), com as imagens vistas, com total liberdade e autonomia de reinventar o local por meio da arte enquanto produtora de saber. Através das lembranças que o local causou, eles fizeram suas

obras artísticas, caracterizando a cultura do estado do Mato Grosso do Sul a partir da ótica deles.

Sendo assim, podemos afirmar que o resultado da atividade foi satisfatório e conseguimos alcançar o objetivo proposto para aquele momento da execução da culinária, os resultados para além da atividade realizada neste dia, ou seja, no campo pessoal e profissional dos participantes envolvidos nele, somente o porvir nos dirá, e, quem sabe, poderá ser objeto de pesquisa de uma futura tese de doutorado.

Documentos da Plataforma Brasil

Para a possível realização desta pesquisa, foi necessário que o projeto de ensino fosse devidamente aprovado na Plataforma Brasil, pois se trata de uma pesquisa que envolve seres humanos, no nosso caso as crianças. Foram-me solicitados os seguintes documentos:

Projeto de Pesquisa;

TCLE / Termos de Assentimento /Justificativa de Ausência;

TALE/ Termo de Assentimento Livre Esclarecido

Declaração de Instituição e Infraestrutura;

Projeto Detalhado /Brochura;

Folha de Rosto;

Autorização devidamente assinada pela nutricionista do Município;

Autorização devidamente assinada pela proprietária do Restaurante Sabor Pantaneiro;

Eu Priscilla G. Gaseto Aoki Nutricionista da Rede Municipal de Ensino da cidade de Maracaju, autorizo a utilização dos alimentos propostos na pesquisa da mestranda Ana Carolina Pereira de Souza, intitulada como **“Os saberes culturais da cultura sul mato-grossense: educação, arte e gastronomia”** que se dará nos seguintes alimentos e receitas:

Bolo Souza (assado, uma espécie de pão de queijo)

Lingüiça de Maracaju

Furrudum (Doce de mamão ralado).

Não fica autorizado o uso de receitas que envolvam frituras.

Maracaju, 06 de março de _____ 2020.

Assinatura do Pesquisador

Assinatura da Nutricionista

Nome completo do pesquisador: **Ana Carolina Pereira de Souza**

Telefone para contato: **(67) 99870-7191**

E-mail: **anabresolinps@gmail.com**

Para sanar dúvidas a respeito da Ética na pesquisa, entre em contato com o Comitê de Ética com Seres Humanos da UEMS, fone: 3902-2699 ou cesh@uems.br.

Priscilla Aoki
PRISCILLA G. G. AOKI
NUTRICIONISTA
CRN3 20870



UNIVERSIDADE ESTADUAL DE
MATO GROSSO DO SUL -
UEMS



COMPROVANTE DE ENVIO DO PROJETO

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: SABERES CULTURAIS NO ENSINO DA CULTURA SUL-MATO-GROSSENSE:
Educação, Arte e Gastronomia

Pesquisador: ANA CAROLINA PEREIRA DE SOUZA

Versão: 2

CAAE: 29779220.4.0000.8030

Instituição Proponente: UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MATO GROSSO DO SUL

DADOS DO COMPROVANTE

Número do Comprovante: 020436/2020

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

Informamos que o projeto SABERES CULTURAIS NO ENSINO DA CULTURA SUL-MATO-GROSSENSE:

Educação, Arte e Gastronomia que tem como pesquisador responsável ANA CAROLINA PEREIRA DE SOUZA, foi recebido para análise ética no CEP Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul - UEMS em 09/03/2020 às 14:05.

Endereço: Rodovia Dourados Itahum - Km 12 - Cx:351

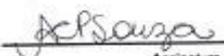
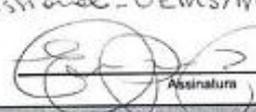
Bairro: Cidade Universitária **CEP:** 79.804-970

UF: MS **Município:** DOURADOS

Telefone: (67)3902-2699

E-mail: cesh@uems.br



1. Projeto de Pesquisa: SABERES CULTURAIS NO ENSINO DA CULTURA SUL-MATO-GROSSENSE: Educação, Arte e Gastronomia			
2. Número de Participantes da Pesquisa: 15			
3. Área Temática:			
4. Área do Conhecimento: Grande Área 6. Ciências Sociais Aplicadas, Grande Área 7. Ciências Humanas, Grande Área 8. Linguística, Letras e Artes			
PESQUISADOR RESPONSÁVEL			
5. Nome: ANA CAROLINA PEREIRA DE SOUZA			
6. CPF: 041.541.311-76	7. Endereço (Rua, n.º): Rua Arthur Ferreira Ribeiro - Camaral casa MARAÇAJU MATO GROSSO DO SUL 79150000		
8. Nacionalidade: BRASILEIRO	9. Telefone: 67998707191	10. Outro Telefone:	11. Email: anabresolins@gmail.com
Termo de Compromisso: Declaro que conheço e cumprirei os requisitos da Resolução CNS 466/12 e suas complementares. Comprometo-me a utilizar os materiais e dados coletados exclusivamente para os fins previstos no protocolo e a publicar os resultados sejam eles favoráveis ou não. Aceito as responsabilidades pela condução científica do projeto acima. Tenho ciência que essa folha será anexada ao projeto e devida por todos os responsáveis e fará parte integrante da documentação do mesmo.			
Data: 28 / 02 / 2020		 Assinatura	
INSTITUIÇÃO PROPONENTE			
12. Nome: FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MATO GROSSO DO SUL		13. CNPJ:	14. Unidade/Orgão: UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MATO GROSSO DO SUL
15. Telefone: (67) 3901-4818	16. Outro Telefone:		
Termo de Compromisso (do responsável pela instituição): Declaro que conheço e cumprirei os requisitos da Resolução CNS 466/12 e suas complementares e como esta instituição tem condições para o desenvolvimento deste projeto, autorizo sua execução.			
Responsável:	Prof. Dr. Ana Carolina Pereira de Souza CPF: 264.919.528-27		
Cargo/Função:	Coordenadora de Matemática Profissional - UEMS/MS		
Data: 28 / 02 / 2020	 Assinatura		
PATROCINADOR PRINCIPAL			
Não se aplica.			

Carla Porcelli Avallin
Coordenadora do Programa de Pós-Graduação
em Educação, sítio sítio, Ministério Profissional
Matrícula nº 47645021

Autorização para a realização de pesquisa

Eu, Cecilio Melgarejo de Souza, diretor da escola municipal João Pedro Fernandes, localizada no município de Maracaju, Mato Grosso do Sul, autorizo a execução da pesquisa da Mestranda Ana Carolina Pereira de Souza, intitulada como "Os saberes culturais da cultura sul mato-grossense: educação, arte e gastronomia", que se realizará nesta unidade de ensino.

Campo Grande, ____ de ____ de 2020.

AC Souza

Assinatura do Pesquisador

Cecilio Melgarejo de Souza

Assinatura do Diretor

Cecilio Melgarejo de Souza
E. M. JOÃO PEDRO FERNANDES
DIR. G. P. EDUCAÇÃO P. B. 051/2017

Nome completo do pesquisador: Ana Carolina Pereira de Souza

Telefone para contato: (67) 99870-7191

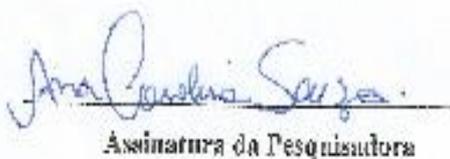
E-mail: anahresolins@gmail.com

Para sanar dúvidas a respeito da Ética na pesquisa, entre em contato com o Comitê de Ética em Ciências Humanas da UEMS, fone: 3902-2699 ou cesh@uems.br.

Autorização para a realização de pesquisa no Restaurante Sabor Pantaneiro

Eu Josy Ap. Rodrigues Franco, proprietária do Restaurante Sabor Pantaneiro, inscrito no CNPJ: 23.863.910/0001-01

localizado no município de Maracaju, Mato Grosso do Sul, autorizo a execução da pesquisa da mostranda Ana Carolina Pereira de Souza intitulada como "Saberes culturais da cultura sul-mato-grossense: educação, arte e gastronomia", que se realizará parcialmente neste local.


Assinatura da Pesquisadora

Maracaju, 13/09/20

Assinatura da Proprietária

Nome completo do pesquisador: Ana Carolina Pereira de Souza

Telefone para contato: (67) 99870-7191

E-mail: anabresolups@gmail.com

Para sanar dúvidas a respeito da Ética na pesquisa, entre em contato com o Comitê de Ética em Seres Humanos da UFMS, fone: 3902-2699 ou ceh@ufms.br.

Rodrigues e Rodrigues-Restaurante Ltda

CNPJ: 23.863.910/0001-01

IE 20.411.294-1 Maracaju MS

PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: SABERES CULTURAIS NO ENSINO DA CULTURA SUL-MATO-GROSSENSE:
Educação, Arte e Gastronomia

Pesquisador: ANA CAROLINA PEREIRA DE SOUZA

Área Temática:

Versão: 2

CAAE: 29779220.4.0000.8030

Instituição Proponente: UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MATO GROSSO DO SUL

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 4.012.494

Apresentação do Projeto:

Trata-se de uma pesquisa de cunho qualitativo que pretende desenvolver conhecimento acerca das questões de memória e história sul-mato-grossense utilizando como aporte a gastronomia, associando esta questão aos saberes locais. E pesquisa se propõe a trabalhar em articulação os saberes gastronômicos tido como oficiais (no sentido de que conta com a presença de Chefs) porém não descarta os saberes advindos do que coloca como "Chefs amadores", ao que se supõe serem pessoas sem formação na área da gastronomia. O trabalho envolve a assertiva do patrimônio cultural imaterial, pois envolve modos de fazer, o que é uma ação imperativa para a construção da identidade e da cidadania.

Objetivo da Pesquisa:

Objetivo geral:

Desenvolver o ensino da cultura sul-mato-grossense através dos saberes e sabores culturais (educação, arte e gastronomia) a partir de uma proposta epistemológica outra: Arte-Educação Decolonial como uma maneira de produzir conhecimento na Educação Básica, com práticas culinárias regionais através de pratos que remetem a cultura sul-mato-grossense, do município de Maracaju para reforçar as memórias e histórias locais.

Objetivos específicos:

- Identificar como a cultura sul-mato-grossense é reconhecida no ensino público do Município de



Continuação do Parecer: 4.012.494

Maracaju;

- Discutir quais as contribuições culturais dos povos que aqui residem e dos povos que fazem fronteira com o estado do Mato Grosso do Sul e também que se manifestaram na gastronomia da cultura sul-mato-grossense como: os indígenas, africanos, japoneses, bolivianos e paraguaios;
- Desenvolver os saberes culturais através de práticas pedagógicas na educação básica com a arte, educação e gastronomia que não se limitem apenas a uma data posta no calendário e sim por meio de diálogos que possam intervir o ano todo na construção de conhecimentos dos estudantes.

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

Riscos e benefícios estão descritos no TCLE, no Registro de Consentimento para os Pais e no TALE, de acordo com o previsto na legislação vigente.

Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

Todas as solicitações feitas por este comitê foram atendidas, o que deixa a pesquisa apta para aprovação. A autorização do restaurante agora registra o CNPJ do estabelecimento, os objetivos específicos foram adequados conforme previsto no parecer anterior e o texto do TALE passou pelos ajustes solicitados, apresentando em seu texto os riscos e benefícios para as crianças participantes do projeto.

Considerações sobre os Termos de apresentação obrigatória:

Estão todos presente e seguem as normas previstas na legislação vigente.

Recomendações:

Recomenda-se que a pesquisa seja aprovada.

Conclusões ou Pendências e Lista de Inadequações:

Sem pendências ou inadequações.

Considerações Finais a critério do CEP:

Diante do exposto, o CESH/UEMS, de acordo com as atribuições definidas na Resolução CNS nº 510 de 2016, na Resolução CNS nº 466 de 2012 e na Norma Operacional nº 001 de 2013 do CNS, manifesta-se pela APROVAÇÃO em virtude do(a) pesquisador(a) ter atendido as recomendações do parecer anterior. Conforme orientações das resoluções vigentes que regem a ética em pesquisa com seres humanos:

* O pesquisador deve comunicar qualquer evento adverso ou alteração feita na pesquisa,

Endereço: Rodovia Dourados Itahum - Km 12 - Cx:351

Bairro: Cidade Universitária

CEP: 79.804-970

UF: MS

Município: DOURADOS

Telefone: (67)3902-2699

E-mail: cesh@uems.br

imediatamente ao Sistema CEP/CONEP;

** O pesquisador deve apresentar relatório final ao Sistema CEP/CONEP, via notificação na Plataforma Brasil.

Este parecer foi elaborado baseado nos documentos abaixo relacionados:

Tipo Documento	Arquivo	Postagem	Autor	Situação
Informações Básicas do Projeto	PB_INFORMAÇÕES_BÁSICAS_DO_PROJETO_1517952.pdf	13/04/2020 23:07:59		Aceito
Outros	autorizacao_restaurante.pdf	13/04/2020 23:04:10	ANA CAROLINA PEREIRA DE	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TALE_ALUNO.docx	13/04/2020 23:02:02	ANA CAROLINA PEREIRA DE SOUZA	Aceito
Declaração de Instituição e Infraestrutura	autorizacao_inst.pdf	07/03/2020 11:49:12	ANA CAROLINA PEREIRA DE SOUZA	Aceito
Projeto Detalhado / Brochura Investigador	projeto_Ana.pdf	07/03/2020 11:42:10	ANA CAROLINA PEREIRA DE SOUZA	Aceito
Outros	autorizacao.docx	28/02/2020 17:22:44	ANA CAROLINA PEREIRA DE	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	REGISTROdeCONCENTIMENTOdosPAIS.docx	28/02/2020 17:21:17	ANA CAROLINA PEREIRA DE SOUZA	Aceito
TCLE / Termos de Assentimento / Justificativa de Ausência	TCLE.docx	28/02/2020 17:08:19	ANA CAROLINA PEREIRA DE SOUZA	Aceito
Folha de Rosto	annna.pdf	28/02/2020 17:03:34	ANA CAROLINA PEREIRA DE	Aceito

Situação do Parecer:

Aprovado

Necessita Apreciação da CONEP:

Não

Endereço: Rodovia Dourados Itahum - Km 12 - Cx:351
Bairro: Cidade Universitária **CEP:** 79.804-970
UF: MS **Município:** DOURADOS
Telefone: (67)3902-2699 **E-mail:** cesh@uems.br

Continuação do Parecer: 4.012.494

DOURADOS, 07 de
Maio de 2020

Assinado por:

**Márcia Maria de
Medeiros
(Coordenador(a))**

REGISTRO DE CONSENTIMENTO AOS PAIS/RESPONSÁVEIS

Prezado(a) Sr(a) _____, eu **Ana Carolina Pereira de Souza**, pesquisadora no programa de pós graduação *stricto sensu*, mestrado profissional em educação, venho por meio deste documento solicitar o consentimento para realizar minha pesquisa de mestrado em que se u(a) filho (a) é participante com a execução da parte prática que se dará por meio de rodas de conversas, construção de um cardápio regional, e a execução de algumas receitas na escola que serão definidas pelos próprios alunos. As observações a execução das receitas da fazem parte de uma pesquisa que tem como finalidade de desenvolver **Os saberes culturais da cultura sul-mato-grossense através da educação, arte e gastronomia.**

- **Sobre o consentimento:**

Se o (a) Sr(a) consentir a participação do seu (a) filho(a) na presente pesquisa, contribuirá para evidenciar o desenvolvimento dos saberes culturais da cultura sul -mato-grossense através da gastronomia. Contribuirá, também, para evidenciar os saberes culturais do estado do Mato Grosso do Sul, com a execução da gastronomia na escola, trazendo além de saberes, sabores, memórias e histórias.

Não será divulgado a terceiros qualquer informação quanto à identidade dos alunos observados, o sigilo será respeitado. Quando terminarmos a pesquisa, ela será divulgada na Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul – UEMS, principalmente, por meio da elaboração de uma dissertação. Os resultados da pesquisa serão analisados e publicados, mas as identidades serão sempre mantidas em sigilo.

O pesquisador durante os procedimentos fará as devidas anotações, em caderno próprio, dos fatos que observar relevante para a pesquisa. As anotações servirão apenas para o mestrando como fonte de produção para posterior análise dos dados. Essas anotações poderão ser solicitadas pelos senhores, bem como quaisquer dados relativos ao procedimento, a qualquer momento durante a pesquisa, até a data de apresentação da dissertação do pesquisador, que está prevista para junho de 2020.

- **Sobre riscos em potencial:**

Conforme previsto no art.18 da Resolução CNS nº 510 de 2016, nos projetos de pesquisa em Ciências Humanas e Sociais, entende-se que os procedimentos metodológicos têm potencial de causar danos, em consonância com o caráter processual dessas pesquisas. Assim sendo, entende-se que na presente pesquisa corre-se o risco do aluno participante sentir insegurança, cansaço ou irritabilidade com a presença de uma pessoa estranha ao seu convívio diário, estando o pesquisador à disposição para interromper a pesquisa e retomar em um melhor momento. Caso seja necessário, será solicitado auxílio do (a) profissional de psicologia, atuante neste lócus de ensino, para a pesquisa decorra de forma respeitosa.

- **Benefício da Pesquisa para o aluno**

O benefício da pesquisa é mostrar ao aluno, que além dos saberes disciplinares que a gastronomia pode apresentar, também pode evidenciar saberes culturais sabores, memórias e histórias através das receitas executadas em sala de aula.

- **Demais considerações:**

Antes de assinar este termo, o (a) Senhor (a) deve realizar todas as perguntas que achar necessário para que não haja dúvidas sobre qualquer aspecto da pesquisa. Este termo será impresso em duas vias, o (a) senhor (a) receberá uma cópia assinada pelo mestrando pesquisador.

Para sanar dúvidas a respeito da Ética na pesquisa, entre em contato com o Comitê de Ética com Seres Humanos da UEMS, fone: (67) 3902-2699 ou cesh@uems.br.

Eu, _____, declaro que li as informações acima sobre a pesquisa, que me sinto perfeitamente esclarecido (a) sobre o conteúdo da mesma e aceito participar da pesquisa **“Saberes culturais da cultura sul -mato-grossense: educação, arte e gastronomia”**, onde a pesquisadora **Ana Carolina Pereira de Souza** me explicou como ocorrerá toda a pesquisa de forma clara e objetiva.

Endereço: Rodovia Dourados Itahum - Km 12 - Cx:351

Bairro: Cidade Universitária

CEP: 79.804-970

UF: MS

Município: DOURADOS

Telefone: (67)3902-2699

E-mail: cesh@uems.br

REGISTRO DE ASSENTIMENTO PARA A CRIANÇA

Eu sou **Ana Carolina Pereira de Souza**, sou professora de Educação Infantil e aluna de uma universidade, que é uma escola que ensina as pessoas serem professores, artistas e todas as outras profissões. Estou aqui para fazer um trabalho para a universidade.

Quero demonstrar como a gastronomia do nosso estado é tão importante que podemos aprender através de algumas receitas, sabores, saberes, memórias e histórias de pessoas que fizeram parte da construção dessa receita.

No primeiro momento quero fazer com vocês uma roda de conversa, e escutar o que vocês têm a me dizer sobre a culinária do nosso estado (Mato Grosso do Sul). Depois vamos construir juntos um cardápio com algumas receitas que vocês mesmos poderão inventar. Após isso trarei aqui pra sala de aula um grande amigo, o Senhor Gerson Marcondes para lhes contar sobre uma iguaria existente aqui na nossa cidade: A linguiça de Maracaju. Feito isso iremos para a cozinha da nossa escola com um Chef bem legal executar as receitas inventadas por vocês e em seguida vocês vão conhecer um restaurante com o nome de Sabor Pantaneiro, onde serve comida regional do nosso estado, onde vocês farão um desenho sobre o lugar. Também gostaria de tirar fotos e filmar as atividades.

Esse trabalho é muito importante, pois vou escrever um texto contando essa experiência fantástica com vocês sobre a gastronomia sul-mato-grossense na escola. Muita gente vai ler o meu texto e vai gostar de saber como vocês são grandes *masterchefs*.

Tudo que eu escrever, fotografar ou filmar ficará em segredo, no texto que vou escrever não terá o nome de vocês.

Se por algum motivo vocês ficarem incomodados com minha presença, eu saio da aula e posso voltar outro dia. Pode ser que vocês se sintam inseguros, cansados ou irritados com a minha presença por eu ser uma pessoa estranha ao seu convívio diário, e eu estou à disposição para interromper a pesquisa e retomar em um melhor momento. Se vocês quiserem, a professora de sala pode nos ajudar nas atividades. Caso seja necessário, será solicitado auxílio do(a) profissional de psicologia, atuante neste lugar de ensino, para a pesquisa decorra de forma respeitosa.

Vocês serão convidados a experimentar as receitas, mas não precisam experimentar se não tiverem vontade e também, seus pais serão consultados a respeito de qualquer restrição que vocês têm à comida. Esperando assim, não correr nenhum risco em relação à indigestão, alergias e engasgos. A nutricionista do nosso município, também irá participar da nossa pesquisa para que vocês se sintam seguros.

O benefício da minha pesquisa é mostrar a vocês que além dos saberes disciplinares que a gastronomia pode apresentar, também pode evidenciar saberes culturais, sabores, memórias e histórias através das receitas feitas na sala de aula.

Você entendeu como será o trabalho? Você aceita que a eu faça parte dessa experiência gastronômica com vocês?

Endereço: Rodovia Dourados Itahum - Km 12 - Cx:351

Bairro: Cidade Universitária

CEP: 79.804-970

UF: MS

Município: DOURADOS

Telefone: (67)3902-2699

E-mail: cesh@uems.br

Endereço: Rodovia Dourados Itahum - Km 12 - Cx:351

Bairro: Cidade Universitária

CEP: 79.804-970

UF: MS

Município: DOURADOS

Telefone: (67)3902-2699

E-mail: cesh@uems.br