

BOCAS DE CENA: COMIDA E COMENSALIDADE EM PERFORMANCEK BANKÊTEPERFORMÁTIKOAMAZÔNICO

DOWNSTAGE: FOOD AND COMMENSALITY IN PERFORMANCEK BANKÊTEPERFORMÁTIKOAMAZÔNICO

Juliana Feitosa Albuquerque - juliana.falbuquerque@gmail.com

“Sem comida e bebida as artes decaem.”

Girolamo Osorio

RESUMO

As práticas do comer em performances artísticas, concomitante ao ato de oferecer alimento, ao público promovem uma relação somática entre saberes e sabores, contribuindo para uma amplitude na experiência sensorial do espectador. Este texto busca refletir sobre o ato de comer coletivamente em cena enquanto uma experiência artística e estética, pensada desde os alimentos que são escolhidos para serem ofertados ao público e de que maneira esse ato induz o espectador a acessar e produzir emoções, memórias e sociabilidades durante determinada apresentação. Partindo de fontes documentais, como arquivos de textos e imagens disponibilizados na internet, em sites de notícias, blog, Facebook e Instagram, será feita uma análise do uso dos alimentos na cena e da comensalidade como condução do processo artístico no autointitulado ritual gastronômico Performancek: *BanketePerformátikoAmazoniko*, apresentado nos anos de 2017 e 2018, na cidade de Manaus (AM). Considerando que os atos de comer e produzir comensalidades são social e historicamente constituídos, a reflexão sobre acionar memórias e sociabilidades em cena passa inevitavelmente pela discussão dos processos colonizatórios sob as quais essas práticas alimentares se constituíram. A reflexão também envolve as categorias de identidade, tradição e cultura como significantes móveis. Para compor a análise serão utilizados os escritos de Achinte (2010); Freitas (2021); Glissant (2005) entre outros.

Palavras-chave: Amazônia; Comida; Identidade; Performance artística.

ABSTRACT

The practice of eating in artistic performances, alongside offering food to the audience, fosters a somatic relationship between knowledge and flavors, enriching the audience's sensory experience. This text reflects on the act of comunal eating on stage as both an artistic and aesthetic experience. It considers the foods chosen to be offered to the audience and how this act prompts the spectator to engage with emotions, memories and sociability during a specific presentation. Drawing from documentary sources, including text and image files available online on news sites, blogs, Facebook and Instagram, this paper analyzes the role of food in the scene and commensality as a driver of the artistic process in the self-styled gastronomic ritual Performancek: *BanketePerformátikoAmazoniko*, presented in 2017 and 2018, in the city of Manaus (AM). Given that the acts of eating and fostering commensality are socially and historically constructed, this reflection on triggering memories and sociability on stage

<https://periodicos.ufac.br/index.php/jamaxi/index>

necessarily involves a discussion of the colonial processes under which these eating practices were established. The analysis also addresses the categories of identity, tradition and culture as fluid signifiers, incorporating the works of Achinte (2010), Freitas (2021), Glissant (2005), and others.

Keywords: Amazon; Food in performance art; Identity; Artistic performance.

Pensar o ato de comer enquanto algo que não envolve apenas características biológicas da condição humana, mas uma prática construída social e historicamente, relacionada a atos simbólicos constitutivos de experiências em que cultura e natureza estão em intrínseca relação. Partindo desse entendimento, as práticas do comer em performances artísticas, concomitante ao ato de oferecer alimento, ao público promovem uma relação somática entre saberes e sabores, contribuindo para uma amplitude na experiência sensorial do espectador.

Este texto busca refletir sobre o ato de comer coletivamente em cena enquanto uma experiência artística e estética, pensada desde os alimentos que são escolhidos para serem ofertados ao público e de que maneira esse ato induz o espectador a acessar e produzir emoções, memórias e sociabilidades durante determinada apresentação. Partindo de fontes documentais, como arquivos de textos e imagens disponibilizados na internet, em sites de notícias, blog, Facebook e Instagram, será feita uma análise do uso dos alimentos na cena e da comensalidade como condução do processo artístico no autointitulado ritual gastronômico *PerformanceK: BankêtePerformátikoAmazôniko*, apresentado nos anos de 2017 e 2018, na cidade de Manaus (AM).

O título do trabalho, *Bocas de cena: comidas e comensalidades em PerformanceK: BankêtePerformátikoAmazôniko* é primeiramente um trocadilho, já que boca de cena no vocabulário teatral refere-se a uma área específica do palco, localizada no proscênio, ou seja, na beirada do tablado. Assim, o mais próximo do público que a espacialidade e as convenções de um teatro de caixa consegue produzir. A brincadeira é feita no intuito de pensar as bocas de atores/performers e espectadores que estão em cena, comunicando, comendo e partilhando alimento.

A relação entre comida e arte pode ser observada de diversas formas diante dos tempos históricos, citando alguns exemplos desde uma linha cronológica ocidental, no início da arte na chamada *pré-história* a utilização de matéria prima originada de frutas e sementes serviam para produção de tintas tanto corporais quanto para registros em pedras, registros intitutados como pinturas rupestres. Passando por composições de bandejas ornamentadas com comidas, no estilo de pintura denominado natureza morta, muito popular durante o século XVI até se estabelecer, segundo Eduardo Bruno Freitas (2021), como um elemento de forte potência dentro da *performance art*, a partir da década de 1950. O uso de alimentos na arte foi e é uma combinação que produz diversificadas possibilidades de sentidos e tensões, no caso específico da performance como arte, é importante considerar que essas duas formas de expressão trabalham a relação com o tempo no âmbito da efemeridade.

Os atos de comer e produzir comensalidades são culturalmente desenvolvidos através de práticas em grupos que se modificam e se transformam cotidianamente. Pensar na multiplicidade existente de práticas culturais nos instiga a refletir para além de uma história ocidental da comida e da arte, com métricas de compreensão de estruturas muito bem condensadas em nosso imaginário. Existe nessa temática uma pluralidade de sentidos

quando se pensa nas organizações sociais para além da história oficial do ocidente em culturas que estabelecem outras relações com o alimento e com o que se entende por arte.

É importante salientar que o conceito de ocidente aqui trabalhado é compreendido a partir do que Stuart Hall define no artigo *O ocidente e o resto: discurso e poder*, publicado em 2016, em que o autor afirma que o ocidente é um fator histórico e não geográfico, pois:

Tomamos por “ocidental” o tipo de sociedade discutida (...) desenvolvida, industrializada, urbanizada, capitalista, secular e moderna. Tais sociedades surgiram em um período histórico em particular - aproximadamente durante o século XVI, após a Idade Média e o rompimento com o feudalismo. Elas foram o resultado de um conjunto de processos históricos específicos - econômico, político, social e cultural. Atualmente, qualquer sociedade que compartilhe essas características, independentemente de sua posição geográfica, pode ser categorizada como pertencente ao “Ocidente”. O significado desse termo é, portanto, idêntico ao da palavra “moderno” (Hall, 2016, p. 315).

As relações de mobilidade dos trânsitos e choques culturais, refletem naquilo que se come, como se come, como se produz, quem produz, como se cultiva, como se manejam práticas alimentares e como elas são detentoras de saberes que organizam a vida em comunidade, definindo comemorações, casamentos, negociações, funerais e outros rituais que marcam temporalidades no corpo, no tempo e no espaço. Desta forma, “podemos dizer que a cultura alimentar é um emaranhado de relações que irá, por consequência, formular e construir o gosto alimentar de cada sociedade. Gosto esse que, certamente, é atualizado em cada sujeito, sendo passível de ser alterado ao longo do tempo” (Freitas, 2021, p. 09).

O artista e gastrônomo Eduardo Bruno Freitas (2021) em seu Trabalho de Conclusão de Curso, denominado *Gastronomia em performance: experiências artísticas entre o comer e a arte contemporânea*, analisa obras artísticas brasileiras em diferenciados contextos que utilizam a comida como experiência estética/artística. A discussão se desenvolve com o entendimento de que o alimento e o ato de comer são linguagens. Partindo de uma abordagem semiótica em suas reflexões sobre comida e arte, esse trabalho nos ajuda a compreender a performance artística como uma produção do cotidiano e não uma representação deste. E o alimento, como desencadeador de signos e significados.

O autor durante sua análise, utiliza um esquema criado pelo linguista Antônio Vicente Pietroforte (2020), que constrói quatro momentos da relação humana com o alimento, que são eles: comoção – catálise – êxtase – fruição.

E segundo Freitas,

Apropriando-se do apontamento do autor, podemos compreender que a Comoção é o momento em que o alimento se apresenta em toda sua disposição e promessa de sabores, propondo, simbolicamente, um pacto com o comensal por meio dos signos visuais, olfativos, entre outros. Catálise é o que prepara o êxtase, é quando as manobras do paladar substancializam a sinestesia, ou seja,

os significantes gustativos são apreciados pelo paladar. Êxtase é a performance gustativa, é a emoção envolvida no processo da relação do alimento com a boca, é o clímax sensorial do paladar. Fruição é o momento do julgamento, da construção e da elaboração das relações entre todo o percurso da degustação e os signos apresentados ao longo do processo (Freitas, 2021, p. 12).

Há nesse esquema a premissa de um caminho a ser percorrido, como uma sequência lógica, com começo, meio e fim, sem deixar de mencionar que as experiências acontecem no campo da subjetividade pessoal e intransferível de cada sujeito, contudo já pré-estabelecida diante de convenções socioculturais em que o alimento é partilhado. No campo das artes performáticas isso é ainda mais interessante, tendo em vista que o alimento é escolhido para conduzir o participante a trilhar um determinado caminho, na intenção de fazê-lo acionar determinado campo de memórias, a produzir efeitos de sentidos que não são dados ao acaso, mas trabalhados previamente de acordo com o objetivo da proposta. O que certamente não deve ser ignorado é tanto o potencial criador dos participantes quanto o fato de que a memória não pode ser controlada, ela acontece ou não, independente da experiência guiada.

A palavra performance, é aplicada de diferentes formas por ser um conceito bastante difundido em diversas áreas do conhecimento. Richard Schechner (2006), professor de estudos da performance da Universidade de Nova York, vai trabalhar com a noção de comportamento restaurado, afirmando que a performance está diretamente imbricada às identidades e que contam histórias através do corpo. Seja em ritual sagrado, no cotidiano ou na arte, é preciso que haja um tipo de repetição, algo como um treinamento consciente que existe na vida comunitária. Sobre isso o autor diz que:

Há muitas maneiras de entender a performance. Qualquer evento, ação ou comportamento pode ser examinado como se fosse performance. O uso deste conceito é vantajoso. Podemos considerar as coisas interinamente, em processo, conforme elas mudam através do tempo. Em cada atividade humana há, normalmente, muitos jogadores cujos pontos de vista, objetivos e sentimentos são diferentes e, às vezes, opostos entre si (Schechner, 2006, p. 15).

As construções discursivas que perpassam o âmbito das relações culturais, se materializam na repetição cotidiana, nas produções artísticas e, inevitavelmente nas concepções dos artistas para a criação de suas obras. Nesse sentido, a produção de uma ideia de identidade alimentar se apresenta quase como condição *sine qua non* repleta de tensionamentos quando se pensa em performance e comida, já que a comida é utilizada como símbolo forte no processo de identificação identitária. Isso pode ser visto como exemplo no autointitulado ritual gastronômico *Performancek: Bankête performátiko Amazôniko*.

A ficha técnica, retirada da página de divulgação, no Facebook, conta com:

Concepção de Francisco Rider

Criação: Diego Batista, Francisco Rider, Leonardo Scantbelruy, Tainá Lima

Artista cheff: Diego Batista em colaboração com os performers

Artista apoio colaborador: Antônio Soares

Produção independente, com a colaboração de amigos parceiros que viabilizaram e acreditaram no projeto
Produção executiva: performers.

De acordo com a imagem, a performance apresenta um cenário de banquete, servindo os alimentos no chão, com cenário de panos de chita, tapetes multicoloridos, banquinhos baixos de madeira e as comidas são servidas em cuias, panelas e tábuas. Os atores/performers trajados na mesma proposta colorida, com muitas informações de acessórios como colares feitos de alimentos, maquiagem e tules adornando cabeças, conduzem o público ao banquete através de intervenções cênicas durante o trajeto, alguns cortam alimentos diante do público, preparando, degustando e oferecendo um cardápio que vai de frutas como melancia, laranja, abacaxi, pimentas, molhos, refrigerante Baré, cachaça, mamão, broa, licores, picolés, ervas de cheiro, entre outros componentes de diversificados sabores (*vide Imagem 1*).

Imagem 01 – Foto de divulgação da apresentação da peça



Fonte: página de divulgação no Facebook Disponível em: <https://encurtador.com.br/hqvIV>. Acesso em: 07/03/2024

Nesse *Bankête*, o ato de comer em conjunto, uma prática que por si só já é impregnada de ritualísticas específicas, torna-se a própria experiência artística, o objetivo central do ato é o de comer em conjunto. A disposição dos elementos de cena, o cenário, o figurino, a maquiagem, a composição cenográfica, os varais com alimentos e lenços pendurados, retiram os participantes da mecânica cotidiana desse ato, dispersam o corriqueiro construindo um espaço em que o comer não se faz somente por necessidade física mas também se dá pelos outros sentidos sendo saboreado pela visão, degustado pela audição,

em um movimento de aprender e trocar experiências através do corpo, algo que por diversas vezes não se percebe dentro da dinâmica das vivências diárias.

Este banquete cênico que, segundo Sebastião Oliveira Filho (2018), tem inspirações teóricas na obra *O Banquete* de Platão, sugere uma reflexão sobre nutrição, o nutrir-se não somente de nutrientes necessários para a existência do corpo físico, mas nutrir-se de conhecimento, memórias, afetos. Partindo de uma concepção sobre a cultura alimentar de um passado para a cultura alimentar de um presente, a performance parte de um conceito de tempo dialético, separando essas duas categorias para promover uma discussão sobre os hábitos alimentares da atualidade.

Produzindo questionamentos como até que ponto o ato de escolher um alimento para consumo próprio? Parte de uma escolha própria? Parte de valores sociais, familiares, afetivos, moldados por sistemas multimilionários de redes de indústrias alimentícias? Passa pela hegemonia do agronegócio que influencia estilos de vida? Há uma consciência sobre o que se come? Há algum poder de escolha quanto a isso? O que se sabe de fato daquilo que se coloca à mesa? De que maneira é produzido? Quais quantidades de agrotóxicos a industrialização considera sustentável para a vida humana e como isso é balizado dependendo da localização geográfica em que o sujeito se encontra? As frutas, legumes, verduras que estão entrando em extinção devido o avanço da crise climática e mudanças genéticas em laboratório, de que forma realmente há uma reflexão sobre isso?

No ato cênico os participantes são levados a acreditar que possuem livre escolha sobre os alimentos que irão consumir, mas até onde de fato vai essa escolha? O que move e molda essa escolha? Quais critérios pessoais e intransferíveis que movimentam cada um a escolher aquilo que ingere? Que desejos movimentam olhos, mãos e bocas desses participantes? Memórias olfativas? Consciência alimentar? Pura fruição? Curiosidade? O jogo brinca com o campo das subjetividades ali exposto diante de cada grupo que entra, sendo pessoal e coletivo ao mesmo tempo.

Segundo a sinopse de divulgação, retirada de uma página do Facebook, a performance trabalha com o princípio da sinestesia a fim de gerar uma simbiose entre os elementos.

Durante o espetáculo que é (interativo) os espectadores são estimulados a degustar diversos pratos de uma *culinária amazônica*, partindo da concepção de ritual para aguçar os afetos, a reflexão e os sentidos (tato, paladar, olfato, visão, audição). (<https://www.facebook.com/PerformanceK>. Acessado em 31/01/2024, grifo nosso).

Na dissertação de mestrado de Sebastião Oliveira Filho (2018), intitulada *Arte performance: uma análise na obra Reservoir, de Francisco Rider*, o autor apresenta um estudo voltado a pensar questões estruturais sobre a arte na Amazônia, debruçando-se sobre o trabalho de Francisco Rider, artista responsável pela concepção do *Performancek: Bankête-PerformátikoAmazôniko*, ao descrever a obra aqui analisada, Oliveira Filho diz o seguinte:

O rito performático de Francisco Rider é a experimentação que traduz a subjetividade amazônica na produção artística, tendo como base sua pesquisa acerca da cultura amazonense. O corpo e outros elementos passam a transitar no imaginário do performer. Frutas amazônicas, resíduos do insólito mundo capitalista e o próprio ambiente... tudo contribui para formatar uma arte subversiva de um artista que se comunica com a Amazônia (Oliveira Filho, 2018, p. 76)

O autor citado acredita que essa performance produz uma reflexão profunda sobre ancestralidade, religando antigos costumes e saberes locais que vem desaparecendo com a influência de culturas estrangeiras, em particular a norte-americana na população amazonense, o que ele chama de “aculturação amazônica” (p. 77). Em outra passagem do texto, Oliveira Filho afirma que “Pensar a Amazônia é refletir a diversidade da vida, na dinâmica entre os indivíduos (...) permeado pelos diferentes saberes de suas populações tradicionais, as quais construíram relações específicas inseridas nas várias “Amazônias” (Idem, p. 65).

Quando se pensa em processos de construção de identidades alimentares na Amazônia é impossível deixar de fazer uma abordagem que não mencione os processos colonizatórios pelos quais esses territórios se constituíram. As marcas desses processos se apresentam no âmbito da colonialidade, em que modos de viver, saber, fazer e ser sofreram brutais e incomensuráveis agressões para que modos de viver alheios a essas populações lhes fossem impostos, contudo, mesmo após séculos de violência epistêmica é possível perceber os ecos de resistências dessas populações, seja através do enfrentamento, do combate direto, da sujeição e outras práticas criativas utilizadas como estratégia de sobrevivência

Sobre a diferença cultural através das práticas alimentares, Adolfo Alban Achinte, no texto *Comida y colonialidad. tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar* (2010) estuda as dimensões do colonialismo a partir dos estudos decoloniais (colonialismo do poder, do saber, do ser) questionando a narrativa universalizante da própria modernidade que a constrói com supracitado purismo, ignorando ou construindo uma narrativa negativa sobre a influência dos países colonizados. Nesse sentido, o autor afirma que o que houve em relação às narrativas dessas populações não foi uma invisibilização de suas práticas culturais, mas uma visibilização negativa, estigmatizada e estereotipada.

A partir da análise de documentos oficiais, Alban Achinte, mostra a insistência em que os europeus tentaram implantar seus padrões gastronômicos a fim de conceber, nas palavras do autor, uma geopolítica gastronômica, determinando hierarquias. Compreendendo que o universo de tensões e conflitos não partem somente daquilo que se come, mas como são preparados, temperados, cultivados e armazenados, o autor destaca que a necessidade material e necessidade simbólica confluem (Idem, p. 10) e que as populações escravizadas diante das condições que tinham foram criando e adaptando seus próprios

sistemas alimentares, esse processo de resistência é que o autor denomina como diferença colonial (idem, p.13). Utilizando uma citação de Fernández-Armesto o autor diz,

En este sentido, “Las cocinas fronterizas surgen no sólo a causa de intercambios de emigrantes entre el centro y la periferia, sino también por la forma en que los imperios desplazan a las poblaciones para cubrir las necesidades de la política y la economía imperiales” (Fernández-Armesto, 2004: 221 *apud* Alban Achinte, 2010, p. 14).

Nesse processo, as práticas culinárias da Europa foram estabelecidas como a alta cozinha, o exemplo a ser seguido e a maneira correta de produzir alimento, mesmo que este alimento fosse importado de países colonizados, para corroborar e dar respaldo a esse discurso, o autor menciona os diversos manuais de boas maneiras e livros de receitas que após publicados, passaram a circular no Novo mundo. O autor compreende que os processos de resistências e adaptações das populações locais, resultaram em um fenômeno chamado cozinhas fronteiriças. Considerando estes e outros aspectos, essas cozinhas foram construídas mediante a adaptações entre produzir desde o que lhes foi imposto, manter suas práticas alimentares ou até mesmo incorporar práticas absorvidas de trocas culturais migratórias, não relacionadas diretamente à dinâmica sangrenta da mão colonial.

No caso do *Bankête*, tanto o menu quanto todo seu aparato cênico, constituem-se de traços dessa cozinha fronteiriça, mesmo considerando que a grande maioria dos alimentos são originários da Amazônia, há inevitavelmente a interferência de práticas alimentares diversas que foram ao longo dos anos se constituindo a partir de dinâmicas fronteiriças. Em entrevista concedida ao *Blog* do Grupo de Pesquisa em Linguagens, Mídia e Moda da Universidade Federal do Amazonas (Blog do MIMO), Francisco Rider, ao ser questionado sobre as motivações da proposta conceitual da performance, relata a utilização da chita como marca de uma afirmação identitária amazonense, para o performer a chita representa um ambiente familiar, típico, como pode ser visto no trecho abaixo,

ela está impregnada disso tudo: o comer com as mãos, as chitas com suas *super-cores*, a degustação em silêncio, as trocas de alimentos com o outro sem precisar da comunicação oral, pois a comunicação é a nível sensorial, enfim, um ritual performativo contemporâneo em diálogo com certos procedimentos do comer dessas culturas que eu elenquei, mas, com foco na gastronomia amazônica. (...) Porque nos alimenta de memórias sensoriais de um Brasil que provoca um diálogo entre a tradição e o contemporâneo. Nos remetendo às mesas de comer dos flutuantes de Manaus, nos faz lembrar Amazônia urbana, ribeirinha e dos barrancos, nos invade o corpo de cores fortes cheiros e sensações, nos faz ouvir radinho de pilha, nos faz dançar Teixeira de Manaus. (<https://mimoufam.wordpress.com/> Acessado em 31/01/2024)

A chita com suas *super-cores*, é um tecido originário da Índia, que segundo Renata Mellão e Renato Imbrosi, no livro *Que chita bacana* (2005) chegou ao Brasil no período do comércio marítimo, produzida a partir de um algodão considerado de qualidade inferior

e por esse motivo, consumido e utilizado pela população pobre, é certo que o fato do tecido ser originário da Índia não deslegitima o processo de identificação que foi construído em relação à população brasileira, mas ele é somente mais um exemplo da mobilidade narrativa dos discursos identitários nos quais implicam que a tradição também se constitui de invenção.

Na entrevista, Francisco Rider menciona alguns alimentos que são servidos em cena enfatizando a construção narrativa sobre a memória do que seria uma cultura alimentar amazonense. A partir desses exemplos, é possível refletir acerca de como os discursos identitários são incorporados no debate político para a legitimação de modos de viver, da re-existência de corpos, de espaços de lutas, de reivindicações, mas também de que forma as palavras-conceitos: identidade, cultura, tradição podem ou devem ser moduladas para evitar armadilhas de compreensão da cultura como algo estático, com fronteiras estritamente demarcadas, nesse caso entre o que é um paladar, um gosto, um modo de produzir sabores e práticas alimentares fixos, genuinamente pertencente a um povo específico, pois como nos advertiu Homi Bhabha (2012), a construção discursiva sobre o estereótipo de um povo tem sua base em dois elementos sutis e eficientes, a fixidez e a repetição.

Não há que se desconsiderar que existe nas regiões, a predominância de alimentos, de produções agrícolas, de formas de preparo, temperos e tantas outras especificidades, mas esses contextos não estão dados a priori, como algo que nasce da natureza. Quando se pensa nos tempos de longa duração, nos trânsitos e fluxos de gentes, plantas, animais que acontecem a mais de doze mil anos nesse local que segundo Albuquerque (2016) foi nomeado Amazônia apenas no século XIX, não se pode mais ignorar e esquecer os diversos grupos existentes muito antes da colonização, muito antes do imperialismo e da força brutal que dizimou populações e costumes e que mesmo lá já se constituía no movimento de trânsitos, tensões e trocas entre grupos.

No tempo presente e suas infinitas formas de se organizar mediante a globalização, o preparo do alimento e até mesmo dos hábitos daquilo que se consome, caminham cada vez mais para um movimento de uniformização do paladar, com supermercados e grandes empresas alimentícias, pulverizando em larga escala alimentos industrializados, portanto é difícil delimitar o que pertence a que em meio a fluxos intensos de tensões e conciliações em que se constituem as práticas culturais.

Edouard Glissant (2005), em *Introdução a uma poética da diversidade*, propõe que pensemos o todo o mundo, de modo que o fazer aqui promove um fazer lá. Nesse sentido é interessante perceber que os encontros acontecem o tempo todo e se enriquecem pela diferença. Ao trabalhar o conceito de pensamento rastro-resíduo a partir de uma ideia de crioulização do mundo, o autor diz:

(...) hoje, as culturas do mundo colocadas em contato umas com as outras de maneira fulminante e absolutamente consciente transformam-se, permutando entre si, através de choques irremissíveis, de guerras impiedosas, mas também

através de avanços de consciência e de esperança que nos permitem dizer – sem ser utópico e mesmo sendo-o – que as humanidades de hoje estão abandonando dificilmente algo em que se obstinavam há muito tempo – a crença de que a identidade de um ser só é válida e reconhecível se for exclusiva, diferente da identidade de todos os outros seres possíveis (Glissant, 2005, p. 18).

As cozinhas fronteiriças se constituem nessa dinâmica de rastro-resíduo e no *Bankê-te* as ações dos atores/performers em cena, no ato de preparar os alimentos, cortar, servir os pratos, oferece ao espectador/participante um campo de possibilidades participativas para que este também pegue com as próprias mãos, tenha a sensação/impressão de autonomia de escolha do que vai comer. Esse espectador, pode ser interpretado dentro daquilo que nas palavras do filósofo francês Jacques Rancière (2012) seria um espectador emancipado, porque não está estático, inerte, e produz de forma orgânica intervenções na cena que redesenham o ato artístico e o torna único, a cada apresentação.

A comida como fio condutor nessa criação artística mais do que elaborar afirmações sobre o que é e o que não é um alimento de determinada localidade, vai potencializar a existência de saberes e sabores que tanto foram relegados ao esquecimento como também se constituíram naquilo que Alban Achinte chamou de visibilização negativa, pelas cada vez mais automatizadas formas alimentares de nossas sociedades.

Esse *bankê-te* é uma experiência que produz e não apenas revisita memórias, identidades, culturas, espaços e tempos, por este motivo se anteriormente foi dito neste texto que a performance partia de uma dialética entre passado e presente, agora é possível compreendê-la a partir do que Leda Maria Martins (2021) denominou de um tempo espiralar,

(...) é o que, no meu entendimento, melhor ilustra essa percepção, concepção e experiência. As composições que se seguem visam contribuir para a ideia de que o tempo pode ser ontologicamente experimentado como movimentos de reversibilidade, dilatação e contenção, não linearidade, descontinuidade, contração e descontração, simultaneidade das instâncias presente, passado e futuro, como experiências ontológica e cosmológica (...) (Martins, 2021, p. 14).

O alimento em cena vai servir de liga entre o ator e o espectador, por ser primeiramente o centro da coisa, aguçando memórias, temperando e ampliando aquilo que poderia inicialmente ser compreendido apenas como uma obra visual e sonora, ao expandir para os outros sentidos como o paladar, olfato, o tato, torna muito mais completa a experiência sinestésica, que nessa relação com o tempo espiralar de uma performance que atua no âmbito de uma cozinha fronteiriça, os corpos em cena, tanto de atores quanto de espectadores, é:

Um corpo, um tempo, um gesto de memória. Os acordes da ancestralidade criam suplementos que revestem os muitos hiatos, vazios e rupturas forjados pelas abissais diásporas, algo que se coloca em lugar de alguma coisa que parecia inexoravelmente submersa nas travessias, mas que é perenemente transcrita, reincorporada e restituída nas cadências de sua alteridade, inscritas sob o signo

da reminiscência e da presença nas curvilíneas espirais do tempo. (Martins, 2021, p.142)

O *BankêtePerformátikoAmazôniko* ao oferecer ao público, alimentos que deslocam os participantes da lógica estatal do sabor, os aproxima de saberes realizados a partir desse corpo, que é fluido, fronteiroço, que se encontra em constante movimento, desde aquilo que come, que cheira, que olha, que conversa, que escolhe e coexiste na festa, no ato, no deleite que deve sempre ser e conter em um banquete.

BIBLIOGRAFIA

- ALBAN ACHINTE, A. Comida y colonialidad. Tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar. **Calle14: revista de investigación en el campo del arte**, v. 4, n. 5, p. 10-23, 2010.
- ALBUQUERQUE, G. R. de. Amazonialismo, p. 76/86. In: ALBUQUERQUE, G. R. de; SARRAF-PACHECO, A. (Orgs.). **Uwa'kuru – dicionário analítico**. Rio Branco: Nepan Editora, 2016.
- BHABHA, H. **O local da cultura**. Belo Horizonte: Editora UFMG, 2012.
- FREITAS, E. B. F. **Gastronomia em performance: experiências artísticas entre o comer e a arte contemporânea**. Instituto de Cultura e Arte. Bacharelado em Gastronomia. UFCE. 2021.
- GLISSANT, E. **Introdução a uma poética da diversidade**. Juiz de Fora: Editora da UFJF, 2005.
- HALL, S. O Ocidente e o resto: discurso e poder. **Projeto História**. Revista do Programa de Estudos Pós-Graduados de História, v. 56, 2016.
- MARTINS, L. M. **Performances do tempo espiralar, poéticas do corpo-tela**. Rio de Janeiro: Editora Cobogó, 2021.
- MELLÃO, R.; IMBROSI, R. **Que chita bacana**. São Paulo: Editora A Casa/Museu do Objeto brasileiro, 2005.
- OLIVEIRA FILHO, S. **Arte Performance: uma análise na obra Reservoir, de Francisco Rider**. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Sociedade e Cultura Amazônica. UFAM, 2018.
- RANCIÈRE, J. **O espectador emancipado**. Tradução Ivone C. Benedetti. São Paulo: Editora WMF/Martins Fontes, 2012.
- SCHECHNER, R. "O que é performance?". **Performance studies: an introduction**, second edition. New York & London: Routledge, 2006, p. 28-51.

SITES E REDES SOCIAIS

<https://mimoufam.wordpress.com/> Acessado em 31/01/2024

<https://www.facebook.com/PerformanceK> Acessado em 31/01/2024.