

SABOR EM PRÁTICAS DO CORPO E DOS SENTIDOS DE DISCENTES DO CURSO DE GEOGRAFIA

Alice de Bessa Silva¹
Virgínia de Lima Palhares²

RESUMO

O interesse maior neste trabalho é compreender como o sabor é capaz de resgatar experiências e categorias geográficas guardadas nas memórias das pessoas a partir de imersões corpóreas realizadas pelos sentidos. Para tanto, realizamos uma oficina junto aos discentes da disciplina *Saberes e Sabores do Rural* do curso de geografia da Universidade Federal de Minas Gerais. Viver a experiência pelo corpo nos fez refletir sobre em que medida o debate sobre o sabor pode interferir na forma mais ou menos rígida do corpo perceber o mundo, uma vez que a experiência está voltada para além do eu (TUAN, 2013). Experimentar, experimentar, vivenciar, apreender, são bases perceptivas para se conhecer e construir a realidade em que se vive através dos sentidos. O sabor pode ser, na maioria das vezes, hedonista, se misturando aos outros sentidos e proporcionando uma sensação de prazer, fruto da relação que estabelecemos com o mundo. O sabor é em si um fio do que é memória poética. Ao final da oficina, percebemos como é necessário despertar a sensibilidade e as emoções nos estudantes e que a experiência com o corpo enquanto recurso metodológico pode aflorar a percepção geográfica. A lembrança dos avós ou parentes ancestrais remete a um tempo em que esses alimentos eram produzidos de forma demorada, enfeitando de cheiros atraentes os lugares que vieram com as memórias dos participantes. Entendemos que essa experiência abre um campo de pesquisas entre a geografia, suas categorias, o corpo e a valorização do sabor através do saber-fazer.

Palavras-chave: sabor, corpo, experiência, saber-fazer.

RESUMEN

El principal interés de este trabajo es comprender cómo el sabor es capaz de rescatar experiencias y categorías geográficas almacenadas en la memoria de las personas a partir de inmersiones corporales realizadas por los sentidos. Para ello, realizamos un taller con estudiantes de la disciplina Sabores y Sabores Rurales de la carrera de Geografía de la Universidad Federal de Minas Gerais. Vivir la experiencia a través del cuerpo nos hizo reflexionar sobre hasta qué punto el debate sobre el sabor puede interferir con la forma más o menos rígida en que el cuerpo percibe el mundo, ya que la experiencia apunta más allá de uno mismo (TUAN, 2013). Experimentar, absorber, aprehender, son bases perceptuales para conocer y construir la realidad en la que vivimos a través de los sentidos. El sabor puede ser, en la mayoría de los casos, hedonista, mezclándose con los demás sentidos y aportando una sensación de placer, fruto de la relación que establecemos con el mundo. El sabor es en sí mismo un hilo conductor de lo que es la memoria poética. Al finalizar el taller nos dimos cuenta de lo necesario que es despertar la sensibilidad y las emociones en los estudiantes y que la experiencia con el cuerpo como recurso metodológico puede potenciar la percepción geográfica. La memoria de los abuelos o parientes ancestrales nos remonta a una época en que estos alimentos se producían de manera laboriosa, infestando de atractivos olores los lugares que llegaban con los recuerdos de los

¹ Doutoranda do curso de Geografia no Instituto de Ciências Humanas e Letras da Universidade Federal do Amazonas – ICHL - UFAM, abessageo@gmail.com;

² Docente do curso de Geografia do Instituto de Geociências da Universidade Federal – IGC - UFMG, palhares.vi@gmail.com

participantes. Entendemos que esta experiência abre um campo de investigação entre a geografia, sus categorías, el cuerpo y la apreciación del sabor a través del saber hacer.

Palabras clave: sabor, cuerpo, experiencia, saber hacer.

OS ALIMENTOS TRADICIONAIS ESTÃO NAS MEMÓRIAS GUSTATIVAS?

Revisitar distantes papéis avulsos de uma oficina ministrada em 2015 foi um passo continuado que fez com que compreendêssemos que o caminho trilhado era vanguarda das atuais reverberações do ser no mundo e também da geografia dos alimentos tradicionais e dos sabores. Nos dias que correm, não menos encontramos jovens com seus sentidos para o mundo cada vez mais atrofiados. Há muito que as práticas dos movimentos corporais, que aguçam os sentidos, são substituídas por ações tecnicistas ou movimentos reles entre longos períodos sentados entre uma máquina e a ação do pensamento. Até mesmo as práticas do pensar estão sendo levemente substituídas, na atualidade, pelo que chamamos de Inteligência Artificial (IA). No entanto, nos distanciamos enquanto humanidade de sabores advindos das preparações lentas. E isso está erroneamente sendo mal digerido de geração em geração. Nesta geração estamos colhendo os primeiros frutos da disseminação de alimentos ultraprocessados ou industrializados nos corpos dos seres humanos. Rachel Carson em Primavera Silenciosa já denunciava sobre a presença constante do veneno em nossas mesas. O efeito do veneno é tão grande que ele pode ser transmitido para os bebês através do leite humano, aliás, a sua primeira exposição pode ocorrer ainda no útero da mulher. Isso quer dizer que "o indivíduo médio comece a vida já com um primeiro depósito da carga cada vez maior de produtos químicos que seu corpo será obrigado a carregar daí em diante." (CARSON, 2010, p.35). Mas, há lugar para esses alimentos tradicionais nas vidas e memórias gustativas?

O sabor tem tido, ainda, uma tímida participação nas pesquisas desenvolvidas no âmbito da geografia. A esse respeito têm sido identificados alguns focos de estudos nas universidades brasileiras, considerando, sobretudo, as universidades do Rio Grande do Sul, de Minas Gerais e do estado de Sergipe. O interesse maior neste trabalho é compreender como o sabor é capaz de resgatar experiências geográficas guardadas nas memórias das pessoas a partir de imersões corpóreas realizadas pelos sentidos e, ainda, verificar se o uso de práticas corporais é capaz de despertar a valorização do alimento tradicional por meio da memória gustativa. Ainda que estejamos vivendo em um mundo do alimento fabricado, os

saberes ancestrais deixam marcas geração após geração.

Iniciamos os estudos sobre os sabores enquanto Núcleo de Pesquisa em Geografia

Humanista da Universidade Federal de Minas Gerais (NPGEOH). Apreendemos, através de literaturas que adiante estarão mais explícitas, o sabor enquanto hedonista. Partimos disto para a percepção de um sabor como *insight* poético que nos conduz às categorias geográficas através de memórias. Apesar de não aprofundarmos sobre as veracidades desses lugares, espaços e territórios aflorados pelo ato de rememorar, nos conduzimos enquanto geógrafas, a entender e diferenciar essas geografias advindas de outro tempo e espaço para, assim, compreender como essas memórias ensinam a própria geografia.

“Quais as implicações de nosso fazer geográfico para os grupos, pessoas e lugares que envolvem em nossas pesquisas?” (MARANDOLA JR, 2016, p. 463). Este questionamento certo e provocativo do autor nos fez pensar sobre outra postura metodológica - diferente da tradicional - na organização das atividades da disciplina *Saberes e Sabores do Rural* do curso de geografia da mesma instituição (UFMG). Diante disso, percebemos que havia uma possibilidade de mudança para uma inserção de práticas corporais em um curso que tradicionalmente não considera o corpo em suas discussões.

O sujeito que percebe está situado no mundo, até porque o corpo exerce esse papel de mediação do sujeito com o mundo. Ora, só estamos inferindo que se temos um corpo, agimos no mundo através dele e compreendemos o outro a partir dele. E temos que ter clareza de que somos o nosso corpo, e, dessa maneira, estamos nele (MERLEAU-PONTY, 2011). Alice Lindón (2012) segue as ideias de Merleau-Ponty (2011) e de David Seamon (1979) sobre o sujeito-corpo¹ e acrescenta o sujeito-sentimento, pois segundo a autora, “toda experiência espacial é emocional e corpórea.”² (LÍNDON, 2012, p. 705). Isso ocorre com nossos corpos quando o experienciamos e, neste sentido, tomamos consciência de que o lugar habitado por eles produz as emoções daquele instante.

Viver a experiência por meio do corpo nos fez refletir sobre em que medida o debate sobre o sabor poderia interferir na forma mais ou menos rígida do corpo perceber o mundo, visto que a experiência está voltada para além do eu (TUAN, 2013). Experiência, experimentar, vivenciar, apreender, são bases perceptivas para se conhecer e construir a realidade em que se vive através dos sentidos, pois os sentidos nos dão um mundo. Para TUAN (2009), alguns sentidos são próximos enquanto outros são mais distantes. Os

sentidos próximos produzem o mundo mais próximo de nós, mais próximos de nossa realidade, considerando, inclusive, nossos próprios corpos. A posição e os movimentos realizados por nossos corpos produzem uma sinestesia, uma consciência do espaço.

O sabor pode ser, na maioria das vezes, hedonista, se misturando aos outros sentidos e proporcionando uma sensação de prazer, fruto da relação que estabelecemos com o mundo. O sabor é em si um fio do que é memória poética. Seguimos esta trilha, já citada, inspiradas nas leituras de Marandola (2012). Também nos estruturamos em TUAN (1983), MERLEAU-PONTY (2011), LÍNDON (2012) e outros que colaboraram na construção da disciplina. Os autores em pauta contribuíram, especialmente, para a nossa compreensão acerca da experiência e do sabor como linguagem e hermenêutica.

Entretanto, o que seria um corpo disposto e sensível a abrir-se ao mundo, ao lugar, ao espaço? Que corpo se abriria ao sensível até que através de sensações do mesmo se instaurasse a memória de categorias geográficas vivenciadas? Ao findar a oficina, observamos como é necessário despertar essas sensibilidades e as emoções nos discentes através da experiência com o corpo - enquanto recurso metodológico. Encontramos-nos, além das teorias das corporalidades merleau-pontianas, com as práticas de corpo de Bolsanello (2005). As memórias do corpo são, assim como os sabores que percorrem o corpo, sensíveis à repetição, ao toque, ao gesto. Os sentidos guardam essas sensações e aguçam nossas memórias. Por que ‘cutucar,’ para muitos, reflete um imediato desconforto? Talvez porque signifique, através da memória, que o outro não o esperou. Ou porque, para os que não escutam o ritmo e peso do toque soe como uma agressividade desnecessária. Destrofiar é, para essa autora, uma reeducação para o corpo - a *Educação Somática*. O uso dessa prática, que advém de estudos sobre o movimento e suas percepções, nos trouxe formas de despertar os sentidos à geografia.

Entendemos que, além de vivenciar, durante a oficina com os discentes, deveríamos transformar essas vivências em experiências para os mesmos. Por isso, também os encaminhamos para a elaboração de um diário imersivo³. Estas descrições foram realizadas

³ O termo ‘diário imersivo’ foi entendido assim no desencadeamento metodológico do diário de bordo geográfico desenvolvido por Silva (2023) – ou eu mesma uma das autoras deste artigo. A oficina desvelada por este manuscrito nomeou a descrição imersiva simplesmente como ‘diário de bordo da vivência’. Entretanto, essa descrição corresponde a uma etapa da estruturação de um diário de bordo que descreve as vivências próximas ou imediatas ao vivido. Onde contém suas percepções próximas e, portanto, não frias aos sentires reunidos do momento. Portanto, encontramos nestas descrições cruas, sensações reverberadas nas formas escritas de

pelos próprios discentes ao finalizarem as etapas anteriores da oficina – que serão melhores explicadas na metodologia. “A percepção está na escala da vivência. Quando elas são compreendidas se tornam experiências...” (SILVA, 2023). Uma argumentação, com potentes raízes bibliográficas, para essa forma de trazer a consciência está exposta adiante.

Alguns aprofundamentos na dimensão do fenômeno devem ser entendidos para seguirmos juntos na compreensão da importância descritiva. Dentro da dimensão imersiva, a laboração da *experiência* e da *vivência* acontece. Existem inúmeros autores que se debruçam sobre esses ‘conceitos’ na vertente humanista. Contudo, os desenvolvimentos dos mesmos conceitos feitos por Edith Stein e estudados por Ales Bello (2015) pontuam diferenças profundas entre os dois. Para Stein a experiência é uma relação dos seres com o mundo externo que está ligada ao seu *estado vital*. O *estado vital* é uma das manifestações da *força vital* de cada um, que além de ser algo diferente de pessoa para pessoa é um dos primeiros substratos da realidade psíquica. A experiência então é o movimento ou o “andar” cognoscitivo (imersão corporal) que desencadeia *estados vitais* e *sentimentos vitais*. Portanto, a experiência está num lugar psíquico e é *consciente*. As vivências as quais temos consciência, se tornam experiências (especificação feita por Husserl). Ou seja, as vivências estão ligadas a qualidades diversas, mas quando desencadeiam conhecimento são experiências. (SILVA, 2023, p.111)

As vivências, portanto, não são sempre experiências. São um devir que percebemos em corpo, mas que ainda podem não ser consciência. Há um caminho corporal – e aqui o trazemos de forma não aprofundada ao conhecimento biológico - que muda de ser para ser. É possível ainda descrever sem se conscientizar – e encontramos algumas escritas dos discentes neste caminho. Cada ser tem seu tempo, descrever vivências pode conter ainda mais o ‘tremor’ ou a emoção das sensações imediatas do que quando estas estão conscientizadas em experiências. Entretanto, esses discentes foram convidados a descrever suas vivências e experiências durante a oficina. Muitos foram até onde os sabores os levaram, outros ficaram mesmo naquela sala durante a descrição. Entre descrições de experiências e vivências, encontramos com alimentos tradicionais, ancestralidade, categorias geográficas e até descrições poéticas.

O CORPO E AS SENSACIONES COMO METODOLOGIA...

No curso de geografia, mesmo quando estamos imersos em trabalhos de campo, cuja temperatura e os atritos da terra são percebidos pelos nossos sentidos, pouco damos atenção para os órgãos sensoriais não visuais. Ainda que a descrição da paisagem esteja relacionada aos diversos sentidos, essa teoria parece distante do que realizamos quando estamos em

finalização imersiva. Os diários de bordo são transcrições que podem ainda incluir tempos posteriores à sua elaboração.

corpo nessas imersões. Durante a oficina, buscamos despertar nas pessoas a percepção do espaço e do próprio corpo para que elas busquem a consciência de como utilizar seus reflexos na sua percepção em relação ao sabor. O percurso utilizado nessa prática consistiu na Educação Somática, abordagem que possui interesse na consciência do corpo e seu movimento (BOLSANELLO, 2005). Nestes exercícios, o corpo é visto como uma experiência perceptiva dele mesmo. As estratégias utilizadas para estas práticas envolvem especialmente um movimento de sensibilização da pele; este contém o afeto, o desejo, a intimidade, a emoção.

Na teoria-prática constituída pela *Educação Somática*, o corpo produz consciência. Leva-se em conta o atrofiamento de sensibilidade corporal que a sociedade tem passado devido à ausência de estímulos, movimentos e sensações diversas na era tecnológica e informacional. Ações que diversos seres pouco praticam desde a infância - como o olhar nos olhos ou tocar outro corpo - podem aflorar essas consciências perceptivas. Essas práticas são exercidas através de dinâmicas corporais de absorção sensoriais que conduzem a um mergulho interno levando a maior sensibilidade corpórea. Tais ações e reações corpóreas são somadas em agrupamentos sequenciais diversos que desenvolvem o estado de consciência e a percepção sensorial momentânea. Baseia-se na premissa de que se deve movimentar as partes do corpo através de estímulos, toques e/ou outras flexibilizações sensoriais para torná-lo mais perceptível ao próprio ser. Nesse sentido, sequências diversas podem ser estudadas e experimentadas.

Posto isso, criamos um roteiro para a prática, abrangendo sala vazia para os corpos, silêncio, duplas de apalpamento⁴, massagem nas cabeças⁵ realizadas pelos próprios participantes, deslocamento pela sala observando o movimento do outro... E ainda, ao passar pelo colega, os discentes foram orientados a olhá-los nos olhos.

Seguindo os desafios da oficina, foi realizada uma sequência de exercícios corporais, que estimulam as sensações, propostos por estudos da Educação Somática para descermos ao plano baixo da sala (o chão). Nessa proposta, partimos de uma *posição inicial* que compreende o corpo alçado (em pé e apumado) com os joelhos pouco flexionados, o olhar

⁴ Cada dupla apalpava partes do corpo do outro sendo orientadas através de hemisférios e direções. Assim, estimulavam-se essas sensações enquanto escutavam que essa parte correspondia ao Hemisfério Norte (membros superiores), Sul (membros inferiores), Leste (membros direitos do corpo) ou Oeste (membros esquerdos do corpo).

⁵ Movimentos circulares leves na cabeça, realizados por outros colegas conduzidos pelas orientações narradas durante a oficina.



preciso para frente, os membros alinhados e as palmas das mãos voltadas para frente.

Por conseguinte e sendo orientados em parte por parte, os discentes são convidados a: dobrar o pescoço até encostar o queixo na traqueia; empurrar o peito para trás até que a região da barriga também se movimente nessa direção - dobrada para dentro. Seguiram dobrando todo o *hemisfério superior* do corpo (acima da bacia). Neste momento, os discentes ficaram com todo o *hemisfério superior* 'enrolado'. Em seguida, foram orientados a dobrar os joelhos devagar (*hemisfério inferior*) até se posicionarem enquanto feto; com as palmas dos pés ainda no chão e todo o resto do corpo enrolado. Foram assim orientados a abraçar seus joelhos. Depois de se conscientizarem de que estavam na posição de feto, foram convidados a deitar no chão da sala, sentirem o peso do corpo e do dia que haviam vivido na Terra (Figura 1).



Figura 1: Fotografias do momento em que os discentes estavam no plano baixo da sala.

Após o preparo destes corpos ao mundo sensível, eles se abrem para as próximas sensações. Seus olhos foram vendados. Escutaram fragmentos de Michel Onfray (1999)

registrados em *A razão gulosa*.

O dia fora quente, num verão. Os morangos estavam saturados desse calor que queima os frutos até o centro, onde são mornos. As folhas não bastam para fazer uma sombra que os proteja suficientemente. Arranquei um deles. Meu pai convidou-me a passá-lo n'água, segundo sua expressão, para limpá-lo e refrescá-lo. O filete que descia da torneira estava gelado – vinha das fontes que dormiam sob os jardins. Quando pus o morango na boca, ele estava fresco na superfície e quente na alma, pele doce quase fria, polpa temperada. Esmagada sob o meu palato, ele se fez líquido que inundou minha língua, minhas faces, e depois desceu para o fundo da minha garganta. Fechei os olhos. Meu pai estava ali, ao meu lado, trabalhando a terra, curvado sobre canteiros da horta. Pelo espaço de um momento – uma eternidade – eu fui esse morango, um puro e simples sabor espalhado no universo e contido na minha carne de criança. A felicidade me roçara com sua asa antes de ir embora. (ONFRAY, 1999. p. 17).

Michel Onfray (1999) se inspirou nas madeleines proustianas para descrever a sua experiência com o morango. O fechar os olhos, juntamente com o contato do morango com as papilas gustativas, remete a outra temporalidade. Não era apenas um morango, mas o morango da terra em que seu pai trabalhava. O morango trazia a infância e a formação do seu paladar; portanto, estava carregado de significado.

Temperos estão à sua frente. Pedimos para sentirem o odor dos temperos e especiarias ali colocados: alho, canela, café moído, manjericão, hortelã, louro, salsinha, cebolinha. Vendas foram retiradas. Convidamos os alunos a conversar sobre os lugares imaginados ou lembranças perdidas ou quase apagadas que surgiram a partir da relação estabelecida com o cheiro dos temperos apresentados. Este momento se constituiu em uma roda de conversa em que alguns se propuseram a dialogar e contar suas lembranças diante do cheiro dos alimentos que passaram pelas suas mãos.

A última etapa metodológica consistiu na descrição sobre a experiência vivida por cada um dos alunos. Uma folha com orientações sobre um diário que descreve o ocorrido naquela aula estava em suas mãos e, então, concluíram a oficina. A descrição imersiva constitui-se em uma das etapas da elaboração de um diário de bordo. Pode-se perceber, através do infográfico a seguir, que esta descrição se configura em um segundo momento da primeira etapa (A2) de realização de um Diário de Bordo (Figura 2).

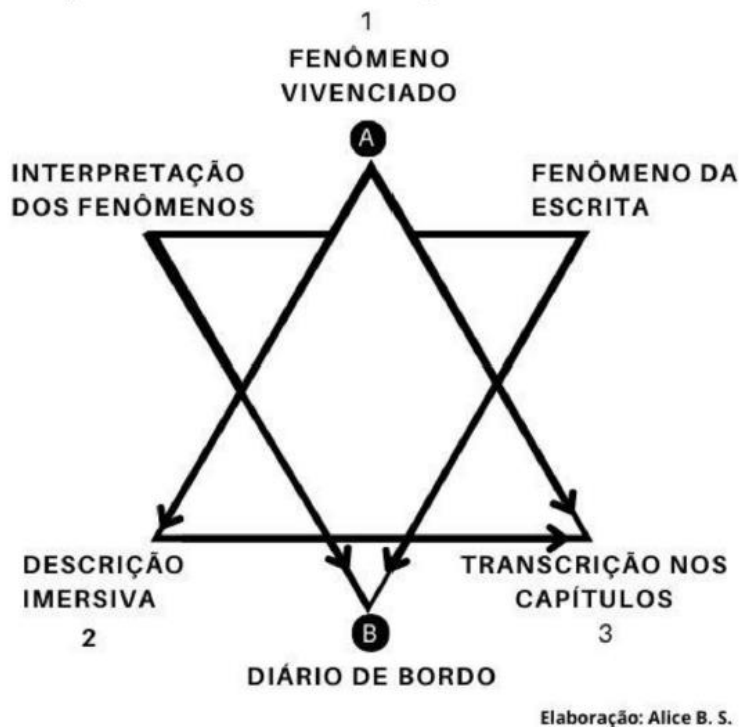


Figura 2- Infográfico extraído da dissertação de Silva (2023)

AS DESCRIÇÕES IMERSIVA DOS DISCENTES

As descrições imersivas apontaram principalmente para duas direções. A primeira, diz respeito à corporeidade em si, e a outra, mostrou se aquele corpo que abriu mais possibilidades para a percepção dos sentidos foi capaz de melhor interagir com o imaginário e com a memória gustativa.

Algumas pessoas, inicialmente, mostraram uma certa timidez em se expor na oficina, pois “senti um leve constrangimento ao tocar o corpo de alguém que mal conheço; senti em algum momento que poderia invadir o espaço dela, e por mais que percebesse que ela estava se sentindo bem, evitei alguns toques que poderiam ser bons mas que poderiam ser mal interpretados.” (fragmento do relato de um dos estudantes).

Quanto ao sabor, senti-lo pelo tato e, sobretudo, pelo cheiro dos temperos, levou-os a transpor suas memórias para além daquela realidade, pois “até minha terra entrou em contato comigo por conta de um punhado de café torrado” (relato descrito por um aluno do Sul de Minas). Esta terra citada pelo aluno no diário se refere ao local de origem de sua família, tradicional no cultivo de café, descrição que foi exposta na roda de diálogo posterior à realização da oficina.

As lembranças, em sua maioria, estavam relacionadas às avós e à infância. Neste aspecto, a mulher possui um papel fundamental na transmissão dos saberes através das receitas e da história inscrita nos pratos, pois foram elas, historicamente, quem produziu os alimentos. Entretanto, as mulheres foram lembradas enquanto ‘feitoras’ desses alimentos nas vivências e lugares recordados.

Nos relatos, se destacaram produtos como o mingau de milho, o arroz doce, a broa de fubá, o bolinho de chuva, o biscoito de nata, os caldos, a mistura de cheiros (a cebolinha, a salsa, a pimenta) que a horta proporciona e um socador de alho. Aqui, percebe-se o aspecto simbólico do produto e do lugar que fazem parte da cultura e da história familiar das pessoas. As lembranças e sensações perdidas no inconsciente emergiram de forma nostálgica, transferindo a percepção do tempo e espaço a um outro tempo que ainda continua vivo em cada pessoa. As lembranças destes produtos refletem uma identidade atrelada à região de origem dos alunos, cujo *saber fazer* e tradições do lugar vão permanecendo e se afirmando geração após geração. Quando nos alimentamos, não ingerimos apenas nutrientes, mas toda uma história que constitui este alimento. Podemos considerar, portanto, que os produtos contêm história. E que a distante mas, em algum tempo, constante memória pode ser a florada através de cheiros e sabores.

Uma estudante viveu o momento tão intensamente que outros sentidos foram despertados em seu corpo: “senti saudade e fome. Saudade de comer comida fresca, tão distante desta lógica de produção de hoje, do *fast-food* que tenho que comer porque não tenho tempo para cozinhar.” Em outro relato, o processamento do alimento feito pela indústria ou outra lógica de produção – alimentos processados – vai desconstruindo o saber-fazer daqueles que preparavam o alimento fresco. Os biscoitos de nata feitos pela avó e assados em forno de barro não são mais apreciados porque “hoje os leites são muito pasteurizados e não produzem mais nata. Nunca mais comi biscoito de nata. A explosão de sabor que o biscoito de nata fazia em minha boca, ficou guardada em minhas lembranças.” (relato de uma aluna). Na atualidade, as famílias reduziram a transmissão dos valores construídos por gerações, incluindo o preparo dos alimentos para seus filhos. A facilidade em adquirir comida pronta fabricada pela indústria transformou os costumes familiares, incluindo a falta de registro das receitas familiares em cadernos.

Outro aluno transpassou as boas lembranças e fez um comentário quase na forma de um desabafo: “o amargo do café moído me remeteu a lembranças de alguém que por

diversas vezes não sabia os atos que estava cometendo.” A associação do gosto do café a um determinado tipo de comportamento pode ser um tipo de sentimento topofóbico, como TUAN (2013) se referia a uma aversão, a um amargor a um determinado ambiente. O lugar ao qual uma memória o levou remeteu ao desagrado, mostrando que esse sabor pode ser além de hedonista. Abarca as sensações simbólicas dos lugares.

Uma estudante, com olfato aguçado, não conseguiu fixar-se em um só cheiro durante a dinâmica. Aqueles “cheiros misturados me fizeram lembrar do Mercado Central de BH” ; lugar que nos invade de sensações diversas por entre os corredores. A cada sessão um conjunto de cheiros peculiares que, para alguns, significa conforto e, para outros, a insegurança de um grande mercado, com muitos corredores que podem ser labirínticos.

A cebola levou, recorrentemente, ao bife acebolado que foi refogado pelas mãos de alguns alunos. Os bulbos dessas raízes são inconfundíveis quando exalados durante seu preparo com óleos ou águas. Sabor que alcança as papilas gustativas com muita facilidade, quando memorados. Uma das alunas também evidenciou a sensação de conforto ao sentir o cheiro do achocolatado em pó. Esta aluna revelou ingredientes da sua distante dispensa que trouxe sensação de um lugar de conforto no meio de uma sala de aula universitária.

Durante as explanações descritas e dialogadas na roda de conversa, os conceitos de lugar, território e espaço, foram apontados de forma suspensa através do reconhecimento de ambientes como suas casas, fazendas, terrenos de plantio, mercados e restaurantes. O próprio corpo, que através de uma perspectiva merleau-pontyana, é um primeiro lugar de nós mesmos, foi onde alguns estudantes ficaram quando incitados a pensar sobre sensações e alimentos.

DEPOIS DO SABOR CONSIDERAMOS QUE...

...A prática corporal e sensorial foi um experimento onde, sem dúvida, se afluíram geografias - através do cheiro que produz o sabor - nas memórias dos corpos participantes. Há um nítido distanciamento desses corpos aos tatos em práticas investigativas de absorção corporal, comprovando certo atrofiamento sensorial denunciado nos estudos de Bolsanello (2005). Essas são realidades que os sujeitos reproduzem na contemporaneidade, sobretudo, as insensibilidades podem ser destituídas através de sequências de movimentos e estímulos que abrem o corpo às suas reações neurológicas. Este campo de estímulos sensoriais ainda é raro na geografia, mas abre a percepção para o mundo geográfico de maneira afetiva, como

identificamos.

Enquanto docentes, também percebemos a crescente distância dos estudantes aos alimentos não processados. Além disso, presenciemos recorrentes distúrbios e enfermidades ocasionadas em virtude dessa cultura alimentícia na contemporaneidade. Portanto, encontrar com memórias de alimentos ancestrais ou de preparos artesanais, conduz ainda a discussões sobre a qualidade do que se é ingerido hoje. Acerca disso, uma exploratória revisão bibliográfica das produções sobre alimento e saúde nos mostra como pode ser prejudicial para a vida humana a falta de conhecimento sobre o tipo de comida que se consome. Transpassamos assim para uma questão de saúde pública, que não poderíamos deixar de mencionar nessas considerações.

A lembrança dos avós ou parentes ancestrais remete a um tempo em que esses alimentos eram produzidos de forma demorada, enfeitando de cheiros atraentes os lugares que vieram com as memórias dos participantes. Assim como Onfray (1999), estes participantes pareceram se tornar o alimento quando foram até uma horta ou até um socador de alho em suas transições para lugares e espaços da mente.

Os sentimentos que emergiram da experiência dos participantes coadunam com as investigações teórico-metodológicas de Lín don (2012) de que o sujeito-corpo é indissociável de um sujeito-sentimento e, então, as lembranças vieram também de um lugar de afeto dentro de cada um, ou mesmo das amarguras do desafeto. O sabor trouxe o lugar e, este lugar, trouxe um sentimento. Estas ordens foram investigadas na forma com que os relatos foram feitos. Aqui estamos nos referindo aos citados sentimentos de saudade e fome; ou a lembrança de alguém que não sabia dos atos que estava cometendo.

Entendemos que essa experiência abre um campo de pesquisas entre a geografia, o corpo e o sabor. Sobretudo é uma prática que induz outras investigações através da Educação Somática e de estímulos sensoriais corporais que são oportunidades de apresentar relações entre a percepção geográfica dos seres humanos e os sabores da terra. Assim, verificamos de forma fenomênica que o sabor pode ser uma via para estudos perceptivos de paisagens, lugares e espaços que não precisam estar limitados apenas ao sentido da visão dos estudantes que apreendem o conhecimento dessas categorias geográficas.



REFERÊNCIAS

BELLO, Angela Ales. **Pessoa e Comunidade**: Comentários: Psicologia e Ciências do Espírito de Edith Stein. Belo Horizonte: Artesã, 2015. 160 p.

BOLSANELLO, Débora. Educação somática: o corpo enquanto experiência. **Motriz**. V.11 n.2 P.89-96, mai./ago. 2005.

CARSON, Rachel. **Primavera silenciosa**. Trad. Cláudia Sant'Anna Martins. 1 ed. São Paulo: Gaia, 2010.

LINDÓN, Alicia. Corporalidades, emociones y espacialidades: hacia un renovado betweenness". **Revista Brasileira de Sociologia da Emoção**, V. 11, n. 33, pp. 698-723, Dezembro de 2012.

MARANDOLA JR, Eduardo. Sabor enquanto experiência geográfica: por uma geografia hedonista. **Geograficidade**. V.2, n.1, P. 42-52, 2012.

MARANDOLA JR, Eduardo. Geografias do porvir. A fenomenologia como abertura para o fazer geográfico. In: SPOSITO, Eliseu Savério et al et al. (orgs.) **A diversidade da geografia brasileira: escalas e dimensões da análise e da ação**. 1. Ed. Rio de Janeiro: Consequência editora, 2016.

MERLEAU-PONTY, Maurice. **Fenomenologia da percepção**. Trad. Carlos Alberto Ribeiro de Moura. 4ª ed. São Paulo: Ed. WMF Martins Fontes, 2011. (Biblioteca do pensamento moderno).

ONFRAY, Michel. **A razão gulosa**: filosofia do gosto. Rio de Janeiro: Rocco, 1999.

SEAMON, David. **A geography of the life word**: movement, rest and encounter. London: Revivals, 1979.

SILVA, Alice de Bessa. Opará vive em Francisco, Rosa e Maria: Imersões na paisagem-rio de barrancas em ameaça. 2023. **Dissertação** (Mestrado em Geografia) - Universidade Federal do Amazonas, Manaus (AM), 2023.

TUAN, Yi Fu. **Passing, strange and wonderful**. Island PRes: Washington, D.C., 2009.

TUAN, YI FU. **Espaço e lugar**: a perspectiva da experiência. Trad. Livia de Oliveira. Londrina: EDUEL, 2013.