

# COZINHA E IMPROVISAÇÃO: reverberações do Movimento Autêntico na criação em dança

## Resumo

Esta reflexão é impulsionada pela experiência de cozinhar, partilhar afetos e dançar, a partir da realização de um programa performativo. (FABIÃO, 2013) À luz dos estudos sobre performatividade, improvisação e memória, essa manifestação artística é analisada dialogando com alguns autores que estudam assuntos pertencentes à cena cultural. Cozinha comPartida é uma das performances que integra a pesquisa de doutoramento em curso pelo Programa de Pós-Graduação em Artes Cênicas da UNIRIO, cuja investigação dialoga com os campos da dança, da somática e da performance. A análise da referida pesquisa surge da minha experiência em duas práticas corporais aliadas a ação de cozinhar e improvisar tecendo conexões no e pelo corpo. Neste artigo, faremos um recorte da relação de uma das práticas corporais, o Movimento Autêntico (MA), que apresentaremos ao longo do texto com a criação em dança.

**Palavras-chave:** Cozinha; Improvisação; Movimento Autêntico; Memória; Criação em Dança

## Bárbara Conceição Santos da Silva

Artista da dança, docente do Departamento de Artes Cênicas da Universidade Federal da Paraíba (UFPB), doutoranda do Programa de Pós-graduação em Artes Cênicas (PPGAC) da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (Unirio). Graduada, especialista e mestre em Dança pela Universidade Federal da Bahia (UFBA). Integra os grupos de pesquisa Práticas Performativas Contemporâneas (Unirio), NepCênico (UFPB) e Bando. E-mail: barbara.santos2@academico.ufpb.br.

# COOKING AND IMPROVISATION: Authentic Movement reverberating in dance creation

## Abstract

This reflection is based on the experience of cooking, sharing affection, and dancing in the context of a performative program (FABIÃO, 2013). This artistic work is analyzed within the framework of performance, improvisation, and memory studies in a dialogue with authors from the cultural scene that study these subjects. Cozinha ComPartida (shared kitchen) is one of the performance pieces that are part of the PhD research project currently in development at Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro's Graduate Program in Performing Arts which establishes a dialogue with the fields of dance, somatics, and performance. The analysis from the research emerges from my experience with two allied corporal practices, cooking and dance improvisation, weaving connections in and through the body. In this article, we will focus on one corporal practice, Authentic Movement (AM), that we will present throughout the text with the dance composition.

**Keywords:** Cooking; Improvisation; Authentic Movement; Memory; Dance Composition.

## Introdução

Concebida durante o primeiro ano do doutorado (2019), *Cozinha com-Partida* entrelaça o fazer culinário e a performatividade, tendo como ingredientes centrais a memória e os afetos mobilizados durante esse fazer. Foi realizada presencialmente como *work in progress* em única apresentação, em janeiro de 2020, na cidade de João Pessoa (PB). A proposta dessa performance era disponibilizar algumas opções de ingredientes (legume, verdura ou cereal) e um poema previamente selecionado, a serem escolhidos pelo participante, preparado na sua presença para posterior degustação, de modo que todo processo de feitura seja compartilhado em interação e eventual colaboração do público presente, auxiliando a picar alimentos, misturá-los e/ou levá-los ao fogo. Durante o preparo, compartilho com o público memórias de família sobre aprendizado, estórias e modos de fazer da/na cozinha que é intercalado com a leitura de um poema pelo participante e/ou público até que o prato fique pronto. O *setting* de apresentação é uma cozinha improvisada, com fogão e uma grande mesa com panelas, utensílios, ingredientes e especiarias, no terraço de uma casa. Ao revisitar minhas memórias da infância, convido os participantes a navegarem pelas suas lembranças relacionadas ao cozinhar, comer e cuidar deixando-se afetar pelas texturas, aromas, cores, estórias e sabores.

A ideia é sensibilizar e acessar paisagens afetivo-sinestésicas, bem como troca de experiências. Nesse formato, após a degustação do alimento preparado, solicito um relato ao participante de sua experiência e diante das suas palavras fico porosa às impressões que reverberam em meu corpo. A devolutiva é materializada em uma dança improvisada que é tecida no tempo do acontecimento.

Com o desafiador advento da pandemia deflagrada em março de 2020, no Brasil, tornou-se uma questão urgente reinventar modos de continuar criando e (r)existindo. Quando o isolamento social se tornou a principal recomendação para evitar a disseminação pelo novo coronavírus covid-19 foi elaborado uma versão *delivery* da performance, de modo que a ação se desse à distância e restrita a um participante por vez, valendo-se das redes sociais como canal de comunicação e partilha. Como parte do texto da chamada para adesão do participante, as indagações: ao cozinhar, o quanto de mim é ingrediente? ao degustar um alimento, o que como e o que me devora? anunciam pistas de que as ações de cozinhar e comer estão correlacionadas, do mesmo modo que ao comer somos de certa forma devorados.

“Você tem fome de quê?”, questiona a canção intitulada “Comida” (1997), da banda brasileira Titãs.

Trata-se de um programa privado e intimista cujas ocorrências não disputam a audiência com outros participantes; é de um para um. Realizado entre os anos de 2020 e 2021, durante 11 semanas, contou com a participação de 44 pessoas e esse mesmo número de breves danças improvisadas (até três minutos de duração) foi (re)produzido.<sup>1</sup> O objetivo foi testar procedimentos e reinventar modos da pesquisa acontecer.

Na versão *delivery*, a chamada e o pedido eram realizados pelo WhatsApp, quando quatro opções de ingredientes eram ofertadas a cada semana e por meio do qual áudios para o preparo são compartilhados com o participante, cuja recomendação é escutá-los antes de iniciar a degustação. Essa estratégia de dar a ver o processo de feitura impossibilitado pela distância entre quem cozinha e quem come tem alargado muito a percepção e engajamento dos participantes que se sentem inundados por imagens e sensações, além de despertar uma aguçada curiosidade com o que vai receber para comer. Vale esclarecer que ao realizar a escolha do ingrediente, não é revelado o que será preparado. No entanto, o participante é consultado sobre eventuais alergias ou restrições alimentares.

Outro aspecto relevante é que acompanhar o preparo à distância fomenta a imaginação do ambiente em que está sendo preparada a comida e das ações que correspondem cada sonoridade produzida no processo. Muitos relatos referem lembranças do ambiente familiar, da “casa da avó” e inclusive chegam a reportar como foram sugestionados à percepção dos aromas que são mencionados pelos áudios. O aroma ou perfumaria, *a priori*, só é possível perceber quando o pedido é entregue. No processo de cocção, esse traço fica restrito a particularidade de quem cozinha, quando algo é refogado, um tempero é adicionado e o sabor vai gradualmente sendo agregado, ou quando outro ingrediente marca presença ao ser adicionado ao final do preparo. O aroma denuncia, fornece pistas do cozimento e ressalta a presença saliente de algum ingrediente. Esses *frames* aromáticos ficam restritos à presença do acontecimento *in situ*. Um dos participantes fornece um prévio relato quando explicita alguns dos aspectos mencionados:

*Cada áudio uma memória resgatada, ainda não vivida. Porém, existente na trajetória de já ter vivenciado o espaço da cozinha. Ouvir falar no tempero e sentir de longe o cheiro e o sabor. Nossa! Acredito que os aromas chegam no ambiente mais íntimo da memória. Não sei, é como se sentisse-o de fato. (Informação verbal)<sup>2</sup>*

<sup>1</sup> Esta versão foi realizada em três cidades: quatro semanas no Rio de Janeiro (RJ) (de 10 de agosto a 4 de setembro de 2020), três semanas em Salvador/BA (de 12 de outubro a 1 de novembro de 2020) e quatro semanas em João Pessoa/PB (de 16 de agosto a 10 de setembro de 2021).

<sup>2</sup> Relato concedido por L.G. em 2 de setembro de 2021.

Nessa versão remota, o sentido auditivo ganha relevância por meio do qual é possível “ver”, sentir o cheiro, imaginar, tocar e ser tocado em diferentes camadas. Após recebimento do pedido, que segue acompanhado de um poema, o participante degusta sua comida e como contrapartida de participação fornece um relato da sua experiência. O programa performativo<sup>3</sup> se encerra quando envio o que venho nomeando de dança-eco, uma devolutiva a partir do relato recebido. Ela é tecida de maneiras diferentes. Na circunstância de dois ou mais participantes realizarem o mesmo pedido e terem acesso aos mesmos áudios de preparo, a dança-eco enviada a cada um dependerá do relato fornecido pelo participante que vivencia e digere o caldeirão das sensações de modo singular.

No seu livro *Corpos em revolta* (1972), o filósofo e terapeuta do movimento estadunidense Thomas Hanna (1928-1990) afirma, “[...] E assim como a fome de bebida e de comida não é simplesmente uma questão de estômago, mas de experiência sensual, as nossas fomes reais e potenciais são imensamente complexas”. (HANNA, 1972, p. 187) A cozinha, aqui tomada como território envolve, portanto, a subjetividade de quem a habita: as histórias de vida, os hábitos familiares, o aprendizado replicado pela oralidade e pela repetição de gestos marcado pelo cuidado e pela manutenção da vida, um papel desempenhado majoritariamente por mulheres.

## O Movimento Autêntico e a criação

A dança-eco é realizada a partir das percepções do que me ocorre na presença do relato, quando saboreio as palavras que me são dadas enquanto sensações, imagens, impulsos de movimentos, memórias e afetos. Esse procedimento criativo está diretamente relacionado ao Movimento Autêntico (MA) que venho praticando desde 2016 com a mestra Soraya Jorge<sup>4</sup>, para quem o define em termos de quatro enunciados: como abordagem somático relacional, prática do testemunho, ritual e terreiro contemporâneo e ecologia processual. (JORGE, 2020)

Nessa investigação em processo, estou empenhada em *fazersentirpensar* como a metodologia do MA<sup>5</sup> praticada em estúdio pode ser adotada para o trabalho de criação em dança em tempo real, de modo que o foco é acompanhar como essas imagens sensoriais nutridas pelas palavras expressas por áudio ganham corpo, ou melhor, como elas me movem.

Na prática de estúdio do MA somos convidados a dar atenção às ocorrências do corpo, burilar vocabulário para nomear as micropercepções, as

3 Definido pela artista-pesquisadora Eleonora Fabião como sendo: “[...] o enunciado da performance: um conjunto de ações previamente estipuladas, claramente articuladas e conceitualmente polidas a ser realizado pelo artista, pelo público ou por ambos sem ensaio prévio”. (FABIÃO, 2013, p. 4)

4 Artista da dança formada pela Faculdade Angel Vianna, onde atua há mais de 20 anos como professora. Jorge segue a Disciplina do MA e é responsável pelo processo formativo no Brasil. Cf.: [www.movimentoautentico.com](http://www.movimentoautentico.com)

5 Além dessa prática, debruço-me no doutorado por articular um diálogo entre essa e o método Pilates do qual sou praticante e professora com intuito de localizar pontos de encontro. E, ainda, como essas práticas corporais com métodos e princípios distintos estão presentes colaboram entre si, nutrem e inspiram a realização do programa performativo *Cozinha com Partida*.

sensações, pensamentos, julgamentos, as projeções e sentimentos ao exercitar o testemunho de si a partir da presença do outro. Para essa análise, considero o MA como uma prática de cuidado, de produção de si e de refinamento da atenção.

A dinâmica se dá a partir da estrutura proposta por Janet Adler<sup>6</sup>, o *Ground Form*: na presença de, pelo menos, um Movedor – que dá um passo à frente, fecha os olhos e se move na escuta fina de seus impulsos internos, e de uma Testemunha Externa que, com algum lastro na prática, se mantém em pausa de olhos abertos e acompanha o que acontece no círculo (com o Movedor e consigo próprio diante do que vê). As funções do movedor e da testemunha externa são estruturantes para o trabalho e é desta relação que há o desenvolvimento de uma testemunha interna e do testemunho como exercício da palavra de ver e ser visto. Conforme a experiência com essa prática se aprofunda, dar-se a ver que uma função contém a outra: sou movida ao testemunhar e me testemunho ao mover.

Jorge ([S. d.] no prelo) sugere o uso de maiúsculas ao descrever as funções no e do MA devido “[...] às especificidades, diferenciações e planos comuns em constante desenvolvimento. Os nomes das funções possuem uma construção reflexiva experimental que afirmam a dinâmica estrutural como um todo”.

No que concerne ao aspecto performativo, retomo a análise da *Cozinha com Partida delivery* para a qual trago para o diálogo os argumentos da pesquisadora Josette Féral (2009) para quem há duas fortes ideias que estão no centro da obra performativa:

De um lado, seu caráter de descrição dos fatos. Por outro, as ações que o performer ali realiza. A performance toma lugar no real e enfoca essa mesma realidade na qual se inscreve desconstruindo-a, jogando com os códigos e as capacidades do espectador. [...] O performer instala a ambigüidade de significações, o deslocamento dos códigos, os deslizamentos de sentido. Trata-se, portanto, de *desconstruir a realidade, os signos, os sentidos e a linguagem*. (FÉRAL, 2009, p. 203-204)

A descrição dos fatos está tanto no passo a passo do enunciado performativo (o que fazer para participar) quanto nas ações que realizo durante o preparo do pedido pelo participante. Para Féral, que se dedica no referido artigo a definir características do que nomeia como sendo o teatro performativo, as ações de “fazer”, “estar presente”, assumir os riscos e mostrar o fazer pelo ator afirmam a performatividade do processo, tal qual é possível

6 Criadora do Movimento Autêntico (MA) e da Disciplina do MA, estudou com Mary Whitehouse, John Weir, entre outros.

aproximar do que acontece na *Cozinha comPartida*. A autora ao se referir à atenção do espectador afirma que ele “[...] se coloca na execução do gesto, na criação da forma, na dissolução dos signos e em sua reconstrução permanente. Uma *estética da presença* se instaura”. (FÉRAL, 2009, p. 209)

## Cozinha(r) e memória

Percebo que meu engajamento no cotidiano da cozinha é coordenado com outras demandas – ela me favorece grandes voos! Identifico minha saudade, faço listas de pendências, canto, choro silenciosamente, lavo louça, pico alimentos, me arrisco, saboreio aromas, me aborreço com a sujeira do fogão, me lembro de eu-menina em pé, ao lado da pia da cozinha de minha vó, constato minha impaciência, julgo, vibro, titubeio, escrevo imaginárias cartas de amor, entro em contato com meus medos, danço, sou ligeira, revisito lugares de aconchego, reafirmo o que já sei, dou espaço para o que não sei ainda. Tem sido possível, cada vez mais perceber que a função da testemunha experienciada no contexto do MA escoo do ambiente de estúdio e se amplia na relação arte-vida.

A pesquisadora Sandra P. Daza-Caicedo, em sua tese em antropologia da alimentação, apresenta argumentos que se alinham ao que vivencio no e pelo corpo nessa investigação: “Ao cozinhar, os saberes são partilhados, recriados e subvertidos e os saberes e emoções de quem cozinha são incorporados nas preparações”. (DAZA-CAICEDO, 2019, p. 20) Além disso, a partir de uma revisão de trabalhos da mesma área, Daza-Caicedo propõe seis possíveis abordagens para responder etnograficamente a pergunta – o que é cozinhar?: 1. Cozinhar como poder (ou opressão) e identidade; 2. Cozinhar como conhecimento; 3. Cozinhar como agência; 4. Cozinhar como valor; 5. Cozinhar como habilidade incorporada, memória e aprendizagem sensorial; 6. Cozinhar como um risco diário.

Dentre essas abordagens propostas, identifico que três delas são enaltecidas na ação artística que anima essa escrita: cozinhar como poder (ou opressão) e identidade; cozinhar como conhecimento e cozinhar como habilidade incorporada, memória e aprendizagem sensorial.

Para apresentar e contextualizar outro aspecto relevante dessa ação artística, dialogo com a autora Ecléa Bosi que, em seu livro *O tempo vivo da memória* (2003), argumenta:

A memória opera com grande liberdade escolhendo acontecimentos no espaço e no tempo, não arbitrariamente, mas porque se relacionam através de índices comuns. São configurações mais intensas quando sobre elas incide o brilho de um significado coletivo. (BOSI, 2003, p. 31)

Mesmo para aquelas e aqueles que não possuem uma relação empática com a cozinha, são tocados em suas subjetividades e conseguem estabelecer conexões com as memórias compartilhadas durante o preparo e suas próprias lembranças, tendo em vista que cozinhar e comer representam os índices comuns dos quais, ninguém escapa. Para sobreviver, todos precisam comer e há sempre alguém que se dispõe a cozinhar. A memória como válvula propulsora que impulsiona, nutre, conecta e aproxima quem cozinha e quem come.

Ouvindo depoimentos orais constatamos que o sujeito mnêmico não lembra uma ou outra imagem. Ele evoca, dá voz, faz falar, diz de novo o conteúdo de suas vivências. Enquanto evoca ele está vivendo atualmente e com uma intensidade nova a sua experiência. (BOSI, 2003, p. 44)

E assim, revivendo, atualizando e ressignificando memórias, diferentes estados de corpo se instauram de modo que ao partilhar minhas memórias me conecto com vivências que podem ter pontos comuns com aquelas vividas pelo participante, que nutrido pelas histórias, imagens e pela comida saboreada processa tudo isso e fornece um relato que é ecoado em dança. A palavra que é lembrança vivida e inventada; a palavra como gesto; o gesto da palavra como dança. A dança que é palavra movida no corpo. É nessa dinâmica compositiva entre quem cozinha e quem come que as memórias e os afetos são retroalimentados. Reproduzo abaixo um fragmento de um dos relatos recebidos que evidencia tal dinâmica:

[...] Eu fiquei viajando nas memórias quando você falou de sua vó, eu pude imaginar ela como eu lembrei da minha, eu fui sendo preenchida com várias memórias e, ao mesmo tempo, imaginando a sua vó, as suas memórias e você na cozinha. Eu fiquei imaginando você dançando na cozinha. Cada mordida eu fiquei imaginando o ingrediente e o barulho, como ele tinha sido preparado. Esse amassado do bolinho é como se fosse o amassado de várias coisas, da sua vó, do barulho de sua cozinha, das memórias de sua vó e da minha vó. Sinceramente dá pra sentir o afeto, dos bolinhos, desse molho, dá pra sentir você, ali. Me fez muito bem, não só os bolinhos mais essa dose de afeto. (Informação verbal)<sup>7</sup>

7 Relato concedido por M.C. em 29 de agosto de 2021.

## A dança como campo expandido

Seria possível aproximar o entendimento de dança daquilo que eu vivo na cozinha enquanto cozinheiro? Atribuiria tal crédito ao gesto que me anima ou aos rearranjos empreendidos ao perceber que um ingrediente faltou ou se estragou? Mover, aqui no sentido mais amplo do termo, é dançar? Quando é pertinente assumir que há improviso na cozinha? Quando cozinheiro, danço? E se improviso ao cozinhar, danço?

Lavar, descascar, cortar, picar, ralar, moer, espremer, misturar, temperar, mexer, refogar, verter, dar o ponto, provar, enrolar, deixar descansar, cozinhar em banho-maria, sovar, marinar, grelhar, abrir a massa, fritar, amassar, socar. Essas são algumas das inúmeras ações objetivas/operacionais que envolvem diferentes tipos de preparo e expressa “uma relação do corpo com o(s) alimento(s) como força viva e expressão de uma cultura”<sup>8</sup>. (FERNANDES, 2021) Toda ação nesse território tem ênfase nas mãos que, de todos os membros do corpo é o que apresenta maior variedade de movimentos. (SENNETT, 2012) Cada gesto uma possibilidade de (micro)dança: mãos, punhos, cotovelos, ombros, tronco, centro do corpo, pés ancorados no chão. Em maior parte do tempo na cozinha, a postura em pé prevalece. Movimentos ora firmes, diretos ora leves, breves e/ou contínuos que perduram para “não perder o ponto” e o vatapá “creme mármore” ou a canjica de milho verde “não embolar”. É também reconhecer que um prato está pronto pelo aroma que exala, pela textura que se apresenta, pela coloração, pelo chiado da panela no fogo, pelo movimento do alimento ao “soltar da panela”.

A pesquisadora, professora e artista da dança Ivani Santana (2016) define dança expandida como aquela que é mediada pelas tecnologias digitais baseadas tanto nas discussões e considerações sobre o cinema expandido

8 Comentário proferido pela professora Ciane Fernandes durante uma aula no Laboratório de Performance da UFBA, na qual participei como ouvinte no primeiro semestre de 2021 (Informação verbal).



quanto pela fundamentação teórica que a sustenta. Como expõe a autora em seu estudo, neste artigo nos interessa considerar o *performer* e o seu entorno (cozinha) implicados mutuamente. Cozinhar, como dançar, é também sobre o que não se vê, ou melhor, é sobre o *sentir* de modo amplo e sintonizado com a multissensorialidade da qual temos o privilégio de ser e ter. Não é apenas sobre o movimento, mas tudo que ele desencadeia junto. Por isso dançar não é apenas mover,

[...] pois nossa percepção e habilidade em ter experiências no mundo depende do nosso conhecimento sensório-motor (NOË, 2012), o que faz da dança um processo que provoca novas experiências com o mundo e, portanto, novos conhecimentos são conquistados. (SANTANA, 2016, p. 73)

É também sobre o mistério que experiencio quando danço improvisando: há um tanto que manejo do que sei e outro tanto que emerge do desconhecido, que vivo, por exemplo, ao contemplar o espaço vazio na roda do MA ou quando misturo ingredientes pela primeira vez. Isso também me remete à carga simbólica de um gesto: quando eu coloco um punhado de camarão seco defumado em uma toalha de prato, faço uma trouxinha e soco com um amassador até triturar o conteúdo, é inevitável: minha vó se faz presente! O corpo carrega memórias e a dança aqui se faz. Cozinho para evocar presenças. Danço memórias, degusto palavras, improviso a partir de sensações e afetos.

Como vem sendo discutida e experienciada entre artistas e pesquisadores, há muitas maneiras de improvisar. A improvisação, como bem afirma a artista e pesquisadora Dudude Hermann serve para “n” propósitos:

Improvisa-se para achar caminhos, para nortear desejos ainda sem forma, para criar campos de escavação de algo que se pretende montar em forma de espetáculos, com uma escrita fixada e previsível, serve como matéria para um digamos: processo de criação. Mas a Improvisação em dança, pode sim, ter como sentido e desejo ser tratada como linguagem fim de uma pesquisa, de uma experimentação, ou de uma ação normativa de um improvisador. (HERMANN, 2018, p. 103)

O corpo/artista em pauta cozinha, se coloca em oferta, escuta e dança. A dança como acontecimento em tempo real do que reverbera das ações empreendidas, das memórias evocadas e/ou inventadas, das sensações corporais do manuseio da comida pelas afetações do que é do outro que também me cabe, do ser estar atencioso, permeável e criativo.

O corpo do improvisador que cria a dança no aqui-agora é um corpo mutante, que continuamente devém outro, assumindo provisoriamente novas formas em corporeidades diversas. Um tal corpo em estado de criação contínua abre-se às conexões virtuais imponderáveis e imprevisíveis que habitam o invisível, o plano microscópico da experiência, e é por elas afetado e modificado de forma não consciente – o que não exclui a possibilidade de este processo tornar-se consciente. Este corpo surge no momento em que o improvisador ultrapassa o vivido encarnado e os rastros de seus condicionamentos até tornar-se permeável ao não-vivido virtual que, envolvendo o primeiro, lança-o para além de seus limites. (GOUVÊA, 2012, p. 82)

Gouvêa nos adverte que ao se referir ao termo corpo implica necessariamente na sua relação com a mente, *corpomente* num contínuo. “O conceito corpomente está inserido na perspectiva da continuidade entre corpo e mente na experiência cognitiva e é frequentemente empregado pela corrente teórica chamada *embodied cognition*” (GOUVÊA, 2012, p. 82). Compartilhamos desta mesma compreensão: o *fazersentirpensar* junto, em estreita e indistinta conexão.

Sou convocada a gerir a atenção para a captura do que me acontece *em relação*. Três das quatro perguntas que orientam o testemunho no MA são o fio guia implícito para as tomadas de decisão na materialização da improvisação: *o que sinto* (impulsos de movimento, sensações no corpo, fisicalidade), *o que imagino* (o gesto, a ambiência e sua captura) e *o que tudo isso diz sobre mim* (memórias e afetos em movimento). Todavia, é preciso considerar que a circunstância de “não saber o que fazer” também é experienciada nesta investigação. Isso ocorre quando não consigo identificar ou nomear o que vivencio na presença das palavras que me são ofertadas. Nesse caso, capturo uma oportunidade que pode estar relacionada a um recorte espacial, uma determinada luz, uma tomada de posição/postura, uma ideia/pensamento em contraste com o que já fora dançado no dia.

## Considerações provisórias

A construção metodológica desta investigação é inspirada pela prática do Movimento Autêntico (MA), que por sua vez apresenta um caráter interdisciplinar ao transitar entre a arte, a terapia e os estudos místicos. O MA é aqui utilizado como uma lógica improvisacional que valoriza os afetos e a imaginação mobilizados na ação de cozinhar, que por sua vez evoca

memórias e possibilita a instauração e manejo de estados de corpo. Tal uso desta prática pode ser um caminho potente de criação em dança, como pode também retroalimentar e expandir essa prática pautada na profícua relação arte-vida. *Cozinha comPartida* se constitui um programa performático que investe na criação de micromundos numa perspectiva íntima, poética, política, cuidadosa e permeada de afetos.

## Referências

- BOSI, E. O Tempo vivo da memória: ensaios de psicologia social. São Paulo: Ateliê, 2003.
- COMIDA. Intérprete: Titãs. Compositores: Arnaldo Antunes, Marcelo Fromer e Sérgio Britto. Rio de Janeiro: WEA, 1987. 1 disco sonoro (LP). Lado A, faixa 2.
- DAZA-CAICEDO, S. P. Cocinar es amar em silencio: materialidades, conocimientos y prácticas em clases no formales de cocina. 2019. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Universidad de los Andes, Bogotá, 2019.
- FABIÃO, E. Programa performático: o corpo-em-experiência. Ilinx: Revista do Lume, Rio de Janeiro, n. 4, p. 1-11, 2013.
- FÉRAL, J. Por uma poética da performatividade: o teatro performático. Sala Preta, São Paulo, v. 8, p. 197-210, 2009.
- GOUVÊA, R. V. de. O corpo do improvisador. Urdimento, Florianópolis, v. 2, n. 19, p. 81-89, 2019.
- HERMANN, D. Dramaturgia na linguagem da improvisação em dança. Revista do Laboratório de Dramaturgia, Brasília, DF, v. 8, n. 3, p. 100-111, 2018.
- JORGE, S. Movimento Autêntico (MA): um testemunho no Brasil. In: JORNADA DE PESQUISA EM ARTES CÊNICAS, 10., 2020, João Pessoa. Anais [...]. João Pessoa: Universidade Federal da Paraíba, 2020. p. 26-43.
- JORGE, S. Movimento Autêntico (MA): desdobramentos de pesquisas formais e informais no campo do saber somático. In: ENCONTRO INTERNACIONAL DE PRÁTICAS SOMÁTICAS E DANÇA, 2., 2021, Brasília, DF. Anais [...]. Brasília, DF: Instituto Federal de Brasília, No prelo.
- HANNA, T. Corpos em revolta. São Paulo: Edições MM, 1972.
- SANTANA, I. As variedades da presença na Dança Expandida e Dança Telemática como estudo de caso. In: ENCONTRO INTERNACIONAL DE ARTE E TECNOLOGIA, 15., 2016, Brasília, DF. Anais [...]. Brasília, DF: UnB, 2016. p. 73-84.
- SENNETT, R. O artífice. 3. ed. Rio de Janeiro: Record, 2012.