
Caderno de Receitas de Artista

MENU DA EDIÇÃO: Andréa Hygino, Ambuá e Izabella Coelho, Caró, Cozinha das Tradições, Gabriella Sales, Jonas Van, Kadija de Paula, Luisa Macedo, Mari Fraga, Mariana Vogt, Rastros de Diógenes, Taís de Sant'Anna Machado, Washington da Selva e receitas especiais.

Caderno de Receitas de Artista

Menu

Pra abrir o apetite

- 4** Editorial
- 6** Caldo Antropofágico — Ynaiê Dawson
- 12** Convidada Especial:
Cozinha das Tradições
- 16** Um Pé na Cozinha: entrevista
com Taís de Sant'Anna Machado
— por Thais Medeiros
- 20** O Cheiro do Gosto: resenha
do livro de Luisa Macedo
— por Thiago Pereira Alberto

Pratos do dia

- 24** Ambuá e Izabella Coelho — Teimosia Vegetal
- 30** Washington da Selva — Pode a criança agricultora cultivar arte?
- 34** Mariana Vogt — Diminuir com as Cebolas
- 38** Gabriella Sales — Ciclos da Comida
- 42** Caró — Fósseis do Chthuluceno

Refeições especiais

- 46** Feeding Ghosts/Alimentando Fantasma — Jonas Van
- 52** Quando a fome se torna palavra:
Reflexões sobre a obra de Andréa Hygino — Maíra Marques
- 56** Milk it! / Deleite-se — Kadija de Paula
- 62** para terra, memória, ancestralidade
e via láctea — Rastros de Diógenes
- 66** Amaranto — ervas-ativistas
e mulheres-daninhas — Mari Fraga

Receitas da casa

- 70** Erva-ativista para mulher-daninha — Mari Fraga
- 71** Poção do Amor — Cozinha Transada
- 72** Enchendo Linguça — Maria Antonia
- 73** Mordida da Pedra — Ana Klaus
- 74** Pão com ovo — Rafael Amorim
- 75** Quibebe de abóbora — Natália Escuto
- 76** Espumante de cacau — Julia Saldanha e Marco Meirelles
- 77** Chucrute Aterriano — Coma Fermentados
(Daniela Avellar & Bruno Amadei Machado)
- 78** Cebolas caramelizadas — Mariana Vogt
- 79** Têmpera ovo caipira — Washington da Selva

Editorial

Nos reunimos em torno deste *Caderno de Receitas de Artista*, como quem se reúne à volta de uma mesa, para celebrar a produção de artistas, pesquisadores e ativistas que atuam nos diversos cruzamentos entre arte, comida, alimentação, agroecologia, nutrição, cura, segurança e soberania alimentar. Em suma, tudo o que diz respeito às culturas alimentares.

Se cozinhar tornou-se uma arte, a arte também revela ter profundas raízes no universo da comida, desde tempos remotos — as pinturas rupestres representando caçadas, a imagética egípcia e suas práticas de pesca e agricultura retratadas em utensílios e paredes de túmulos e templos, passando pela efervescência renascentista que produziu pérolas como as composições de Arcimboldo (retratos feitos com alimentos típicos de cada estação) e as incontáveis naturezas mortas com estilos os mais diversos. Da modernidade pra cá, artistas pintaram a comida e com comida, emolduraram resquícios de refeições, organizaram banquetes, montaram restaurantes, e até cocô enlatado — a famosa “*Merda d’artista*” (Piero Manzoni, 1961) — virou obra de arte.

Caderno de Receitas de Artista nasceu do desejo de lançarmos sementes para colher novas visões e agenciamentos que reunimos nesta edição, em diálogo com o que nos nutre e nos alimenta, física e espiritualmente, deglutindo, digerindo e incorporando o mundo que habitamos (e também aquele nos habita), a partir de produções poéticas, entrevistas, ensaios e artigos que celebram o cozinhar como um dos gestos mais revolucionários da nossa contemporaneidade.

Começamos nosso banquete com um *Caldo Antropofágico*, em uma digressão por entre histórias, produções artísticas e alimentos, proposta por Ynaiê Dawson. Abrimos então as portas para a convidada especial **Cozinha das Tradições**, um programa de pesquisa, formação e extensão

em rede, que celebra e valoriza os saberes e práticas tradicionais, particularmente indígenas e quilombolas, tendo a cozinha como elemento central, a partir do qual desdobram-se as memórias vivas praticadas hoje nos territórios.

As ativações de memórias também perpassam o livro *Um Pé na Cozinha*, da poeta e escritora **Taís de Sant’Anna Machado** e oferecem uma mudança de perspectiva sobre a história da culinária brasileira a partir de trajetórias de cozinheiras negras, dentre elas Benê Ricardo que foi a primeira chef negra do Brasil. Thais Medeiros entrevista a autora, trazendo para este editorial alguns conceitos indispensáveis de serem debatidos mais amplamente.

A fim de mapear práticas e reflexões poéticas, desde contextos locais até os que transcendem fronteiras sociais e geográficas, lançamos uma chamada para envio de trabalhos visuais e textuais, elaborados em diálogo com a arte e o pensamento contemporâneo. Como resultado desta chamada, apresentamos um dossiê com o trabalho dos artistas selecionados. **Washington da Selva** parte da sua experiência como filho de trabalhadores rurais, para refletir sobre os contrastes entre a zona rural, a cidade e a cultura digital. **Ambuá** e **Izabella Coelho** apresentam os frutos da exposição realizada em parceria, chamada *Teimosia Vegetal*. Elas partem da coleta e colheita de plantas e outros objetos, pela cidade de Belo Horizonte, visibilizando pelos caminhos trilhados os pontos de contato da cidade-concreto com o mundo não-humano natural. **Mariana Vogt** traz as memórias de sua infância na confeitaria de seus avós, com um olhar atento para o papel feminino na escrita. **Gabriella Sales**, por meio da pintura, reflete sobre o cotidiano e o consumo, conectando hábitos alimentares às dinâmicas de classe social. E **Caró**, cuja prática suscita debates sobre

ecologia, antropoceno e sul global, apresenta uma série de esculturas-fósseis feitas de alimentos ultraprocessados e suas embalagens, que antecipam um futuro distópico e se conectam às compras retratadas nos carrinhos de Gabriella.

O *Cheiro do Gosto* é um projeto abrangente da artista e cozinheira **Luisa Macedo** que revela os quintais urbanos de BH como espaços de resistência e cultivo. Trazemos uma resenha deste trabalho que se desdobra em um livro e um site, registrando saberes, receitas e dinâmicas a partir da história de quatro mulheres: Belinha, Lucia, Simone e Wanusa. Através de suas cozinhas e quintais elas transformam e ressignificam o entorno onde vivem. É também nos quintais e nos terreiros que **Rastros de Diógenes** semeia suas raízes, cultivando afetividades em encontros em torno de práticas de plantio, não só de plantas, ervas e frutas, mas sobretudo de ideias, colocadas em ação no projeto *Terreiro Afetivo*, cujas sementes “*são capazes de abrir caminho no chão endurecido*” do pensamento monocultural hegemônico.

Também nas brechas opera o ensaio *Amaranto — ervas-ativistas e mulheres-daninhas*, da artista e pesquisadora **Mari Fraga**, que revira o estigma em torno do Amaranto, considerado em muitos contextos uma erva daninha, e traça uma relação com o legado das mulheres nas sociedades patriarcais, validando paradigmas de resistência, magia e feitiçaria desafiadores: as mulheres, tal como o amaranto, quando crescem livremente se tornam ameaça e ameaçadas.

Milk it! (Deleite-se!), é um ensaio que comenta a exposição *Milch: leite humano pasteurizado feito para nutrir o futuro de quem ainda não digeriu o insulto de ter nascido* (2023), realizada pela artista e escritora brasileira/canadense **Kadija de Paula**. Nele, acompanhamos temas sobre feminismo, contracepção, vida coletiva, nutrição e nos deleitamos com

referências à autoras como Emma Goldman e Silvia Federici. Acrescentando sobre a importância da alimentação desde a primeira infância à adolescência, especialmente em relação ao impacto no desenvolvimento cognitivo e de aprendizado, Maíra Marques analisa os trabalhos da arte-educadora **Andréa Hygino**, que abordam a conexão entre nutrição e o desenvolvimento humano, promovendo reflexões sobre as implicações sociais das práticas alimentares de maneira crítica, poética e didática. A partir de questionamentos sobre como metabolizamos nossas memórias ou ficcionamos nossas mitologias, **Jonas Van** cria proposições sobre as noções de Temporalidades Trans, elaborando ficções em diálogo com questões sobre o ato de enunciação e a criação de discursos decoloniais em uma complexa construção de significados e memórias.

Finalizamos a publicação com a sessão de Receitas que apresentam um rico conteúdo de criações, na cozinha e fora dela, abrangendo fórmulas e preparos que temperam a ideia de alimento em suas múltiplas funções. Se cozinhar é elemento central na formação de uma cultura e na manutenção dos rituais cotidianos, a partir do uso de diferentes matérias primas, temperos e técnicas, a comida é, além de tudo, uma excelente oportunidade para vivenciar os encontros, compartilhar conhecimentos, experiências e afetos. Desejemos a todes um bom apetite!

Maíra Marques
Thais Medeiros
Ynaiê Dawson

Caldo Antropofágico

Ynaiê Dawson

Todos os dias precisamos pensar em comida. Seja quando bate a fome, para pensar onde vai rolar aquele almoço rápido ou no que vamos cozinhar para aquele jantar especial. A comida é, antes de uma escolha, uma necessidade, é a fonte de energia para botar o corpo em funcionamento. Sem ela o corpo falha, os sistemas vitais desligam-se, lenta e penosamente. O curioso é que diante de toda essa importância tenhamos gradativamente nos desconectado desta atividade cotidiana. Comer se tornou uma ação mecânica, repetida 3x ao dia, em intervalos de tempo cada vez mais espremidos, entre atividades que nos consomem física e mentalmente e nos impelem sistematicamente a consumismos absolutamente artificiais e desnecessários. A modernidade trouxe avanços tecnológicos que são celebrados por nos proporcionar mais tempo, apenas para que o possamos gastar em outras atividades produtivas, na ilusão de estarmos gerando mais conforto e bem-estar, que entretanto nunca chegam de fato — nos tornamos cada vez mais insaciáveis.

Durante séculos nos acostumamos a denominar progresso um encadeamento de ações movidas pelo desejo de separação da natureza e o que ela sugere de “primitivo”. E se a formação das primeiras cidades funda-se a partir da prática da agricultura, que por oposição ao modo de vida nômade, dependia do enraizamento em um determinado território, o rápido crescimento em torno desse modo de vida urbano e sedentário terminou por empurrar os hábitos e costumes que nos conectavam com nossa natureza originária para as margens e periferias desses centros de pedra e concreto, que consolidaram a diferenciação entre natureza e cultura, o selvagem e o civilizado, o cru e o cozido,¹

Etimologicamente, cultura deriva do verbo em latim *colere* que significa cultivar, cuidar, tratar, vinculado ao cultivo físico da terra. Cícero, um influente orador, filósofo e político, parece ter sido o primeiro a utilizar o termo para se referir ao cultivo da mente: “*Cultura animi summum est cultum*” ou “O cultivo da mente é o mais elevado dos cultivos.” Na Roma Antiga o cultivo da mente certamente era luxo de uma pequena parcela aristocrática que se deliciava em grandes banquetes enquanto uma outra larga parcela da população vivia para servi-los, fosse em liberdade, como os agricultores e pequenos comerciantes ou pior, como escravizados. Resquícios dessas relações podem ser encontrados em um curioso mosaico do século V D.C., que provavelmente decorava o chão de uma “vila” pertencente a um abastado cidadão romano, e revela a cena de um simpósio,

com convidados languidamente instalados ao redor de uma grande mesa e abaixo, atentos, estão os servos que garantiam sua saciedade, junto aos restos de comida, alguns já sendo devorados por pequenos animais.²



Unswept Floor na Coleção do Chateau de Boudry, Suíça, aproximadamente séc. V D.C.

A tal ideia do cultivo da mente seguiu por alguns séculos em banho maria, tendo alguma repercussão durante o Renascimento, momento de intenso desenvolvimento das habilidades intelectuais, artísticas e científicas. Mas foi somente no início do século XIX, com o surgimento dos campos da sociologia e da antropologia que a palavra *cultivated* se enraíza no vocabulário ocidental, com a crescente valorização do conhecimento, das artes e das ciências como formas de distinção social, assumindo definitivamente o significado de pessoa culta, educada, sofisticada, refinada. E esse momento histórico coincide com a chegada e instalação da corte portuguesa no Brasil, em 1808.

Antes da chegada da corte ao Brasil, este território já era o celeiro de Portugal, tendo passado por diversos ciclos de extrativismo e exploração, do Pau-Brasil, da cana de açúcar, do algodão e do ouro. A população indígena já havia sido largamente dizimada e o tráfico transatlântico de pessoas escravizadas já tinha atingido o seu ápice no século XVIII. E mesmo a Inglaterra tendo abolido a escravidão no mesmo ano de chegada da corte portuguesa, aqui foram precisos



JEAN-BAPTISTE DEBRET
Um Jantar Brasileiro, 1827

GÊ VIANA
Sentem para Jantar
(Série Atualizações Traumáticas de Debret), 2021



mais 80 anos para ser oficialmente abolida por lei, em 1888. A chegada da corte coincide também com o início do ciclo de produção do café e o processo de urbanização que se acelerou a partir de então. A abertura dos portos e da comercialização com outras nações, para além de Portugal, marcou a construção de toda uma infraestrutura para atender a produção, o escoamento e a exportação, tanto do café como de outros produtos que seguiam sendo cultivados.

É também a partir do século XIX que o foco das representações na arte europeia muda radicalmente, deixando de lado os temas religiosos, mitológicos e as figuras de poder, passando a privilegiar as emoções e a vida cotidiana, o homem comum sujeito às rápidas transformações sociais e inaugurando uma maior democratização do acesso à arte através da formação dos primeiros museus. Além das paisagens, as naturezas mortas aparecem com frequência em todo esse período, revelando também essa mudança de paradigmas, não mais com uma abordagem dramática em torno da espiritualidade ou da transitoriedade da vida ("vanitas") mas com a atenção voltada à pura estética, às cores, formas e emoções evocadas pelas pinceladas que, por sua vez, vão cada vez mais deixando seu traço realista para assumir uma crescente desconstrução e abstração pictórica.

O final do século XIX marca no Brasil a proclamação da república, em 1889, mas o fim do período imperial não se refletiu em mudanças estruturais imediatas. O regime escravocrata seguia em plena atividade, mesmo depois da oficial abolição, assim como a maior parte das estruturas de poder se mantiveram intactas — os proprietários de terras — ou ganharam ainda mais espaço, como a classe militar. O aumento populacional gerado pelo crescimento das cidades ampliou os investimentos na agricultura e na pecuária, principalmente no entorno dos centros urbanos, para alimentar toda essa gente e a tal fome de progresso. A elite agrária dominante rapidamente enriqueceu com as boas safras de café para exportação, e com isso começaram a diversificar seus investimentos, dando início ao processo de industrialização do país, gerando mais demanda por mão de obra barata e impulsionando assim os movimentos migratórios, principalmente de italianos, portugueses, espanhóis, alemães, japoneses, sírios e libaneses.

O início do século XX é marcado por rápidas transformações, refletidas visivelmente no campo das artes com o movimento modernista que se inicia na "Semana de 22". Em 1928 lançam o *Manifesto Antropófago* se apropriando

do propósito por trás dos rituais canibais praticado pelos Tupinambás (um dos principais povos originários da região do Rio de Janeiro), que consistia em devorar "o outro" como forma de absorver sua força e sua potência. E assim, os modernistas propõem uma deglutição cultural das influências estrangeiras, para fazer nascer uma identidade genuinamente brasileira, valorizando os produtos locais e a cultura popular, fundadas nessa grande mistura indígena, africana e europeia que nos constitui. Icônicas deste período são produções de Tarsila do Amaral que em poucos anos migra de uma pintura realista para um estilo bastante característico, marcado pelo uso de cores vibrantes, elementos da fauna e da flora tropicais e do folclore, além de sugerir nas suas formas um imaginário "primitivista". A sua obra *Abaporu* serviu de inspiração para o *Manifesto Antropófago*, assinado por Oswald de Andrade, com quem era casada e para quem havia pintado a tela como presente de aniversário. Oswald interpretou: "É o homem plantado na terra!" e



JEAN-BAPTISTE DEBRET
Carregadores de café a caminho da cidade, 1826

Imigrantes italianos eram empregados na produção de café — "Carregadores de Café em Santos", postal editado pela Mission Brésiliene de Propagande em Paris, c. 1910



CÂNDIDO PORTINARI
Café, 1935



Tarsila, recorrendo a um dicionário tupi-guarani, a batizou: aba+poru, “homem que come homem”.

Embora as repercussões do movimento modernista tenham sido privilégio da classe “cultura” à época de sua realização, seus frutos são um legado indiscutível nas artes e no pensamento. A antropofagia inaugura uma estratégia que passou a ser largamente discutida por artistas e pensadores e recentemente passou por revisionismos nas celebrações do centenário da “Semana de 22”, tendo sido apontadas as contradições do discurso “anti-colonialista” que eles pregavam, sem de fato terem incorporado a presença negra e indígena, que representavam nas suas telas, aos seus círculos de convivência ou integrados aos circuitos expositivos a que tinham acesso.

A carreira de Tarsila contou com o apoio e incentivo de seu avô José Estanislau do Amaral, também conhecido por “José do café”, que patrocinou sua formação em Paris, algo raramente concedido às mulheres da época, facilitando que ela “devorasse” as influências de lá. E assim como Tarsila, todo o movimento modernista contou com o financiamento generoso dos Barões do Café, herdeiros da estrutura colonial e da política do café-com-leite, assim como de toda a elite industrial que se formava e se empenhava em fazer de São Paulo um novo pólo cultural: viabilizaram a construção do Teatro Municipal (1911) e, posteriormente, também do Museu de Arte Moderna (1948) e do Pavilhão da Bienal de São Paulo (1954), ambos no Parque do Ibirapuera.

No Estado Novo (primeiro governo de Getúlio Vargas, 1930-1945), e ainda com mais força a partir dos anos 50, o processo de industrialização é levado a uma outra escala, marcada pela construção da nova capital Brasília, um projeto ousado de inspiração modernista e desenho futurista, contribuições do arquiteto Oscar Niemeyer e do urbanista Lúcio Costa. Esse acontecimento impulsionou o crescimento de toda a região centro-oeste e a construção de rodovias estimulou a ocupação do bioma do cerrado, antes visto como infértil, mas que através da biotecnologia tornou-se a maior área produtora de milho e soja, graças a um novo modelo agrícola chamado de agronegócio, conceito que engloba toda a cadeia produtiva: insumos, processamento, distribuição, comercialização e consumo. É a partir dessa nova fase de desenvolvimento tecnológico da agricultura, que se designou como “Revolução Verde”, que os agrotóxicos são introduzidos em larga escala, sob pretexto de garantir a segurança alimentar do país.

O discurso desenvolvimentista e o cultivo em monoculturas ganham então novas proporções, mas o modelo de grande concentração de terra nas mãos de uma pequena elite segue o mesmo. Os pequenos agricultores, devorados por esse enorme aparato, começam a se organizar e fundam as primeiras Ligas Camponesas, que irão desempenhar um papel fundamental nas batalhas políticas pela reforma agrária. Embora tenham sido amplamente massacradas e reprimidas durante os anos de ditadura que se seguiram, o

seu legado é indiscutível, tendo semeado a conscientização dos trabalhadores rurais pelos seus direitos, culminando na formação do Movimento dos Trabalhadores Sem Terra, o MST, nos anos 80.

Durante a ditadura a arte também sofreu drásticas repressões e foi preciso muita criatividade para driblar as insistentes censuras. O corpo, a ação e a noção de experiência passam a ter uma centralidade nas produções. Trouxas contendo pedaços de carne e ossos bovinos foram largadas em pontos diversos do Rio de Janeiro e depois também em Belo Horizonte, em uma alusão aos corpos que vinham sendo sistematicamente torturados e executados violentamente. As *Trouxas Ensanguentadas* (T.E.), de Artur Barrio deslocavam a arte para o espaço da cidade, provocando desconforto e uma atmosfera de mistério...

A arte começa a romper com as barreiras dos espaços institucionais e os formatos convencionais, como na série *Inserções em Circuitos Ideológicos*, de Cildo Meireles, da qual faz parte o *Projeto Coca-Cola* (1970), trazendo diversas frases políticas como “Yankees go home” ou ainda desenhos de como fazer um coquetel *molotov*, impressos nas garrafas vazias que eram reintroduzidas no circuito retornável que havia na época.

Além das denúncias à violência ou ainda sua incitação como forma de resistência, outras pautas políticas estavam na boca dos artistas. A obra *Monumento à Fome* (1978) — um saco de arroz e um saco de feijão amarrados por um laço de fita — e a instalação *Arroz e Feijão* (1979) — uma grande mesa posta com pratos de terra de onde brotam sementes de arroz



ARTUR BARRIO
Trouxa Ensanguentada
(T.E.), 1970

CILDO MEIRELES
Projeto Coca-Cola
(Série *Inserções em Circuitos Ideológicos*), 1970

ANA MARIA MAIOLINO
Arroz e Feijão, 1979





GLAUCO RODRIGUES
**Porém acontece que
somos canibais**, 1977

GLAUCO RODRIGUES
Paisagem do faz de conta,
1977

e feijão — ambas de Anna Maria Maiolino, são uma evidente denúncia ao cenário de fome que assolava o país, embora fosse largamente velada pelo discurso do “milagre brasileiro”, pregado pelo regime militar. Do mesmo período são as obras de Glauco Rodrigues da série *Visão da Terra*, de 1977. Na primeira tela temos uma mulher, negra, elegantemente vestida com as cores da bandeira, que sorri com ar irônico pronunciando as palavras do título *Porém acontece que somos canibais!*, enquanto outra mulher, ao fundo, segurando a mão de uma criança, nos olha diretamente como dizendo “eu vou te devorar...” Na segunda tela, *Paisagem do faz de conta*, temos um homem negro e uma mulher branca, ambos vestidos de “índio”, em trajes tipicamente carnavalescos, rodeados de elementos tropicais na paleta da bandeira e com a frase ao fundo: “Os Caxinauás famintos estão. Terra só comem.” De acordo com a curadora e crítica de arte Denise Mattar, a série *Visão da Terra* foi inspirada na lenda do Coati-Purú, do povo Caxinauá, que conta de um tempo em que, não havendo comida, as pessoas se alimentavam de terra. Diante da situação o Coati milagrosamente transforma a terra em fartura. Glauco via na história uma analogia do “milagre brasileiro” que pregavam os militares, empenhados em fazer tudo parecer um verdadeiro “faz de conta”...

As telas de Glauco não apenas denunciavam esse cenário de fome, como revelam a operação antropofágica que seguia sendo fomentada por diversos artistas. Como estratégia de sobrevivência era preciso tudo devorar: a cultura indígena, os militares, o tropicalismo e até mesmo, devorar a terra, uma questão que aparece no texto seminal de Glauber Rocha, *Eztéyka da Fome*, escrito em 1965 (mas até hoje muito atual). O texto é uma crítica ferrenha à produção artística que circulava nas instituições, que ele considerava essencialmente atreladas às elites e servindo aos valores colonialistas, e situa em oposição a produção do cinema novo: “*A fome latina, por isto, não é somente um sintoma alarmante: é o nervo de sua própria sociedade. Aí reside a trágica originalidade do Cinema Novo diante do cinema mundial: nossa originalidade é a nossa fome e nossa maior miséria é que esta fome, sendo sentida, não é compreendida. De Aruanda a Vidas Secas, o Cinema Novo narrou, descreveu, poetizou, discursou, analisou, excitou os temas*

da fome: personagens comendo terra, personagens comendo raízes, personagens roubando para comer, personagens matando para comer, personagens fugindo para comer, personagens sujas, feias, descarnadas, morando em casas sujas, feias, escuras: foi esta galeria de famintos que identificou o Cinema Novo com o miserabilismo tão condenado pelo Governo.”³ Glauber é radical e radicante, se fincando nas ideias verdadeiramente revolucionárias e sua fome é por uma arte calcada na urgência das questões sociais, que informe e seja combativa, convocando à ação e à transformação social.

Creio que Glauber apreciaria tanto as telas de Glauco como as intervenções de Barrio, que quase uma década depois das suas *Trouxas Ensanguentadas*, apresentou o *Livro de carne*, em 1979, na iminência do controverso fim da ditadura. Um livro-memória, que pode ser lido como um documento das violências impugnadas a tantos corpos nos anos de chumbo — violência da fome, das torturas, das mortes. No mesmo ano de 1979 é decretada a anistia, mas é somente em 1985 que oficialmente o regime militar acaba e se inicia o processo de redemocratização do país, marcado pela batalha por estabilizar a economia em frangalhos, a expansão das mídias de massa como a TV e depois a internet e a invasão definitiva da cultura pop, principalmente a norte-americana.

O fenômeno pop alastrou-se rapidamente pelo mundo, dominando quase todos os campos, da arte à política. E com o pop vem também a consolidação e a expansão da industrialização em massa. O capitalismo avança vorazmente, devorando pelo caminho tudo que não se conforma ao seu sistema. A chamada geração coca-cola engole diariamente propagandas enfiadas goela abaixo pelas telas de TV. É a era da antropofagia zumbi, como diria Suely Rolnik⁴, das subjetividades arrancadas do solo, desenraizadas e espalhadas simultaneamente por todos os cantos do planeta com os quais estamos conectados.

O volume de informação a ser digerida é tal que as indigestões se fazem visíveis por todo lado. Enfrentamos um aumento drástico de doenças como obesidade, hipertensão, câncer e problemas respiratórios, para além da ansiedade, do stress e outros problemas de saúde mental. Problemas que estão também diretamente ligados com as mudanças

radicais na forma como nos alimentamos: o excessivo consumo de produtos industrializados, repletos de corantes, estabilizantes e conservantes, aliados à alta quantidade de agrotóxicos presente nos alimentos (até nos produtos industrializados eles foram encontrados), somados ao alto consumo de carne. A carne, para além do impacto direto no corpo, ainda contribui diretamente para a crise ambiental. Enormes áreas verdes são anualmente desmatadas para se tornarem pasto e outras para as monoculturas de milho e soja, para produção de rações que irão alimentar o gado. O processo digestivo do gado libera altas quantidades de gás metano que é um gás de efeito estufa, contribuindo significativamente para o aquecimento global. E volumes estratosféricos de água são necessários para manter os pastos e plantações e matar a sede da boiada, que segue passando e avisando que “o agro é pop”⁵.

Aqui voltamos ao ponto onde começamos, sobre como nos alienamos da forma como nos alimentamos, naturalizando uma série de hábitos de consumo nada saudáveis nem para nós, nem para o planeta que habitamos. A nova era chamada de Antropoceno nos alerta para um ponto de virada possivelmente sem volta, impondo a necessidade de sairmos do que a ativista Vandana Shiva⁶ chamou recentemente de “monocultura da mente”, modelo que a globalização enraizou, colonizando o pensamento hegemônico. Diante desse cenário a arte cumpre um papel de suma importância na elaboração crítica e no revisionismo histórico e o método antropofágico, de devorar o mundo como estratégia para digeri-lo, segue sendo amplamente aplicado e cada vez mais fortalecido pelos debates decoloniais que vão ganhando espaço.

Em 1988, o curador Frederico Moraes organizou a exposição *Dejeuner sur l'art: Manet no Brasil*, na Escola de Artes Visuais do Parque Lage, reunindo cerca de 80 obras que reinterpretavam a icônica e polêmica tela do pic-nic na relva, em versões conceituais, tropicais, sertanistas e comestíveis — *O Banquete*, de Maurício Bentes, consistia em 200 queijos transpassados por um tubo de luz, servidos à audiência e provocando reflexões sobre o consumo e os excessos. Já Enrica Bernardelli entrava *Na arte* tropicalizando a cena, levando o pic-nic pro cartão postal carioca: a praia.

Já no início do século XXI, Adriana Varejão apresentou a série de pinturas tridimensionais *Ruínas de Charque*, em que reproduz azulejarias portuguesas ruindo, e por entre suas brechas vislumbramos as tripas dessas construções arquitetônicas coloniais, feitas às custas de centenas de milhares de mortes de pessoas escravizadas, como se as paredes já não pudessem mais suportar esse peso histórico e comesçassem a sangrar e a transbordar os efeitos dos processos coloniais sentidos até hoje.

No contexto internacional, os anos 90 foram marcados pelas propostas de “arte relacional”, conceito cunhado pelo curador Nicolas Bourriaud, a partir de ações que questionavam a posição passiva do espectador e a separação entre arte e vida. Um dos artistas que inspirou a criação do novo termo foi o tailandês, nascido em Buenos Aires e radicado em Nova Iorque, Rirkrit Tiravanija, que resolveu fazer do cozinhar a sua prática artística, levando-a para o espaço imaculado da galeria de arte. Em 1990 preparou um *Pad thai* na Galeria Paula Allen em Nova Iorque, levando a desmaterialização da arte para o estômago da audiência. Alguns anos mais tarde, essa operação de dissolução dos espaços próprios da arte e da culinária foi ainda mais longe: o chef catalão Ferran Adrià, famoso pela sua culinária molecular, que desconstruiu o mundo da gastronomia entre azeitonas líquidas e espumas aromatizadas, foi convidado a levar o seu restaurante *El Bulli*, na região litorânea do norte de Barcelona, para uma das principais mostras internacionais de arte no mundo, a Documenta de Kassel, na Alemanha. O chef foi legitimado como artista mas recusou-se a competir por espaço. Quem visitasse a Documenta e quisesse desfrutar dos seus “exóticos” quitutes teria que estender a viagem até a Espanha, onde o *El Bulli* virou temporariamente um pavilhão da Documenta. Uma opção ousada e acessível para poucos.

Em falando de distâncias e recusas, em 2012, o artista Paulo Nazareth foi convidado a expor na feira de arte Miami Basel, mas recusou deslocar-se abruptamente em um avião, tendo feito a viagem desde sua terra natal Palmital, em Minas Gerais, até Miami, toda a pé ou de carona. Para somar uma camada, decidiu não lavar os pés durante todo o trajeto, como forma de levar a “terra” latino-americana para a terra do Tio Sam. Na feira, o seu trabalho consistia numa charmosa kombi 1978 contendo uma tonelada de bananas

ÉDOUARD MANET
Dejeuner sur l'herbe, 1863

ENRICA
BERNARDELLI
Na Arte, 1988

MAURICIO BENTES
O Banquete, 1988





PAULO NAZARETH
Mercado de Banana/Mercado de Arte, 2012

MAURIZIO CATTELAN
Comedian, 2019

OPAVIVARÁ!
Cartaz **É cozinhando que a gente se entende** — Série
Ao amor do público, 2013

transbordando pelas portas. O trabalho chamava *Mercado de Bananas/Mercado de Arte* e as bananas eram vendidas por ele a 10 dólares cada, mais barato que um café no interior da feira que, segundo ele, custava 15 dólares. Além das bananas também carregava uma plaquinha: “vendo minha imagem de homem exótico” e a sua imagem era vendida a preço de banana: 1 dólar cada.

Em 2019, na mesma feira Miami Basel, o artista italiano Maurizio Cattelan apresentou a obra *Comedian*, que consistia em uma banana presa à parede com um pedaço de “silver tape”. Foram vendidos três exemplares da obra, por valores que variaram entre 120 e 150 mil dólares. E uma edição “extra” ainda foi comida por outro artista, David Datuna, no meio do furdunço da feira, declarando ser uma performance chamada “Hungry Artist”, *Artista com Fome*. Todos estes acontecimentos, a banana de Nazareth, a banana de Cattelan e a performance de Datuna, estabelecem uma cínica crítica ao mercado de arte e seu funcionamento, cada vez mais atrelado à especulação financeira que rege o capitalismo global, com gestos provocativos que geraram um fervilhar de opiniões e debates em torno do tema. Mas a cereja no topo do bolo aconteceu poucos dias antes de finalizar este texto: *Comedian*, a banana presa na parede com fita, estava à venda num leilão, com valor inicial de 800 mil dólares mas a obra terminou sendo vendida por 6,2 milhões... isso mesmo, milhões de dólares. Bastou uma única banana para alimentar todo um mercado! O comprador e colecionador chinês Justin Sun, empresário de uma plataforma de criptomoedas declarou estar ansioso para comer a sua nova aquisição e “viver essa experiência única, honrando a história da arte e da cultura popular”, de acordo com suas declarações à imprensa. A banana em climas tropicais sempre foi, de fato, bem popular, mas “esta” banana não saiu “a preço de banana”... A fruta que é um ícone tropical, superou todos os exotismos do mercado de arte, passou do ponto e gerou muita indigestão. De acordo com o Programa Mundial de Alimento da ONU, baseado nos custos mínimos de uma refeição nutritiva, 6 milhões de dólares poderiam render 12 milhões de refeições. Suficiente para alimentar pelo período de um ano cerca de 30 mil pessoas.

E assim, a arte segue, às vezes devorando, outras sendo devorada. E assim também seguimos, nos alimentando da arte e cozinhando estas e outras ideias, porque afinal, é “cozinhando que a gente se entende!”

1. Conceitos articulados pelo antropólogo Levi-Strauss na sua obra *Mitológicas*.
2. Esses mosaicos são conhecidos como “unswept floor”, chão que não foi varrido.
3. ROCHA, Glauber. *Eztétyka da fome*. Disponível online.
4. *Antropofagia zumbi* é o título de um texto de Suely Rolnik, de 2005, disponível online.
5. Referencia à fala do ex-ministro do meio ambiente Ricardo Salles, no governo Bolsonaro, que sugeriu, durante uma reunião ministerial oficial, que deveriam aproveitar que a mídia estava dominada pela pandemia de Covid 19, para “ir passando a boiada e mudando o regramento”, ou seja, flexibilizando a legislação ambiental em favorecimento dos empresários do agronegócio. “Agro é tech, agro é pop, agro é tudo” é um slogan publicitário criado pela rede Globo de TV, para promover ações relacionadas ao agronegócio.
6. Vandana Shiva é uma filósofa, física, ecofeminista e ativista ambiental indiana que está na luta contra a patente de sementes e o modelo de desenvolvimento agrário e econômico hegemônico atual.



Ynaiê Dawson é artista, amante da cozinha e investigadora da cultura alimentar. Integrante do coletivo carioca OPAVIVARÁ!, com o qual desenvolve dispositivos relacionais que geram experiências de cooperação e momentos públicos. Colaboradora da Residência São João | Casa Figueira.
@ynaie | @opavivara



Cozinha das Tradições

Laroyê Exu!

Exu é movimento.

Exu é caminho aberto.

Exu é troca.

Exu é comunicação.

O padê significa exatamente isso: o movimento, a gira. Exu é quem cruza. E é por isso que nós de matriz africana temos sempre à porta da casa, quando você entra, à esquerda, a gente tem Exu, Lebara. Ele vem com uma quartinha, com o seu padê, que é uma farinha com alguns elementos. A gente utiliza o dendê [Epô], a água [Omí], a aguardente [Otí] e o mel [Oyin]. Cada casa é uma casa. E uma vela acesa, para iluminar os caminhos, para clarear, para dar orientação a todo aquele que passar por aquele lugar.

Nas religiões de matriz africana, o Xirê começa com Exu, o primeiro filho de Olodumare, o que vem à frente, o que vem indicando por onde as pessoas devem passar, afastando o mal com sua risada. E logo após, segue com Ogum até chegar a Oxalá, ao Pai de Todos, ao Senhor de Branco.

E o padê, nas nossas casas, a gente come. É a famosa farofa. E essa farofa pode ser de tantas coisas... Pode ser farofa de farofa, como alguns dizem, que é só misturando água e um pouco de sal. Outros já fazem uma farofa de ovo ou farofa de banana. Há uma infinidade de maneiras de se comer a farinha. Mas ela é, antes de tudo, oriunda da mandioca, desse tubérculo tão precioso que de dentro da terra, se transforma em tantas coisas boas que nos alimentam, que alimentaram os nossos ancestrais, que alimentaram todo um povo. E continua alimentando todos os seus descendentes diretos e indiretos.

A grande farofinha é o grande padê. É o primeiro prato que se oferece a Exu. Exu é o primeiro orixá a ser alimentado, para que ele nos dê sempre bons caminhos, para que ele traga bons frutos e prosperidade para todos que entrem na Cozinha das Tradições. Para que possam sair com todo Axé e os caminhos abertos.

Iya Marlene de Lufã

A mandioca é um alimento muito importante na nossa vida, na vida do meu povo. Eu, desde pequena, já plantava. Eu fazia a covinha e colocava a maniva. Nas minhas lembranças, estou plantando. Nas minhas lembranças, estou na casa de farinha. Fazendo farinha, descascando a mandioca, ajudando a lavar.

Eu amo a massa de puba. Hoje em dia e por toda a vida, né? Eu me criei comendo massa de puba. A minha papinha era mingau de puba. A minha mãe fazia mingau de puba com coco, com leite de cabra. E a massa de puba, ela entrou na minha mente, eu nunca parei de comer. Então, uma coisa que eu não consegui parar, foi de comer massa de puba.

Tem a mandioca braba, que é uma mandioca que tem na maniçoba, com a qual se faz o tacacá, essas coisas. Ela faz outras comidas, que não são do meu povo. Se faz até a bebida dela. Ela, você não pode comer, tem que tratar primeiro, porque ela embebeda.

Aí, a gente também faz a farinha com a mandioca boa, que é a macaxeira, né? Tem várias qualidades de mandioca. Não só tem a mandioca branca, tem amarelinha também. É a mandioca manteiga, é deliciosa. E tem muito mais.

Meu povo faz uma farofa, que a gente chama psica. É uma farinha sem óleo, sem nada. A gente come a psica quando vai fazer a farinha. A gente tira a farinha quente do forno, a farinha mole. Faz um molho com verduras: tomate, cebola, coentro, um pouquinho de vinagre e sal. E joga o molho dentro da farinha. É assim que se faz aquela psica, aquela farofa, com água e com esse molho.

É da goma da tapioca que eu vivo. Na minha infância, na minha adolescência, eu ia com um fogareirozinho de lata, ficava sentadinha no banquinho, fazendo tapioca pra vender. Já foi o meu sustento e até hoje é. Eu ainda dou oficinas ensinando a fazer massa de puba. E agora, depois da Cozinha das Tradições, eu posso me dedicar a mostrar minha história e a me expressar, né? Agora eu posso dar continuidade. A farinha eu parei de comer, porque estava entupindo o meu intestino. Mas a massa de puba eu não consigo, não tem jeito. É bolo, é mingau, é tudo! Eu faço sempre massa de puba, não falta na minha geladeira. A mandioca é presente. Vou morrer comendo, não tem como eu correr.

Iracema Pankararu



A Cozinha das Tradições (CdT) é um programa de pesquisa, formação e extensão em rede. Celebra e valoriza a cultura alimentar dos povos e comunidades tradicionais do Brasil, sobretudo a partir das memórias vivas praticadas hoje nos territórios.

O projeto surgiu como parte do 12º Congresso Brasileiro de Agroecologia (CBA), onde a Cozinha das Tradições foi uma das frentes da Comissão de Alimentação, instalando um espaço de cozinha na Escola Superior de Desenho Industrial da Universidade do Estado do Rio de Janeiro (ESDI — UERJ), localizada no centro histórico da capital fluminense.

Foi feito um mutirão, enquanto tecnologia social, para a construção e a instalação de 5 fornos tradicionais e duas casas de pau-a-pique: a Casa da Fala e a Casa da Escuta, uma instalação sonora de registro e transmissão das memórias gustativas dos participantes do evento.

Após o término do 12º CBA, o projeto foi acolhido pela ESDI e lá tem criado suas raízes. Juntos, estamos elaborando uma programação de atividades periódicas, abertas ao público. Em torno de experiências de plantar, cozinhar e comer, as mestras e mestres de comunidades tradicionais, partilham a cultura alimentar e ambiental de seus territórios com a comunidade acadêmica e a população da cidade.

Nos integramos ao projeto Espaços Verdes, uma iniciativa dos alunos da pós-graduação da ESDI, que cultiva uma

horta dentro da escola. Promovemos mutirões de plantio e manutenção deste espaço, como foi o caso da parceria com o Plante Rio, que trouxe sementes, mudas e muitos mestres da agroecologia, para enriquecer nossa roça com ervas e hortaliças, árvores frutíferas e medicinais.

A CdT se apresenta como mais do que uma simples cozinha: é um lugar de experimentação em torno da memória alimentar, onde histórias são contadas por meio de aromas e sabores, e onde a comida se torna um meio potente de integração entre tradição e inovação, inclusão social, desenho coletivo, empoderamento comunitário.

O programa promove um encontro de saberes que estimula a produção de inovações tecnológicas e sociais, fundamentadas em conhecimentos de matriz tradicional. As oficinas e eventos têm como objetivo valorizar as mestras e os saberes tradicionais que elas preservam, ao mesmo tempo em que promovem o diálogo e a reflexão sobre temas como raça, gênero, soberania alimentar e agroecologia, funcionando também como espaços de formação política. Além disso, essas atividades fortalecem a identidade cultural e política das comunidades representadas, conferindo visibilidade às tradições e aos saberes ancestrais cultivados em seus territórios.

@cozinhadastradicoes.esdi



Um Pé na Cozinha: entrevista com Taís de Sant’Anna Machado

por Thais Medeiros

Para tratar do tema da comida relacionando-a com práticas artísticas e culturais e a busca por renovações estéticas que se apoiam na ideia da construção de um paladar coletivo, é necessário rever a história da gastronomia brasileira. A obra *Um Pé na Cozinha — Um olhar sócio-histórico para o trabalho de cozinheiras negras no Brasil* (2022), da pesquisadora, poeta e escritora Taís de Sant’Anna Machado, oferece uma renovação crucial no campo de estudo da gastronomia no Brasil ao trazer uma perspectiva que destaca e valoriza o papel das cozinheiras negras como protagonistas na construção da culinária nacional, oferecendo uma mudança de lugar ao desconstruir narrativas clássicas da história.

Uma pesquisa rápida sobre a história da alimentação no Brasil mostra como referência imediata a obra *História da Alimentação no Brasil*, de Luís da Câmara Cascudo (1a. Edição 1967/68). Este livro começa com uma série de epígrafes, sendo a primeira delas, “O destino das nações depende da forma como elas se alimentam”, frase de Jean Brillat-Savarín, advogado e cozinheiro francês, autor de *A Fisiologia do Gosto — Meditações sobre gastronomia transcendental* (1825), um livro clássico da gastronomia que foi muito influente na obra de autores e pensadores a partir do século XX. Não só Luís da Câmara Cascudo, como Machado de Assis, Salvador Dalí, Mario de Andrade e Roland Barthes foram leitores de Savarín, tendo este livro influenciado ainda movimentos de vanguardas modernistas como o antropofágico.

A *Fisiologia do Gosto* é difícil de classificar. Consiste em uma primeira parte de *Meditações*, que se inicia com uma série de aforismos que se tornaram conhecidos ditos populares (“você é aquilo o que você come”, por exemplo),

seguido de reflexões sobre a gastronomia, a alimentação e as meditações em torno dos sentidos, do gosto, do apetite, dos alimentos, das receitas, da sede, do fim do mundo, dos gulosos, das guloseimas, da digestão, do repouso, dos sonhos e da mitologia gastronômica, dentre outras.

Na sua época, o livro de Brillat-Savarín foi o primeiro a tratar a culinária no sentido que a gastronomia assumiria mais tarde — isto é: como conhecimento e a profissionalização da culinária e de todos os elementos culturais associados. Se a leitura de Brillat-Savarin é interessante do ponto de vista da repercussão de seu trabalho na obra de outros autores na virada do século XX, ela serve também para observar aquele momento de criação da gastronomia e perceber o olhar renovado sobre a história da culinária brasileira que *Um Pé na Cozinha* oferece. Taís de Sant’Anna Machado não apenas traz uma memória essencial, mas também abre espaço para novas formas de pensar e vivenciar a gastronomia, mais conectadas com as tradições e saberes que realmente formaram a cultura alimentar do Brasil.

Para dar início à entrevista, você poderia nos contar brevemente como iniciou a sua pesquisa e como foi desenvolvê-la?

Minha pesquisa de doutorado em Sociologia, realizada na Universidade de Brasília, tinha uma pergunta inicial bastante simples: se a imagem da cozinheira brasileira é a de uma mulher negra, porque a imagem mais comum de um chef de cozinha é a de um homem branco? A pesquisa me fez entender que há várias respostas possíveis para uma pergunta tão densa, mas escolhi refletir sobre as trajetórias de *chefs* de cozinha negras para entender como isso poderia ter acontecido. O que eu não esperava é que suas histórias de vida me fariam entender que é preciso analisar a construção do campo profissional da gastronomia no Brasil a partir de seus caracteres raciais, de gênero e de classe, por exemplo. E isso envolve afirmar que a história profissional da cozinha em nosso país não começa com a gastronomia, mas com o trabalho de cozinheiras e cozinheiros do trabalho doméstico e da comida de rua, desde o período da escravidão.

Gostaríamos de trazer dois pontos fundamentais que estão em destaque no prefácio escrito por Lourence Alves. O primeiro trata da construção de um ideal de feminilidade caracterizado como fragilidade e distanciamento dos serviços braçais, associados à brancura e que não contemplam as mulheres negras; o segundo se refere à ideia de que as mulheres brancas foram as agentes transmissoras dos conhecimentos culinários às mulheres negras. Lourence Alves comenta: “Esta construção imagética está no cerne de muitos estudos da cozinha brasileira, especialmente na doçaria, fazendo parte também da base de narrativas sobre cozinhas regionais”. A análise de Lourence Alves é uma forma de subverter ideias dominantes e propor uma reinterpretação mais justa e inclusiva da história da culinária brasileira. Ela convida a

pensar sobre como as práticas culinárias, tão centrais na formação cultural do país, foram moldadas por uma interação muito mais complexa entre mulheres negras e brancas, e como essa dinâmica histórica deve ser revisitada de uma maneira que reconheça as contribuições das mulheres negras, não como receptores passivos de saberes transmitidos, mas como ativas criadoras e guardiãs de saberes culinários. Esses pontos são essenciais para refletir sobre a culinária e a cultura brasileira. Você poderia nos falar mais sobre como esses conceitos se manifestam?

O destaque feito muito brilhantemente por Lourence Alves no prefácio é parte do que defendo no livro: para entender as relações raciais e de gênero no Brasil, é importante partir da cozinha. Neste sentido, temos a relação violenta de patroas brancas com as trabalhadoras negras. É importante pensar, por exemplo, que o símbolo de uma feminilidade de mulheres brancas, como as casas impecavelmente limpas ou a hospitalidade doméstica que envolvia grandes jantares com pratos bonitos e complicados, dependia — e ainda depende — do trabalho doméstico de mulheres majoritariamente negras, sem acesso a direitos trabalhistas, em condições exaustivas e miseravelmente remuneradas. Há uma imagem que descrevo no livro que é bastante emblemática: “(...) a conservação de mãos brancas finas, sem cicatrizes ou marcas de queimaduras por parte das mulheres brancas como um símbolo de sua almejada feminilidade, dependia da existência de mãos negras femininas cuja pele foi engrossada pelo trabalho e cheias de marcas de uma rotina exaustiva e violenta” (p. 64). Romper com a ideia romantizada dessa relação passa por reconhecer a violência perpetrada cotidianamente por essas patroas até hoje, mas, tão importante quanto, de marcar a grandeza do trabalho de mulheres negras na cozinha — sua habilidade culinária não como um dom, mas como um conhecimento construído e adquirido, como técnica desenvolvida por séculos de confinamento destas mulheres a este trabalho.

Ao longo do livro, sinalizado desde a primeira epígrafe, o uso das personagens Tia Nastácia e Dona Benta, de Monteiro Lobato, confere uma maneira muito potente de ilustrar os apagamentos históricos que ocorrem nas representações da culinária, da cultura e das identidades no Brasil. Podemos perceber como elas funcionam como símbolos de narrativas que distorcem ou negligenciam a contribuição das mulheres negras para a cultura e a culinária brasileira. O uso dessas figuras é uma maneira de destacar o quanto as representações literárias e culturais influenciam a forma como vemos as identidades e as relações de raça, gênero e classe, e como é importante, ao revisitar essas narrativas, desconstruir os estereótipos e dar visibilidade aos saberes e à história das mulheres negras. Gostaríamos de aprofundar a conversa sobre esses aspectos, você poderia comentar essas personagens e como esses apagamentos se refletem?

Sobre “Tia Nastácia”, eu particularmente opto por não chamar nem de personagem, mas de uma caricatura intencionalmente racista. Especialmente quando pensamos que Anastácia, que o autor diz ter inspirado a caricatura, existiu — e, pelas fotografias, não chega nem a se parecer fisicamente com as imagens criadas sobre ela. Este é o tema do meu próximo livro. Não se trata de um apagamento histórico, simplesmente, mas de uma inscrição histórica. A imagem de uma cozinheira negra, que ao passo em que parece ter sua habilidade culinária reconhecida, é ridicularizada e humilhada constantemente por todos os personagens da história, tem um objetivo. Ainda mais quando percebemos que não se sabe se Tia Nastácia era remunerada, se tinha família, se tinha sentimentos, desejos ou ambições. Mesmo seu conhecimento culinário não é plenamente reconhecido quando pensamos: se é Tia Nastácia quem cozinha, por que o livro é de Dona Benta? Por isso que insisto que é uma inscrição histórica, parte de um projeto de nação: o de manter mulheres negras, no pós-abolição, presas ao trabalho doméstico na cozinha, vivendo em situações análogas à escravidão ou em condições miseravelmente remuneradas. A caricatura é útil para naturalizar isso, uma vez que Tia Nastácia “gosta” das condições em que vive, não almeja nada além daquilo. Assim, se naturaliza a continuidade da expropriação econômica e da violência contra essas mulheres. Isso está em livros infantis, então é possível ver como essa imagem é potente. Mas os estudos sobre o trabalho doméstico no pós-abolição revelam que a “mãe preta”, um estereótipo comum à literatura dessa época, provavelmente só existiu na cabeça e nos livros dessas famílias que enriqueceram às custas da escravidão. Trabalhadoras domésticas se moviam muito entre diferentes casas buscando melhores condições de trabalho, ou se arriscavam a vender comida na rua.

Em *Um Pé na Cozinha*, vemos que o processo de construção de uma gastronomia brasileira é recente, se consolidando como campo legítimo do conhecimento culinário no Brasil na segunda metade do século xx. Porém, a forma que ela se dá no século xxi, ainda demonstra grande influência da gastronomia francesa, que aqui é entendida como sinônimo da alta cozinha e/ou da cozinha profissional. Apesar de mulheres negras serem as principais cozinheiras brasileiras durante o século xx, o novo profissional que foi se consolidando no trabalho culinário entre as elites é o *chef de cuisine*, nunca ou quase nunca representado por uma mulher negra. Como essas mulheres, responsáveis por boa parte da culinária no Brasil, foram historicamente descreditadas em sua habilidade e conhecimento culinário como isso se conecta ao processo de “gourmetização” da cozinha? Você poderia comentar o caso da chef Benê Ricardo?

Analisar a história da cozinha profissional no Brasil, e não apenas da gastronomia, é uma forma importante de entender como o campo gastronômico se construiu a partir da valorização da brancura e da europeidade, além da masculinidade e do gosto das altas classes brasileiras pelos hábitos europeus. Neste sentido, é importante marcar que a cozinha brasileira, em seus saberes, técnicas e ingredientes, existe há muito mais tempo do que a gastronomia, apesar da legitimidade que este campo tem hoje. A história de Benê Ricardo, a primeira chef de cozinha brasileira, que era uma mulher negra, é muito importante para pensar sobre todos estes aspectos. Formada pela escola Senac Águas de São Pedro, uma das mais famosas no país, e encaminhada ela instituição para trabalhar em grandes restaurantes de São Paulo na década de 1980, depois de décadas como cozinheira profissional no trabalho doméstico, sua história é emblemática. As situações que ela vive em seu cotidiano na cozinha evidenciam o grau de violência sofrido por ela por estar ocupando uma posição de chefia em uma cozinha profissional, a forma como trabalhou durante toda sua vida por um reconhecimento financeiro e profissional que não veio à altura da grandeza do que realizou e a forma como ainda teve seu conhecimento culinário roubado. Benê lidou com ações de sabotagem de seus subordinados, que não aceitavam o fato de que ela era a *chef*, dentro da cozinha de um grande hotel: um deles chegou a colocar cacos de vidro em um molho de tomate que ela utilizaria na preparação de um prato. Apesar de sua vasta experiência na cozinha e formação distinta, o campo nunca se abriu como para outros colegas brancos, que eram convidados a abrirem restaurantes ou dar aulas em instituições de prestígio. Por fim, era recorrente que estes mesmos colegas pedissem auxílio para montar campanhas de *marketing* ou material

educativo para cursos, mas prometiam remunerações que nunca chegaram, ou não chegavam nem mesmo a mencionar Benê como autora. Minhas entrevistas mostram que a história de Benê Ricardo é apenas uma entre muitas, de diferentes mulheres negras, que tiveram seu conhecimento ou seu trabalho profissional descreditado ou usurpado. Isso está acontecendo neste momento, inclusive, com muitas *chefs* de cozinha ou cozinheiras profissionais negras.

Em nossa conversa anterior, sua fala trouxe um ponto de reflexão muito interessante sobre como arte e ficção podem se entrelaçar, especialmente em um contexto que aborda questões sociais. Poderia nos contar mais sobre o livro de ficção que você está escrevendo e a inspiração em Carolina Maria de Jesus? Como a ficção pode ser uma ferramenta para abordar questões sociais complexas e, ao mesmo tempo, desafiar as normas sociais e culturais estabelecidas?

Neste novo livro, agora de ficção, uma reflexão importante tem sido entender como a história de mulheres negras é tão estereotipada e invisibilizada que narrá-la em sua complexidade parece algo ficcional. Carolina Maria de Jesus é uma inspiração a todas as escritoras negras por sua ousadia em escrever, sua luta para ser uma escritora e sua habilidade genial e cuidadosa de narrar a própria vida e de ler criticamente o mundo ao seu redor. Vale lembrar que ela era uma multiartista, cantora, instrumentista, compositora, atriz, estilista, e isso se reflete em sua escrita. Lembro de um colega que leu *Quarto de Despejo* e me contou que achou que era ficção. “Não é possível que alguém vivia naquelas condições!”. Lembro de ter pensado: se ele não consegue acreditar no nível de pobreza que ela e a maior parte da população negra era obrigada a viver nesta época, imagina se ele soubesse que Carolina também gostava de carnaval e fazia suas próprias fantasias, que tocava violão e cantava para os filhos na cozinha, que compunha marchinhas de carnaval e levava os originais dos livros que escrevia para escritórios de jornais e revistas na capital paulista? A realidade parece até ficção quando pensamos na complexidade da história de mulheres negras, que não são apenas vítimas completas ou heroínas abnegadas, mas mulheres que buscam as brechas possíveis não apenas para sobreviver, mas realizar desejos e forjar futuros.

Para terminar, a referência a um trecho de *Diário de Bitita*, de Carolina Maria de Jesus, no preâmbulo de *Um Pé na Cozinha*, sobre o vestido que ela mandou fazer pensando em usar para ir à uma festa, e o seu conto *A escritora vedete sobre outro vestido*, dessa vez uma peça criada por ela e iluminada por lâmpadas para um carnaval, são elementos poderosos que conectam a autora e a sua obra a questões profundas de resistência e celebração. Como você vê a conexão entre a festa e a resistência no contexto da obra de Carolina Maria de Jesus, especialmente considerando sua busca por uma voz no cenário literário brasileiro?

Como registro no conto *A escritora-vedete* (2024), sobre o vestido elétrico que Carolina Maria de Jesus criou e confeccionou, e que usava em festas carnavalescas e apresentações teatrais, é importante pensar na vida de mulheres negras em sua densidade e complexidade. Precisam trabalhar como cozinheiras, trabalhadoras domésticas ou catadoras, mas, em momentos como o Carnaval e outras festas populares, encontram a possibilidade de desfilar na rua seus corpos-criação e seus corpos-prazer. Para mulheres que são costumeiramente definidas apenas a partir de seu trabalho, é fundamental refletir nestes momentos de criação artística e de fruição como formas de resistência. Como escrevo no texto: “Flanando em vestidos elétricos pelas avenidas, mulheres negras, como Carolina, mantêm a preciosa luz negra do viver.”

Taís de Sant’Anna Machado é pesquisadora, poeta e escritora. Doutora em Sociologia pela Universidade de Brasília (2021), se dedica aos estudos críticos de alimentação no Brasil a partir da experiência de trabalhadoras negras e das contribuições teóricas de intelectuais negras. É autora de *Um pé na cozinha: um olhar sócio-histórico para o trabalho de cozinheiras negras no Brasil*, e está escrevendo seu novo livro de ficção. Além disso, tem prazer em cozinhar e em comer.

Thais Medeiros é artista, tradutora e editora da Rébus. Doutora em Artes Visuais pela EBA/UFRJ (2023), sua pesquisa tem foco em artistas e poetas inéditos em português, diálogos impressos com arquivos de vanguarda latino-americana e, mais recentemente, combina poesia e arte aliado ao comer para transformar em palavras, memórias ou sensações. @rebuspress

O Cheiro do Gosto

Luisa Macedo / texto: Thiago Pereira Alberto

Pelas frestas da cidade, os quintais das mulheres insistem em reexistir. Esta é a premissa que guiou a artista e cozinheira Luisa Macedo em seu mais novo projeto, o livro *O Cheiro do Gosto*, que também ganha versão em website (www.ocheirodogosto.com). A obra apresenta a pesquisa iniciada por Luisa ainda em 2018, dedicada a mulheres cozinheiras que preservam seus quintais urbanos na Grande BH e fazem destes espaços locais de resistência e salvaguarda das memórias alimentares.

Através de relatos, fotografias e receitas, o livro *O Cheiro do Gosto* se apresenta como um convite para o leitor adentrar no universo de quatro mulheres: Belinha, Lucia, Simone e Wanusa, cozinheiras que preservam toda uma cultura alimentar ancestral — isto é, saberes ligados às plantas comestíveis e de cura, simbolismos e festejos populares, que também se traduzem em memórias e histórias de luta.

TRAJETO DA OBRA



Como lembra a autora, historicamente, os quintais são espaços velados das casas brasileiras, ocultos aos olhares dos passantes nas ruas e ausentes nas narrativas dos viajantes que descreveram um país do passado. Na passagem do século XIX para o XX, os bairros começam a ser loteados e as casas das pessoas mais abastadas passam a contar com quintais cada vez mais reduzidos, já que os jardins se tornam mais valorizados. Assim, tanto o fato de estarem ou não presentes nas casas, quanto o tamanho ocupado pelos quintais nos terrenos, tornam-se demarcadores sociais e econômicos. Mais recentemente, o avanço da verticalização das cidades tem feito com que esses espaços desapareçam e com eles todo o mundo diverso que abrigam: plantas medicinais, alimentares, festejos e trocas de saberes.

O interesse da autora pelos quintais urbanos nasce da urgência em registrar as dinâmicas que se estabelecem nesses lugares e, para além, se atentar para a soberana presença das mulheres como detentoras dos sabores e saberes ali escondidos. “Logo que iniciei a pesquisa, como eu já havia realizado um filme sobre o tema (o curta-metragem *Comida de Quintal*, lançado em 2022), sabia que os quintais são mundos complexos e que precisaria pensar um recorte para me guiar diante de tamanha vastidão”, diz Luisa. “Percebi, então, que algo que poderia unir essas narrativas é a ideia de uma força dessas mulheres em fazerem esses territórios seguirem existindo. Por motivos distintos elas precisam lutar para demarcar seus quintais como lugares que precisam ser vistos, que não podem desaparecer”, completa a autora.

“O gênio da vovó era de onça molhada com abelha africana e pimenta malagueta.”

Belinha, rainha do Reinado 13 de maio e cozinheira, bairro Concórdia



“Eu converso com a comida, chamo de neném de mamãe..., falo pra ir devagar, trato ela como uma filha, um bem precioso.”

Lúcia, agricultora e cozinheira, moradora da ocupação Tomaz Balduino, bairro Areias



“O melhor momento da banana pra mim não é a hora que eu tô comendo, é a hora que eu planto ela, e eu tenho a esperança de que ela vai dar um cacho lindo.”

Wanusa, cozinheira, moradora do Morro do Papagaio



Luisa Macedo é artista visual, fotógrafa e cozinheira. Já expôs trabalhos em mostras coletivas na China, Ilha da Reunião e Argentina, além de ter atuado como artista propositora em espaços como Inhotim, Casa Daros e Instituto Moreira Salles. Em 2022 dirigiu o curta-metragem *Comida de Quintal*, exibido em festivais na Itália, Inglaterra e França, e vencedor do prêmio de melhor fotografia no Festival Samburá, no Ceará. Assim como o livro, o filme surgiu de uma pesquisa realizada pela fotógrafa desde 2018 sobre a culinária caseira de mulheres na região metropolitana de Belo Horizonte, entendendo esses lugares como espaços de resistência na cidade.

www.ocheirodogosto.com.br

[@luisa.macedo](https://www.instagram.com/luisa.macedo)



**“Não uso tampa na panela,
porque eu gosto de escutar
a comida falando comigo.”**

Simone, cozinheira e manicure, moradora
do Quilombo Souza, bairro Santa Tereza





Ambuá & Izabella Coelho

Teimosia Vegetal / Texto: Brígida Campbell

Às vezes, ao caminhar pela cidade, podemos ter a impressão de que estamos desconectados da terra. Essa impressão não é por acaso: a impermeabilização quase completa da superfície urbana faz parecer que não há nela vestígios do natural, apenas asfalto, concreto, tijolos, plásticos e materiais industrializados. As cidades foram projetadas dentro de uma lógica de separação, construídas para dominar, controlar e esconder a vida, criando ambientes estéreis e “protegidos”, onde a natureza se apresenta de forma decorativa ou subjugada. No entanto, essa é apenas uma ilusão. Sob cada pedaço de cimento, há terra, água e vidas além da humana, pulsando com suas potências criadoras, convivendo com materiais industriais que também são formados por elementos naturais (há pedras no cimento, minerais nos metais e compostos orgânicos no plástico). A paisagem urbana atual é uma mistura inusitada de formas vivas e não vivas, de construção e desconstrução, de vida e morte, de dominação e resistência. A cidade também é um bioma, com uma ecologia própria atravessada pela agência de seres diversos além do humano.

Essa é a cidade a qual Ambuá e Izabella Coelho habitam, uma cidade cheia de possibilidades de coleta e colheita, na qual se voltam para o ato ancestral de observar e coletar como um gesto sensível, poético, político e vital, analisando cada parte da cidade com sua potência. Em conexão com a teimosia dos vegetais que nascem em todos os lugares, até mesmo nos mais inóspitos, seus trabalhos mantêm a força do vivo e mostram como os ciclos naturais estão presentes nos espaços públicos, trazendo novamente o encantamento de encarar a circularidade da natureza. Ao fazer isso, revelam a resiliência do mundo natural, persistente na tentativa incessante de florescer, mesmo nas condições mais adversas. A história do patriarcado foi construída a partir da caça, uma imagem de dominação, força e morte. No entanto, podemos construir outras narrativas sobre o desenvolvimento humano, nas quais a verdadeira forma de sobrevivência foi a coleta de alimentos, a dispersão de sementes e a agricultura, destacando o papel do feminino nesse processo. Viver em consonância com toda a natureza é o que pode nos salvar nos tempos de fim do mundo. Essas

IZABELLA COELHO E LUÍS FILIPE AMÉRICO

início — meio — início

1,05 m x 2,55 m — 2024

Costura, tecelagem e amarrações com tecidos de algodão tingidos com casca de jatobá, cestinhos de biscoito de jatobá, semente de jatobá e galho de jatobá. Obra comestível: cestinhos de biscoito de jatobá disponíveis para serem comidos.

foto: Dynelle Coelho/
Divulgação BDMG Cultural

narrativas alternativas sublinham a importância de viver em equilíbrio com o meio ambiente, valorizando relações de cooperação entre as formas de vida que o compõem.

Um trabalho que nos apresenta um olhar generoso para a vida, mostrando que uma planta coletada pode nos oferecer de tudo: alimento, pigmento, fibras, madeira e, além disso, o ensinamento da arte de viver em um mundo em desconstrução e ruínas. As plantas nos ensinam. Suas instalações criam colagens entre diversos materiais, naturais e industriais, e, em atos performáticos e escultóricos, buscam trazer à tona os contrastes da vida contemporânea e a dimensão simbólica e formal da vida vegetal. Seja através do uso de troncos de árvores recentemente cortadas em Belo Horizonte, para dar lugar a uma corrida de carros na Pampulha ou simplesmente porque estavam atrapalhando os planos de uma gentrificação em curso na praça Raul Soares, ou pelo uso quase ritualístico de vegetais que servem como alimento. Para a realização dessas obras, também foram coletados diversos vegetais comestíveis (goiaba, pau-doce, jatobá, tamarindo, jaca, pimenta rosa, entre outros), assim como resíduos urbanos e restos de demolição que também apontam para a circularidade desta cidade de concreto.

Vegetais são entidades vivas e, para elus, o ato de comer não diz apenas da sobrevivência, sendo um ato de verdadeira incorporação de uma expressão de vida pela outra, um encontro interespecífico que revela a impossibilidade de nos dissociarmos do "meio". Isso relaciona diretamente nosso apetite, nossa boca e nosso estômago à formação



das paisagens. Em suas esculturas comestíveis, o ato de comer se torna uma forma de construir paisagens internas e externas, desafiando a forma como vemos e processamos o mundo. Essas formas de comer são menos diagramadas e controladas, mais pujantes, inteiras e experimentais. Assim, tudo é corpo, tudo é pele, tudo é terra, e a terra deseja sempre reabsorver tudo o que ela produziu.

Teimosia Vegetal traz um conjunto de catalisadores de possibilidades de estarmos juntos e tecermos juntos as teias que conectam nossas vidas (humanas e não humanas), cocriando tempos e experiências que reivindicam outros modos de habitar a cidade e se relacionar com outros seres. Suas intervenções artísticas, a um só passo, atentam com terrorismo poético contra o modelo civilizatório de controle e servem como um lembrete da necessidade urgente de valorizar o mágico, o encantamento, o sutil e aquelas coisas que não têm nome. É um convite para se encantar com as formas de vida presentes na cidade, escalando árvores e lutando com elas, por elas, sendo tão teimosos quanto elas e todos os vegetais do planeta.







[página anterior]

AMBUÁ E IZABELLA COELHO

Digestão

5 m x 8 m — 2023/24

Processo performático e colaborativo (aberto ao público) a partir do qual desenvolvemos uma “escultura social” em torno do milho, alimento que nos conecta, latino-americanos, e que tem sido avassaladoramente corrompida pela indústria de controle de sementes. Nessa ação, convidamos todos a debulhar, costurar, cozinhar e compor com o milho.

foto: Caique Murad/
Divulgação BDMG Cultural

—

[página ao lado]

AMBUÁ

aquilo que perdura

1,20 m x 0,70 m — 2024

Castanhas de monguba, galho de pau doce e barbante. Obra comestível.

foto: Dynelle Coelho/
Divulgação BDMG Cultural

Teimosia Vegetal é formada por 20 obras, entre esculturas e instalações, feitas a partir de objetos e plantas coletados no bioma de Belo Horizonte, além da instalação *Digestão*, ativada em performance. Contendo obras individuais e colaborativas, a exposição é fruto das pesquisas de Ambuá e Izabella, atravessadas pela agroecologia e reivindicação de outros futuros e relações intra e interespecíes. O trabalho ficou disponível de junho a agosto de 2024 na galeria do BDMG Cultural (Belo Horizonte), e agora seguirá rumo a novas itinerâncias.

Ambuá é não binária, cozinheira e coletor caminhante pelas ruas e matas, de onde extrai, de maneira respeitosa, frutos, cascas, sementes, espinhos, galhos, fibras, entre outras materialidades. Seu percurso atravessa a performance, a instalação, a escultura e a poesia. Colabora desde 2022 com o *Foodculture Days* (Suíça).
@ambua__

Izabella Coelho é artista ecofeminista. Pesquisa o entrelaço da arte, da agroecologia e das tecnologias ancestrais. Cria esculturas e instalações multissensoriais, que reivindicam outros modos de existência e a reconexão dos humanos com a natureza.
@izac lh



Washington da Selva

Pode a criança agricultora cultivar arte? Trabalhando no Brasil entre a agricultura familiar, as lavouras do agronegócio e a arte contemporânea.

LASTRO: AGRICULTURA FAMILIAR, AGRONEGÓCIO E O MUSEU

Nós, povos tradicionais e nativos do Cerrado, possuímos uma aprofundada relação com toda a cadeia alimentar. Da semente, do ovo, do plantar, do colher, do cultivo, do cozinhar, do comer, do nutrir... verbos processos que remontam a uma agricultura que resiste e sobrevive graças a existência e resistência das comunidades humanas neste bioma conhecido como a savana brasileira, rica em biodiversidade, povos e culturas, mas atravessada por diversas violências que nos escravizam e nos exterminam.

Nascido entre a Comunidade da Matinha (pai, Sebastião Edilson da Silva) e a Comunidade Araçá (mãe, Maria Aparecida da Silva) — nas mediações da cidade de Carmo do Paranaíba — MG, de ancestralidade negra/cabocla/indígena, numa família de agricultores tradicionais e feirantes da agricultura familiar sem-terra do Cerrado, trabalhei junto com meus pais, irmãos, tios, tias, primos e outros membros da comunidade rural desde jovem sob o sistema de produção da agricultura familiar, mas também sob os sistemas violentos

que, com a chegada do agronegócio, passaram a operar estruturas de trabalho análogos à escravidão, levando adoecimento, pobreza e morte para a terra, o povo e a sua cultura.

Com o avanço da monocultura na minha região, cresci em condição semelhante aos de meus antepassados escravizados, numa família que, para sobreviver no Cerrado, precisou submeter a sua mão de obra familiar a serviço da monocultura do café — principal monocultura praticada na cidade localizada no triângulo mineiro.

Nas discussões entre o rural e o urbano, sejam elas sociais, estéticas e políticas, é de senso comum produzir estereótipos e preconceitos sobre o território rural como o de uma “roça burra”. Tornou-se hábito ouvirmos e lermos referências às pessoas que vivem e trabalham no campo como “roceiro”, “caipira”, “pamonha”, numa tentativa de degradar a capacidade intelectual destes grupos historicamente marginalizados e silenciados. Assim, em um país onde as narrativas estão em disputa, que existe um desequilíbrio proposital pelo domínio de determinados territórios, projetar imagens de inferiorização das populações rurais se torna estratégia de domínio.

O preconceito com a cultura dos povos nativos é sistêmico e por séculos tem nos exigido códigos, linguagens, vestimentas, formas de ser, de viver e de pensar que não são nossas. Visto que hoje, por exemplo, com a vasta ampliação do agronegócio no Cerrado, nos é visível como este negócio tem utilizado da mão-de-obra das próprias populações, afim de favorecer os plantios da monocultura, em um território que outrora era dito como árido e infértil.



Nego Bispo, em *Colonização, Quilombos, Modos e Significações* descreve como a “identidade coletiva se constitui em diálogo com as identidades individuais e respectivamente pelos seus valores”; cita isso para nos fazer compreender como têm se dado os ataques históricos às identidades coletivas afropindorâmicas (SANTOS, 2015, p. 38). O quilombola e pesquisador afirma como “o processo de escravização no Brasil tentou destituir os povos afropindorâmicos de suas principais bases de valores socioculturais, atacando suas identidades individuais e coletivas” (SANTOS, 2015, p. 37).

Na perspectiva que tenho trabalhado, o agronegócio — como tem sido praticado nas últimas décadas — é um projeto de etnocídio e de extinção cultural. Problema necessário de ser desenvolvido quando olho para as narrativas de familiares que lavoraram em fazendas de café, pessoas que carregaram o fardo do trabalho análogo à escravidão nos tempos atuais.

A insatisfação com as formas de controle do tempo em um emprego como funcionário terceirizado — já morando na cidade de Juiz de Fora, MG — me despertou a consciência de classe que culminou na produção de *Lastro* (2019), onde recorro à uma pilha de cupons de registro de ponto do trabalhador, de meu emprego num museu como CLT da época. Transfiro imagens de trabalhadores rurais com ferramentas agrícolas em mãos, recortando essas imagens a partir de acervos digitais públicos que, em suas representações, apresentam estes trabalhadores em grupos como parte de uma paisagem da agricultura, mas nunca em suas individualidades como agricultores portadores de identidades, com nomes, sobrenomes, língua e cultura.

Estas fotografias foram produzidas antes de meu nascimento (1991), e nelas também estão presentes os gestos (braçais) e expectativas de trabalho pré-determinados à mim desde criança, em terras onde o adoecimento já acontecia. As chuvas de agrotóxicos eram frequentes nas regiões onde cresci, pela alta concentração de lavouras de monoculturas de café, que com frequência deixava um odor doce e amargo na paisagem. Era comum não ficar muito fora de casa nesses dias. Quis produzir essa sensação de uma paisagem tóxica, e assim utilizei uma solução química e manualmente manipulando e posicionando as imagens de trabalhadores, estampando-as nos meus cupons. O resultado acaba sendo palavras corroídas pela solução química e o aparecimento dessas imagens no centro.

Assim, *Lastro* nasce da vontade de produzir um gesto político e estético que também é um documento sobre um documento sobre outro documento e assim também é história e posiciona na história a propriedade sobre ela mesma a partir de alguém que a comunica por dentro. Nós falando e tomando a posse sobre o nosso primeiro território invadido que foi o nosso próprio corpo, nosso corpo-território — o que sobra quando se é sem-terra, indígenas com terras roubadas e agricultores nômades.



A COROAÇÃO: CONTRA-MORTE DE UM CORPO QUE CONTRA-NARRA

Na escultura têxtil *A Coroação* (2021 — 23), reviso os gestos de plantio, colheita e distribuição da cultura do quiabo, familiar à mim. A partir de uma conjuração de gestos e ornamentos na contraditória peça, produzo um contrafeitiço ao devolver as memórias e as gestualidades para o tecido que protege o corpo de quem trabalha no campo exposto aos pesticidas. Num movimento que retoma as memórias de trabalho do pai, dos tios e da família, sob a presença do racismo ambiental, numa roça cercada pelas lavouras de café, de um ambiente tóxico e adoecedor. Apesar de minha família ter produzido muitos alimentos da terra, ainda hoje somos frequentemente invisibilizados e mal remunerados enquanto trabalhadores. Esta escultura têxtil visa retomar o valor sobre a nossa própria história como trabalhadores rurais, detentores de saberes e técnicas ancestrais que nos alimentam a todas/es/os.



[p.30]

Lastro (Série com 55 un.)

4 cm × 6 cm — 2019/21

Foto-transferência em cupom de registro de ponto do trabalhador

—

A Coroação

190 cm × 44 cm × 35 cm — 2021/23

Escultura Têxtil. Bordado em conjunto EPI de aplicação de agrotóxicos (touca árabe, camisa, calça)

Referências Bibliográficas:

SOUZA, Cristiane Luíza Sabino de. *Terra, trabalho e racismo: veias abertas de uma análise histórico-estrutural no Brasil*. 2019. Tese de Doutorado. Tese (Doutorado em Serviço Social) — Programa de Pós Graduação em Serviço Social, Centro Sócio-Econômico, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.

SANTOS, Antônio Bispo dos. *Colonização, Quilombos, Modos e Significações*. Brasília: INCTI/UnB, 2015.

João Victor Guimarães. *Terra, Corpo, Mundo*. Select. 2023. Disponível em: <https://select.art.br/terra-corpo-mundo/>.

O meu trabalho visa o direito pela soberania da nossa produção de conhecimento, do respeito pelos nossos rituais, rezas, medicinas e/ou expressões culturais e artísticas. Pois, como nos recorda a pesquisadora Cristiane Luiza Sabino de Souza “Os colonizadores, ao classificarem hierarquicamente os colonizados, impuseram-lhes uma ontologia negativa do seu ser, exigindo que fossem negros ou índios — categorias criadas pelos colonizadores, pois assim se justificaria o fato de os terem feito escravos.” Explicitando a diferença entre uns e outros se produz também a condição de quem serve e de quem é servido, das mãos que se tem direito à sensibilidade têxtil e das mãos que devem servir para aplicar agrotóxicos. Assim como em outros aspectos, o crítico de arte e pesquisador João Victor Guimarães, em conversa de ateliê posteriormente publicada, explicita ainda mais como a insensibilidade tem sido condição:

[...] atribuída aos trabalhadores técnicos/braçais, sobretudo homens pobres e/ou negros, é absolutamente comum e seus efeitos são infinitos. Ora, seus desdobramentos abarcam tanto a misoginia quanto o racismo, e sustentam preconceitos baseados na ideia de que a sensibilidade e a inteligência cabem somente ao corpo cis branco e, claro, classe média, média-alta ou burguês, em muitos casos, feminino. Nitidamente, estão de fora, inclusive os trabalhadores rurais cujas imagens entranhadas no inconsciente coletivo remetem a “brabeza”, ignorância e, portanto, insensibilidade. Ou seja, desumanidade. São essas algumas das questões suscitadas no trabalho intitulado “A Coroação” (2021-2023).

João Victor Guimarães. Select. 2023.

Dessa forma, ao assumir os meus arquivos da memória vivida, tomo propriedade do que pertence à mim: um território de oralidades e visualidades de uma instituição da memória individual, testemunho de uma coletividade. Nesta pesquisa, ao assumir a minha autobiografia como homem cisgênero gay, ex-produtor da agricultura familiar sem-terra, caboclo descendente dos povos indígenas do Cerrado, carrego comigo as biografias de minhas comunidades. Sou um eu que é compactado pela presença de outras pessoas, vidas e territórios que me formaram. E fruto, também, de diversas violências praticadas contra a existência de minhas comunidades, por suas práticas fazerem oposição às narrativas hegemônicas derivadas da colonialidade do poder.

Washington da Selva (Carmo do Paranaíba — MG. Vive em Salvador — BA) é artista visual e pesquisador. Filho de trabalhadores rurais, fruto da agricultura familiar sem-terra e ex-agricultor, atualmente cultiva imagens a partir de técnicas como: desenho, pintura, fotografia, web-arte e têxteis. A sua pesquisa artística lida com os contrastes entre a zona rural, a cidade e a cultura digital, aprofundando diálogos sobre a noção de trabalho, território e identidade.

@washingtondaselva



Mariana Vogt

Diminuir com as Cebolas



O som dos ovos quebrando, a panela de ferro esquentando, o ovo frito no óleo, a vó jogando o óleo por cima do ovo com uma colher, o merengue na batedeira, a vó raspando a batedeira, a língua lambendo o batedor, o forno se abrindo, o vô puxando as formas com o pão da rainha, a manteiga derretendo no pão da rainha, o brigadeiro quase chegando no ponto, o bolo sendo desenformado, o bolo quebrando, a vó xingando, o cd do zeca pagodinho tocando, a campainha, meus passos até a porta, a vó batendo a gemada para o chocolate quente, o leite fervendo, aquele restinho de merengue despejado em cima na caneca de chocolate quente, os ovos quebrando, a casca caindo na bacia, a batedeira batendo os ovos, o açúcar caindo na batedeira, as formas, o vô untando as formas, a campainha, meus passos até a porta, as caixas de docinhos sendo dobradas e grampeadas, a água fervendo, a vó passando a vassoura, o paninho molhado molhando os dedos, o saco de confeitiro descansando do lado do vô, as forminhas abertas por mim, os plásticos sendo soltos, os brigadeiros sendo colocados nas forminhas, a caixa se fechando, a campainha, perguntam do vô, o suspiro da geladeira, a fita adesiva colada na embalagem, o embrulho dos bem-casados, a fita adesiva nos bem-casados, a água fervendo, a manteiga sendo passada na mão, os brigadeiros sambando no granulado, o feijão na panela de pressão apitando, o ovo frito no óleo, a vó jogando o óleo por cima do ovo com uma colher, os pratos chegando na mesa, os talheres chegando na mesa, eu entregando meu prato para a vó, o ovo caindo no prato, o prato caindo na mesa, a campainha toca, perguntam da vó, silêncio.

No dia em que minha bisavó abortou, nenhuma louça foi lavada. Escorre pelo ralo, lembranças. Corto as cebolas até começar a chorar. Nenhuma intenção além de mergulhar na pia, escorrer com ela, esquecer tudo, até as receitas. Não sei cantar os sambas de minha vó ecoam na louça que escorre. Já não há vó, só louças e as receitas de família

são as mulheres que decoram as receitas
como se descansassem a própria vida



fotos: Alessandra Guterres Deifeld

Mariana Vogt (1994), nascida e criada na confeitaria de seus avós em Ijuí/RS, é escritora, mestra e doutoranda em Literatura pela UFSC e graduada em Psicologia (UFSC). A cozinha é a origem de todos os seus fazeres. Pesquisa o livro de receitas de sua bisavó. Cozinha muito. Ministra oficinas de escrita criativa de receitas culinárias. Autora do livro *Segredos sussurro enquanto a ambrosia cozinha*, adaptado para o cinema, com André Cantuária, no curta experimental *O ovo não tem memória*.
@marivogt



Louça suja inventada
(Série Cozinha Afetiva)
60 x 90 cm — 2024

Gabriella Sales

Ciclos da Comida

Vejo nos recortes de cenários encontrados em nossas cozinhas, denúncias sobre a forma como nos relacionamos conosco, com os outros e com o espaço em que habitamos. Da mesma maneira, imagino os caminhos percorridos e histórias coletadas pelos alimentos, desde o momento em que os inserimos no carrinho até o momento em que os restos são lavados em nossas pias. Assim, o supermercado e os espaços culinários tornam-se veículos que comunicam os hábitos que temos cultivado, nossos costumes alimentares e a dispersão do nosso foco na sociedade da produtividade excessiva. Observo os mistérios velados por pacotes de alimentos, louças e objetos do nosso cotidiano para tentar entender o trajeto que temos trilhado até aqui. Gosto de falar sobre comida, encontro nela uma forma de nos conectar com corpos e mentes, logo penso na cozinha como o lugar

quase sagrado em que ocorre todo o processo de preparação dessa matéria que nos nutre em diversas áreas. A maneira como os utensílios se dispõem em nossa casa, ocasionada por interferências nossas ou pelo acaso, conversa com a organização e a disponibilidade da nossa atenção. Enxergo na pia os motivos que levam à permanência da sujeira e os sentimentos que a desordem gera. Assim como o acúmulo de louças pode ser razão ou resultado de uma inquietação interior, ele também elucida que o controle sobre as coisas mundanas quase nunca nos pertence e, por isso, torna-se ordinário abraçar a desorganização, por um breve momento. A aceitação da falta de controle é parte do processo de resistência da vida na Terra, é a resiliência em meio à constante mutação que ocorre quando o sujo torna-se limpo e quando o limpo torna-se sujo. Uma vez eu cheguei em casa,



Véspera do meu aniversário

(Série Cozinha Afetiva)

54 x 96 cm — 2024



Louça suja da minha vizinha

(Série Cozinha Afetiva)

54 x 96 cm — 2024



olhei para a pia suja e chorei por algum motivo. Depois vi que aquilo poderia ser muito poético se eu quisesse. Por isso penso nos objetos como testemunhos silenciosos que têm muito a dizer sobre nós. Histórias ligadas à comida são construídas na nossa memória desde o momento em que nascemos e por isso não é possível dissociar a existência das nossas emoções dessa relação com elas. Enxergar a cozinha e a alimentação como expressões da linguagem do amor e do autoconhecimento é encontrar refúgio pessoal diário ao mesmo tempo que é se conectar com outras pessoas ao abraçar experiências universais. Observar e pensar sobre a matéria inanimada que nos acompanha todos os dias é criar uma conexão com a sensação de estar diante de algo único e absoluto, mesmo que trivial. A representação da natureza morta nas artes visuais, assim como a louça suja, é eternizar e transformar os objetos do nosso cotidiano em símbolos da relatividade da nossa existência.

Gabriella Sales (Niterói, 2002) é artista visual do Rio de Janeiro, graduanda no curso de Gravura da Escola de Belas Artes UFRJ. Utiliza a prática da pintura, do desenho e da gravura como um meio de reascender no imaginário coletivo cenários e objetos associados à cultura alimentar. A partir da percepção da cozinha como um espaço de construção de afetos busca, na representação figurativa dos alimentos e dos espaços culinários, uma forma de acessar e comunicar experiências que transcendem o mero ato de se alimentar. @gabiwsales



Compras do fim de semana

(Série No mercado)
Pastel seco sobre tela
30 x 40 cm — 2024



Compras da semana

(Série No mercado)
Pastel seco sobre tela
30 x 40 cm — 2024

Compras do mês

(Série No mercado)
Pastel seco sobre tela
30 x 40 cm — 2024

Caró

Fósseis do Chthuluceno

Ao percorrer, coletar, intervir e registrar a paisagem do início do século 21, é possível nós nos depararmos com uma série de materialidades, imagens, contextos, situações e impasses, oriundos de processos de colapso, regeneração e do surgimento de sistemas e ecossistemas antrópicos e entrópicos; decorrentes dos impactos, resquícios e marcas resultantes dos embates entre os Humanos e Terranos na guerra de Gaia¹. Tais embates decorrem em uma continuidade catalítica e fractal, e são situados e diferenciados por marcos e fronteiras que dividem os territórios terrestres. De forma que, ao se deslocar pela paisagem, seja percebida uma recorrente troca entre os agentes que detêm o domínio e o controle das subjetividades, especulações, existências e formas de relações entre o mundo e os seres humanos, não humanos e anímicos que o habitam.

Neste percurso, apesar das dúvidas sobre seu início, a continuidade é clara. Entretanto, o trajeto é borrado entre mapas compostos por distintas especulações ficcionais, científicas e poéticas. Neste contexto, enquanto artista e pesquisador, venho desenvolvendo minha obra através de projetos de longo prazo, onde o caminhar como prática poética se torna um elemento catalisador para a realização de jornadas, registros, coletas e pesquisas em locais e paisagens abandonados, embargados ou em ruínas, onde realizo ações de intervenção, instalação, gravuras, pinturas, objeto, vídeo, plantio e agenciamento de ecossistemas; visando promover um jogo de ações catalíticas que promovam dilatação e aproximação de temporalidades, narrativas, ecossistemas e relações multiespécies. Os quais, objetivam trazer para o presente, especulações sobre como os resquícios e consequências dos impactos contemporâneos na paisagem, serão analisadas, constatadas e posicionadas em um mundo por vir depois de nós².

Desta forma, a série de obras *Fósseis do Chthuluceno*³; foi desenvolvida a partir de um aceleração entrópico, oriundo da incidência constante de calor, mimetizando os impactos das intempéries de pressão e calor incididos sobre os materiais depositados e soterrados no solo. Criando assim, um conjunto de pequenas pedras e materialidades sedimentares e metamórficas inerentes à realidade de um futuro por vir, fósseis feitos de camadas sobrepostas de plásticos, embalagens, resquícios de alimentos, corantes e flavorizantes idênticos ao natural.

Estas obras foram desenvolvidas a partir do armazenamento e da fundição de parte dos plásticos que embalavam minha alimentação nos últimos 2 anos, propondo

assim acelerar um processo inerente à uma realidade por vir, onde o lixo plástico, após anos de influências, pressões e intempéries por parte de agentes não humanos, irá se tornar o registro fossilizado dos hábitos, costumes e acesos dos habitantes dos nossos tempos. Criando assim, um remanescente geológico da experiência alimentar do início do século XXI, um resquício de evolução dos hábitos da modernidade industrial no globo terrestre. Onde o plástico de uso cotidiano, possivelmente será o registro mais recorrente dos nossos tempos, se tornando uma constante fonte de fabulação e especulação, envolvendo as descobertas de um passado distante a serem realizadas por seres de um futuro historicamente dissociado. Talvez se aprenderem a nossa língua, irão se perguntar a relação entre a alimentação, o inosinato dissódico, tripolifosfato de sódio e o corante artificial idêntico ao natural.

1 CASTRO, Eduardo Viveiros; DANOWSKI, Déborah. *Há Mundo Por Vir? Ensaio Sobre Os Medos E Os Fins*. Florianópolis. Editora Cultura e Barbárie: Instituto Socioambiental. 2014. p. 107.

2 Ibidem p. 39

3 HARAWAY, Donna. *Antropoceno, Capitaloceno, Plantationoceno, Chthuluceno: fazendo parentes*. Clima Com Cultura Científica — pesquisa, jornalismo e arte | Ano 3 — N. 5 / Abril de 2016 / ISSN 2359-4705.

Caró (Bauru, 1997) desenvolve suas práticas poéticas a partir de debates envolvendo a Ecologia, o Antropoceno e o Sul Global. Os quais são elaboradas através de obras de longo prazo, onde o caminhar se torna uma prática catalítica para jornadas, coletas, intervenção, gravuras, pinturas, objetos, vídeo, plantio e agenciamento de ecossistemas em paisagens abandonadas, embargadas ou em ruínas. Bacharel em Artes Visuais, mestrando em História, Teoria e Crítica no PPGAV — Unicamp.

@k.roh_



Origem: Campinas-SP — Brasil

Dimensão: 6 cm × 4 cm × 2 cm

Data: 2023

Resquícios: Açúcar, xarope de glicose, gordura vegetal, acidulante ácido cítrico, emulsificantes lecitina e mono e diglicerídeos de ácidos graxos, aromatizantes e corante artificial vermelho allura ac. Derivado de soja. Filme de polietileno monocamada, filme laminado em estruturas de PE/PE, PE/PP, PE/BOPP, PP/PP, PP/BOPP

Origem: Campinas-SP — Brasil

Data: 2023

Dimensão: 6 cm × 4 cm × 3 cm

Resquícios: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, reguladores de acidez carbonato de potássio e carbonato de sódio, estabilizantes tripolifosfato de sódio, pirofosfato tetrassódico e fosfato de sódio monobásico e corante sintético idêntico ao natural betacaroteno. tempero sabor galinha caipira*, realçadores de sabor glutamato monossódico, inosinato dissódico e guanilato dissódico, aromatizantes, antiemético dióxido de silício, acidulante ácido cítrico, corantes caramelo IV e natural urucum. *(ALIMENTO TRATADO POR PROCESSO DE IRRADIAÇÃO). TRIGO, CEVADA E SOJA. PODE CONTER CENTEIO, AVEIA, CRUSTÁCEOS (CAMARÃO E CARANGUEJO), OVOS, PEIXES, LEITE, GERGELIM E LÁTEX NATURAL. Filme de polietileno monocamada, filme laminado em estruturas de PE/PE, PE/PP, PE/BOPP, PP/PP, PP/BOPP





Origem: Campinas-SP — Brasil

Data: 2023

Dimensão: 13 cm × 12 cm × 10 cm

Resquícios: Xarope de glicose, açúcar, água, gelatina, dextrose, óleos vegetais (palma e girassol), acidulante ácido cítrico, glaceantes cera de carnaúba e cera de abelha (branca e amarela), aromatizantes, corantes vermelho 40, tartrazina e azul brilhante FCF. TRIGO, SOJA, CENTEIO, CEVADA, AVEIA E TRITICALE. CONTÉM GLÚTEN. farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, reguladores de acidez carbonato de potássio e carbonato de sódio, estabilizantes tripolifosfato de sódio, pirofosfato tetrassódico e fosfato de sódio monobásico e corante sintético idêntico ao natural betacaroteno. tempero sabor galinha caipira*, realçadores de sabor glutamato monossódico, inosinato dissódico e guanilato dissódico, aromatizantes, antiumectante dióxido de silício, acidulante ácido cítrico, corantes caramelo IV e natural urucum. *(ALIMENTO TRATADO POR PROCESSO DE IRRADIAÇÃO). TRIGO, CEVADA E SOJA. CENTEIO, AVEIA, CRUSTÁCEOS (CAMARÃO E CARANGUEJO), OVOS, PEIXES, LEITE, GERGELIM E LÁTEX NATURAL. COLORIDA ARTIFICIALMENTE. AÇÚCAR, XAROPE DE GLICOSE, GORDURA VEGETAL, ACIDULANTE ÁCIDO CÍTRICO, EMULSIFICANTES LECITINA E MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, AROMATIZANTES E CORANTE ARTIFICIAL VERMELHO ALLURA AC. SOJA. Filme de polietileno monocamada, filme laminado em estruturas de PE/PE, PE/PP, PE/BOPP, PP/PP, PP/BOPP

Origem: Campinas-SP — Brasil

Data: 2023

Dimensão: 6 cm × 7 cm × 3 cm

Resquícios: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, reguladores de acidez carbonato de potássio e carbonato de sódio, estabilizantes tripolifosfato de sódio, pirofosfato tetrassódico e fosfato de sódio monobásico e corante sintético idêntico ao natural betacaroteno. tempero sabor galinha caipira*, realçadores de sabor glutamato monossódico, inosinato dissódico e guanilato dissódico, aromatizantes, antiumectante dióxido de silício, acidulante ácido cítrico, corantes caramelo IV e natural urucum. *(ALIMENTO TRATADO POR PROCESSO DE IRRADIAÇÃO). TRIGO, CEVADA E SOJA. PODE CONTER CENTEIO, AVEIA, CRUSTÁCEOS (CAMARÃO E CARANGUEJO), OVOS, PEIXES, LEITE, GERGELIM E LÁTEX NATURAL. Filme de polietileno monocamada, filme laminado em estruturas de PE/PE, PE/PP, PE/BOPP, PP/PP, PP/BOPP



Origem: Bertioga-Campinas-SP — Brasil

Data: 2020 — 2023

Dimensão: 25 cm x 12 cm x 18 cm

Resquícios: Osso de peixe, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo, sêmola, açúcar, óleo de soja, sal, conservador propionato de cálcio, aromatizante e melhorador de farinha ácido ascórbico. SOJA E TRIGO. AMÊNDOA, AMENDOIM, AVEIA, AVELÃS, CASTANHA-DE-CAJU, CASTANHA-DO-PARÁ, CENTEIO, CEVADA, LEITE, MACADÂMIAS, NOZES, OVOS, PECÃS, PISTACHES, TRITICALE. GLÚTEN. Filme de polietileno monocamada, filme laminado em estruturas de PE/PE, PE/PP, PE/BOPP, PP/PP, PP/BOPP





Feeding Ghosts / Alimentando Fantasmas

Jonas Van

Perda de linguagem, migração, herança de trauma, mitologias. Como metabolizamos nossas memórias? Como podemos alimentar nossos fantasmas? Como podemos lembrar ou ficcionar nossas mitologias? Neste workshop trabalhei com a noção de Temporalidades Trans para metabolizar as memórias que sustentam e constroem nossos corpos, elaborando ficções além da colonização, a fim de lembrar que corpo habitamos. O workshop propõe momentos de leitura coletiva, exercícios práticos de processos metabólicos e alimentação, culminando em um banquete para os vivos e os mortos.

Três tempos: a presença, a memória da presença e a ausência

Três exercícios cada um com um elemento vital disparador:



PARA LEMBRAR O CORPO A PARTIR DO EXTRATO DE JAIME SAENZ EM LA NOCHE

¿Qué es la noche?—uno se pregunta hoy y siempre.
La noche, una revelación no revelada.
Acaso un muerto poderoso y tenaz,
quizá un cuerpo perdido en la propia noche.
En realidad, una hondura, un espacio inimaginable.
Una entidad tenebrosa y sutil, tal vez parecida al cuerpo que te habita,
y que sin duda oculta muchas claves de la noche.

¿Qué es tu cuerpo?
Yo no sé si te has preguntado alguna vez qué es tu cuerpo.
Es un trance grave y difícil.
Yo me he acercado una vez a mi cuerpo;
y habiendo comprendido que jamás lo había visto,
aunque lo llevaba a cuestas,
le he preguntado quién era;
y una voz, en el silencio, me ha dicho:
Yo soy el cuerpo que te habita, y estoy aquí,
en las oscuridades, y te duelo, y te vivo, y te muero.
Pero no soy tu cuerpo.
Yo soy la noche.

food as oracle

oracles are just a way to read our body

pensar com as entranhas (corpo) (sensorial)

não com o cérebro (razão) (racional)

A modernidade é linear

O metabolismo é mudança.

Butler escreveu em parábola do sementeiro:

God is change

Deus é mudança

Mudanças de estado

quando estou falando de temporalidades trans

estou falando de metabolismo

como metabolizamos o tempo

no corpo

cada corpo tem um tempo

a transição é uma mudança de estado

transmutação

aprender a pensar com as entranhas

e não com o cérebro

não se volta a um estado anterior

a metodologia é a transição

não de gênero

mas de matéria

a memória é matéria

então como se materializa a memória?

Fogo, GUTS

Água, TEARS

Terra, BLOOD

Ar. GAS

hearts (copas) — **água**

diamonds (ouros) — **terra**

clubs (paus) — **fogo**

spades (espadas) — **ar**



para falar de tempo tem que falar de corpo

como nós alimentamos o corpo

elaborate fictions beyond colonization

is to know your own body

fora do tempo então dentro da eternidade

GHOSTS FEED ON ENERGY

FANTASMAS SE ALIMENTAM DE ENERGIA

o trauma é :

INGERIR

DIGERIR

EXCRETAR

Ghosts are everything we cannot see with the eyes

But feel

Contra-proposta da narrativa de Joseph Campbell “*The Hero’s Journey*” no livro *The Hero with a Thousand Faces* (1949) adentrando no contexto das **temporalidades trans** pensando a escrita de Octavia Butler, onde as narrativas vão além do bem e do mal, não existindo assim um herói ou heroína, mas um contexto coletivo que encaminha a mudanças cíclicas, ou, ainda, trazendo o pensamento de Denise Ferreira da Silva, em um emaranhado quântico; imprevisíveis.

Butler em *Kindred* (1979) propõe que a personagem Dana viaja no tempo através do seu próprio corpo. O corpo sente o tempo.

incorporar um dos elementos a sua receita

LER DE BOCA CHEIA

comer os elementos da mesa enquanto uma pessoa lê

MANGA COM SAL

laranja com ervas

CORTAR CEBOLA

BOLO MANDIOCA FOLHA DE BANANEIRA

processos muito mais do que o início e fim e conclusão

EXPERIÊNCIA

Quando se fala em colonialidade, estamos falando de corpo, o que foi primeiramente (e não somente) capturado. Então desejamos restaurar a autonomia do corpo e corpo é tempo cada corpo seu próprio tempo tirar o corpo do binário significa tirá-lo de uma esfera fixa; restaurá-lo enquanto matéria mutável aprender com a decomposição

Cada grupo foi responsável pela preparação de um prato para o banquete a partir da colisão de cada escolha entre si.

Jonas Van (Ceará, BR, 1989) é um artista, pesquisador e poeta transnordestino que vive entre Fortaleza e Genebra. Sua prática está inscrita entre transmutações metabólicas, linguagem, ficção especulativa e espiritualidade, usando som, vídeo e poesia. Seu trabalho propõe narrativas teóricas e ficcionais íntimas, fraturas linguísticas e temporais a partir de uma perspectiva anticolonial.

@jonasssvan



Quando a fome se torna palavra

Maíra Marques

Reflexões sobre a obra de Andréa Hygino

Em 2019, fiz uma viagem de cerca de 30 dias por Moçambique. Em um trajeto entre duas províncias, dentro de uma van de transporte coletivo, conversei com um jornalista da TVM, a rede nacional de televisão pública. Falamos sobre as semelhanças e diferenças entre nossos países, os quais compartilham uma história de colonização parecida, que passa, por exemplo, pela imposição da língua portuguesa. No entanto, embora o português seja a língua oficial em ambos os países, em Moçambique apenas 47,4% da população fala português, dos quais apenas 16,6% o considera sua língua materna. Entretanto, falar uma língua não significa necessariamente ser alfabetizado nela, e a taxa de alfabetização em português naquele país provavelmente deve ser mais baixa do que a de falantes do idioma. Além disso, conversamos sobre as semelhanças na exploração econômica, a dominação cultural e a escravidão. Infelizmente não me lembro mais do nome desse jornalista, mas nunca esqueci uma frase que ele me disse: “Barriga vazia não deixa pensar”.

De acordo com o relatório de 2024 da Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura, Moçambique enfrenta uma grave crise de insegurança alimentar, com 10% de sua população em situação aguda, acentuada por choques climáticos e conflitos civis. No Brasil, embora a situação tenha melhorado, o país ainda está no Mapa da Fome, com a subnutrição afetando 3,9% da população, um reflexo da desigualdade social e das dificuldades exacerbadas pela pandemia.

“Aluno com fome e sono não aprende”, desta vez quem me falou isso foi Andréa Hygino em uma reflexão sobre educação, corroborando e me lembrando da observação do jornalista moçambicano.

Hygino é filha de professora, nasceu no Rio de Janeiro, onde vive, e é arte-educadora. Sua pesquisa e produção artística sempre foram voltadas para a educação. Ao utilizar técnicas variadas, como vídeo, fotografia e, especialmente, gravura, a artista busca expandir as fronteiras do ensino e da aprendizagem através da arte. Em seu trabalho, aborda direitos básicos, como alimentação, descanso, segurança, educação e lazer, sob a perspectiva da sala de aula.

No mesmo ano de 2019, quando tive a conversa sobre idioma, alfabetização e fome durante a viagem de van em Moçambique, Andréa iniciava um trabalho de oficina gráfica na Lanchonete <>Lanchonete, uma associação cultural sem fins lucrativos que atua desde 2016 no bairro da Gamboa, também conhecido como “Pequena África”, no Centro do Rio de Janeiro. Focada no desenvolvimento de crianças, adolescentes e mães-solo negras que vivem em ocupações irregulares, a Lanchonete promove equidade racial e segurança alimentar. Oferece arte-educação no contraturno escolar, três refeições diárias, apoio psicossocial, assistência técnica para moradias e programas de geração de renda para as mães. Com quase mil famílias impactadas, a associação é uma estrutura de inclusão, educação, saúde e cultura na comunidade local.

E foi nesse espaço, que tem a cozinha como eixo central, que Hygino começou a refletir sobre a íntima conexão entre educação e alimentação, um pensamento que foi se intensificando à medida que ela associava sua experiência na Lanchonete ao seu trabalho anterior, o Projeto Vinde a Mim, que atua com crianças de 6 a 15 anos, também no contraturno escolar, na Tijuca. Nesse outro projeto educacional, as discussões sobre a merenda nas reuniões de coordenação pedagógica eram recorrentes, revelando que as escolas não existem apenas para ensinar disciplinas como matemática, português, geografia e história, mas são espaços com múltiplas camadas — e uma das mais essenciais, para uma grande parte da população, é a alimentação. Esse entendimento se exacerbou durante a pandemia de Covid-19, quando as escolas públicas enfrentaram o desafio de se readequar para continuar oferecendo alimentação à população, um tema frequentemente abordado nas reportagens da época.

A primeira obra que Andréa produziu, com base nessas reflexões, chama-se *Carne Verbo* (2021). A artista gravou, em baixo relevo, as duas palavras em duas tábuas de madeira que lembram as tábuas de corte de alimentos, mas que têm o formato do braço das carteiras escolares. As palavras “carne” e “verbo” representam dois componentes que interagem diretamente no processo de aprendizagem, associando a



ANDRÉA HYGINO

Carne Verbo, da série Tábuas

25 × 60 cm cada — 2021

Matriz de xilogravura em pinus

foto: Estúdio em obra

nutrição ao desenvolvimento da capacidade de raciocínio, de reflexão, de ação e, portanto, ao próprio aprendizado. A obra faz essa analogia ao mesmo tempo que nos coloca frente à discussão sobre o direito à alimentação e sua relação com o desenvolvimento humano e educacional.

O trabalho de Andréa se caracteriza pela simples confecção e pelo uso de materiais descomplicados e despretensiosos, mas é repleto de sensibilidade. Acredito que essa abordagem estética reflete sua experiência como arte-educadora, utilizando uma linguagem direta e acessível, como se a artista nos explicasse seus pensamentos de maneira clara e didática, sem abrir mão da profundidade e complexidade das ideias que deseja comunicar.

Em *Tipos de comer* (2022), uma série fotográfica, Hygino faz um autorretrato com nomes de alimentos escritos na sua língua com macarrão de letreirinha. Ela faz um paralelo ao processo de alfabetização, uma vez que associamos a expressão “comer uma letra” à jornada de aprendizado da escrita. Ao todo, são 18 nomes de alimentos trabalhados em duas versões: a versão completa, com todas as 18 imagens, e o tríptico, que destaca as palavras “arroz”, “feijão” e “carne”. Ao enfatizar o arroz e o feijão — alimentos típicos e essenciais em todas as regiões do Brasil —, essa série ressoa com a obra *Monumento à fome* (1978), de Anna Maria Maiolino, que consiste em dois sacos de 15kg, um de feijão

e outro de arroz, colocados sobre uma pequena mesa e amarrados com uma fita preta em forma de laço. A artista explica que o laço preto simboliza o luto, refletindo a dor e a perda associadas à fome.

Entretanto, diferentemente de Maiolino, Hygino também emprega a palavra “carne” (igualmente presente em *Carne Verbo*), o que levanta um debate sensível sobre o consumo de carne, um hábito constantemente criticado. Ainda assim, ela enfatiza que muitas pessoas não têm acesso a esse alimento. Quem tem o direito de consumir carne animal, afinal? A carne, simbolicamente, não só remete à ideia de corporeidade, mas também provoca uma reflexão sobre seu status como um alimento desejado. A proteína animal frequentemente é vista como um sinal de estabilidade financeira e abundância, sendo um privilégio muitas vezes restrito àqueles com poder econômico. Nesse sentido, a carne pode ser interpretada como um desejo de alimentação, associado à ideia de prosperidade e bem-estar, mas ao mesmo tempo uma realidade distante para grande parte da população, que luta para garantir o básico em sua mesa. O corpo alimentado é tanto físico quanto intelectual. A presença da carne sugere não só uma reflexão sobre o consumo alimentar, mas também sobre o modelo social que define o acesso aos alimentos, questionando quem tem o direito de se alimentar de determinada maneira.

Em 2023, Andréa participou da exposição coletiva *Essas pessoas na sala de jantar*, com curadoria de Raphael Fonseca, na Casa Museu Eva Klabin, um espaço cultural no Rio de Janeiro que abriga uma significativa coleção privada. A fundadora, que dá nome ao local, foi uma colecionadora e mecenas reconhecida pelo seu trabalho de preservação e difusão da arte.

Para essa mostra, a artista foi convidada a ocupar a sala de jantar do casarão, onde desenvolveu o trabalho *Poemas para ler de boca cheia ou Jantar para Carolina*, uma instalação que homenageia a escritora Carolina Maria de Jesus. Na mesa de jantar, a artista criou poemas escritos com macarrão de letrinhas, sobre caderninhos escolares azuis. Andréa escolheu reverenciar a autora por refletir sobre suas referências artísticas, especialmente suas pares, e reconhecer a conexão de ambas como mulheres negras que abordam a experiência da fome, mesmo que de maneiras distintas: Andréa se depara com essa realidade como educadora, enquanto Carolina a vivenciou diretamente.

Andréa me contou que, no último dia de montagem da exposição, a caminho do museu, decidiu reler o livro *Quarto de despejo*. Foi então que, ao chegar à página 19, redescobriu que Carolina Maria de Jesus havia catado papel na Indústria Klabin, fundada pelo pai de Eva Klabin. Carolina recolhia papéis para fazer renda e comprar comida, da mesma forma que os usava para escrever sobre a fome. Esses papéis eram,

simultaneamente, sua fonte de sustento e o material de sua escrita. Eva e Carolina foram contemporâneas, mas jamais tiveram a possibilidade de se conhecer ou sequer imaginar a vida uma da outra, simplesmente por terem nascido onde nasceram. Isso torna ainda mais poderosa a escolha de celebrar a escritora na sala de jantar da herdeira dos papéis.

Além desses trabalhos, Hygino também desenvolveu, nesse curto período de tempo, *Projeto pão e prensa* (2023), uma oficina de fazer pães em formato de letras, que ela chama de “pães alfabéticos”, e *Caligrafia em papel de pão* (2024), sua mais recente criação, na qual as vogais são escritas e repetidas em papel de pão. Esse último trabalho surgiu a partir da história de sua avó, que aprendeu a escrever utilizando esse tipo de material, prática comum em diversas famílias brasileiras que muitas vezes não tinham recursos para a compra de cadernos, mas tinham para o pão.

Em diálogo potente com *Projeto pão e prensa* e *Caligrafia em papel de pão*, está a obra *Ernesto Batista: Casa Y comida [ou paN-o y tijolo]* (2020), de Paulo Nazareth, uma escultura composta por uma pilha de tijolos intercalados com pães, formando uma estrutura que une elementos de construção e comida. Além de destacar as necessidades humanas fundamentais de moradia e alimentação, a obra faz um paralelo com a própria figura do servente de obra, uma das profissões que geralmente exigem menor nível de escolaridade no Brasil.

ANDRÉA HYGINO

**Poemas para ler de boca cheia
ou Jantar para Carolina**

Dimensões variáveis — 2023

Cadernos escolares, macarrão de letrinha

foto: Mario Grissoli



Impossível também não fazer uma relação com o emblemático *O pão nosso de cada dia* (1978), de Anna Bella Geiger, que apresenta um saquinho de pão impresso com o título da obra e imagens de um pão de forma com um buraco no formato do Brasil, simbolizando a falta e a precariedade da sobrevivência no país. A obra ressoa fortemente com o contexto histórico das marchas contra a carestia na década de 1970, lideradas por mulheres que enfrentaram as consequências da política econômica do governo militar. Em 1978, mesmo ano de realização das obras de Geiger e Maiolino, essas mulheres organizaram um abaixo-assinado que reuniu mais de 1,3 milhão de assinaturas, exigindo o congelamento dos preços dos alimentos e mais serviços básicos. Em um protesto simbólico na Praça da Sé, enfrentaram o exército e a polícia, denunciando a fome que assolava o país, e até conseguiram articular a distribuição de leite a preços populares nas periferias.

“A letra no papel é uma virtualidade, ela não existe de fato. A letra representa coisas que acontecem ou podem vir a acontecer na vida. As leis, por exemplo, podem acontecer ou apenas continuar no papel, mas uma letra de pão, ela alimenta na hora. Ela é carboidrato. Ali tem um peso, é como a letra da tipografia, é um metal que tem uma letra na ponta, aquilo tem um peso, então acho que tem uma dimensão do real. A letra de pão tem ainda mais, porque você ingere a letra de pão ou de macarrão. Então é uma palavra com uma potência que é maior do que a palavra escrita. É uma palavra comestível.”

Andréa Hygino

A obra de Andréa Hygino transita pela poesia concreta, que se caracteriza pelo uso de palavras como elementos visuais e espaciais, organizadas de forma a criar significados não apenas no conteúdo, mas também na forma. No entanto, sua arte vai além da estética visual da poesia concreta, aproximando-se do neoconcretismo, um movimento artístico brasileiro que surgiu em reação ao formalismo da arte concreta. O neoconcretismo enfatizava a importância da subjetividade, da experiência sensorial e da interação corporal com a obra de arte. Hygino expande essas tradições ao incorporar uma crítica social contundente, transformando suas peças em algo que precisa ser vivenciado politicamente e, muitas vezes, literalmente consumido. Seu trabalho alimenta os corpos participantes, adicionando mais camadas de experimentação. Para ela, as metáforas já não são suficientes: é preciso agir sobre as questões da vida.



ANDRÉA HYGINO

Pão e Prensa

Dimensões variáveis — 2023

Pão

foto: Marcelo Chardosim

Andréa Hygino (Rio de Janeiro, 1992) é artista visual, arte-educadora e professora. Em suas obras, as memórias de infância se entrelaçam às experiências do presente enquanto artista-professora/professora-artista e à condição da educação pública no Brasil. Foi vencedora do 3º Prêmio SeLecT de Arte e Educação e do Prêmio FOCO ARTRio 2022 e curadora educativa da 14ª Bienal do Mercosul. @andreaHygino8

Maíra Marques (Rio de Janeiro, 1981) propõe utilizar a arte como ferramenta de reflexão, comunicação e transformação, abordando assuntos voltados à vulnerabilidade humana. Dedica-se, principalmente, à defesa dos direitos das mulheres, com ênfase nas questões sexuais e reprodutivas e nos papéis de gênero no núcleo familiar. Atualmente é diretora do Instituto Comadre, curadora geral do Largo das Artes e integrante do Projeto Vivas. @mairaverificada

Milk It / Deleite-se

Kadija de Paula /
tradução Thais Medeiros

Ao longo da minha vida, tive o privilégio de escapar da gravidez. Sempre tive a impressão de que tinha controle absoluto sobre meu corpo, e que em algum momento, quando chegasse a ocasião perfeita, eu deixaria a mágica acontecer. A porra ia e vinha, mas nunca permiti que a gravidez crescesse dentro de mim. Até que um dia, no final de 2020, recebi um chamado para cuidar de uma criança que já existia. Foi então que percebi que o que eu considerava uma escolha, era na verdade um privilégio, porque os direitos reprodutivos não são iguais para todas — nem os direitos, nem as oportunidades ou a responsabilidade de cuidar.

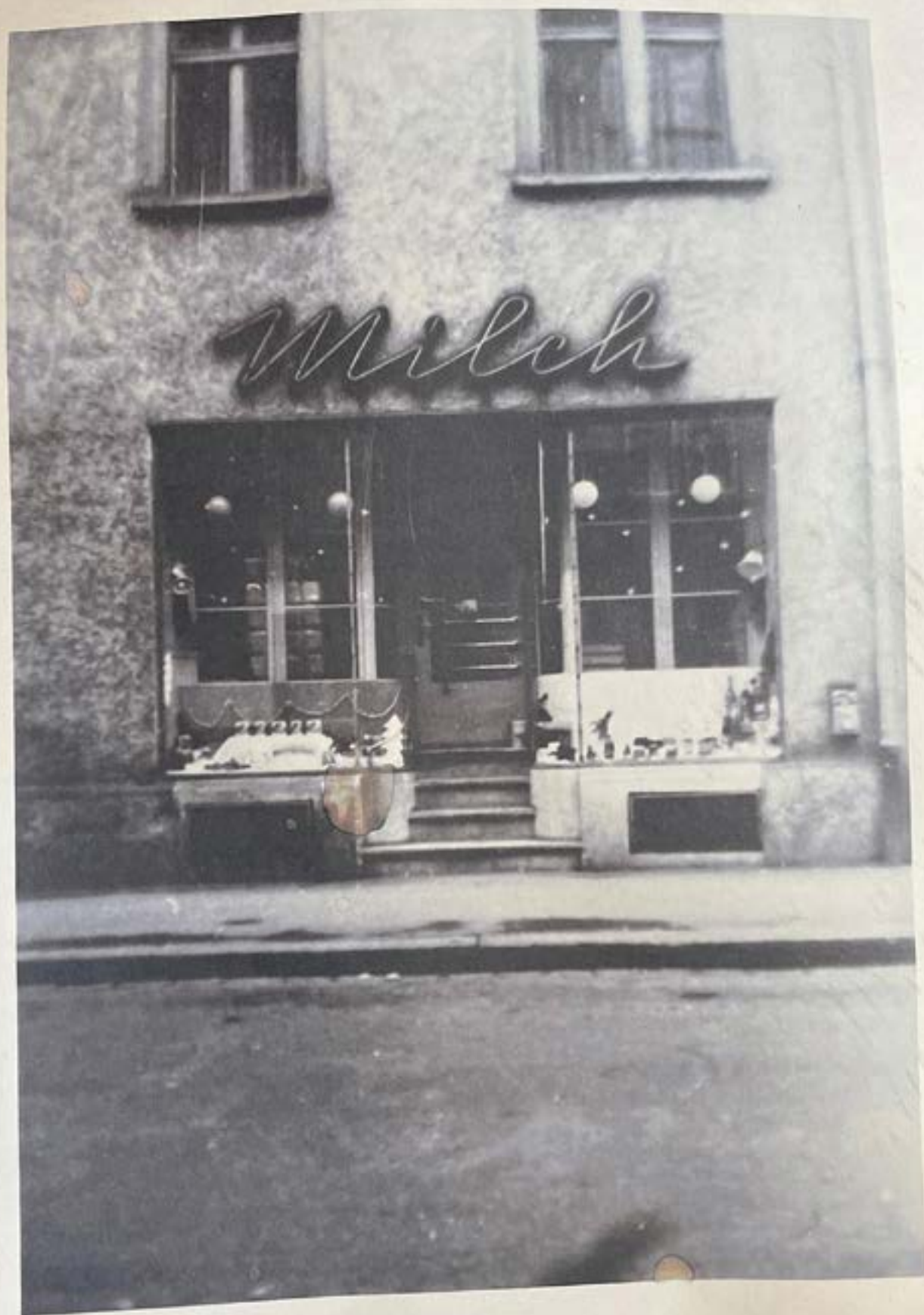
*Milch: leite humano pasteurizado feito para nutrir o futuro de quem ainda não digeriu o insulto de ter nascido*¹ é o título, com subtítulo longo, do trabalho que apresentei na primavera de 2023 na exposição ALIMENTO em *la_cápsula*, um espaço dirigido por artistas e projeto curatorial em Zurique, que promove o diálogo entre artistas suíços e latino-americanos. Alimento, na curadoria de Adriana Domínguez, explorou sistemas alimentares baseados na reciprocidade e na circularidade em relação à terra, a outros humanos e não humanos. A exposição reuniu artistas e cientistas que investigam a antropofagia², ou o ato de comer carne humana, tanto no sentido literal quanto metafórico, com a intenção de observar a relação do ser humano com a alimentação, ou alimento.

Milch, que significa leite em alemão, é tanto o nome do antigo bar de leite na Rua Anwandstrasse 9, em Zurique, onde atualmente se encontra *la_cápsula*, quanto uma amostra de uma pesquisa artística que desenvolvi na Sommerakademie Paul Klee, na Universidade de Belas Artes de Berna (HKB), no âmbito do programa *Position Voice Mundo: The Urgent Need for Feminization* (Posição Voz Mundo: A Necessidade Urgente de Feminização), com curadoria de Dora García. Era 2021 e, naquele momento, inicialmente motivada por fortes sentimentos antinatalistas³, a pergunta mais preocupante que eu fazia a mim mesma, aos meus colegas residentes e ao mundo, era: Por que alguém planeja conscientemente reproduzir quando mal podemos cuidar daqueles que já estão vivos?

Iniciei minha pesquisa revendo a história da contracepção. Aprendi que foi durante a revolução cognitiva, há cerca de 50 mil anos, que os humanos ganharam consciência reprodutiva ao estabelecerem a ligação entre o sexo e a gravidez. Artefatos encontrados em Dordogne mostram evidências de mulheres monitorando seus ciclos menstruais há 30 mil anos. Os primeiros registros escritos de métodos anticoncepcionais antigos do Egito e da Mesopotâmia datam de quase 4 mil anos atrás. Fiquei imaginando as mulheres daquela época:

Antigo bar de leite na Anwandstrasse 9,
em Zurique, por volta de 1960.

foto: Adriana Domínguez



Ece está à frente do seu tempo
Nascida há mil anos,
Numa terra que chamamos agora a ave da ação de graças

Ece vista de baixo parece sua terra vista de cima.
Voluptuosa, fértil, roliça, cheia de curvas.
Todo mundo quer colocar algo entre as dobras de Ece
Mas os bolsos dela são dela.

Ela sabe como usá-los bem.
Eles servem para esconder suas coisas
Sob seu peito uma um pente, na sua vagina, uma pedra.

Pedras são as suas favoritas.
Elas podem ser jogadas mantendo os predadores longe,
ou guardadas para protegê-la de predadores que crescem dentro.

Ela viu isso acontecer com suas irmãs.
Um dia elas deixam o homem entrar,
No outro cospem fora um bebê.

Ela gosta dos bebês
e brinca com eles como os homens fazem,
mas não quer cuidar deles como as suas irmãs.

Ece gosta de correr, caçar e transar.

Eu li, desenhei, escrevi, e ainda não consegui entender por que a nossa espécie continua a se reproduzir em um ritmo cada vez mais acelerado, apesar do coito interrompido de Onã no Gênesis, da trama de greve de sexo de Lisístrata na Grécia Antiga ou das múltiplas prisões de Emma Goldman por tentar compartilhar apenas um pouco do vasto conhecimento que a nossa espécie acumulou sobre a reprodução e o controle de natalidade nos últimos milhares de anos.

De acordo com um estudo sobre como a população mundial cresceu ao longo do tempo⁴, a taxa média de crescimento populacional entre 10.000 a.C. e 1700 d.C. foi de 0,04%. Foi por volta do século XIII que as inquisições, a caça às bruxas e a criminalização de qualquer tentativa de controle de natalidade por meio de contracepção, aborto ou infanticídio redefiniram os papéis das mulheres na nova divisão sexual do trabalho como “produtoras de crianças para o Estado”. Um processo muito estudado por historiadoras feministas e que estava praticamente completo no final do século XVII, conforme descrito por Silvia Federici em *Calibã e a Bruxa*.

Curiosamente, no século XVIII, a taxa média de crescimento populacional começa a aumentar após oito mil anos de crescimento constante. Daí em diante, essa média aumentou gradualmente até atingir o pico sem precedentes do Baby Boom de 2,1% em 1968. Desde então, a taxa média de crescimento populacional caiu para 1,08% em 2019 e a projeção é que ela cairá para um nível ainda menor de 0,1% até 2100. No entanto, isso ainda levará a população mundial atual de oito bilhões para onze bilhões de pessoas até lá.

“Evidências diversas para as rápidas mudanças climáticas, mostram que sete a onze bilhões de seres humanos fazem exigências que não podem ser suportadas sem imensos danos aos seres humanos e não humanos em todo o mundo”, diz Donna Haraway em Staying with the Trouble, onde ela propõe Make Kin Not Babies! Haraway explica que: “...os bebês deveriam ser raros, cuidados e preciosos; e os parentes deveriam ser abundantes, inesperados, duradouros e preciosos. Fazer — e reconhecer — relacionamentos não biológicos é talvez a parte mais difícil e urgente. Imaginamos que a parte de “Make Kin (Faça Parentes)” é mais fácil e eticamente e politicamente mais sólida. Não é verdade! “Make Kin (Faça Parentes)” e “Not Babies (Não bebês)” são ambos difíceis; ambos exigem o melhor da nossa criatividade emocional, intelectual, artística e política, individual e coletivamente, através de diferenças ideológicas e regionais, entre outras diferenças.”

A sobrevivência da nossa espécie, e de outras, não depende mais da doutrinação naturalizada da reprodução como objetivo e propósito da vida. Pelo contrário, todos nós podemos ser mais úteis ao nosso ecossistema ao cuidar de quem e do que já está vivo, ao fazer o esforço de nutrir o que não é “nós”, ou nosso, por sangue, propriedade ou semelhança. Quando entendi que *Making kin* é uma maneira de digerir o problema de ter nascido, mudei o foco da minha pesquisa para a história dos orfanatos e da adoção.

Essa mudança me levou a aprender sobre amas de leite, “irmãs/irmãos de leite”, “amas mercenárias”, doadoras de leite materno, bancos de leite materno, o mercado paralelo de leite materno que alimenta o mundo fitness, leite materno e lactação na pornografia, a indústria de laticínios obscenamente cruel, o impacto negativo que as fórmulas lácteas tiveram no desenvolvimento de crianças latino-americanas e africanas nos anos 80, graças à Nestlé, ao comercializar seus produtos como melhores do que o leite materno. Nessa jornada, também aprendi sobre as maravilhas de pais não gestacionais amamentando juntas, sobre a amamentação adotiva, e o fato de que qualquer pessoa com glândulas mamárias desenvolvidas poderia potencialmente induzir seus corpos a lactarem por meio de estimulação física ou hormonal.

Foi assim que nasceu o *Milking and Pasteurization Workshop* (Oficina de Ordenha e Pasteurização), realizada na última semana da minha residência no HKB (em 2022), com a ajuda da designer doula Roxanne Maillet e do co-parente Chico Togni. Uma edição muito limitada de cartazes saudáveis de um metro quadrado saiu dos lábios laboriosos de uma impressora Epson, cuspidos seus jatos de tinta em papéis couché próprios para impressões a serem fixadas em muros ou paredes externas. Um por um, dobrei cuidadosamente meus pequenos bebês em pequenas publicações A5 disponíveis em inglês e francês.

A publicação é tanto um convite para coleta de leite reunindo uma multiplicidade de corpos com glândulas mamárias, quanto um guia passo a passo fácil para induzir a lactação por meio da estimulação dos mamilos para produzir, coletar, pasteurizar, engarrafar, distribuir e consumir coletivamente o leite humano. Este exercício bem-humorado propõe uma utopia alimentar sustentável e solidária, feita para e por nossos próprios corpos, a ser distribuída por um sistema de troca alternativo desenvolvido de acordo com a decisão coletiva dos corpos lactantes do futuro, livres de exploração.

O objetivo deste trabalho é quebrar tabus em torno da lactação, reprodução, exploração e consumo por meio de uma instalação site-specific no local que trouxe de volta a história de um antigo bar de leite na Anwandstrasse 9, em Zurique, onde a *la_cápsula* está localizada. A apresentação final no ALIMENTO presta uma homenagem a tradição perdida dos bares de leite, especialmente o bar polonês mleczny (bar de leite) ou o советский столовая estatal (cafeterias soviéticas), instituídos para alimentar os filhos de mães trabalhadoras ao atribuir este cuidado como uma responsabilidade do estado.

Com isso em mente, *Milch: leite humano pasteurizado feito para nutrir o futuro daqueles que ainda não digeriram o insulto de ter nascido*, tornou-se uma instalação com múltiplos componentes. Na fachada da loja, duas ilustrações ampliadas do cartaz *Milking and Pasteurization Workshop* foram exibidos nas janelas. À esquerda estava o antigo logotipo do



milch bar. À direita, uma mulher espremendo seu peito em uma mamadeira com a ajuda de um funil.

Abaixo desta imagem, oito garrafas de leite de 500 ml com a logo e a descrição de seu conteúdo impressas em serigrafia: 100% leite humano pasteurizado foram engarrafados com fluidos de diferentes cores, alguns amarelados, outros bege ou acinzentados; algumas garrafas mais cheias, outras mais vazias.

O cartaz do *workshop Milking and Pasteurization* estava colado dentro da galeria. Do lado direito do cartaz, uma pequena prateleira exibia algumas das mesmas garrafas de leite da janela, desta vez vazias, mas com um papel de cor creme enrolado com uma versão editada da oficina, descrevendo as instruções passo a passo sobre como encher a garrafa.

Na abertura do *ALIMENTO*, Adriana Domínguez colocou um laptop em um pedestal entre o cartaz e uma

prateleira com as garrafas de leite vazias. Na tela do laptop, os visitantes podiam me ver bebendo leite em uma garrafa que parecia com as que estavam na exposição dentro da galeria e na vitrine. Aqueles que colocaram os fones de ouvido descobriram que o que estava passando no laptop não era um vídeo, mas na verdade eu que estava lá, com eles, online.

Depois da surpresa de um visitante, outros vieram falar comigo sobre suas experiências pessoais. Uma jovem avó me contou que seu leite escorria dos mamilos toda vez que via os netos e sobre como era difícil convencer a filha de deixá-la amamentar seus bebês. Uma mulher mais velha estava curiosa para saber se era possível amamentar após a menopausa. Algumas me contaram sobre as alegrias da lactação, outras compartilharam as dificuldades que encontraram na amamentação e algumas ainda expressaram seu desgosto com toda a proposta.

Outra parte da exposição ocorreu no Greenhouse Art-Lab do grupo Zurich Sustainable Agroecosystems. Entre espessas folhas verdes, havia dois cartazes e algumas garrafas de leite meio cheias coagulando com o calor. Um cartaz mostrava o esboço de um mamilo gigante pingando, o outro tinha um desenho anatômico de um seio, o mesmo que ilustrava o cartaz da oficina *Milking and Pasteurization*.

Esta não foi a primeira vez que lidei com a ideia de comer a si mesmo ou a nossos entes queridos, pois já explorei a placentofagia, os churrascos de animais de estimação e outras delícias em *Dez Receitas para um Banquete Transgressivo*, *Call for Placenta* (Chamada para Placenta), dentre outras obras. E, claro, não sou a primeira artista a explorar as complexidades deste precioso elixir que é o leite humano. Meu interesse e investigação foram muito influenciados, e particularmente inspirados, pelo *Dutch Mother's Milk Cheese*, de Ine Poppe (1984) e pela *Lactation Station*, de Jess Dobkin (2006). Ambos foram apresentados no artigo de Joanna Wolfarth *A história do leite materno na arte*, publicado recentemente na revista *Hyperallergic*.



Kadija Milking (Kadija Deleitando)

foto: Chico Togni

- 1 No original: *Milch: pasteurized human milk made to nourish the future of those who have not yet digested the insult of being born.*
- 2 O *Manifesto Antropófago* do poeta modernista brasileiro Oswald de Andrade, publicado originalmente no primeiro número da *Revista de Antropofagia*, São Paulo, em 1928, é uma grande influência para muitos artistas latino-americanos e particularmente para uma artista brasileira como eu. Aqui, o *Manifesto Antropófago* de Oswald de Andrade, traduzido por Leslie Bary como *The Cannibalist Manifesto* com introdução para a Louisiana State University Latin American Literary Review, na década de 1990.
- 3 Assim, o subtítulo foi inspirado em uma das frases de *The Trouble with Being Born* (1974), de Emil Cioran.
- 4 Em *How has world population growth changed over time?* Publicado por Our World in Data em 2019 <https://ourworldindata.org/population-growth-over-time>

Kadija de Paula é uma artista e escritora brasileira/canadense que combina comida, texto e performance para criar situações e acontecimentos que questionam o valor do trabalho, recursos e práticas sociais. Seus textos foram publicados na *Arts of the Working Class Berlin*, nas revistas online do Taiwan Contemporary Culture Lab em Taipei e no Ujazdowski Castle Centre for Contemporary Art, em Varsóvia, entre outras publicações. Ela mora e trabalha em Toronto e é a orgulhosa co-parente de um adorável garoto de agora 14 anos.
@kadijadepaula

para terra, memória, ancestralidade e via láctea

Rastros de Diógenes

Na infância, uma árvore de acerola e outra de graviola me mostravam o tempo do quintal de casa. O cultivo doméstico de mainha que reunia plantas protetoras e medicinais entre o espaço interno e externo da casa, junto com a roça de feijão verde, macaxeira e jerimum da minha vó na outra ponta da cidade, me ensinaram um cruzamento entre as performances das minhas mais velhas, os seus quintais e cultivos em conexão com todo um continente.

[para a memória saborear: Para esta receita, precisamos de 2 espigas de milho, meio quilo de feijão e meio quilo de abóbora. Cozinhar tudo em panela de pressão, refogar com os temperos de sua preferência. Essa receita rende até 4 porções de Milpa.]

No caminho entre uma casa e outra, a paisagem manganuapense com seus canteiros e árvores de ornamento adaptadas ao clima, me contavam a trajetória da cidade crescendo. Quando ocorria a revoada das tanajuras num fim de tarde, algum mais velho previa se choveria ou não nos próximos dias. Mirando o horizonte, as manchas verdes da zona da mata e antes do mar, o que tinha de restinga, percebi as performances entre o mangue, a mata e a caatinga. Para além dos ecótonos, migramos. Aprendi com a mata as histórias apagadas mas também as reveladas pelos cultivos que resistem, e como aprendi com as árvores, minha avó e mainha, desdobro suas performances interespecies pelos lugares que passo, como forma de manter viva uma relação genuína em que uma cuida da outra. A gente da terra e a terra da gente. Nessa muvuca de lembranças, enquanto caminho no alto da Serra de Itaitindiba (São Gonçalo/RJ) nasce o Terreiro Afetivo.

O terreiro é quintal. É a área não concretada de uma residência ou de uma paisagem, é o pátio de festejos e

brincadeiras numa aldeia, é também lugar de rituais e invocações a ancestralidade de matriz africana e indígena. É lugar de confluência de saberes. O que torna o terreiro afetivo é justamente a performance que estabelecemos com esse espaço.

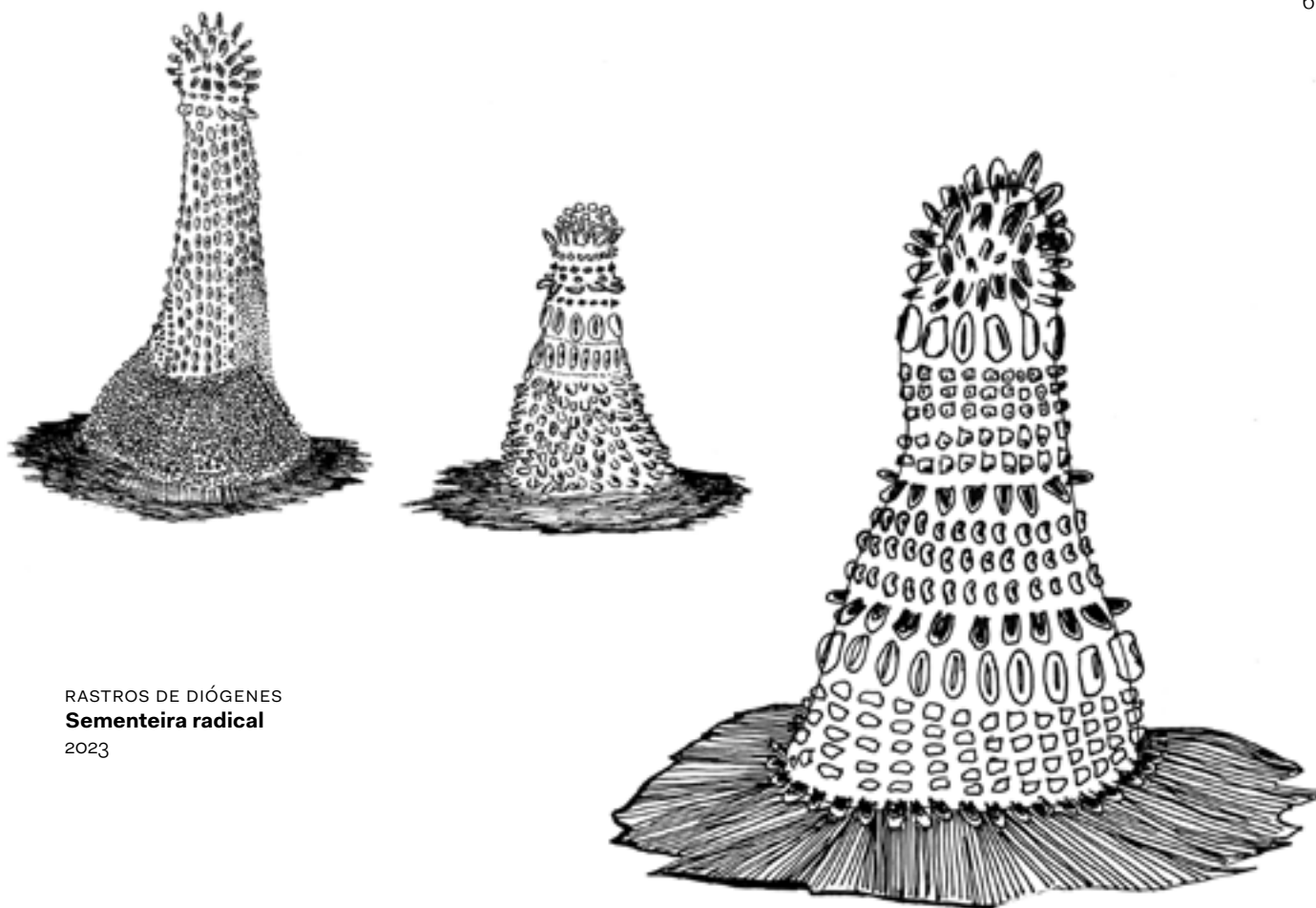
[para alimentar a ancestralidade: reúna as raízes e os tubérculos: macaxeira, inhame e batata, descasque e cozinhe em fogo médio, temperando ao longo do tempo, após o cozimento completo de todas, reúna num mesmo recipiente e misture, gerando uma salada ou até mesmo um purê, estará pronto para o consumo.]

CORPO CULTIVO

Entre as histórias contidas nas paisagens e as performances relacionais, o Terreiro Afetivo se envolve com periferias e comunidades, em itinerância, com objetivo de curar a terra onde ela é explorada, grafando com sementes caminhos já trilhados, dando continuidade ao fluxo de vida diverso que o pensamento monocultural tenta extinguir.

Nas grandes cidades, os cultivos de todas as regiões se encontram, ainda que fragmentados, surtindo efeito na paisagem em disputa, nos levando ao desenrolar de uma pedagogia dos canteiros e uma educação ambiental situada que busca modos de viver/habitar contracoloniais, estabelecendo outras formas de relação com a terra, seus ciclos sazonais, climáticos e atmosféricos, sobretudo a partir do que cultivamos.

Quando cultivamos olhamos pro céu e o céu olha pro chão. Na relação sol, lua e terra perpassa o fluxo de vida, assim, também estabelecemos uma outra perspectiva cósmica, perceptiva na medida em que se retoma os saberes



RASTROS DE DIÓGENES

Sementeira radical

2023

entre o que está em cima e o que está embaixo. Para conectar nossos saberes em torno das culturas desse chão, início um herbário anticolonial, retomando as nomenclaturas originárias e a relação com espécies nativas.

Assim, as ações articuladas pelo Terreiro Afetivo são propostas pedagógicas e poéticas em colaboração com a paisagem, cruzando linguagens das artes visuais, design, agricultura e botânica. As experiências em cada encontro gerado pelo Terreiro são orientadas e referenciadas na paisagem em que está situada, logo singulares, ainda que as metodologias se repitam.

Passando oficialmente por Rio, São Paulo, Paraíba e virtualmente por Portugal, em 2022 o Terreiro foi selecionado para uma bolsa de pesquisa e acompanhamento da Campo, articulando na comunidade da favelinha em Tribobó, São Gonçalo, um laboratório de artes e ecologias com objetivo de gerar um desenho agroflorestal em três pontos da comunidade. Desse percurso nasce a primeira publicação digital do Terreiro, intitulada “para decomposições anti monoculturais da paisagem viva”.

Uma das práticas desenvolvidas no percurso do Terreiro é a Sementeira Radical, que atualmente se expande como prática pedagógica decolonial entre educadores e projetos ou escolas de arte multidisciplinares no Brasil. Trata-se de uma escultura destinada ao plantio, sem queima, inspirada nas técnicas de muvuca, milpa, bombas de sementes e bichos dispersores, pensada como forma de armazenar e distribuir sementes alimentícias ou nativas em áreas degradadas ou baldias.

[pra terra comer: Para esta receita, você precisa reunir sementes, um punhado de terra, um pouco de água e argila. Com as mãos, reúna um pouco da terra, borrafe um pouco da água e acrescente uma parte da argila, misturando tudo até que se forme uma coisa só. Com a massa misturada, acrescente aos poucos as sementes reunidas e siga mexendo para que elas se integrem a massa. Após esse processo, modele como preferir e deixe secar na sombra por 24h. Após 24h, você terá uma sementeira radical, pronta para ser ofertada à terra.]

Neste processo, o barro ganha a dimensão de substância materializadora do que sonhamos germinar, como em mitos de criação da humanidade. As sementes partilham as histórias que precisam ser contadas. O barro junto à terra fértil e água, envolvem as sementes e continuam a narrativa, depois de moldada e após secar naturalmente é ofertada a paisagem. Importante lembrar que é destinada a espaços baldios, canteiros urbanos públicos, áreas coletivas em degradação, com sementes alimentícias de consumo doméstico e espécies nativas locais. Não deve ser depositada em zonas de reflorestamento, proteção ambiental, parques, hortos, entre outros sem autorização.

Lembro também que cada solo “abandonado” tem sua especificidade... Tem certas sementes que são capazes de abrir caminho no chão endurecido, pra que outras mais





sensíveis possam habitar em algum momento. É interessante buscar no seu entorno as que realizam esse processo e incluir na sementeira se fizer sentido. As de girassol que ornamentam por fora, por exemplo, chamam a atenção dos pássaros que se alimentam dela...

Confiamos ao metabolismo da terra o aproveitamento completo da sementeira que, a partir de então, será condicionada à luz, as chuvas, ventos e outros agentes cultivadores como formigas e pássaros.

Em 2023, essa proposta foi comissionada como obra no contexto do festival Futurama no Rio de Janeiro e no mesmo ano integrou a publicação digital Arte Decolonial para Crianças. Atualmente, o Terreiro Afetivo segue redistribuindo a prática da sementeira, do herbário anticolonial, dos desenhos agroflorestais, entre outras tecnologias sociais, em ciclos de oficinas ou encontros pontuais.

[para compostar a via láctea: O cru que sobra,
para a terra retorna.]

Rastros de Diógenes é objeto artístico de Dyó (Mamanguape, 1994), artista contemporânea, educadora ambiental e pesquisadora. Atua com intervenções poéticas e pedagógicas interseccionando os campos da memória, ecologias e performance. Apresenta seu trabalho entre residências artísticas, festivais e publicações entre Abya Yala e Europa. Integra a coletiva Ocultas e é fundadora do Terreiro Afetivo, laboratório transdisciplinar de colaboração com as paisagens. @rastrosdediogenes

Amaranto — ervas-ativistas e mulheres— daninhas

Mari Fraga

Daninho adj. (sXIV cf. AGC)

- 1 que produz dano; nocivo, danoso
- 1.1 Que transmite doenças, prejudica, destrói ou mata
- 1.2 BOT que infesta o campo de certas culturas, prejudicando-as
- 2 Que pratica o mal; ruim, perverso

Dicionário Houaiss da Língua Portuguesa

São comumente chamadas de ervas daninhas plantas resistentes que crescem espontaneamente em locais e momentos indesejados. Se desenvolvem com um mínimo de matéria orgânica, podem romper as estruturas de construções e abrir espaço para que a fertilidade possa prosperar em novas sementes, polinizações e micro-organismos. São resilientes e muito insistentes: mesmo quando arrancadas, novas mudas continuam a brotar.

Nos campos, as ervas daninhas ocupam o solo rapidamente, e por vezes crescem mais fortes do que o alimento cultivado, prejudicando a produtividade da colheita. Uma das tarefas da prática agroecológica é retirar regularmente as ervas espontâneas para proteger os alimentos plantados. Na cidade, elas brotam por todas as frestas, crescem em rachaduras, e a incrível força de suas raízes pode quebrar o asfalto e o concreto — esses materiais que impermeabilizam os centros urbanos ao redor do mundo, e que se tornaram símbolos da separação entre Natureza e Cultura¹.

O termo “daninha” é associado ao nocivo e ao perverso, e reverbera um imaginário maniqueísta — uma concepção moral muito limitada, e que não compreende a complexidade ecológica. O ato de exterminar ervas daninhas

reverbera simbolicamente na histórica caça às bruxas: parte de um programa sistemático que buscava “cortar o mal pela raiz” e assim impedir a “contaminação” do corpo social com sua “perversidade”.

De fato, ervas e seus usos sempre fizeram parte dos conhecimentos tradicionais associados à bruxaria. Muitas das ervas denominadas daninhas são plantas alimentícias não-convencionais (PANCs) e plantas medicinais. São ervas de sabedoria, portanto, conectadas a epistemologias insurgentes e ancestrais que foram desacreditadas e invisibilizadas por séculos. A demonização dessas plantas é um sintoma da perseguição contra modos não-hegemônicos de trabalhar com a terra, assim como contra modos pagãos de pensar e tratar o corpo.

As ervas daninhas são um dos alvos das pulverizações de agrotóxicos no campo, que matam as espécies que não foram geneticamente modificadas para suportá-los, e assim permitem uma agricultura mecanizada e de grande escala. Porém, muitas espécies espontâneas não se deixam exterminar e desenvolvem resistências aos agrotóxicos, forçando à produção de venenos cada vez mais fortes e sofisticados. Enquanto espécies mais sensíveis, como as abelhas, estão ameaçadas de extinção, as ervas daninhas resistem e desafiam o sistema venenoso da agricultura industrial.

Penso que a resistência fértil das ervas daninhas é uma figuração interessante para pensarmos a ocupação do corpo feminino e rebelde no espaço público, assim como nas associações ecofeministas entre mulheres e natureza. Quero afirmar a potência de ser “daninha” ao patriarcado racista-colonial: sermos ervas bruxas, férteis, curadoras, nutritivas, selvagens, não-domesticadas. Cultivar saberes compartilhados, autonomia de prazer e de reprodução.

Imaginei, então, as mulheres-daninhas — elas que ocupam a política à força, crescendo nas frestas, produzindo e



reproduzindo, apesar das condições precárias. Elas quebram estruturas engessadas e inférteis, arquiteturas de opressão e de manutenção de poderes desiguais, e abrem espaço para que a diversidade possa reocupar os territórios. Não adianta arrancar pela raiz. Mata-se uma; crescem várias em seu lugar.

A pesquisa em torno de ervas e mulheres-daninhas me levou a caminhar pela cidade à procura de PANCS e ervas medicinais. Uma das primeiras espécies que encontrei na calçada foi a Amaranto, conhecida popularmente como Caruru. Essa planta, muito abundante, tem uma ampla variedade. Colhi e cozinhei as folhas refogadas com limão — receita para retirar sua toxicidade. Descobri que seu grão é especialmente nutritivo e recentemente foi considerado um “super-alimento”. Comi Amaranto refogada com arroz e batatas. Continuei a pesquisa, e a história dessa erva revelaria camadas surpreendentes.

Originária das Américas, foi cultivada intensivamente por povos pré-colombianos. As diferentes sub-espécies de Amaranto cultivadas na Mesoamérica datam de 5.000 a 7.000 anos atrás, e na civilização Asteca, a planta teve papel importante durante cinco séculos². Mas, para esse povo, o cultivo de Amaranto transcendia a alimentação: a erva também encarnava uma função espiritual. Em alguns rituais, enormes pães feitos com seus grãos eram oferecidos aos deuses. “Eles misturavam a farinha do grão com mel ou sangue humano, e com a massa faziam uma espécie de estatueta,

que comiam durante os rituais de celebração e oferendas aos Deuses”³, detalha a pesquisadora Fabiana Botelho.

O pensador quilombola Nêgo Bispo disse que uma festa está sempre vinculada a uma comida, pois “a festa preserva a comida e a comida preserva a festa”⁴. Uma cultura, portanto, é também situada biológica e geograficamente, pois incorpora vegetais, animais e modos de preparo em rituais que podem ser medicinais e nutritivos:

*As nossas festas são instrumento de defesa das nossas práticas alimentares, pois a festa é mais forte do que a Lei, o Estado não consegue quebrar os modos de vida quando eles estão envolvidos nas festas. Não há festa sem comida nem comida sem festa, assim como não há comida sem plantio.*⁵

Em sintonia, Leda Maria Martins observa:

*A educação com a natureza assenta-se no pensamento de que tudo à natureza se liga, de que tudo nela se transfere, pois dela advém alimentos e remédios, aromas curativos, os incensos, os perfumes, os lumes e todos os sabores. A relação com a natureza é, assim, também uma postura ética. [...] ‘Sem ervas (leia-se natureza) não há orixás (leia-se divindades)’.*⁶

Durante a colonização espanhola, o cultivo de Amarantho foi associado à bruxaria e proibido, assim como todas as manifestações culturais dos povos mesoamericanos. Perseguida por intolerância religiosa, ela seguiu se proliferando no ambiente selvagem e foi cultivada clandestinamente em locais distantes como o alto dos Andes e o oeste do México. A proibição não pôde impedir que, disfarçada na diversidade biológica tropical, ela seguisse se multiplicando como erva daninha.

Desde a exportação intercontinental nas colônias até o extermínio de espécies pela agroindústria, seres vegetais têm sido manejados para servir aos objetivos capitalistas. Assim como populações humanas, populações de outras espécies também estão sob domínio da biopolítica (Foucault) e da necropolítica (Mbembe). A luta pela terra por parte de populações camponesas e originárias é também a luta pela salvaguarda das espécies vegetais e animais que habitam seus territórios. Espécies companheiras — *kin*, como propõe Donna Haraway⁷ — espécies que evoluíram junto à humanidade, estão intimamente vinculadas às culturas, na medicina, nos rituais e nos alimentos.

Vi na erva Amarantho uma associação humano-natureza cheia de camadas em temporalidades, analogias, parentescos e lealdades. Como os povos colonizados nas Américas, a Amarantho foi perseguida, proibida de se desenvolver; sofreu tentativas de extermínio, teve sua cultura criminalizada. Do mesmo modo, manteve sua fertilidade nas frestas, se exilou em terras incógnitas, criou estratégias de sobrevivência, seguiu resistindo. Se tornou uma aliada da luta contra a colonização. E no presente, segue sua luta com desdobramentos impressionantes.

Recentemente, uma variedade da Amarantho (*Amaranth palmeri*) sofreu mutações e desenvolveu resistência a todos os agrotóxicos. Essa planta passou a ser considerada uma “super-praga”, pois destruiu imensas colheitas de algodão, milho e soja nos Estados Unidos e em alguns países da América Latina. Ao meu ver, a Amarantho é uma potente erva-ativista — figuração que imaginei para as plantas que atuam como aliadas das mulheres-daninhas na luta ecofeminista, decolonial e agroecológica. Amarantho declarou guerra à colonização, às monoculturas e seus agrotóxicos venenosos.

As pesquisadoras Beilin e Suryanarayanan deram a esta aliança entre plantas e ativistas ambientais um nome interessante: “resistência interespecies”⁸. Mulheres-daninhas e ervas-ativistas são aliadas contra as chamadas “Monoculturas da mente” — um conceito de Vandana Shiva, que observou que a diversidade é única resistência possível aos impactos coloniais e neocoloniais, pois a monocultura não é somente um modo de trabalhar a terra, mas também um modo de pensar e viver em sociedade⁹. A mentalidade do imperialismo capitalista-colonial e seu projeto de homogeneização biocultural — cujo modelo se baseia na exploração e no consumo de corpos e terras — está causando esgotamento e catástrofe.

A luta pela preservação das sementes crioulas, de animais polinizadores e pela manutenção de modos tradicionais de cultivo se contrapõem às megacorporações agro-capitalistas, que manipulam geneticamente e patenteiam seres vivos, criam espécies estéreis e dependentes de químicas, e trazem vulnerabilidade a humanos e não-humanos.

O filósofo Antonio Escohotado observa que entre os saberes atribuídos à bruxaria estavam a produção de



- 1 FREGA, Marina F. *Do fóssil ao húmus: arte, corpo e Terra no Antropoceno*. Tese (Doutorado em Arte e Cultura Contemporânea). Instituto de Artes, Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2016
- 2 ALVES DA COSTA, Djeson Mateus; SÓLON BORGES, Andrecelly. *Avaliação da Produção Agrícola do Amaranto (*Amaranthus hypochondriacus*)*, In HOLOS, 2005.
- 3 BOTELHO, Fabiana. *Caracterização de Amaranto Cultivado em Santa Catarina e sua Utilização na Produção de Pães*. Dissertação em Ciência dos Alimentos, Universidade Federal de Santa Catarina, 2006
- 4 BISPO DOS SANTOS, Antônio. *A terra dá, a terra quer*, 2023
- 5 Ibidem
- 6 MARTINS, Leda Maria. *Performances do tempo espiralar, poéticas do corpo-tela*, 2021
- 7 HARAWAY, Donna. *Staying with the Trouble: making kin in the Chthulucene*, 2016
- 8 BEILIN, Katarzyna; SURYANARAYANAN, Sainath. *The War between Amaranth and Soy: Interspecies Resistance to Transgenic Soy Agriculture in Argentina*. In Environmental Humanities, 2017
- 9 SHIVA, Vandana. *Monoculturas da Mente: perspectivas da biodiversidade e da biotecnologia*, 2003.
- 10 ESCOHOTADO, Antonio. *Historia General de Las Drogas*, 1998
- 11 FEDERICI, Silvia. *Calibã e a Bruxa: mulheres, corpo e acumulação primitiva*, 2017
- 12 FRAGA, Mari. *Agente Húmus - arte e ecofeminismo como táticas cosmopolíticas*. In: Seminário Internacional 'Contra o Cânone - Arte, Feminismos e Ativismos Séculos XVIII a XXI'. Porto Alegre: Fundação Bienal do Mercosul, 2020

cosméticos e diversos medicamentos, desde abortivos até estimulantes de prazer sexual e de experiências de expansão de consciência. O autor relembra a hipótese de que a lenda das vassouras tratava de seu uso como “dildos reforçados quimicamente”, que eram utilizados para aplicar unguentos nas sensíveis membranas vaginais¹⁰.

Com influência cultural das erveiras e seus unguentos, poções e garrafadas, a erva ativista Amaranto também surge no nome artístico da cantora paraense Gaby Amarantos, cuja performance desafia os padrões da feminilidade cristã. Na música Xirley, Gaby fala sobre um “café coado na calcinha, só pra te enfeitiçar”, e segue crescente até o refrão: “eu vou samplear, eu vou te roubar.” Segundo Silvia Federici, o roubo de colheitas e animais também foi comumente utilizado como justificativa para acusar mulheres de bruxaria e satanismo¹¹. A autonomia do prazer feminino sempre foi uma das maiores ameaças ao projeto patriarcal-cristão de controle dos corpos. A criação das figurações agente húmus, mulheres-daninhas e ervas-ativistas parte da experimentação com associações ecofeministas por meio de um elo sensual corpo-terra — uma compostagem cultural e política, uma cosmopolítica do desejo¹².

Ao comer Amaranto, ingeri sua história, sua memória biogeocultural, sua força. Ela agora habita minha composição, em bioquímica e sonho. Me transporta para os grandes rituais astecas; onde como os pães-esculturas de deidades, com mel e sangue. Fujo da perseguição com ela, resisto em terras longínquas, absorvo a diversidade, me disfarço na multidão. Me multiplico em milhares de subespécies, me espalho por terras e rachaduras no asfalto. Sofro mutações. Crio resistência a venenos. Invado plantações, destruo monoculturas. Honro a cultura da América originária. Tudo isso é o efeito-amaranto no meu corpo-terra. Erva-ativista agindo dentro de mulher-daninha.

Por fim, eu como o típico doce mexicano feito com grãos de Amaranto. Preparado de forma similar aos pães pré-colombianos e considerado patrimônio imaterial da Cidade do México, ele se chama: ALEGRÍA.

Mari Fraga é artista visual, pesquisadora e professora da Escola de Belas Artes da UFRJ. Experimenta aproximações corpo-terra, mulheres e natureza no contexto do Antropoceno e das Mudanças Climáticas, a partir de um olhar inspirado pelo ecofeminismo, por cosmovisões ameríndias, epistemologias decoloniais e latino-americanas. Doutora em Artes pela UERJ (2016), com a tese *Do Fóssil ao Húmus — Arte, Corpo e Terra no Antropoceno*, criadora da Revista Carbono (www.revistacarbono.com — Funarte, 2012) e líder do grupo de pesquisa GAE Arte:Ecologias. @marifraga7

Erva-ativista para mulher- daninha

Mari Fraga | @marifraga7

- Caminhe por sua cidade e observe as plantas que crescem nas rachaduras das ruas e das construções.
- Deixe que Amaranto — a PANC — te encontre.
- Colha sua nova aliada, erva-ativista.
- Retire as folhas e lave com vinagre.
- Pique ¼ de cebola e um dente de alho e reserve.
- Ferva 1 litro de água e submerja as folhas de Amaranto.
- Deixe ferver por 2 minutos. Escorra e reserve.
- Em uma frigideira com um fio de azeite, refogue o alho e a cebola.
- Junte a Amaranto e refogue por 5 minutos.
- Adicione sal e pimenta do reino a gosto.
- Por fim, esprema meio limão sobre as folhas e desligue o fogo.
- Sirva quente.
- Deixe que a erva-ativista atue sobre seu corpo.
- Torne-se uma mulher-daninha.



Poção do Amor

Cozinha Transada | @cozinhatransada

INGREDIENTES

- 1 xícara de pó de café
- 2 arrepios em temperatura ambiente
- sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

- 1 Coe o café na intimidade até transbordar
- 2 Acrescente sal e pimenta a gosto e sem pudor
- 3 Frite os dois arrepios na nuca, um de cada vez. Deixe escorrer.
- 4 Sirva ainda quente.



Poção do Amor é uma vídeo-performance que convida o espectador a perceber comida e corpo não apenas como matéria a ser consumida, mas como veículos de afeto e comunhão, investigando a conexão entre digestão e desejo, nutrir e ser nutrido. Explorando a cozinha como espaço de intimidade e transformação, ressignifica gestos e ingredientes cotidianos. Cozinhar se converte em um ato de sedução e magia, em que cada movimento, corte e toque, é um feitiço que invoca o desejo.



foto: Lucas Vaz

Enchendo Linguíça

Maria Antonia | @mariaantonia_____

Esta receita contém 3 etapas.

RECHEIO-CARNE

- 1 Hidrate as carnes e tempere-as com nuances a gosto.
- 2 Escoe a água e deixe descansar ao vento por uma noite.
- 3 Pela manhã, abra o recheio em superfície lisa e a mantenha exposta até secar por completo.
- 4 Reserve para encher a Forma-Corpo.

FORMA-CORPO

- 1 Escolha a pele que te encanta os olhos e detenha-a.
- 2 Abra a pele em superfície plana e corte-a intuitivamente prevendo a largura do corpo.
- 3 Suture, pelo verso, a lateral da pele, mantendo a boca aberta.

JUNTE “CARNE” E “CORPO” PARA ENCHER LINGUIÇA:

- 1 Pela boca do Corpo, insira a Carne. Caso precise, utilize um pau para empurrar goela abaixo.
- 2 Ao finalizar, feche as extremidades com um nó e adorne-a.
- 3 Repita os passos 1 e 2 até acabar a carne.

Açougue, 2024 é uma montagem composta por nove *Pinturas Ensacadas* que evocam os pendentes de carne dos açougues tradicionais brasileiros, uma estética que fascina a artista Maria Antonia. O trabalho articula múltiplas camadas de sentido, entre humor e crítica, conectando corpo, consumo e exploração.

Por meio de uma brincadeira com a linguagem — “encher linguíça” —, a obra reflete sobre o vazio preenchido, questionando nossa falta de espaço para criar sem propósito; e ecoa uma crítica à hiperprodutividade contemporânea, especialmente no mercado de arte, onde a pressão por resultados e relevância muitas vezes sufoca o processo espontâneo de criação; e questiona a redução do corpo feminino a um objeto de consumo, engrenagem do sistema patriarcal e capitalista. Aqui, o corpo é visto como “bife”, tanto literal quanto metafórico.

Simultaneamente, *Açougue* aponta para a brutalidade da produção de carne, comentando a violência intrínseca ao agronegócio, que afeta tanto o corpo animal quanto o ambiental. O espaço íntimo e artesanal do processo se contrapõe a essa crítica voraz, trazendo um humor inesperado e um prazer meditativo no fazer — elementos que a artista considera fundamentais para a criação.

Mordida da Pedra

Ana Klaus | @anaklaus.art



A série *Mordida da Pedra* é feita com argila e pedra mica, incorporando marcas de mordida com pedras que criam sulcos únicos e o brilho da mica. Inspirada por memórias de infância em Vila Isabel, Rio de Janeiro, a série reflete sobre montanhas reais e imaginárias. A experiência de apoiar uma amiga com câncer me levou a pensar nas transformações do corpo e na analogia com pedras que crescem internamente. A obra explora a relação entre consumo de recursos naturais, saúde humana e ambiental, destacando os impactos da indústria alimentícia e o esgotamento de recursos. *Mordida da Pedra* fala sobre transformação, desgaste e interdependência entre corpo, natureza e os efeitos do modelo atual de produção e consumo.

INGREDIENTES

- 200 g de argila para cerâmica
- 10 g de pedra mica triturada
- uma pedra com dentes

MODO DE PREPARO

- 1 Amassar a argila até eliminar todas as bolhas de ar.
- 2 Adicionar a pedra mica triturada e amassar novamente.
- 3 Modele a argila formando uma bolinha. Pode rolar a massa sobre uma superfície forrada com plástico ou usar apenas as mãos.
- 4 Pressione a bolinha aos poucos, abrindo a massa sobre a superfície.
- 5 Use a pedra com dentes para fazer marcas na massa.
- 6 Queime a peça a 900°C.

RENDIMENTO

Rende uma porção pequena. Observação: Caso realize essa receita, favor citar a autora @anaklaus.art. Bom apetite!



Pão com ovo

Rafael Amorim | @germedemundo

A receita de pão com ovo serviu como elemento central na performance *Comunhão*, apresentada na 3ª edição do Festival Margem Visual — Performance Periférica, realizada no Museu da História e da Cultura Afro-Brasileira (MUHCB), no Rio de Janeiro. Como parte desse programa performativo, sirvo o alimento ao público presente no espaço expositivo e, através do pão com ovo, tempos e histórias se entrelaçam. Dessa forma, o pão com ovo propõe um rompimento com os protocolos esperados nos eventos de arte contemporânea brasileira, onde frequentemente o alimento é servido ao público por mãos negras, pardas, suburbanas e periféricas — pessoas cujos nomes desaparecem entre obras, legendas e textos de curadoria.

INGREDIENTES

- 5 unidades de pão francês custando R\$ 2,00 na padaria localizada na esquina das ruas Arari e Codó, em Padre Miguel, Rio de Janeiro
- 5 ovos (brancos ou caipiras)
- 1 música de sua preferência (na ocasião, estive escutando “Nem Morta” — Alcione)
- memórias afetivas
- ½ colher de sopa de manteiga (de sua preferência)
- ½ colher de sopa de óleo vegetal
- 1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

- 1 Corte os pães ao meio, de ponta a ponta, com o auxílio de uma faca de serra e reserve.
- 2 Cante a música escolhida. Saber a letra é opcional.
- 3 Aqueça uma frigideira em fogo médio e adicione a manteiga e o óleo vegetal. Ao misturar os dois, evita-se que a manteiga queime.
- 4 Quebre um ovo diretamente na frigideira e adicione uma pitada de sal.
- 5 Quando as claras estiverem firmes, use uma espátula para virar o ovo, garantindo que o outro lado cozinhe por igual. Enquanto isso, recorra à memória afetiva escolhida. Caso prefira a gema mais mole, cozinhe por menos tempo.
- 6 Repita o processo com os demais ovos.
- 7 Preencha cada pão já cortado com cada ovo frito.
- 8 Convide cinco pessoas para sua comunhão e sirva imediatamente, acompanhado de café fresco no fim de tarde ou outra bebida de sua escolha. Registre.



Quibebe de abóbora do meu pai e da minha avó

Natália Escouto | @natiescouto

O Quibebe, também conhecido como Kibebê, é uma preparação afroindígena que está presente em boa parte do Brasil. No sul fazemos com abóbora de pescoço.

Eu me lembro do quibebe desde sempre, via minhas avós fazendo e tinha algo mágico nele. Talvez o sabor agri-doce, talvez a textura. O quibebe também foi o jeito de me conectar com meu pai, principalmente quando fui estudar gastronomia.

Na faculdade, percebi a falta de referências negras na culinária, de ver livros com receitas que representassem a cultura gaúcha preta, já que as referências de culinária afro-brasileira se resumem a acarajé, dendê e a Salvador. O Quibebe é meio-irmão do vatapá, do angu e do pirão. Pratos que utilizam abóbora e farinha de mandioca, elementos tão importantes da culinária brasileira e presentes também na culinária de terreiros e nos quilombos aqui do Sul.

Na academia tive que “bater pé” pra falar do quibebe com base na sabedoria das minhas avós e do meu pai, sabendo que eles comem quibebe desde sempre e esse saber passa de geração em geração. Por isso que o quibebe tem tanto valor pra mim. Ele é um sabor que me lembra de casa.

INGREDIENTES

- 2 xícaras de abóbora cozida
- ½ cebola cortada em cubos
- 2 dentes de alho picados
- 1 xícara de farinha de milho média
- pitada de sal
- pitada de açúcar

MODO DE PREPARO

Eu gosto de usar o pescoço da abóbora (o corpo você faz doce), cozinho na água e deixo bem macia. Reservo a abóbora e guardo um pouco de água também. Numa panela eu frito bem o alho e a cebola e adiciono a abóbora amassada, pode ter uns pedacinhos, bem rústico. Misturo bem e aos poucos acrescento a farinha de milho, sempre mexendo. Aqui é a hora de fazer um pirão, que pode ser mais firme ou mais mole. Mexa bem e deixe cozinhar tempo suficiente para cozer a farinha. Por fim, tempere com sal e um pouco de açúcar, o ideal é um sabor agri-doce.

Eu particularmente gosto de comer puro, mas acompanha muito bem um molho de casca de banana e farofa, ou legumes refogados.

Espumante de cacau

Marco Meirelles (receita)

Julia Saldanha (desenhos) |

@markinomar | @julialuzsaldanha

Este projeto é fruto de trocas, encontros e movimentações. Em 2023, conheci o produtor de cacau Marco, na feira agroecológica de Ubatuba. Ele me presenteou com um cacau e, a partir das nossas conversas sobre arte, alimentação e desvios poéticos, eu passei a olhar para o cacau de forma diferente; passamos juntos a olhar as cores, as formas, os tamanhos... Cada detalhe proporcionava um mergulho no fruto e fazia com que a realidade flutuasse. Eu passei a perceber o óbvio: nenhum cacau é igual ao outro. Passei a desenhar todos os cacaus que ganhava. Existe todo um circuito material e imaterial, visível e invisível que participa deste processo. O cacau me parece ser um elemento de força. Desde a semente, a colheita, o trabalho manual de quem cuida da terra, a feira, a chegada do cacau em minha residência, o trabalho de desenhá-los. O Marco passou a vender os meus desenhos na feira. O trabalho é também a pesquisa e a vida em movimento.



INGREDIENTES

- 6 frutos de cacau + 3 litros de água
- 1 maço de erva ou flor + 3 litros de água.
- opcionais: gengibre, cravo, canela em pau etc.

MODO DE PREPARO

- 1 Abra o fruto, retire as amêndoas do cacau e insira no pote de vidro com 3 litros de água. Tampe com voal e reserve por algumas horas. Quando as amêndoas boiarem, coe em uma peneira.
- 2 Ferva 3 litros de água, adicione as ervas e/ou flores. Se quiser, acrescente gengibre ralado, cravo ou canela em pau, mel, melado de cana etc. Mantenha a infusão até que volte à temperatura ambiente. Coe em uma peneira.
- 3 Misture ambos os conteúdos coados. Engarrafe os 6 litros em 3 garrafas pet de 2 litros cada. Certifique-se de que estão bem tampadas e reserve-as em local sombreado até que a gaseificação as estufe. Sirva gelado em copos de vidro.

Chucrute Aterriano

Coma Fermentados

(Daniela Avellar & Bruno Amadei Machado) | @comafermentados



O Chucrute Aterriano é uma paisagem colorida e saborosa. Apelidamos aterriano pois seus ingredientes principais são encontrados no Aterro do Flamengo, maior parque urbano da cidade do Rio de Janeiro. O Chucrute Aterriano lança um olhar sobre paisagens comestíveis, é uma tática de observação, interação e atenção com o meio, mas também com a ecologia do nosso corpo. A fermentação é uma das formas mais antigas de colaboração mais-que-humana envolvendo a preservação e transformação de alimentos. Da boca para dentro, jamais estivemos sozinhos. Coma o parque! Gostoso demais!

INGREDIENTES

- 1 punhado de jambos (~ 3-4 unidades)
- 1 punhado de flores de flamboyant
- ½ punhado de sementes de pimenta-rosa (aroeira)
- 3 punhados de repolho verde (aproximadamente 500 g)
- duas colheres de sopa de sal
- um pote de vidro (aprox. 500 ml) com tampa

MODO DE PREPARO

- 1 Lave os jambos e corte-os em quatro partes. Reserve.
- 2 Lave as flores de flamboyant e separe as pétalas. Reserve.
- 3 Separe as sementes de pimenta-rosa dos ramos, lave e reserve.
- 4 Corte o repolho em tiras finas. Em uma bacia, adicione o repolho fatiado e as duas colheres de sopa de sal. Acrescente também as sementes de pimenta-rosa.
- 5 Massageie vigorosamente a mistura com as mãos por cerca de 15 minutos, até que o repolho libere bastante líquido. Não descarte esse líquido, ele será importante para o processo de fermentação.
- 6 Adicione as pétalas de flamboyant e os pedaços de jambo à mistura de repolho. Prove e ajuste o sal, se necessário. O sabor deve ser salgado, pois o sal é essencial para a fermentação segura.
- 7 Transfira a mistura para o pote de vidro limpo, pressionando bem com um pilão ou com as mãos para retirar o ar. Preencha o pote até cerca de 3 dedos abaixo do topo.
- 8 Certifique-se de que toda a mistura está submersa no próprio líquido. Se faltar líquido, adicione água filtrada com uma pitada de sal até cobrir completamente.
- 9 Feche o pote. Coloque-o em um lugar escuro e em temperatura ambiente.
- 10 Durante a primeira semana, abra o pote diariamente para liberar qualquer excesso de gás gerado pela fermentação.
- 11 Deixe fermentar por pelo menos duas semanas. Quanto mais tempo deixar, mais azedinho ficará. Monitore o sabor e, quando estiver do seu agrado, transfira o pote para a geladeira para interromper o processo de fermentação.

Cebolas caramelizadas

Mariana Vogt | @marivogt

INGREDIENTES

- 10 cebolas grandes
- fios de azeite de oliva
- raminhos de tomilho
- uma pitada de sal



MODO DE PREPARO

Se ela lesse esse verso, no passado que nos separa, apesar do sangue que nos une, diria que eu não nasci ali. E Manoela me disse “a faca é que faz chorar, não a cebola”. Eu vi as lágrimas pelos olhos de outra mulher e quando eles nos veem chorando e cortando cebolas, fazem piadas. Quando eu já não enxergo, porque as lágrimas turvam o movimento das minhas mãos, vou até a pia, lavo bem as mãos e lavo os olhos, me seco no pano de prato e penso nela, que com a venda de doces sustentou a casa. “É melhor um pai morto do que um pai ausente”, li num livro de Isabel Allende. A ausência é a ausência de um corpo, que buscava outros corpos de mulheres e com elas gastava o dinheiro. Por isso a confeitaria: para sustentar o que a família não sustentava. O Caio me convidou para escrever e disse “pode ser uma receita”. Pensei em escrever uma receita-ficção. Se alguém tentasse fazer, não daria certo, ou daria, mas eu escreveria sem testar. A escrita antes do sabor. Pensei nela. Em reproduzir uma receita dela e contar quem foi Carolina. No passado, as palavras se escrevem de outro jeito. A receita é a minha proximidade. O esquecimento é a palavra e ela começou a

esquecer as receitas que sempre soube de cor e eu começo a saber algumas receitas de cor. São as mulheres que decoram as receitas como se descansassem a própria vida. Estanquei com o pano de prato o corte no centro da unha do meu anelar esquerdo e anteontem a mancha rosa de queimado na lateral da mão esquerda e ontem o ralado na lateral da mão direita. Como se descansassem com a própria vida, com o próprio corpo. Me ofereceram 900 reais para um mês de trabalho na cozinha e na primeira semana as minhas mãos eram somente a marca do fogo e da faca. Descasquei dez cebolas, me cortei ao cortar a última cebola. As outras nove já estavam na panela com fios de azeite e raminhos de tomilho. Fogo baixo, tampa pela metade para acelerar o processo. Uma pitada de sal. Envolvi o dedo em um algodão e coloquei a luva. Não parava de sangrar, de latejar. Não chorei e quase não choro. O segredo é a paciência, o fogo baixo. Deixo pegar no fundo da panela. Mexo. Não coloco açúcar. A espera adoça. Se se distrair e queimar um fundinho, é só jogar uma gota de água e raspar com a colher. Vai soltar. As dez cebolas diminuem muito. E parece que é necessário se diminuir para adoçar.

Têmpera ovo caipira: receita para pintar e para comer

Washington da Selva | @washingtondasselva

Produzi a série Roça Brava em 2023, a partir da técnica da têmpera ovo, como forma de representar a minha relação com a agricultura. Fui cultivando as imagens e a técnica da têmpera ovo durante o ateliê de pinturas do Intervalo Fórum de Arte, do Museu de Arte Moderna de Salvador — BA. Desde então, tenho praticado essa forma de pintura e a aplico conforme os usos conceituais, artísticos e alimentares que tenho pensado enquanto me desloco por diferentes territórios rurais.

Essa série reflete um desejo de representação da cultura alimentar a partir das roças da minha família e de meus deslocamentos.



Milho Crioulo

Série Roça Brava

Têmpera ovo sobre papel Canson 300g

51 cm x 31,5 cm — 2023



foto: Lara Chang

INGREDIENTES

- ovo caipira
- pigmento (minerais, terras, temperos, entre outros)
- própolis
- água potável

Nesta receita, a gema do ovo caipira é utilizada como aglutinante (a proteína). Misturada ao pigmento produz uma tinta brilhante, saturada e densa. Nesta mistura, acrescente 1 ou 3 gotas de própolis como antifúngico.

Para as pinturas da série Roça Brava, eu utilizei essa receita com os seguintes pigmentos minerais: Vermelho Óxido de Ferro, Óxido de Cromo Verde, Amarelo de Cádmio e Azul da Prússia. A proporção da gema do ovo deve ser medida conforme a densidade de pigmento desejada, vale experimentar.

A água potável deve ser adicionada como um diluidor, prefiro utilizar conta-gotas e ir misturando com o pincel para encontrar o ponto de maciez da tinta ideal para uma pintura fluida e que irá se diluir e se transformar na superfície — que no caso tenho utilizado papeis de gramatura alta e ideais para pintura.

QUEBRANDO OS OVOS E SEPARANDO A GEMA DA CLARA, REAPROVEITANDO PARA COMER

É fundamental separar a gema da clara sem que fique nenhum resíduo do invólucro da clara. Assim, quebre o ovo e deixe a clara cair, segure a gema com uma das mãos e permita que a clara escorra um pouco. Com algum objeto pontiagudo fure a gema e permita que ela saia pelo furo e se escorra até um recipiente separado para usar na pintura.

Separe o restante do ovo utilizado, tempere, cozinhe e coma. Se nutra do que a sua pintura irá se nutrir. Compreenda os processos alimentares como processos vitais. E compreenda as imagens que você produzir com esta têmpera como vivas, dotadas de proteínas que também nutrem o seu corpo.

FICHA TÉCNICA

EDITORIAL

Maíra Marques
Thais Medeiros
Ynaiê Dawson

PROJETO GRÁFICO

André & Luisa

AGRADECIMENTOS

Astrid Kusser
Gustavo Prado
Elisa Maria Ulhôa Cintra
Amanda Abi-Khalil
Traplev
Diogo Andrade
Claudio Davanzo
Armando Antenore
Rubens Takamine

REVISÃO DE TEXTO

Julio Callado

IMPRESSÃO

DVZ Impressões Gráfica

APOIO



ISBN 978-65-01-23033-7

