

Transcrição Podcast Arte e Sabor
Bocado de Arte

Podcast 3 - Ayrson Heráclito

<https://www.spreaker.com/user/institutotomieohtake/ayrson-heraclito>

Voz locutor: Ministério do Turismo, Governo do Estado de São Paulo por meio da Secretaria de Cultura e Economia Criativa e Instituto Tomie Ohtake apresentam: Arte e Sabor, Bocado de Arte. Podcast com Júlia Cavasini e artistas convidados. Um projeto patrocinado por Unilever, Carrefour, Bayer, Kapitalo e Unigel.

Julia Cavazzini: Oi, meu nome é Júlia Cavazzini, e esse Bocado de Arte. Um podcast sobre uma arte que cabe dentro da boca. A cada episódio vamos conversar com artistas que temperam suas produções com assuntos sobre a alimentação, a culinária ou até a gastronomia. Esse podcast é produzido pelo núcleo de cultura e participação aqui no Instituto Tomie Ohtake. E faz parte da programação da sexta edição do projeto Arte e Sabor. Então, fica à vontade pega um café, que hoje a conversa é na cozinha.

Nesse episódio conversaremos com a **Ayrson Heraclito**. Ayrson Heraclito é artista visual e curador. Suas obras transitam pela instalação, performance, fotografia e audiovisual. Lidando com frequência com elementos da cultura afro-brasileira. Nos seus trabalhos encontramos dendê, referências a vida no Brasil colônia, a carne de charque, ao açúcar, ao peixe, esperma, sangue, corpo, dor, arrebatamentos, Apartheids e sonhos de liberdade.

Julia Cavazzini: Primeiramente quero te agradecer muito por você ter topado participar. É uma honra ter você aqui para gente estar conversando sobre isso, queria inclusive pedir licença para gente conversar sobre a cultura iorubá, né?

Eu sei que estava ouvindo você falar num vídeo uma coisa super bonita que a religião acontece nos seus mistérios, né? Então pedir essa licença antes, e agradecer mesmo pela presença.

Ayrson Heraclito: Eu que agradeço, Júlia. É um prazer estar aqui com vocês nesse programa e imagino que eu possa contribuir de alguma forma positivamente e produtivamente.

Julia Cavazzini: Eu queria começar com uma pergunta que eu sempre faço que é, como que a comida chega para você? Como você chega para comida e o que ela significa para você?

Ayrson Heraclito: É bastante complexo, mas eu vou tentar fazer o máximo de objetivo em relação a essa resposta que é muito complexa. Ela chega para mim no momento, por exemplo, onde eu estava começando elaborar a minha poética. Quando eu particularmente deixei de pintar, eu troquei as tintas dos pincéis pelos alimentos e pelos materiais orgânicos. Inicialmente chegou justamente com essa dimensão, de serem materiais orgânicos. Materiais vivos. No momento da minha carreira que houve essa passagem da pintura, das artes plásticas, dessas artes visuais mais expandidas, sobretudo a performance. Foi quando eu estava me definindo mais produzindo esse mundo complexo da performance. Então, é nesse momento aí, nos idos assim de 1980, 1988 mais ou menos, é que isso começa a se estabelecer dentro da minha trajetória artística. Então desde o início da década de 80 eu já era pintor. Eu sou dessa geração da década de 80, que eu comecei a pintar. E quando eu acabei a minha graduação na universidade, houve essa definição assim, essa escolha, essa opção, né? Por não trabalhar mais com as linguagens das artes plásticas. E entrar nesse universo das artes visuais expandidas com as performances, instalações, com todas essas outras modalidades do fazer artístico e poético.

Nesse período já tinha tido também o contato com uma outra cultura, que é a cultura do Candomblé. Que o meu primeiro contato foi em 86. Exatamente quando eu entrei na universidade, e no candomblé se abriu uma outra concepção de mundo, de vida foi aberta. Eu entrei assim, por acaso, eu fui fazer uma direção de arte de um vídeo documentário de uma festa importante em um terreiro da nação Jeje Mahi em Cachoeira. Em 86, e chegando lá, eu entrei para trabalhar no documentário, aquilo abriu tudo, todas as minhas percepções. E a partir de então eu comecei a estabelecer relações não só com esta casa, mas com os filhos dessa casa que tinham outras casas. Então, essa família foi me abraçando e depois de muito tempo, eu me iniciei em um terreiro também, né? vinculado a essa casa aqui no subúrbio de Salvador. Mas foi mais ou menos nesse período aí, que o alimento, a comida passa a ter um destaque. Um destaque para mim, por que no candomblé existiam o que? As nossas oferendas, as oferendas para as divindades. Essa festa se chama festa Goitá era uma grande oferenda para todos os Voduns. Porque na nação Jeje cultua-se Vodum. Eu sou de uma nação Jeje Mahi, mas também que cultua o orixá. Nós cultuamos o orixá vodum. Que é diferente do Ketu, né? Que é iorubano, e que cultua só os orixás, diferente também os candomblés de Congo em Angola, nas nações bantus. Que cultuam os inkices. Então, a minha tradição é a tradição dos voduns, que são essas divindades da natureza. E o maior presente que você pode dar justamente para essas divindades, é o alimento. Porque é a natureza nos oferece alimento. Então, é uma forma de você retribuir o que você recebe. Então, cada divindade está associada com algum elemento da natureza, e cada divindade, cada vodum, cada orixá, cada inkice come. Por isso que popularmente a gente ouve falar que nas religiões afro-brasileira, os santos também comem. Os santos também comem. Porque é uma das formas de você se associar a energia dessas divindades, é você

oferecer, oferecer a essas divindades com presentes. E esses presentes quase sempre são comidas. Então, cada divindade tem um paladar específico. Cada divindade tem uma preferência alimentar. Cada divindade tem uma definição gastronômica digamos assim. Dessa gastronomia sagrada. Então, dentro do Candomblé sobretudo, é que há essa minha introdução com a comida. Porque nós alimentamos não só o corpo físico. Mas a gente alimenta também todo esse corpo espiritual, que nós também carregamos. Não existe também o físico e o espírito separados. É uma coisa só, é por isso que a gente tem essa relação tão importante com alimentação. Alimentação e com as comidas.

Julia Cavazzini: É interessante porque se a gente pensa na comida e na religião, as duas se juntam na relação de ritual. A alimentação é esse ritual diário que a gente faz, e assim como a religião. São coisas que estão intrinsecamente ligadas, né?

Ayrson Heraclito: Exatamente, porque dentro dessas culturas afro-brasileiras, e eu posso falar com mais propriedade dessa minha tradição dos orixás e voduns, do Jeje Nago, não existe uma separação. Não existe nada mais sagrado do que o corpo. O corpo do iniciado. E o corpo do iniciado, porque o corpo do iniciado, do neófito, é a morada da divindade. Nós não acreditamos, por exemplo, que o santo abaixe. O santo mora dentro da gente. Ele aflora. Existem pessoas que podem aflorar terem os outros externos, verem. São as pessoas que passam por esse processo de transe. Do transe da incorporação. Mas existem também os outros como eu que sou Ogan, que não entram em transe. Mas nós temos as divindades dentro de nós. O corpo é o lugar mais sagrado, então o corpo ele precisa ser limpo e sobretudo alimentado. Porque é o alimento que vai dar força, vai dar energia para que esse corpo possa cumprir a sua vida com toda a sua potência. Então, por isso que nos rituais há o alimento extremamente associado com essa ideia da potência, da força. Da força que nós precisamos

ter. Então é por isso que a gente constrói grandes rituais em torno da comida, tendo a comida como centralidade. E a gente constrói esses rituais justamente para que a gente possa nutrir esse corpo que não é só um corpo físico, é um corpo também espiritual. Então o ritual é intrínseco, e é indissociável dessa compreensão que nós temos com o mundo.

Julia Cavazzini: Nesse sentido, o trabalho que você faz de servir a moqueca, o trabalho da moqueca especificamente está nesse lugar que servir também, né?

Ayrson Heraclito: Exatamente, a moqueca é um trabalho bem antigo assim, eu fiz uma moqueca de arraia jamanta. Existe divindades da água que comem peixe. E eu queria, na verdade. Trabalhar com essa ideia do alimento, desse alimento que alimenta o físico, mas também que num ritual público, de festa, oferecer. Porque a comida que a gente oferece para os deuses é uma parte do animal ou vegetal. É uma parte que é retirada. A parte específica e que é preparada justamente por uma sacerdotisa, um sacerdote específico. Que cuida justamente dessa culinária sagrada. Que em Ioruba se chama de Ìyámase. Elas que preparam, as mulheres. Quase sempre as mulheres mais velhas, mulheres por exemplo, que como axé se fala, o povo de santo. Se fala, mulheres que já estão com o sangue frio. Quase sempre mulheres que cumpriram já o ciclo das menstruações. Então, são mulheres que já não menstruam mais. E aí elas têm um domínio e uma concentração maior para se dedicar justamente ao preparo desses ingredientes que são fundamentais no culto e no rito dessas divindades. Uma parte do alimento é oferecido ao orixá, ao vodum, ao inkice. E uma outra parte do alimento é oferecida em festa para todos os presentes, para todos os membros do grupo. Então, não existe nenhum desperdício. Pelo contrário, tudo é aproveitado. Até o pelo, o couro dos animais são sacralizados nos atabaques, nos instrumentos de percussão. Tudo é aproveitado. E é consumido nesse processo contínuo de alimentar

quem nos oferece o alimento. Alimentar a natureza porque nós também não somos a parte da natureza. Nós fazemos parte dela, estamos dentro dela. Então, alimentar que nos alimenta com o alimento que nos é oferecido, e que nos alimenta. Então, é um ciclo contínuo. É um fluxo contínuo. Que é processado. Então todo o alimento religioso, preparado na cozinha sagrada dos terreiros. Ele é oferecido uma parte para as divindades, e uma outra parte, o restante, para as pessoas, as pessoas que estão ali que precisam pegar aquele Axé. Aquela energia, porque o alimento tem uma energia. O alimento traz e carrega essa potência, que é a potência da vida. E é a potência da transformação. É por isso que nós temos que cuidar da natureza. Porque, a natureza é que nos oferece o alimento. Então é uma compreensão cósmica de percepções muito integralistas. Integralistas no sentido de serem holísticas. Por isso que a gente tem que pensar essa ideia da do alimento enquanto uma totalidade, e da natureza enquanto esse ser, que está também oferecendo o alimento para nós humanos. Então é eminentemente ecológica essa compreensão, porque aí a gente evita, por exemplo, de poluir os rios, porque a água também é um alimento importantíssimo, o ar é um alimento importantíssimo. E os vegetais, os animais, os minerais. Tudo do mundo, todo desse mundo, tudo da natureza tem que ser preservado. Porque se a gente destruir a gente está disponível justamente essas fontes que nos garantem a vida. Essas fontes de potências. Essas fontes que nos garantem a vida.

Julia Cavazzini: É meio um pouco se isso fosse em outras vidas também. Isso, a gente está coexistindo. Eu pergunto da moqueca por que você serve, mas ao mesmo tempo tem momentos que você é servida no seu trabalho, né?

Ayrson Heraclito: Exatamente. A gente oferece a moqueca em um grande ritual público. E aí, a gente também vai trabalhando muitos sentidos também. A gente vai construindo camadas e significados. E é por isso que às vezes existe

um retorno também. De quem serve e de quem é servido. O trabalho era justamente essa imagem, desse pássaro Atlântico. Como na poesia abolicionista que os poetas como Castro Alves. Os poetas abolicionistas louvavam os condores. Os grandes pássaros da liberdade, para a abolição, para o fim da escravização da população preta na América. Eu escolhi justamente de Arraia, justamente como esse peixe, mas que é um pássaro também. Então, é uma imagem de um peixe e um condor justamente desse Atlântico negro, né? Desse espaço que vai de certa forma, que é o Atlântico. Que vai funcionar como um outro gestor, de toda essa população que foi escravizada na África, e que atravessou nesse espaço fluido, às vezes extremamente conflitante e absolutamente violento. Porque essa travessia, ela não foi pacífica. Foi um sequestro. E isso vai construir uma grande chaga na história da humanidade, que é esse holocausto dessa população africana, sobretudo nesse período da idade moderna. E essa ocupação colonial nas Américas. Que se ultra gestou aí nessa categoria racial que é inventada também, né? Pela imaginação desses colonizadores. Porque antes disso a ideia de raça não determinava que pessoas de raças diferentes poderiam escravizar outras, subjugar outras. É nesse momento aí que se constrói essa invenção política. Uma invenção política construída a partir dos colonizadores europeus. Para justificar justamente esse sequestro, essa violência. Mas esse Atlântico traz essa população, e a arraia, justamente é essa metáfora desse pássaro da liberdade atlântica. Desse condor da liberdade atlântica. Então, oferecer esse pássaro, que é um peixe para a grande mãe Iemanjá, porque o Atlântico é o útero de Iemanjá. Essa grande divindade das águas, era congregar uma série de camadas e significados políticos, mas também religiosos. Religiosos, mas também os poéticos e estéticos, dentro de uma ação onde o público é convidado. Então, o público, ele faz parte. Então, o público é convidado para um ritual. E um ritual que tem,

justamente que reúne todas as características e que ao mesmo tempo festeja. Porque a minha compreensão de arte é que a gente deve transformar segredos em algo produtivo. Tornar produtivo os segredos também. E ao mesmo tempo, ritualizar possibilidades de superação, das mazelas e que nós herdamos. Então, as performances são rituais superação, né? Por isso que o conceito de transmutação, ele é fundamental na semântica, esse vocabular que eu acabo criando em torno da minha obra. Então a transmutação é justamente isso. São possibilidades. Então, no ritual da moqueca a gente transmuta na festa. Então, os Alabes estão tocando e cantando. Alabes são músicos sagrados. O público participa no preparo. Porque tudo é coletivo. Então, a arte deixa de ser apenas um desejo, uma participação centrada na figura do artista. E passa a ser um evento onde o público, que é propositor e artistas se fundem, né? Não existe essa diferença desses espaços. Então, esse trabalho é muito importante porque ele inaugura. Ele tem mais de 22 anos. Ele foi feito em 2000 pela primeira vez no Museu de Arte Moderna. Em uma exposição onde eu estava amadurecendo esses conceitos. Estava muito influenciado sobre o conceito de Atlântico negro do Paul Gilroy. Estava lendo naquela época, né? E aquilo estava me ajudando a pensar essa complexidade que essa experiência afrodiáspórica, né? Que também essa experiência do legado de toda essa cultura, e também das consequências da colonização e da escravização em lugares como o Brasil, como a África.

Julia Cavazzini: Foi olhando para o seu trabalho que eu percebi bastante sobre isso. A gente não consegue contar sobre a história do Brasil, sem contar a história do açúcar, né?

Ayrson Heraclito: Sem dúvida. Quando mergulho no açúcar, nada de doce que eu quero contar. Pelo contrário, né? É um açúcar amargo. Esse ouro branco e amargo. Porque ele foi construído justamente em cima desse momento em

que esse sequestro do Colonial dessa população africana. De toda essa violência foi executada de certa forma. Foi produzido. Não se pode contar a história do Brasil sem o açúcar, sem a monocultura, a ideia de monocultura. A ideia, por exemplo de plantation, de uma fazenda de engenho. De uma plantação que vai responder uma expectativa europeia. Uma expectativa colonial. E como também essa ideia do outro, também é construída esse outrem. O que é outrem? É o que não me pertence, é o que eu não faço parte porque eu sou distinto. Assim pensavam os europeus. Então os europeus não se viam nos africanos, não se viam também nos povos originários. Porque eles não compreendiam e não podiam compreender também que essas populações eram humanas como eles. Então, por isso essa ideia do outro, é uma ideia fundamental para que o domínio possa ser praticado e que.

Julia Cavazzini: Inclusive você falando isso, me faz pensar que é isso. Às vezes a gente não fala sobre a comida para gente se distanciar dessa realidade, né? É isso, se a gente começar a estudar e pesquisar o que foi, o que são os nossos hábitos alimentares, que envolvem açúcar, café, que envolvem uma série de processos que só são possíveis hoje porque tem uma mão de obra escrava que estruturou a economia, processos políticos, todos de um contexto do Brasil. Distanciar e cada vez mais é isso. Se a gente também percebe que a gente tem alimentação nesse lugar em comum. Você também inventa um outro, né? Porque pode ser um lugar em que a gente se encontra.

Ayrson Heraclito: Com certeza. Principalmente porque existe quem produz, e quem consome, né? São momentos distintos de poder, de relações de poder. Mas nós temos exatamente que pensar a culinária brasileira dentro dessa perspectiva também. Dessa relação também. No meu caso, esses materiais ganharam um certo destaque e quando eu comecei a selecionar três grandes e fundamentais. Além de todos esses pratos e essas iguarias que são

referendadas às divindades, as deidades. Mas eu escolhi justamente o açúcar, que é o primeiro material que descortina justamente esse momento colonial. Ele não é início porque eu não acredito nessa ideia de início. Existem momentos, e a gente pode definir alguns momentos. Mas o início é muito antigo, muito anterior. Não penso na descoberta do Brasil, eu penso no processo de violência colonial. Que vai explorar o Brasil, né? Não como início, pelo contrário. Mas aí eu escolhi o açúcar que é justamente esse espaço de produção, desse corpo que eu chamo. Desse corpo que precisa, que é constituído também por alimento, do que comem e que vai produzir potência. Esse corpo afrodiaspórico. Então, esse corpo é um corpo que nasce nessa paisagem da monocultura do açúcar. Esse corpo é um corpo extremamente resistente. Porque esse processo colonial vai ser extremamente violento. E aí, eu escolho a carne de charque como uma metáfora desse corpo Afrodiaspórico, afrobrasileiro, afro baiano. Porque a carne de charque, é de uma carne que você não perde tão fácil. Ela não se estraga tão fácil como a carne fresca. Na Bahia se chama carne verde. Essa carne fresca. A carne de charque é uma carne processada. É uma carne misturada, mista de gordura, e tem o sal que é um conservante. E ela exposta no sol, ela é secada no sol. As Charqueadas que no Brasil também vai ser importantíssimo e vai estar em todo o continente, inclusive no continente americano. Inclusive principalmente no Rio Grande do Sul no Brasil. As grandes Charqueadas, que se envolviam também, né? Esse novo ciclo aí, que é o ciclo do gado, da carne. Para manter esse hábito alimentar importante. O consumo das proteínas animais e etc. Então, a carne de charque você consegue comer passionalmente, né? Porque ela não se perde tão fácil.

Julia Cavazzini: É uma tecnologia, né?

Ayrson Heraclito: Você consegue guardar. Essa transformação de um material que é perecível, que é fresco em algo seco. Isso despertou em mim essa associação para pensar a resistência e a força desse corpo. E da carne nesse corpo afro-brasileiro, que foi marcado a fogo e a ferro. Como os rebanhos de animais, o gado por esses senhores coloniais, eram marcados. A carne de charque entra no meu trabalho para apresentar esse conceito desse corpo afro-brasileiros. Não é um corpo frágil. Não é um corpo que foi aniquilado, sabe? Pelo contrário, ele resistiu. Ele resiste o tempo todo. E é isso que com toda a tecnologia, todo o aparato da perversão e do sadismo do processo colonial, e da escravização eles não foram eficientes na destruição desse corpo. Esse corpo de origem africana, né? Nem desse corpo também dos povos originários, né? Dos indígenas. Então, eu acredito em milagres. E eu acho que um dos grandes milagres que nós tivemos foi justamente isso. Essa indústria da morte não operou o aniquilamento. Apesar de toda a violência, apesar de toda a dor, não conseguiu destruir. É por isso que a carne de charque que entra nessa história. E nós do Brasil, nas populações, nos do povo de axé, a gente tem uma relação muito forte com essa carne. Porque ela entra como ingrediente de um dos principais pratos que é oferecido para uma divindade importantíssima que é um guerreiro. Que é a divindade de Ogum. A carne de charque é um ingrediente fundamental na feijoada. Porque ela é a força. Então, a partir dessas associações e dessas rotas que passam histórias, e passa esse devaneio artístico, poético, né? Passa também essas questões históricas, né? De onde veio a feijoada? A feijoada veio da casa grande? A gente tem toda uma série de embutidos que é uma tradição de cutelarias que vem da herança portuguesa. Os embutidos, as linguças. Mas a carne seca está dentro. E uma série de vísceras que são descartadas na casa grande de certa forma, é transformada em alimento nesses espaços onde essa população africana vai

resistir, que eram as senzalas, né? Então, a gente tem que olhar também hoje para esses pratos que hoje são iguarias, às vezes muito sofisticadas, né? Representam bem a culinária brasileira. Mas que elas estão associadas também em outros tempos a essa história de dor, essa história de sobrevivência dessa população. Então, as vísceras os sarapatéis. Todas essas técnicas, os bofes, as tripas, tudo isso. Que não era, não fazia parte dos cortes nobres. Vai ser reinventado, vai ser temperado, vai ser apimentado, vai ser frito nos óleos de palma. E isso vai se construindo um sabor, e isso vai se construindo um sentido, que é um sentido desse continente, que é um continente extremamente importante para América. Que é o continente africano. Porque o continente africano, nesse momento estava sendo sequestrado por esse processo colonial para a América. Então, é nesse sentido aí que essas comidas, esses sabores vão ganhar e vão adensar significados muito profundos. E a gente não pode, quando a gente fala que a feijoada é o nosso prato que define gastronomia brasileira, né? A gente não pode esquecer que essa feijoada também é uma comida de um Deus importantíssimo afro-brasileiro, que é Ogum. E a feijoada de Ogum, é um dos rituais mais bonitos e mais importantes para fortalecer justamente essa energia da Batalha. Essa energia da força, do enfrentamento, do não acomodamento. De abrir caminhos, desenrolar caminhos da gente. Então é importante. Por isso que quando você vai em um ritual desse religioso, você não está apenas comendo, alimentando o seu corpo físico. Você está alimentando todo esse desejo, toda essa energia de enfrentamento que nós precisamos.

Julia Cavazzini: Não, é por isso que eu falo que você não estava só servindo. Você estava sendo servido para a comida também, sabe? Nesse sentido também como essa comida apresenta resistência e ela apresenta uma resistência tanto de matéria mesmo. É isso, né? A arraia você vai usar todas as

partes dela. Porque ela tem tudo isso de como presença. Mas também de resistência durante os anos. A feijoada foi feita lá atrás e culturalmente ela é passada de ritual em ritual, de forma que a gente também está sem servido por esses alimentos, né? Eles estão apresentando informações assim.

Ayrson Heraclito: E o último material que eu escolhi justamente, para desenhar um pouco essa minha pesquisa, essa minha relação com a natureza e com os alimentos, foi o azeite de dendê, né? No meu trabalho ele tem diversos significados simbólicos e físicos também. Ele está associado justamente aos fluidos vitais, nesse corpo, que surgem no açúcar. Nessa paisagem do açúcar, nesse contexto da monocultura açucareira das Américas e do Brasil. E que torna esse corpo resistente, de carne de charque. A metáfora desse corpo Afro Diaspórico vivo, né? Então o dendê é essa fluidez do sangue, né? Não é à toa que no Candomblé, a gente diz que o dendê é o sangue vital, ancestral, o sangue vegetal. E se você for adensando mais no Candomblé, você vai ver esse material, ele representa também e está associado com uma divindade, com uma divindade muito delicada e importantíssima. Porque é a divindade da comunicação, é divindade que possibilita um continuo entre os mundos. Os mundos terrenos e os mundos do Além. Entre o Aiyê e o Orum. Que é a divindade Exu, né? Que foi extremamente demonizada e malvista, né? Sobretudo pela religião cristã, né? Então, o cristianismo demonizou essa Divindade extremamente delicada e importante. E essa divindade está associada com o azeite de dendê de uma forma muito completa, né? Tanto como a parte também. A parte integral do azeite, que a gente chama de bambá, está associada ao esperma dourado de Exu. Então, o dendê não é só o sangue ancestral, o sangue vegetal. Mas também é esperma, o esperma que garante a fertilidade desse povo afrodiaspórico. E o intermediário entre Bambá e a flor. A flor é como a gente chama a parte mais hidrogenada, mais líquida,

mais o óleo, né? Na Bahia a gente chama de flor, que está associado ao sangue, né? Então, o que é une a flor ao Bambá, o sangue ao esperma. O intermediário entre isso é saliva. É isso que azeita a fala. É isso que comunica, que faz a comunicação. É isso que torna a transmissão, a oralidade em algo fundamental para a existência e resistência desse povo. Então, o azeite de dendê, além de ser esse sangue, que às vezes é fundamental na elaboração de pratos, de pratos nessa gastronomia. Ele também tem significado de manter também a fertilidade do corpo. E também a oralidade, o poder da comunicação desse corpo. O que faz esse corpo falar, o que faz esse corpo se multiplicar, se fertilizar. Então, o azeite de dendê é fundamental. O epô, que é o dendê em iorubá, é esse material fundamental nos ritos, né? Só existe assim, uma linhagem de divindades que não comem dendê. Que são as linhagens que a gente chama de Funfum, são as divindades do branco. Que você não usa o óleo de dendê, usa os óleos brancos. Como o de óleo de coco, o azeite de oliva. Esses óleos são os óleos brancos. Então, essas divindades que vem de Oxalá e toda essa linha, não usam o epô, do dendê. Então, eu queria saudar justamente essa divindade, né? Essa divindade que é a divindade, o Exu Elepô. Que é ele que carrega, que traz justamente toda essa energia desse material que também é tão importante na construção dessa ideia desse corpo. Porque traz justamente a vida, a fluidez para esse corpo. Que faz esse corpo falar e faz esse se fertilizar, se multiplicar. Todas essas divindades, eles têm que ser pensados fora desse contexto, né? É lógico que as dinâmicas culturais são tensas, né? E as coisas foram se transformando. Mas a gente não pode compreender isso sem entender que no Brasil esse país, extremamente marcado pela cultura Africana, e seus descendentes, né? Como preconceito. Então, todos os sentidos são construídos a partir de um preconceito, a partir de um racismo está também na culinária. Por exemplo, meu companheiro que é chef de cozinha

também e ele trabalha muito comigo. Ele empreende uma luta muito grande, que é a diminuição da quantidade de dendê de determinados pratos que é feito por um projeto de gastronomia nacional. Que é justamente porque as pessoas não estão acostumadas com isso. E aí, às vezes coloca o dendê com uma quantidade ínfima. E aí, ainda dizem que estão fazendo uma comida baseada nos Orixás, na comida religiosa, na comida baiana, etc. Então, ele vem lutando muito contra isso. Porque o dendê, pelo contrário, um dendê de boa qualidade, ele é tão importante quanto os azeites extra virgens. Então, é muito mais um preconceito, ah, você vai comer você vai ter diarreia. Então, tudo isso dá ele, é uma construção também que passa por esse racismo gastronômico que existe no Brasil ainda. Sobretudo no Brasil contemporâneo, que às vezes se apropria muitas vezes não são feitos por chefes pretos de dentro. São feitos por chefes que então apenas se apropriando da cultura. Então, esses fenômenos também de apropriação, extrativismo, e desse racismo estrutural a gente precisa também levar essa discussão para dentro das nossas cozinhas. Para dentro dos nossos sabores, dos nossos cheiros, dos nossos paladares. Dos nossos gostos. Da nossa idéia de nutrição, o que é nutrição. Tudo, tudo isso. As folhas, por exemplo, fitoterápicos, né? Que nós temos no Brasil. Todas essas questões precisam ser levadas em discussão. Estabelecidas também em debates. E a gente tem que ficar bastante atento para a gente não incorrer justamente nesses equívocos que são equívocos produzidos por essas ideias nocivas à própria cultura.

Julia Cavazzini: É. Inclusive aproveitar isso para fazer uma última pergunta que é, como que esse processo seu com a aproximação com a alimentação, e como que a gente entendendo melhor alimentação, a gente pode reconhecer isso como um processo de cura? Por que eu acho que é o que você fala bastante também, né?

Ayrson Heraclito: Pois é. Passa justamente por essa nutrição. Tem uma performance que eu vou apresentar agora na pinacoteca de São Paulo. Não sei quando é que vai ser vinculado ao podcast, mas a performance vai ser no dia onze de agosto. Que é uma performance que se chama Bori. Bori é um ritual no Candomblé. A minha performance é o meu borí, não é o ritual em si, né? Então se chama *Bori, Performance e Arte*. Não é o ritual do Candomblé. Nessas performances, é onde eu associo às divindades aos seus paladares, os seus alimentos mais oferecidos, prediletos. E o que é um Bori? Bo, quer dizer oferenda. E o que é essa oferenda? é a comida. E Orí é a cabeça. A cabeça para nós do Candomblé é um dos lugares mais importantes, porque é um lugar onde estabelecem as conexões entre os mundos. É na cabeça. É por isso que a gente faz a cabeça. A iniciação é fazer a cabeça para a divindade. É preparar essa conexão. Na cabeça é que está a sua felicidade, mas também sua desgraça. Existe uns ifans antigos iorubanos que falam que uma divindade, desses Oxalás, essas divindades Funfuns, que ele era um escultor, eles esculpiam as cabeças das pessoas nas margens de um rio. Oferecido por uma outra divindade esse material, que era a lama, a argila. Então, Nanã deu a lama para essa divindade esculpir as cabeças. Toda pessoa que está nascendo, ela ainda no útero da mãe, ela sai, migra espiritualmente desse líquido uterino e vai de encontro ao rio. E vai encontrar com esse escultor e a pessoa escolhe a sua própria cabeça. E aí, depois ela volta, depois que ele escolheu ela volta, entra e esquece. Esquece que escolheu, mas os Iorubanos, eles acreditam nessa ideia, que você escolheu a sua própria cabeça. E é por isso que você não pode cobiçar a cabeça, ou o caminho, ou o destino de outras pessoas. Porque você escolheu a sua. Mas existe também o livre arbítrio, você não está condenado. Porque você tem o que. Você consegue mudar um pouco os seus destinos, se você cuidar bem da sua cabeça. Como é que cuida bem da sua cabeça? Através do Bori.

Através da alimentação da cabeça, da fortificação da sua cabeça. Então, a cabeça é esse local que precisa ser nutrido, porque é esse local que justamente conecta o seu corpo espiritual com seu corpo físico, da sua vida, da sua existência. E é nesse espaço da cabeça, é que você pode retirar as mazelas da sua vida, né? Então, é uma concepção muito interessante. Primeiro porque, define que você não está condenado ao seu destino, né? Você tem livre arbítrio de mudar um pouco a falta de sorte, digamos assim. Os problemas que você vai enfrentar na sua existência através do tratamento da sua cabeça. Da cura da sua cabeça. A gente precisa curar a cabeça. Que não é só essa cabeça pensada da psicanálise ocidental, né? Mas esse local onde reside a potência da sua existência, mas também a desgraça da sua existência. Porque se você cuidar, se você alimentar a sua cabeça, tudo de ruim pode acontecer. Então, essa história, esse Itam, nos ensina essas coisas. Essas coisas muito importantes, que é extremamente importante também a gente promover curas, a partir do alimento. O alimento tem energia da cura, da saúde, da nutrição. É energia do alimento também limpa, né? Limpa o corpo, limpa as feridas. Então o alimento como esse elemento fundamental para que a existência seja plena.

Julia Cavazzini: Bom Ayrson, eu queria agradecer mais uma vez a conversa conosco, é sempre um grande aprendizado ouvir você falar e acessar um pouquinho mais do seu trabalho.

Voz locutor: Ministério do Turismo, Governo do Estado de São Paulo por meio da Secretaria de Cultura e economia criativa e Instituto Tomie Ohtake apresentaram, Arte e Sabor, Bocado de Arte. Podcast com Julia Cavasini e artistas convidados. Um projeto patrocinado por Unilever, Carrefour, Bayer, kapitalo e Unigel.

Ayrson Heráclito é um Ogã do Jeje Mahi, professor da UFRB na cidade de Cachoeira - BA, artista visual e curador. Doutor em Comunicação e Semiótica pela PUC-SP e Mestre em Artes Visuais pela UFBA. Suas obras — instalações, performances, fotografias e audiovisuais — lidam com elementos da cultura afro-brasileira e suas conexões entre a África e a sua diáspora na América. Participou da II Bienal do Mercosul, 2001; Trienal de Luanda, Angola, 2010; Bienal de fotografia de Bamako, Mali, 2015; 57ª Bienal de Veneza, Itália, 2017.