

Transcrição Podcast Arte e Sabor - Instituto Tomie Ohtake

Bocado de Arte

Gravado dia: 15/07/2022

Podcast 1 - Amilcar Packer

<https://www.spreaker.com/user/institutotomieohtake/amilcar-parcker>

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 Julia Cavazzini e artistas convidados. Um projeto patrocinado por Unilever, Carrefour, Bayer, Kapitalo e Unigel.

Julia Cavazzini: Oi! Meu nome é Julia Cavazzini e esse é o *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 assunto sobre alimentação, culinária ou até gastronomia. Esse podcast é produzido no 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 na cozinha.

Nesse episódio conversaremos com ***Amilcar Packer***. Amilcar Packer nasceu em Santiago no Chile, em 1974. Suas práticas se manifestam por meio de iniciativas colaborativas de aprendizagem coletiva e performativa. E por meio do desenho, da organização de programas públicos de médio a longo prazo. Seminários, grupos de estudos, residências artísticas, e viagens de pesquisa e projetos editoriais. Queria agradecer a presença do Amílcar, ele é o primeiro convidado do nosso podcast *Bocado de Arte*, em que a gente convida alguns artistas que tenham a sua produção atravessada pela discussão da comida, das

culturas alimentares, como linguagem, como matéria, como suporte, e que de alguma forma tenha a sua produção atravessada por essa discussão.

Eu queria começar essa conversa perguntando para você, como que você chega na comida. E como ela chega para você e o que ela significa para você?

Amilcar Packer: Eu acho que eu sou uma das pessoas, que talvez não lembre, mas eu tenho assim, que a comida chega primeiro pela minha mãe, né! E posteriormente, obviamente assim, ela dentro das minhas lembranças ela faz parte de todo um repertório afetivo, familiar e familiar ampliado, né. Onde eles, enfim, desde criança, tanto a minha mãe quando meu pai sempre se reuniam com outras pessoas ao redor da mesa para conversar.

Então eu tenho muitas memórias dessa cena de estar sempre rodeado de pessoas adultas comendo. Muitas vezes não comendo o que elas comiam porque eu não gostava, rs!, mas entendendo essa prática do comer junto, com uma prática, vamos ver assim, eu ia falar de socializar, mas eu acho que é mais de comensalidade, seria uma palavra melhor. Eu sempre acompanhei, tanto minha mãe quanto meu pai na cozinha. Meus pais se separaram eu tinha cinco anos. Passava um tempo com a minha mãe e um tempo com meu pai. Mas também sempre acompanhava eles nos mercados, então, sempre fiz feira, o que eu comia eu sinto que de alguma maneira tinha participado da escolha, tinha visto o processo da escolha. Então, comer nunca foi simplesmente sentar para comer, tinha todo um outro tipo de envolvimento nesse sentido.

Julia Cavazzini: Você começa a comer antes mesmo de chegar no prato, né?

Amilcar Packer: Exato. Nesse sentido, a comida chega na visualidade e no cheiro. E também não são, porque eu acho que assim, o mercado é um lugar onde os sons são muito saborosos, vamos dizer assim, sobretudo nas feiras eu acho que é muito interessante. Eu sempre lembro, uma vez eu era adolescente

e eu vi um cara falando: “- Olha só esse abacaxi, esse abacaxi é capa de revista”. O abacaxi capa de revista, a gente talvez tenha a tendência de pensar alimentação só pela boca, né? Mas se a gente pensa que é a partir dos olhos, e a partir do som, e também no tato e olfato. A comida ela já chegar, ela se anuncia. Eu também tenho por questões biográficas, vários países e culturas e nacionalidades. Então também tem isso, né? A comida sempre também anunciou familiarmente ou por amigos outras culturas vamos dizer assim. Ou outros modos onde a comida sempre fez parte. Sabendo que é bastante possível que parte das pessoas que vão nos ouvir é composta por cozinheiras e cozinheiros da rede pública de educação, um pouco também pensar como a alimentação é algo que foi retirado dos processos educativos, né? Como a experiência da alimentação ela foi reduzida nas sociedades ocidentais e hospitalizadas. Tanto para um âmbito particular, né? Para a experiência do fórum privado ou por uma experiência talvez do serviço, né? Da experiência da lanchonete, do restaurante, enfim. Ou desses ambientes, vamos dizer assim, mais de comedorias ou sei lá, essas coisas que você tem, sei lá, Shopping Center ou pelo menos as cantinas, né? Os refeitórios.

Julia Cavazzini: A praça de alimentação?

Amilcar Packer: Praça de alimentação, mas eu estava pensando na verdade nessa coisa do refeitório, né? Refeitório da escola, o refeitório, por exemplo, da empresa. Você tem várias empresas que ainda mantém, né? As fábricas tinham bastante isso também, né? Onde comer é reduzido a uma necessidade quase biológica. Que para trabalhar, para estudar você precisa ter energia, né? São coisas que de alguma maneira consomem energia. Então, esses lugares, como lugares de produção, a gente não pode esquecer que a escola também no mundo onde a gente vive está incorporada. Está integrado aos sistemas produtivos, ela faz isso assim.

Julia Cavazzini: O que é muito curioso é que é isso assim, né? A gente tem três refeições ao dia, né? A tradição das três refeições, duas refeições ao dia por conta da Revolução Industrial. O trabalho reestruturou como a gente come, e a gente nunca mais pensou mais nisso assim, eu acho que é isso que você está falando, assim. Como a gente tira isso de um lugar de educação, né? A gente, a alimentação de um foco de uma luz de discussão.

Amilcar Packer: : Eu acho que assim, a noção de alienação, a gente entende ela de madeira muito seccionada. Se usa a noção de alienação nos sistemas produtivos para pensar em questões relativas à acumulação do valor, da mais-valia. Se você não se identificar naquilo que você produziu e você não tem acesso aquilo. Mas eu sinto que existe toda uma alienação também nessas cadeias produtivas que vai muito além disso. Se a gente pensar do mesmo jeito você está falando que a Revolução Industrial alterou. Modificou a nossa maneira de comer com as três refeições, além de uma série de coisas. A gente pode pensar também com a revolução industrial, ela só foi possível também por uma reestruturação das relações de trabalho a partir do gênero, né? Então, como a produção binária do gênero ela dividiu nela, serviu de certa maneira para uma série de coisas, enfim. Mas assim, no que a gente está falando também para uma divisão de gênero do trabalho, né? Qual o trabalho doméstico, e nisso a alimentação ficou relegado às mulheres, né? Então, provavelmente nos refeitórios das escolas, das universidades, como da fábrica, né? Eram geralmente mulheres que estavam lá. Talvez nas cadeias seja um pouco diferente, que a gente não pode esquecer também que as prisões fazem parte desse momento, né? E se você for pensar, o sistema prisional também como parte do sistema colonial, capitalista, né? Do qual a revolução industrial faz parte, né? Ele também faz parte de todo um sistema produtivo, né? É pensar como a gente poderia ter demandas, né? Eu sei que é muito difícil na

posição de precarização do trabalho generalizada, né? Ainda mais no contexto atual político do Brasil. Mas como de alguma maneira formular demandas, por que a gente vê que no geral as demandas são feitas são assim - “Ah, vamos trazer que a comida seja orgânica”. Óbvio, é melhor a comida orgânica do que comida cheia de pesticidas, né? Mas a gente tem que ir atrás realmente do que são esses sistemas produtivos orgânicos. Existem alguns selos de qualificação de orgânicos, enfim. Não sou nenhum especialista nisso, mas também exigem paridade salarial entre homens e mulheres. Então, que vão além do uso de pesticidas. Agora, nada impede que você tenha tudo isso e tenha, por exemplo, um Pão de Açúcar por trás, né? Pagando igualmente homens e mulheres, ou pessoas LGBTQI. Tratando elas com paridade salarial, mesmo direitos trabalhistas, mas mesmo assim tem uma organização totalmente piramidal de decisão, né? E também de exploração do trabalho, né? E mesmo se você não tiver isso, e você tiver, imaginemos que a gente conseguisse pensar um sistema mais cooperativista, de produção orgânica e que distribuísse isso para as escolas. Isso também não significa necessariamente que a alimentação vai estar participando do processo educativo. Você pode ter tudo isso e simplesmente ter uma refeição de uma qualidade de produtos melhores, que vem de uma cadeia produtiva mais justa, vamos dizer assim, mas não necessariamente alimentação, a comida vai estar incorporada como algo que constitui a educação, né! Eu não estou falando também simplesmente ensinar as pessoas a comer direito, a não comer muito açúcar, a comer uma comida balanceada. Não é isso, a gente está falando de...

Julia Cavazzini: Esse ritual diário, né? Esse ritual básico, né? E é um ritual que a gente pega lá do começo, ele forma a nossa identidade, né? E que a gente come, você falando sobre a sua experiência com seus pais, de você ir no mercado você tem... é isso, quem você é, é muito sobre o que você comeu e

com quem você comeu, né? E a gente não está pensando e falando sobre isso, né? A maneira como você vai trazendo também, a gente já vai entendendo muito como uma comida atravessa o seu trabalho, né? Que é uma das perguntas que eu queria muito fazer, era como que você entende a comida no seu trabalho, se ela é linguagem, se ela é ferramenta, se ela é suporte, se ela é agente, se ela é objeto de estudos, se ela é tipo um educador que está junto com você, se ela é uma artista que você faz parceria.

Amilcar Packer: Eu acho que tem vários momentos, e momentos onde tem uma coisa que, vamos dizer assim, se manifesta mais do que a outra, não tem uma regra geral, né? Continuando nessa coisa do potencial formador ou de produção de conhecimento, ou de aprendizagem. Da comida ou na comida, ou no comer juntos, né! Eu fico pensando primeiro assim, às vezes eu fazia uma brincadeira que eu falava bom, se apresentação, se o trabalho for ruim, pelo menos a gente comeu comida boa, né? Tem alguma coisa, né? Mas é entender também o que se dá quando se come junto. Porque tem uma série de coisas que a gente não percebe também, que não fazem parte do dito e nem entendido, né? No sentido de entendimento que acontece quando você está sentada na mesa rodeada ou rodeando pratos, bebidas. E aí, independe se a gente tem um pão para ser dividido, mas existe alguma coisa naquilo. Nesse ato de comer junto que eu acho que talvez remonte a coisas primordiais. Tempos imemoriais que ainda estão de alguma maneira presente na gente. Um pouco quando como quando a gente olha para o fogo, né? O fogo conecta a gente de uma maneira, eu não queria talvez usar essa palavra, mas enfim. De uma maneira ancestral, sabe? E a comida também, né? A comida também, e ela conecta a gente disso, não apenas no sentido, vamos dizer transgeracional humano, né? Se a gente for pensar que... eu tinha uma imagem às vezes, Julia, eu sei que eu estou desviando um pouco do que você tinha perguntado, mas...

Julia Cavazzini: Imagina.

Amílcar Packer: A gente fica pensando no processo de digestão, basicamente eu, Amílcar com meu estômago, com meu suco gástrico, digerindo. Sei lá, uma maçã. Mas eu fico às vezes me perguntando se a maçã não está me digerindo em algum momento, sabe? Como se dá esse processo de coprodução. Tudo bem, tem alguma coisa que se mantém mais, eu me mantenho mais, né? Você não está conversando com uma maçã. Só para não pensar um pouco que a alimentação é um processo simplesmente onde existe um lado ativo e o outro lado é passivo, né? Mas pensa que existe algum tipo de, vamos chamar assim, enfim. Por força de usar a palavra, de agência naquilo que a gente come. E pensar também que os próprios processos que a gente descreve como sendo digestivos, né? Eles são processos que envolvem toda a nossa flora intestinal. Então, muitas vezes, enfim. Eu já li textos ou coisas que dizem que na verdade a gente às vezes sente fome de alguma coisa, porque não é nem que a gente está sentindo fome, né? Mas a nossa flora intestinal manda mensagem por que, eles, elas, enfim. Não sei como me referir sem trazer o gênero, mas enfim. Estão querendo, não é a gente está querendo. Aquilo lá, sabe? E isso passa por neurotransmissores, sabe? Processos extremamente complexos que devem ter levado aí, sei lá, alguns milhares de anos para serem desenvolvidos, né? Esse tipo de tecnologia. Então para pensar que quando a gente come, é realmente uma gente que está comendo, não sou eu Amílcar, sujeito individual que está comendo, né?

Julia Cavazzini: Sim. O estômago chamando lá - “Eu quero um chocolate, porque eu quero energia para render o resto do dia”, né?

Amílcar Packer: Eu vi uma vez uma coisa, Júlia. Também não consigo recuperar referência, mas que dizia que a gente falsamente tem a noção de que as vacas

são vegetarianas por que elas comem basicamente, enfim, grama, mato, né? Mas que na verdade é, o que alimenta elas são as bactérias produzidas dentro do estômago a partir da grama. Então, para a gente entender como os processos, eles são muito mais complexos, né? Dizem que por exemplo, um dos problemas hoje em dia para quem é vegetariano ou até vegano, mas mesmo para quem, não é. É a falta da vitamina B12, né? Eu li estudos também que dizem que a B12 estava na água. Então você tinha B12, mas a partir do momento que a gente começa a consumir, né? Porque a B12, basicamente vem de, eu acho que é de proteína animal. Sobretudo proteína animal. Ou nas bactérias que tem, né? Então, você tinha na água. A partir do momento que você começa a ter água encanada tratada, basicamente a gente começa a beber água tratada, seja em garrafa, seja encanada, começa a lavar todos os legumes, as frutas com escova, com cândida, com essas coisas. Você vai matando uma série de agentes, vamos chamar assim, que fazem parte da alimentação. Eu acho que para mim, a comida ela servia como um suporte de mediação para que tivessem coisas acontecendo enquanto a gente acha que nada está acontecendo. Então, sabe aqueles momentos em que você está em uma aula e de repente você se perde da aula e tem um devaneio, por exemplo? Eu sinto que esses, talvez, sejam momentos extremamente importantes para o processo de aprendizagem. Quando você tem um tipo de atenção flutuante e que te permite voltar e conectar em momentos diferentes. Então, muitas vezes a comida nos trabalhos que eu devolvo, tem uma relação e encontros, né? São seminários, apresentações, então sei lá, ou tem apresentação musical, DJ, alguém falando, ou publicações circulando ou tudo isso. Enquanto as pessoas estão comendo, né? Então, eu acho que também é isso. Trazer as coisas juntas, né? E pensar que muitas vezes assim, nesses trabalhos eu acho que sobretudo no Dores tinha muito isso, fazer com que aquilo do que se está falando se está

também comendo. Então, se você está falando, por exemplo, de processos, Sei lá, eu lembro uma vez que a gente fez um encontro no restaurante da *Doña Flor*, que era um restaurante boliviano. Doña Flor, faleceu salvo engano, no ano passado. O filho dela continua, mas a gente fez um encontro lá sobre literatura latino-americana. Eu esqueci agora, depois talvez eu lembre. É um professor, um escritor, enfim. Tradutor, crítico de literatura superinteressante. O Amálio, Amálio Pinheiro. E o Amálio tem todo um trabalho pensado sobre o barroco, né? Como uma das coisas que de alguma certa maneira funda a estética da literatura latino-americana ser um processo de Barroco, né? De detalhe, né? Então, a gente conversou com a Dona Flor sobre isso e ela propôs, né? Ela propôs. Vamos fazer *Tiamaritã*, que era um prato boliviano típico que tinha uma série de características que ela sentia que lidava com essa coisa de detalhe, de uma multiplicidade de ingredientes, mas era do povo também. Que incorporava coisas que vinham, vamos dizer assim, de uma tradição alimentar europeia, mas também já “tangiversando”, uma coisa Moura, enfim. Então era uma maneira de você ter múltiplos processos acontecendo ao mesmo tempo.

Julia Cavazzini: Isso é muito legal, eu acho que a gente poderia aproveitar para você falar um pouquinho mais do trabalho da Dóris Criolla. Acho que seria legal a gente...

Amilcar Packer: É Dóris... Tem uma coisa que é importante, que é Dóris Criolla.

Julia Cavazzini: Com dois eles, né?

Amilcar Packer: É. Porque seria mais ou menos a palavra análoga em espanhol, mas o curioso é que significa algo totalmente distinto, quase que oposto, né? Na medida em que o Criollo, na verdade é o colonizador, né? O Criollo no contexto hispânico, é justamente o filho dos espanhóis. É o filho dos colonizadores, né? E em português começa a ser na verdade o filho das

peessoas foram deportadas e escravizadas, nascidas aqui, né? Achava bastante curioso como uma palavra sinônima em duas línguas que são muito próximas, né? O espanhol e o português eles se encontram, né? E dentro de um contexto histórico, político e cultural da colonização, da violência Colonial, você tem significados tão díspares, né? No caso por exemplo do Chile, só para dar um exemplo, a colonização no território do Chile, ela nunca chegou... a colonização espanhola, né? Nunca chegou realmente a atingir de maneira mais forte os territórios do que seriam a Patagônia, né? Os territórios Mapuches assim, né? Tinham alguns acordos, estou suavizando, não digo que isso foi feito obviamente a partir de muita violência. Mas o grande processo de Guerra com os Mapuche, que dura até hoje, no território chamado colonialmente de Chile, ele acontece com os chilenos, não com os espanhóis. Os Chilenos são os criollos. Então, no contexto hispânico, os criollos dos mundos ditos indígenas, né? Originários, né? Eles são os inimigos. Eles são os colonizadores, né? E aqui no Brasil na verdade, a gente tem o significado da palavra Crioulo como a partir de uma resistência da população negra, né? Então, é um pouco entender esse conflito, né? E ao mesmo tempo, como no contexto hispânico, né? Você tem muito forte a noção da cozinha Criolla, né? Que vira quase um sinônimo de local. E tudo isso na verdade parte, porque assim, tem um artista que é o Gordon Matta Clarck, que ele é Criollo, né? Ele é filho do pintor chileno, Matta. E ele teve nos anos 70, junto com dois outros artistas também, eles fizeram esse projeto chamado Food, comida, né? E por um lado tinha essa dimensão de uma coisa experimental, né? De pensar essa dimensão da comida experimental, mas também era um lugar onde se produzia uma outra economia. Então, os relatos, né? E os textos nos contam que pessoas iam lá para comer barato, jovens artistas e artistas no campo mais amplo da literatura, da dança, do Teatro. Não só das artes visuais. E às vezes

trabalhavam, então o lugar funcionava como um lugar de produção de outras economias, né? No momento em que Nova Iorque era uma cidade totalmente falida, né? Também. De economias difíceis né? O que liga isso? Não é o fato de o Gordon Matta Clarck poder ter tido. Não sei se ele tinha passaporte chileno, porque o pai dele é chileno, né? E eu nasci no Chile, né? Então, não é só essa ligação, mas as primeiras fotos do projeto food, você vê a China, e a Goodwin e o Gordon estão na frente de um lugar que é onde vai ser o Food, e tem um uma luminária na frente, onde está escrito Dóris Restaurant, comidas criollas. E eu fiquei pensando, nossa, é tão curioso, né? Porque esse é um trabalho que virou tão paradigmático, né? Icônico dentro da história do que a gente chama de arte e da Vanguarda de 270. Ou o que tem gente que chama de arte contemporânea, enfim. Ou de uma arte que põe em questão uma série de coisas. E ninguém sabe a história da Dóris, né? Quem era a Dóris? Então, para mim... é, eu dei... infelizmente eu nunca tive a chance de poder ir para Nova Iorque para pesquisar isso, tinha vontade de ir atrás, de ver se tinha, se ela, se ela ainda é viva, ou se por acaso filhos, netos ainda estão. Para recuperar um pouco, né? Porque algo tão importante que está na visualidade, né? Está tão na visualidade, lá eu nunca vi ninguém falando quem era a Dóris. Então para mim, esse título Dóris Criolla tinha muito a ver também com isso, né? De fazer uma pergunta, quem era a Dóris, né? Enfim, ela fez aquela luminária e é uma figura que não está na história. Por exemplo, quem são essas cozinheiras e cozinheiros que estão alimentando as pessoas que estudam, né? Não só as pessoas estudam, a gente tem um país que é extremamente dividido, no Brasil racionalmente e por classe, né? Quem são as pessoas que alimentam as pessoas, né? Então, para mim um pouco, o Dóris tinha a ver com toda essa história etimológica das palavras que remetem a questões de violência colonial, de produção e invenção cultural. Porque em alguns contextos também, por

exemplo, no contexto Criolle, né? Tanto linguístico, você tem todo um uso da palavra, vamos chamar assim, como a reinvenção de uma certa reapropriação de ir além, pela repetição, pela mudança. Você incorpora elementos críticos nessa apropriação afirmativa, vamos dizer, né? Enfim, você tem toda essa palavra com vários espectros e várias línguas que têm isso. Mas tinha um pouco isso, né? Dessa história que não é contada, que ela compõe muita coisa, mas ela não é contada, né?

Julia Cavazzini: Quando você intitula, você passa também a criar mais dados para esse nome, né? Assim você perpetua esse nome de forma que, se não tinha imagem antes, ou você vai criar novas imagens ou as pessoas vão ter que ir atrás dessas imagens, né?

Amilcar Packer: Quando eu consigo fazer publicação do Dóris por exemplo, uma coisa que eu fiz, das fotos do *Food*. Eu joguei no Photoshop e fiz uma readequação de perspectiva, e retomei, vamos dizer assim, a parte da tipografia do que... então o Dóris que eu uso é o Dóris que era que era de lá. Então, a minha referência não é o *Mattar Clarck*, é a *Dóris*. Que a gente não sabe quem é.

Julia Cavazzini: Sim.

Amilcar Packer: Não resolve uma série de coisas, para mim é muito mais uma coisa de porém perguntas assim. E mais uma vez trazer, né? Tentar de alguma maneira, a partir dessa pergunta trazer quem, onde está colocada a comida, qual é o lugar que as pessoas que estão produzindo a comida ocupam na nossa sociedade, né? A gente realmente vive um momento extremamente dramático no país que a gente está vivendo, né? Que faz retomar lá, não sei, talvez naquele livro, geopolítica da Fome, do Josué de Castro, de repente ele vira contemporânea, né? Ele novamente se torna fundamental para entender as

relações de força aqui no Brasil, né? Como a fome, ela volta a ser uma questão urgente, né? E a gente aí, obviamente fica pensando um pouco em toda a questão da produção do lixo, né? E isso para dizer, porque essas e esses são outros profissionais, que ou muitas vezes, sei lá, quando eu vejo com um profissional que coleta lixo, né? Gari como a gente costuma dizer, né? No meu imaginário eu imagino depois ele chegando no lugar aonde ele chega e saindo de BMW, sabe? Deveria ser isso, porque se tem algum trabalho que é fundamental, né? Essencial, se a gente for pensar como durante a pandemia essa coisa dos trabalhos essenciais, como os trabalhos essenciais são feitos por pessoas que são dispensáveis, né? Então, como ter uma inversão radical da coisa. Então, como de repente a gente não consegue dar o valor real para aquilo que é essencial. Então...

Julia Cavazzini: Sim. A gente vai entender a importância quando ela some. Quando ela já não está mais ali. Aí se a gente já não tem mais as cozinheiras e os cozinheiros, se começa um grande problema dentro das escolas. A educação, as aulas, as crianças nas aulas começam a ser mais impacientes. Começam a ter conflitos internos, são uma série de... é o bem-estar que é básico, necessário para que se possa fazer qualquer outra coisa, né?

Amilcar Packer: A gente tem que lembrar que a gente vive num país que, talvez, boa parte das crianças parou de passar fome quando se colocou como obrigatória, a obrigatoriedade da escolaridade. Então, a escola funcionou como um lugar aí, apesar dos pesares, né? Ela funcionou com isso. E aí, a gente entende a relevância de algumas falas do *Lula* - "De barriga vazia ninguém aprende". Isso é fundamental. Então, os modelos que a gente chama de distributivos, eles não são suficientes, mas eles são condições básicas. Mas eu fico pensando dentro de tudo isso, e novamente assim só para fechar um pouco o ciclo do que você me perguntava sobre como a arte para mim está

chegando na comida, né? Ou a comida vai chegando na arte. É um pouco isso, é trazer para o fundamental um pouco, né? De como de repente a gente tem que olhar para questões que são, quais são as responsabilidades do mundo da Arte. Óbvio que a gente chama de munda da arte. Por que a gente não está olhando? Porque no fundo, no fundo, se a gente for pensar, eu acho que quase ninguém no mundo da arte vai ser negacionista em relação a destruição do planeta, ao aquecimento. As catástrofes climáticas, né?

Julia Cavazzini: Assim esperamos.

Amilcar Packer: Exato. Agora, quanto a gente entende que quando a gente está, por exemplo, comendo, a gente está de alguma maneira fazendo parte de todo um sistema produtivo, né? De toda uma cadeia produtiva, né? Assim, longe de mim fazer qualquer tipo de afirmação liberal, do tipo de achar que por exemplo, se a gente, eu separo lixo. Então, não é isso. Mas eu acho que a demanda política não vai por você fazer uma resposta individual. E eu acho que o coletivo não é composto pela soma dos indivíduos, ele antecede, o coletivo antecede isso, né? Eu penso às vezes, Júlia. Enfim, pessoas que estão aqui com a gente, não agora, mas em algum momento que de uma certa maneira. O que a gente chama de economia também foi capturada, a palavra economia foi capturada pelo mundo monetário, financeiro e especulativo. Quando o próprio ato de existir é uma relação econômica, no sentido de troca e transformação de coisas com valor, né? A gente está aqui respirando, tem uma matéria, uma materialidade que está me permitindo me manter vivo. E isso é transformado e vira uma outra coisa, né? Eu acho que o que a gente chama de alimentação, faz parte de um processo chamado de Economia, no sentido mais amplo. De estar relacionada com o mundo. É onde a gente se entende a alteridade também aparece.

Julia Cavazzini: É legal que você vai falando, eu vou pensando um pouco no seu trabalho, como eu vejo que a alimentação também no seu trabalho, Dóris Criolla, como você está falando, é esse espaço que a gente está fazendo o que está fazendo agora, né? A alimentação, ela aparece como um disparador da gente falar de política, de economia, de identidade. E aí, eu lembro bastante, você tinha indicado a Sonia Montecino, e eu lembro do título do texto dela, que a cozinha pode ser uma arma social. E como é uma potência. Uma última pergunta, como que você, como a sua produção é atravessada, como você passa a pensar diferente à estética? O que o seu trabalho muda depois de fazer Dóris Criolla?

Amilcar Packer: Sem entrar muito assim, mas eu acho que é fundamental entender que trabalha na Sônia também, a Sônia ela, enfim. É uma antropóloga chilena extremamente interessante. E que ela vai chegar na comensalidade na comida, de uma certa maneira, a partir do trabalho que ela faz de gênero, né? Ela tem um livro que basicamente diz que o Chile é um país de pessoas bastardas, bastarda no sentido que os pais, os homens que abandonavam as crianças, né? Então, ela começa a tecer a relação da identidade chilena a partir desse lugar. E obviamente, a comida vai se transformando muito como o lugar mediação, né? Dessa produção do social, a partir disso. Para mim Júlia, eu acho que o Dóris era um lugar de pensar, primeiro essa coisa de pensar trabalhos em aberto, né? Eu sempre concebi a Dóris como um seminário em andamento, que não tem começo... quero dizer, teve um começo, mas ele não tem necessariamente um fim. Então, a possibilidade de você fazer, que é uma ideia também meio relacionado a escola, a universidade aberta, que ela vai se dando em vários momentos. E também essa possibilidade de você ter vários tipos de materialidade ao mesmo tempo, né? Então, você ter comida, bebida, espaço, música, corpos e colaborando, né? Descentralizando um pouco a coisa. Por

mais que eu era a pessoa que estava organizando. Na verdade, o resultado, vamos dizer assim, de tudo aquilo independia muito de mim, né? A comida era tudo a partir de conversas. Tudo foi sempre a partir de conversas. Às vezes...

Julia Cavazzini: Mais agenciamento, né? Não é só o seu.

Amilcar Packer: Às vezes o que acontecia, demorava dois meses para gente chegar num prato. Ficava dois meses conversando com uma pessoa. E daí, a partir de dois meses de conversa com a pessoa, a pessoa falava assim, ah, vamos fazer aquilo. E aquilo estruturava tudo. E a partir daquilo, a pesquisa era redirecionada. Etimologicamente, historicamente se produzia uma publicação a partir daquilo, né? Então, era uma maneira também de eu não ser... de eu estar continuamente também sendo colocado à prova, né? E só para trazer, né? Eu acho que também tem as louças, onde aparecem as comidas. Os produtos e as comidas que também essa é uma maneira de naquele caso as pessoas, no caso das louças, ou das comidas, dos produtos pendurados. O que acontece é que também traz uma outra espessura. Eu acho que assim, o que eu sinto que é um pouco a nossa responsabilidade, é trazer uma outra espessura para leitura do mundo. Gerar ferramentas que permitam a gente lidar com uma série de impasses a partir de espessura e entender que aquele produto, aquela comida, aquela planta tem toda uma história. E que ela passa tanto por memórias afetivas familiares como de repente da mudança planetária da paisagem. A gente tem dez plantas hoje em dia que ocupam 60% do território agrícola do planeta, né? Não é pouca coisa cultivado. Uma das coisas que eu acho que está tanto no Dóris, como nos outros trabalhos com comida, a muitos anos atrás eu fazia uma coisa que chamava *Como ou não como*, que era no *Como no clube*, que na verdade também era basicamente cozinha outras pessoas e pedir para as pessoas mostrarem pesquisas em andamento. Tem as lousas, entender para mim de que maneira a gente pode reescrever o que a gente chama de arte no

cotidiano, né? Então, de que maneira se a alimentação é uma coisa que faz parte do cotidiano, como trazer espessura da complexidade e da riqueza dos processos que estão envolvidos na alimentação para o cotidiano. E não fazer com que isso seja. Então, eu acho que é trazer um pouco que a gente chamaria de arte assim. (Gente, eu fiz um monte de gestos que vocês não estão vendo). Mas que ajudariam um pouco. E eu digo isso basicamente assim para encerrar, que eu sinto que um dos lugares de intervenção, que a gente teria como pessoas envolvidas na arte, que olhar com mais cuidado, é a produção de outras economias. Então, se a gente não reescreve as nossas práticas no cotidiano, dificilmente a gente vai estar pensando elas como parte, contribuição ou como produzindo outras economias, ou outros imaginários econômicos para além da forma - mercadoria, para além da noção de acúmulo, para além da coisa do serviço, né? Pensando que hoje em dia a própria experiência é o consumo, né? A noção de forma / mercadoria, ela é um Pokémon, né? Ela se transformou e hoje em dia a mercadoria na verdade se transformou em experiência. Enfim, eu queria agradecer.

Julia Cavazzini: Se vende a experiência, né?

Amilcar Packer: Não, mas não é nem vende. A relação mercadoria, você pode chegar no momento em que a gente não esteja mais falando necessariamente de dinheiro, de transações monetárias. Mas a relação ela é mediada, ela é totalmente mediada pela relação do consumo e pela experiência como consumo.

Julia Cavazzini: Sim, é bem curioso isso aí, né? E acho que enfim, eu queria te agradecer muito pela conversa. Acho que a gente chega em muitos lugares, e fica para mim também um pouco sobre a sua experiência de como a gente cria esse desvio para voltar. Como a gente consegue... eu tenho batido bastante na

tecla de reencarnar a educação, mas também de reencarnar, de incorporar a educação, não é? De como esse outro sentido merece essa atenção e como a gente precisa às vezes deslocar ele e a arte ajuda a gente a deslocar. Mas para trazer de volta para o cotidiano para gente conversar, né? E é isso assim, foi o que a gente fez. A gente podia estar aqui comendo, com todo mundo que está ouvindo, a gente aqui nem um grande piquenique, comendo todas essas coisas disparam tantas outras conversas, como um jantar, como um almoço, um piquenique disparam todas as conversas e formam que a gente, né?

Amilcar Packer: É. Quem sabe algum dia a gente faz isso mesmo, ou se não pelo jeito, fica o nosso convite aqui para que as pessoas que estão ouvindo a gente, façam disso as suas práticas também, né?

Julia Cavazzini: Com certeza. E convidem a gente.

Amilcar Packer: Exato. Obrigado, Júlia. Obrigado, gente.

...Fim...

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 Cavazzini e artistas convidados. Um projeto patrocinado por Unilever, Carrefour, Bayer, Kapitalo e Unigel.