

**Transcrição Podcast Arte e Sabor
Bocado de Arte**

Podcast 2 - Bruno Brito

<https://www.spreaker.com/user/institutotomieohtake/bruno-brito>

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 pela Unilever, Carrefour, Bayer, kapitalo e Unigel.

Julia Cavazzini: Oi, meu nome é Júlia 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 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 **Bruno Brito**. Bruno Brito nasceu e cresceu em Jacareí no Vale do Paraíba. Sua produção, parte de uma pesquisa ligada ao Imaginário Rural brasileiro. Explorando os signos que permeiam a cultura popular e a forma arquitetura nos festejos, nos modos de ocupar espaço e na vida comunitária do homem simples. Em seu trabalho muitas vezes recorrem a procedimentos de um vocabulário rudimentar construtivo. Revisitando técnicas de carpintaria e dos ofícios tradicionais em geral. Atualmente reside em Queluz, uma cidade entre a Serra da Mantiqueira e a Serra da Bocaina. A gente

conversou um pouco antes, eu estava comentando com você que esse podcast, ele tem como intuito um público em geral, mas a princípio também se aproxima muito das cozinheiras e dos cozinheiros das escolas públicas de São Paulo. Especificamente da cidade de São Paulo. E aí, como é que a gente pode pensar essa conversa da alimentação, da educação, da arte com essas pessoas que estão trabalhando nesse lugar na escola, que muitas vezes é invisibilizado. E como que pelo alimento, pela comida, por esse ritual de estar cozinhando a gente acessa essas pessoas também. Gostaria de saber assim, como que a comida chega para você? Como que você chega para comida e o que que ela significa para você?

Bruno Brito: A alimentação é uma coisa que está na sociedade como um todo, todo mundo se alimenta e come, enfim. Se reúne na cozinha. Mas eu acredito que o contexto que eu cresci aqui no Vale do Paraíba, sul de Minas onde eu tenho família. E também Litoral Norte onde eu frequentei muito. A comida sempre teve um protagonismo nas festividades, já que eu tive oportunidade de participar de algumas delas com a minha família que sempre teve uma relação com a igreja católica e logo com as festas rurais. Principalmente nessas período de maio a junho, onde há muitas coisas acontecendo nesse meio. Circular por esses ambientes talvez seja a minha primeira memória de fato, de pensar a comida enquanto um signo, mesmo que inconscientemente, comecei a pensarem nas comidas de determinadas manifestações. Mas eu comecei a pensar mais de fato a alimentação e a culinária, a gastronomia em 2018, 2017. Com o advento dos chefs brasileiros, com esses programas sobre gastronomia, né? Que ganharam também a atenção na mídia. E por sempre estar ligado no meio rural, minha pesquisa não tem como não passar pela agricultura, pela alimentação. Então eu precisei buscar nessa bibliografia e nesses autores que de alguma forma discutiram esse tema.

Julia Cavazzini: É bom que a gente já começa a acessar muito, e pensar muito como alimentação de uma forma quase intrínseca, que está ligado a nossa identidade, né? Pensando nisso, como você comenta que em algum momento essa pesquisa começa a atravessar a sua produção. E aí, como que é esse atravessamento assim, quando acontece? Como que você incorpora, como que isso se desenvolvem dentro você está pesquisando?

Bruno Brito Eu lembro muito de quando eu mergulhei naquela série do *Chef's Table*, em 2017 eu acho. Foi um período em que eu estava um pouco descontente com as artes visuais, com circuito, com como as coisas acontecem. E também talvez um pouco descontente com o que está sendo produzido ultimamente assim. E quando eu vi que aquilo passou a ganhar muito mais a minha atenção do que o próprio circuito de artes. Então, foi quando eu passei a mergulhar mesmo e entender quem são esses chefes, de onde vêm, o que eles fazem. E o quanto, de alguma forma é uma injustiça, a gastronomia, a cozinha de alguma forma também não ser considerado uma grande arte. Já que a gente tem lá o Panteão das Artes. A gastronomia não está nela. Talvez pelo fato dela atender uma demanda de curto prazo, se a gente for pensar, você come uma agora e daqui três horas você come de novo. Diferente de uma pintura, de uma escultura que é feita e dura 200, 500 mil anos. A gastronomia sofre com isso, mas nesse momento eu fico muito entusiasmado de pensar, a alimentação, eu começo a estudar um pouco mais. Obviamente, focado aqui na região que eu estou inserido. Que está dentro de um contexto caipira. Então, meu grande assunto dentro da alimentação é a alimentação oral caipira. E eu acho que é um pouco mais recente que talvez eu começo a pensar como que esses temas acabam cruzando com as artes visuais. Principalmente no âmbito da escultura que eu venho fazendo. As esculturas dialogam com alguns objetos ligados a cultura alimentar, ou a cultura agrícola, aos objetos de beneficiamento do

alimento. Então, isso é muito recente, essa consciência e talvez esse podcast ele está até me ajudando a pensar mais sobre isso. Mas acredito que é por aí.

Julia Cavazzini: Muito legal, tem umas coisas que você comentou que eu fiquei pensando assim, que também se aproxima muito da sua pesquisa, né? Eu tenho a impressão que você fala da gastronomia não ser considerada essa arte também está nesse panteão. Porque além do fator de ser algo de uma matéria que tem curto prazo, né? Que a gente destrói o objeto de desejo, é também algo que todo mundo faz. É acessível, então ele ocupa bastante esse lugar que, é uma palavra difícil assim, mas do popular, né? Do popular de que todo mundo faz assim. Eu acho que também acompanha muito esse lugar da pesquisa da figura do caipira também, né? Cai nesse lugar muito esquecimento por conta de ser, ter um estereótipo do popular e ser afastado que a gente poderia estar estudando, incorporando como cultura, pesquisa e legitimando isso como história. Dentro principalmente das artes visuais.

Bruno Brito É. Comer é ordinário. Então não entra para esse Hall da fama.

Julia Cavazzini: É muito legal você comentar sobre como é isso. Você revisita a sua pesquisa, o seu trabalho como artista a partir desse filtro também assim. Acho que antes de continuar, eu queria inclusive fazer uma pergunta que durante esse processo, olhando para o seu trabalho, o que você define como Cultura Caipira?

Bruno Brito Nossa.

Julia Cavazzini: Fui lá longe.

Bruno Brito Pergunta difícil. Mas...

Julia Cavazzini: Essa é a palavra, né? Talvez a cultura caipira...

Bruno Brito Sim. Eu usei uma frase de Antônio Cândido como epílogo do meu mestrado. E ele fala assim, - “*eu não falo da cultura Caipira como um observador, eu falo da cultura para caipira como um participante*”. Então, isso torna ao mesmo tempo mais fácil, mas ao mesmo tempo difícil. Porque é algo tão natural, intrínseco. As vivências que eu tive e mesmo crescendo numa cidade, tendo uma vida urbana. São signos que permeiam a minha memória e tal. Então é um pouco difícil falar assim o que é a cultura Caipira para mim. Mas eu gosto de pensar ela como uma grande mancha, né? Acho que uma mancha que ocupa um território difícil de mensurar. Ela pega aí São Paulo, Minas, Goiás, Mato Grosso, Norte do Paraná. Até o litoral norte, eu tenho pensado cada vez mais nisso, como o Caiçara, de alguma forma, é um caipira da costa. Esse conjunto de manifestações, ligadas à terra. E o que me deixa confuso é o fato de que sei lá, em 1948, Antônio Cândido já dizia que ela tinha morrido, né? A cultura caipira tradicional. Isso vem de muitos autores ao longo da história também vem dizendo isso. Mas isso me confunde, porque em meu trabalho tem elementos que eu acho que só aconteceram porque eu cresci nesse meio. E logo algum resquício desse pensamento, desse modo de vida ainda permanece. Eu gosto muito da frase da *Lilia Schwarcz*, ela sempre fala que a cultura é como a pedra no rio. Não é a pedra, é o rio. Ela está correndo, ela está fluindo, se transformando. E é isso que me faz pensar que um jovem gosta de ouvir funk, ouvir rap e ao mesmo tempo andar a cavalo aqui em Queluz. Acho que ela vai se adaptando, vai se transformando. Mas é isso, é um conjunto de práticas ligada a várias esferas, alimentação, arquitetura, enfim. São muitos territórios, e de fato algumas regiões de São Paulo a cultura caipira ganhou outra feição. Isso está muito ligado à monocultura, à cana-de-açúcar, ao próprio café. E aqui, o Vale do Paraíba de alguma forma continua resistindo um pouco mais e ainda tem esse título. O último reduto da cultura Caipira. E

quando eu falo do Vale do Paraíba, eu não falo só do Vale do Paraíba, eu falo desse grande com texto. Por isso eu gosto dessa ideia da Mancha, do lençol, que envolve o sul de Minas, que envolve um pouco aqui do litoral, da Serra da Bocaina. Enfim, todas essas adjacências que falam o mesmo idioma. E se a gente for pensar, comem as mesmas coisas, com pequenas variações, constroem casas, construía, né? Porque também a arquitetura mudou muito. Mas enfim, enquanto você tem essa outra vertente aí do estado de São Paulo que também era muito forte, mas foi solapada pela monocultura e que foi perdendo um pouco a identidade um pouco mais tradicional.

Julia Cavazzini: E aí, a partir disso, como surgiu o Arado? E o que é o Arado se você puder contar um pouco mais também?

Bruno Brito O Arado, ele cruza muitos interesses. Eu gosto de falar também que ele cruza a minha biografia, porque ele surgiu justamente nesse momento em que eu estava um pouco descontente com as artes visuais. Parece que só as artes visuais não me bastavam, né? Produzir coisas para o circuito. Peças, pinturas, etc. E o Arado, ele cruzou três pilares importantes para mim. Que é, a parte artística. A produção visual, a produção ligada ao design, as artes, enfim. A produção de imagens, se a gente for pensar. A prática acadêmica, a prática de pesquisa, então é onde eu começo a escoar as minhas pesquisas e as minhas descobertas, com o público de uma forma um pouco mais leve do que no meio acadêmico. E também é onde a própria vivência, a minha vivência, a minha memória e as coisas que eu tenho vivido hoje. Acabam também alimentando essa plataforma, essa estrutura. Que é frequentar esses ambientes e registrar os costumes e enfim. De alguma forma também pensar eles, o que significa uma pamonhada. Então, a minha antena está sempre ligada nesses contextos. E eu tento, com os meus amigos, meus companheiros de trabalho, transformar isso em algo sistematizado e palatável para o público. O Arado tem um pouco

esse papel, mas como eu já disse, com a imagem. A gente sempre pensa muito na iconográfica. Qual é a imagem do meio Rural brasileiro? Voltando para a questão da monocultura, o Brasil hoje se apoia muito na narrativa do agro, mas o agronegócio não tem cara, ele não tem feição. Ele é uma coisa estranha, né? E quando ele tenta ter uma feição, ele tem uma refeição corporativa. Mas o Brasil Rural ele é muito mais do que o agro o negócio, né? Então, eu acho que o Arado surge como uma espécie de manifesto também para falar que a agricultura, pecuária, coisas que foram estigmatizadas recentemente por conta de interesses maiores, né? De grandes capitais, na verdade, tem outra coisa que aconteceria isso e que ainda sobrevivem em partes um pouco mais isoladas. E que ajuda a entender a nossa formação cultural como um todo.

Julia Cavazzini: Isso é muito legal, porque, é isso quando a gente fala dessa cultura que em alguns lugares ela virou outra coisa, né? Ela foi atravessada pela monocultura, o que você usa com as artes visuais são essas imagens de difundir, né? Fazer esse manifesto. E ainda mais que você faz isso através de cartazes, uma produção de arte que também é possível de ser acessada, sabe? Uma produção de imagens que também é acessível, que dá para se imprimir e quase que perpetuar essa história pelo imaginário visual também. Para também poder se perpetuar.

Bruno Brito: Sim, eu acho que tem outra palavra importante do Arado que a gente sempre teve pré-lançamento enciclopédico, de uma sina em registrar o máximo de coisas, por meio do desenho. Que é o nosso forte. Então, é criar de fato esse glossário de elementos, de gestos, de objetos, técnicas que foram perdendo força ao longo do tempo com a industrialização. Então, o Arado tem um pouco esse papel mesmo assim de perpetuar coisas que estavam desaparecendo. Não como nostalgia, embora eu seja uma pessoa nostálgica. Saudosista, né? Eu sou um saudosista. Mas tem uma pretensão de registro. Se

algum dia acabar o moinho de pedras, se algum dia acabar Monjolo ou Pilão, vai estar registrado como que era o tamanho, a altura, que madeira era usada e como funcionava, enfim. Um pouco nossa vontade.

Julia Cavazzini: Ainda mais que é uma cultura que muitas vezes ela precisa levada pela oralidade. E quando você registra isso pela imagem você não perde isso. Porque a imagem dispara mais pela oralidade. Dispara mais conversa a partir disso.

Bruno Brito: Sim, bonito isso.

Julia Cavazzini: Não é um registro fechado. É um registro que dispara mais registros. Não acaba ali. É um trabalho muito minucioso, muito delicado de imersão. Para além do que tem da sua experiência como o Bruno, dessa cultura Caipira, como que você faz com que existam essas outras experiências para um campo de pesquisa mais amplo? Como que você consegue, você sai dessa experiência pessoal para um âmbito de uma pesquisa pública?

Bruno Brito: É o que eu estou tentando lidar hoje. Assim hoje, segunda-feira. Cheguei ontem de viagem, estava lá em Ilhabela, fiquei cinco dias convivendo num contexto assim de pesca mesmo, pescadores artesanais. É sempre um desafio voltar assim para a realidade. Porque é tão intenso, você vê a vida se manifestando com tanta força e voltar assim para o computador, voltar para casa é sempre desafiador. Eu lido de uma forma um pouco mais orgânica, para mim, às vezes durante lá, dentro do barco eu já estou pensando alguma coisa. E aquilo, às vezes, demora meses, meses e tal. Aí eu leio um livro, vejo um trecho e aquilo vai ganhando corpo. Pode virar uma imagem, pode ser um trabalho, uma escultura e depois de algum tempo aquilo é colocado no mundo. Seja na forma de um ensaio, seja na forma de um cartaz que vai ser vendido ou na forma de uma escultura para ser colocada no local destaque, enfim. Mas eu

ainda não tenho método. Eu gosto de um termo que eu gosto de usar nas oficinas que eu já dei que é, a *metodologia da subjetividade*. Então, é preciso criar um método para o processo que é subjetivo. A subjetividade não é o total descontrole ou total abertura para o imprevisto. É criar oportunidades para que a criação aconteça em qualquer linguagem que seja. Então é isso, por exemplo, hoje eu peguei um trecho de um livro aqui, li um parágrafo que para mim já foi impactante. Então, ele já me ajudou a entender isso, que eu fiz durante esses últimos cinco dias. Vamos ver o que vai acontecer aí agora nos próximos. Mas é por aí.

Julia Cavazzini: Isso é sobre o que você falou também, né? de pensar com quem a gente conversa. Porque existe esse lugar, na produção tem um momento em que você tem essa experiência conjunta. É isso, você está lá, está em contato, está nesse momento em que a coisa acontece, para depois decantar sozinho assim, né?

Bruno Brito: Sim, e para mim, o meu trabalho ele vai muito, ele chega muito perto, ele vai quase na coisa em si. Se deixar eu quero fazer a canoa, eu quero esculpir uma canoa. Uma canoa que funcione, que entra na água e vai flutuar e que vai dar para ser usada, né? Mas tem alguma coisa no meu processo que faz fazer, um pequeno desvio do fim. É que coloca ele em outro lugar. Que é esse termo que a gente tem usado muito, né? A um bom tempo já no meio das Artes, que é a ressignificação. O parto daquele objeto, daquele gesto, daquele código, mas ele é apresentado de maneira inusitada. Eu lembro que na minha defesa do mestrado, a Fernanda Pitta, ela participou da banca e ela me perguntou, Bruno, o que você vai fazer agora com essa pesquisa toda que você fez, né? Eu analisei a obra do Almeida Junior. Basicamente eu não estudo, a minha bibliográfico não tem nada de Artes. É tudo história do Brasil, antropologia, sociologia. E então, eu mergulhei de fato nesses temas. E ela me

pergunta o que eu ia fazer com aquelas informações no meu trabalho prático. E foi bem nesse momento, 2017. E a minha resposta foi: a minha vontade não era mais fazer esculturas, era de fazer canoa, fazer um telhado, fazer um rancho, né? É construir coisas do próprio contexto. Porque eu me aproximei tanto, que eu não conseguia mais voltar para as artes naquele momento. Eu queria fazer coisas que funcionavam num plano mais utilitário, né? A arte funciona num plano imaterial, num plano mais longo prazo, enfim. São coisas que pairam na minha cabeça assim. E eu vou tentando administrar, às vezes eu só quero fazer um banco para sentar, mas às vezes eu quero fazer uma escultura. Que tenha alguma questão formal que me interessa, alguma narrativa para além da utilidade.

Julia Cavazzini: Quando eu escuto isso, me parece muito essa vontade de ter a experiência do fazer, e não só usar as coisas, né? É quase essa experiência de qual é o caminho que a gente faz até cozinhar algo, né? Quando você fala da agrícola, é você acompanhar o processo de toda a produção, você vê se colhe, você vê de onde que é feito, quem está fazendo até chegar no prato em que você come com esses temperos, e contradição, né? Tem uma coisa que é muito bonita da experiência do fazer assim, a experiência de acompanhar toda matéria acontecendo.

Bruno Brito: Sim, a transformação da matéria. Acho que tem, não dá para não lembrar do trecho do *Lévi-Strauss*, né? Do Cru e Cozido. Ele vai falar sobre isso, que uma coisa se transforma em cultura quando ela é cozida. Quando ela passa pelo fogo. Então, a gente podia pensar em várias esferas. Essa transformação da matéria com as próprias mãos. Então, para mim é muito importante a gestualidade, o golpe, o uso das ferramentas. A gente pensar que, a ferramenta é uma extensão do corpo. Na cozinha isso é muito interessante, você pensa na colher, na faca, na panela, enfim. Todos os utensílios da cozinha são tentativas

de dar continuidade aos nossos gestos. Quem fala disso de uma maneira muito legal é o *Marcel Mauss*, o antropólogo. Que ele tem um texto, um capítulo dele que chama as técnicas do corpo. Quem se interessar vai atrás que vai ser de grande valia.

Julia Cavazzini: E também conversa com as artes, né? A gente tem a cozinha, que é isso, esse lugar de tecnologia, né? A gente tem essa produção de arte. E aí falando já especificamente da pintura, na produção de imagem. A gente pensa que também está ligado à cozinha, né? A produção da tinta, do pincel, de como esses processo também estão. E aí, o esculpir a madeira também, são coisa que dificilmente se separam. É tudo muito intrínseco.

Bruno Brito: O pessoal da pintura usa muito esse termo, né? Cozinha da pintura. Justamente porque tempera a tinta.

Julia Cavazzini: E aí, é que nem eu vi você falar um pouquinho mais de dois projetos que você tem do Mastro, e do Rosca. Se você puder contar também um pouco mais. Acho que são projetos que também se aproximam bastante do debate, né? E que são bastante atravessados.

Bruno Brito: Sim. Eu acho que quando vocês fizeram o convite para participar, já fiquei com esses dois trabalhos em mente, né? Porque de fato eles me colocam muito de frente com essas práticas que são muito antigas, né? São pré-cristãs. E eu acho incrível como elas ainda se mantêm vivas. Eu comecei a fazer umas esculturas em 2017, a partir da figura do mastro. Esse mastro de festas tradicionais, como a festa do Divino e a festa junina. E o mastro, é interessante porque se a gente for ver simbolicamente ele une o céu e a terra. E estudando mais sobre isso, ainda atrás de uma bibliografia e tal, fui vendo alguns autores que mostram que as populações rurais colocam o mastro no terreno no solstício de inverno. Que a gente passou um tempo atrás aí, né?

Que é o ápice do inverno aqui no Brasil. E é quando o sol está mais longe do hemisfério sul. É quando a gente tem a noite mais longa do ano. E é muito significativo isso, porque na verdade o caipira, o caboclo, ele está querendo invocar as forças celestes. Justamente no momento que há grandes transições agrícolas aqui no hemisfério sul. Então, por exemplo, a festa do divino celebra a colheita do milho. Que é em maio. Se a gente pensar na cultura Caiçara, nesse mesmo momento da colheita do milho, no litoral norte de São Paulo acabou de chegar às tainhas. Tanto que a festa do divino no litoral celebra-se a tainha. Enquanto no Planalto a gente celebra o milho. Então, a festa do divino que é em maio, se a gente pensar ela tem um caráter de agradecimento. As pessoas estão celebrando a colheita, celebrando a fartura.

Enquanto em junho, o caráter da festa muda. As festas de junho têm um caráter de pedir, de invocação. Então, em maio você agradeceu, em junho você começa a pedir. Então, veja que o mastro surge com força em junho, justamente para invocar. No caso mais contemporâneos os três Santos, né? Santo Antônio, São João e São Pedro. Para garantir que o próximo ano do ciclo agrícola seja tão bom quanto o anterior. E se a gente for somar mais uma camada aí, esses mastros, antes de terem as figuras dos santos. Eles eram simplesmente árvores retas. Não tinha a figura cristã. Ou seja, eles são pré-cristãos. Eles são pagãos. Tanto que tem uma pintura do Almeida Júnior na Pinacoteca muito boa que chama "*Apertando Lombilho*". E nessa pintura tem um mastro muito bonito no meio da composição, e é um mastro sem bandeira. É um mastro de arvorezinha reta. Se você vir, nesse mastro tem algumas frutas penduradas nele. Então, dá para ver que é como se fosse uma invocação. Para que aquela produção, no caso daquelas frutas, tenha uma garantia de colheita no próximo ciclo agrícola. Tem registros que mostram que aqui no Vale do Paraíba as pessoas colocavam ovos de galinha no pé do mastro. Então de fato é

quase que um fertilizante agrícola ancestral essa figura. Então, quando eu pego o mastro enquanto imagem, eu estou pensando muito nisso. Nesse uso que atravessa os anos. É de um tempo que a gente não consegue nem identificar. Ele é uma forma arquetípica, uma forma que não tem dono. Como diria o Nelson Félix. São essas formas que você não consegue saber quem foi a primeira pessoa que fez. E isso me interessa, porque se você pode olhar para um Constantin Brancusi, é um carpinteiro da Romênia que vai andando para Paris e que faz o que fez, fez o que fez com a história da escultura. Se a gente pensar que o Brancusi é a grande virada da escultura moderna. A gente está falando de um carpinteiro. As esculturas do Brancusi são as mesmas colunas que você vê nas varandas rurais da Romênia. E se você pega vídeos antigos da Romênia, você vê que tem festas que as pessoas levantam mastros. Então, aquela grande coluna infinita que ele coloca na cidade Natal, não deixa de ser um grande mastro. É muito parecido com as peças rurais Romenas.

E eu gosto disso, como que isso vem para o Brasil, e como isso ainda continua se mudando e ganhando força. Óbvio, com usos simbólicos diferentes, mas a figura está ali. Ela tem a força e aquele objeto ali, ele ainda acaba sendo um protagonista nos festejos. Eu lembro da primeira vez que eu vi as pessoas subindo no pau de sebo em São Luiz do Paraitinga, eu fiquei muito emocionado. Para não dizer transtornado, de ver uma cena como aquela tão... as pessoas. Eu fiquei assim, eu chorava de ver aquilo, porque o esforço coletivo para alcançar o topo de um poste ensebado. É tão simbólico aquilo, né? O esforço de ascensão. No fim as pessoas queriam tocar o céu ali. E elas pegam no topo do pau de sebo com um pouco de dinheiro. Pegam esse dinheiro compram em cachaça e todo mundo que ajudou a subir é beneficiado por essa cachaça. Isso é muito bonito. Então, é o esforço coletivo que não deixa de ser uma metáfora da própria agricultura. Eu lembrei agora de uma frase de

Guimarães Rosa que é muito boa que é, - "*A colheita é comum, mas o capinar é individual*". E então, eu acho que essa figura do pau de sebo, só uma pessoa atinge o topo, mas todos se beneficiam. Então, é um pouco por aí. Essa é a história do mastro. Dessa forma que sobreviveu aos anos.

Mais recentemente eu também comecei a ficar muito interessado na figura da Rosca. Dessa figura que a gente percebe muito em prensas, antigas prensas de mandioca. Quando a gente anda por antigas fazendas. Principalmente as que tinham cultivo da mandioca, a gente detecta essa forma que é muito sedutora. É uma forma que você fica pensando, como é que é possível fazer algo tão complexo como uma rosca de madeira, né? Apenas com ferramentas manuais. E eu comecei a estudar isso e tal. E fui atrás e falei, bom, preciso fazer a rosca. E fiz. Então, os últimos projetos que eu desenvolvi são duas roscas, que participaram de uma exposição no Rio de Janeiro. Que por acaso se chamava o Cru e o Cozido. Que a gente acabou de citar aí. E eu faço duas roscas e uma eu queimo. Uma, eu uso uma técnica que é muito antiga de queimar a madeira. Então, uma rosca está crua e outra está cozida. Obviamente uma brincadeira com o título do *Lévi-Strauss*. E essa rosca, o que mais me interessa nela assim, é uma questão técnica, né? Porque era um objeto altamente sofisticado para espremer mandioca, né? Para se extrair o caldo bravo da mandioca que é venenoso. E o que eu acho que me interessa nesse assunto é uma coisa que é a história da técnica. Se a gente, principalmente, no universo da alimentação, da arquitetura, enfim. Acho que todas as esferas assim do pensamento, se a gente olhar para um objeto e tentar entender por que aquela forma é daquele jeito, a gente entende o fenômeno, né? Então assim, só dá para entender o consumo do milho aqui nesse território caipira quando você entende o que é um Monjolo, né? Quantos brasileiros sabem o que é um monjolo, né? São poucos os monjolos que sobreviveram aos anos, né? E são vários. Quando a gente

pega, e isso foi até uma coisa importante para mim agora no doutorado, que você pega as nomenclaturas do milho. Aí você tem, quirera, fubá, fubá Mimoso, canjica, angu, você tem um léxico gigantesco só dentro do milho. E você só consegue entender o que são cada um deles, se você entende como é o beneficiamento deles. E quando a gente fala de beneficiamento, a gente fala de objetos, né? Então, um usa Monjolo, outro usa pilão, outro usa moinho de pedra. Um é fermentado antes de passar, o outro é torrado, o outro é, enfim, peneirado. Então, para estudar a cultura alimentar é preciso estudar os objetos. E estudar os objetos é estudar a técnica. Eu defendo muito isso assim, que meu fim, de alguma forma o que eu faço, esses trabalhos que eu tenho feito. É um pouco perpetuar esses gestos que foram sobrevivendo aos anos de alguma forma. E só para concluir, eu lembrei, falando do Marcel Mauss de novo, nesse mesmo texto ele fala de uma frase boa que é, técnica é um ato tradicional eficaz. Só é tradicional porque é eficaz. Enfim, e vice-versa. Então, as coisas sobrevivem porque elas funcionam. A gente não faz um banquinho caipira daquele jeito porque é bonito. É porque aquilo funciona. Então, o mastro é assim porque ele funciona e assim por diante. Então, meu trabalho ele tenta ir um pouco nessa direção, de buscar essas formas utilitárias, né? E que tenha um alto teor simbólico e um papel importante na formação cultural da nossa gente.

Julia Cavazzini: É interessante você trazer essa perspectiva e você repete várias vezes de sair das artes para olhar para a comida, né? Para você sair das artes desse meio. E aí, fica muito evidente como essa pesquisa se mergulha na gastronomia, nos chefes. Isso vai influenciar na sua produção. A sua produção como artista vai caminhar para um outro lugar que é isso. Você mergulha cada vez mais na cultura caipira. E aí, ao invés de fazer essa pergunta do caminho, o que a comida, a gastronomia, a alimentação influenciam na sua volta às artes.

O que a sua formação em arte influencia e traz de único para essa pesquisa da comida mesmo, né? Para mim é muito legal pensar que você está em conversa com o Carlos Alberto Dória, né? Que é uma das figuras importantes que tem pensado na alimentação no Brasil, né? Então, o que o seu olhar, do Bruno, dessa formação em artes que vai olhar para o Almeida Júnior, significa e traz para essa conversa de alimentação?

Bruno Brito: Muito legal, nunca tinha pensado nisso, mas acho que de alguma forma eu me considero já parte desse universo de discussão. O Arado de alguma forma ajudou a também dar uma imagem para mais contemporaneamente a gastronomia brasileira, a gente fez projeto por Tordesilhas, Mara Salles. Tenho um diálogo muito saudável com vários outros chefes. Mas o que eu queria comentar, é que hoje, grande parte dos meus amigos, com quem convivo e com quem eu converso, e me considero um cocriador, são produtores rurais, né? Então, não podia deixar de citar o *Rafa Bocaina*, que talvez seja uma figura muito importante também na minha formação. Criador de porcos, uma enciclopédia viva, que estuda muito e compartilha muito as suas descobertas com o público. A gente está sempre em contato, a gente estava lá esse final de semana em Ilhabela junto com Rodolfo. Que está fazendo esse trabalho com os pescadores do Bonete, já no contexto Caiçara, enfim. Joãozinho Laura, produtor de queijo, enfim. Hoje as pessoas que eu mais interajo estão ligadas à produção de alimentos. E eu sempre que tenho oportunidade e de forma muito coloquial, de forma muito informal, de alguma forma a gente vai contribuindo, fazendo comentários sobre as produções, sobre análise sensorial. Qual é o nome desse queijo? Qual é o nome desse produto? O que ele é evoca, né? Então, não deixa de ser também um processo artístico, um processo intelectual na produção de alimentos. Isso

para mim é muito importante. Acho que é isso. Não sei se eu estou sendo prolixo.

Julia Cavazzini: Legal. Não, super. A gente chega super. É muito bonito porque quando eu estava lendo o seu mestrado, quando você fala sobre... no começo tem uma passagem do café, se é algo que não é não é só da alimentação, mas também da arquitetura. Para mim aquele momento é isso, né? É uma visão muito sensível, com o alimento também assim, pensado sobre.

Bruno Brito: Exato, eu estou sempre pensando. Eu acho que grande parte dos meus escritos hoje assim, eles têm a ver com comida, com agricultura. Então, eu fico metendo o bedelho mesmo aí nesses temas.

Julia Cavazzini: Muito bom.

...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.