

Transcrição Podcast Arte e Sabor
Bocado de Arte
Podcast 4- Laura Lima
<https://www.spreaker.com/user/institutotomieohtake/lauralima>

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 Cavasini e artistas convidados. Um projeto patrocinado por 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, a culinária ou até a gastronomia. Esse podcast, ele 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 é na cozinha.

Nesse episódio, conversaremos com **Laura Lima**. Laura Lima, vive e trabalha no Rio de Janeiro. Sua produção inclui a práxis do tempo da experiência e o fazer filosófico. Usando meios e diferentes técnicas de seu trabalho enfatiza a temporalidade da matéria. Foi a primeira artista brasileira a ter adquiridas obras na categoria performance por um museu brasileiro. O Museu de Arte Moderna de São Paulo.

Julia Cavazzini: Tem uma primeira 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?

Laura Lima: Existe dentro do pensamento de arte do processo do ateliê, às vezes é pensar sobre a matéria das coisas; E nesse processo muito formal, as pessoas tendem a quando elas querem procurar uma situação de construir obras que tenham uma permanência. É muito grande assim quando se discute a matéria. Quando você está lá no ateliê. Mas na verdade, o artista se ele consegue fugir disso, ele vai perceber um monte de coisas que estão ao redor, que fazem parte até da História da constituição das matérias. Os artistas buscam, e a comida talvez seja bastante elementar e importante principalmente no meu caso, que lido e gosto de trabalhar desde o princípio da prática com uma coisa mais impermanente, né? Com uma coisa viva. Então, a comida imagine quantas maneiras eu poderia responder essa pergunta, né? Desde a questão das texturas ou das cores, da questão dos ciclos da vida, né? Que a comida passa por aí, né? Na representatividade das coisas que estão no mundo. O artista fica olhando aquilo e aquilo é um fluxo contínuo. Então, imagina como a comida representativamente, ela passa para esse fluxo contínuo de matéria que mantém vivo, ou as espessuras, as cores. Então, eu acho que de alguma maneira aquilo entrou no trabalho. Por exemplo, se você pensar na pintura, a pintura você quando olha uma pintura a óleo exposta no museu, aquela pintura ela está sempre se modificando sutilmente, o óleo. Ela é uma coisa contínua. Talvez a gente pense que ela é uma coisa permanente, durável, por causa dos materiais usáveis. Mas ela como a vida e como digamos, a matéria vibrante, ela continua ali num fluxo de modificação. Então assim, com a coisa do vivo, que sempre foi um ponto importante na construção do meu trabalho, e eu falava do vivo no sentido da matéria, né? Muitas vezes fazia, sei lá, um trabalho muito antigo e um dos primeiros trazer uma vaca da montanha para praia imagina. Quer dizer, imagina um bicho vivo. Eu nem estou falando em pensar em comê-lo, mas em sua energia Vital, né? Mas ele fica lá.

Ele fica na praia ruminando. Que é um gesto normal do vivo de ruminar o alimento. Então assim, se a gente passasse, se a gente só recortar todas essas ideias desde o primeiro momento que eu fiz o primeiro trabalho, eu posso criar maneiras de ir falando quanto a comida pode ter sido importante, mesmo passando por um bicho vivo que ruma. Aquilo não é o mais importante no trabalho naquele momento, eu quero realmente tirar um animal tão representativo que pasta na montanha, e trazê-lo para uma praia urbana onde ele já passou por ali em uma outra época da vida. Então, as pessoas vão criar um estranhamento. Mas é um animal vivo que precisa se alimentar para estar ali presente. Então assim, as camadas de representação elas podiam ir também por aí. Então assim, eu acho que essa matéria é sensível, que não permanece, ela perpassa as coisas que achamos que permanecem nas obras de arte, nos museus, e nas construções dos artistas.

Julia Cavazzini: Isso é muito legal, que você fala. Coisas que a gente acha que permanecem. Porque reforça muito que sim, praticamente nada permanente, né? A atuação que a gente não vai ver terminar.

Laura Lima: Exatamente. Então assim, eu costumo e faço esse exercício de perceber essa continuidade das coisas e o quanto também, mesmo que aquilo não seja dado formalmente pelo artista como um grande assunto de sua obra naquele momento, é preciso olhar o trabalho a sua matéria e perceber que tudo aquilo são camadas de significações para fazer aquela obra estar ali. Você ter pensado naquilo.

Julia Cavazzini: Isso é muito legal também, porque pensando no contexto até de que a comida é um objeto de interesse em que a gente precisa destruir para incorporar. Nesse sentido assim, ele vai acontecer dentro da gente, como objeto em si ele se transforma eternamente quase. Você pega do começo ao

fim, a semente que vai ser produzida, que vai crescer, que vai entrar no prato que você come, né? Ele não tem fim mesmo.

Laura Lima: É. E fora que aquela semente está naquele lugar porque houve um processo contínuo da vida. Às vezes o bicho pegou a semente, espalhou a semente. Assim eu faço o exercício no meu ateliê. Eu fiz isso desse exemplo da vaca, mas eu fiz alguns trabalhos onde a comida foi diretamente o assunto.

Julia Cavazzini: Inclusive aproveitando esse gancho, O que muda do ateliê para cozinha para você, por exemplo?

Laura Lima: Não muita coisa. Até no trato de que o meu ateliê, é engraçado, eu não vou nem responder assim sobre a experiência da matéria. Tem uma outra coisa que é uma outra matéria também precisa funcionar que é a matéria cerebral, né? O meu ateliê às vezes, eu trabalho com algumas pessoas me ajudando. Nós somos um grupo de pessoas, e a gente tece ou constrói coisas. Coisas inclusive que eu não sou especialista, e que eu gosto muito de ter gente que é especialista em algo para que eu possa durante os processos conversar com ela. E ir criando e modificando e repensando as maneiras de fazer. Então, muitas vezes eu converso com essa pessoa e vou para a minha cozinha cozinhar a comida. Enquanto eu estou cozinhando e a pessoa está produzindo, eu às vezes estou cozinhando para ela para a gente comer depois. No Ateliê também existe uma cozinha. E é muito importante e todos os assistentes eles acham isso, eles chegam uma certa hora do dia. Então eles param e vão cozinhar e vão se sentar para comer e conversar. Então o meu ateliê tem uma coisinha. A gente faz compra de mês, as pessoas decidem o que elas vão cozinhar. Às vezes até ficam um pouquinho mais se for um dia de celebração. Então assim, sempre existe alguma coisa que retorna a comida. Eu tenho até umas histórias engraçadas, que teve uma vez que eu preparei um trabalho. E a gente estava

em um ateliê bem pequenininho. Então, ficava assim um aglomerado de pessoas construindo os novos costumes que seriam expostos e tal. E eram bem jovens, né? Então, eu adorava. Depois que eu recebi e dava as indicações, e ia acompanhando. Enquanto eles estavam cortando, colando, dobrando as coisas, eu precisava fazer as coisas mais elementares. Varrer o ateliê, arrumar alguma coisa, ir cozinhar. Então você imagina, às vezes eu estava completamente descabelada, todo mundo arrumadinho, todo trend assim bonitinho, sentado fazendo. E eu completamente ali a doida da vassoura, ou então dá colher de pau cozinhando. E aí, eu atendia a porta, e as pessoas falavam assim, eu queria falar com o artista, né? Eu falava assim, eu sou a artista. Mas as pessoas não acreditavam, porque eu estava tão esculhambada. Porque eu queria parar e fazer as coisas mais elementares. Inclusive cozinhar para a turma. Então assim, a comida ela não só é esse olhar de experimentação, olhar como ela se transforma, mas ela também perpassa todo um cotidiano de um exercício de ateliê e de comer juntos, que é para mim bastante importante no meu no meu processo de trabalho.

Julia Cavazzini: É presença, né? A gente de repente, se coloca nesse lugar e aflora outros sentidos que às vezes estão despercebidos.

Laura Lima: E a comida ela constrói o comer junto, constrói o ritual também bastante importante, porque você quando decidi ter um ateliê onde acontece todas essas coisas, os processos éticos de relação com as pessoas que trabalham no seu ateliê são muito importantes. Você ouvir o outro, perceber às vezes que um está mais frágil, ou o outro está com mais energia, o outro está mais cansado, o outro está mais criativo no dia, ou algum tem uma história pessoal. Às vezes essas coisas, elas aparecem naquele momento em que você reúne e está ao redor do momento em que você come, né? Então, alguém conta alguma coisa, então são processos bastante importantes de perceber a

presença do outro através de um ritual do ato de comer. Então, isso também é bastante importante no ateliê e para mim é uma coisa muito importante. Então, são processos éticos e políticos que estão ao redor do momento do ritual da comida, né? Dentro do ateliê.

Julia Cavazzini: E nesse sentido isso caminha muito para o seu trabalho também. Eu fiquei muito fascinada pelo seu trabalho que começa no MAM, né? Que você faz comida em 2012, e depois você faz em 2020. Como que foi esse processo, e primeiro como que foi esse trabalho em 2012 no MAM com a parceria com José Barattino e depois o que muda para 2020?

Laura Lima: Na verdade, para responder isso eu gosto de contar até uma coisa que vem antes. Tem um dos meus assistentes, é o Márcio Ramalho. Márcio Ramalho, é um artista, mas que também trabalha comigo, colabora com o meu trabalho já a muitos anos. E ele também é chefe de cozinha. Então, nesses processos éticos de convivência, claro, o Márcio tem o trabalho dele de arte e tal. Então, às vezes eu mesma venho com a ideia e que tem a ver com comida, eu vou fazer uma consultoria com o Márcio. Aí o Márcio através da ideia que eu dou para ele. Ele vai desenvolver e vai fazer uma pesquisa na colaboração do meu trabalho. Então o Márcio, ele já havia. O Márcio Ramalho, ele já havia colaborado em 2005, antes dessa experiência com o José Barattino. E que eu acho que por isso mesmo eu tive o convite na época do projeto com o José Barattino. Por isso que eu estou contando de onde vem toda essa história para aparecer convite. E essa é a ideia, né? Eu fui convidada para uma exposição sobre o barroco, no CCBB do Rio de Janeiro. E eu apareci com essa ideia observando as pinturas de determinada época, né? Século XVII, Século XVIII. Existia uma coisa muito peculiar. Dizia-se a grande lenda da história da arte, que aquelas pessoas, aqueles aristocratas, eles comiam os faisões e os Pavões, como uma coisa cosmética. A sua beleza ingerida, traria beleza. É uma

experiência de beleza, você se tornaria mais bonito. A gente tem que ver quais são os parâmetros aí, traçados na época de beleza. Você ingeria uma coisa bonita, para dentro do corpo, então aquelas aves caçadas que eram mais raras, mais bonitas, eram ingeridas e elas eram remontadas nos pratos, né? Nas naturezas mortas. Que também era uma curiosidade, né? Chamar de natureza morta. Então, aqueles bichos apareciam naquelas mesas pintadas pelos pintores, remontados com suas penas. Eu já tinha alguns trabalhos com galinhas, com pernas. Então imagina, uma coisa meio que puxa a outra. Então, eu resolvi na exposição do CCBB, do Centro Cultural Banco do Brasil do Rio. O lugar que me foi dado foi na rotunda, que é um lugar bem amplo, de muita circulação e com o pé direito muito alto. Eu resolvi fazer um banquete para esses mesmos pássaros. Só que vivos. Então, eu trabalhei inclusive na época com o Ibama, com colaboração do Ibama e tal, em 2005. E a gente conseguiu pavões e faisões. Tinha todo um sistema de deixar eles um pouquinho e trocar os animais, eles tinham um viveiro em Santa Teresa aqui no Rio de Janeiro, que eu estou falando do Rio de Janeiro. Então, esses pássaros tinham essas modificações, eram cuidados, monitorado pelo Ibama. E o Márcio Ramalho, e o outro rapaz o João, eles cuidavam do cotidiano do trabalho. O Márcio cozinhava, e o trabalho ficou exposto durante 50 dias. Com esse monitoramento das aves vindo e saindo, mas ficando ali constantemente. A imagem era montada constantemente para o público vivenciar aquela paisagem. Vou dizer assim, entre aspas, que às vezes a gente faz o movimento com os dedos e no podcast não está. É uma paisagem. Para mim é uma paisagem que se modificavam constantemente. E esse banquete em vez de ser das aves para os humanos, era feito de humanos para as aves comerem. Então, o Márcio procurou trazer todo um processo de beleza, fazendo pesquisa das planificações da época, mas já com uma outro releitura. Fizemos muitas louças

de faiança, que é um tipo de cerâmica, só que a gente nem chegou a cozinhar, a gente só esculpia e ela secava, e a gente colocava as comidas. E todos os dias o Márcio chegava de manhã cedinho, reposicionava as coisas. Às vezes as aves estavam assim pouquinho de lado, com todo o respeito, inclusive tinha um pedacinho até para ela se esconderem que eu mantinha. E assim foi feito os faisões com comida. Era faisões e pavões. Com faisões e pavões vivos. E tinha ainda um detalhe, existem coisas que a gente coloca na obra que também faz referência a outras coisas que não estão sendo citadas ali de uma forma muito direta, né? Então havia para esses animais estarem naquele lugar circunscrito e de certa maneira protegidos dos humanos que que passavam por ali, era uma longa tarrafa em formato de cornucópia, cônica. E a tarrafa é uma referência dos peixes. Então assim, tinham muitos elementos de citações ali que passavam pelo universo do vivo, da comida e tal. E muito antes disso, eu também já havia feito alguns trabalhos que tinham referências com comida. Como por exemplo, o trabalho da bala, que é ainda dos anos 90. Que é um dos primeiros trabalhos que é o homem que chupa bala de boca aberta. Então, eu abro a boca dele e coloco um daqueles aparelhos de medicina, né? Então a pessoa terá o prazer, se está tendo, né? O prazer de chupar essa bala doce, vermelha em sua boca. Só que sem esfregar os lábios. Sem esfregar a boca como geralmente você faz para chupar uma bala. Quer dizer, como comer uma coisa de uma outra forma com o seu corpo. Assim dizendo nessa entrevista aqui que eu acho que é muito disso, também da comida. Então, como comer, mas seria do chupar a bala. Então, com essa experiência do Márcio Ramalho, pela primeira vez eu acho que chegou aquela lá depois, um tempo depois com a experiência com o Barattino. Como foi a o convite? Foi uma Exposição que os artistas eram convidados para colaborar com os chefes, né? Então, eu conheci o Barattino, um cara muito bacana, um cara muito atento assim. E adorando a

experiência de trabalhar. Enquanto eu também estava adorando a experiência de trabalhar naquela cozinha fantástica com um chefe renomado e também conhecido. E que eu não tinha experiência em trabalhar. Porque às vezes é isso, você encontra com um outro artista, você vai procurar trabalhar certas afinidades, né? E eu vim com essa proposta, demorei um pouquinho de tempo e conversando com ele vim com essa proposta que fizéssemos então, naquela cozinha do Museu de Arte Moderna de São Paulo. Refeições, comidas desenvolvidas com essa ideia e por ele, mas que não fossem comidas naquele momento, em 2012. Que fossem comidas 30 anos depois. E aí, eu tive que pedir para o museu, e avisar que o projeto era esse. Que eles teriam que armazenar essa comida. Eu venho trabalhando com digamos, com um certo. Eu podia dizer estressamento, mas mais no sentido de criar uma situação elástica de expandir certas relações institucionais. Os museus, eles têm que estar aptos, ou eles devem se preparar para se adaptar as ideias que vão surgindo, né? Eu propus ao MAM, que eles armazenassem, e temos lá as tais refeições, que se não me engano é uma quantidade que são 18 refeições guardadas pelo Museu de Arte Moderna de São Paulo. O que gera assim, até um certo stress para o pessoal de conservação. Porque eles precisam estar muito atentos porque uma comida pode gerar fungos que vão entrar na... mas eles estão atentos e sabem disso. E essa foi a proposta, né? E aí, o Barattino na época, falou assim, nossa Laura, sim. Vamos fazer. E ele ainda brincou e falou, mas vamos por favor, pelo menos fazer a mesma quantidade da mesma comida para as pessoas comerem hoje que estão convidadas? Eu falei assim, ok. Isso é absolutamente justo, essa proposta, essa contraproposta, né? Então, fizemos cerca de 36 refeições. As máquinas desta cozinha, era uma cozinha muito moderna, muito contemporânea na verdade. Com fornos digitalizados. E aí, eu na minha conversa com o Barattino, a gente descobriu na nossa pesquisa. Pesquisa dele

principalmente, porque ele era um conhecedor máximo desse assunto. E ele disse assim, olha, a gente pode fazer isso com o reino vegetal. Mas eu acho que a parte animal a gente não vai poder fazer nenhuma refeição que contém proteína animal. Porque realmente sabemos que em 30 anos, no processo de conservação que nós vamos fazer aqui isso vai ser impossível. Então, nós compusemos esses pequenos pratos que pareciam pequenos desenhos ou pinturas muito sutis, que ficaram desidratando por 24 horas. E aí, a gente fez um selamento a vácuo. Então, nós temos essas 18 refeições, se eu não estou me enganando a quantidade agora de memória, guardadinhas, que elas ocupam um espaço mínimo.

Julia Cavazzini: Eu estava pensando no seu caminho assim, é interessante ver você fazer esse olhar para a matéria, que depois chega na bala em que você fala uma coisa bonita, que você está pensando em como comer. E aí, depois você chega em como servir os faisões. E aí, você chega nesse trabalho em 2012, né? Tem todo um pensamento que vai sendo explorado no decorrer dos anos assim que é interessante ver como ele chega assim. Como todas as preocupações estão presentes nesse trabalho em 2012.

Laura Lima: Inclusive a própria coisa do ritual que eu comentei que está lá nos faisões com comida, aquele ritual da beleza que é servido aos vivos, mas na verdade o ritual é feito para os pássaros. Que comem a maneira deles. Aquele modo de beleza e de etiqueta de servir, né? Imagina um animal comendo um prato que está ali servido. Que foi pensado para ter etiquetas, né? Então, passa por esses simbólicos, e esse ritual em 2012, vai ser apontado para um futuro. O MAM, o Museu de Arte Moderna de São Paulo, ele guarda essas refeições, mas existe a ideia, e lá foi apontado quando a gente fez. O jantar será servido em 2042. Então, o ritual vai ser feito no futuro.

Em 2020 eu fui convidada por um Museu na Alemanha, na cidade de Krefeld. Por causa dos 100 anos da Bauhaus. Então, havia uma exposição que ia ser feita numa das casas do Bismarck. E eles me levaram lá para ver o espaço ainda não sabia o que eu ia fazer. E eu fiquei olhando aquilo fui na cozinha. Uma cozinha incrível dos anos 40. Como projeto de modernismo. Dos anos 40, não. Anos 30, 20. Já nem me lembro mais qual era a data dessa casa. Ela era uma casa de projeto de uma família assim. E eles mantinham os elementos constitutivos da cozinha. E então, eu tive essa ideia de novo de reeditar, mas já entendendo em 2000, que eu poderia fazer o processo de conservação de uma forma diferente. Em vez de usar o vácuo com os materiais que às vezes passam pelo plástico, e para evitar o plástico a gente fez a conservação e está lá guardado no museu de Krefeld na Alemanha, inúmeras refeições colocadas dentro de potes de vidro e lacradas, hermeticamente lacradas. E nós usamos, quero dizer, é preciso que as pessoas entendam que mesmo no projeto de 2012 que foi feito por uma desidratação das coisas, não existe conservante. A ideia de conservação é uma outra coisa aí, né? O que se conserva, o que se poderá comer, né? Qual é a história dessa comida como olharemos para elas?. Hoje em dia, depois da pandemia eu penso assim, gente, eu tenho comidas guardadas antes da pandemia, antes do vírus da pandemia para serem comidas no futuro. Quer dizer, a gente pode criar essas coisas. Falar assim dessa maneira sobre as obras, né? Elas conservam um traço do passado do passado. Uma maneira de cozinhar ou vegetal da maneira que ele era da estação do ano, né? As cores permanecerão? Então, nós temos lá essas coisas guardadas sem conservantes. A não ser os conservantes que seriam naturais, que talvez seja um vinagre, talvez um sal. Mas isso tudo dependendo dos pratos que foram pensados pelos chefes que foram convidados para colaborar nesse projeto depois, né? Adaptado na cidade de Krefeld.

Julia Cavazzini: Eu fico até curiosa em saber. Assim, o que que por exemplo, você acha assim, pensando do seu paladar mesmo mudou de 2012 para 2020. Entre os dois trabalhos a gente já está falando de uma comida do futuro, né? O prato que você faz em 2012 é completamente diferente de prato de 2020, né?

Laura Lima: Sim. E até os moldes de pensar, a maneira de conservar na época. Você vê que a gente usou a prensagem de vácuo do plástico. E quando a gente fez em 2020, eu comentei isso. E eles até falaram, não, vamos fazer assim. Eu falei, não, vamos tentar fazer diferente? Já existem estudos muito claros que provavelmente já deviam estar começando a serem feitos na época, que o próprio plástico, ele solta esses componentes dos polímeros, né? Ele pode misturar, mesmo que o trabalho fique imóvel no escuro. Aliás, os trabalhos do MAM, então completamente no escuro, que isso é uma coisa importante, em uma temperatura específica para justamente não potencializar nenhuma situação deles terem fungos. Claro que isso tudo é o desejo de uma conservação. Mas o próprio trabalho, e sua existência como matéria, luta talvez para ser o que tem que ser. E esses fungos, eles existirem está tudo bem. Poderemos comê-los?. Nós estamos comendo o tempo todo os fungos, né? Poderemos comer essas refeições no futuro?. Eu mesma, muito antes disso, e muito antes mesmo da vaca. Antes de organizar o meu trabalho que é. Assim, uma parte do meu trabalho é mais conhecida, quem entrava no meu ateliê, abria a geladeira, tinha imagens congeladas que eu compunha no gelo, que você puxava as bandejas. Imagens congeladas. Eu adorava, eu tinha umas coisas lá de vidro. Eu sou bastante alérgica, mas mesmo assim eu fico flertando com coisas assim, que o médico falaria, você está louca menina. Como é que você pode mexer com isso? Eu adorava fazer surgir fungos das minhas coisas. Então, eu tinha assim, arroz então, é uma coisa fabulosa. Se você colocar um arroz num canto, deixar dentro de um vidro e assim eu fazia no meu ateliê. Eles

vão dando as mais maravilhosas colorações de fungos. É incrível assim, eu lembro que tinha um que eu adorava fazer e refazer. E ficava torcendo que era um tom assim salmão vibrante. E eles tem uma coisa assim aerada, uma construção absolutamente fascinante.

Julia Cavazzini: Uma textura estranha também.

Laura Lima: Que não estamos acostumados, que desconhecemos que são parte de uma área digamos, do invisível. E que nós estamos sempre com medo, não só de ingerir, mas mesmo que a gente não ingerisse, como aquilo que a gente não entende, né? Hoje em dia tem inúmeras pesquisas, como existe todo um entendimento sobre o fungo, não é? E os cogumelos, essas coisas, acho que são os micélios, né? Eles são conectados. Então isso já estava ali. Tem até um artista que eu adoro acompanhar o trabalho, que trabalha bastante com isso que é o Daniel Lee. Então, eu fico acompanhando o trabalho dele, fico lembrando dessas experiências. Então eu fico regozijo vendo o trabalho dele. Então eu já estava fazendo isso lá. Você abria a minha geladeira e tinha às vezes uma carne que eu tinha feito, e tinha o osso. Aí estava cheio de sei lá, pequenos adereços no osso guardado. Aí a pessoa falava, o que está fazendo esse osso aqui. Cheio de coisas ornamentadas, eu falava assim, é porque esse ossos absolutamente é incrível, ou tinha um coração de boi que eu comprei no supermercado, que eu fiquei tão. Porque eu lembro que tão tocante você ver o coração inteiro de um animal sendo vendido para ser comida. Aí eu lembro que bem novinha, eu coloquei um *feicheclair*. Aqueles exercícios de, você entrava no meu apartamento que era onde eu tinha esse ateliê, esse apartamento de Copacabana. E tinha assim, o corredor do meu apartamento, eu comprava sacos de biscoito de polvilho e colava os biscoitos de polvilho como se eles tivessem andando como vermes pelo meu ateliê. Então, falavam assim, meu Deus. Meu pai entrava no meu apartamento e falava assim, meu Deus do céu,

um trem fantasma isso aqui. Mas eram experiências que passavam por coisas que precisavam durar para sempre. Mas eram experiências reais e estéticas de pesquisa, né? Eu lembro que eu costurava, eu fazia crochês em pele de galinha que ficavam secando na minha parede. Olha, eu nem me lembro se meu apartamento dava barata. Mas certamente aparecia uns bichinhos desses lá por Copacabana.

Julia Cavazzini: Muito diferente, né?

Laura Lima: Então assim, a comida você vê, essa entrevista fez com que eu lembrasse de obras que muito pouco eu falo, sabe? Mas que são parte de uma experiência assim que passa pela comida de um jeito onde ela fascinadamente é como trabalhar com os vivos. Que tem uma pessoa ou um animal no trabalho. É também a coisa de que aquilo não precisa durar. O que é durar? Quais são os processos de conservação? E existem grandes e inteligentes processos de conservação também. Se esse for o caso, né? Dentro dos processos alimentares mesmo. Então, recentemente já unindo assim, porque eu não sei se você sabe, o meu trabalho mais recente, ele extrai a tinta da comida. Você sabe disso? Você tem visto isso?

Julia Cavazzini: Não, esse eu não vi.

Laura Lima: São poucas. Eu mostrei agora recentemente numa exposição, na época da pandemia. Mas como teve a coisa da pandemia, ainda os trabalhos estão começando a aparecerem. Então, esse é um trabalho muito recente que eu vou contar para vocês como é que é.

No processo do ateliê, enquanto eu fazia as viagens, eu estava em trabalhos de outros. Eu pedia para a turma do ateliê, quando eles tivessem qualquer processo de ociosidade para eles tecerem uma grande tessitura na parede. Eu não sabia o que aquilo ia dar. Aquela tessitura, ela tinha uma tonalidade azul.

Nós tecemos e foi uma experiência incrível ter feito aquilo. Porque era também um desses momentos que nós estávamos comendo, estávamos tecendo. E quando veio a pandemia, todo mundo, cada um foi e ficou naquele processo de isolamento. E a gente falava por vídeo, igual a gente está conversando agora aqui a distância e gravando essa entrevista. Então, uma das coisas que permanecia sem a minha presença, e que eles sentiam muita à vontade de fazer. Porque geralmente eu estou ali no ateliê conduzindo como é que vai ser, como é que estão os seus trabalhos e tal. Era tecer, que eles justamente faziam quando eu viajava. Que já era, e era uma orientação de tessitura, completamente livre, né? Que qualquer nó e potência de coisas que você vai fazendo, aquilo cria uma imagem, um desenho, né? E aí, eles começaram a fazer. Então eles falaram assim, ah, mas a gente fez um azul, né? a maioria das cordas tinham tingimentos azuis e tal. Eram tingimentos industriais que tinham no ateliê. Esse grande desenho que a gente chamou de leviatã. E aí, eu quis evitar aquela coisa, e isso tinha um processo político da época. E eu acho que quem aliviou a pandemia hoje em dia isso parece muito contar uma coisa ah, então tá. Mas na época isso era bastante. As pessoas que se movimentavam nos serviços das coisas eram as pessoas mais privilegiadas nos seus trabalhos, e as pessoas que estavam ali no campo de batalha expostas e tal. Então a gente falou assim, vamos evitar que a gente compre uma tinta e alguém seja obrigado a trazer para a gente em plena pandemia, né? Onde vírus está aí e ninguém está vacinado e tal. Mas uma coisa a gente tem em casa, ou que a gente de alguma maneira vai precisar pedir, ou ir comprar, que é comida. Então, a gente começou através da experiência do Márcio Ramalho, que era uma pessoa que... O Márcio Ramalho é esse chefe que eu comentei no começo da entrevista. Eu pedi para ele fazer uma pesquisa de como é que a gente poderia extrair essa tinta das comidas, e fazer tingimentos. Então, a medida

que existia a comida que chegava no ateliê. Quer dizer, na casa de cada um isolado, né? Dos assistentes. Eles também cozinhavam as cordas de algodão e extraíam, sei lá. Da casca da cebola, do açafrão, da beterraba, do hibiscus, do repolho roxo, do café, do feijão, do vinho. Olha, das mais variadas. Do chá preto, do chá mate. Então assim, de uma quantidade enorme, uma lista enorme de coisas que podem produzir tinta e tingir essas cordas de algodão natural. Então, o Márcio fez uma pesquisa na internet prévia de como a gente conseguiria sugar o máximo daquela tinta da comida nessas cordas, para a gente continuar tecendo. Cada um na sua casa, coisas que depois, que eu podia olhar apesar do vídeo à distância, mas que tinha essa coisa livre, né? Dos nós, né? Das maneiras como se traçava esses novos macramês segmentados, né? Livres. E funcionava como uma escrita, né? Uma escrita de ocupação também. Eu acho que centrava, né? Naquele medo todo que houve no princípio. Então, o Márcio descobriu certas conservações de mordentes de ferro, que ele chamava de mordagem, né? Que faziam parte de processos químicos também passavam pela comida ou pelos tingimentos de roupas naturais e arcaicos. Vinagre, sal, cravo. Então, a gente fervia aquilo tudo e preparava a corda com esses processos que iam absorver mais a tinta. Então, ele fazia composições que era aos moldes de fazer uma comida. É uma quantidade de açafrão, uma quantidade de folha de goiaba ou de castanheira que dava certos tons dos marrons aos cinzas. Com um pouco de hibisco e um pouco de beterraba. Aí dava um tom específico. E daí, a gente tinha uma quantidade de coisas secadas e tecidas. E a gente depois, quando todo mundo foi vacinado pela primeira vez, que a gente já se deslocou com máscara e se encontrou pela primeira vez no ateliê, a gente fez a primeira peça junta, né? E foi uma experiência bonita, inclusive de reencontro, que passou por esses processos também estar cuidado e alimentado em casa. Produzir a tinta sem sofrer mais

impactos de deslocamento das questões industriais e tal. E daí surgiram esses novos trabalhos. E agora a gente tem feito, tem havido cada vez mais pesquisas e pesquisas. Recentemente descobri com uma restauradora que entende bastante de processos orgânicos, da Universidade... maneiras ainda de manter, né? Como é que essas cores vão continuar com a sua vivacidade, se elas podem ficar numa luz intensa ou não. Então assim, tem sido uma coisa fabulosa. Funciona assim, agora elas têm intensidade de cor muito grande, extraída desses alimentos. E existe uma pergunta para o futuro. Por quanto tempo essas cores se mantêm? E não tem problema, porque funcionarão como um cinema imperceptível, onde essa imagem continuamente vai mudar e mudar suavemente. Então é um desejo para o futuro, né? As maneiras de conservação têm que ser repensadas, né? Porque são outros símbolos e poéticas que estão sendo colocadas.

Julia Cavazzini: Isso é muito legal que no seu trabalho tem uma relação, é isso, é uma negociação que você tem com as instituições, né? De conservação. Você está falando de passado, de presente e de futuro. O que você faz agora que vem de uma tecnologia de um passado e que vai demandar de uma tecnologia de futuro, né?

Laura Lima: Eu tenho um trabalho que é o balé literal. E uma vez me perguntaram por que que eu optei e quis colocar como um dos elementos desse balé de objetos, né? Porque existia uma cópia, um pedacinho que remontava a parte de uma pintura do Hieronymus Bosch. Que é de uma época muito antes da deliberação da Igreja Católica, querer abominar vários conhecimentos. A questão das Ervas na medicina, ou sobre o significado das coisas. Símbolos que a gente perdeu. Então, por causa disso eu queria citar o Bosch naquele momento. Então assim, o que eu fiz a 20 anos atrás, a maneira como eu falava, ou pensei, ou as maneiras como aquela obra significava

naquela época. Muita coisa permanece na maneira de olhar. Mas imagina uma peça feita em outra época, com a cultura mudando, com imposições de pensamento. Onde você perde assim, coisas pagãs, imagine milhares de receitas, às vezes coisas, as maneiras de como você fala. Que você usa a linguagem, que você usa uma expressão que você perde. Porque que é tão significativo no desenho do ratatouille, né? Do ratinho. Ele bota uma coisa na boca e tem uma lembrança. Essa lembrança é de uma experiência de um outro tempo, mas aquilo talvez passe por outros sentidos da célula. E não é uma conversa de doido não. As coisas estão ali, você está olhando para o mundo e o mundo está em transformação. As coisas simbólicas estão aí, você perde e reencontra. E talvez você perca mesmo. No sentido de que já vai ter pequenos pedacinhos de uma memória. Então assim, comeremos essas refeições no futuro? Poderemos comer? Será que os sentidos de assepsia do futuro permitirão? Quem terá coragem de comer uma refeição feita 30 anos antes, né? E por que não, né? Porque sim, se uma pessoa quiser ter uma experiência artística radical, comer essa comida. Por que não, né? Essas coisas todas estão colocadas que eu acho que a comida ela nos dá essa oportunidade de pensar, né? O que quando a gente olha para essas tessituras tingidas de comida, a tessitura de uma forma frenética, ela tem um sentido quase alucinatório. Então as comidas elas também têm sentido de memória. E por que não também alucinatórios. Que fazem parte das indústrias e da cultura.

Julia Cavazzini: Olha, Laura, eu queria muito agradecer. Foi incrível a conversa.

Laura Lima: Obrigada, eu que agradeço.

Julia Cavazzini: Ansiosa para em 2042 poder participar desse jantar.

Laura Lima: É. Eu acho que é um determinado momento a gente vai anunciar e as pessoas, acho que vão ter que se inscrever, porque são poucas refeições. A

não ser que a gente em 2042 faça um bom sentido socialista de repartir o pão, né?

Julia Cavazzini: Eu queria agradecer mesmo a conversa que foi muito boa. Muito legal.

Laura Lima: Então, obrigada, eu espero que as pessoas tenham curtido. Foi um prazer.

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

Minibio Laura Lima é artista visual, nascida em Minas Gerais e radicada no Rio de Janeiro. Desde os anos 90, produz uma obra que discute a matéria do vivo. Foi a primeira artista a ter obras compradas por um museu brasileiro na categoria performance, o Museu de Arte Moderna de São Paulo, em 2000. Graduada em Filosofia pela UERJ. Em 2003, fundou a galeria A Gentil Carioca juntamente com Ernesto Neto e Marcio Botner. Segue fazendo seu trabalho de arte com exposições no Brasil e no exterior.