

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

Podcast 5 - Jorge Menna Barreto.

<https://www.spreaker.com/user/institutotomieohtake/jorgembarreto>

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

Julia Cavazzini: Oi, meu nome é Júlia Cavasini 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 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.

Julia Cavazzini: Nesse episódio conversaremos com ***Jorge Menna Barreto***. Jorge Menna Barreto é artista e educador. Cuja a prática e pesquisa se dedicam a arte específica a mais de 20 anos. No qual também tece relações entre *site-específic* e agroecologias. Menna Barreto aborda esse assunto a partir de uma perspectiva crítica e sul-americana, dando aulas, palestras, escrevendo extensivamente sobre o assunto.

Julia Cavazzini: Tem uma primeira pergunta que eu faço para todo mundo que é, como que a comida chega para você? Como você chega para comida e o que ela significa você?

Jorge Menna Barreto: Quando eu te escuto perguntar isso, eu acabo conjugando esse verbo no passado e imagino como que ela chegou para mim. E eu lembro quando criança, tem duas memórias assim tem a ver com comida, e para mim são marcantes. Uma delas era quando me perguntavam o que eu queria ser quando eu fosse grande, eu dizia que eu queria ser garçom. Uma das respostas, né? E daí me perguntavam, garçom Jorge? Não quer ser médico, bombeiro, sei lá, coisas assim que criança muitas vezes responde? E aí, não, é que eu quero estar perto das comidas. E eu acho que no meu imaginário, enfim. Eu morava no Rio Grande do Sul, é um estado mais conservador, onde as mulheres ocupam o espaço da cozinha e para mim, talvez a figura do homem, que é o gênero com o qual eu me identifico, o mais perto que eu conseguia estar dos alimentos era como garçom. Mas mais recentemente, também entendi que o garçom não deixa de ser um mediador, né? Das coisas que acontecem na cozinha e da recepção de alimento. Eu acho que esse elemento de mediação que o garçom faz, com essa posição de mediação, é uma posição que me interessa. De atravessar fronteiras, de um lado para o outro. De contrabandista, ou contaminador, ou transmissor. E a outra lembrança que é mais recente, ou melhor, que eu prestei atenção mais recentemente eu dizia também que eu queria ser filho de um dono de supermercados. Porque eu sempre gostei tanto de supermercado e do alimento, e daí eu fiquei pensando assim, mas porque será que eu queria ser filho do dono, né? E eu acho que o alimento assim como o ar, assim como a água, assim como o sol. Tem o entendimento que ele não deveria ser uma mercadoria, né? Assim, a gente deveria ter um acesso livre e um acesso

gratuito de pensá-lo enquanto mediador na relação sociedade e ambiente, que passa por questão de pertencimento e que está muito longe da sua condição atual na nossa sociedade que é majoritariamente enquanto produto, né? Então, no meu imaginário, essa relação familiar, né? De que a gente que não precisaria pagar por aquilo que está disponível nessa relação do entendimento do alimento enquanto dádiva, e não enquanto mercadorias. Eu acho que é algo que de alguma maneira como criança eu intuitivamente percebia assim, não, o alimento não pode ser vendido, né? Todos deveriam ter o acesso igualitário.

Julia Cavazzini: Que bonita essa imagem do garçom, né? O que acontece quando ele sai da cozinha e vai para a sala, e o que acontece quando ele vai da sala para cozinha, né?

Jorge Menna Barreto: Sim, eu acho que essa imagem, é uma imagem que da minha atuação com o alimento, embora eu tenha um sonho de produzir o alimento que eu consumo e de um dia ter uma agrofloresta, e de me tornar mais autossuficiente. Eu ainda não cheguei lá, mas eu acho que também já existem muitas agroflorestas, né? Já existe muita gente produzindo. E que não tem escoamento, não tem facilidade de escoamento. Então, eu acho que esses outros atores, né? Ou agentes na cadeia alimentar, eles também têm a sua importância. Então, acho que esse é um trabalho que eu tenho feito. De como escoar a produção, não só de alimentos que acontece nas agroflorestas, mas também a produção de sentido, né? Os seus significados, a complexidade do seu pensamento, a sofisticação dos seus conceitos. Também entendidos como alimento, né? Alimento para mente.

Julia Cavazzini: E como que você faz esse caminho dentro da sua produção? A alimentação sempre foi um foco ou você chega? E quando você chega o que que acontece? Como como se deu isso na sua produção?

Jorge Menna Barreto: Ótima pergunta, Júlia. Assim, eu nunca me interessei pela questão gastronômica em si. Eu admiro o trabalho de gastronomia, admiro essas pesquisas relativas ao paladar, as texturas, aos sabores. Mas não foi a partir desse caminho que eu cheguei no alimento, né? Não foi a partir da arte da Gastronomia. Foi a partir da minha trajetória enquanto artista, né? Artista plástico, que foi o que eu estudei. E nas artes plásticas, as práticas que sempre me interessaram no mais, eram as práticas *site specific*, que é um termo ainda que a gente usa em inglês, mesmo no Brasil. Mas que definem aqueles trabalhos que são pensados especificamente para uma determinada localidade, contexto ou situação. E isso desde a minha graduação, era um foco de interesse para mim. O território, as questões do espaço, as questões contextuais, as questões da paisagem. E foi no meu, quando eu estava fazendo o meu, escrevendo o meu doutorado na verdade, que por questões pessoais e familiares, eu comecei a investigar formas de alimentação que fossem regenerativas para a saúde humana, né? E eu costumo dizer assim, que com a mão direita eu escrevi a minha tese de doutorado e com a minha mão esquerda eu pesquisava questões relativas ao alimento. Achando que essas duas coisas eram separadas, né? Assim, uma tem relação com a minha biografia e a outra tem relação com a minha profissão. E daí eu terminei o doutorado, e enfim. Descobri coisas muito legais da relação à alimentação. Mas uma coisa aconteceu que foi que eu comecei a ler a literatura sobre alimentação em inglês. E cheguei nas questões de agroecologia, veganismo, eu sou vegano já há onze anos. E percebi que o termo *site specific* e o termo *context specific* eram usados dentro dos textos de agroecologia como conceitos fundamentais para expressar essa sensibilidade do gesto agricultor, em relação aos lugares onde ele acontece. Então, digamos que uma monocultura, por exemplo, que seria o posto da agroecologia. Uma

monocultura, ela não é sensível às especificidades locais em geral. Quando ela chega no local ela tira tudo que ali existe, ela limpa o território entre aspas, remove todas as espécies que ali vivem e que dali sobrevivem, dos alimentos que ali são produzidos, sobrevivem. Passam por um processo que se chama correção do solo, que é assim, é adicionar muitas vezes insumos químicos nesse solo para que ele seja preparado então para receber uma cultura que nem sempre é daqueles locais, né? E daí, com o maquinário pesado e com pesticidas se garante que apenas aquela cultura prospere naquele lugar. Prospere até assim, uma palavra que não sei se ela é adequada nesse contexto, porque na verdade aquela espécie ela está sendo forçada a produzir. De novo, com maquinário pesado e com uso de pesticidas. Então, isso é quase o oposto da sensibilidade de *site specific*. Que é quando você chega num local percebe a vocação daquele lugar, a partir de um movimento que eu gosto de chamar do movimento de escuta do lugar. E daí a gente pensar o que aquele lugar está disposto a produzir digamos, né? De que maneira que a gente, se somando aquelas espécies que ali já estão, conseguem catalisar os processos que já estão em andamento. Então, a agrofloresta entende o papel dos seres humanos no ambiente muito a partir dessa posição de catalisador dos processos. Hoje a gente sabe que as agroflorestas, elas por exemplo, fixam mais carbono do que as florestas ditas nativas que não tem a presença humana, né? Por quê? Porque o ser humano ele acelera, ele aquece o metabolismo desses ambientes a partir da sua intervenção. Então, ele é nesse sentido bem-vindo nesses ambientes, e muito distante, a agrofloresta também é muito distante do que a gente imagina como sendo essa natureza pura, né? Que não tem a presença humana, essas áreas de preservação ambiental, né? Que excluem o humano como se o humano fosse prejudicial aos processos que ali ocorrem.

Julia Cavazzini: O que define algo como agrofloresta?

Jorge Menna Barreto: Perfeito, ótimo a questão. A agrofloresta por ser muito *site specific*, por ser muito específica de um local, de uma cultura, de uma pessoa, não existe uma receita que você vai seguir e aquilo vai se tornar uma agrofloresta, né? Agrofloresta assim, a base do pensamento agroflorestal, é herdado do conhecimento ancestral, de como que os indígenas, os nativos e produziam o alimento que é a partir do consórcio. De que todas as espécies têm o seu lugar e cumprem um papel no ecossistema. Quer dizer, você não precisa excluir nenhuma espécie que ali está presente. É muito mais próximo de uma sinfonia. Onde você tem diversos, de uma orquestra onde você tem diversos instrumentos que compõem conjuntamente uma música que é coletiva. E a gente pode pensar que a monocultura seria uma orquestra, todo mundo tocando a mesma nota, o mesmo instrumento, sem variação, sem texturas, sem diversidade. E sendo forçados digamos assim, a produzir. Sem salário, sem amor. Então, o pensamento agroflorestal ele é herdado dessa cultura ancestral. E ele é potencializado hoje já pelo conhecimento científico. Então, a gente já consegue hoje fazer essa união entre o conhecimento ancestral e o conhecimento científico. Então, retornando assim a essa questão que você me perguntou como que eu chego na questão do alimento no meu trabalho. Então, como eu comentei no meu doutorado, eu estava entendendo que isso era uma via dupla, de que eu estava interessado em questões de alimentos por uma questão pessoal e trabalhando com uma pesquisa sobre *site specific* sempre foi o meu interesse em arte, achando que eram coisas paralelas. E então, quando eu entro em contato com essa literatura que indica que a sensibilidade *site specific* também está no modo de produzir alimentos. Eu faço uma grande sinapse para mim, assim tem um grande momento de epifania. E penso assim, poxa, preciso investigar isso. Preciso entender melhor

como que se dá essa sensibilidade *site specific* fora da arte, fora do que o costume entender como arte. Da galeria, do espaço expositivo. E daí, me joga o Agroecologia, me joga na agrofloresta e isso resulta numa pesquisa de pós-doutorado aqui em Florianópolis na UDESC, que se chamava justamente entre o *site specific* e a agroecologia. E daí começo a visitar agroflorestas, começo a entender que o alimento não só traz benefícios ou pode trazer benefícios para a saúde humana, mas ele pode ser isso que para mim foi um *site fundante* dessa pesquisa de pós-doutorado. É de que o alimento que pode ser um mediador na relação sociedade e ambiente. Que é aquilo que a gente come, de alguma forma impacta o nosso ambiente. E levando esse insight mais adiante, que daí foi o trabalho que eu apresentei na 32ª Bienal de São Paulo, em 2016. Que eu considero como sendo a primeira publicação digamos, né? Desse pós-doutorado que eu fiz, eu acho que esse pós-doutorado que eu fiz foi em 2014. Foi uma pesquisa acadêmica, ela é publicada na forma de uma obra de arte, né? O *Restauro* seja a face pública de uma pesquisa acadêmica.

Julia Cavazzini: Não tem uma dissociação da arte e da agroecologia, mas quando que isso vira material para o outro assim, e volta ao público, né?

Jorge Menna Barreto: Sim, sim. Prefeito. E eu acho que o entendimento de que esse público é o nosso desafio, né? No *Restauro*, era de que a gente não somente falasse sobre agrofloresta, ou representasse agrofloresta, né? Que eu acho que poderia acontecer de diversas formas que os artistas trabalham. Por exemplo, fazer um filme sobre agrofloresta, né? Poderia ter feito isso. Eu poderia ter feito um ensaio fotográfico sobre a agrofloresta, né? E levado para a Bienal. Poderia ter feito uma gravação da paisagem sonora, poderia ter feito desenhos, ter essa ideia de que o deslocamento de uma especificidade de um determinado território possa vir a linguagem, e de que isso então é exposto e com sumido pelos olhos. Aí pelos sentidos do público. E o grande desafio do

Restauração, e dada a urgência com a qual eu entendia que esses elementos deveriam ser endereçados, né? Da crise ambiental que a gente vive e do quanto que o que está nos nossos pratos é responsável por essa crise ambiental. Eu imagino, poxa, a gente não tem mais tempo de representação, é importante que a gente crie uma ação em que, aquilo que a gente precisa se envolver, ou se implicar no problema de maneira que seja determinante e não apenas a partir da representação. Então, o problema que se colocou assim logo de cara foi esse. Bom, queremos mudança já, esse assunto é muito urgente para que a gente possa se dedicar tanto a uma abordagem de representação. De que maneira que a gente conseguiria entrelaçar uma agrofloresta, que geralmente acontece fora do ambiente urbano. Distante, tanto a sua forma de pensar, como geograficamente da cidade, né? Como é que eu posso ligar um ambiente agroflorestal, né? De multi espécies, complexo com um pavilhão de concreto e vidro modernista numa cidade de sei lá, 20 milhões de habitantes. Como é que eu posso criar uma ligação entre essas duas lógicas que parecem tão distintas, tão remotas, e tão, insociáveis, né? E daí que eu acho que entra assim o pensamento sistêmico e a ideia do modo de pensar Florestal, ou de imaginar essa abordagem dicotômica, onde uma coisa é uma coisa e outra coisa é outra coisa e elas não se relacionam. Ela já é muito. Nos foi ensinada pela monocultura, nos foi ensinada por um modo de pensar binário e dicotômico, né? De que a agrofloresta propõe um outro jeito da gente olhar para o mundo, né? E de que as coisas são associadas, de que elas são interdependentes. E de que eu poderia por exemplo imaginar, bom, mas quem sabe eu posso entender, o prédio da Bienal enquanto um sistema, enquanto uma floresta, né? De que tem um restaurante, tem a administração, tem espaço expositivo. Quer dizer, tem uma relação ali que é de interdependência. E o restaurante, o prédio da Bienal ele não está fora do prédio, né? Embora ele

se pretenda fora, né? De que a pessoa visita a exposição, ah, agora vou tomar um café. Tipo, não estou mais na exposição.

Julia Cavazzini: Uma licença poética assim. Só que vocês não vêm como exposição. O banheiro não existe, o extintor não está ali.

Jorge Menna Barreto: É. Que coisa, né? É muito louco como a gente foi programado para isolar os espaços. Então, essa foi a minha primeira tentativa de *"bom, preciso pensar e o prédio da Bienal também é um sistema, assim como a agrofloresta é um sistema"*. E qual é o ponto que poderia entrelaçar esses dois sistemas. E daí, eu fiquei pensando, bom. A agrofloresta produz alimentos, né? E a gente tem um restaurante. Eu pensei que o restaurante da Bienal poderia ser justamente esse ponto de conexão entre a agrofloresta e o prédio da Bienal. E para que o público não estivesse numa relação de contemplação, de que seria o público que colocaria a ação que eu chamei de escultura ambiental em movimento. A partir dos seus pratos digestivos. Então, quando a gente optou por trabalhar com o restaurante, uma outra constatação também se tornou importante, né? De se dar conta de que no imaginário do público, que frequenta bienal, o restaurante ele é um espaço de descanso, ele é um espaço onde você, é como eu falei, você já visitou toda a exposição, estou cansado já. Quero tomar um café, me deixa, né? Não me venha agora com mais discursos, mais trabalho, mais estímulo visual. A pessoa já chega saturada ali, né? Cansada mesmo, porque é exaustivo. Pode ser exaustivo. É muito estimulante, é uma delícia, mas assim, depois de três horas quatro horas você precisa realmente tomar um café. Você precisa se restaurar. E então, a gente sacou, bom, quem sabe a gente não solicita ainda mais o público, nesse sentido. Então, a gente decidiu, não teremos fotografias no espaço do restaurante. Não teremos textos. A gente rebaixou a dimensão discursiva e visual do trabalho e apostou todas as nossas fichas no sistema digestivo, que

nos parecia que assim, bom esse é o canal que está disponível para pessoa que vem para o restaurante. Vai ser esse o nosso meio de comunicação com o público. Que foi o que a gente chamou de mediação celular. De pensar, e aquelas pessoas que se aproximam com fome e cansadas, para se restaurarem e de que o restaurante não seria. E o nome restaurante tem tudo a ver com isso, que a gente imagina que o restaurante em geral é um lugar onde a gente vai para restaurar as energias pessoais. A gente queria que ali tivesse um salto de escala. Ok, eu posso restaurar as minhas energias pessoais, mas também enquanto eu restauro as minhas energias pessoais, eu também contribuo para alimentar um sistema de regeneração ambiental. Que não acontece dentro da bienal, acontece na agrofloresta, né? A partir do consumo daquele alimento que veio de agrofloresta, a gente de alguma forma aquele estímulo que se dava de maneira econômica, né? Porque o alimento era comprado, aquele estímulo então é repassado para as agrofloresta fazerem o que a gente estava chamando de escultura ambiental. Então, tem uma série de entrelaçamentos nesse projeto, né? Entre agrofloresta e o pavilhão da Bienal. Entre o público e o alimento, que de uma certa maneira Júlia, atualizam a agrofloresta enquanto um método de pensamento também, que pode ser praticado para além do ambiente natural. Que pode ser praticado enquanto um objeto de arte. Pode ser praticado enquanto uma ação de intervenção ambiental. Que pode ser praticado em sala de aula, né? Como pensar na sala de aula como agrofloresta. Esse é um assunto que me interessa bastante, já que eu também sou um educador.

Julia Cavazzini: Eu acho que nesse sentido é um desafio também, quando você fala eu fico pensando assim, você chegar para instituição e falar, vamos fazer um restaurante. Aí agora cabe à vocês a negociação, mas é interessante pensar que é isso, você joga esse desafio. E aí, o que vem, ele começa a ser disparado

a partir da exposição, isso é muito bonito também. É um trabalho que vai começar a partir do momento que o público está lá.

Jorge Menna Barreto: Essa é uma grande questão, muito legal que tenha trazido assim. Como o espaço do restaurante não é um espaço expositivo na Bienal. E o restaurante não costumava ser parte do contexto curatorial, quando a gente propôs fazer o restauro, ninguém sabia como fazer. Ficou todo mundo, putz, e agora? Como é que nós vamos fazer um restaurante?

Julia Cavazzini: Tem que ter a visão de como faz, né?

Jorge Menna Barreto: É. Como faz, assim conceitualmente fazer sentido, né? Para a curadoria. Porque a Bienal estava se propondo a discutir questões ambientais. E daí...

Julia Cavazzini: Não é o tipo de coisa que você simula, né? O restaurante não é algo que você simula.

Jorge Menna Barreto: Exatamente. E eu acho que isso teve assim, o papel da curadoria que foi muito importante de topar a briga, porque se a gente caísse na lógica de representação, o restauro poderia ter se transformado num quiosque vegano no terceiro andar da Bienal, onde a gente daria o alimento para o público, degustações, uma coisa assim que operaria por representação, né? Mas não, a curadoria topou isso assim, não, isso precisa estar no cerne, precisa colocar em movimento, ativar a própria estrutura da Bienal. E de uma certa forma responsabilizar esse espaço pelo impacto ambiental que ele causa, né? Responsabilizar o público. No momento em que eu me desloco para ir para um lugar ver uma exposição e me alimento no restaurante, isso já vai ter um impacto ambiental. Mas tem uma coisa muito importante do que tu traz, que é o seguinte. Que daí entra o meu preparo como educador, que foi quando eu me dei conta. O primeiro público *Restauro*, não foi quando a Bienal abriu. Foi a

própria Bienal, né? A produção, a curadoria, a gente teve que formar essa equipe, porque ela inexistia no sentido de que ninguém estava preparado. A gente precisou se formar também, né? Então, teve um trabalho de formação, que ele foi anterior a abertura que era de formação da instituição para que ela se preparasse para receber aquele trabalho. E é claro que assim, é um trabalho de formação cheio de obstáculos, né? Porque no fim o restaurante é considerado uma prestação de serviço. Assim como os banheiros, assim como a segurança. Então, ele tinha essa característica meio anfíbia, né? De ser um negócio que precisava se sustentar, porque ele só teve um apoio da Bienal inicial. As pessoas que trabalhavam lá precisavam ser pagas, precisavam receber salário. E ao mesmo tempo precisava também estar alinhado com todo o manancial, toda a complexidade conceitual que a gente pretendia. Quer dizer, ele não podia ser apenas um Restaurante, né? Ele também flertava com a condição de obra. Era muito anfíbio assim, né? Esse vai e vem. E cheio de problemas, de questões, dificuldades e desafios. Eu nunca trabalhei tanto na minha vida, eram 14 horas por dia, eu ia para casa só para dormir, voltava para trabalhar. Era um pepino orgânico atrás do outro.

Julia Cavazzini: Que legal. E é interessante porque é um trabalho, enfim. Começa isso, nessa formação prévia, mas também quando chega no restaurante está acontecendo desde a conversa que a gente tem, no que a gente vai escolher, até o mobiliário, o prato, o tempero que é colocado na comida assim, né? É bonito pensar que tudo quanto materialidade que a gente considera, sei lá. Um trabalho de arte e que a gente às vezes, muitas vezes já naturalizou como técnica. A gente fica muito gritante nesse processo todo que é isso, quando é uma pintura eu ignoro o pincel que pode ter sido feito. Quando eu estou comendo um prato, eu não posso ignorar os temperos que estão ali, né?

Jorge Menna Barreto: Sim, verdade.

Jorge Menna Barreto: Que legal, eu não tinha pensado nisso. É verdade, tem uma convocação, né? É uma certa consciência ampla, né? E inclusiva talvez, que é o que eu acho que rima com o próprio sentido de agrofloresta, realmente. Que não está trabalhando por isolamento e exclusão, mas por inclusão, né? E isso, traduzido para percepção é justamente essa percepção ampla e inclusiva. Um outro elemento importante do Restauero, era a ideia de tradução, de que um pouco que eu falei assim, não nos interessava a ideia de uma representação, ou de um deslocamento de questões da agrofloresta para serem expostas na Bienal. Mas muito mais do que maneira que o pensamento agroflorestal se traduz para o mobiliário. De que maneira se traduz para o design, de que maneira se traduz para o tempero que a gente usa. Então, os nossos pratos eram sempre muito diversos, muito coloridos, com muitas texturas. Que eles pretendiam também ser um pouco floresta, né? Não era só assim, macarrão com alho e óleo, sabe? Tinha toda uma tentativa de traduzir ou atualizar princípios florestais, ou da diversidade florestal, ou agroflorestal. Então...

Julia Cavazzini: Nos fones que você, na intervenção sonora que tinha lá no espaço também, né? De escutar uma agrofloresta, escutar uma monocultura como não tinha silêncio no prato assim, como não tinha silêncio no que a gente estava fazendo ali assim. Era muito interessante.

Jorge Menna Barreto: Ah, que bonito, é. Bonito isso que você fala, eu não tinha pensado nessa questão do som associado ao próprio alimento. Agora surfando no seu insight, de pensar também de que por que o ouvido está muito perto da região onde a gente mastiga, né? Quanto mais diversidade houver no nosso prato, mais diversidade sonora também haverá, né? As

crocâncias, as texturas, cada um vai reagir de modo diferente, vai ser muito mais sinfônico o nosso prato, do que a gente comesse, sei lá, um alimento apenas. A maneira como aquilo chega nos nossos ouvidos. Isso eu aprendi foi com o *Alex Atala* que falou sobre essa relação entre audição e mastigação. E de que ela é usada de uma maneira bastante perversa pela indústria alimentícia, né? Porque eles chegam nesse nível de sofisticação de pesquisa, né? Os salgadinhos, por exemplo, os salgadinhos de acordo com a sonoridade que eles fazem, eles podem agradar adolescentes, adultos ou crianças. Até isso é pesquisado para que a gente se vicie, né? De que imagina o grau de sofisticação mesmo, dessas pesquisas, né? Que eles estão realmente construindo um produto. Que é para te fidelizar. Onde até o som quando você mastiga ele foca no público-alvo consumidor. Então imagina. O quanto a gente é assediado, né? Para se tornar consumidor nessa relação com o alimento.

Julia Cavazzini: Nossa, a gente se torna muito refém, né? Muito refém. Se a gente não tem consciência. A gente não tem consciência muitas vezes do que chega no nosso prato, que dirá a gente pensar o que que a gente está comendo em todos esses aspectos assim, nossa, imagina do som e como isso influencia, como isso me prende a ponto de que... é isso, a gente nunca tinha pensado em como, muitas vezes... para poucas pessoas essa diferenciação até mesmo do paladar, né? Pensar o paladar com uma possibilidade estética. Porque muitas pessoas não têm essa possibilidade. Que dirá pensar no que existe como aflição nesse lugar também, né?

Jorge Menna Barreto: Isso é uma grande questão e foi uma questão que também afetou o nosso trabalho no *Restaurio*, né? Quando a gente se deu conta, eu falei bom, a gente começou a receber escolas, né? E como é que fica daí, né? Assim, porque como é que, ali era um serviço, que a gente estava propondo, mas ele era um serviço pago, né? A gente pretendia ter um prato

que era acessível, que era o *PF Agrológico*, ele era acho que variava entre dez ou 12 reais. Se eu não me engano, 12 ou 15. E daí, a gente se deu conta assim, que a gente precisava também tornar o nosso projeto mais acessível, né? Então, a gente criou baseado também em conceitos da economia solidária. A gente criou essa ideia do preço justo e do preço solidário. Preço justo era um preço que a pessoa pagava para que o projeto se sustentasse. Era o mínimo que a gente precisava para que o projeto funcionasse. E o preço solidário era um pouquinho a mais que gerava um certo lucro para que a gente pudesse então, oferecer gratuitamente degustações para as escolas públicas, né? Então, para que eles não precisem consumir o alimento, né? De novo, para a gente desidratar essa condição de alimento enquanto mercadoria, e ressaltar a sua condição enquanto mediador da relação sociedade e ambiente. Esse foi o grande desafio do *Restauro* também, né? Um dos. De como que a gente podia rebaixar essa condição do alimento enquanto mercadoria, já que a gente não conseguiu ali excluir, né? Mas pelo menos houve esse rebaixamento. Tem uma coisa engraçada também, algumas coisas engraçadas, as anedotas do *Restauro*. Tem uma da relação com o público eu gosto muito, que foi uma pessoa que trabalhava na Bienal, e, portanto, comia com a gente quase todos os dias. E ela chegou para gente e disse, “- *Jorge, eu sei que é meio inútil isso que eu vou te falar, mas eu preciso te falar, porque eu estou muito feliz. Porque desde que restauro abriu, eu tenho que ido ao banheiro todos os dias*”. E eu, cara e agora? O que eu vou falar? Assim, quando que num trabalho de arte que eu fiz, né? Numa obra que eu apresentei, eu podia imaginar assim, né? Da minha carreira como artista, que eu teria esse tipo de retorno do público, né? Assim, de que, cara, eu estou fazendo muito mais cocô do que eu fazia. Mas depois , claro, a gente deu muita risada. Eu adorei saber, né? Que também ela estava mais feliz, imagino. Mas eu fiquei pensando, olha só que legal, né? Quer dizer, toda essa

perspectiva que a gente trouxe, de que uma vez que a gente está ocupando aquele espaço do restaurante que a pessoa já chega intelectualmente, muitas vezes saturada, né? Ou oticamente saturada, ou discursivamente saturada. E busca um repouso para o seu corpo e de que o restauro, então, vai pensar a relação com o corpo dessa pessoa que está chegando, né? O priorizar a relação com as células daquele corpo, é de que alguma maneira funcionou, né? A pessoa, as células daquele corpo estavam entendendo. Opa, tem algo diferente aqui, vamos trabalhar de modo distinto. Então, de alguma maneira também veio como uma confirmação. Porque algo que acontecia, Júlia. Muitas vezes era que, porque a gente não tinha texto, não tinha foto. Embora fosse um restaurante transando, com móveis bacanas, nada ali ficava assim. E isto é uma obra. Tinha claro uma legenda, mas as pessoas muitas vezes nem leem a legenda. Não era tão ostensiva a legenda. Era discreta. Então, muita gente chegava ali, pedia uma Coca-Cola e uma esfirra de carne. Assim, sem olhar, sem nada. E a gente falava, a gente não tem Coca-Cola e nem esfirra de carne. Mas isso para dizer...

Julia Cavazzini: Não, é legal porque um dos caminhos que eu faço dentro da curadoria desse projeto é pensar que a gente está tentando de alguma forma, reencarnar a educação. Ou incorporar a educação. Como que a gente consegue pensar, eu fico pensando, algo muito do *Restauro* assim, nessa experiência em que a gente não precisou mediar falando.

Jorge Menna Barreto: Isso é importantíssimo. E que a mediação se dá pelo alimento, né? Quero dizer, o alimento se torna o mediador. A fala deixa de ser protagonista, né? O intelecto deixa de ser protagonista para a gente convocar outros sentidos, né? Que muitas vezes ficam como coadjuvantes, né? Do discurso, de uma cultura que é muito óculocêntrica, né? Que a gente funciona muito a partir a partir do olho. E convocar esses outros sentidos, né? Que às

vezes estão até adormecidos. E isso assim, foi uma grande aposta também, né? Eu gostava de pensar assim, poxa, como a gente encontra outros canais, né? Que estão um pouco menos saturados do que esse que já foram colonizados, né? Isso é um assunto que interessa bastante. De passar o discurso.

Julia Cavazzini: Eu ia até te perguntar como que você acha, você tinha até comentado da educação, como que a educação conversa com a agrofloresta mesmo e alimentação em si?

Jorge Menna Barreto: Para mim, Júlia. São questões abertas, eu não tenho muitas respostas. Eu tenho muitas crises com sala de aula, com ateliê. Com a estrutura institucional que se forma para legitimar um certo tipo de educação. Ou o que a gente chama de educação, né? A educação formal. Eu apesar de ter feito todo o trajeto assim da educação formal de graduação, mestrado, doutorado, pós-doutorado. E hoje eu sou professor. Nunca foi uma relação tranquila, né? Eu acho que porque muitas vezes a gente, para dentro de estruturas que elas são muito mais reprodutoras, no sentido de reproduzir modelos sociais, econômicos e de pensamentos que conservam as coisas, que são conservadoras, é? E que nos preparam para atuar no mundo e fazê-lo prosperar, fazê-lo progredir, se desenvolver no sentido capitalista do termo. Eu estou constantemente em crise, buscando imaginar que outros modos a gente pode ter de entender a educação, no sentido libertário. No sentido libertador. Para mim assim, tem uma questão que me ajuda muito a pensar isso que eu tento beber também da nossa ancestralidade, que é a ideia da antropofagia brasileira, né? Do modernismo brasileiro. Que é algo que eu tenho tentado assim, entender melhor e conversado com algumas pessoas que se interessam pelo assunto. Mas também não tenho nada conclusivo em relação a isso. Ainda é mais uma suspeita assim. Um motivo de pesquisa que eu gostaria de aprofundar mais. E que tem a ver com educação de pensar que as práticas

canibais ou antropofágicas, dos nossos ancestrais, não tinham uma função nutritiva, né? O que se buscava ao consumir o inimigo, em geral que era devorado, era muito mais de uma relação de admiração pela sua força do que uma demanda calórica, ou proteica. Assim, ah, eu estou precisando de proteína, estou precisando de vitamina B12. Não era isso, né? Assim, o alimento que cumpria essa função nutritiva, era buscado em outros lugares. Então assim, no momento em que o elejo o sistema digestivo como a forma a partir da qual eu vou aprender, ou me apropriar do conhecimento da força alheia, eu acho que aí tem um giro muito interessante, né? Quer dizer, não é que eu vou conversar com quem... eu não vou tentar aprender intelectualmente ou absorver o conhecimento a partir do verbo, eu decido que é pelas minhas células, que é o meu sistema digestivo que vai quebrar, né? Que vai ampliar, que vai abrir o corpo do outro. E que aquilo vai então informar o meu corpo. Então, eu tenho tentado olhar para a antropofagia também como um dispositivo de aprendizado. E daí, isso me interessa muito assim de pensar o quanto que os nossos intestinos, as microvilosidades intestinais, elas podem ser vistas também como tentáculos, né? Que se expandem para o mundo e leem a paisagem, né? Leêm o mundo onde a gente está, né? Então, o alimento ele carrega todas essas histórias, né? No momento em que o alimento ele é exposto a umidade, as especificidades, as relações multi espécies, ao sol. Tudo isso que acontece durante a vida dele, né? Toda aquela informação, ela é compactada nela, né? Embedada, e aquele alimento está repleto de histórias para contar. Só que essas histórias não são contadas por nossos olhos, nem pelos nossos ouvidos, né? Quando a gente come aquele alimento, e a gente abre, né? A gente quebra ele, a gente amplia, se a gente imaginar uma maçã, assim como ela é autocontida, ela é auto fechada. O sistema digestivo se empenha em desfazer essa integridade, né? Ele amplia, ele abre, ele

desconstrói. E a partir dessa desconstrução, e daí ele bombardeia com enzimas e os movimentos peristálticos. E daí, aquilo passa a ser, aquilo se torna legível para mim. E essa legibilidade me parece algo interessante do movimento antropofágico, né? Não no sentido do que você come. De comer um outro ser humano. Não é disso, né? Mas de pensar nessa inteligência do sistema digestivo enquanto um dispositivo de aprendizado do mundo, da paisagem, das culturas, das histórias que os alimentos contam. Então isso me interessa.

Julia Cavazzini: Ou incorporar mesmo, né? Porque eu acho que não só o comer assim, eu fico pensando primeiro que quando a gente come com alguém, a gente está incorporando essa pessoa também, né? Porque não é só prato. Essa situação toda a gente tem como incorporação. Mas eu acho muito interessante pensar também que o que a gente come, a gente incorpora de maneira tal, que até hoje eu posso ter alguma parte do *Restauro* em mim, sabe? Nesse grau assim de efetividade. É um aprendizado do corpo único assim. Essa pessoa que você falou que estava fazendo cocô todo dia é isso. É um aprendizado do corpo completamente efetivo assim, né?

Jorge Menna Barreto: Total. É muito legal isso que você traz. Uma vez eu fiz um jejum de treze dias, fui para uma clínica fazer um jejum. Por motivos terapêuticos, né? Mas daí uma coisa esquisita aconteceu. E daí, eu imaginei, bom, e estou em um processo agora autofágico, né? Que eu estou me comendo. Eu estou utilizando todas essas moléculas de gordura que foram guardadas no meu corpo em momentos distintos, né? E eu comecei a lembrar de coisas assim que eu tinha comido tipo a muito tempo. Às vezes sei lá, um hambúrguer de quando eu tinha sido estudante de intercâmbio aos 18 anos. Eu pensei assim, será que essa molécula de gordura que eu estou guardando será a tanto tempo? Enfim, eu estou viajando, eu nem se biologicamente isso é possível, né? Uma célula de gordura perdurar por tantos anos, mas eu acho

que sim, acho que de alguma maneira também as células de gordura do corpo elas carregam as informações de quando elas foram geradas, né? De quando elas foram reproduzidas.

Julia Cavazzini: Bom, Jorge, eu queria muito te agradecer, foi uma conversa muito gostosa, muito boa. E é isso, a gente segue em contato, assim. Foi muito legal. É sempre muito bom te ouvir. Dá vontade de ficar aqui mais horas.

Jorge Menna Barreto: Muito legal, Júlia. Eu adorei o convite. Em alguns momentos da nossa conversa eu senti como se a gente tivesse lá no *Restaurio*, né? Tendo essa conversa comendo alguma coisa na mesa. Ou naquele ambiente muito obrigado por me provocar a pensar também sobre todas essas questões junto contigo. Adorei seus *insights* e adorei o convite.

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.

[00:43:54]