

REENCANTAMENTOS E NOVAS APROPRIAÇÕES: ALIMENTO COMO VIVÊNCIA E MEMÓRIA NA ARTE BRASILEIRA CONTEMPORÂNEA

Re-enchantment and new appropriations: food as experience and memory in the Brazilian contemporary art

Reencantamiento y nuevas apropiaciones: alimentos como experiencia y memoria en el arte brasileño contemporáneo

Myriam E. M. Pimentel

Doutora em Memória Social pela Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (PPGMS/UNIRIO); Mestre em Comunicação e Cultura pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (ECO-UFRJ). Professora do curso de Gastronomia do INJC da Universidade Federal do Rio de Janeiro.

E-mail: myriam.melchior@gmail.com

Laila Melchior

Mestre em Comunicação e Cultura pela Universidade Federal do Rio de Janeiro (ECO-UFRJ).

E-mail: lailamelchior@gmail.com

Resumo

As obras dos artistas Débora Bolsoni e Ayrson Heráclito colocam em questão uma série de observações sobre práticas comuns e a herança indígenas e afrodescendentes no Brasil: a pipoca, antes de estar vinculada à cultura norte-americana dos dispositivos visuais de entretenimento é uma forma sobrevivente de modos de vida em desaparecimento. Os traços das culturas indígenas e afro-brasileiras mediadas pela cultura do milho nestes trabalhos demarcam um terreno de resistências poéticas e de visibilidades.

Palavras-chave: Comunicação. Pós-colonialismo. Arte Contemporânea. Alimentação. Milho.

Abstract

Artworks by Brazilian artists Deborah Bolsoni and Ayrson Heráclito put into question a number of common practices related to Native-Brazilian and Afro-descendant heritage: popcorn, before being linked to the North-American culture of visual entertainment, appears as a survivor element of disappearing forms of living. The traces of indigenous and Afro-Brazilian cultures mediated by maize on these works signalize territories of poetic resistances and visibilities.

Keywords: Media Studies. Post-colonialism. Contemporary Art. Alimentation. Maize.

Resumen

Las obras de los artistas brasileños Deborah Bolsoni y Ayrson Heráclito investigan una serie de prácticas comunes y del patrimonio indígena y afrodescendiente en Brasil: las palomitas (popcorn), antes de vinculadas a la cultura estadounidense del entretenimiento visual es un elemento de supervivencia de modos de vida en desaparecimiento. Las huellas de las culturas indígenas y afro-brasileñas mediadas por el maíz en esos trabajos artísticos demarcan un territorio de resistencias poéticas y de visibilidades.

Palabras-clave: Comunicación. Postcolonialismo. Arte Contemporáneo. Alimentación. Maíz

A invenção do cinema e sua assimilação como espetáculo das massas são, sem dúvida, alguns dos processos mais emblemáticos ligados ao nascimento da modernidade. No momento porém, em que hábitos modernos transformam-se rapidamente em função de novas demandas e oportunidades oferecidas pelo mundo contemporâneo, torna-se possível investigar com maior detalhe e descolamento determinadas práticas que por um motivo ou por outro permaneceram quase invisíveis durante a consolidação destes processos. É nesse sentido que este artigo propõe fazer uma *história menor* do cinema atravessada pela presença de um pequeno coadjuvante que participou de muitos de seus momentos: o milho. Mais precisamente, a trajetória que buscamos mapear no presente trabalho é a deste alimento que, muito antes de tornar-se uma *commodity* marcada pela associação com o espetáculo cinematográfico, esteve presente nos rituais ameríndios e migrou para o universo das comunidades afrodescendentes escravizadas nas Américas.

O milho – e mais especificamente a pipoca – terá parte de sua história apagada para voltar a assumir importância na vida cotidiana como *commodity* ligada à experiência do cinema, consumido como *popcorn*. Os elementos ligados às culturas tradicionais ameríndia e afrodescendentes serão finalmente recuperados como objeto de trabalho de dois artistas brasileiros: Débora Bolsoni e Ayrson Heráclito, cujas imagens têm em comum o fato de parecerem buscar afirmar um (re)encantamento com estes mundos em largo processo de apagamento na sociedade de consumo, desgastados pelo uso intensivo de elementos desarticulados e isolados de seus contextos originais. Veremos a seguir o modo como Bolsoni e Heráclito, cada um a sua maneira, deslocam a imagem à primeira vista frágil e desimportante da pipoca de seu papel acessório no espetáculo cinematográfico para recolocá-la no centro de suas pesquisas. Estes trabalhos atentam para um mundo tradicional que poder-se-ia acreditar inteiramente alheio à vida urbana contemporânea não fossem alguns de seus rastros que – de maneira quase mágica – permanecem até hoje entre nós. Por meio de algumas de suas propostas de performances, instalações, fotografias e vídeo-arte, Bolsoni e Heráclito conferem opacidade a esta *história menor*, dão uma visibilidade quase inédita aos rastros desses mundos reencontrados que aqui também buscaremos ressaltar. Nossa

hipótese é de que, ao fazê-lo, seus trabalhos provocam algumas inquietações em torno das próprias possibilidades da memória, da visibilidade e dos espaços da arte contemporânea: não somente do ponto de vista do dispositivo do cinema (que segue uma tendência geral da imagem em movimento) ao migrar num dos trabalhos de Heráclito para dentro do museu, adaptando-se a espaços diferenciados daquele da sala de cinema, mas também no âmbito dos elementos que passam a servir como objetos mesmo da arte.

No que toca este último ponto, a migração do *status* de coadjuvante num espetáculo moderno para a condição de objeto principal de investigação na obra desses artistas parece interessante e sintomática de um novo estado de coisas atravessado pelo *reencantamento* com mundos há muito evanescentes.

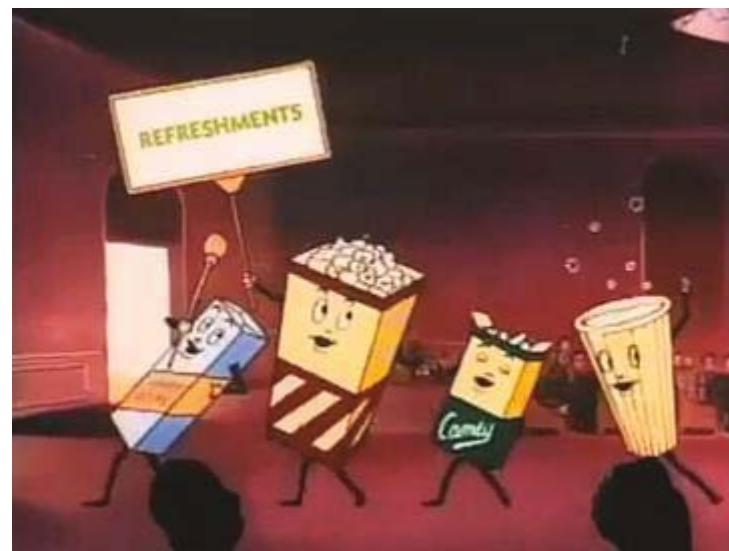


Fig.1. Frame extraído do filme publicitário *Let's all go to the lobby*.

Na imagem acima (fig. 1) quatro simpáticas figuras antropomórficas caminham em fila pelo corredor de uma sala de cinema. O personagem principal do show, um pacote de pipoca, é acompanhado de uma caixa de chicletes, de um copo de refrigerante e de uma embalagem de doces, e exhibe

uma placa em que a palavra *refreshments*¹ é anunciada para a audiência representada na imagem por silhuetas em primeiro plano e ao fundo. A imagem é um extrato da animação publicitária norte-americana *Let's all go to the lobby*, trailer em que as guloseimas cantam convidando o público a “dar-se um trato”² consumindo os deliciosos produtos oferecidos nas novas lojas *bombonière*, instaladas nos lobbies de uma quantidade cada vez maior de cinemas norte-americanos. Estima-se que a animação tenha sido exibida pelo menos desde 1957, fazendo parte de uma nova estratégia comercial das salas de cinema que consistia na contagem regressiva para o início da exibição. Ao anunciar tanto antes do filme quanto durante seus interlúdios³ os cinemas estimulavam o público de seus filmes a comprar doces, chocolates, balas, chicletes, refrigerantes e principalmente pipoca oferecidos por suas novas lojas. O anúncio era tipicamente antecedido da voz de um narrador que avisava quantos minutos faltavam para o início ou para a volta da programação. Depois de instalada no cinema, a plateia era convidada a seguir as personagens que caminhavam animadamente em direção ao lobby cantando sua música hipnoticamente repetitiva. Por meio desta peça publicitária e de algumas outras de conteúdo muito similar as salas de cinema norte-americanas anunciavam com entusiasmo suas novas instalações dedicadas à venda dessas

1 A palavra de origem inglesa *refreshment* poderia ser traduzida diretamente para o português como “refresco”. Seu uso mais corrente, no entanto, se refere muito especificamente aos alimentos e às bebidas não-alcoólicas consumidas durante o período de pausa de uma determinada atividade coletiva, como reuniões, encontros, congressos, etc. A etimologia da palavra está ligada à verbo *refrescher* do francês antigo (*refraichir*, no francês moderno) que combina o prefixo *re-* (novamente, de novo) com o adjetivo *fresche* (fresco). Trata-se da ação de refrescamento como restauração, isto é, como recuperação da energia e do vigor, bem como do lanche em si, que garantiria tal renovação. Cf. também as palavras *restauration*, *restaurateur* e *restaurant* que, igualmente, referem-se tanto ao ato da restauração do vigor por meio do consumo de alimentos e bebidas quanto ao momento, lugar ou profissão próprios para esta função de alimentação.

2 Tradução nossa que, no entanto, não compreende inteiramente o sentido expresso na letra da música. A versão original é: *let's all go to the lobby, to get ourselves a treat*. Nela a palavra *treat* tem sentido de iguaria, presente que alguém dá a si mesmo para pura apreciação.

3 Em inglês, *intermission time*, intervalo na exibição do filme criado por uma necessidade histórica: interlúdio é o nome dado ao pequeno intervalo feito entre a primeira e a segunda parte de um filme para facilitar a troca dos rolos. O interlúdio deixou de ser necessário do ponto de vista técnico do cinema relativamente rápido, mas passou a servir a outros propósitos como, por exemplo, o de estimular o público a consumir as guloseimas vendidas no lobby do cinema.

pequenas porções de comida⁴ que rapidamente se tornaram responsáveis diretas por uma significativa parte de seus faturamentos totais.

Let's all go to the lobby por sua vez foi tão largamente difundido pelas salas de cinema independentes nos EUA que é hoje reconhecido como uma espécie de clássico pop. No ano 2000 o filme foi selecionado pela Biblioteca do Congresso norte-americano como patrimônio a ser preservado por sua significância cultural, histórica e estética. Ao observarmos a peça nesse contexto torna-se interessante notar como a elevação da peça promocional ao *status* de patrimônio cultural oficialmente selecionado para preservação pode indicar uma espécie de celebração de uma associação corrente do cinema como um espaço de entretenimento espetacular onde o consumo de pipoca é mediado pelo *american-way-of-life* e pela publicidade norte-americana.

No contexto brasileiro, a disseminação da experiência cultural, histórica e estética global do cinema de entretenimento consumido com *popcorn* chama atenção para o modo como a *commodity filme/entretenimento* será importada de maneira massiva na cultura brasileira. Ainda mais interessante que isto seria notar como a importação do consumo da pipoca como o alimento ideal diante do espetáculo cinematográfico chega a influenciar a materialidade da experiência do cinema e o imaginário social que a acompanha. Se a sala de cinema transfigura-se de lugar para lugar, como já observaram Parente e Dubois⁵, a pipoca será um elemento constante na experiência corriqueira do cinema e que, no entanto, per-

4 Petiscos, *finger-foods* ou *snacks*.

5 Em uma série de palestras proferidas em 2012 em forma de curso na Escola de Comunicação da UFRJ Philippe Dubois e André Parente observaram como apesar dos elementos fixos que compõem uma sala de cinema os cinemas irão variar de acordo com as condições materiais e sociais onde estão instalados. Segundo os autores, um cinema na Alemanha será necessariamente diferente de um cinema na Itália – em aspectos como, por exemplo, o grau de silêncio do público ou sua pontualidade – e estes dois serão, por sua vez ainda mais diferentes de um cinema improvisado numa aldeia indígena, onde o ambiente hermeticamente vedado de luz externa ideal para uma sala de cinema nem sempre é conseguido em função das condições locais. O consumo de pipoca seria ainda mais um fator de variação nas salas de cinema. A interdição à pipoca estabelecida tacitamente entre os públicos que travam com relações mais intelectualizadas com seus filmes e com o ritual do cinema não seria, portanto, um acaso: ela diz justamente respeito à negação do cinema como puro entretenimento e à tentativa de manter sua experiência o mais próxima possível do ideal, de uma audiência é atenta, dedicada, não tem funções motoras, e muito menos, alimentares durante a exibição.

manece ainda muito pouco investigada como elemento ligada às condições de exibição e de fruição dos filmes.

Um conceito chave para este olhar em direção à experiência cinematográfica, do imaginário e dos modos de subjetivação em torno dela é a noção de dispositivo⁶, que permite abordar a própria experiência de assistir um filme no cinema enquanto ocasião agenciadora de processos de subjetivação e de linhas de fuga⁷. Ao pensarmos a partir da lógica do dispositivo cinematográfico fica evidente como a pipoca – enquanto fator da ordem do corpóreo – tem uma função disruptiva para um público que paga seus ingressos buscando instalar-se confortavelmente em suas poltronas para assistir a um espetáculo que o convida a esquecer seus corpos na penumbra do cinema e deixar-se apenas ver e interpretar o filme exibido na grande tela a sua frente.

Corpo e cine-máquina: breve história dos alimentos e dispositivos de visualidade

Uma pequena história do consumo de pipoca associado ao cinema não deixa de remeter em grande medida à própria história das salas de exibição. Se por um lado o milho assumiu desde relativamente muito cedo um lugar importante na alimentação norte-americana, a pipoca, por outro lado, se popularizou nos Estados Unidos a partir do final do século XIX, quando Charles Cretors iniciou em 1885 suas atividades com uma máquina à vapor que fabricava pipocas e amendoins⁸. A partir de então, a pipoca passou a ser vendida nas ruas, parques e passeios por ambulantes ou em quiosques, nos quais também eram comercializados doces, ba-

las e sorvetes. Quando os *nickelodeons*⁹ se popularizaram nos Estados Unidos, em meados da década de 1900, ainda não ofereciam a venda de alimentos e seus espectadores podiam adquirir produtos em estabelecimentos próximos e importá-los para dentro das rudimentares salas de cinema sem nenhum constrangimento. Nesta época também era comum a presença de vendedores autônomos vendendo variedades de doces e salgados, dentre eles a pipoca. Na década de 1920, no entanto, esses estabelecimentos foram em sua maioria substituídos pelas grandes salas de cinema de inspiração europeia e a elegância desses espaços era pouco acolhedora da ideia e dos hábitos relacionados ao consumo de lanches barulhentos durante as exibições.

Foi a partir dos anos da Grande Depressão¹⁰ que os donos de salas de cinema precisaram relativizar seus padrões de elegância: se no início da crise muitos cinemas simplesmente instalaram máquinas para a venda de alimentos ou passaram a vender a um preço determinado a entrada para ambulantes que fossem utilizar esse espaço para suas vendas, logo começaram a se instalar as primeiras lojas dentro do próprio espaço do cinema. Nesse sentido, vale a pena pontuar que o modelo de entretenimento da combinação de cinema com pipoca passou a ser uma valiosa fonte de arrecadação das próprias salas, já que podia ser aproveitada quase integralmente, uma vez que a pipoca era vendida como *commodity*, sem marca, enquanto os doces e chocolates industrializados tinham seu preço partilhado com o fabricante e os próprios ingressos precisavam ser divididos com os estúdios de produção.

Na imagem ao lado (fig.2) o modelo de uma máquina para produzir pipoca a base de energia elétrica indica o vínculo do consumo de pipoca com a representação técnica – onde pipoca e o próprio cinema se encontram – e pode introduzir um questionamento do lugar de destaque destinado ao imaginário relacionado às máquinas típico da cultura estadunidense. A partir das máquinas elétricas para fabricação

6 De acordo com toda uma linhagem de argumentação teórica o dispositivo cinematográfico diz respeito a um conjunto determinado de elementos que, arranjados de uma dada maneira, produzem modos de subjetivação e linhas de fuga. Os elementos que se agenciam na forma-cinema consagrada são enunciativos, arquitetônicos, tecnológicos, etc. Cf. Parente, 2011.

7 As linhas de fuga estão descritas por Deleuze como aquilo que escapa às linhas anteriores, criando sempre novas e inesperadas configurações.

8 Em 1888, Cretors ganhou do Serviço Postal dos Estados Unidos um selo com a imagem do seu primeiro *wagon* (carrinho) como um tributo-homenagem onde se lia: “ao primeiro *snack* da América e à máquina que tornou tudo possível”. Disponível em: <http://www.cretors.com/page.asp?i=12>. Acessado em: abr, 2015.

9 Pequenas e populares salas de cinema norte-americanas do início do século XX cuja entrada custava apenas 0,05 centavos de dólar (um *nickel*). O sufixo *-odeon* vem da palavra grega *Odeion* que remete aos teatros cobertos.

10 Período de uma grande depressão econômica que abrangeu vários países e se estendeu desde a crise de 1929 até o final da década de 1930, chegando mesmo a aproximar-se do início da Segunda Guerra Mundial em alguns países. Para mais a propósito da relação entre pipoca e crise, cf. MARTEL (2010).



Fig. 2. Máquina elétrica para fabricação de pipoca. Missouri, EUA. Ci. 1940.

de pipoca a invenção de Cretors deixa de estar associada com a prática artesanal dos ambulantes e passa a aproximar-se mais do *fast-food*, até hoje um ícone por excelência da cultura alimentar norte-americana. Ainda que não possam ser totalizantes em suas interpretações tais oposições podem sugerir uma discussão a respeito da invenção de um público consumidor de alimentos que perde a conexão com a origem destes. Nesse sentido, a discussão do jornalista norte-americano Michael Polland (2007) em torno da apropriação do milho como alimento popular na América do Norte nos auxilia a entender tal processo de desconexão.

Ao visitar supermercados norte-americanos, Polland se indaga sobre as origens dos alimentos e reflete: “Se conseguimos contemplar o supermercado com os olhos de um naturalista, nossa impressão pode ser de uma surpreendente biodiversidade” (POLLAND, 2007, p.24), mas “num supermercado, o que um detetive ecológico descobriria ao fazer remontar a origem de cada item de seu carrinho até o solo cultivado? (POLLAND, 2007, p.25). Sua resposta pondera como:

[ao acompanhar] a cadeia alimentar industrial [...] esperava que minhas investigações fossem me levar a uma enorme variedade de lugares [...], [porém] exatamente no fim dessas cadeias alimentares (o que vale dizer, no começo de tudo), eu invariavelmente fui parar no mesmo lugar: uma fazenda no Cinturão do Milho americano, a região no Meio-Oeste do país conhecida pelo cultivo desta planta. (POLLAND, 2007, p.26. As palavras entre colchetes são nossas.)

A constatação de Polland (2005, p. 34) foi a de que o milho, em sua “dupla identidade” – uma *commodity* (mercadoria) e um alimento –, se adaptou e conquistou o chamado “povo do trigo” (europeus e colonos norte-americanos). Entretanto, essa identidade nada tem a ver com o milho nativo, indígena, sendo, desde o início do século XX o resultado de intensivos cruzamentos genéticos que permitiram criar patentes e o controle dos meios de produção de um alimento que antes se reproduzia mais naturalmente. A palavra “natureza” aqui se refere ao potencial da natureza e à possibilidade da semente do milho ser replantada e gerar outro milho e assim sucessivamente enquanto que o milho patenteado não segue o mesmo padrão. Suas sementes geradas a partir da segunda geração não produzem mais um novo milho, levando o agricultor a ter que comprar novas sementes de empresas que detém a tecnologia de híbridos. É esse milho que está na origem dos alimentos industrializados e processados (como refrigerantes, frutas em lata, vitaminas etc.) e até mesmo de itens não comestíveis (como pasta de dentes, pilhas e cosméticos)¹¹. Essa constatação pesa ainda mais na discussão que compreende o maquinário do cinema e do milho e uma cultura “técnico-científica”, ambos como dispositivos relacionados aos processos de subjetividade no mundo moderno, que também estão ligados à mecanização do campo numa franca descontinuidade com as tradições rurais dos pequenos agricultores. Nesse sentido cabe no-

tar como desde a segunda metade do século XIX os EUA se firmaram enquanto nação cuja representação cultural associou-se ao saber da produção técnica e científica.

Num breve exercício de imaginação em que contemplemos a primeira experimentação do público que consumiu pipoca preparada a partir de uma máquina poderemos ponderar como os elementos pipoca, máquina e espetáculo relacionaram-se. Com o tempo perdemos de vista o espanto que essa experimentação deve ter proporcionado no sentido de um processo cada vez mais intenso de espetacularização da técnica. Aqui retomamos a discussão do teórico norte-americano Jonathan Crary (1990) que discute a invenção do observador no século XIX e uma conexão com a espetacularização que é produzida pela fantasmagoria da técnica, capturando o observador em novas experiências de ilusão. O conceito de fantasmagoria que serve de ferramenta à argumentação de Crary (1990, p.132), “era o nome dado a um tipo específico de atuação na lanterna mágica do final do século XVIII”. Nesse aparato usava-se uma projeção onde a lanterna era oculta da audiência, sugerindo a sensação de que os objetos projetados se moviam por conta própria. A noção de fantasmagoria é utilizada por Karl Marx, diz Crary (1990, p.133), ao chamar atenção para a ocultação da exploração do trabalho na aparência externa do produto já pronto para o consumo; aparência que chama por si própria ao *status* de vida, perfazendo uma ilusão. Originalmente, Crary analisa os dispositivos visuais, em especial, o estereoscópio do século XIX. Esse dispositivo tinha por finalidade o estudo da visão binocular e a explicação de como as imagens projetadas nos olhos, em pontos de observação ligeiramente diferentes, seriam fundidas numa imagem só, gerando a impressão de tridimensionalidade. Crary pontua como a visão passa a ser isolada artificialmente, sendo redefinida pela fisiologia científica por sua referência exclusiva ao órgão da visão e suas funções internas. Segundo o autor tal redefinição corresponde ao novo paradigma da visão no século XIX, quando o homem deixa de posicionar-se metaforicamente em sua relação com os aparatos ópticos e passa a ser regulado por uma “ideologia de visibilidade pura” (CRARY, 1990, p.59), buscada nos órgãos fisiológicos e testada com dispositivos ópticos como o estereoscópio. O híbrido de aparato técnico tornado entretenimento nos fala sobre a construção de um

¹¹ Polland (2005, p. 25-26) comenta que ¼ de 45 mil itens em um supermercado contém milho. Cumpre lembrar que o Brasil, depois dos EUA e da China é o terceiro maior produtor mundial de milho. Apenas 5% da produção total de milho destina-se ao consumo humano. Segundo dados da CONAB – Companhia Nacional de Abastecimento, no final de 2013, o Brasil produziu em torno de 80 mil toneladas de milho. Disponível em: <http://www.conab.gov.br/>. Acessado em: abr, 2015.

observador que era em larga medida consumidor de imagens e de uma forma de subjetividade mediada pela das máquinas.

Outros fatos poderiam ainda conectar a máquina de Cretors e os dispositivos visuais – assim como o estereoscópio que foi, inclusive, adaptado ao Kaiserpanorama¹². Um exemplo disto seria o ambiente das Exposições Universais. Paul Greenhalgh (1988, p.147), pesquisador da ideologia proposta por estas exposições, sublinha como o senso de universalização proposto nesses eventos “mostrava as várias fases através das quais cada país tinha passado antes de chegar ao seu presente estado de civilização”. A técnica e as máquinas apresentadas nessas ocasiões representavam a noção de progresso e superioridade dos países industriais, em franco contraste com as matérias primas oriundas das nações não industrializadas¹³. Dentre os aparatos ideológicos das Exposições Universais deve-se sublinhar a compressão do tempo e do espaço na qual os observadores percebiam de maneira compacta e homogênea a representação da alteridade: fosse no modo que os diferentes países e seus “produtos” eram distribuídos em espaços reservados nos diferentes pavilhões, fosse pela ausência de figuras humanas e/ou de representações estereotipadas de culturas distantes mostradas nas estereovisões exibidas. O apelo da pipoca consumida por intermédio da máquina lembra, em grande medida, o fascínio de toda uma época em relação aos avanços tecnológicos como medida da qualidade de uma civilização. Este processo está de alguma maneira contido na figura 2, onde não existem humanos, tampouco referências à origem da cadeia alimentar ou mesmo das fontes de energia, tratando-se de uma máquina elétrica pura e simples, ainda que monumentalizada. Em sua sintaxe, a imagem propõe o objeto isolado num catálogo ou num banco de imagens: neutra e indiferente às contradições do capitalismo.

Se o consumo de pipoca – e do milho em geral – no Brasil não segue *pari passu* o histórico que esse cereal adquiriu na

cultura norte-americana, a pipoca associada ao cinema, passa a seguir aqui a tendência estadunidense. Se, no entanto, para se pensar uma cultura da pipoca e do milho no Brasil não se pode ignorar seus laços históricos com o cinema, uma aproximação neste sentido deve compreender as relações estabelecidas entre os colonos portugueses e os povos indígenas nativos, que plantavam e consumiam milho. No que diz respeito ao consumo deste cereal no Brasil, os registros e relatos históricos não mostram – pelo menos a princípio – evidências de um embate trágico do tipo *ou nós ou eles* conforme o que nos reporta Michael Polland ao descrever a apropriação das técnicas do cultivo originalmente indígenas pelos colonos europeus na América do Norte. No âmbito dos primeiros estudos sobre a história da alimentação no Brasil o enfoque dado mais correntemente foi o da adaptação entre as práticas dos europeus e aquelas típicas dos nativos. Em *Casa Grande e Senzala* Gilberto Freyre (2007) destacou essa capacidade dos portugueses tanto em termos de aclimação a algumas particularidades da cultura indígena que encontrou no Novo Mundo.

A obra de Freyre, não obstante, concentra-se no núcleo do patriarcado vinculado à monocultura da cana de açúcar, onde a presença dos negros se destaca sobre a indígena. Freyre aborda em particular o elemento de miscigenação característico da cultura alimentar brasileira, e essa abordagem aparece de maneira destacada nos estudos de Maria Lectícia Cavalcanti (2008) sobre a escravidão nos grandes latifúndios da lavoura de açúcar, onde o milho aparece enquanto alimento secundário na alimentação do patriarcado. Citando o viajante Gabriel Soares de Souza (1540-1591), que notou pela primeira vez como “os portugueses plantam milho para a manutenção de cavalos, galinhas, porcos e escravos da Guiné”, Cavalcanti (2008, p. 42) indica a centralidade do milho na alimentação dos povos afrodescendentes desde sua chegada ao Brasil. A autora indica também o modo como foi precisamente com eles que nasceram novas receitas e formas de comer esse cereal primeiramente tido como um alimento indígena. Nesse período histórico dos engenhos de cana de açúcar a forma de preparar o milho sofreu, portanto, novas adaptações. Como narra Cavalcanti “com leite de coco, açúcar e farinha desse milho (a qual chamavam *fubá*), iam nascendo por mãos negras novas receitas, depois todas

12 O Kaiserpanorama era um panorama cuja forma estereoscópica de dispositivo de entretenimento contava com rotação de imagens e que, deste modo, contribuiu com a invenção do cinema.

13 O primeiro carrinho (wagon) de pipoca de Cretors foi, aliás, apresentado ao público na Exposição Universal de Chicago (Columbia Exposition), de 1893, que segue a série de grandes Exposições Universais, iniciadas com a francesa de 1844 e a inglesa de 1851.

elas, adotadas também na casa-grande” (CAVALCANTI, 2008, p.42).

Experiências de (re)encantamento e novas apropriações: alimento como vivência e memória no campo da arte

Um olhar atento para alguns dos famosos pratos regionais brasileiros que se tornaram tradicionais da culinária nacional – como por exemplo o angu: do tupi, *angau*; e a pamonha: do tupi, *pamundã* que significa papa grossa de milho – aponta para a importância de um intercâmbio ainda muito pouco explorado entre os hábitos e os saberes dos povos nativos ameríndios e dos povos de ascendência africana em torno da cultura do milho. Sérgio Buarque de Holanda (1994) é quem talvez mais se aproxima de uma história do milho no Brasil no período colonial. Ao opor uma forma “estável” de assentamento (proveniente da monocultura) à forma de ocupação do território promovida pelos bandeirantes (caracterizada pela movimentação com expedições rumo ao interior do Brasil), Holanda aborda também as técnicas rurais implicadas em cada um desses modos de colonização¹⁴. Em sua pesquisa, Holanda mostra o milho e o seu cultivo como especificidade da cozinha paulista e da troca cultural entre índios e colonos portugueses desta região. Ao revisitar a tese de Holanda, Rafaela Basso (2012) pontua o quanto esta influenciará outros historiadores que explicarão a tradição da alimentação paulista como exceção na cultura alimentar brasileira, supostamente baseada em maior medida na mandioca. A autora propõe

chamar atenção para algumas imagens que se consagraram nos estudos históricos que abordaram o tema da alimentação em São Paulo no período colonial: a presença de produtos indígenas associados com os da cultura europeia, a parcimônia de alimentos e utensílios, e por fim, o milho. (BASSO, 2012, f.191)

14 O recorte geográfico de Holanda é o Planalto de Piratininga (região que até o início do século XVIII incluía a vila de São Paulo e regiões subordinadas como Santana de Parnaíba, Itu e Carapicuíba).

Segundo Basso a importância do milho e de sua produção teria sido central apenas nos anos finais do século XVII, quando o milho foi utilizado como fonte de abastecimento aos bandeirantes que seguiam para regiões cada vez mais distantes. Este dado permite uma breve comparação com as práticas coloniais norte-americanas, nas quais o milho também é reconhecido por desempenhar um papel preponderante na movimentação em direção à costa oeste do país. Assim como os norte-americanos, os chamados sertanistas (bandeirantes) utilizavam a farinha de milho para garantir sua sobrevivência. Neste sentido foram obrigados a “forjar novos recursos técnicos que garantissem sua produção em larga escala” (BASSO, 2012, p. 194). A cultura do milho, em ambos os casos, aproxima-se ao romper com as técnicas tradicionais indígenas de processamento para assegurar uma alimentação que, no entanto, não contou com grande prestígio no Brasil se comparada à mandioca ou ao trigo. Como explica Basso, o milho teve um papel secundário em relação ao trigo na vida doméstica dos habitantes de São Paulo mesmo depois da apropriação do cereal pelos bandeirantes. A autora aponta como nesta região as roças de milho continuaram a ser mantidas especialmente para o sustento alimentar de índios cativos e de escravos, sugerindo o modo como o trigo permaneceu até hoje com uma representação superior àquela do milho no Brasil, ensejada sobretudo pela dominação europeia. Caberia ainda ressaltar como o milho e sua transmissão cultural foi assimilada de maneira fundamental pelos povos afrodescendentes no Brasil, influência que não se restringe somente às formas de preparo de pratos populares, mas que se reflete nos cultos afro-brasileiros. Nesses rituais o milho e a pipoca adquiriram expressões materiais e simbólicas do mesmo modo como já acontecia em algumas cerimônias indígenas anteriores à colonização portuguesa.

O milho e seu caráter popular, largamente associado às festas regionais e às religiões que se desenvolveram no Brasil, reaparece em algumas manifestações artísticas que reivindicam hoje traços de união entre os povos indígenas, os afrodescendentes e a identidade brasileira. É o caso de *Pipocas* (2008), trabalho da artista carioca Débora Bolsoni que reivindica uma história do milho como elemento típico da cultura brasileira. A instalação consiste em esculturas de cerâmica pintada em variadas dimensões que, espalhadas pelo espaço do museu, permitem ao visitante traçar seu pró-

prio percurso dentre elas. *Pipocas* evoca o repertório material e simbólico do milho na cultura alimentar brasileira ao propor novos trânsitos entre o popular, o folclórico e o poético. Dentre as questões em jogo no trabalho de Bolsoni destaca-se uma certa função de reapropriação, em que

[...] as pipocas espalhadas pelo chão do museu por Débora Bolsoni adquirem um significado peculiar no âmbito de uma exposição sobre a história da alimentação brasileira. Considerada um alimento essencialmente norte-americano por conta da sua grande difusão nos Estados Unidos, a pipoca já era parte da dieta de vários povos indígenas do continente americano, que também usavam os grãos estourados em cerimônias religiosas e como adorno. O nome brasileiro pipoca deriva do tupi-guarani pi(ra), pele, e poca, rebentar: a pele rebentada. (RIBENBOIN; VISCONTI; VILLELA, 2014, p. 38).

Se em linhas gerais seria possível dizer que o restante da produção da artista já se debruçava sobre o estranhamento com elementos familiares e do dia-a-dia, a instalação *Pipocas* evoca um mistério adicional que toca as qualidades mágicas desses grãos de milho rebentados. Seu efeito misterioso deve-se, sobretudo, à dimensão das pipocas de cerâmica: maiores do que qualquer pipoca de verdade, as pipocas de Bolsoni estão entre objeto visual e objetos encantados, chamando atenção dos espectadores para algo em sua materialidade que adquire uma especificidade lúdica. A visão destas pipocas pelo chão lança uma questão acerca de sua participação central em alguns ritos religiosos brasileiros. Ao deparar-se com essas enormes pipocas o espectador pode se perguntar pela natureza do ser mágico que as teria espalhado pelo chão ou, ainda, imaginar o espanto dos indígenas ao descobrir que esses grãos do milho arrebentavam quando expostos ao fogo.



Fig. 3. *Pipocas*. Débora Bolsoni, 2008



Fig. 4. *Buruburu*. Ayrson Heráclito, 2010

Ao comentar o trabalho de Bolsoni o curador Jacopo Visconti (2014) ressalta diretamente a conexão entre o alimento e sua assimilação pelos cultos religiosos afrobrasileiros. Ele ressalta como no candomblé a pipoca está ligada à figura de Obaluaê, orixá da doença da cura. Esta dinâmica entre o alimento e seu potencial ritualístico será ainda mais central na obra de Ayrson Heráclito. Na videoinstalação *Buruburu* (2010. Fig. 4) o artista se debruça sobre o tema da pipoca remetendo à simbologia religiosa do Candomblé onde o banho de pipoca aparece como fonte de cura. A instalação captura o espectador com sua ambientação sonora do estouro característico da pipoca. Vê-se a tela preenchida de pipocas até que um corpo negro e despido adentra a tela silenciosamente: ele caminha até o centro da imagem onde receberá o banho de pipoca de Obaluaê. A marca de uma cicatriz na altura do peito do personagem aparece como uma ranhura na imagem. À espera do banho curativo, a cicatriz poderia até mesmo sugerir a ferida histórica da escravidão, de forma que a dinâmica das formas negras e brancas em tela não deixa nunca de ser sugestiva. Por meio da imagem Heráclito convoca o espectador a trabalhar a história brasileira e o faz escolhendo signos de algum modo por ela preteridos: *Transmutação da Carne* (2000), por exemplo, é uma performance altamente desconcertante que evoca as marcas feitas a ferro quente com insígnias de senhores de engenho



Fig. 5. *Bori Performance-Art*. Ayrson Heráclito, 2009

no corpo de seus escravos; *Pintor e Paisagem* (2011), por sua vez, indaga sobre os processos de invisibilidade de determinados aspectos históricos brasileiros numa cultura voltada para as “imagens de alta visibilidade” e; *Bori Performance-art: oferenda à cabeça* (2009. Fig. 5) ensaia representações vocativas e iconográficas dos orixás do candomblé que recebem oferendas (*Bori*) de alimentos em torno de suas cabeças. Se todos os trabalhos de Heráclito giram em torno da questão do corpo negro, seus mitos e lendas diante de uma história que quis invisibilizá-lo, *Buruburu* parece ser o que mais dá espaço para as práticas espirituais, ressaltando o aspecto imaterial que compõe uma cultura por meio do ritual de purificação. A chuva de pipoca – em sua leveza e beleza – fala de práticas tradicionais que, não obstante sua fragilidade visual, sofreram um processo de invisibilização à sombra da legitimidade da cultura do colonizador. É por meio da tomada de consciência a respeito desta invisibilidade que o banho de pipoca adquire força e vigor na imagem. Trata-se de uma forma de resistência que, posta em cena em *Buruburu*, deve-se a uma aliança frágil: quase sempre invisível e preterida no campo da história.

Por meio dos trabalhos de Bolsoni e Heráclito, o milho e a pipoca ganham imagens ligados a uma consistência histórica que todavia ainda não lhe tinham sido atribuídas, tornando-se objetos de reivindicação e resistência. Se por um lado

não se pode ignorar o papel desses alimentos no ritual cinematográfico tal como conhecemos hoje, por outro lado, sua história passa também a estender-se para além dos limites comumente atribuídos a eles, e passa a ser mapeada também em sua invenção pelos povos indígenas, pela participação nas práticas e ritualísticas destes e dos povos afrobrasileiros, que já se encantavam ela muito antes de seus usos modernos. A experiência cultural, histórica e estética do cinema com pipoca só ganha nessa operação: reivindicada em suas origens ela não deixa de pertencer a ninguém, só passa agora a pertencer a muitos.

Referências

BASSO, Rafaela (2012). A cultura alimentar paulista: uma civilização do milho? (1650-1750)". 2012. 216 f. Dissertação (Mestrado em História) Instituto de Filosofia e Ciências Humanas – Universidade Estadual de Campinas.

CAVALCANTI, Maria Leticia M. (1990). O negro açúcar. Recife: Bagaço.

CRARY, Jonathan (1990). Techniques of the observer: on vision and modernity in the nineteenth century. Cambridge, Massachusetts, London: MIT Press.

DELEUZE, Gilles (1990). ¿Que és un dispositivo? In: MICHEL FOUCAULT, FILÓSOFO. Barcelona: Gedisa, 1990, pp. 155-161. Tradução de Wanderson Flor do Nascimento.

FREYRE, Gilberto (2008). Casa-Grande & Senzala. 51ª Ed revista. São Paulo: Global.

GREENHALGH, Paul (1988). Ephemeral Vistas: The Expositions Universelles, Great Exhibitions and World's Fairs, 1851-1939. Manchester: Manchester University Press.

HOLANDA, Sérgio Buarque (1994). Caminhos e fronteiras. 3 ed. São Paulo: Companhia das Letras.

MARTEL, Frédéric (2010). *Mainstream: Enquête sur cette culture qui plaît à tout le monde*. Paris: Flammarion.

PARENTE, André (2011). Cinema em trânsito: cinema, arte contemporânea e novas mídias. Rio de Janeiro: Azougue.

POLLAND, Michael (2007). O dilema do onívoro: uma história natural de quatro refeições. Rio de Janeiro: Intrínseca.

RIBENBOIN, Felipe; VISCONTI, Jacopo; VILLELA, Rodrigo (2014). Alimentário: arte e patrimônio alimentar brasileiro. São Paulo: Base7Projetos Culturais.

Outras publicações da autora

PIMENTEL, Myriam E. M. A imagem de posses sucessivas: os meios de hospedagem e a Casa brasileira. In: Diana de Souza Pinto; Francisco Ramos Farias. (Org.). Novos Apontamentos em Memória Social. Rio de Janeiro: 7Letras, 2012, p. 93-100.

PIMENTEL, Myriam E. M. Os meios de hospedagem e a introdução do moderno na Casa brasileira. In: XXI Simpósio Nacional de História. ANPUH 50 anos, 2011. Anais: Memória do Turismo, 2011.

PIMENTEL, Myriam E. M.; SCAFFO, F. A cultura pessoalista e os fluxos de destruição urbana no Rio de Janeiro. Resumo. In: III Congresso Latino-Americano de Psicologia da ULAPSI, 2009, Cidade do México. Por una psicología Latinoamericana con compromiso social para el mundo. Cidade do México: Universidad Autónoma Metropolitana, 2009.

PIMENTEL, Myriam E. M.; GONDAR, J. O. Memória da Casa brasileira e os fluxos de construção-destruição na ambientação urbana do Rio de Janeiro. In: IX Mostra de Produção Acadêmica 2009 - UNISAL, Lorena, São Paulo,

2009. Resumo. Anais da IX Mostra de Produção Científica – UNISAL. Meio digital. Lorena: UNISAL, 2009.

PIMENTEL, Myriam E. M. O moderno e o contemporâneo: a topologia das redes propondo visibilidade de estratégias para localização. In: Sessões do imaginário. Porto Alegre: Famecos/PUCRS, vol. 1, n 13, 2005, p.62-71.

Outras publicações da autora:

MELCHIOR, L.F. Fotografia de poesia: devires da fabulação, durações em expansão e movimentos do instantâneo. ANIKI: Revista Portuguesa da Imagem em Movimento, v. 2, p. 49-72, 2015.