

## A COZINHA DOS PROCESSOS VISUAIS NA OBRA DE DOIS ARTISTAS BAIANOS: ARTE CONTEMPORÂNEA COMO DEVIR-RITUAL

Ayrson Heráclito Novato Ferreira,  
Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB)

Raimundo N. Ribeiro da Silva,  
Mestre em artes visuais (UFBA), doutorando (FACED-UFBA)

### RESUMO

As práticas e os processos artísticos na produção dos artistas baianos Ayrson Heráclito e Raimundo Áquila que realizam um exercício contemporâneo de simbiose entre extratos artísticos e práticas performativas de origem matricial. O texto apresenta o processo de criação como diálogo entre, o exercício de arte inovadora e o *ethos* baiano - oriundo da presença da cultura afro-descendente originária da diáspora africana. Questões em relação ao conceito de identidade e globalização são utilizadas como sistema de referencial na criação de obras nas quais uma leitura artístico-cultural mais abrangente possibilita novas perspectivas e esgarçamentos dos limites do que seria compreendido como arte popular e arte erudita.

Palavras-chave: processos visuais, cultura baiana, arte e religião

### ABSTRACT

*This article describes the artistic practices and processes adopted by the Bahian artists Ayrson Heráclito and Raimundo Áquila in the undertaking of a contemporary exercise in symbiosis involving different artistic hierarchies and performance practices linked to specific cultural traditions. The text explores the creative process as a dialogue between the exercise of innovative art and a Bahian ethos informed by an Afro-Brazilian culture rooted in the African diaspora. Issues related to the concept of identity and globalization are used as referential systems in the creation of works whose multiple artistic-cultural interpretations potentialize new perspectives and the dissolving of the traditional frontiers often erected between so-called popular (folk) and fine art.*

*Keywords: visual processes, Bahian culture, art and religion*

### **Açúcar, carne e dendê: estratégias para se pensar o *ethos* cultural baiano.**

Os processos de criação em arte, quase sempre, detêm um conjunto de regras individuais, indissociáveis das vivências do artista com o universo cotidiano que o tangencia. Em o meu processo criativo me relaciono diretamente com as questões inerentes à constituição da diversidade cultural baiana. Coloco-me no centro de uma reflexão marcadamente multidisciplinar

me distanciando dos pressupostos tradicionais da arte. Os cursos de história, de antropologia e dos estudos culturais me servem de fontes para esse exercício de imersão sobre as questões relativas à cultura baiana e mais especificamente a afro-baiana. O motivo maior da minha busca em construir uma poética visual é a investigação sobre as possibilidades artísticas de matérias primas regionais. Elejo os materiais orgânicos - açúcar, carne e dendê - trazendo a tona o seu sentido plástico e visual como insígnia de uma possível síntese de costumes culturais.

Inicialmente traçarei um breve comentário sobre os trabalhos realizados com o material **açúcar**, produzidos na minha pesquisa de pós-graduação. Em seguida registrarei o projeto **a transmutação da carne** e minhas pesquisas atuais com o **azeite de dendê**. Tais trabalhos são frutos da minha curiosidade investigativa sobre a relação entre o Orgânico e o Cultural desses materiais na sociedade baiana. O processo que tenho praticado como método de trabalho, possibilita que os elementos utilizados na elaboração das instalações e performances passem por diversos usos, sendo posteriormente devolvidos aos seus sentidos originais de alimento e comida, nutrindo metaforicamente o físico e o simbólico de um “corpo cultural baiano”. O universo da culinária, do alimento e o ato de consumi-lo em seus diversos usos, é para mim uma questão estruturadora nas concepções das obras. No ensaio escrito por Howard Press, “Marxismo e homem estético” o autor nos apresenta a “revolução estética” proposta na utopia de Karl Marx sobre o “reino da liberdade”. Marx distinguiu as três formas essenciais de como um objeto pode ser consumido ou “apropriado”:

*Pode ser consumido como meio de subsistência: comida, no caso fundamental. Ou pode ser consumido como meio de produção, como instrumento ou máquina, como um objeto usado para produzir outros objetos. Ou pode ser consumido como um objeto estético, como pintura, escultura, música.<sup>1</sup>*

Tal concepção reserva apenas o modo do consumo do objeto estético, o poder de não se perder no ato do próprio consumo, pelo contrário, ao ser consumido ele aumenta o seu valor, diferente dos dois primeiros casos em que

os objetos consumidos são gastos e perdidos para o seu sujeito – “Logo que eu consumo os meios de subsistência eles estão irremediavelmente perdidos para mim”. Para Marx o objeto estético, os sentidos “se relacionam com a coisa pelo bem da coisa”. Howard Press interpreta da seguinte forma:

*É nesse sentido, em ser consumido esteticamente (para seu próprio bem, por assim dizer), que o objeto se torna um objeto social, apto, em princípio, a ser consumido por todos... O objeto estético, em outras palavras, é aquele objeto sensual que pode ser consumido igualmente por todos e, sendo consumido, não é gasto.*

Dessa forma, também me aproximo das práticas e concepções religiosas do candomblé que transformam o ato de consumir alimentos em rituais, transcendendo a necessidade biológica. A comida não se perde no seu consumo, ela é um quase objeto- espécie, ela não alimenta apenas o corpo físico: Comer equivale a viver, a manter, preservar, iniciar, comunicar, reforça memórias individuais e coletivas. Comer é uma maneira de se comunicar com o orixá e de fortalecer o axé.<sup>2</sup>

Passo agora aos comentários sobre os projetos citados no início deste artigo:

## **Açúcar**

Publiquei um artigo nos anais do congresso da ANPAP de 2008, intitulado *Segredos no Boca do Inferno: quatro pressupostos sobre o açúcar – instalações*, onde explico as idéias e os processos de criação de quatro instalações que comentam a crise do antigo sistema colonial português, momento em que, para mim, “os segredos Internos” das identidades culturais brasileira passam a se revelar. Sendo assim não me aprofundarei aqui sobre os trabalhos.

## A Carne



Fig. 01 - "Modelos de Carne". Projeto Transmutação da Carne (Barra Fashion), Salvador - Bahia, 2000.

O projeto de Escultura social<sup>3</sup> **A Transmutação da Carne** (2000/ 2007), evento artístico polifônico, desdobrado em várias etapas e instâncias sociais de intervenção, foi iniciado no ano de 2000. Nesta obra de fôlego, tento aplicar o conceito de escultura social de Joseph Beuys numa série de ações, cuja estratégia artística utiliza-se da performance, da instalação e do happening e da discussão como meios veiculadores da sua mensagem. Compreendido enquanto exercício de crítica social e renovação estética têm como núcleo significativo a confecção de uma coleção de roupas de carne, que apresentadas em vários eventos e situações, assumem formas diversificadas de ação artística, tendo a denúncia da fome no Brasil como a variável unificadora. As ações são assim constituídas: 1) Instalação Performance apresentada no ICBA, no evento **Ação Performance**; 2) Distribuição de Alimento Para a População Carente; 3) Desfile de uma coleção de roupas de carne no *Barra Fashion 2000*; 4) Happenings em ruas de Salvador; 5) Debate Interativo na Internet; 6) Divulgação das ações como denúncia da fome no Brasil em mídia impressa e televisiva; 7) Confecção de roupas, catálogos e exposições para serem comercializados , e sua renda revertida em prol de uma campanha contra a fome.

**Ação 1:** Instalação Performance apresentada no ICBA, no evento **Ação Performance**. A primeira ação se desenvolve em torno da crueldade humana. Os participantes, vestidos com roupas de carne de charque, apresentam quatro ações que evocam práticas de violência contra a integridade física do corpo humano. A primeira ação, "Marcar a Ferro", reproduzia o hábito senhorial-escravista de marcar peças de escravos a ferro quente com as insígnias do seu senhor. Utilizam-se ferros-de-marcas, onde estão reproduzidas marcas de antigos senhores de escravos baianos. A roupa de carne, como suporte dessa marcação, apresenta aos sentidos a sensorialidade do ato, suas dimensões olfativas, táteis, visuais e sonoras. A segunda ação, "Caminhando em Brasas", é uma remissão aos maus tratos corporais, próprios das atitudes sádicas, bem como às filosofias estoicas e as suas promessas de redenção pelo sofrimento e pela dor. A terceira ação, "A Grelha Humana", remetia-se as formas de suplício e punição baseadas de aniquilamento físico do corpo pelo fogo. Neste quadro, um *performer* é envolto numa grande manta de charque que é posta a assar sobre uma grelha de brasas. Por último, sem a presença dos *performers*, o espaço é apresentado como signo indicial das ações ocorridas. Durante todo o evento, ouvia-se a narração em *off* de relatos verídicos sobre Autos da Inquisição baiana, narrados por Raimundo Áquila.

**Ação 2:** Distribuição de Alimento Para a População Carente; Toda a carne utilizada no ritual serve como doação para diversas instituições de assistência em Salvador, sendo este momento considerado mais uma ação relevante para o significado da obra.

**Ação 3:** Convidado para fazer parte do desfile "Novos Talentos" do evento de moda *Barra Fashion 2000*, a roupa de carne ganha conotação de *wearable art*. O objetivo era discutir o conceito de "vestível". O que o corpo pode sustentar fora das estruturas tradicionais do vestir. Busca-se estabelecer um diálogo entre o sistema econômico, que cria padrões e normas convencionais de vestuário, objetivando suprir um mercado de consumo, e o universo da ação artística, que promove um deslocamento, ou uma descodificação de valores como: correto, usual, estabelecido. A roupa de carne e a sua simbologia desencadeiam diversas sensações antagônicas como:

conforto de um material interno ao corpo que agora o reveste - "vestir é desnudar-se"; a repugnância pornográfica de uma anatomia interna aflorada à pele; o aroma do material orgânico que aciona diversas memórias sensoriais relacionadas à antropofagia; a perplexidade que o material cria com a sua apresentação real.

**Ação 4:** *Happenings* na Praça da Piedade e Av. Sete de Setembro, onde *performers* vestidos com roupa de carne interagem, normalmente, com os transeuntes. A reação destes era registrada em vídeo e fotografia. Neste momento, as pessoas eram inquiridas sobre a possibilidade de vir a usar uma roupa de carne, bem como confessar as sensações despertadas. Aqui, foi testado o apelo social do projeto (a campanha contra a fome), uma vez que se tratava de um momento de campanha eleitoral e muitas das pessoas entrevistadas colocavam a fome como o maior problema do Brasil.

**Ação 5:** Participação do autor em bate-papos interativos em diversos *sites* e *chats* virtuais, onde as concepções estéticas, a função social da obra, a relação roupa - arte - fome eram problematizadas. A intensa participação de internautas de diversas regiões do Brasil dava conta do conhecimento do projeto em escala nacional, promovido pela mídia.

**Ação 6:** Descaracterizar o evento de maior repercussão midiática, o desfile no *Barra Fashion 2000*, como intervenção de moda, explicitando os significados políticos do mesmo e divulgando as outras etapas da escultura social pela televisão, rádio e jornais impressos e virtuais.

**Ação 7:** Tentativa de associação da campanha com alguma grande empresa alimentícia, com vistas a buscar patrocínio para a realização de uma coleção de roupas e acessórios, que reproduzisse as texturas e a imagem da carne de charque em estampas de tecido. O resultado financeiro de tal empreitada seria totalmente revertido em doações para campanhas contra a fome. Realização de exposições e confecção de catálogo, cuja renda teria igual utilização (Fase em aberto da Escultura).



## Dendê

O dendê ocupa um papel central na minha investigação recente, A sua materialidade orgânica, indissolúvelmente associada ao *phatos* cultural baiano, permite uma leitura ampliada das nossas mazelas históricas, como a escravidão, e das ressignificações operadas pela sociedade baiana ao incorporá-lo como marca oficial da sua gastronomia. Por outro lado, a própria religião afro-baiana utiliza o óleo de palma como o "sangue vegetal", que é oferecido às divindades em uma grande parte de seus rituais. O azeite de dendê, como o compreendo, é um elemento que estabelece, pela sua condutibilidade, uma integração simbólica e mística daquilo que podemos perceber como a afro-baianidade, concebida nessa minha imagem como um corpo alimentado por esse sangue ancestral. O papel do sangue no corpo humano serve como referência associativa do uso que faço do dendê na minha obra. As idéias de circulação venosa, oxigenação, pressão, irrigação, pulsação, bombeamento e movimento são apresentados nas minhas obras como referência explícita a esse conducto cultural atávico. Explorando as potencialidades desse material.



Fig. 02 - "Retorno à Pintura Baiana" instalação. Museu de Arte Moderna da Bahia, Salvador - Bahia, 2002.

Pensando a produção de arte contemporânea baiana como uma comunidade de sentidos, identifico nessa produção artistas que se debruçam além das abordagens praticadas pela produção moderna na Bahia. Venho destacar o trabalho do artista e pesquisador Raimundo Áquila, cuja pesquisa de pós-graduação traçou um itinerário de vivência cotidiana e conexões interdisciplinares com o universo afro-baiano. A produção do autor dialoga com questões contemporâneas de cunho cultural, construindo uma poética visual desveladora e singular do universo da prática votiva do caruru de preceito em Salvador. Deixemos então que o próprio artista apresente-nos sua poética:

### **Instaurações votivas**

O eixo de investigação da minha poética visual situa-se em uma zona de contato entre a criação artística e o culto aos Ibejis<sup>4</sup> em Salvador. A partir de vivências, trago a comida dos Ibejis para o centro do processo criativo, como um sistema referencial, fruto de uma vivência social e religiosa com a qual estabeleço uma série de conexões, incorporando-as à obra em processo.

O *ethos* baiano admite como crença a existência de um mundo espiritual permeando a existência física, realidades que se tocam e se influenciam reciprocamente. Essa crença tem profundas raízes em nosso imaginário coletivo povoado de deuses, santos, e uma miríade de entidades que se manifestam por intermédio de uma religiosidade plural e plástica construída pela transculturação. A devoção de São Cosme e São Damião/Ibejis em suas variantes populares se insere nesse universo religioso instaurador dessa particular experiência de estar no mundo. Possui matrizes religiosas africanas e católicas e está inserido no cotidiano de Salvador como culto doméstico cujo ponto alto é a refeição oferecida aos santos e servida aos convivas em uma festa

a festa anual desses santos (no mês de setembro) é comemorada com uma refeição comunal, chamada o 'caruru de São Cosme', e que o prato principal é, precisamente, o caruru. Mas, servida com ele, encontra-se a mais completa exibição de pratos



africanos assimilados no cardápio ritual das devoções brasileiras. Digo devoções brasileiras, porque as famílias católicas também fazem seu caruru de S. Cosme. (LIMA,1999,p.69)

O caruru de preceito<sup>5</sup> é, portanto a expressão máxima dessa mística em Salvador, nesse rito os sentidos são valorizados e estimulados pela associação prazer/devoção. A integração entre o sagrado e a existência cotidiana parece uma afirmação do espírito da coletividade, pois “a religião é feita em torno de imagens que se partilham com outros” (MAFFESOLI, 1995, p.107), como se o encontro com o outro, a vivência social, fosse também uma condição propiciatória.

As formas populares de cultuar os Ibejis em Salvador, ampliadas pelos sincretismos que amalga o culto dos Ibejis, os erês<sup>6</sup> e os santos católicos Cosme e Damião, ao longo do tempo tomaram uma forma complexa que expressa a maneira de ser do povo que as criou, suas relações com o sagrado, o estético e o comunal. As práticas religiosas afro-brasileiras, em sua atividade ritual engendram uma série de atividades; a culinária é uma delas. (SANTOS, 2001, p.27). Na devoção aos Ibejis em Salvador, preparar o alimento, comer, beber e festejar ganha um significado místico religioso, sacralização da existência pela comunicação com instâncias invisíveis e poderosas, mediadas pelos rituais. A mesa dos santos é farta, o número de itens no mínimo de sete, podem variar conforme a condição financeira do devoto ou o seu gosto. Caruru, vatapá, xinxim de galinha, arroz, feijão fradinho, feijão preto, acarajé, abará, milho branco, amarelo e vermelho, farofa de mel, farofa de azeite, fatias de côco, cana-de-açúcar, inhame, abóbora, banana frita, rapadura etc.

Os elementos inventariados na pesquisa de pós-graduação fazem parte do ritual e ao mesmo tempo do universo cotidiano, que ultrapassam seu sentido comum ao ganharem uma tonalidade sagrada, como é, no caso, cozinhar e servir o caruru de preceito. Essa atividade compartilha dentro do próprio universo da casa de duas dimensões sagrado/profano. Aqui expressão “comida dos deuses” torna-se realidade material que pode ser preparada e saboreada. Minha poética visual se dá como assimilação de gestos ligados a

essas práticas devocionais e cotidianas. Elaboro, a partir dessas vivências, transcrições, que captam a atmosfera ritual, dando ao fazer poético um devir-ritual.<sup>7</sup> As obras que apresento são parte de um ciclo de ações fruto dessa pesquisa, trazem a cozinha para o processo e a ritualização de ações em torno da participação do público.

**Sinestésico1.**<sup>8</sup> A proposta envolve a valorização da presença humana, a participação instauradora na obra. Tem início com a ação em colaboração com devotos de Cosme e Damião do bairro da Liberdade e outros colaborados que ajudaram a recolher cem pratos usados. Esses pratos, uma vez retirados do seu convívio, são reconhecidos na minha poética como um material transitório e único. Na apropriação de um objeto ou matéria me aproprio também de um mundo conectado a esse objeto ou matéria. Assim, ao me apropriar do prato, me aproprio da idéia de alimento, e também dos gestos devocionais de preparar e oferecer, e seu resíduo imaginal.

No espaço da galeria, os pratos foram dispostos em cinco círculos concêntricos, evocação aos cinco sentidos. Nesses círculos, executei uma movimentação derramando mel (que é um dos alimentos rituais ligados ao culto dos Ibejis), nos pratos dos círculos centrais para os periféricos. Simultaneamente, os participantes tocavam ritmos livremente nos pratos do círculo externo. Ao derramar o mel, fiz de maneira que ele caísse formando círculos no fundo dos pratos. Chegando ao círculo último, aspergi os pratos com essência de rosas (o aroma de rosas está ligado à Mitopoética do caruru de Cosme e Damião). A obra ganha novos desdobramentos, pois a inclusão de outros materiais (mel e essência de rosas) dará um caráter expandindo às instaurações, envolvendo outros sentidos além da visão. Os materiais tácticos da minha poética: pratos e parafina juntam-se ao mel, essência de rosas, cores e sons. Com a inclusão destes últimos, a noção de espaço se amplia se dilata e o espaço da instauração ultrapassa o puramente visual, criando um espaço expandido multiplicador de sensações. “a instauração é um excesso, uma oferta”<sup>9</sup>

A ação se encerrou quando saí do círculo. Os participantes aos poucos foram parando de tocar e se retiraram da roda. Aqui a experiência háptica se desdobra em experiência sonora, destarte a obra visual expande seus domínios para o tato, para a audição e para o olfato. Como proponente, solicito o corpo do outro para ampliar o meu, multiplicando a ação, a percepção e criando naquele instante um corpo hiper humano, um corpo coletivo em ação.



Fig. 03 - "instauração sinestésico1." Galeria do Galpão Santa, Luzia, Salvador-BA, abril de 2004.

Dentro da mostra coletiva **Atus**<sup>10</sup>, também no Galpão Santa Luzia, foi montada a cozinha-atalier e, durante o evento, fiz peças de parafina enquanto um clarinetista, Joélio Santos<sup>11</sup>, improvisava. Na rede de conexões estabelecida entre o universo devocional de Cosme e Damião e a minha poética, me aproprio de uma matéria emblemática: a parafina, material de que são feitas velas e ex-votos, esses objetos efêmeros imantados pelos desejos, feitos para ligação de planos, emblema do universo sutil dos desejos implícitos e explícitos na devoção, passa do sólido para o líquido e torna a se solidificar em um fluxo de transformações. As técnicas para agir sobre essa matéria estão relacionadas com o gesto cotidiano de cozinhar. A parafina fundida e derramada em água solidifica-se, a matéria em sua metamorfose produz cheiro, sons, e se transforma pelas cores dos pigmentos em um movimento de interação entre substâncias e gesto intencional. A ação foi dividida em dois momentos, com um intervalo entre eles para o derretimento de mais parafina e

a mudança da pigmentação. Nessa ação o fazer ele mesmo se torna performance. Em **Atus**, entreguei-me inteiramente à preparação das peças enquanto o clarinetista improvisava música em interação com meus gestos, num dueto. Assim os sons da clarineta se misturavam ao som das painéis, da água, que se misturava com a movimentação corporal e com o cheiro de velas derretidas. Nessa ação deixo que as interações entre trabalho e matérias falem por elas mesmas em toda sua potência de metamorfose e corporeidade. Assim, em **Atus**, o fazer torna-se um ritual no qual envolvo os convidados no labor do atelier-cozinha. Ritualizo o trabalho de tornar visível a obra diante do público, mostrando a cozinha do processo, saindo da penumbra secreta do atelier, tornando esse gesto público. O processo (ou a técnica) se exhibe como um devir-culinária que é, mas também como rito, como evento, como instauração.

Esses blocos de ações variadas e mutantes que compõem minha poética têm o mesmo objetivo: instaurar um estado poético, a obra. Contemporaneamente costuma-se chamar instauração<sup>12</sup> uma manifestação de arte híbrida que está entre a performance e a instalação. As propriedades conceituais das ações incorporam elementos de performance e participação experimental, happening e instalação. Segundo Lisette Lagnado (1997), a instauração tem origem na obra de Lygia Clark e Hélio Oiticica, “para quem a obra era uma experiência que envolvia a percepção sensorial do corpo do outro no ambiente.” Segundo a autora, Tunga introduz o conceito de “instauração”, que tem caráter heterogêneo e serve de matriz para fábulas míticas. Embora remeta ao happening a instauração se diferencia deste pela mudança bilateral artista-meio. O autor só raramente utiliza seu corpo como superfície. Ele atua escolhendo e dirigindo protagonistas. “O acaso é aspirado dentro da energia xamânica da ação, mas seu eventual dano permanece sob controle.” Instaurar também evoca um “estar a deriva”, espécie de individuação sem consciência que pulsa na matéria.”

Nesse processo, a culinária é mais que uma metáfora, é um devir de obra. Esse devir-culinária se faz como atuação sobre a matéria, nesse caso a parafina. A cozinha é o centro de condensação. Aqui as forças se reúnem e se

materializam, onde vibram as dimensões macro e micro do mundo visível e invisível, é a vivência do próprio processo de transformação. O atelier não se distingue de uma cozinha, as ferramentas são todas culinárias: Fogão, panelas, colheres, pratos, bacias, peneiras. Nesse caso, a extensão das mãos são esses instrumentos, que misturam, fundem, temperam, resfriam, raspam, refundem, despejam, recolhem, servem. A cozinha é tratada um conjunto de elementos que varia de acordo com suas conexões. Dessa maneira a obra é uma possibilidade de devires que se interconectam como multiplicação rizomática.<sup>13</sup> Assim minha poética visual é atravessada por blocos de culinária sagrada, coletividade e ritualidade.



Fig. 05 - “instalação Atus.” Galeria do Galpão Santa Luzia. Salvador-BA, 2004.

Certamente a pesquisa de temas afro-baianos não é recente na história da arte baiana. Contudo o que propomos com nossas poéticas é uma espécie de metodologia e abordagem sempre com um horizonte crítico que aponta para leituras mais contemporâneas que envolvem a questão de território local e global. É importante ressaltar que a nossa abordagem não é ilustrativa de temas da cultura local e sim o estabelecimento de vivências com a cultura afro-baiana pensada como sistema referencial. Para fugir às imagens hegemônicas utilizadas no estabelecimento de uma emblemática baiana, resultado da produção modernista, desenvolvemos uma metodologia de pesquisa que



aborda a cultura local como sistema referencial e revela territórios, zonas e elementos que não foram explorados ou esgotados pelos modernos. Dessa sorte, por intermédio de uma aproximação direta do objeto, seja pelos materiais, seja pelos atos performáticos, acionamos devires emblemáticos do *ethos* baiano a partir dessas vivências que se dão na instauração dos projetos e propostas.

## NOTAS

<sup>1</sup> Ensaio publicado no livro *A nova Arte* organizado por Gregory Battcock publicado pela editora Perspectiva em 1986.

<sup>2</sup> Texto do prefácio da 2ª edição do livro “Santo também come” (1998) de Raul Lody.

<sup>3</sup> O conceito de “Escultura Social” pode ser estudado no capítulo 5 da tese de mestrado intitulada: “Os elementos materiais na obra de Joseph Beuys” de Dália Rosenthal defendida na Unicamp. 2002

<sup>4</sup> Segundo, (1977, p.145) princípio da dualidade, representado pelos gêmeos, na África, sendo estes sagrados. No Brasil são considerados orixás em alguns terreiros, protetores dos gêmeos e partos múltiplos [...] muitas vezes confundidos com erês.

<sup>5</sup> Caruru votivo. A promessa é paga com um caruru para sete meninos e convidados.

<sup>6</sup> Cacciatore (1977, p.116) define como: vibração infantil pertencente à corrente vibratória de um orixá. Cada iaô tem seu erê particular (correspondendo ao orixá “dono da caneca”) que a acompanha na iniciação, auxiliando-a no aprendizado que deve fazer na caminhada, transmitindo oralmente as ordens e desejos dos orixás (que não falam) etc. [...] na umbanda, é assimilado às “crianças”, espíritos infantis, também particulares de cada filho de santo, mas que tiveram vida terrena, embora aperfeiçoados.

<sup>7</sup> Entenda-se aqui por ritual não apenas como cerimônias religiosas institucionalizadas, ou uma reprodução mimética das práticas devocionais, mas um conjunto de gestos intencionais arranjados sob determinada rítmica.

<sup>8</sup> Instauração realizada na galeria do galpão Santa Luzia em Salvador-BA, abril de 2004.

<sup>9</sup> Heidegger: (2000, p.60)

<sup>10</sup> A mostra aconteceu na galeria do galpão Santa Luzia em Salvador-BA, julho de 2004.

<sup>11</sup> Instrumentista, compositor contemporâneo e regente baiano.

<sup>12</sup> Termo recente para designar experiências híbridas entre performance e instalação. Segundo Fioravante (1997, p.5), guarda dois momentos: um dinâmico e outro estático. Foge à performance intimista. Deixa resíduos que funcionam como memória de uma ação, mas não são a rigor instalação.

<sup>13</sup> O rizoma segundo Deleuze e Guattari (1995), é o sistema de multiplicidade não biunívoca, multiplicidade de devir ou de transformações, não de elementos numeráveis. Um rizoma não cessa de ligar cadeias semióticas. “Ele põe em jogo regimes de signos muito diferentes, inclusive estados de não-signo.” O rizoma não é feito de unidades, mas de dimensões.

## REFERÊNCIAS

BATTCOCK, Gregory. **A Nova arte**. São Paulo: Perspectiva, 1986

BORER, Alain. **Joseph Beuys**. São Paulo: Cosac Naify, 2001.

DELEUZE, Gilles, GUATTARI, Félix. **Mil Platôs; capitalismo e esquizofrenia**. Vol. 1. São Paulo: Ed. 34, 1995.



FIORAVANTE, Celso. **Artes plásticas. Folha de S. Paulo.** São Paulo, 8/12/1997.

LIMA, Vivaldo Costa. **Etnocenologia e etnoculinária do acarajé:** in GREINER, Cristiane e BIÃO, Armindo. (Org) **Etnocenologia: textos selecionados.** São Paulo: Annablume, 1999.

\_\_\_\_\_. **Cosme e Damião: o culto aos santos gêmeos no Brasil e na África.** Salvador: Currupio, 2005.

LODY, Raul. **Tem dendê tem axé: etnografia do dendezeiro.** Rio de Janeiro: Palas, 1992.

\_\_\_\_\_. **Santo também come.** Rio de Janeiro: Palas, 1998.

HEIDEGGER, Martin. **A origem da obra de arte.** Lisboa: Edições 70, 2000.

LAGNADO, Lisette. **Entenda a sua época - Artes plásticas. Folha de S. Paulo.** São Paulo, domingo, 13 de abril de 1997.

MAFFESOLI, Michel. **A contemplação do mundo.** Porto Alegre: Artes e Ofícios, 1995.

ROSENTHAL, Dália. **O elemento material na obra de Joseph Beuys.** Campinas; SP (s.n), 2002

RISÉRIO, Antônio. **“A Bahia com H”:** In Reis, João José (org.). **Escravidão e Invenção da Liberdade.** São Paulo: Civilização Brasileira, 1988.

SANTOS, Juana Elbein dos. **Os nagôs e a morte.** Petrópolis: Ed. Vozes, 2001.

SCHWARTZ, Stuart B. **Segredos Internos: engenho e escravos no Brasil colonial.** São Paulo: Companhia das letras, 1989.

## **CURRÍCULO RESUMIDO**

Ayrson Heráclito Novato Ferreira: Mestre em Artes Visuais na linha de Processos Criativos pelo PPGAV, EBA, UFBA. Professor assistente da UFRB em técnicas e processos artísticos e história da arte. Curador e artista visual, participou de diversas mostras individuais e coletivas, destacando-se Prêmio Oficial IX Salão da Bahia, em 2002, promovido pelo MAM Bahia, III Bienal do Mercosul 2001.

Raimundo Nonato Ribeiro da Silva (Raimundo Áquila): Pojuca - BA. Bacharel em artes plásticas pela EBA, UFBA, Mestre em Artes Visuais na linha de Processos Criativos pelo PPGAV, EBA, UFBA. Doutorando em Difusão do Conhecimento na FAGED, UFBA. Artista visual, design de artefatos, com diversas exposições e trabalhos na Bahia e em outros estados.