

TRANSCRIÇÃO DE ENTREVISTA¹

Entrevistador(a): Talita Maciel Lopes da Silva

Entrevistados: Isis Apper de Sousa Coelho

São Paulo, 04 de julho de 2022

Duração: 33 min 41 seg.

Modo: presencialmente no Parque da Independência

A arte que se come e se educa

Talita: Vamos lá. Então, continuando a nossa conversa. A primeira pergunta tem tudo a ver com o que você já estava falando, que é: *1) Quais caminhos lhe conduziram para trabalhar com culinária vegana e orgânica? Comente sobre sua formação profissional e seus valores pessoais.*

Isis: Tá. Como que eu cheguei até a cozinha, né? Bom, talvez eu faça então... posso fazer uma trajetória, porque uma coisa vai se encaixando na outra, né. Bom, eu nasci em Santos em 1984, tenho 38 anos. Nasci num contexto que me leva um pouco até o que eu sou hoje, como todo mundo, né? Mas é um pouco dessa trajetória que tem muito a ver com isso. Meus pais eram vegetarianos, então meus pais são ali daquela geração macrobiótica que nos anos 80 estava acontecendo, eles já estavam ligados naquela coisa da alimentação, minha mãe buscava isso. Eu sempre falo que a minha "comida memória afetiva" é arroz integral, feijão Azuki, abobora com alga, então já tinha essa coisa em casa. Então de alguma forma isso já era muito diferente, eu lembro que na escola ... nessa época ser vegetariano era realmente... "Mas o que você come?". Minha filha já não passou por isso, então, comida desde que eu nasci eu já era vegetariana, fui uma criança vegetariana. Então isso acontece lá desde o início. Minha mãe é fotografa, eu sou filha de uma fotografa com um jornalista de esquerda, amigos artistas ou pensadores, intelectuais ali desse contexto em Santos nessa época.

Minha mãe sempre colocava a gente na dança, na música, no teatro, ela já incentivava ... deixava bem livre, mas ela incentivava isso, então tive esse encontro com a arte desde novinha, por conhecer muitas pessoas do rolê da arte em Santos, eram pessoas bem legais, um pessoal que também já pensava, já tinha uns pensamentos bem revolucionários e olhando a arte como essa forma, essa ferramenta de transformação, de tantas coisas que ela possibilita. Isso continuou, fiz teatro até adolescência ... até eu

¹ O estilo de transcrição escolhido se propôs a corrigir questões gramaticais e fazer outras adequações, sem mudar o sentido da fala.

entrar na faculdade, fiz um pouco de cinema quando passou as oficinas aqui no fórum, fiz musica depois entrei e toquei num grupo de maracatu, eu sempre estava em alguma coisa por todo esse período lá em Santos. E aí na época da faculdade, lá com meus 18 anos eu fui fazer Biologia, eu escolhi fazer Biologia ... mais porque tinha essa coisa com a natureza, eu penso que o que me chamou na época, era Biologia Marinha tinha a ver com o mar e essa coisa de ser Caiçara talvez e essa relação com a natureza que eu sempre gostei também. Aí fui fazer Biologia, fiz a faculdade, trabalhei em algumas ONGs, sempre tive também essa pegada ativista em tudo o que eu fiz, talvez também por herdar isso um pouco. Participei de um movimento estudantil também em Santos desde novinha, na adolescência, eu era bem ativa, ia para congresso da UNES².

Já tinha essa coisa mais ativista, então quando eu vou pra faculdade também isso permanece, aí trabalhei em ONGs que tinham propósitos também de defesa dos pescadores ou então pensar em sustentabilidade real, sempre tinha algum propósito em tudo que eu estava fazendo. Na faculdade eu peguei essa veia também, mas aí depois fiquei trabalhando em ONGs, mas também estava tentando me encontrar dentro da Biologia, eu gostava muito de falar de sustentabilidade, entendia algumas coisas mas ainda não tinha achado a minha ferramenta de diálogo de comunicação com o mundo, para expandir mais o que eu tava pensando, estava tudo meio aqui né?! Em 2000 tive uma filha, tem uma pequena pausa dos acontecimentos, de ter que ficar um pouco mais ali com ela, embora como eu tive ela muito jovem, eu retorno rápido, tive um apoio de família, a gente foi se ajudando como eu sou mãe solo tive apoio só dessa parte. Em 2011 eu fui pra Praia da Pipa, eu estava muito nessa pegada de morar no Nordeste, também não estava me encontrando com trampo em Santos, sabe quando a gente sabe que já rodou a cidade toda, já fez o que tinha que fazer?! Eu queria outros ares. Tinha uma amiga da família que estava morando lá aí falei "Ah, vou visitar né?! quem sabe é isso que eu me identifiquei, uma vida mais tranquila" Eu estava com minha filha com uns 6-7 anos, aí morei lá, não consegui trabalhar com a Biologia, é um lugar muito turístico, não sei se você conhece, é um lugar muito turístico, as fontes de renda giram entorno do turismo, aí acaba trabalhando lá em loja essas coisas, aí eu comecei a... Eu sempre cozinhava, isso sempre aconteceu, todas as festas em casa... a gente sempre gostava de fazer, tem a parte árabe da família, então assim, gostar de receber sempre com muita comilança e comida vegetariana, o que gera muito assunto né?! Sempre tem

² União Nacional dos Estudantes

uma curiosidade, então nunca passava despercebido. Então eu já tinha essa relação de cozinhar para os amigos, morando lá tinha uma vizinha que também era vegetariana e a gente cozinhava muito juntas que sempre estava em casa, pessoal sempre frequentava bastante minha casa, depois trabalhando lá eu falei "Poxa por que a gente não faz umas quentinhas vegetarianas e tal, vamo empreender isso, a gente tá trabalhando em loja, acho que de repente não tem nada aqui assim, nenhuma restaurante vegetariano, nem nada". E aí a gente começou a empreender com isso, bem pequeno, bem mínimo né?! a gente as vezes entregava a pé, ela tinha um carro, mas era tudo pertinho. Mas foi onde começou, porque aí quando eu voltei pra Santos, voltei pra Baixada, eu já estava em São Vicente na época, minha mãe morava em São Vicente então eu volto pra São Vicente, fico 1 ano e meio lá na (praia da) Pipa. É aí que eu penso "é com isso que eu quero trabalhar", comecei a procurar algumas formações. Estava dando aquele Boom, estava começando a ter os primeiros programas tipo *Jamie Oliver*, *Nigella*, os programas de TV, já tinha essas possibilidades criativas da gastronomia. E estava começando a falar mais nos orgânicos, no veganismo que eu já conhecia. Também outro lugar que me leva a isso foi os movimentos ... eu ia a bastante shows de *Hardcore* em Santos, que tinha uma cena muito forte de *Hardcore* e tinham as "Verduradas", tinha os *Vegan straight edge*³ então eu também passei por esse momento aí, então quando eu volto eu falo "Meu, eu quero trabalhar com isso" Só que eu não me identifiquei com a faculdade de gastronomia na época, que ainda estava muito atrelada, e ainda está, a aquela coisa mais clássica. Não considerava, a cozinha vegana e vegetariana nessa época, era muito difícil. Aí eu fui entendendo que o que eu queria falar sobre sustentabilidade tinha muito a ver com o Comer, com os meios de produção, com todos os impactos ambientais que o consumo da carne que a indústria de alimentos e agrotóxicos causa, com as questões sociais ligadas a isso, aí eu fui falando "Caramba tem a ver, ativismo, sustentabilidade" aí eu fui formando também o pensamento. Teve uma parte muito autodidata, eu fui lendo, fui resgatando livros antigos da minha mãe, comecei a fazer uns cursos, começaram a pipocar uns cursos, eu vim pra São Paulo, fazendo cursos de um dia ou de fim de semana. Eu digo que foi meio assim a minha formação,

na cozinha, muito autodidata e indo atrás de tudo que aparecia de curso e de pessoas que estavam também já estavam saindo da caixinha nessa proposta da comida

³ É um movimento que, além de seguir a dieta vegana, prega abstinência total de álcool, drogas e cigarros. Ele surgiu no começo dos anos 80 como uma resposta aos excessos de outra cultura de resistência, o punk.

Talita: Que ano começou essa sua aventura gastronômica?

Isis: Em 2012 eu comecei a fazer as marmitas na Pipa, volto no fim de 2012, estava lá entre 2011 e 2012, Em 2012-2013 eu começo, em setembro de 2013 a Menina Brasileira, que é o meu projeto, que começa também por acaso, eu tinha voltado e na escola da minha filha tinha uma amiga que levava as crianças pra escola, a gente meio que cooperava muito, era uma escola pequena, era uma escola Waldorf então a gente se ajudava, ela levava as crianças pra escola porque ela tinha carro, e ela falou "Poxa estou precisando melhorar minha alimentação você não quer fazer pra mim o almoço? eu trago os potinhos a gente faz uma coisa de troca". Eu comecei a fazer, eu já tinha feito as marmitas antes lá e começou alguns outros pais quererem, ai chamei uma amiga que tinha moto e fizemos uma parceria, ai que eu criei o Menina Brasileira, que é esse meu projeto, que lá em 2013 eu comecei fazendo marmitas, mas ele foi tomando outras identidades. Ai que começou a coisa do orgânico dar uma bombada, 2014 eu participei da feira de orgânicos de Santos, que era um grupo muito legal também, atuante na questão, não somente de venda, de escoamento dos produtos, mas também tinham muitos produtores do Vale do Ribeira, e era uma galera muito legal, então a gente tinha essa troca, de pessoas que estavam querendo transformar através da alimentação, da comida, não só vendendo seus produtos, mas entender que isso era potente pra muitas coisas. Foi muito legal esse período, até hoje quando estou em Santos tem gente que lembra dessa época "Poxa a barraquinha de vocês..." Tinha muita conversa.

Eu falo que feira é um espaço de formação política, eu sempre acho isso, realmente essas feiras agroecológicas, você conhece que está plantando seu alimento, você conhece que está preparando ... Eu pegava os insumos com a galera da feira, e na feira seguinte eu estava com o alimento ali, então a gente tinha todo esse ciclo e quem estava aberto a isso, ou mesmo quem não estivesse, acho que quem estivesse passando [por lá] alguma coisa captava dessa feira, foi muito legal. Fico um tempo ali, e isso vai ficando mais forte, a alimentação pra mudar mesmo, pra revolucionar, pra provocar transformações. Ai fui indo, comecei a fazer muita oficina, comecei a gostar muito da coisa de compartilhar, tem um centro cultural em Taipas, aqui na periferia de São Paulo, vou fazer uma na quarta-feira inclusive. Eu levo isso, além de fazer uma receita, eu dou umas provocadas sobre esse sistema da indústria de alimentos, agora a gente passou na pandemia de volta ao mapa da fome, então enquanto ativista alimentar eu olho muito pra isso. Fui participando, cozinhas coletivas, cozinhas sociais, hoje tem várias cozinhas

solidarias. E eu vim me envolvendo, então a Menina Brasileira eu falo que é esse projeto que olha pra tudo isso e aí então tem o audiovisual como essa ferramenta, minha irmã é do cinema então a gente já se juntou algumas vezes pra falar sobre isso e acho que esse é o meu propósito, minha pegada em relação a isso.

Talita: Vocês fizeram o que juntas? ... um documentário ...?

Isis: Então, a gente tem duas Webseries, uma que a gente fez de receitas, alguns vídeos na internet no perfil de receitas que é "Receitas no Quintal" uma coisa assim. Tem o Mundo Come, que a gente fez em parceria com o SESC na pandemia, são quatro episódios, uns episódios são mais sobre alimentação e outros são com receitas e histórias. E agora a gente está com um porque a gente vai realizar, é um PROAC que é mais em formato de documentário, o documentário não é só o resultado final do projeto, ele tem uma parte fotográfica, que aí é minha mãe que entra, a parte documental e aí vai virar um material de consulta popular na internet sobre conteúdo de alimentação, mas é sobre uma Expedição Alimentar Litorânea, então engloba essa alimentação quilombola, indígena, caiçara. Tem a ver muito com a gente ser caiçara, e olhar pra isso, nossa ancestralidade através da comida, as identidades. Eu gosto muito dessa parte pesquisa.

O foco da pesquisa não é cozinhar junto, mas observar, porque a gente precisa disso em vários lugares, a coisa da escuta, principalmente quando a gente está falando de ancestralidade, de saberes tradicionais, eu acho que é a coisa da escuta, não quero chegar com nenhuma verdade, nem nenhuma fala, é muito mais essa troca, esse olhar que nem você está fazendo, você está jogando ideias e o que eu estou colhendo daqui ... Olhar e ouvidos atentos, eu adoro aprender, adoro escutar, sabe eu adoro escutar as agricultoras, adoro escutar nossas anciãs. É por meio da comida que muitas gostam de falar, isso eu não estou nem falando só em relação ao projeto, mas quando eu me deparo nessa situação que alguém está cozinhando alguma coisa e tem toda uma propriedade sobre aquilo eu fico na escuta e me agraciando com essas histórias. Eu acho muito legal, muito bonito olhar pra essa comida enquanto cultura, enquanto forma de resistência de muitos povos, eu acho que a comida inclusive, pensando em Brasil, nesse formato

Brasil colonizado que a gente tem, ela é a forma de reunir, de reagrupar esses povos que forma tão dizimados, uma forma de resistência, de unir mesmo esses grupos.

Tem a Ci, que faz o Acarajé no Ipiranga também, não sei se você conhece

Talita: Não! Onde é?

Isis: Você tem que ir lá, depois eu te falo. É um super lugar de resistência, ela, a mãe e o irmão. Ela está lá de turbante e ela traz aquilo como herança de África, não só uma comida baiana, Ela diz "é isso que diz sobre o meu povo", eu adoro essa frase dela. Ela fala também que quando as pessoas vão comer, as pessoas de São Paulo chegam e falam pra ela e falam "Posso te dar um conselho? não põem tanto Dendê na sua comida, não põem Coentro que a gente aqui de São Paulo não gosta muito".

Gente, como assim. Eu não estou cozinhando só pra mim, não tem por quê. Se você está quer vir comer essa comida, o Acarajé. É isso, eu estou querendo dizer algo... [através da comida]. Então isso que eu acho muito rico, acho que também está faltando a gente ter essa escuta sabe?" Por exemplo, fazendo esse projeto, como a gente enquanto pessoas brancas sai desse lugar de "branco salvador". Acho que é pela escuta mesmo. É isso, o que cada um em seu lugar pode transformar isso em uma ferramenta de acesso, de comunicação, de conteúdo. As pessoas precisam saber, o que eu quero é provocar essas reflexões, fazer essas pontes.

Eu acho que a Alimentação a base de plantas é algo que vai sustentar a gente. É insustentável o consumo de carne em escala industrial que a gente tem hoje em dia, mas eu olho pra tudo de forma sistêmica, é um grande sistema, longe de mim individualizar as questões " Ah essa pessoa que está comendo carne é culpada, isso que não vai..." Ou quando a gente também fala de alimentação ancestral é natural que tenha essa relação com os animais, mas eu também acho legal de puxar muito dessa questão da caça, da criação de animais é muito mais uma herança europeia que a gente tem né?! Então é tudo isso, eu acho que a gente tem muita generosidade de olhar pra nossa história e entender o que são esses movimentos, pra onde a gente quer ir, com quem a gente está falando e o contexto. Então não tem como você não abrir mil chaves né?! mesmo que ele dê num lugar único, você entende? Eu penso e acredito que eu gostaria muito de ver o mundo comendo a base de planta, mas eu sei qual é a caminhada até lá, essa indústria,

isso sim dizima esses povos tradicionais, promove o apagamento cultural dessas identidades culinárias todas que podem ser com o peixe, que podem ser com pequenas caças, enfim, é o que promove esse grande sistema, a fome, o apagamento cultural, dizimação de povos indígenas, de fauna de flora, então é nesse sentido. E o veganismo está muito ligado a isso, mas o veganismo é um movimento enorme, e vai ter uma parte mais elitizada. O meu veganismo é o popular e político, é com ele que eu estou alinhada, tendo recortes sobre o feminismo, sobre povos originários, a gente vai criando uns pensamentos, mas tudo a gente tem que estar exercitando né?! nada engessado. acho que é por aí.

Talita: O cultivo da Terra e a cozinha agroecológica são formas de arte?

Isis: Uma vez eu já ouvi ... eu tenho muitos amigos da arte, já escutei não sei se fui eu que falei, mas teve essa frase da cozinha é arte, aí me contestaram me dizendo que não era, era uma artesanaria, mas não exatamente uma arte, acho que também pra não desvalorizar ...porque também a questão de valorizar mesmo a arte que é as vezes é tão difícil de valorizar... Então eu também fiquei com isso um pouco na cabeça. Eu acho que tem essa coisa da artesanaria, essa coisa do feitiço, mas tem um lugar que está muito mais nos mistérios do planeta, tanto na arte como no cuidar da terra, indo cozinhar e talvez outras expressões que a gente possa trazer que está nesse universo de como você mexe naquilo transforma e faz essa transformação com base em técnica sim, mas muitos dos conhecimentos empíricos são conhecimentos baseados na sua história, na sua ancestralidade, no que você viu e não necessariamente só no que você estudou, mas também pode ter. Ou aquela tecnologia, que é essa tecnologia ancestral e do mistério que talvez esteja por ai, que une um pouco todos esses saberes e fazeres. Então se a gente for falar por ai que é arte... quando eu estou cozinhando, eu talvez eu tenha...como eu já experienciei os fazeres artísticos também, eu acho que eu tenho um processo parecido de criação, de como isso vai vindo, de como vou me concentrando, de como eu vou olhando praquilo e vai surgindo as ideias desde a construção de um prato e até como eu vou jogando aquilo alí na minha tela. Mas as vezes está alí e eu falo "um pouquinho mais de erva aqui..." e quando eu olho alguns amigos em algum processo criativo eu acho que tem um pouco sim nesse fazer, em como isso se inspira, essa coisa do mistério, você sente, mas também tem técnica porque a nossa espécie também gosta de ir atrás disso. Então eu acho que sim, acho que pode ter, mas é um debate que eu também gosto muito de estar na escuta, porque quando eu escutei isso eu falei "Ah,

entendi". Vivo na reflexão sobre isso, porque já me perguntaram isso mesmo. O que você acha? [risos]

Talita: Eu também fico nesse debate, por isso que eu fico flertando com esses dois lados, que não são só dois porque entra a cultura no meio como você está falando de fazeres artesanais e ancestrais, então eu defendo que sim, eu sou uma teimosa. Mas eu defendo que sim porque eu acho que a gente pode replicar um prato, mas nunca vai ser igual, tem sempre uma questão sua ali, e como você está falando do mistério, gostei dessa palavra, eu colocaria a palavra 'criatividade', ninguém vai fazer um prato da mesma forma, ninguém vai ter uma concepção, não só da montagem do prato, mas da escolha dos ingredientes, da temperatura que ele vai ser dado pra pessoa comer, ninguém vai fazer isso atoa, então tem um lado seu ali, uma identidade sua brotando, que tipo de identidade pode ser essa?! Então eu acho que pode ser sim uma identidade artística como pode também não ser, acho que depende da sua intencionalidade.

Isis: Eu acho que é meio por aí, por exemplo agora que eu estava à frente do restaurante [dentro de uma horta urbana], já trabalhei com outras pessoas comigo passando alí uma coisa muito particular minha, para as pessoas que estavam cozinhando comigo as vezes eu falava "Caramba, será que estão entendendo minha cabeça?" Porque eu tenho um processo meu de construção e eu gosto disso de nunca sair igual, é proposital, tem essa palavra 'Ecogastronomia', mas pra mim ela é ressignificada na minha cabeça. Ela é justamente poder usar tudo, poder fazer essa arte no prato que tudo que a natureza tem aí, com tudo que está disponível. Ai falavam "O que você quer que use agora? que especiaria você quer que coloque aqui?" ai vai virando as chaves e eu pensava "vou colocar isso e isso" é muito doido passar isso pra pessoa que estava cozinhando [comigo]. Mas rolou, teve uma sintonia muito legal, eu tentei colocar de uma forma, sempre uma criação coletiva ao mesmo tempo, embora tivesse alí uma coisa de ser autoral, mas eu fazia mais ou menos como estava na minha cabeça e vamos ver se todo mundo entra na mesma vibe. Como um exercício de teatro...

Talita: Improvisação?

Isis: Era um pouco isso, ai eles super absorveram. Eu estava com duas pessoas diariamente na cozinha, uma pessoa mais nova então [estava] tudo muito acontecendo, tudo novidade na vida. E outra pessoa que não era da cozinha, que gostava de cozinhar em casa, então eram dois processos muito diferentes, um trabalhava em cozinha

profissional - aquele esquema mais tradicional, - mas muito novo, e a outra que estava aprendendo a cozinhar numa cozinha profissional. Então como jogar essa criação doida da sua cabeça ... eu sempre trabalhei muito sozinha então acabava sendo tudo comigo, então foi esse processo, mas eu acho que tem a ver com como você encara.

Isis: Eu acho que a comida, do jeito que ela tem acontecido, ainda por cima a comida aliada ao ativismo, ela está dentro desse contexto da produção cultural sim, tem cozinhas sociais, a ocupação Nove de Julho⁴, que é um lugar que estive muito, participei muito me voluntariando, eu nem falo que era voluntariar porque se juntava um monte de gente que estava afim de participar daquele movimento, virou um super centro cultural e também da luta por moradia, então uma ocupação está na produção cultural na cidade, de várias formas e a cozinha é o coração, se junta um monte de gente, é um prédio antigo, acho que era o prédio do INSS e todo mundo cozinha, faz um super almoço junto, fazer almoço a preço acessível, o pessoal que ia lá , era aberto ao público, ai tinha uns shows de graça. Então comida boa, com Chefs conhecido, custando R\$20,00, parte daquele valor ia pra manutenção do espaço e da ocupação, aí na pandemia começaram a fazer a campanha "Lute como quem cuida", que era para a distribuição de marmitas, eu até fui Chef convidada, participei de algumas distribuições de marmitas na pandemia e essa foi uma delas. Agora reabriram pro almoço, todo almoço vendido, uma parte vai pra produção de marmitas. Surgiram, pipocaram, essas cozinhas, várias cozinhas do MST ou dos movimentos de ocupação na cidade, o "Banquetaço" que é um movimento ativista também, que começou na época da Farinata do Doria, da ração humana. Aí o movimento se fortaleceu enquanto grupo de ativismo alimentar, Tinha essa pegada de fazer uma grande mesa como muita comida, comida boa, farta, orgânica para quem quisesse, chegasse lá e comesse, se banqueteara junto. Então eu acho que isso faz parte também de uma produção cultural, e era artístico, essa mesa era super artística, era propositalmente assim, era pensada com vários ingredientes brasileiros, se colocava uma cama de folhas com arroz por cima, uma montanha de feijão.

Meu trabalho ligado a comunidade do bairro do Ipiranga

⁴ Desde 2017 desenvolve-se o projeto de cozinha coletiva, cujo objetivo é suprir as necessidades do MSTC em relação à alimentação durante suas atividades e promover, através de almoços abertos, uma maior visibilidade à luta por moradia. Chefs com experiência são chamados para ministrar um almoço, em uma ação voluntária e aberta ao público. A ideia é que os visitantes e moradores usufruam do espaço coletivo da Ocupação, configurado pela área externa ao ar livre e o terceiro andar. Hoje os almoços incluem uma programação com shows, oficinas e ações de formação e serviços. Oferecem incentivo e apoio às atividades dos moradores, a maioria trabalhadores informais e de baixa renda, além de remuneração através do trabalho na própria cozinha.

Isis: Então, eu gosto muito disso de "estar local", eu acho que faz sentido em São Paulo né?!, até pensando em agroecologia, enfim tudo isso. [É importante] a gente ter as pontes, fazer esses intercâmbios entre os bairros, entre as regiões. Mas é importante que os bairros sejam suas comunidades para ser mais sustentável, é uma cidade muito grande, que demanda muito, então as periferias ficam sempre sem acesso as coisas e estão tudo no centro. Então acho que esse olhar pra cidade ... esse plano diretor mais imagético que eu gostaria de ver, e eu acho que a agrícola com as hortas comunitárias, tem a Agência Solano Trindade lá no Campo limpo que tem um rolê bem legal. Tem o Quebrada Orgânica que é do Mocotó lá na Vila Medeiros que ele até teve uma fala, não sei se você viu, que é justamente foi sobre isso do acesso ao bairro, que é perigoso, como a gente vai até ai. No Solano Trindade tem a Nice, não sei se você já ouviu falar ...

Talita: Já, mas nunca fui!

Isis: Ai é isso, é "Venha até aqui", quem está no centro também se desloca até aqui, fortalecer o nosso entorno, eu acho isso importante. O Ipiranga não é um bairro periférico, longe disso, embora tenha suas margens como muitos lugares, então está perto de onde eu estou produzindo, eu também ficava muito com essa coisa "Ah, tudo é na Vila Madalena, tudo é lá naquele lado. Tudo que é orgânico e vegano é lá". Eu fiz alguns trabalhos pra lá, trabalhei em restaurante lá, fiz coisas no centro que começou a ficar interessante, trabalhei em um restaurante ali na Augusta, que eu acho que também é uma região que tem um veganismo ali mais com aquela cara né?! do centro, mais urbana.

Eu acho que o Ipiranga tem um monte de possibilidades, é um bairro gostoso, é o bairro que eu moro e você vai buscando né?! coisa de comprar orgânico eu fiquei ligada em quem estava fazendo ali por perto. Como eu disse, eu dou muito valor, eu gosto de ter o alinhamento político com quem está fazendo, os produtores, saber onde estou investindo meu dinheiro, com quem estou investindo, porque você acaba ficando socio. Tenho um amigo ativista que falava 'com quem você está se associando' porque você está investindo seu dinheiro em outro negócio, quem você está fomentando?! Ainda por cima falando de orgânicos, eu acho que isso faz total sentido. Ai eu cheguei na *Urban*

*farm*⁵, aí a gente tem essa relação de fornecedor, aí eu comprava de lá e depois veio o convite do Cesar pra eu ocupar a cozinha, porque tinha uma demanda de desperdício da loja, eles não conseguiam dar conta, eles já tinham criado a cozinha no fim do ano, a ideia é que isso abarcasse ali esse desperdício, fazendo compotas, coisas assim. Eles não estavam dando conta, aí eles me chamaram pra ocupar, mas veio a ideia de um restaurante.

Fechamento do Restaurante

Isis: Com a caminhada e a maturidade você fala "Não, eu vim até aqui, não tem a ver". Mas é isso, foi um curto tempo, mas acho que deu pra movimentar. Acho que o que eu quis fazer lá rolou porque a troca com as pessoas ... é muita gente legal. Estávamos fomentando essa ideia de ser um espaço cultural, essa era minha ideia cada vez mais, tendo música ao vivo, sempre chamando amigos que tinham produção própria, não estavam só na coisa de "estou aqui tocando", mas que tinham iniciativa, que falavam que traziam ideias. Estava com vontade de fazer Sarau, fomentar esse espaço, que eu acho que falta no Ipiranga também, tem muito barzinho, muitas coisas pra você sentar e comer, mas eu queria sair desse lugar. Então toda a proposta da comida, na experiencia como um todo, de trazer as ideias como um todo, as provocações. A gente fez o encontro agroecológico de mulheres porque era o mês da mulher e aí estavam as agricultoras lá, chamei várias cozinheiras, amigas ativistas e a gente se juntava naquela cozinhinca e fez um almoço pra quase 200 pessoas e ainda distribuimos marmitas. E saldando alimentos fizemos coisas com mandioca, com milho, com feijão, tudo muito...

Talita: Brasil

Isis: Brasil, agroecologia, então muito nesse lugar.

Se eu estou num espaço de agroecologia, eu penso nas agricultoras, então quando recebi eu falei "nossa, que honra. É vocês que eu quero escutar, que eu quero estar junto, que eu quero caminhar". Eu acho que quem faz a transformação são as mulheres agricultoras, eu tenho o máximo respeito. Isso é muito potente mesmo. Tem uma frase que é "A agroecologia sem formação política é jardinagem.". Então é obre isso, sabe?!

⁵ Horta urbana orgânica localizada em São Paulo no bairro do Ipiranga. O projeto visa a valorização da biodiversidade da região, procurando resgatar, preservar e valorizar hábitos culturais e alimentares. Utiliza a metodologia agroecológica, sem a utilização de produtos químicos e agrotóxicos.

Eu acho importante também, embora tenha esse rolê ativista, mas eu acho muito importante também dizer que ativista também precisa pagar as contas, precisa comer. Então é muito importante que se pague, assim como artista, então vamos valorizar esses trabalhos, esses saberes. Isso é outra coisa que acontece muito e tem muito a ver com o que a gente estava falando. Valorizar esses fazeres, esses trabalhos, porque é a nossa ferramenta, nosso tempo, nosso trabalho, nossa energia de trabalho, isso é dinheiro. Então acho que o propósito profissional é poder que ... Eu acredito que tanto eu, quanto outras mulheres, outras pessoas que se doam muito além e querem ver transformações e estão produzindo algo coletivo. Eu acho que a gente ser bem remunerado, eu quero ser bem remunerado, que isso dê sustentabilidade para esses trabalhos continuarem acontecendo. Então se eu estou num espaço que eu posso ocupar, como eu estava na cozinha, eu quero fomentar que outras pessoas também possam estar fazendo isso.

Eu chamei vários parceiros, a galera da música no evento, tinha um amigo também que fazia um trampo muito legal com comida, a gente se conheceu, ele estava fazendo atendimento no salão ai ele falou "Poxa, eu cozinheiro" e eu falei "Chega pra cozinha também", o Rafa também que tem o projeto dele maravilhoso que fala de comida ancestral, ele é baiano, família preta, então ele está em todo esse lugar de resistência. Então acho que bem remunerado, bem valorizado tem espaço para a gente poder construir os nossos saberes, e fazeres e produções, então acho que essa essência tem muito disso, porque ideia boa pra comida e para revolucionar a gente. Eu penso nisso de poder ocupar, cada vez mais eu tenho mais vontade de democratizar esse assunto, eu quero que enquanto ativista alimentar eu não quero mais ver fome no Brasil e em nenhum lugar, mas isso eu não sei se é um desejo profissional, isso é um desejo enquanto cidadã, eu quero que isso não aconteça mais, quero que meu trabalho não tenha mais que falar sobre isso. No restante, eu quero ocupar os espaços com comida boa até o momento em que a gente possa celebrar, eu gosto muito da comida enquanto celebração, enquanto festa. Faz parte dos festejos, aqui no Brasil toda festa popular é regada a comida. Isso é maravilhoso!

Eu acho que é isso, cozinha como um ato político, a arte também como revolução, acho que são essas coisas que eu boto fé sabe?! Eu boto fé nisso pra gente ter mundos melhores. E é sobre isso, acho que essa é a contribuição que eu quero dar e vir falar com você tem a ver com isso, levar isso até outras pessoas. As poucas coisas que a gente vai conseguindo compartilhar é um prazer e eu boto fé nisso.

Talita: E como você se define profissionalmente? Qual profissão você tem, [o que você diz] quando te perguntam?

Isis: Nossa ...é aquela coisa de "mini bio" que você coloca várias coisas... Acho que culinária vegana, uma "ativista" também um pouco, ativista alimentar, as vezes cozinheira bióloga. Então é meio nessa ... meio por ai. Mas sou cozinheira, eu gosto também dessa definição bem simples assim "Sou cozinheira", trazer isso na potência que é, que antes era talvez meio desmerecida, eu não uso tanto a palavra Chef, a não ser que seja um lugar que precisa se impor. Eu gosto do 'Cozinheira' na simplicidade e dimensão que essa palavra traz.