



Iyèfun

FARINHA DOS HUMANOS
ALIMENTO DOS DEUSES

TACUN LECY

Ministério da Cultura e Centro Cultural Correios apresentam
Ministry of Culture and Centro Cultural Correios present

Iyèfun
FARINHA DOS HUMANOS
ALIMENTO DOS DEUSES

FOTOGRAFIAS DE TACUN LECY
PHOTOGRAPHS BY TACUN LECY

TACUN LECY

ÌYÈFUN

Farinha dos Humanos, Alimento dos Deuses

ÌYÈFUN - Human Flour, Food of the Gods

1ª edição

Salvador
Daniel Santiago da Silva Oliveira
2015

Abertura / Opening

19 de novembro de 2015 / November 19, 2015

Visitação / Visiting

20 de novembro de 2015 a 16 de janeiro de 2016
Segunda a sexta, 10h às 18h e sábados, 9h às 13h

November 20, 2015 to January 16, 2016
From Monday to Friday, 10 am to 6 pm
Saturday, 9 am to 1 pm

Endereço / Address

Centro Cultural Correios
Largo do Cruzeiro do São Francisco, nº 20,
Pelourinho, 40026-270, Salvador-BA

www.correios.com.br/cultura

Os Correios, reconhecidos em prestar serviços postais com qualidade e excelência aos brasileiros, também investem em ações que tenham a cultura como instrumento de inclusão social, por meio da concessão de patrocínios. A atuação da empresa, cada vez mais destacada, visa não só fortalecer sua imagem institucional, mas, sobretudo, contribuir para a valorização da memória cultural brasileira, democratização do acesso à cultura e o fortalecimento da cidadania.

É nesse sentido que os Correios, presentes em todo o território nacional, apoiam, com grande satisfação, projetos desta natureza e ratificam seu compromisso em aproximar os brasileiros às diversas linguagens artísticas e experiências culturais que nascem nas mais diferentes regiões do país.

Correios (Brazilian Post Office authority) is well known for providing postal services with quality and excellence to Brazilians. It also invests in actions that see culture as a tool for social inclusion, through the granting of sponsorships. The performance of this company, increasingly highlighted, aims not only to strengthen its institutional image, but above all to contribute to the appreciation of the Brazilian cultural memory, democratization in the access to culture and the fomenting of citizenship.

In this sense, Correios, present throughout the whole national territory, has supported with great satisfaction, projects of this nature and affirms its commitment to bringing Brazilians closer to the various artistic languages and cultural experiences born in different regions of the country.

DE UM FOTÓGRAFO QUE ALIMENTA HOMENS E DEUSES

É de se esperar que uma fotografia seja o registro da luz – parte de seu processo tradicional está justamente assentado nisto de aliciar o mundo para a manutenção de seus acontecimentos e de seus personagens; da vida, em si. Em última instância, documentá-lo, aderi-lo à memória para que nada nos escape. Acontece que o fotógrafo Tacun Lecy, nesse ofício, parece achar que isso é pouco e vai um tanto além.

Primeiro, porque em seu *Ìyèfun: Farinha dos Humanos, Alimento dos Deuses*, ele se ocupa dos cânones da imagem fotográfica para esculpir com luz a textura das folhas e do solo; o contraste de rasgos em roupas e nas mãos e pés calejados pela lida na roça; a aparição nas sombras; a geometria de ferramentas e instrumentos usados no labor de uma gente simples e cheia de força que preserva a prática ancestral da transformação artesanal da mandioca em farinha.

Segundo, porque o faz para assentar a relação entre homens e deuses. A mesma farinha produz iguarias para ambos e Tacun Lecy sabe bem disso. A mesma farinha conecta famílias inteiras, sejam carnavais ou “de santo” (aquelas que se formam pela crença comum nas divindades do candomblé).

Nesse processo ele alimenta os homens com seu olhar – a artesanaria baiana, a cultura afro-brasileira e a música estão entre seus temas de trabalho, desde 2009. É por isso que traz a força poética destes trabalhadores no contexto de territórios de resistência negra como quilombos, em que a sabedoria ancestral impregna toda uma paisagem de rara e simples beleza.

É desse modo que ele reparte a fartura do alimento que caça (suas imagens). E, por ele saciados, podemos, também nós, repousar nossas cabeças em uma folha para receber todo o dendê que ele carrega como a mais oportuna das oferendas.

Denise Camargo
Curadora

ABOUT A PHOTOGRAPHER WHO FEEDS PEOPLE AND GODS

It is expected that a picture is the record of light – part of their traditional process is precisely grounded in it to entice the world towards the maintenance of its events and its characters; life itself. Ultimately, documenting it, sticking it to the memory so that nothing escapes from us. It turns out that the photographer Tacun Lecy, in that role, seems to think there is more to it and goes somewhat beyond.

First, because in his *Ìyèfun: Human Flour, Food of the Gods*, it takes up the canons of the photographic image to sculpt with light the texture of the leaves and soil; the contrast of tears in clothes, on hands and feet hardened by dealing in the fields; the appearance in the shadows; the geometry of tools and instruments used in the work of simple people and full of force that preserves the ancestral practice of artisanal processing of cassava (manioc) into flour.

Second, he does so it becomes the relationship between people and gods. The same flour produces delicacies for both and Tacun Lecy knows that. The same flour connects entire families, either in a carnal or “holy” (those families formed by the common belief in the *candomblé* deities).

In this process he feeds people with his view – the Bahian craftsmanship, the african-Brazilian culture and music are among his work themes since 2009. That’s why he brings the poetic force of these workers in the context of black resistance territories such as the *quilombos*, where the ancient wisdom permeates an entire landscape of rare and simple beauty.

This is how he shares the abundance of food he hunts (his images). And once satiated by him, we can also rest our heads on a leaf and get all the palm oil he carries as the most timely of the offerings.

Denise Camargo
Curator

ÌYÈFUN, UMA OFERENDA PARA HUMANOS E DEUSES

Logo quando iniciei minha caminhada na fotografia, em 2009, decidi que os meus trabalhos estariam assentados em dois alicerces da cultura afro-brasileira: as comunidades remanescentes de quilombos e os candomblés Jeje-Nagô do Recôncavo Baiano. Mas o que teria de especial nessa escolha? Qual seria a novidade em registrar imagens de temas tão trabalhados por outros grandes fotógrafos?

A verdade é que não há um motivo especial nessa decisão. E não era para ter! É justamente o contrário disso. Ser natural, simples. Precisava plantar o Axé da minha fotografia em um lugar seguro, onde pudesse estar conectado à minha ancestralidade, e essas foram as árvores sagradas escolhidas (com certeza, não por mim) para esse fundamento. Espaços onde eu buscava respostas para perguntas ainda não feitas para mim e ressignificações para elementos que, por serem do cotidiano, tornam-se invisíveis aos olhos de quem não sabe ver.

Quando cheguei ao quilombo Pai João e fui levado àquela casa de farinha, a reunião de homens, mulheres e crianças naquela cadeia produtiva e todo o contexto ancestral no qual eles estavam inseridos me revelaram a farinha como um desses elementos.

Precisar, ao certo, quando foi a primeira vez que eu ouvi falar em farinha é impossível. E é bem provável que para a maioria dos brasileiros, especialmente os nordestinos, o resgate dessa lembrança não seja uma tarefa fácil, já que desde que nascemos esse componente é tão presente em nossas vidas.

A recordação mais nítida que me vem à cabeça é a de minha Mãe interrompendo o jogo de futebol com os amigos e pedindo para eu ir ao armazém do Seu Néilson comprar um quilo de farinha. Dona Gildete costumava fazer feijoadas nos finais de semana para reunir amigos e parentes em nossa casa, no Barbalho. Não podia faltar farinha.

Outra memória é do início da minha relação com o candomblé no Terreiro Raiz de Ayrá; de Mãe Mariá me testando, como fazem as Mães de Axé: “Menino, pegue o efun lá naquele quarto e entregue à Delinha para ela fazer o Padê de Exu”. E eu, sem graça por não saber o que eram efun e Padê, recorri a Pai Neu que, ao explicar-me os seus significados, deixou a chave para novos caminhos.

Ìyèfun: Farinha dos Humanos, Alimento dos Deuses é a resposta que me foi dada e a forma encontrada para revelar a força de um elemento que tem a função de reunir, alimentar e conectar povos e divindades. Ìyèfun é a minha oferenda imagética para humanos e deuses.

Tacun Lecy

ÌYÈFUN, AN OFFERING TO HUMANS AND GODS

The moment I began my journey in photography, in 2009, I decided that my works would be seated on two foundations of african-Brazilian culture: the former quilombo communities and candomblés Jeje-Nagô at Recôncavo Baiano. But what would of this a special choice? What would be new about registering images of subjects showed by other great photographers?

The fact is that there is no particular reason for that decision. And it was not to have one! It's just the opposite. It is about being natural, simple. I needed to settle the Axé of my photography in a safe place, which could be connected to my ancestry, and these were the sacred trees chosen (certainly not by me) for this ground. Areas where I would seek answers to questions not yet asked by me and new meanings to elements that, because they belong to the everyday scene, become invisible in the eyes of those who do not know how to see them.

When I arrived at Pai João quilombo and I was taken to that manioc flour mill, to the gathering with men, women and children involved in that productive chain – the ancestral context in which they were inserted pointed flour as one of those elements.

It is impossible to tell when exactly was the first time I ever heard about manioc flour. And it's likely that for most Brazilians, especially the Northeastern ones, recovering this memory is not an easy task, such are the early memories of the presence of this substance in our lives.

The clearest memory that comes to mind is that of my mother interrupting the football match with friends and asking me to go to the warehouse Seu Nelson to buy a kilo of manioc flour. Dona Gildete used to come to feijoadas on weekends to meet friends and relatives in our home, in Barbalho. I could not miss flour.

Another memory is the begining of my relationship with candomblé in Terreiro Raiz de Ayrá; Mãe Mariá was testing me, as they do, the Mothers of Axé: “Boy, get efun in that room and deliver to Delinha her to do the Padê for Eshu”. And I, embarrassed for not knowing what were efun and Padê, I turned to Pai Neu who explain to me what they meant, and thus gave the key to new paths.

Ìyèfun: Flour of Humans, Food of the Gods is the answer given to me and found the way to reveal the strength of an element that serves to gather, feed and connect people and deities. Ìyèfun is my image offering to humans and gods.

“Sem farinha ninguém trabalha.”

“No flour no one works.”

Ditado popular / Popular saying

Dedicado a todos os Quilombos e Candomblés da Bahia.
Dedicated to all Quilombos and Candomblés of Bahia.



Série Candomblés Nagô - Ilê Axé Ifaiyabalé Jakolé.

2014, Cachoeira, Bahia.

Pàdé no terreiro da Ìyálorìxa Mari de Ògún. Rito que inicia as cerimônias do candomblé, no qual são entoados cânticos que reverenciam os ancestrais e invocam Exu para proteger a casa. Ele é o primogênito da criação, o portador de qualquer oferenda. Exu é o movimento.



Série Na trilha de Ògún.

2012, Euclides da Cunha, Bahia.

Um dos muitos caminhos de barro que percorrem o sertão da Bahia unindo comunidades que, na seca, semeiam a força do povo nordestino.



Série Casa de farinha.

2012, Euclides da Cunha, Bahia.

Ao final do processo de fabricação, a farinha é ensacada. A maior parte da produção fica na própria comunidade, sendo dividida entre os moradores, para consumo das suas famílias.



Série Quilombos - Comunidade Pai João.

2012, Euclides da Cunha, Bahia.

A criança conduz o jumento que carrega na canga-lha o barro que abastece as olarias daquela região. Do mesmo barro em que são colhidas as mandiocas, são construídas as casas da comunidade.



Série Casa de farinha.

2014, Euclides da Cunha, Bahia.

Colheita da mandioca na roça de Zé de Vicente.
A retirada da raiz do solo exige emprego da força física, por isso é realizada pelos homens da comunidade.



Série Quilombos - Comunidade Pai João.

2014, Euclides da Cunha, Bahia.

Em meio ao trabalho da colheita, Luíza e Enedina catam folhas da palmeira de ouricuri para confecção de vassouras e espanadores.



Série Casa de farinha.

2014, Euclides da Cunha, Bahia.

Após a ralação da raiz na máquina, Zé de Vicente enche o tacho de madeira com a massa da mandioca que será levada para a prensa.



Série Casa de farinha.

2012, Euclides da Cunha, Bahia.

As mãos de Cícero esfarelam a massa compactada que sai da prensa de madeira antes do peneiramento. Esses processos retêm os fragmentos mais grosseiros da massa, chamados crueira, resultando numa farinha mais uniforme e de melhor qualidade.



Série Candomblés Nagô - Ilê Axé Ogunjá.

2014, São Félix, Bahia.

Feijoada de Ògún no terreiro do Babalórìxa Idelson Sales. O banquete é oferecido anualmente ao Orixá patrono da casa e distribuído aos filhos de santo e visitantes que vão reverenciar Ògún. A farinha é o único acompanhamento permitido e todos têm de comer com as mãos.



Série Casa de farinha.

2012, Euclides da Cunha, Bahia.

Após o ralamento, a massa da mandioca é colocada em bacias e baldes para ser lavada por mulheres da comunidade.



Série Casa de farinha.

2012, Euclides da Cunha, Bahia.

Última etapa de produção da farinha. A massa pe-
neirada é colocada no forno para eliminar a umida-
de da farinha crua. O forneiro, ou farinheiro, com o
auxílio de um rodo de madeira, mexe a massa até a
secagem final. A qualidade e o sabor da farinha são
definidos neste processo.



Série Quilombos - Comunidade Pai João.

2012, Euclides da Cunha, Bahia.

Imagens de entidades do culto afro-brasileiro assentadas no chão de uma casa da comunidade. As energias que irradiam o espaço manifestam presenças ancestrais.



Série Casa de farinha.

2014, Euclides da Cunha, Bahia.

Sentados no chão, com auxílio de facas afiadas e extrema habilidade das mãos, Zé Cavaco, Renato, Gilson e Luíza raspam as raízes até ficarem brancas e limpas, retirando as fibras da casca e parte do veneno.



Série Casa de farinha.

2014, Euclides da Cunha, Bahia.

Ao chegar com a colheita, crianças, mulheres e homens participam do descarregamento do trator. Apesar do cansaço pelo trabalho no campo, a atividade decorre de forma sincronizada e divertida.



Série Casa de farinha.

2014, Euclides da Cunha, Bahia.

Dona Maurila, a proprietária da casa de farinha da comunidade Pai João.



Série Casa de farinha.

2014, Euclides da Cunha, Bahia.

No aguardo do almoço, Zé Cavaco descansa contemplando a paisagem do sertão.



Série Contos do Caçador.

2014, Euclides da Cunha, Bahia.

A atividade da casa de farinha atrai os moradores da comunidade, mesmo os que não participam dos processos de produção passam por lá para um dedo de prosa.



Série Casa de farinha.

2014, Euclides da Cunha, Bahia.

Ferramentas usadas no campo para o plantio e colheita da mandioca.



Série Casa de farinha.

2014, Euclides da Cunha, Bahia.

Instrumentos utilizados na casa de farinha.



Série Quilombos - Comunidade Zumbi II.

2012, Euclides da Cunha, Bahia.

Nos pés de Dona Preta estão reveladas as marcas do trabalho e do tempo.



Série Quilombos - Comunidade Zumbi II.

2012, Euclides da Cunha, Bahia.

Imagem em madeira de São Pedro de Dona Preta.



Série Quilombos - Comunidade Pai João.

2012, Euclides da Cunha, Bahia.

As rezadeiras mantêm viva a esperança de cura através da fé. Os conhecimentos das folhas e rezas são passados de geração para geração.



Série Casa de farinha.

2014, Euclides da Cunha, Bahia.

Nas comunidades quilombolas, o aperto de mãos simboliza confiança e respeito verdadeiros entre as pessoas.



Série Casa de farinha.

2014, Euclides da Cunha, Bahia.

A carroça carregada anuncia o final da colheita.
Puxada por um trator a safra do dia é transportada
para a casa de farinha.



Série Oferenda.

2015, Salvador, Bahia.

A oferenda a Exu principia o processo de conexão entre o aiyé (Terra) e o òrún (Céu), permitindo a manifestação das divindades.



Candomblés Nagô - Ilê Axé Ifaiyabalé Jakolé Series.

2014, Cachoeira, Bahia.

Pädé at terreiro of Ìyálorixá Mari de Ògún. A ritual that launches the candomblé ceremonies in which chants are sung in honor of the ancestors and invoke Eshu for the protection of the house. He is the first born of creation, the bearer of any offering. Eshu is the movement.



In the trail of Ògún Series.

2012, Euclides da Cunha, Bahia.

One of the many paths of the clay that passes through sertão, a region in Bahia State. They seed the strength of northeastern people.



Manioc Mill House Series.

2012, Euclides da Cunha, Bahia.

At the end of the manufacturing process, the flour is bagged. Most of the production remains in the community, being shared among the residents for consumption of their families.



Quilombos - Pai João Community Series.

2012, Euclides da Cunha, Bahia.

A child conducts a donkey which in whose back is a load of clay used to artisanal brick manufacture in the region. From the same clay from where the manioc is produced comes the material for the construction of the houses of the entire region.



Manioc Mill House Series.

2014, Euclides da Cunha, Bahia.

Harvesting of manioc at Zé Vicente's orchard. Pulling the root from the floor demands the use of physical strength and that's is why it is carried out by the community men.



Quilombos - Pai João Community Series.

2014, Euclides da Cunha, Bahia.

Amidst their harvesting activities, Luíza and Enedina gather leaves of a palm tree called ouricuri to make brooms and dusters.



Manioc Mill House Series.

2014, Euclides da Cunha, Bahia.

After grating the root in a machine, Zé de Vicente fills the wooden pan with the manioc paste which will be taken to a press.



Manioc Mill House Series.

2012, Euclides da Cunha, Bahia.

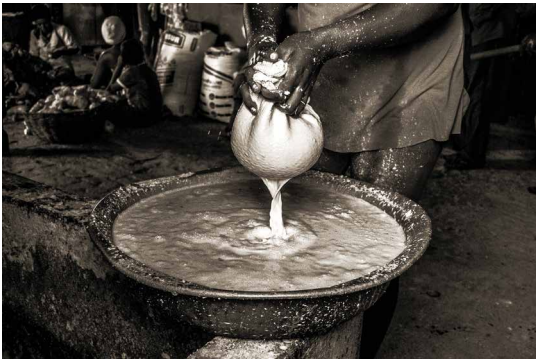
Cicero's hands dissolve the compacted paste that comes out of the wooden press before taking it into a sieve. These processes retain the roughest fragments of the paste, called *cruera*, resulting in a better quality and more uniform flour.



Candomblés Nagô - Ilê Axé Ogunjá Series.

2014, São Félix, Bahia.

Feijoada for Ògún at Babalórixa Idelson Sales's terreiro. The banquet is offered yearly to this Orisha which is the patron of the house and is distributed to all initiates and visitors coming to honor Ògún. Flour is the only side dish allowed and everyone must eat with their bare hands.



Manioc Mill House Series.

2012, Euclides da Cunha, Bahia.

After grating, the manioc paste is disposed in buckets and bowls so that it can be washed by the women of the community.



Manioc Mill House Series.

2012, Euclides da Cunha, Bahia.

The last stage of the flour production. The paste is placed on the oven in order to eliminate the humidity in the raw manioc. The man responsible for the oven, also called *farinheiro*, with the help of a wooden rod, mixes the paste until it is finally dry. The quality and flavor of the flour are defined at this moment of the process.



Quilombos - Pai João Community Series.

2012, Euclides da Cunha, Bahia.

Images of the entities of the afro-Brazilian cult are placed on the floor of a community house. The energies which radiate from the space manifest ancestral presences.



Manioc Mill House Series.

2014, Euclides da Cunha, Bahia.

Sitting on the floor, with the help of sharp blades and an extreme ability, Zé Cavaco, Renato, Gilson and Luíza scrape the roots until they get clean and white, extracting the fibers and the poisonous parts.



Manioc Mill House Series.

2014, Euclides da Cunha, Bahia.

As they arrive from harvesting, children, women and men participate of the unloading of the tractor. Despite their fatigue due to the field chores, the activity happens in a synchronized and playful manner.



Manioc Mill House Series.

2014, Euclides da Cunha, Bahia.

Dona Maurila, the owner of the manioc mill house at Pai João community.



Manioc Mill House Series.

2014, Euclides da Cunha, Bahia.

Waiting for lunch, Zé Cavaco rests contemplating the landscape of sertão.



Hunter Tales Series.

2014, Euclides da Cunha, Bahia.

The activity at the flour mill attracts the community members, and even those who do not participate in the production process come by for a chat.



Manioc Mill House Series.

2014, Euclides da Cunha, Bahia.

Tools used in the fields to plant and harvest the manioc roots.



Manioc Mill House Series.

2014, Euclides da Cunha, Bahia.

Tools used at the manioc mill house.



Quilombos - Zumbi II Community Series.

2012, Euclides da Cunha, Bahia.

On Dona Preta's feet are revealed the marks of work and time.



Quilombos Zumbi II Community Series.

2012, Euclides da Cunha, Bahia.

Dona Preta's wooden image of São Pedro.



Quilombos - Pai João Community Series.

2012, Euclides da Cunha, Bahia.

The praying women keep alive the hope of healing through faith. The knowledge about herbs and prayers is passed from generation to generation.



Manioc Mill House Series.

2014, Euclides da Cunha, Bahia.

In quilombola communities, the handshake symbolizes truthful trust and respect between people.



Manioc Mill House Series.

2014, Euclides da Cunha, Bahia.

The loaded wagon announces the end of the harvest. Pulled by a tractor the day's harvest is transported to the flour mill.



Offering Series.

2015, Salvador, Bahia.

The offering to Eshu begins the process of connection between aiyé (Earth) and òrún (Heaven) allowing the manifestation of deities.

PROJETO ÌYÈFUN - FARINHA DOS HUMANOS, ALIMENTO DOS DEUSES
PROJECT ÌYÈFUN - HUMAN FLOUR, FOOD OF THE GODS

Produção Artística / Artistic Producer
Tacun Lecy

Produção Executiva / Executive Producer
Claudete Lélis

Assessoria de Imprensa / Press Office
Juliana Dias

EXPOSIÇÃO / EXHIBITION

Fotografia e Vídeo / Photography and Video
Tacun Lecy

Curadoria / Curator
Denise Camargo

Trilha Sonora / Soundtrack
Cassius Cardozo

Apresentação e Mediação / Presentation and Mediation
Jaime Sodré

Organização e Montagem / Organization and Mount Exhibition
Arte Locações e Eventos

Monitoria / Monitoring Exhibition
Emily Piñeiro e Quésia Brito

Programação Visual, Projeto Gráfico e Editoração Eletrônica
Visual Programming, Graphic Design and Desktop Publishing

Franklin Mendes

Tradução / Translation

Eneida Sanches, Josuel Queiroz e Sílvia Letícia Paim

Tratamento Digital / Image Processing

Neilton de Oliveira

Impressão Fine Art, Adesivação e Molduras / Fine Art Prints, Photo Assembly and Frames

Objetiva Fotografia Digital

VÍDEO / VIDEO

Criação e Edição / Creation and Edition

Tacun Lecy

Trilha Sonora / Soundtrack

Cassius Cardozo

Assistente de Gravação / Assistant Recording

Douglas Conceição

CATÁLOGO / CATALOGUE

Coordenação Editorial e Revisão / Managing Editor and Revision

Tacun Lecy

Curadoria / Curator

Denise Camargo

Programação Visual, Projeto Gráfico e Editoração Eletrônica
Visual Programming, Graphic Design and Desktop Publishing
Franklin Mendes

Tradução / Translation
Eneida Sanches

Tratamento Digital / Image Processing
Neilton de Oliveira

Pré-Impressão, Impressão e Acabamento / Prepress, Printing, Finishing Print
Contraste Editora e Indústria Gráfica Ltda

Ìyèfun - Farinha dos Humanos, Alimento dos Deuses, projeto patrocinado pelos Correios e realizado pelo Ministério da Cultura, por meio da Lei de Incentivo à Cultura do Governo Federal.

Ìyèfun - Human Flour, Food of the Gods is sponsored by Correios and carried out by Brazilian Ministry of Culture through the Culture Incentive Law by the Federal Government.

© 2012 - 2015 Tacun Lecy. Todos os direitos reservados.
© 2012 - 2015 Tacun Lecy. All rights reserved.

T125 Tacun Lecy

Ìyèfun; farinha dos humanos, alimento
dos deuses/Tacun Lecy; Denise Camargo:
(Curadora). Salvador: Ed. do Autor, 2015.
42 p. : il (fotografias)

1. Fotografia 2. Diversidade Cultural
3. Bens culturais 4. Candomblé
I. Camargo, Denise II. Título
CDD 770

ISBN 978-85-920358-0-8

Este catálogo foi composto utilizando as fontes Maiandra GD e
Berlim FB. O papel é couchê fosco 150gr/m². Impressão Offset.

Agência Brasileira do ISBN
ISBN 978-85-920358-0-8



9 788592 035808

Produção / Produced by



Patrocínio / Sponsored by



Realização / Organized by

Ministério da
Cultura

