

Lisa Minari Hargreaves

# **ALIMENTARTE**

## **as obras que alimentam**

Uma reflexão sobre a produção artística alimentar e seu contexto

Dissertação apresentada como requisito parcial à obtenção do grau de Mestre em Arte, à comissão Julgadora da UnB (Universidade de Brasília), sob a orientação do Prof. Dr. Geraldo Orthof.

**Brasília**  
**2007**

**Termo de aprovação**

Lisa Minari Hargreaves

# **ALIMENTARTE**

## **as obras que alimentam**

Uma reflexão sobre a produção artística alimentar e seu contexto

Tese aprovada como requisito parcial para obtenção do grau de mestre em arte no curso de Pós-graduação em Arte, na Universidade de Brasília, pela seguinte banca examinadora:

Orientador: **Prof. Dr. Geraldo Orthof.** Departamento de Arte, UnB.

**Prof.a D.ra Regina Célia de Paula,** Departamento de Artes, UERJ

**Prof. Dr. Vianney Cavalcante Nuto.** Departamento de Letras, UnB.

**Prof.a D.ra Fátima Burgos.** Departamento de Artes, UnB.

**Brasília**  
**2007**

# Agradecimentos

Agradeço ao professor e orientador Geraldo Orthof, pelo acompanhamento do estudo e por acreditar no meu trabalho. Agradeço ao professor Vianney Nuto pela disponibilidade e generosidade. Um agradecimento especial à professora Fátima Burgos que, com seu exemplo, me encorajou a prosseguir na pesquisa acadêmica.

Agradeço à minha mãe, minha avó, ao querido Eduardo, Josué, Bernardo, Thiago, aos professores/professoras e colegas do IdA, às amigas do café, e à todas as pessoas que contribuíram à realização deste trabalho.

A  
Dino e  
Shila,  
luz e vida  
que ilumina  
meu  
caminho

A  
Goga  
adorável,  
amor,  
paciência,  
doce  
e  
perfumada  
alegria  
de todos os  
dias.

**A Arte é longa  
A vida é breve**

**(Hipócrates)**

# Sumário

Lista de imagens.....	i
Resumo.....	v
Abstract.....	
.....vi	
Introdução .....	1
1. A Função do alimento.....	6
2. O alimento na arte .....	32
3. A obra alimentar.....	53
4. A obra alimentar como elemento efêmero.....	61
5. A obra alimentar como estratégia política .....	77
6. A obra alimentar como possibilidade ingestiva do espaço vivencial.....	93
7. A obra alimentar como possibilidade ingestiva do espaço extra-vivencial.....	109
8. A obra alimentar como possibilidade ingestiva do espaço intra-vivencial.....	118
9. Visual(i)mente: um banquete de imagens .....	134
Memorial.....	145
Conclusão.....	148
Anexo.....	151
Bibliografia.....	184

## Listas de Imagens

Figura 1. Autor desconhecido. <b>Cavalo</b> . Pintura sobre pedra.....	152
Figura 2. Autor desconhecido. <b>Urso</b> . Pintura sobre pedra.....	152
Figura 3. Autor desconhecido. <b>Rinoceronte</b> . Pintura sobre pedra.....	152
Figura 4. Autor desconhecido. <b>Painel Sacred Heart</b> . Pintura sobre pedra.....	153
Figura 5. <b>Tabela do hospital Santo Espírito</b> . Impressão sobre papel.....	153
Figura 6. Bansky. <b>O homem ancestral vai ao supermercado</b> . Pintura sobre pedra.....	153
Figura 7 Duccio da Boninsegna. <b>Maestá</b> . Óleo sobre tela.....	154
Figura 8. Autor desconhecido. <b>Interior de cozinha italiana - 1500</b> . Gravura...154	
Figura 9. Autor desconhecido. <b>Banquete Renascentista</b> . Xilogravura.....	154
Figura 10. Autor desconhecido. <b>História do grande Alexandre</b> . Gravura.....	155
Figura 11. Autor desconhecido. <b>A mesa de jantar como Parterre</b> . Gravura.....	155
Figura 12. Autor desconhecido. <b>Service à la francaise</b> . Gravura.....	155
Figura 13. Le Nain. <b>Jantar de Camponeses</b> . Óleo sobre tela.....	156
Figura 14. Le Nain. <b>Família pobre</b> . Óleo sobre tela.....	156
Figura 15. Autor desconhecido. <b>Representação do inferno e do paraíso</b> . Pintura.....	156
Figura 16. Warhol. <b>Sopa Campbell</b> . Gravura.....	157
Figura 17. Sevin. <b>Trionfi figurativi</b> . Gravura sobre papel.....	157
Figura 18. Colonna. <b>Bufê em forma de carruagem trionfal</b> . Gravura sobre papel.....	157
Figura 19. Autor desconhecido. <b>Refeição de açúcar</b> . Gravura sobre papel.....	158
Figura 20. Autor desconhecido. <b>Banquete de açúcar</b> . Gravura sobre papel.....	158
Figura 21. Alhauser. <b>Boys and I</b> . Instalação.....	159

Figura 22. Goifman; Muller. <b>Cronofagia</b> . Arte eletrônica.....	159
Figura 23. Manzoni. <b>Merda d'artista</b> . Objeto.....	160
Figura 24. Barrio. <b>Livro de carne</b> . Carne.....	160
Figura 25. <b>Restaurante comunitário</b> . Fotografia colorida.....	161
Figura 26. <b>Fome Zero</b> . Capa documento oficial.....	161
Figura 27. Veronese. <b>As núpcias de Canã</b> . Óleo sobre tela.....	161
Figura 28. Bosch. <b>Jardim das delícias</b> . Óleo sobre tela.....	162
Figura 29. Bosch. <b>Juízo Final</b> . Óleo sobre tela.....	162
Figura 30. Bosch. <b>Jardim das delícias</b> .(detalhe). Óleo sobre tela.....	163
Figura 31. Goya. <b>Todos caeram</b> . Gravura sobre metal.....	163
Figura 32. Autor desconhecido. <b>Cidade em miniatura</b> . Pintura.....	163
Figura 33. Autor desconhecido. <b>Cidade em miniatura</b> (detalhe). Pintura.....	164
Figura 34. Guixe. <b>UDUC</b> . Instalação.....	164
Figura 35. <b>Planta baixa de catedral</b> . Gravura.....	165
Figura 36. Carême. <b>Plano de mesa</b> . Gravura.....	165
Figura 37. Carêma. <b>Pièce Montée</b> . Gravura.....	166
Figura 38. Carêma. <b>Pièce Montée</b> . Gravura.....	166
Figura 39. Carême. <b>Bufê em pratleiras</b> . Gravura.....	167
Figura 40. Guixe. <b>Parede comestível</b> . Instalação.....	167
Figura 41. Guixe. <b>Parede comestível</b> . Instalação.....	167
Figura 42. Guixe. <b>Tijolo comestível</b> . Objeto comestível.....	168
Figura 43. Athaide. <b>Nossa senhora da conceição</b> . Pintura sobre forro de madeira.....	168
Figura 44. Miralda. <b>Fotografia do autor</b> . Fotografia preto e branco.....	168
Figura 45. Tiravanija. <b>Banquete</b> . Instalação alimentar.....	169



Figura 46. Arcimboldo. <b>O Hortelão vegetal</b> . Pintura sobre tela.....	169
Figura 47. Arcimboldo. <b>O cozinheiro</b> . Pintura sobre tela.....	169
Figura 48. Arcimboldo. <b>Verão</b> . Pintura sobre tela.....	170
Figura 49. Calle. <b>The dessert</b> . Fotografia preto e branco.....	170
Figura 50. Frá Angélico. <b>Juízo Universal</b> . Óleo sobre madeira.....	171
Figura 51. Pape. <b>Eat me</b> . Instalação.....	171
Figura 52. Caravaggio. <b>Cesto de fruta</b> . Óleo sobre tela.....	172
Figura 53. Weston. <b>Pimentão</b> . Fotografia preto e branco.....	172
Figura 54. Muniz. <b>Dupla Monalisa após Warhol</b> . Chocolate.....	173
Figura 55. Jourdan. <b>Eat the paint</b> . Quadros comestíveis.....	173
Figura 56. Lisa Minari Hargreaves. <b>Cardápio</b> . Fotografarfa colorida.....	174
Figura 57. Lisa Minari Hargreaves. <b>Cardápio</b> . Fotografarfa colorida.....	174
Figura 58. Lisa Minari Hargreaves. <b>Cardápio</b> . Fotografarfa colorida.....	175
Figura 59. Lisa Minari Hargreaves. <b>Cardápio</b> . Fotografarfa colorida.....	175
Figura 60. Lisa Minari Hargreaves. <b>Visualimentar</b> . Fotografia colorida.....	176
Figura 61. Lisa Minari Hargreaves. <b>Visualimentar</b> . Fotografia colorida.....	176
Figura 62. Lisa Minari Hargreaves. <b>Visualimentar</b> . Fotografia colorida.....	176
Figura 63. Lisa Minari Hargreaves. <b>Famélicus</b> . Fografia colorida e photoshop.. 177	
Figura 64. Lisa Minari Hargreaves. <b>Famélicus</b> . Fografia colorida e photoshop.. 177	
Figura 65. Lisa Minari Hargreaves. <b>Famélicus</b> . Fografia colorida e photoshop.. 178	
Figura 66. Lisa Minari Hargreaves. <b>Famélicus</b> . Fografia colorida e photoshop.. 178	
Figura 67. Lisa Minari Hargreaves. <b>Frangoensaio 1</b> . Fotografia colorida.....	179
Figura 68. Lisa Minari Hargreaves. <b>Frangoensaio 1</b> . Fotografia colorida.....	179

Figura 69. Lisa Minari Hargreaves. <b>Frangoensaio 1</b> . Fotografia colorida.....	180
Figura 70. Lisa Minari Hargreaves. <b>Frangoensaio 1</b> . Fotografia colorida.....	180
Figura 71. Lisa Minari Hargreaves. <b>Frangoensaio partes-cipação especial</b> . Fotografia colorida.....	181
Figura 72. Lisa Minari Hargreaves. <b>Frangoensaio partes-cipação especial</b> . Fotografia colorida.....	182
Figura 73. Lisa Minari Hargreaves. <b>Frangoensaio partes-cipação especial</b> . Fotografia colorida.....	183

## Resumo

A presente dissertação pretende analisar as características da obra de arte alimentar considerando o alimento como importante elemento simbólico, construtor do produto artístico. As características abordadas (efemeridade, discurso político, apropriação e introjeção) permitem configurar um tipo de produção que existe em um preciso contexto artístico, histórico e social, revelando a intenção do artista e o impacto da obra sobre o fruidor. A análise apresentada nessa dissertação torna-se o fio condutor de um processo de pesquisa que começa com uma reflexão sobre o alimento e termina com a elaboração de uma obra alimentar (fotografia comestível) produzida pela autora.

### Palavras-chave:

Obra alimentar, efemeridade, discurso político, apropriação, introjeção, contexto histórico, contexto social, intenção.

## Abstract

The present dissertation aims at analyzing the characteristics of food art work, where food is seen as an important symbolic element for the construction of art products. The characteristics under study – ephemerality, political discourse, appropriation and introjection – enable a type of production that exists in a precise artistic, historical and social context, thus revealing the artist's intention and the impact of the work on the enjoyer. The analysis presented in this dissertation becomes the conducting wire of a research process that begins with a reflection on food and ends with the creation of a food art work produced by the author – an edible photograph.

### Key-words:

Food work, ephemerality, political discourse, appropriation, introjection, historical context, social context, intention.

# Introdução

A idéia de pesquisar o universo alimentar tem a ver com a história pessoal da autora, que nasceu e viveu na Itália, onde, desde sempre, prevaleceu um tipo de cultura declaradamente alimentar. Um fator que determinou sua aproximação com o universo gastronômico foi a convivência com a avó materna que, ainda hoje, reflete fielmente o estereótipo da “*nonna*” italiana, inseparável de seu rolo de macarrão. É bom também acrescentar que a mãe da autora foi dona e cozinheira, por muito tempo, de um restaurante no centro da cidade de Modena, conhecida pelas suas iguarias. Por causa disso, o restaurante tornou-se praticamente a segunda casa da autora e, mais tarde, o lugar de seu primeiro emprego como garçoneiro. Neste ambiente gastronômico, a autora desenvolveu uma relação particular com os alimentos, tornando-os, desde cedo, motivo de interesse e, mais tarde, de pesquisa acadêmica.

Ao propor a presente temática como objeto de estudo, pretende-se dar continuidade prática e teórica a uma pesquisa iniciada no começo de 2002 a respeito da utilização dos alimentos como forma de expressão artística, inserida no universo das artes plásticas e visuais. Neste trabalho propõe-se, como ponto de partida, a desconstrução da idéia “mecanicista alimentar” (Capítulo 1), onde o alimento é enxergado biologicamente como mero combustível destinado ao homem concebido como máquina. Esta teoria, além de demonstrar-se restrita e simplista, reduz a relação homem-alimento a uma forma de “comportamentalismo alimentar”, onde estímulo e resposta condicionam o corpo humano a um processo biologicamente necessário, mas totalmente mecânico e ausente de qualquer reflexão estética histórica ou cultural.

Para suprir esta carência, o homem elaborou a prática gastronômica que combina os alimentos com o propósito de criar composições comestíveis de gosto e visual peculiar. A gastronomia (já considerada como “a nona arte”) aponta, em suas preparações, a influência cultural que cada prato traz consigo, revelando como a comida é parte integrante da cultura que a produz. Neste contexto, o homem continuou e continua aprimorando suas técnicas culinárias, atribuindo ao universo alimentar um papel social cada vez mais importante e abrangente.

O mesmo alimento que permitia a elaboração de pratos peculiares possibilitou, desde os tempos mais remotos, a criação de artefatos pertencentes ao universo gastronômico e artístico. As esculturas de açúcar renascentistas, as maquetes de marzipã barrocas, assim como as estátuas de massa de biscoito egípcias ou os pães geométricos romanos revelam o “saboroso” diálogo que se instaura continuamente entre o artista e o cozinheiro, revelando como a produção artística e a produção gastronômica apresentam frequentemente características comuns.

O propósito deste trabalho, além de apontar para um tipo de produção alimentar que extrapola sua conotação estritamente gastronômica (artefato alimentar), é de propor uma reflexão a respeito do papel do alimento como elemento principal na produção artística (Capítulos 2 e 3). A obra de arte alimentar distancia-se do simples artefato comestível por apresentar, entre seus ingredientes, um elemento de ruptura contextual e, portanto, de reflexão. Sua receita, que contém (entre os vários “ingredientes”) o ato subjetivo e intencional do artista, é formulada a partir da observação do cotidiano e desafia os lugares comuns e, portanto, a mediocridade corriqueira.

Para tentar entender uma obra alimentar achou-se oportuno isolar suas características peculiares que, em alguns momentos, pertencem tanto à obra quanto ao artefato comestível. É o caso da efemeridade (Capítulo 4), qualidade que caracteriza as duas produções, mas que (dependendo do tratamento dado pelo artista) pode assumir

significados diferentes. A efemeridade, poesia volátil que revela a fragilidade humana e objetual, torna-se parte integrante da obra alimentar que, frequentemente, a explora como foco conceitual. Não é por acaso que artistas diferentes (como, por exemplo, Cildo Meirelles e Sonja Alhauser) escolheram utilizar o alimento (seja ele sólido ou líquido) como possibilidade de criação. Sua composição peculiar permite a visualização do desfalecimento material acrescentando, assim, uma possibilidade reflexiva sobre a relatividade temporal e suas conseqüências.

Outra característica importante que pertence tanto à obra alimentar quanto ao artefato, e analisada na dissertação, é a conotação política que o alimento adquire enquanto meio de propaganda ou estratégia política (Capítulo 5). Como já apontou Leonardo DA VINCI, as produções que compunham o banquete deviam agradar tanto ao estômago quanto ao senhor que promovia o evento e, neste jogo de poder, os olhos participavam ativamente influenciando a maneira de apresentar as iguarias na mesa. A modelação dos alimentos em artefatos tinha, naquele contexto, a função de impressionar os convidados exaltando, assim, o poder do anfitrião. Desde os tempos mais antigos, portanto, o alimento foi utilizado como importante elemento para a manutenção do poder e, se os grandes chefs de cozinha, (orientados pelos poderosos), exploraram o poder exercido por um alimento cuidadosamente elaborado, alguns artistas (começando por MARINETTI) revelaram que o banquete pode tornar-se uma descoberta democrática de gostos e culturas diferentes.

Assim como Claude LÉVI-STRAUSS e Roland BARTHES enfatizaram, o alimento participa ativamente do processo de simbolização. Seja nas mitologias indígenas, seja nos rituais religiosos, o alimento adquire um significado que se configura além de sua materialidade. Neste contexto, o alimento agrega a seu significado (e, às vezes uso) original, um segundo (e terceiro, e quarto ...) significado, elaborado a partir de um tipo específico de vivência e contexto. Ingerir um alimento ou uma determinada preparação não é um gesto casual: cada bocado engolido revela a importância do processo de apreensão por parte do ser humano. E o alimento,

carregado frequentemente de um simbolismo peculiar, possibilita a aquisição, por parte do consumidor, não somente de seus poderes nutricionais, mas também de seus poderes simbólicos.

Este trabalho, portanto, pretende também abordar a possibilidade ingestiva que o alimento permite enquanto elemento simbólico. Se a efemeridade marca constantemente sua “presença” nas produções alimentares e a utilização do alimento, como instrumento político, adquire uma importante função modeladora, o elemento simbólico acompanha o universo alimentar desde sempre. A atribuição simbólica alimentar possibilitou a apreensão ingestiva, por parte do ser, de seu espaço vivencial (Capítulo 6) - por meio, por exemplo, das cidades miniaturizadas modeladas com material comestível -. Possibilitou, também, a apreensão de seu espaço extra-vivencial ou extra-cultural (Capítulo 7) - por meio das produções alimentares provenientes de outros países -. Neste contexto simbólico, propõe-se uma reflexão para tentar entender como o alimento, que constrói o corpo e habita seu ambiente, pode ser utilizado como “substituto” deste corpo ou de parte dele (Capítulo 8).

A partir de determinadas expressões lingüísticas e observando as diferentes produções alimentares (um olhar mais direcionados a bares e padarias), nota-se a forte presença de alimentos produzidos em formato priápico e venéreo. Seria essa uma simples coincidência, ou um desejo, por parte do ser, de apropriação corporal? Seria, neste contexto, a produção alimentar uma possibilidade de legitimar um dos tabus mais antigos e radicados em nossa cultura ocidental? Seria a reflexão sobre este “movimento alimentar centrípeto” simbólico (território extra-vivencial, território vivencial e corpo) uma possibilidade de utilizar o alimento e suas preparações como elementos para expandir o alcance das vivências humanas? A dissertação não tem a pretensão de responder a tais perguntas, mas de fornecer alguns dados para a formulação de uma possível reflexão pessoal por parte do leitor.



Perceber o poder dos alimentos e seu papel na produção artística torna-se, portanto, o alvo da dissertação. Seja a matéria alimentar empregada numa escultura (ANTONI) , numa composição residual (SPOERRI), numa casa comestível (GUIXE), num banquete extra-cultural (TIRAVANIJA) ou como elemento que compõe ou substitui o corpo (ARCIMBOLDO, grupo AAA), os alimentos demonstram, ao mesmo tempo, uma peculiar capacidade criativa e persuasiva. Se o contato cotidiano com os alimentos pode levar ao perigo da banalização alimentar (o alimento preparado/consumido unicamente como combustível), o contato com as produções alimentares elaboradas pelos artistas possibilitam um tipo de reflexão diferente. O mesmo alimento que constrói o corpo do indivíduo e de sua comunidade (em senso restrito ou ampliado) desconstrói elementos comuns sobre os quais é baseado/radicado seu pensamento. O movimento de ruptura praticado pela obra de arte alimentar percorre o organismo, desmembra-se em partículas ínfimas, contaminando o ser, tornando-o agente endêmico propagador. Se é verdade que “somos o que comemos” então “pensamos, também, o que comemos”, “sentimos o que comemos”. A força interativa alimentar manifesta seu poder fenomenológico transitando pelas aberturas, sejam elas orgânicas ou mentais.

Na tentativa de ampliar o contato com uma produção alimentar voltada á reflexão crítica, desenvolveu-se, no último capítulo da dissertação (Capítulo 9), um trabalho prático que prevê a produção de um banquete de imagens alimentares que traduz visualmente e, ao mesmo tempo, concretamente as considerações feitas nos capítulos anteriores. As obras alimentares produzidas e expostas no banquete, apresentarão em sua composição as características marcantes das obras analisadas na dissertação.

È importante lembrar que, digerir uma obra alimentar transforma-se numa operação mais simbólica do que nutricional onde, além dos elementos protéicos e vitamínicos, os elementos simbólicos e contextuais participam do processo de nutrição/construção corporal. Não é possível, portanto, pensar na obra alimentar como experiência meramente fisiológica, todos os sentidos (os conhecidos e os

desconhecidos) estão envolvidos na experiência alimentar. Partindo deste pressuposto a proposta prática tentará propor uma reflexão sobre o papel do alimento na produção artística e sua cumplicidade na produção contemporânea. As obras comestíveis propostas (e reunidas em um banquete) serão pensadas como elementos catalizadores da experiência sensorial, estética e fenomenológica, proposta como processo coletivo e interativo.

## Capítulo 1

### A função do alimento

“O que se entende por alimento?”

*Resposta popular:* Alimento é tudo o que nos abastece.

*Resposta científica:* Entende-se por alimentos as substâncias que, submetidas ao estômago, podem ser animalizadas pela digestão e reparar as perdas sofridas pelo corpo humano nas atividades da vida.”

*(Jean Anthelme Brillat-Savarin, 1825, p. 69)*

A idéia de alimento como elemento base para a vida reflete um tipo de pensamento alimentar mecanicista, que prevê a utilização da prática alimentar para a construção e a manutenção do corpo, enxergado como máquina. O alimento torna-se o combustível que plasma e fornece energia à máquina humana, potencializando, ao máximo, seu rendimento. Esse tipo de concepção, que vê o alimento a partir da sua função plástica e energética, exclui totalmente a possibilidade de uma abordagem psicológica, simbólica ou artística. Com base nessa idéia, o alimento assume um

aspecto puramente funcional universalmente aplicável, afastado totalmente de seu contexto histórico ou cultural.

A idéia alimentar mecanicista sustenta as teorias elaboradas no ambiente acadêmico relacionado ao ramo da biologia e da nutrição, permitindo a formulação de um pensamento alimentar restrito à sua função plástica e energética. Em seu livro sobre nutrição, o professor Julio TIRAPEGUI (1999, p.6) escreve: “Alimentos são produtos de origem animal, vegetal ou sintética que fornecem às pessoas a energia de que precisam para crescer, andar, correr, pensar e até dormir.” A partir desta descrição, percebe-se como o ambiente científico coloca, no alimento, uma camisa de força conceitual, impedindo sua transmigração para diferentes abordagens.

A influência que os alimentos exercem sobre o corpo humano foi amplamente estudada no V século a.C. pelo médico grego HIPÓCRATES<sup>1</sup>: “ ...um dos princípios da escola de Hipócrates baseia-se na convicção de que é necessário tentar combater a doença pelas qualidades intrínsecas dos alimentos, que devem se opor, ponto por ponto, aos desequilíbrios por ela provocados. É importante, assim, que os médicos conheçam bem a dietética e a alimentação mais acessível.” (FLANDRIN ; MONTANARI, 1998, p. 142)

As características intrínsecas dos alimentos participavam, portanto, do processo de reequilíbrio corporal, reflexo de uma concepção filosófica construída a partir da idéia de harmonia: “ Toda a sabedoria do médico consiste em saber provocar o nascimento da amizade entre os maiores inimigos recíprocos existentes no corpo do homem, e fazer estabelecer um amor mútuo entre eles. Por maiores inimigos quero entender os maiores contrários que no corpo habitam: o frio e o quente, o amargo e o doce, o seco e o molhado, e assim por diante.” (PLATÃO, 2003, p. não especificada no texto)

---

<sup>1</sup> Hipócrates de Cós (460-377 a.C.) considerado por muitos uma das figuras mais importantes da história da saúde. Hipócrates deixou uma série de doutrinas que constituem o *corpus hipocraticum* que é composto por diversos tratados. Para Hipócrates a dietética era um elemento fundamental na cura das doenças introduzindo, portanto, o estudo e a utilização dos alimentos como importante fator terapêutico.

A busca de uma harmonia corporal através da correta utilização alimentar, tornou-se, portanto, uma das grandes preocupações da escola hipocrática que propunha uma visão mecanicista alimentar mais abrangente.<sup>2</sup>

Um importante porta-voz da concepção mecanicista (e um dos defensores mais convicto) foi o médico francês Offray LA METTRIE, apud Paulo ROUANET, que escreveu, em 1748, *O homem-máquina*.<sup>3</sup> “Sob o ponto de vista da máquina que somos, agir bem ou mal é indiferente. Ser gentil ou malvado, doce ou amargo para com os outros não afeta o funcionamento da aparelhagem de nervos, sangue e músculos de que somos feitos. Se não existe alma, há, porém, pensamento. E este vem do cérebro, não de Deus.” (ROUANET, 2001, p. 7) Para Michel ONFRAY (1999, p.61): “O médico-filósofo inaugura com felicidade a lucidez que tantas vezes se deve aos materialistas provindo da tradição cirúrgica ou hipocrática.”

A concepção corporal monista de LA MATTRIE contrasta com a idéia cartesiana de corpo, onde espírito e matéria convivem instaurando um diálogo cada vez mais articulado. Para LA MATTRIE, precursor de uma visão corporal especificamente mecanicista, tudo existe em função da boa manutenção da máquina humana, compreendendo, neste tudo, também o universo alimentar. A harmonia corporal, buscada incessantemente por Hipócrates, assume uma conotação materialista baseada na regulamentação das funções corporais através de determinados procedimentos fisiológicos e alimentar. No caso de uma mulher com problemas de fluxo menstrual, por exemplo, “...poder-se-á sempre mamar o leite de uma ama adulta, sadia, ou ingerir alimentos adequados, fazer uma dieta purgativa. Trata-se simplesmente de restaurar a harmonia das matérias por uma prática de adição ou de subtração dos elementos excedentes em faltas.” (ONFRAY, 1999, p. 65)

---

<sup>2</sup> Para Hipócrates a influência dos alimentos abrange a esfera corporal e também a esfera mental, determinando, por exemplo, diferentes tipos de comportamentos no indivíduo.

<sup>3</sup> “O senhor máquina é sem alma, sem espírito, sem razão, sem virtude, sem discernimento, sem gosto, sem polidez e sem costumes; tudo nele é corpo, tudo é matéria. Pura máquina, homem-planta homem-máquina homem mais do que máquina...” Offray La Mettrie apud Michel Onfray (1999, p.61).

Existe ainda, portanto, a presença de uma lógica hipocrática fundada no equilíbrio que confere aos alimentos poderes fisiológicos determinantes. O alimento é, ao mesmo tempo, o combustível do corpo-máquina e o elemento restaurador de harmonia, mas uma harmonia puramente corporal.

No começo do século XIX, o escritor e gastrônomo Anthelme BRILLAT-SAVARIN estudou exaustivamente a relação entre homem e alimento e seus desdobramentos fisiológicos. A respeito de BRILLAT-SAVARIN, BOISSEL (1989, p. 252) escreve: “Em busca de uma lógica dos corpos, ele persegue os movimentos orgânicos, os fluidos nas relações que aqueles mantêm com o sistema nervoso, especialmente o cérebro. O corpo é como uma máquina animada por fluxos vitais que se vão enfraquecendo até o desaparecimento completo da vida...”.

A partir desta concepção corporal, BOISSEL afirma que BRILLAT-SAVARIN elabora uma idéia alimentar de inspiração positivista<sup>4</sup>: “O alimento se torna substância cuja energia é extraída do sistema digestivo pela máquina (...) a fim de permitir a recomposição das perdas do corpo humano pelo desgaste da vida.” (Ibid., p. 253)

Em 1825, BRILLAT-SAVARIN publicou o livro “*A fisiologia do gosto*”<sup>5</sup>, uma tentativa de explicar científica e funcionalmente os alimentos e as práticas alimentares. A este respeito, ONFRAY (1999, p. 84) escreve: “O corpo como máquina de ingerir alimentos e produzir energia, é o objeto de estudo de Brillat-Savarin” Por sua vez, Victor DE LA SERNA (1987, p.90) acrescenta: “ La obra comenzaba exata y acrativamente

---

<sup>4</sup> A este respeito Onfray escreve: “Os ideólogos anunciavam o positivismo em seu desprezo pela metafísica, em sua vontade de só afirmar verdades devidamente obtidas com a ajuda de métodos seguros, experimentais, em que a observação tinha o papel principal. Nessa ordem de idéias, a teoria é extraída da prática e dos fatos, e não se fazem afirmações de maneira arbitrária ou peremptória : cada idéia avançada é aprovada, explicada, colocada na perspectiva de experiências. Longe da metafísica e dos pressupostos religiosos ou teológicos, os ideólogos avançavam com prudência e se apoiavam em fatos. Podemos, pois, compreender o lugar das anedotas e a parte das confidências autobiográficas na *Fisiologia do gosto*: elas são o hùmus e o material a partir do qual uma nova ciência se torna possível.” (Onfray, 1999, p. 83).

<sup>5</sup> “A fisiologia do gosto” é uma obra essencial no estudo dos alimentos e das práticas alimentares. O autor Victor de la Serna em seu livro “Parada y fonda” cita e recomenda a edição: Brillat-Savarin: Physiologie du gout, “avec une lecture de Roland Barthes”, Hermann Editeurs, Paris, 1975.

por los celebres veinte ‘aforismos’ que fueron los primeiros em dar fama a libro y autor: Dime lo que comes e te diré lo que eres’ (...) em esta primeira parte nos descubre el osmazomo, el fosforo de cálcio, etcétera”. BRILLAT-SAVARIN começou sua abordagem alimentar estudando as propriedades dos alimentos e seus efeitos no corpo humano<sup>6</sup>. Para o autor, influenciado pela corrente positivista, “Desde que a química analítica tornou-se uma ciência segura, muito se descobriu acerca da natureza dos elementos que compõem nosso corpo, e acerca das substâncias que a natureza parece ter destinado a reparar suas perdas”. (BRILLAT-SAVARIN, 1995, p. 70). Embora a análise científica dos alimentos não seja a única abordagem proposta pelo autor, o interesse pelo alimento como elemento constitutivo do corpo desponta nas seguintes palavras:

“Aqui, eu tinha originalmente a intenção de um pequeno tratado de química alimentar, informando a meus leitores a quantos milésimos de carbono, de hidrogênio, etc. poderiam ser reduzidos eles próprios e as comidas que os alimentam; mas desisti da idéia por não poder cumprir bem esta tarefa a não ser copiando os excelentes tratados de química disponíveis a todos. Também fiquei com receio de entrar em detalhes estéreis, e resolvi limitar-me a uma nomenclatura científica, reservando-me o direito de introduzir, aqui e ali, alguns resultados químicos em termos menos complicados e mais inteligíveis” (Id.)

O receio do autor torna-se infundado, já que sua pesquisa demonstra uma habilidade incomum em classificar os alimentos a partir de seus princípios. Para BRILLAT-SAVARIN os ossos “...são compostos de gelatina e fosfato de cálcio”. (Ibid., p. 71) A albumina “...se encontra igualmente na carne e no sangue; ela se coagula a um calor abaixo de quarenta graus, a *osmazoma*<sup>7</sup> é aquela parte eminentemente sávida das carnes que é solúvel em água fria. (Id.)

Em sua pesquisa alimentar, BRILLAT-SAVARIN acabou por se tornar um dos grandes pioneiros no estudo da alimentação, relacionando as características dos alimentos a um determinado efeito corporal. Seu grande mérito, porém, foi de mostrar

---

<sup>6</sup> O estudo das propriedades alimentares faz parte da primeira parte de seu livro. Na segunda parte o autor aborda o alimento em relação aos sentidos e ao contexto sócio-cultural de sua época. A segunda parte do livro será abordada no decorrer do capítulo.

<sup>7</sup> Nome criado pelo químico francês Louis-Jacques Thenard (1777-1857) a partir do grego *osmé* (odor) e *zómos* (caldo) e que designa o que hoje é chamado creatina.

que os alimentos, além de satisfazer uma função mecânica, participam de um processo sensorial inseparável de seu contexto cultural.

Em 1838, preocupado em retratar o homem moderno, Honoré de BALZAC escreveu “*O tratado dos excitantes modernos*”, uma peça irônica que relata em forma brilhante os vícios alimentares humanos ao grande público. Para o autor o alimento, além de sustentar o corpo, torna-se responsável pelo seu destino, tornando-se elemento fundamental na construção do ser e de seu contexto.

*“A maré dá as moças, o açougue faz os rapazes; o padeiro é o pai do pensamento.*

Os destino de um povo dependem tanto de sua nutrição como de seu regime alimentar. Os cereais criaram os povos artistas. A aguardente matou as raças indígenas. Eu chamo a Rússia uma autocracia sustentada pelo álcool. Quem sabe se o abuso de chocolate não foi em parte responsável pelo aviltamento da nação espanhola, que, no momento da descoberta do chocolate, ia recomençar o império romano?”<sup>8</sup> (BALZAC, 2004, p. 15)

Para BALZAC, os alimentos podem tornar-se elementos construtores ou destruidores do homem e de sua realidade. Os excitantes modernos como o café e o chocolate tornam-se ironicamente estímulo e consolo num mundo onde o excesso de modernidade, pode transformar o homem num glutão: “Indubitavelmente o menos estimável sujeito da gastronomia (...) ele come... ele come ... ele come de novo... ele come sempre ... mas sem método, sem inteligência, sem espírito...”. (Ibid., p. 75) BALZAC, após propor ao público uma análise científica dos excitantes (citando BRILLAT-SAVARIN como parâmetro de sua abordagem) conclui que : “O homem não é senão uma soma de energia vital; ela é repartida igualmente entre a circulação sanguínea, mucosa e nervosa; absorver uma em proveito das outras é provocar um estado de morte.” (Ibid, p. 49) A participação dos alimento neste processo é, sem dúvida, fora de discussão.

---

<sup>8</sup> É interessante notar que o autor divide seu livro em três partes: 1- tratado dos excitantes modernos. 2- fisiologia do vestir. 3- fisiologia gastronômica. A palavra fisiologia, aplicada à alimentação já estava sendo utilizada para Brillat-Savarin. Mais tarde foi utilizada por This (nova fisiologia do gosto) e é parafraseada atualmente por Onfray (A filosofia do gosto).

No começo do século XX, a idéia de alimento como elemento determinante para o bom funcionamento do ser, torna-se experiência concreta no spa do médico Harvey KELLOGG, curiosa personagem da sua época que, depois de uma exaustiva pesquisa alimentar, banuiu da mesa a carne e seus derivados decretando, por exclusão, qual o melhor combustível para obter uma maior eficiência corporal<sup>9</sup>.

“O dr. Harvey Kellogg, inventor dos flocos de milho e da pasta de amendoim, bem como do café de cevada caramelizada, de Bromose, Nuttolene e mais setenta e cinco alimentos gastricamente corretos, fez uma pausa para avaliar aquela senhora corpulenta, na primeira fila. Mal conseguia acreditar no que acabara de ouvir. A platéia também não, a julgar pelo murmúrio generalizado que a percorreu depois que a tal senhora levantou a mão, levantou-se trêmula e perguntou o que havia de tão pecaminoso num belo filé- não alimentara os pioneiros, caramba? Não alimentara nossos pais e, antes disso, nossos avós?” (...) “Minha cara senhora Tindermarsh, sou-lhe muito grato pela pergunta (...) mas eu me pergunto, quantos, entre os pioneiros que abusavam de carne, chegaram aos quarenta anos?” (Thomas CORAGHESSANN-BOILE, 1995, p. 15)

Os alimentos gastricamente corretos do DR KELLOGG, obtidos por meio da manipulação de determinadas substâncias tornaram-se sinônimo de saúde e longevidade resistindo, na maioria dos casos, a um desgaste espacial e temporal, chegando praticamente intactos às mesas contemporâneas.

Não foram somente alguns produtos gastricamente corretos que chegaram às mesas de hoje, mas também as idéias que justificavam a exclusão de determinados alimentos em detrimento de outros. Para KELLOGG, a carne, por uma questão fisiológica, era destinada às feras e não ao corpo humano<sup>10</sup>. Em seu spa, frutas e vegetais combinados com seus alimentos gastricamente corretos tornavam-se o

---

<sup>9</sup> Para Fernández-Armesto: “Os cereais de milho da Kellogg’s são um dos produtos alimentícios que tiveram maior sucesso comercial na história. (...) Os produtos originais da Kellogg’s pertenciam a um tipo de alimento inventado no século XIX pelos defensores da castidade- os fanáticos por baixo níveis da proteína” que utilizavam fibras e substâncias grosseiras para suprimir a luxúria. Ao mesmo tempo, a colonização das pradarias produzia vastas quantidades de grãos que demandavam mercados.” (Fernández-Armesto, 2004, número página não especificado). É importante lembrar que todos os processos alimentares acontecem por diferentes razões, são possíveis, portanto, diferentes abordagens. Neste caso é prevista uma abordagem alimentar mecanicista.

<sup>10</sup> O intestino do ser humano é mais longo do que o intestino de um animal carnívoro, não permitindo, portanto, uma rápida transição das substâncias tóxicas provenientes da putrefação da carne no intestino. Os dentes do ser humano não são moldados para comer carne, mas para mastigar grãos, vegetais, etc.



perfeito combustível para o corpo humano, potencializado, ao máximo, as suas funções<sup>11</sup>.

O vegetarianismo, corrente alimentar presente no panorama culinário contemporâneo desempenha, além de uma função corporal mecanicista, uma função moral, tornando o ato alimentar um ato simbólico<sup>12</sup>. Para KELLOGG, porém, os alimentos eram abordados pela sua função mecânica e não simbólica, tornando-os panacéia universal para qualquer tipo de disfunção corporal.

O estudo das propriedades dos alimentos fascinou também Eduard de POMIANE, um médico do instituto Pasteur que, nas primeiras décadas do século XX, elaborou uma nova ciência chamada gastrotécnica. A gastrotécnica abordava os alimentos a partir de suas características químicas e físicas visando avaliar seus efeitos digestivos no ser humano. POMIANE foi precursor do que hoje é chamada gastronomia molecular, uma corrente culinária seguida fervorosamente pelos chefs de cozinha de vanguarda contemporânea.

Este tipo de cozinha praticava um tipo de abordagem alimentar que utilizava o conhecimento da física e da química como diretriz para moldar novos tipos de refeições. O alimento, enxergado como composto químico, reage às práticas culinárias seguindo fielmente as leis newtonianas permitindo, assim, a criação de pratos surpreendentes.

Em seu livro *“A cozinha e a Ciência”*, Hervé THIS estuda os alimentos e seu efeito sensorial sobre o organismo humano a partir de um ponto de vista científico:

“O mistério da superioridade do gosto da casca de pão é desvendado quando aprendemos que é consequência de uma das principais reações químicas da cozinha, a chamada reação de Maillard: sob a ação do calor, as moléculas da mesma família de nosso açúcar de mesa, que os

---

<sup>11</sup> É importante lembrar que, a partir dos estudos de nutricionistas como o doutor Kellogg, desenvolveu-se a idéia contemporânea (anos 80) de *“alimento funcional”*, alimentos especificamente desenvolvidos para melhorar a saúde e reduzir o risco de doenças.

<sup>12</sup> O alimento simbólico e o ato alimentar simbólico serão abordados posteriormente no próximo capítulo.

bioquímico chamam de glicídios, e dos aminoácidos, que vêm a ser os elos dessas grandes moléculas que são as proteína, reagem e geram os aromas variados, a cor marrom e os sabores do cozimento. Elementares, não lhe pare? (THIS, 1999, p. 54)

Para THIS, que em homenagem ao grande BRILLAT-SAVARIN chega a inserir em seu livro um capítulo intitulado “A nova fisiologia do gosto” sugerindo uma continuação atualizada da pesquisa do gastrônomo francês<sup>13</sup> o conhecimento científico alimentar é fundamental no campo da alimentação.

É possível perceber, portanto, no panorama alimentar contemporâneo, um tipo de visão alimentar que tem origem na tradição positivista elaborada no começo do século XIX. O conhecimento científico torna-se instrumento de uma dinâmica alimentar bidirecional: assegurar a sobrevivência e a manutenção do corpo e permitir uma experiência sensorial ampliada por meio dos recursos científicos disponíveis.

A idéia mecanicista de alimento abre seus horizontes para uma experiência sensorial inseparável da dinâmica da ingestão. A este respeito Luis da CÂMARA CASCUDO (2004, p. 349) explica: “A absorção do alimento equipara-se ao abrir de uma torneira de óleo para a máquina ou algumas pazadas de carvão na fornalha da locomotiva. O essencial para manter o movimento. A máquina não escolhe seu combustível pelo sabor, mas pelo índice subsequente de pressão. Quem regula não é o paladar mas o manômetro.” JULIO CARAMBA apud CÂMARA CASCUDO (Id) acrescenta: “Es que todo há de reducirse a reparar nuestras perdidas em energia y en substâncias? E nuestra sensibilidad, no cuenta para el caso? Toda comida debe dejarnos al final uma satisfacción psicológica , y si no nos la deja es que le falta algo, por muchas vitaminas, albuminóides e hidrocarbonatos que contenga.”

Foi provavelmente visando alcançar sua satisfação pessoal (a qual inclui a sensorial e a psicológica) que o homem aprimorou a capacidade de produzir, escolher, combinar e preparar determinados alimentos pertencentes a seu contexto.

<sup>13</sup> Brillat-Savarin escreveu “A fisiologia do gosto”. This escreve, quase dois séculos mais tarde, “A nova fisiologia do gosto”.A este respeito escreve: “Brillat-Savarin elaborou um catálogo, mas seu admirável tratado contém alguns erros que retificaremos quando for o momento, sempre cumprimentando o velho mestre”. (This, 1999, p.12).

“Antropólogos e biólogos procuraram sempre entender como a nossa raça diferenciou-se tão profundamente do modelo primata. Foram desenvolvidos, ao longo dos anos, todos os tipos de hipóteses, visando explicar cada uma dessas particularidades. Um conjunto de evidências, porém, indica que essas idiosincrasias mistas de humanidade têm, na realidade, uma linha em comum: elas são, basicamente, o resultado da seleção natural, atuando para maximizar a qualidade de dietética e a eficiência na obtenção de alimentos. Mudanças na oferta de alimentos parecem ter influenciado fortemente nossos ancestrais hominídeos. Assim, em um senso evolutivo, somos o que comemos. Consequentemente, o que comemos é ainda uma outra forma pela qual nos diferenciamos de nosso parente primata.” (William LEONARD, 2003 p. 76)

Durante o longo caminho que levou à diferenciação entre primatas e hominídeos, o alimento protéico teria, portanto, um papel fundamental. Além de aportar melhorias fisiológicas (maior resistência às variações climáticas e às doenças), o ato alimentar permitiu o desenvolvimento de estratégias psíquico-físicas ( bipedalismo e o aumento do cérebro)<sup>14</sup>.

Em seu ensaio LEONARD aponta a ingestão de alimentos de origem animal como principal fator responsável pela transformação. O alimento protéico, porém, não possibilitou somente uma mudança física mas também social. Segundo Desmond MORRIS (1975, p. 180):

“A procura de comida passou a ser mais complicada e cuidadosamente organizada. O instinto de matar a presa teve de se tornar parcialmente independente do instinto de comer. Começou-se a transportar os alimentos para uma habitação fixa, onde eram consumidos. Teve-se que dar maior atenção à preparação da comida. As refeições tornaram-se mais voluminosas e mais intervaladas. A alimentação passou a incluir uma quantidade de carne muito mais elevada. Passou-se a armazenar e a repartir a comida. Os machos passaram a encarregar-se de obter alimentos para as respectivas unidades familiares. As atividades de defecação precisaram ser controladas e modificadas”.

As atividades que gravitavam em volta da obtenção dos alimentos foram, de alguma forma, responsáveis pela estruturação social dos grupos humanos. A este respeito Leonor MACEDO (2004, p. 15) acrescenta:

---

<sup>14</sup> A este respeito é interessante lembrar as palavras de Nietzsche (citado por Onfray) a respeito do consumo de carne: “...os temperamento intelectualmente produtivos e animados de uma vida afetiva intensa, precisam de carne.” (Onfray 1990, p.92).

“A passagem de uma alimentação vegetariana para uma carnívora teve sérias conseqüências na vida do homem. Ele precisou se organizar em grupos de modo a reunir esforços para atrair as presas a uma emboscada, esfolá-las, e depois levá-las até uma árvore, caverna ou gruta onde o grupo estava fixado. E daí ele se reunia com os demais companheiros para devorar a presa.”

Para MONTANARI e FLANDRIN a passagem de um tipo de caça circunstancial<sup>15</sup> (paleolítico inferior) para um tipo de caça organizada em grandes batidas (paleolítico médio e superior) possibilitou a estruturação social do grupo, baseada na divisão de tarefas direcionadas à alimentação da comunidade. Segundo Fernando BASTOS (1986, p. 211): “O grupo não é um fim em si mesmo, porém um meio para outros fins.” Caçar o animal tornou-se, portanto, a possibilidade de reunir os próprios esforços em prol de um objetivo comum: comer.

Edgar MORIN (1979, p. 66), em seu ensaio sobre caça civilizadora, atribui à caça um importante papel na formação do grupo e na transformação da relação do homem para com o meio ambiente e para com seus semelhantes. A importância da procura de alimentos por meio da caça, estimularia, no homem, suas aptidões estratégicas, consideradas, pelo autor, características fundamentais no processo de sobrevivência humanas.

À luz dos fatos analisados é possível pensar, que o alimento adquire, ao mesmo tempo, um papel fundamental na formação do ser biológico (função mecanicista) e na formação do ser social tipificado<sup>16</sup>, permitindo instaurar um diálogo entre dinâmicas complementares inerentes ao processo da compreensão humana.

Durante o período neolítico, no Oriente Médio e, mais tarde, na Europa, acontece “... a ‘revolução’ econômica que, então, lança as bases de toda nossa alimentação tradicional: cultura de cereais (principalmente o trigo e o centeio), criação de carneiros, cabras, bois e porcos.” (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 45) As causas que desencadearam esta revolução são ainda objeto de debate. Existe a teoria de que:

---

<sup>15</sup> Caça individual ou feita por pequenos grupos.

<sup>16</sup> Tipificação: processo que impõe padrões de interação entre indivíduos proporcionando a percepção do outro com o qual interagimos sempre a partir de determinadas classificações, que o colocam dentro certos tipos.

“O próprio sucesso das últimas economias de caça e coleta no Oriente Próximo causaram um desequilíbrio entre a demografia humana e os recursos alimentares. A agricultura e a criação de animais responderia, então à necessidade de intensificar a produtividade das principais espécies consumidas.” (Ibid., p. 49)

CAUVIN (1998, p. 49), porém, defende a idéia de que a revolução neolítica não foi uma resposta às dificuldades econômicas<sup>17</sup>, mas a expressão de uma mudança social e ideológica que acarretou modificações na relação profunda entre o homem e o meio.” Por meio das práticas direcionadas à produção de alimentos quais, a agricultura e a criação de animais, o homem se projetou ativamente sobre o meio, modificando-o. A produção do alimento torna-se, portanto, o elemento desencadeador da revolução do neolítico que prevê a criação e o refinamento de atividades que contribuem a uma organização social cada vez mais complexa.

O sociólogo Ariovaldo FRANCO (1995, p. 17) explica que: “A humanidade tornava-se, portanto, criadora de animais e produtora de alimentos e deixava de ser um elemento inofensivo da cadeia ecológica, na medida em que evoluía do ritmo meramente biológico para o ritmo econômico.” Para o autor, a produção agrícola e a criação de animais além de permitir o desenvolvimento de uma série de estratégias direcionadas ao aprimoramento das técnicas de produção e conservação dos alimentos, possibilitou a vida em núcleos comunitários mais extensos e a fixação dos grupos em locais com climas temperados, proporcionando apego a um território específico. Preocupado com o ciclo sazonal - estação da seca e da chuva, época de semear e de colher- o homem começou a observar o movimento dos astros para planejar seu trabalho. “O início das civilizações está intimamente relacionado com a procura dos alimentos, com os rituais e costumes de seu cultivo e preparo, e com o prazer de comer.” (Id.)

---

<sup>17</sup> Cauvin demonstrou que, no Oriente Médio a “revolução neolítica” foi imediatamente precedida de uma fase de especialização na caça, observação que contradiz a hipótese de uma escassez de recursos. Além disso, a domesticação das espécies animais e vegetais estende-se por vários milênios e é acompanhada por uma considerável seleção das espécies consumidas, o que também levanta dúvidas sobre a hipótese de uma crise dramática.

Ao longo deste processo tornam-se de extrema importância as palavras do antropólogo Roberto DA MATTA (1999, p. 34-35) inerentes ao conceito de cultura:

“Tomar a cultura (e a sociedade) como sendo uma espécie de elaborada resposta ao desafio natural é um modo muito comum de colocar em foco o objeto da Antropologia. Creio que minha visão é mais complexa e, melhor que isso, mais adequada ao conhecimento moderno das sociedades e dos homens. Por outro lado, ela abandona, como vimos, a perspectiva evolucionista muito simplificadora, segundo a qual a existência social foi realizada em etapas: primeiro o indivíduo, depois o grupo. A visão aqui apresentada, na medida mesmo em que fomos revelando os planos de atuação de cada antropologia, foi a de mostrar como a sociedade nasceu da uma dialética complexa e, por isso mesmo, refletiva, onde o desafio da natureza engendrava uma resposta que, por sua vez, permitia tomar consciência da consciência (com suas possibilidades de responder), da natureza e da própria resposta dada.”

Neste contexto, portanto, poder-se-ia pensar ao alimento como um dos agentes propulsores da dialética entre o homem e a natureza, (ou entre natureza e cultura)<sup>18</sup> importante experiência no percurso humano multilinear constantemente marcado por mudanças<sup>19</sup>. A mais significativa, fruto de uma auto-reflexão e de uma conscientização do mundo -e de consequência de uma capacidade de pensar-se no mundo como ser atuante que “pensa o seu pensamento” (DA MATTA, 1991, p. 34) - é a formulação de um universo simbólico, concebido, também, através das práticas alimentares, entre as quais a cocção.

No estudo da história da alimentação, levanta-se a hipótese de uma segunda revolução alimentar, pouco posterior à primeira: a utilização de recipientes de cerâmica que permitiam o cozimento em água fervente sobre o fogo. Nasce a era do cozido.

Para FRANCO (1995, p. 18) Os paleontólogos acham provável que o proto-homem, mesmo antes de descobrir o fogo, tenha associado o calor proveniente dessas fontes ao de suas presas e ao de seu próprio corpo. “Em decorrência teria cozido a caça em tais fontes de calor, numa tentativa bem-sucedida de devolver-lhe temperatura

---

<sup>18</sup> A este respeito consultar: Lévi-Strauss, C. **De la miel a las cenizas**. México: Fondo de cultura econômica, 1971.p. 393.

<sup>19</sup> Em seu livro “O enigma do homem”, Morin aborda brilhantemente as dualidades antitéticas homem/animal, cultura/natureza. O autor explica como as modernas teorias antropológicas tendem a estabelecer um diálogo entre estes conceitos considerados, até pouco tempo atrás, opostos. Existe, hoje, uma concepção que prevê uma colaboração mútua entre cultura e natureza e não mais uma contraposição. In: (Morin 1979. p. 22).

e sabor de presa recém-abatida. Teria, então, cozido os alimentos antes mesmo de descobrir o fogo.”

Segundo LEONARD (2003, p.80) “O cozimento foi claramente uma inovação que melhorou substancialmente a qualidade da alimentação humana. Mas ainda continua incerto quando essa prática apareceu” Os pesquisadores sugeriram que o *Homo erectus* foi, provavelmente, o primeiro hominídeo a utilizar o fogo para cozinhar os alimentos há, talvez, 1,8 milhões de anos. O antigo cozido de tubérculos permitiu à espécie de desenvolver dentes pequenos e um cérebro maior, além de possibilitar uma maior absorção de calorias e portanto uma maior eficiência na caça.

Esta teoria é confirmada também por MORIN que, em seu estudo antropológico sobre a origem do homem, ressalta a importância do fogo como importante elemento na formação social, física e onírica do homem.<sup>20</sup> A este respeito BRILLAT-SAVARIN (1995, p. 258) ressalta: “Uma vez conhecido o fogo, o instinto de aperfeiçoamento levou os homens a aproximar das chamas as carnes, primeiro para secá-las, depois para cozê-las sobre as brasas. A carne assim tratada foi considerada bem melhor: ela adquire mais consistência, mastiga-se com mais facilidade; a osmazoma, ao tostar-se exala um aroma que não cessou de agradar.”

O processo de cozimento dos alimentos tornou-se uma importante etapa na história do homem, seja de um ponto de vista biológico, seja de um ponto de vista simbólico já que, como enfatiza Claude LÉVI-STRAUSS (1991, p. 272): “...todos os mitos se referem à origem do cozimento dos alimentos<sup>21</sup>. Opõem esse modo de se

---

<sup>20</sup> “...o fogo cria o lar, lugar de proteção e de refúgio; o fogo permite o sono profundo do homem, ao contrário dos outros animais, cujo sono é sempre marcado pelo alerta. É bem possível que o sono favoreça o desenvolvimento e a libertação do sonho... Além disso, o assado favorece as novas mutações hominizantes que reduzem os maxilares e a dentição e, libertando a caixa craniana de uma parte de suas sujeições mecânica, permite o aumento do volume do cérebro. Completa e amplia a dialética mão-instrumento, que favorece o desenvolvimento cerebral, tanto no plano filogenético quanto no plano da práxis fenomenal. É, enfim, no plano social, que o desenvolvimento da caça e suas conseqüências representam um papel transformador. Acompanham uma sociogênese que dissocia o modelo social hominídeo da modelo das sociedades de primatas mais avançadas e constitui um novo tipo de sociedade, a que chamaremos, aqui, a paleossociedade.” (Morin, 1979, p. 68).

<sup>21</sup> Segundo Duarte: “...Os universos simbólicos, os mecanismos de integração e explicação da realidade, pertencem a um desses quatro tipos: mitológicos, teológicos, filosóficos ou científicos.” Para o autor, o mitológico é o único que

alimentar a outros: o dos carnívoros , comedores de carne crua ; o dos carnicheiros, comedores de carne podre”. Em sua pesquisa, LÉVI-STRAUSS propõe o alimento a partir da oposição de suas características peculiares<sup>22</sup>, como elemento construtor de uma mitologia da cozinha, depositária de um pensamento mítico universal<sup>23</sup>. Neste processo, o fogo participa ativamente tornando-se depositário de valores simbólicos perpetuados por meio de uma narrativa oral. A partir de seus estudos o autor aponta para a existência de dois tipos de fogo: o celeste e o de cozinha ou “domesticado”. O celeste não pode entrar em contato com a terra já que seu poder de destruição arrasaria o planeta. O de cozinha “serve de mediador entre o céu do alto e a terra de baixo, manifestando, aqui em baixo, as virtude do fogo celeste, mas poupando o homem de suas violências e excessos...” (LÉVI-STRAUSS, 1991, p. 278) A presença do fogo de cozinha permite a união entre o céu e a terra, preserva o homem do *mundo podre* e o salva do *mundo queimado*<sup>24</sup>, o cozimento dos alimentos constrói um equilíbrio entre o fogo que destrói e a ausência do fogo, que também destrói<sup>25</sup>.

---

não pertence à elite de especialistas cujo corpos de propriedade de conhecimento estão afastados do conhecimento comum da sociedade. (Duarte,1985, p. 52).

<sup>22</sup>Segundo Lévi-Strauss: “O objetivo deste livro é mostrar de que modo as categorias empíricas, como as de cru e cozido, de fresco e de poder, de molhado e de queimado, etc., definíveis com precisão pela mera observação etnográfica, e sempre a partir do ponto de vista de uma cultura particular, podem servir como ferramenta conceituais para isolar noções abstratas e encadeá-las em proposições.” (Lévi-Strauss, 1991, p. 9)

Acredita-se importante, como elemento enriquecedor, acrescentar as palavras de Franco: “A idéia de contraste (doce-salgado, frio-quente, macio-crocante) é permanente. Contraste ou equilíbrio, é um conceito ao qual os chineses se referem com freqüência. Representa um reflexo da concepção dualista do universo, que tanto marcou algumas culturas orientais. Em todas as coisas há sempre duas partes opostas trabalhando em sentidos contrário e ao mesmo tempo buscando coexistência harmoniosa.” (Franco, 1995. p.98).

<sup>23</sup> A este respeito é interessante lembrar a reflexão da filósofa M. Chauí sobre o pensamento cosmológico: “o pensamento cosmológico explicava a origem da natureza pela existência de um ou alguns elementos naturais (terra-seco, água-úmido, ar-frio, fogo-quente) que, por sua força interna se transformavam dando origem a todas as coisas e aos homens. Os primeiros filósofos consideravam os elementos originários como forças divinas, mas já não eram personalizadas, nem suas ações explicadas por desejos, paixões e furores.

<sup>24</sup> Segundo Lévi-Strauss: “Entre o sol e a humanidade, a mediação do fogo de cozinha se exerce, portanto, de dois modos. Por sua presença, o fogo de cozinha evita uma disjunção total, ele *une* e céu e a terra e preserva o homem do *mundo podre* que lhe caberia se o sol realmente desaparecesse. Mas essa presença é também *interposta*, o que equivale a dizer que afasta o risco de uma conjunção total, da qual resultaria um *mundo queimado*.” (Lévi-Strauss, 1991, p. 278)

<sup>25</sup> É interessante notar que Jacques Albert citado por François Azouvi define a palavra putrefação como: “...nada menos que uma destruição e corrupção de alguma coisa úmida e de seu calor próprio e natural, corrupção essa que precede de um calor estranho (...) A putrefação, entretanto, também é uma ‘cocção’ , mesmo que seja operada por um calor estranho.”( Azouvi, 1985. p. 99).



Blaise de VIGENÉRE, apud Gaston BACHELARD,(1989, p. 33) em seu “*Tratado do fogo e do sal*” escreve, comentando o *Zohar*<sup>26</sup>:

“Existem dois tipos de fogos, um mais forte que devora o outro. Quem quiser conhecê-lo, deve contemplar a chama que parte e sobe de um fogo aceso ou de um lampião ou archote, pois ela só sobe se estiver incorporada a alguma substância combustível e em união com o ar. Mas nesta chama que sobe existem duas chamas: uma branca, que brilha e clareia, tendo uma raiz azul na ponta; outra vermelha, que é ligada à madeira e ao pavio que queima. A branca sobe diretamente para o alto e, embaixo, fica firme a vermelha, sem se desprender da matéria, provendo os meios para a outra arder.”

Para BACHELARD estes fatos abrem um horizonte de valores:

“A chama é o campo fechado para uma luta de valor e antivalor. É preciso que a chama branca ‘extermine e destrua’ as grosserias que a alimentam. (...) Ela é um instrumento para melhorar o cosmo. A lição moral está pronta então: a consciência moral deve tornar-se chama branca, ‘queimando as iniquidades que ela aloja’ (Ibid., p. 278)

Uma ação purificadora, portanto, que remete à concepção do fogo doméstico indígena, pesquisada por LÉVI-STRAUSS. Aos dois tipos de fogo cabe a preservação do homem do *mundo podre*, do mundo corrupto seja materialmente, seja simbolicamente.

Segundo as mitologias do sol e da lua citadas por LÉVI-STRAUSS, a lua, incapaz de cozinhar os alimentos, é obrigada a comer a carne podre e cheias de vermes<sup>27</sup>. A ausência da ação mediadora do fogo leva, portanto, a um tipo de consumo alimentar inapropriado, modificável com a prática do cozimento que purifica e, ao mesmo tempo, “modifica positivamente” os alimentos. Fogo e alimentos, portanto, convivem, desde sempre, em simbiose, proporcionando ao ser humano a possibilidade de desenvolver, além de novos sabores e combinações alimentares diferentes, a criação de um pensamento simbólico, considerado alimento essencial para a “nutrição” da mente humana. Assim como para BACHELARD (1989, p. 11): “Todo sonhador inflamado é um poeta em potencial”, poder-se-ia sugerir que “todo alimento inflamado

<sup>26</sup> *Zohar*, ou o “*Livro do Esplendor*” é o mais completo registro de informação sobre o conhecimento e a natureza da doutrina da Cabala. Sua primeira versão foi escrita em aramaico e é consensualmente atribuída ao Rabi Shimon Bar Yohai. Hoje é disponível em francês e em inglês, numa coleção de cinco volumes.

<sup>27</sup> A este respeito ver: Lévi-Strauss, C. **O cru e o cozido**. São Paulo: Editora Brasiliense, 1991. p. 278.

torna-se uma poesia em potencial” possibilitando, ao ser humano, a criação do seu universo mitológico.

Para Pierre DUCASSE (1972, p. 9):

“Todas as imagens primitivas do mundo nos aparecem envolvidas numa atmosfera mística ou mágica; o pensamento em que esboça a explicação do universo parece mais próximo do plano dos nossos sonhos do que do plano da realidade. Esse caráter, que nos parece irreal, esconde, todavia, uma profunda e enérgica atividade da imaginação humana; e esta dá-nos a impressão, ao longo desses séculos de sonho, de procurar laboriosamente uma passagem do confuso para o definido. Isola certos elementos da originária confusão, volta a associa-los novamente, para obter assim uma imagem ligeiramente mais perfeita, mais consciente e mais voluntária. Assim nasceram os mitos, em se que traduzem por imagem fabulosas todos os acontecimentos e experiências que impressionaram a alma dos homens primitivos.”

Segundo LÉVI-STRAUSS os mitos e os ritos não são lendas ou simples fábulas pertencentes a uma cultura primitiva<sup>28</sup>, mas uma maneira de organizar as experiências humanas vivenciadas no cotidiano<sup>29</sup>. Segundo o autor os mitos seriam construídos a partir de uma atividade denominada *bricolage* que prevê a montagem de um novo objeto a partir de fragmentos de outros. Os mitos seriam, portanto, a reunião em forma narrativa das vivências e dos relatos individuais e comunitários na tentativa de explicar os fenômenos e os acontecimentos pertencentes à realidade humana<sup>30</sup>.

---

<sup>28</sup> No seu livro “**Raça e História**” Levy Strauss aborda o conceito de “falso evolucionismo”, que enquadra as sociedades tecnologicamente não desenvolvidas como “primitivas”.é o caso dos índios e de certos grupos africanos considerados primitivos e portanto atrasados na linha evolutiva respeito às sociedades tecnologicamente evoluídas. Essa concepção equivocada, evolucionista, linear e cumulativa é ainda hoje presente na mentalidade comum de muitos indivíduos e leva a considerar a diferente utilização, por parte das sociedades humanas, do tempo passado.

<sup>29</sup> “... a característica do pensamento mítico, como a do *bricolage*, no plano prático, é elaborar conjuntos estruturados não diretamente com outros conjuntos estruturados mas utilizando resíduos e fragmentos de acontecimentos ...” (Lévi-Strauss,1976. p.43).

<sup>30</sup> Para Lévi-Strauss o mito teria três funções definidas: explicativa – o presente é explicado por alguma ação passada cujos efeitos permanecem no tempo presente, organizativa – organizar as relações sociais e modo a legitimar e garantir a permanência de um sistema complexo de proibições e permissões, compensatórias – serve para compensar os humanos de alguma perda como para garantir-lhe que um erro passado foi corrigido. A respeito das teorias sobre os mitos de Lévi-Strauss, Chauí acrescenta que o fato de o símbolo mítico, não representar mas encarnar aquilo que é significado por ele, leva a dizer (como faz Lévi-Strauss) que o pensamento mítico é um pensamento sensível e concreto, um pensamento onde imagens são coisas e onde coisas são idéias, onde as palavras dão existência ou morte às coisas. Consultar: Chauí, M. **Convite à filosofia**.

Neste contexto, as práticas alimentares (enxergadas como importantes acontecimentos do cotidiano individual e coletivo) contribuiriam inevitavelmente à formação dos mitos tornando-se elementos constitutivos no processo de construção simbólica por parte do homem. As fábulas, os contos e as lendas, (as mesmas que ainda hoje estão presentes na literatura infanto – juvenil), participariam, portanto, ativamente deste processo enfatizando a presença do universo alimentar como fator propulsor na criação do simbólico. A este respeito Jean- Françoise REVEL (1996, p. 21-22) escreve:

“ Os contos do tempo passado, como também os intitula Perrault, são, pois, tudo menos realistas. Para distrair o auditório familiar, no serão, era preciso o extraordinário, o aterrador, o maravilhoso. Um traço inteiramente trivial afirma-se, no entanto, com persistência em toda essa tradição narrativa e fantástica: a obsessão do alimento<sup>31</sup> (...) Ficamos impressionados, ao mesmo tempo, pela constância da idéia fixa alimentar e pela modéstia gastronômica das comidas que povoam os sonhos e os desejos das personagens de contos.”

Em seu ensaio, REVEL explica que a obsessão alimentar nos contos refletiria, também, a necessidade de superar o estado de desnutrição crônica da classe camponesa da época. O conto seria, portanto, uma estratégia de sobrevivência: “O camponês se desforra em sonho e atinge, pela magia do conto, a saciedade que lhe é inacessível na vida.” (Ibid., p. 22) A satisfação da sociedade conecta-se, portanto, à satisfação da saciedade. Um pequeno trocadilho que revela quanto o universo alimentar tem contribuído, no decorrer do tempo, à criação de produções simbólicas narrativas, plásticas e visuais, já que, como REVEL ressalta: “Tanto quanto a sexualidade, o alimento é inseparável da imaginação.” (Ibid., p.26)

---

<sup>31</sup> Segundo Revel, as fadas se dedicam a realizar os sonhos de comensal dos heróis que lhes agradam. Quando Gata borralheira (uma camponesa, antes de se tornar princesa) toca o carneiro negro com a varinha mágica, imediatamente faz surgir na sua frente uma mesa repleta de comida, à qual ela se lança com disposição. Num outro conto, ‘O diabo e o ferrador’ um soldado desmobilizado e reduzido à mendicância partilha generosamente seu modesto pecúlio com outros mendigos. Um deles não é outro senão São Pedro disfarçado que oferece ao soldado, para recompensar sua conduta caridosa, atender qualquer de seus desejos. La Ramée (é seu nome) irá pedir ao santo um trono, ouro, a certeza da salvação eterna? Ambições demasiado vastas. Contenta-se em solicitar ‘pão branco e um frango, um brioche, uma salsicha e tanto vinho que possa beber.’. Em ‘João Bobo’, um camponês bretão. Tendo igualmente a oportunidade miraculosa de satisfazer seus desejos, limita-se a pedir ‘um bom pichel de zurrapa e uma boa tigela de batatas ao leite’.

Se o universo alimentar contribuiu fortemente à criação simbólica oral e escrita, parece possível pensar, também, em sua contribuição no que diz respeito à produção visual e plástica. Desde o começo, o alimento parece tornar-se o grande elemento propulsor na produção das pinturas e das esculturas. A representação dos alimentos (em forma de produtos pertencentes ao reino animal ou vegetal) acompanha o processo de criação visual e plástica por parte do homem, caracterizando a importância dos alimentos e das práticas alimentares no processo humano de construção simbólica. Em seu ensaio sobre a pintura do período paleolítico, Herbert READ (1968, p.53) escreve que: “Mediante a representação simbólica de um evento, o homem primitivo supõe possa assegurar a ocorrência presente de tal evento.” sugerindo, portanto a idéia de que a utilização da representação visual poderia tornar-se um meio para reforçar e concretizar sua ação sobre o mundo.

Segundo Ernst GOMBRICH (1986, p.97):

“Quanto mais recuamos na história, mais importante parece o princípio. O teste da imagem não é a sua semelhança com o natural, mas a sua eficácia dentro de um contexto de ação. Ela pode ser semelhante ao natural se isso for considerado como algo que contribui para sua força, mas em outros contextos o mais sumário dos esquemas bastará, desde que retenha a natureza eficaz do protótipo. Deve funcionar tão bem ou melhor que a coisa real.”

A possibilidade de poder melhorar a realidade representava, portanto, uma alternativa à realidade, estratégia estudada por READ (ibid., p.54) em sua abordagem a respeito da representação operada pelo homem do paleolítico:

“Portanto, quando cria uma obra de arte, como ato de propiciação mágica, liberta-se da arbitrariedade que em geral lhe prevaleceu na vida e cria o que é para ele expressão visível do absoluto. Por um instante deteve o fluxo da existência, fazendo objeto sólido e estável; criou espaço extraíndo-o da tempo, definindo-o por um contorno e sob a pressão da emoção tal contorno adquiriu forma expressiva; tornou-se ordem, unidade, equivalente formal da própria emoção.”

Anteriormente à sua fase sedentária, o caçador do paleolítico representava visualmente seus principais alimentos utilizando, como suporte, as paredes das cavernas, mas sem relacionar suas descrições pictóricas com qualquer força superior

além das próprias capacidades. Ernest FISCHER (1973, p. 179) escreve: “...o único propósito era de que nas pinturas se manifestava a dominação do mundo animal pelo homem, o da aquisição de poder sobre a realidade por meio de uma imagem”.

Por volta de 1881, em sua carta ao irmão Theo, Vincent VAN GOGH (2002, p. 67) escrevia:

“A natureza começa sempre resistindo ao desenhista, mas quem leva sua tarefa realmente a sério não se deixa confundir, pois esta resistência, ao contrário, é um excitante para obter melhores resultados (...) a natureza é intangível, é preciso, contudo atacá-la, com a mão firme. E após ter lutado e combatido por algum tempo com a natureza, esta acaba por ceder e tornar-se dócil...”

A docilidade à qual VAN GOGH refere-se parece refletir o resultado do longo processo de apreensão, por parte do homem do paleolítico, da realidade empírica traduzida visualmente nas paredes das cavernas. Nas pinturas, que revelam um processo representativo fortemente mimético, as figuras adquirem uma relação com a imagem real cada vez mais estreita. Para o homem do paleolítico, não existiria nenhuma diferença entre o animal real, enxergado como fonte primária alimentar e a pintura que o representava; não existia, portanto, uma separação entre a esfera da representação e a realidade empírica. Por causa do valor mágico atribuído às primeiras representações visualimentares<sup>32</sup>, o homem do paleolítico passou, com o decorrer do tempo, para um processo de refinamento do processo visual visto que “...por razões mágicas<sup>33</sup>, era importante obter o máximo de identificação possível da imagem com o modelo”. (FISCHER, 1973, p.180)

À luz de uma perspectiva histórico-social, parece, portanto, que a produção imagética visualimentar da época do paleolítico “...servia a qualquer outro propósito que

---

<sup>32</sup> A palavra visualimentar (visual+alimentar) indica a representação visual dos alimentos por meio de técnicas como a da pintura, do desenho, da gravura, etc..

<sup>33</sup> Para Hauser a arte estava ligada a ações mágicas como, por exemplo, o uso das máscaras de determinados animais utilizadas, por parte dos homens, para incorporá-los. Esta duplicação de identidade, introduz a idéia da substituição em favor da imitação. Considerando as pinturas como os próprios animais (substitutas), tornava-se necessário uma reprodução fiel para poder ter uma maior identificação da pintura com o original.

não fosse o de construir um meio para a obtenção de alimentos...” (HAUSER, 1998, p. 4) qualificando as pinturas encontradas nas cavernas como manifestações visuais a serviço da subsistência humana. Embora a idéia de subsistência persista como elemento importante na fundamentação de uma teoria sobre a produção visual alimentar da época, vale a pena observar que existem elementos que podem apontar para a construção de um pensamento mais abrangente.

Atualmente é possível encontrar uma série de manifestações visualimentares principalmente em grutas ou em cavernas; talvez uma das mais conhecidas seja a de Lascaux, na França. Considerar a produção imagética rupestre significa entrar em contato com os exemplos práticos das primeiras pinturas visualimentares da história e começar a entender a grande importância que a representação do alimento teve no decorrer da história humana.

Observando a primeira imagem (figura 1) percebe-se o retrato de um cavalo de formas abundantes onde os detalhes aparecem nítidos e as cores realisticamente semelhantes às dos cavalos verdadeiros. Esta pintura parece acompanhar, em sua configuração, a idéia de uma produção visual elaborada em função de um escopo alimentar.

Este exemplo enquadra-se nas definições tradicionais elaboradas a respeito das primeiras representações visualimentares. Estas definições prevêm um tipo de arte que apresenta uma “...bela economia de linhas e extraordinária concentração do essencial (...) de contorno leve, inventivo, traço vigoroso e penetrante ou, por vez, penetrante e sensível. As formas modeladas ondulam, movem-se. Vibram uma vida própria...”. (CHENEY, 1995, p. 11)

Este tipo de definição, que tanto aparece nos livros didáticos de história e de história da arte, fomenta a idéia de um tipo de arte produzida por “... verdadeiros selvagens, homens que viviam da caça, ainda longe do alfabeto...” (Ibid., p. 12) e, portanto,

incapazes de elaborar uma produção visual que permitisse uma reflexão além do puro formalismo.

No âmbito da pintura visualimentar paleolítica, raramente consideram-se como ilustrações de texto imagens que não apresentem os requisitos tradicionais elaborados pelos historiadores da arte. Se para HAUSER (1998, p. 7) “... a pintura que não apresentava semelhança com o objeto era não apenas defeituosa, mas carecia também de sentido e finalidade...” numa visão mais abrangente esta pintura defeituosa poderia ser a chave para entrar numa nova dimensão de compreensão da arte visualimentar paleolítica.

Partindo desta consideração, observa-se que, na caverna de Lascaux (a mesma da imagem) é possível encontrar pinturas rupestres que parecem confundir as teorias tradicionais abordadas até agora. Uma das imagens sugere a silhueta de um urso transpassado por flechas (figura 2) e apresenta-se parcialmente encoberta revelando, portanto, a necessidade de utilizar o poder evocativo mental para poder “construir” a imagem inteira. Este tipo de recurso, que foi adotado no começo do século XX pelos artistas cubistas, foi denominado de realismo intelectual (em oposição ao realismo visual<sup>34</sup>) e prevê que o pintor represente “não a rigor aquilo que vê, mas aquilo que sabe que existe, embora não o esteja vendo”. (CAVALCANTI, 1975, p. 129)

Qual seria, por parte do homem do paleolítico, o motivo de tal esforço? Se para HAUSER o pintor do paleolítico mostra o que vê e não o que sabe, como explicar, então, a imagem do urso de Lascaux que aponta para a utilização das faculdades mentais do espectador para construir sua imagem?

Na caverna de Chauvet, encontra-se um outro exemplo de arte visualimentar (figura 3) que revela a imagem de um rinoceronte incompleto. O contorno preto da imagem, não define nem as patas dianteiras e nem a barriga do animal, tornando a

---

<sup>34</sup> No realismo visual o pintor representa apenas aquilo que vê ou está sob sua percepção visual direta.

imagem incompleta pelos cânones de representação convencionais<sup>35</sup>. A ausência dos elementos anatômicos estimula a necessidade de completar mentalmente a figura, passando por um processo de construção que prevê a participação do fruidor<sup>36</sup>. Este tipo de processo remete às palavras de Lev VIGOTSKY apud REGO (2001, p. 54) “...fazem parte dos processos mentais superiores, a capacidade de pensar em um objeto ausente, portanto, de abstrair de imaginar coisas e lugares nunca vistos...”. Parece, portanto, com base nas imagens estudadas, que o pintor do paleolítico apresentasse já a capacidade de abstrair, atribuída tradicionalmente somente aos agricultores do período neolítico<sup>37</sup>.

O cavalo e o rinoceronte são dois exemplos de arte visualimentar que dificilmente se enquadram na perspectiva de uma análise social da arte, adotada freqüentemente pela história da arte tradicional. Nesta abordagem, o alimento, representado em forma de animal, (um *animalimento*, portanto) dificilmente escapa de seu registro mecanicista<sup>38</sup>. O processo de construção imagética estimulado pela ausência dos elementos revela, porém, um tipo de elaboração de pensamento extremamente refinado. As representações visualimentares paleolíticas permitem

---

<sup>35</sup> Neste contexto é importante lembrar as palavras de Gombrich a respeito de seu estudo sobre a arte grega: “ A figura no espaço não pode ser concebida senão quando aprendemos a vê-la como um símbolo- de uma realidade exterior, imaginada. Espera-se que saibamos que o braço deve estar lá mas que o artista não podia ver de onde estava, e nem nós podemos. Essa compreensão pode não ser muito difícil de adquirir, mas exige um ajustamento dos contextos mentais. Os psicólogos que quiseram testar o gosto dos aborígenes australianos e lhes mostraram pinturas de aves descobriram que os nativos ‘desaprovavam a falta de uma representação completa, como quando o pé de um pássaro é omitido por respeito à perspectiva.’ Em outras palavras, partilhavam da objeção de Platão aos sacrifícios do ilusionismo. E isso, para os psicólogos era um elemento perturbador. Sabemos que essa questão da imagem incompleta teve seu papel no contexto da arte egípcia – a mutilação de caracteres hieróglifos a fim de que não fisessem mal aos mortos. Talvez não existia maior confirmação da necessidade de completeza na imagem potente do que este efeito de um tabu. Lança uma luz inesperada sobre a façanha da arte grega ao quebrar esse conjuro a bem da ilusão.” (Gombrich, 1986. p.123).

<sup>36</sup> Em seu estudo sobre a arte paleolítica, Fischer escreve: “... a atenção do caçador primitivo era totalmente concentrada na caça- não nos traços específicos individuais de um determinado animal singular, mas nos traços essenciais da espécie cuja caça estava sendo empreendida- se lembrarmos que aquilo que importava para ele era o contorno genérico do animal e não os pormenores acidentais da sua aparência individual, teremos encontrado, segundo me parece, uma explicação adequada para as obras de arte da Idade da Pedra.” (Fischer 1973. p.188).

<sup>37</sup> Segundo período da idade da pedra: idade da pedra polida. A este respeito consultar: (Cheney, 1995. 1º e 2º capítulo).

<sup>38</sup> Teoria que considera o homem como uma máquina e o alimento como seu carburante.



instaurar entre pintor e fruidor uma profunda reflexão a respeito do visível e do invisível, refletindo, mesmo que involuntariamente, a dinâmica do processo alimentar.

Nesse contexto, existe, porém, uma produção imagética diferente. O *painel “sacred heart”* na caverna de Chauvet, na França (figura 4) remonta a 30.000 anos atrás e convive com a produção visual de uma multidão de animais retratados de forma completa e incompleta. Neste painel percebe-se uma imagem formada por duas linhas (uma horizontal, outra vertical) que se entrecruzam, formando uma cruz. À luz de uma concepção ocidental, a idéia de símbolo religioso forma-se instantaneamente na mente. Levando em consideração a época de produção da imagem, torna-se, porém, inviável uma projeção de cunho religioso, já que, segundo uma abordagem social da arte, nesta época a concepção animista ainda não estava presente na realidade humana.

De acordo com as palavras de Jean CHEVALIER e Alain GHEERBRANT (2000, p. 28):

“O símbolo é, portanto, muito mais de que um simples signo ou sinal: transcende o significado e depende da interpretação (...) está carregado de afetividade e de dinamismo. Ao se afastar do significado convencional, abre o caminho a interpretação subjetiva. Com o signo, permanece-se num caminho seguro e contínuo: o símbolo supõe uma ruptura de plano, uma descontinuidade, uma passagem a uma outra ordem; introduz a uma ordem nova, de múltiplas dimensões.”

Para Lucia SANTAELLA (1998, p. 63) “... é por força de uma idéia na mente que o símbolo se relaciona com seu objeto. Ele não está ligado àquilo que representa através de alguma similaridade (caso do ícone), nem por conexão causal, fatural, concreta (caso do índice). Afastando-se, portanto, da representação convencional do alimento, seria o painel *“sacred heart”* um primeiro passo para a construção de uma linguagem visual simbólica?

Durante uma pesquisa coordenada pela professora Luisa CARDILLI (2000, p. 313) sobre o hospital de Santo Spirito em Roma, na Itália, descobriu-se que, por volta de 1700, foi elaborada uma vasta série de símbolos a serem utilizados nas tabelas que continham as indicações terapêuticas e dietéticas dos enfermos (figura 5). Estes símbolos tinham a função de condensar, em suas linhas essenciais, todo um discurso a

respeito dos alimentos que podiam ser administrados aos pacientes, assim como os tipos de doenças do que eles sofriam.

Observando a tabela percebe-se que o primeiro símbolo (*segno*<sup>39</sup> 1) informa da necessidade, por parte do paciente, de seguir uma dieta e, portanto de evitar determinados alimentos. O “*segno*” n. 2 utiliza as iniciais das palavras que compõem a sentença para informar que o paciente deve permanecer Sem Pão (*senza pane*)<sup>40</sup>. O terceiro símbolo representa a sopa e o vinho (*zuppa e vino*) e o quarto representa somente o vinho (*vino*). O quinto símbolo (uma flecha apontando para baixo) descreve sugestivamente um problema de diarreia, enquanto o sexto é o símbolo alimentar da carne. É interessante notar, na tabela, a presença do símbolo da cruz utilizado para indicar a dieta (cruz com um braço) e a carne (cruz com dois braços) tornando-se um símbolo importante<sup>41</sup> na iconografia da época.

Sem querer forçar uma comparação entre o *painel “sacred heart”* e os símbolos visualimentares do hospital Santo Spirito, é necessário destacar a curiosa coincidência entre a caverna de Chauvet (onde se encontra o painel) e o cozinha do hospital (onde foram elaboradas as tabelas). Nos dois lugares, ambos considerados espaços alimentares, existe a necessidade de produzir uma elaboração visualimentar de determinados alimentos. Na caverna as pinturas dos animais desempenham esta função, da mesma maneira como acontece no hospital com os símbolos visualimentares.

Segundo HAUSER (1998, p. 24) “...em algum momento a arte se retira do mundo e apresenta-se como se existisse para si mesma...” Seria este o caso da cruz no painel “*sacred heart*”? Poderia a extensa retratação animal do paleolítico retirar-se do

---

<sup>39</sup> Na língua italiana do séc. XVIII a palavra “*segno*” (*signo*), significava: “símbolo convencional utilizado para indicar alguma coisa”

<sup>40</sup> É importante lembrar, que, neste caso, a letra não é um símbolo.

<sup>41</sup> Talvez isto explique porque, na tabela analisada, o símbolo da cruz é repetido duas vezes e é utilizado como primeiro elemento da lista.

mundo figurativo e condensar-se numa expressão simbólica visualmente perpetuada até hoje<sup>42</sup>?

Talvez uma resposta definitiva não possa ser formulada tão cedo, mas isto não significa que seja possível, com base nas formulações apresentadas até agora, pelo menos considerar a possibilidade de que o alimento possa ter contribuído a este importante passo.

Embora a idéia tradicional da história da arte considere a produção do paleolítico praticada por homens “selvagens” e destinada exclusivamente à subsistência, foi possível constatar, por meio da observação das imagens das pinturas das cavernas, que existem diversas incongruências. Antes de tudo, como explicar a presença na caverna de Cosquier do retrato de inúmeras águas-vivas? Como explicar a pintura de uma borboleta na caverna de Chauvet? Se o homem do paleolítico retratava somente o que comia por que desperdiçar tempo e material para retratar animais não adequados ao consumo humano?

Em seu ensaio “Raça e história”, LEVI-STRAUSS (1970, p. 58) escreve:

“Um das interpretações mais populares, dentre as que o evolucionismo cultural inspira, trata as pinturas rupestres legadas pelas sociedades do paleolítico médio como figurações mágicas ligadas ao rito de caça. O raciocínio é o seguinte: as populações primitivas atuais têm ritos de caça que a maior parte das vezes não aparecem desprovidos de valor utilitário; as pinturas rupestres pré-históricas, tanto pelo seu número, como pela sua localização no mais profundo das grutas, não aparentam qualquer valor utilitário, os seus autores eram caçadores, logo as pinturas rupestres serviam para os ritos de caça. Basta enunciar esta argumentação para se apreciar sua incongruência.”

Talvez seja possível observar o homem do paleolítico não exclusivamente através de uma visão histórica instrumentalista ou utilitarista, valorando, portanto, a tese

---

<sup>42</sup> Esta idéia remete ao conceito de arquétipo, isto é de estruturas psíquicas quase universais herdadas ou inatas, como uma espécie de consciência coletiva.

de que, através da representação de seus alimentos, aprimorasse a capacidade de abstração e da criação de símbolos<sup>43</sup>.

À luz das considerações analisadas, o que parece clara é a relação que o alimento instaura com a arte desde o início da produção visual humana<sup>44</sup>. Esta cooperação, que começa no período paleolítico, acompanha o homem durante todo o percurso de sua história, marcando sua relação íntima com o mundo.

O artista Inglês contemporâneo Robert BANSKY parece lidar diretamente com a relação atemporal que o universo alimentar e artístico mantêm com o ser humano. Sua obra “*O homem ancestral vai ao supermercado*” (figura 6), remete às pinturas do paleolítico analisadas neste primeiro capítulo. Se o morador das cavernas propunha frequentemente a caça como tema da própria produção visual, BANSKY, com sua irreverente pintura sobre pedra, lembra ao público que a preocupação pela busca da comida continua inalterada no decorrer do tempo. Ontem era a floresta, hoje é o supermercado: a diferenciação dos “espaços alimentares” não alterou a eterna busca pelos alimentos por meio da qual o homem se constrói simbolicamente e configura as estratégias mais aptas para a própria sobrevivência. A este propósito Ludmila VAZ (2004, p. 163) escreve: “Como vemos, as pinturas rupestres compreendem uma manifestação estética do passado, intimamente ligada às experiências cotidianas daqueles que as produziram (...) Esta manifestação estética da pré-história não deixa de se integrar ao tempo presente.”

---

<sup>43</sup> Da mesma forma que é possível perceber diferentes tipos de manifestações visualimentares, encontram-se na concepção alimentar, diferentes maneiras de enxergar o alimento. A representação pictórica completa do animal, livre de qualquer abstração, consegue adequar-se à idéia de subsistência que sugere uma concepção biológica alimentar. Já a imagem parcialmente completa que precisa da utilização dos processos intelectuais de (re)criação sugere uma abordagem alimentar psicológica. A imagem puramente simbólica (a qual, querendo ou não, habita o espaço alimentar e, portanto, pertence a seu universo) remete à idéia de simbologia alimentar, provavelmente o recurso visualimentar mais utilizado na história da arte.

<sup>44</sup> Segundo Armesto: A inspiração que a caça deu à arte em rochedos mostra como ela domina a imaginação em sociedades que a praticam. De certa forma, é uma maneira muito eficiente de obter comida. In: (Armesto, 2004, p. 24).

Não se trata, portanto, de pensar ao alimento simplesmente como mero combustível para o corpo, mas de considerá-lo, também, como um importante fator na formação das primeiras comunidades humanas e, ao mesmo tempo, como elemento propulsor de um pensamento simbólico responsável por um tipo de produção artística atemporal. A este propósito tornam-se esclarecedoras as palavras de CÂMARA CASCUDO (2004, p. 339) :

“ Qualquer concepção do conjunto social no plano econômico ou metafísico, implica necessariamente o desenvolvimento dos processos aquisitivos da alimentação. Caça, pesca, a técnica das primeiras armadilhas neolíticas, barragens, cercos, acosso, envenenamento, conservação, transporte de víveres, determinam os primeiros *atos reflexivos* da inteligência humana. O disfarce, a simulação, o troféu, o bailado, a pintura e gravação rupestre, a representação animal, a imitação das vozes e dos rúmore das bestas ariscas, esculturas, a emboscada, não foram fórmulas propiciatórias para a captura de alimentos? A arte pré-histórica é um documentário plástico da conquistas alimentares. Magia, canto, dança de roda, valem manobras para dominar a indispensável alimentação quando em estado natural, correndo, voando, nadando.”

## Capítulo 2

### O alimento na arte

O estudo das primeiras produções visualimentares permitiu uma maior compreensão da importância que o alimento teve na formação do indivíduo como corpo biológico, como construtor de um grupo social e como criador de seu universo simbólico. Este importante processo expansivo (corpo individual – grupo – universo) atribui ao alimento uma posição privilegiada que permite seu deslocamento e inserção nas diferentes áreas do conhecimento. “Mesmo assim a história da comida continua sendo relativamente pouco estudada. A maioria das instituições acadêmicas ainda a negligencia e muitas das melhores contribuições para o seu estudo partem de amadores e antiquários. Não há qualquer consenso sobre como abordá-la.” (ARMESTO, 2004, p. 13)

Segundo Felipe ARMESTO (Ibid, p. 14) a dificuldade de obter um consenso metodológico parte do fato de que cada área de conhecimento aborda o alimento de um ponto de vista restrito à sua visão. Deste modo:

“Os historiadores econômicos vêem o alimento como uma mercadoria a ser produzida e comercializada, mas perdem os interesses quando ela chega ao estágio de ser comido. Para os historiadores sociais, a dieta é um indicador de diferenciação e de relação de classe em modificação. Os historiadores culturais estão cada vez mais interessados em saber como a comida nutre as sociedades, bem como os organismos em particular - como alimenta identidades e define grupos. Na história política, o alimento é matéria de relacionamentos tributários, e sua distribuição e seu gerenciamento estão no centro do poder. Um pequeno grupo de historiadores do meio ambiente considera o alimento um elo na cadeia da existência; a substância dos ecossistemas que os seres humanos lutam por dominar.”

Cada área de conhecimento citada por ARMESTO direciona seu estudo na tentativa de entender a participação do alimento num determinado espaço vivencial humano e sua influência sobre as dinâmicas sociais e ambientais. A aproximação da

história econômica, social, cultural, política e ambiental permite a construção de uma visão mais abrangente, possibilitando uma maior compreensão a respeito do papel do alimento na história do homem. João Francisco DUARTE (1985, p. 15) explica que a realidade humana é construída de forma diversa e que esta diversidade passa pela compreensão das diferentes maneiras de o homem se relacionar com o mundo. A arte, segundo o autor, junto à ciência, à filosofia e à religião seria uma das importantes formas de esse relacionamento se dar já que, como observa FISCHER (1973, p. 13): “A arte é o meio indispensável para essa união do indivíduo com o todo; reflete a infinita capacidade humana para a associação, para a circulação de experiências e de idéias.”

A idéia de abordar a interação entre arte e alimento, como parte integrante das manifestações sociais e culturais humanas, remete às palavras de FRANCASTEL (1973, p. 72) quando afirma que: “É indispensável considerar todos os modos de expressão de uma época como a manifestação exterior de um impulso psicológico comum a toda uma sociedade, isto é, a indivíduos que se esforçam por entrar em relação uns com os outros ao mesmo tempo que com o universo.” Embora reconhecendo a heterogeneidade espacial e temporal das diferentes linguagens presentes numa determinada sociedade, o autor enfatiza a importância de se considerá-las como partes integrantes e interativas de um grande sistema que adquire uma identidade própria graças à herança cultural dos períodos anteriores.

Embora seja frequentemente excluída do universo da produção artística, a culinária, assim como a pintura e a literatura, faz parte das diferentes manifestações presentes numa determinada sociedade. Se a pintura e a literatura têm o direito de permanecer nos aposentos mais luxuosos da casa, o lugar da culinária será sempre a cozinha, local corpóreo e alquímico, lugar oculto de transformação. Para Jean LACOSTE (1997, p. 33) parece existir uma tendência em perpetuar, no tempo, o pensamento escolástico que inseria os atos alimentar como a caça e a agricultura no

universo das artes servis<sup>45</sup>. As palavras de Luce GIARD (1994, p. 218), a respeito da culinária francesa, podem ser reveladoras:

“As práticas culinárias se situam no mais elementar da vida cotidiana, no nível mais necessário e mais desprezado. Na França é de tradição que a responsabilidade caiba quase exclusivamente às mulheres e que essas tarefas sejam objetos de sentimentos ambivalentes: A cozinha francesa é valorizada em relação às das nações vizinhas, a importância da alimentação infantil e da higiene da família é sublinhada pela mídia, a responsabilidade e o papel da dona de casa como principal compradora e provedora do lar são priorizados. Ao mesmo tempo, esse trabalho é considerado monótono e repetitivo, desprovido de inteligência e de imaginação; é mantido fora do campo do saber, negligenciando-se nos programas escolares a educação dietética.”

Segundo o dicionário (MICHAELIS, 2002, p. 622) a palavra “culinária” significa: “A arte de cozinhar.” sugerindo a hipótese de que a prática alimentar incorporaria uma busca estética ao processo de satisfação das exigências primárias humanas. Para BRILLAT-SAVARIN (1995, p. 255):

“A culinária é a mais antiga das artes; pois Adão nasceu em jejum, e o recém-nascido, assim que entra no mundo, lança gritos que só se acalmam com o seio de sua mãe. É também de todas as artes a que nos prestou o serviço mais importante para a vida civil; pois foram as necessidades da culinária que nos ensinaram a usar o fogo e foi utilizando o fogo que o homem dominou a natureza.”

Portanto: “O fogo foi o primeiro tempero descoberto pelo homem, já que o sabor de uma comida depende da temperatura em que ela é consumida.” (MACEDO, 2004, p. 17)

Além de tornar-se importante elemento na formação do universo simbólico do ser humano, a presença do fogo possibilitou a elaboração de combinações entre os alimentos, tornando a alimentação humana variada e mais prazerosa. Para FRANCO (1995, p. 16):

“Os primórdios da arte culinária estão aliados à invenção dos utensílios de pedra e de barro. Graças a eles, diferentes processos de cozimento permitiram maior variedade na dieta humana. As preparações culinárias não passariam dos níveis mais simples sem vasilhame para ferver

---

<sup>45</sup> Segundo o professor José dos Santos da Unicamp, “As artes liberais indicavam aquelas formas de atividade humana que eram fins em si mesmas, enquanto que as artes servis eram aquelas que tinham um fim para além de si mesmas, ou seja, um fim que consistia num resultado prático ou utilitário.”



líquidos e manter alimentos sólidos em temperatura constante. Só com a fabricação destes artefatos puderam os homens iniciar-se na culinária propriamente dita, isto é, cozer os alimentos, condimentando-os com ervas e sementes aromáticas.”

O fogo e os utensílios tornaram-se, portanto, os elementos propulsores da culinária, modalidade que reunia as técnicas de cocção, condimentação e combinação alimentares com o intuito de proporcionar ao homem, uma experiência sensorial cada vez mais refinada.

“Dizia-o Aristóteles, por boca do alegre Arcipreste: primeiro está a *manutenção*, a satisfação das necessidades do estômago.” (FRIERO, 199- p.12) Mas BRILLAT-SAVARIN (1995, p. 53) conclui “ ... a necessidade de comer, que a princípio era somente um instinto, tornou-se uma paixão influente, com uma ascendência bem marcada sobre tudo no que diz respeito à sociedade.”

Satisfazer o impulso da fome estimulou, no decorrer do tempo, a necessidade de uma elaboração alimentar mais variada, cada vez mais abrangente visto que: “Não comemos apenas para saciar a fome, mas para ter prazer.” (MACEDO, 2004, p. 1)

É cabível, portanto, acrescentar as considerações de MACEDO (Ibid., p. 2):

“... a arte de cozinhar não pode se resumir a uma simples mistura de ingredientes. É preciso combinar os diferentes elementos, ainda que comuns, de modo que, ao se juntarem, resultem num sabor original. É esse, justamente, o campo da gastronomia. Embora a palavra gastronomia signifique estudo das leis do estômago, ela tem hoje um sentido bem mais amplo. Refere-se à arte de preparar as iguarias, tornando-as mais digestivas, de modo a obter o maior prazer possível.”

A definição de gastronomia proposta por MACEDO remete à definição encontrada no dicionário e que prevê uma habilidade em elaborar diferentes pratos proporcionando o máximo prazer. Percebe-se, portanto, na dinâmica gastronômica um processo preciso de escolhas direcionadas a um único objetivo: a satisfação. Estas escolhas, sujeitas a uma série de fatores culturais, possibilitam a elaboração de produtos alimentares que contribuem, por sua vez, ao enriquecimento da experiência humana, tornando-se elemento integrante da cultura local. ARAÚJO (2005, p. 15)

escreve: “A gastronomia é a história cultural da alimentação. Sua essência é a mudança, a temporalidade, a visão de passado como processo contínuo de perspectivas sobre tendências, sobre o constante e o eventual.” Definindo a palavra cultura como “...estado ou estágio do desenvolvimento cultural de um povo caracterizado pelo conjunto dos produtos, das obras, das instalações e objetos criados pelo homem deste período...” (MICHAELIS, 2002, p. 623), é possível, portanto, enxergar o alimento como elemento cultural fruto de uma determinada produção (e, de consequência, consumação) humana. A este respeito, ONFRAY (1995, p. 193) escreve: “O alimento e sua manipulação mostram do que uma época é capaz, de que maneira uma cultura se modifica, evolui e de que modo se cristalizam as civilizações.”

Para ARMESTO (2004, p. 24) “O ato de cozinhar merece seu lugar como uma das grandes novidades revolucionárias da história não pela maneira como transforma a comida - há muitas outras maneiras de se fazê-lo -, mas sim pelo modo como transformou a sociedade.” Se para LÉVI-STRAUSS (1991, p. 272): “Todos os mitos se referem à origem do cozimento dos alimentos” (e não somente ao cozimento direto sobre o fogo, como testemunha a presença, da deusa romana Fornax<sup>46</sup>) e para ARMESTO (2004, p. 24): “ A cultura começou quando o que era cru foi cozido.”, para

<sup>46</sup> Segundo Câmara Cascudo: “O forno livrou o homem dos problemas que o fogo sem vigilância provocava. Os romanos criaram a deusa Fornax e as festas Forcálias, em 18 de fevereiro, instituídas por Numa Pompílio, segundo rei de Roma (...) em honra do forno. Ovídio conta a razão do culto:

Só de Ceres os grãos indispensáveis  
Soíam semear; e em vinho a ceifa,  
Da seara a primícia era Ceres;  
O de mais da colheita, a sua industria,  
Seu uso era torrâ-lo; e daqui vinham  
Aos a danos mil: que ora varriam,  
Em vez de grão, carvões, ora varriam,  
Em vez de de grão , carvões, ora um descuido  
Lhes desfazia a choça em labaredas.  
Para obviar a tais desastres, criam  
Aos fornos, sob o título de Fornax,  
Deusa, que lhos proteja; e lhe suplicam,  
Defenda coa pousada, o pão, que a nutre.  
São hoje as Fornacais mudáveis festas,  
Com frases, que a tal rito a lei prescreve,  
O suma Curiao lhes marca o dia;  
E em tabelas, que em torno ao Foro pendem,  
A vez de cada Cúria é sinalada.  
(Câmara Cascudo, 2004, p.44).

BARTHES (2003, p. 214):“... todas as metáforas da vida, enquanto dotadas de um sentidos, de um valor, voltam-se para a comida.” elegendo a prática alimentar experiência indispensável para a formação de um homem universal, que tem a capacidade de inventar, contemplar e especular sobre o mundo e sobre si próprio.<sup>47</sup>

Em seu livro “*Vislumbre da Índia*”, Octávio PAZ (1996, p. 85) relata seu encontro com a cultura indiana enfatizando que: “A comida, mais que as especulações místicas, é uma maneira segura de nos acercarmos de um povo e de sua cultura.” Para PAZ, que propõe ao longo de seu texto uma comparação entre a cozinha européia, mexicana e indiana, a cozinha européia (e, por influência, a mexicana também) é uma cozinha diacrônica, uma sucessão de pratos que obedece a regras precisas: “É uma sucessão que evoca tanto o desfile militar como a procissão religiosa. Evoca também a *teoria* no sentido filosófico da palavra. A cozinha européia é uma *demonstração*.” (Id.) Já na cozinha indiana: “...os diversos guisados juntam-se em um só e grande prato. Nem sucessão nem desfile, mas aglutinação e superposição de substâncias e de sabores: comida sincrônica. Fusão dos sabores, fusão dos tempos.” (Id).

Os “tempos” e seus contextos dialogam, se cruzam e se misturam nas panelas que fervem sobre o fogo e os fogões, tanto que CERTEAU (1994, p. 212) comenta:

“... os hábitos alimentares constituem um domínio em que a tradição e a inovação têm a mesma importância, em que o presente e o passado se entrelaçam para satisfazer a necessidade do momento, trazer a alegria de um instante e convir as circunstâncias.(...) São coisas da vida que exigem tanta inteligência, imaginação e memória quanto as atividades tradicionalmente tidas como mais elevadas, como a música ou a arte de tecer. Neste sentido, constituem de fato um dos pontos mais fortes da cultura comum.”.

A elaboração dos pratos pressupõe, portanto, uma capacidade de sintetizar as experiências humanas aliada à possibilidade de expressão criativa. Cozinhar reúne em si práticas e gestos que o cotidiano transforma em ritual, cozinhar conecta espaços e transpõe tempos. Neste contexto, a gastronomia torna-se uma modalidade

---

<sup>47</sup> Esta capacidade de reflexão do ser é abordada por Lévi-Strauss e citada por Da Matta em seu livro: **Relativizando: uma introdução à antropologia social**. Rio de Janeiro: Rocco, 1991.p.42.

transdisciplinar constantemente relacionada às diferentes áreas<sup>48</sup>mas sustentada por um corpo próprio, alimentado pelas vivências e pelas experiências humanas. É deste modo que o alimento invade inevitavelmente a esfera emocional, aproximando o ato alimentar às práticas afetivas do ser. BARTHES em relação à mesa de jantar, fala de proxemia familiar; espaço subjetivo habitado afetivamente pelo sujeito, PLATÃO explica o Amor no decorrer de um banquete, BRILLAT-SAVARIN reúne as idéias dos dois autores ao afirmar que a mesa depois do jantar pertence tanto ao amor quanto à amizade.

Mas as emoções pertencem, também, às palavras. É assim que Luís BORGES (2000, p. 212) escreve: “ Quero dizer, muitas coisas aconteceram comigo, como a todos os homens. Tirei prazer de muitas coisas – de nadar, de escrever, de contemplar um nascer do sol ou um crepúsculo, de estar apaixonado e assim por diante. Mas, de algum modo, o fato central da minha vida foi a existência das palavras e a possibilidade de tecê-las em poesia.”

A possibilidade de exercitar o poder da palavra (e, conseqüentemente, tecer poesias) está, segundo ARAÚJO (2005, p.17) originariamente conectada à vivência alimentar do ser humano: “ [o homem] Desloca-se as costas litorâneas nórdicas para obter peixes, aves, ovos , lebres, lesmas, caracóis cobras, raízes, gado renas javalis. Surge o *Homem Socialis*, origem do clãs. Adora-se o fogo, sem saber produzi-lo. Vem-se a apreciar carnes chamuscadas. A palavra, o verbo, toma impulso. O *Homem Socialis* transforma-se em *Homo Loquax*.”

---

<sup>48</sup> A este respeito BRILLAT-SAVARIN afirma: “A gastronomia é o conhecimento fundamental de tudo o que se refere ao homem, na medida em que se alimenta. (...) Está relacionada à história natural, pela classificação que faz das substâncias alimentares; À física, pelo exame de seus componentes e de suas qualidades; À química, pelas diversas análises e decomposições a que submete tais substâncias; à culinária, pela arte de preparar iguarias e torná-las agradáveis ao gosto; Ao comércio, pela pesquisa dos meios de adquirir pelo menor preço possível o que consome, e de oferecer o mais vantajosamente o que vende; Enfim à economia política, pelas fontes de renda que apresenta à tributação e pelos meios de troca que estabelece entre as nações. (...) Ela considera também a ação dos alimentos sobre o moral do homem, sobre sua imaginação, seu espírito, seu julgamento, sua coragem e suas percepções, esteja ele desperto, ou durma, ou aja, ou repouse.” (Brillat-Savarin, 1995. p.58).

A relação entre a palavra e o alimento já havia sido percebida pelos antigos egípcios ao utilizar, na escrita hieroglífica, um mesmo signo – um homem levando a mão à boca - que significava tanto falar quanto comer. “Portanto os antigos egípcios tinham consciência da ligação entre estas duas “oralidades”, a emissão de palavras e a absorção de alimentos e da relação primordial que existe entre a vida e a nutrição a ponto de os termos serem quase sinônimos na linguagem real, assim como na metafórica.” (BRESCIANINI, 1990, p. 17).

Esta idéia remete ao que o antropólogo Vito TETI (1996, p. 76) chama de “...os laços entre a gastronomia e a conversação, entre comida e palavra...”, citando, em seguida, as palavras de BARTHES o qual sugere que “falar e comer sejam elementos inseparáveis por motivos biológicos e culturais: Cadmo, que introduziu a escritura na Grécia, foi cozinheiro do rei Sidão (...) Comer, falar, cantar são operações que nascem no mesmo lugar do corpo.”(Ib. p. 76) Quase a completar as palavras de BARTHES, Sigmund FREUD, citado por Charles BÔER e James HILLMAN (1999, p. 18) escreve “ No início tudo está na boca. Anatomia é destino. Que desejam as mulheres? Desejam um almoço! Um bom jantar Desejam uma competente, completa, honesta, atraente carta de vinhos!”

O alimento e as palavras convivem numa constante interação, formulando novas significações a cada prato descoberto, já que, como lembra REVEL (1996, p. 93): “A evolução do vocabulário é, com freqüência, uma indicação dos hábitos alimentares de uma sociedade.” Esta interação mútua, frequentemente metafórica, acompanha o cotidiano semântico do ser humano que constrói parte de seu discurso a partir de sensações palatáveis:

“Tornando-se os alimentos o nosso próprio corpo, a nossa língua ficou carregada de sabores para adjetivar os nossos sentimentos e emoções e os temperos de nossa memória. Por isso temos deliciosas lembranças de pessoas doces, pessoas de bom gosto, que nos contam coisas de nos deixar de boca aberta ou de dar água na boca. Ou temos, atravessadas na garganta, pessoas amargas e indigestas, osso duro de roer, que nos disseram difíceis de engolir.” (PARENTE, <http://www.pai.com.br/culinar/artcul.htm>)

Portanto, da mesma forma que a prática alimentar interage com a esfera emocional, os adjetivos culinários interagem com as palavras e seu significado, proporcionando a elaboração de expressões peculiares a cada cultura. “*Encher lingüiça*”, “*enfiar o pé na jaca*”, “*agasalhar o croquete*”, “*pisar em ovos*”, “*descascar o abacaxi*”, “*chorar sobre o leite derramado*”, “*molhar o biscoito*”, “*queimar a rosca*”, “*estar com a faca e o queijo na mão*” e “*soltar a franga*”, são uma pequena amostra das expressões idiomáticas presentes na língua portuguesa que propõem a utilização do alimento como agente metafórico facilitador no processo de criação discursiva.

O alimento e as práticas alimentares possibilitam, portanto, uma criação discursiva altamente eficiente, seja no campo da linguagem oral, seja no campo da linguagem visual e plástica. Como visto anteriormente, a culinária, em sua definição geral, abrange a definição de arte (assim como a gastronomia, muitas vezes percebida como uma culinária mais complexa, mais abrangente), tanto que FRIERO (199- p. 93) enfatiza: “A gastronomia, reconhecida publicamente como a nona Arte, é na realidade a primeira, na opinião dos discípulos de Vatel, de Carême e de Escoffier. E de que estão certíssimos de ser a Arte culinária a primeira entre todas as outras...”

É possível entender a culinária como um processo criativo de elaboração alimentar que, embora dificilmente inserido no leque das expressões artísticas pertencentes a uma determinada época, apresenta afinidades com a produção artística oficial, tornando-se um importante indicador da produção cultural local. REVEL (1996, p. 38) enfatiza que a cozinha procede de duas formas; uma popular e outra erudita:

“A primeira cozinha tem a seu favor estar ligada à terra, explorar os produtos da região e das estações, em íntima concordância com a natureza, repousar no saber ancestral, transmitido pelas vias inconscientes da imitação e do hábito, aplicar procedimentos pacientemente testados e associados a certos instrumentos e recipientes de cozinha claramente fixados pela tradição. A segunda cozinha, erudita, repousa por sua vez na invenção, na renovação, na experimentação.”

A mesma distinção parece acontecer no campo da produção artística plástica e visual onde percebe-se a presença de dois tipos de arte: uma popular e uma destinada

às galerias e outros espaços institucionalizados<sup>49</sup>. SANTAELLA define este tipo de manifestação como “arte culta” ou “arte da elite”, evidenciando sua ligação com a dinâmica do poder exercida pelos meios de comunicação<sup>50</sup>. Segundo a autora, a arte culta adquire cada vez mais uma conotação hermética, já que sua inacessibilidade, resultado de sua peculiaridade conceitual e estrutural, inibe a aproximação do fruidor leigo. Embora afastada do povo a arte culta continua mantendo uma posição privilegiada respeito à arte popular marcada pela herança aristotélica como produção manual, portanto inferior. A este respeito Jorge COLI (2001, p. 103) enfatiza: “Podemos dizer também que a arte, em certos casos, torna-se a insígnia de uma superioridade que um grupo determinado confere a si mesmo. Interessar-se pela arte significa ser mais ‘culto’ ter espírito ‘mais elevado’, ser diferente, melhor que o comum dos mortais.”

A arte popular (frequentemente denominada de artesanato) é um tipo de produção local que, na maioria das vezes, explora, como matéria prima, os produtos colocados a disposição pela natureza da região. Sua técnica de produção e os instrumentos utilizados em sua concretização são fruto de um conhecimento transmitido de geração em geração que tiveram na natureza sua grande fonte de inspiração. Por outro lado, existe um tipo de arte considerada “mais culta”<sup>51</sup> que tende à experimentação, à inovação, à absorção da tecnologia como possível recurso de expansão. (Parte da produção contemporânea pode ser citada como bom exemplo a este respeito).

É possível perceber, portanto, que existem afinidades entre os dois tipos de cozinha (a popular e a erudita) e os dois tipos de arte (a popular e a culta)<sup>52</sup> e é

---

<sup>49</sup>Ortega y Gasset alerta: “Lembre-se de que em todas as épocas em que existiram dois diferentes tipos de arte, uma para minoria e outro para maioria, esta última foi sempre realista”. (Ortega y Gasset, 2005, p.29).

<sup>50</sup> Consultar : Santaella, L. **Arte e cultura equívoco do elitismo**. Consultar também Foucault, M. **A microfísica do poder**.

<sup>51</sup> Talvez seja difícil enquadrar este tipo de produção como culta, já que sua utilização poderia estimular a idéia de que a produção popular se tornaria, por oposição, inculta. (Concepção frequentemente adotada numa visão geral).

<sup>52</sup> Resumindo: Poderia se dizer que Cozinha e arte popular dialogam com o ambiente circunstante aproveitando os recursos colocados a disposição por ele. Utilizam técnicas e instrumentos frutos de uma cultura local, herança de um passado transmitido de geração em geração, enquanto cozinha erudita e arte culta adotam a inovação como possibilidade expressiva e, frequentemente, como estratégia pela manutenção do poder, tornando este tipo de experiência pouco acessível para a maioria das pessoas.

interessante notar que na cozinha, como na produção artística plástica e visual, acontecem aproximações e fusões. O que REVEL chama de “casamento entre as duas cozinhas”, é percebível, por exemplo, na produção artística visual ou plástica através da adoção, por parte do artista, de determinadas técnicas destinadas, na concepção geral, a uma produção mais artesanal. A fusão entre técnica e tecnologia, revela, portanto, a possibilidade de realizar um casamento bem sucedido não só entre as duas cozinhas, mas também entre “as duas artes”.

As afinidades entre culinária e produção artística “oficial” são reveladas nas palavras de REVEL (1996, p. 260): “A mesa e o serviço de mesa são quadros, a sala de refeições é um cenário, um banquete pode tornar-se uma representação teatral.”, e dialogam com ONFRAY (1999, p. 124): “A questão gastronômica é uma questão estética e filosófica: A cozinha relaciona-se com as belas-artes e com as práticas culturais das civilizações de todas as épocas. As cozinhas dos diversos períodos históricos representam-nos, tanto quanto as pinturas, as sonatas, as esculturas, as peças de teatro ou de arquitetura.” Neste contexto, é interessante notar como o constante diálogo que as produções artísticas mantiveram com o universo alimentar instaurou um processo de interação enriquecedor, que contribuiu para a formação da herança cultural da época.

O momento renascentista, por exemplo, mostra como “*a Arte del buon mangiare*”, a gastronomia, interagiu na concepção e produção artística da época. É justamente durante o século XV que a experiência alimentar ampliou seus horizontes propondo elaborações artísticas e alimentares surpreendentes. Segundo Roy STRONG (2004, p. 145):

“O renascimento representou a redescoberta do mundo da antiguidade clássica com o desejo de recriá-la, o que pode ser visto em qualquer aspecto do *Quattrocento* e do *Cinquecento* italianos, seja no cultivo de um estilo ciceroniano da literatura, na tentativa de fazer ressurgir o repertório da arquitetura vitruviana ou na renovação das formas do teatro clássico. Mas como isso afetou a comida e sua representação?”



A este respeito, é importante lembrar que em 1498 apareceu a primeira edição da obra de APÍCIO “*De re coquinária*” trazendo ao conhecimento público as receitas clássicas romanas e impulsionando um tipo de cozinha sem culpa que cultivava os prazeres da mesa. As preparações diversificaram-se. Alimentos como as trufas, os cogumelos, a carne de porco e de leitão foram valorizados pela aura da antiguidade. Sempre segundo STRONG, a redescoberta dos textos clássicos acarretou a recuperação de um personagem social há muito tempo desaparecido, o gastrônomo, um apreciador e entendedor de assuntos culinários. Paralelamente a isso, é interessante notar que Leon Battista ALBERTI (1995, p. 51) tinha formulado, em 1435, sua teoria sobre a pintura, evidenciando a importância do estudo da arte clássica e sua influência na produção artística:

“Quanto à própria teoria da arte da pintura, Alberti não tinha precedentes sobre os quais pudesse modelar-se. Existiam, por outro lado, numerosas descrições e testemunhos da arte antiga, e eram visíveis os vestígios romanos, se não gregos, de monumentos e esculturas. Partindo daqueles -sobretudo de Plínio- e destes, era possível reconstruir em partes a história e –o que é mais importante ainda – o fundamento estético da arte grego-romana. Basta percorrer as notas no final do volume para se ter uma idéia da quanto Alberti retirou das fontes históricas e literárias e de alguns exemplos artísticos para formular suas teorias sobre a pintura.”

Assim como ALBERTI que “ensinava aos pintores contemporâneos e futuros seu papel e sua função e se tornava fator da passagem – típica da época renascentista - da condição de pintor artesão ao estado mais elevado de artista quase divinizado, favorito e amigo de papas e príncipes” (Ibid., p. 63) a redescoberta da cozinha clássica permitiu uma maior valorização das práticas culinárias, tanto que posteriormente à publicação dos diferentes livros sobre o assunto, “Pela primeira vez em mais de um milênio a comida era objeto de pena erudita.” (STRONG, 2004, p. 121)

Frequentemente, as diferentes manifestações artísticas entrelaçam-se revelando afinidades curiosas. Ao mesmo tempo em que ALBERTI dedicou-se a escrever sobre a pintura, debruçou-se também sobre questões arquitetônicas. Em seu livro *De re aedificatória*, escrito por volta de 1450 e publicado em 1485<sup>53</sup> enfatizou a função da sala de jantar na seguinte passagem:

<sup>53</sup> Informações presentes em: (Francastel, 1990. p. 21).

“O acesso à sala de jantar deve ser pelo interior da casa. Como exige o uso, cumpre haver uma para o verão, outra para o inverno e uma para as estações intermediárias, digamos assim. As principais exigências de uma sala de jantar de verão são água e vegetação; de uma sala de inverno, o calor de uma lareira. Ambas devem, preferencialmente, ser espaçosas, alegres e esplêndidas.” (ALBERTI, 1988, p. 147)

O autor, como todos os grandes artistas polivalentes de seu tempo, transitava entre as diferentes manifestações artísticas com extrema desenvoltura, propondo soluções para as diferentes necessidades. A ênfase à sala de jantar, refletia uma maior preocupação para com o ato alimentar que não era enxergado simplesmente como ato fisiológico mas como ato simbólico e, ao mesmo tempo, de afirmação de poder.

Em seu tratado sobre a pintura ALBERTI (1992, p. 112) escreve: “A primeira coisa que proporciona prazer na história provém da variedade e copiosidade das coisas. Na comida e na música, a novidade e a abundância agradam à medida que sejam diferentes do antigo e do habitual; da mesma forma a alma se deleita com a copiosidade e a variedade.” A comida como a música, portanto, era reconhecida como ato hedonista a partir do momento que apresentasse variedade e novidade como qualidades principais<sup>54</sup>. A presença da música, a variedade quase infinita das preparações culinárias e, principalmente a enorme quantidade de alimentos foram, na época do autor, os marcos principais das refeições da nobreza<sup>55</sup>. Se musical e gastronomicamente ALBERTI aconselha copiosidade e variedade, na pintura critica os pintores copiosos, enfatizando a necessidade de espaço vazio na tela<sup>56</sup>. Sem o vazio, escrevia, “Não é composição, mas confusão dissoluta que se alastra.” (Id.) Seria esta

<sup>54</sup> Alberti cita a comida e a música como atos que proporcionam prazer. A este respeito é interessante notar que Levi-Strauss em seu livro “**O cru e o cozido**” (p. 24-25) menciona o alimento e a música como importantes elementos relacionados ao prazer estético construtor do mito.

<sup>55</sup> É importante lembrar que como acontecia com a música, a variedade e a quantidade alimentar marcaram a concepção dos banquetes também em outras épocas da história. No que diz respeito à época de Alberti, em 1420, o mestre-cuca saboiano Chiquart apresentava uma incrível lista de alimentos necessários para um banquete de dois dias: “ 200 bois gordos, 130 carneiros, 200 cabritos, 2000 galinhas, 120 porcos, 200 leitões 60 porcos, gordos (para lardear) , 6000 ovos (...) 1800 quilos de trigo e queijo, 200 caixas de amêndoas, 12 quilos de açafrão...”.(Strong, 2004. p. 80).

<sup>56</sup> A este respeito parece interessante traçar um paralelo entre a ênfase que Alberti atribui ao espaço vazio na pintura (um espaço, portanto, bidimensional), e a importância crucial que Brunelleschi atribui ao espaço vazio na arquitetura (um espaço tridimensional). Francastel trata desta nova concepção de espaço na arquitetura do quattroceto, em seu livro “**Pintura e sociedade**” no primeiro capítulo intitulado “Nascimento de um espaço”.

confusão dissoluta criticada na pintura, mas necessária para compor o ato alimentar, a linha divisória, e quase intransponível, entre a pintura como “coisa mental” e o ato alimentar como “coisa corporal”?

Talvez a arte alimentar tenha sido uma tentativa de conciliar mente e corpo numa experiência sinestésica propiciada por artistas que deram preferência à efemeridade do açúcar à durabilidade do mármore. Neste contexto, DA VINCI parece despontar como um dos precursores deste campo. Uma das características que torna DA VINCI uma grande personalidade sempre à frente de seu tempo foi sua capacidade multi e interdisciplinar de lidar com várias questões ao mesmo tempo. De fato, se por um lado LEONARDO foi o grande pesquisador da mecânica dos corpos, por outro lado proporcionou a estes mesmos corpos o prazer sensorial através da manipulação dos alimentos. Durante muitos anos, trabalhou na corte de Ludovico Sforza em Milão, organizando os banquetes, elaborando pratos diferentes e inventando acessórios culinários utilizados ainda hoje.

Sua admiração por VITRÚVIO no campo da arquitetura, crescia de maneira inversamente proporcional à sua decepção com APÍCIUS, poeta e cozinheiro romano, que propunha uma visão peculiar do universo alimentar romano. A este respeito escreve: “Estive lendo *De re coquinária*, cujo autor é Coelius Apicius. O homem estava louco. A quem agradaria, hoje em dia, comer leitão com mel, alho-porro guisado com mel e depois coberto com vísceras de atum ou língua de grou ou cegonhas?” (DA VINCI, 2002, p. 146)

O grande mérito de DA VINCI foi sua capacidade de perceber os alimentos além de uma visão estritamente mecanicista. Para ele o alimento possuía uma personalidade com características próprias:

“O que meu senhor Ludovico tem em sua mesa fere a minha vista (...) Como poderei convencê-lo disso, cada vez que despreza meu prato de couve e não encontra para minhas ameixas com cenoura lugar sobre sua mesa? Porque há em uma couve simples, mais beleza, em uma cenoura pequena mais dignidade, que em seus doze recipientes cheios de carne e de ossos.

Em uma velha ameixa há mais delicadeza e em duas favas verdes mais alimentos” (Ibid., p. 77)

LEONARDO percebia as peculiares características dos alimentos em seu sabor quando afirmava: “Nesse tempo de privações, que o prato pareça triste não é suficiente, mas também tem que ter sabor triste.” (Ibid., p. 141) ampliando, deste modo, assim, a experiência sensorial gastronômica para uma oralidade que vai além da simples ingestão alimentar.

A produção gastronômica, portanto, não se limita à elaboração da comida com o único objetivo de satisfazer o estômago mas, como no processo de produção artística, propõe a necessidade de uma organização alimentar plástica e visual. A apresentação do prato torna-se um elemento fundamental que revela a necessidade de satisfazer, além do estômago, os outros sentidos, tornando a refeição uma experiência multi sensorial. LEONARDO, como todos os grandes gastrônomos, preocupou-se em demonstrar sua sensibilidade artística também nas refeições que elaborava para os Sforza:

“...O meu senhor despreza as comidas simples que preparo para seus banquetes e insiste em servir seus pratos bárbaros É meu dever fazer todo o possível para torná-los mais belos: libélulas, plantas aromáticas e fontes por todos os lados, o canto dos grilos, água de rosas para enxaguar as mãos, ouro em pó para seus nabos, pequenas estátuas de marzipã e, modelados em geléia coloridas, palácios, sinos, corneteiros de avestruzes dando voltas ...” (Ibid., p. 192)

A idéia de belo, portanto, invade as mesas. Em seu estudo sobre o belo, LACOSTE (1997, p. 18), cita PLATÃO: “Platão reconhece, em primeiro lugar, a existência das coisas que são belas por si mesmas, porque fornecem um prazer sem misturas, ou seja, um prazer puro que não nasce da cessação de uma dor ou aflição. As cores e as formas geométricas, tal como os sons e os perfumes, são belos nestes sentidos ..” A idéia platônica que detecta nas cores e nas formas geométricas o conceito de belo acompanha a produção alimentar e se torna diretriz no processo de apresentação formal. Para Wassily KANDINSKY (1992, p. 102) a forma geométrica,

fruto de um percurso pontual merece uma teoria (morfogonia) capaz de revelar as características da forma. Estas qualidades, frequentemente em oposição (quente-frio, alto - baixo, calma quente, calma fria), parecem dialogar com as características alimentares de oposição propostas por LEVI-STRAUSS (ver capítulo 1), criando uma afinidade entre refeição e geometrismo. O belo da forma geométrica manifesta-se em sua dinâmica estrutural construída sobre o princípio de oposição, assim como o belo (e, frequentemente o bom) da refeição torna-se presente nas suas qualidades intrínsecas opostas.

Como importante elemento que compõe o belo, a cor torna-se presente na produção alimentar desde os tempos mais antigos. Em seu estudo sobre “os presentes que o novo mundo escondia”, Blainey GEOFFREY (2004, p. 160) aponta simultaneamente para a “descoberta” de novos tipos de alimentos (posteriormente exportados para a Europa) e novos tipos de produtos destinados à produção (ou à melhoria) das cores. Assim como os novos alimentos mudaram a dieta dos europeus, a introdução de novas cores mudou sua visão do cotidiano. Para o autor, as cores impulsionaram uma mudança cromática no campo da arquitetura, no campo do vestuário e dos acessórios. O uso predominante de cores neutras (aparência pardacenta) presente nos edifícios foi substituído pela utilização de cores vivas como o índigo e o escarlata. As roupas, graças ao uso da casca do pau-brasil, adquiriram fortes tons avermelhados, apreciados pelos tintureiros de toda Europa que contribuíram com seus crescentes pedidos, a impulsionar a ascensão do Brasil (e à extinção da preciosa árvore).

Cores e alimentos mantêm, desde cedo, além de uma estreita relação, uma interrelação que propõe um íntimo encontro cromático e gustativo<sup>57</sup>. Segundo STRONG “A apresentação de cores nos alimentos remonta à cozinha árabe, originando-se na

---

<sup>57</sup> A este respeito vale a pena lembrar da participação dos alimentos na fabricação das tintas. Clara de ovo, óleo vegetal e animal, cascas de vegetais trituradas e secadas eram utilizadas na preparação das diferentes tintas usadas pelos artistas tanto europeus quanto brasileiros. O universo alimentar e o universo cromático dialogam incessantemente penetrando um no campo do outro, e instaurando uma relação de troca e dependência.

tradição médica e alquímica.”<sup>58</sup> (STRONG, 2004, p. 78) agregando à cor um valor, ao mesmo tempo, terapêutico e simbólico.<sup>59</sup>

“A cor assim fez sua entrada espetacular. Na versão mais antiga do Viander, de cerca de 1300, há 40 referências a cores, entre as quais 14 ao amarelo, quatro ao branco, duas ao verde e três ao dourado. A versão do começo do século XV que se encontra na biblioteca do Vaticano tem nada menos que 97 referências a cores sendo 22 apenas ao dourado. O amarelo foi a cor mais favorecida no século XIV, e o dourado no século que se seguiu, ambas refletindo a mesma busca: a comida como estatus social, pois, de acordo com a legislação suntuária, o ouro era reservado às classes superiores. O ouro era igualmente a cor do paraíso, refletido em todos os aspectos da arte religiosa gótica. No século XIV o verde vinha a seguir em popularidade, e em terceiro lugar- de maneira surpreendente- o marrom ou castanho, cor associada ao campesinato (e, simbolicamente à duplicidade). O amarelo era obtido do açafraão ou gema de ovo; o verde, de ervas como salsa; e o castanho, de brotos de uva ou de groselha. Apenas os ingleses tinham paixão pelo vermelho, extraído do sândalo, que eles juntavam ao amarelo, combinando na mesa as duas cores dominantes na heráldica do fim do período medieval.” (Id.)

As cores que chegam às mesas pertencem ao universo visual que conecta-se à manifestação artística da época. A respeito da produção visual japonesa, LÉVI-STRAUSS (1997, p.31) escreve: “No início a estampa era quase desprovida de cor, com apenas algumas notas de laranja e verde colocada displicentemente. E a técnica posterior das *nishiki-e* – estampas de cores vivas- atesta a seu modo o isolacionismo, separatismo japonês, que, como na culinária, exclui as misturas e apresenta os elementos bases- neste caso os tons- em estado puro.”

---

<sup>58</sup> A este respeito é importante lembrar que: “De acordo com o costume médico árabe, o ouro prolongava a vida ; portanto era desejável comer o próprio ouro ou seu equivalente visual mais próximo, o açafraão amarelo. Vermelho e branco estavam ligados ao cinábrio, sulfeto de mercúrio e ao próprio mercúrio. Esses elementos , aliás, tinham associação alquímica, sendo o cinábrio o material primitivo na busca de produzir ouro. O mercúrio era primeiro extraído do cinábrio, depois, com a ajuda do enxofre, transformado em ouro- pelo menos teoricamente. Na verdade a cozinha do fim do período medieval tinha, como denota, fortes vínculos com a medicina alquímica e astral, que derivava de fontes árabes. Os cordiais, seu foco principal, empregavam uma extraordinária variedade de ingredientes pouco usuais e muitas vezes caros para fortalecer o coração e evitar a melancolia saturnina, entre outros males corporais. Da mesma forma, consumir alimentos coloridos ou de fragrâncias doces tinha valor medicinal. Colorir a comida de amarelo tornava-a tão ‘nobre’ quanto o ouro, e, quem a comia tinha a esperança de evitar a decadência física, como se estivesse comendo ouro de verdade. Alimentos dourados e com ouro tornaram-se uma obsessão medieval, por razões de saúde e para atrair as influências astrais corretas em grandes ocasiões, tais como banquetes de casamentos.” P. 78-79.

<sup>59</sup> A respeito da utilização das cores nos alimentos com a intenção de evitar a melancolia (fim terapêutico) é importante colocar as palavras de Azouvi: “ A melancolia, o diabo e a peste aparecem sob o mesmo domínio negro. Nos três casos, um processo específico de alteração explica a produção dessa cor. Se nosso três ‘objetos ‘ são representados como negros é porque provavelmente despertam uma inquietude que essa cor facilmente simboliza...” (Azouvi, 1985. p.102).

Por ser atribuído à cor um forte valor simbólico, sua presença transita inevitavelmente entre as diferentes áreas, possibilitando conexões e diálogos. Se nas mesas do XIV século a cor dourada (ou a cor amarela, em substituição) impunha sua presença, percebe-se, na pintura da época, uma predileção na utilização desta mesma cor. Muitas das obras de Duccio – entre as quais a pintura *Maestà* (figura 7) -, assim como parte das obras de Giotto, refletem esta tendência. A utilização da cor dourada (ou da técnica da “foliação a ouro”) funcionava como estratégia para a afirmação do poder divino administrado pela igreja que via, na produção artística, uma eficaz forma pedagógica de difusão doutrinal. Se nas mesas os alimentos dourados veiculavam-se ao poder temporal, nas pinturas os fundos e as figuras douradas eram associados ao poder secular, tornando-se estratégias complementares de um grande jogo de poder. A relação entre culinária e utilização cromática na produção visual segue, portanto, caminhos paralelos que chegam, em momentos diferentes, a cruzar-se, tecendo uma rede de suporte para os acontecimentos sociais da época.

Da mesma forma que a utilização da cor invade tela e mesa, concretizando a idéia platônica do belo, a disposição dos elementos alimentares e visuais aparenta seguir uma lógica parecida. A idéia de forma geométrica parece estar presente no processo alimentar como importante elemento visual. A mesa geralmente retangular, o prato redondo (para Kandinsky o círculo é a única forma geométrica que não apresenta oposição entre seus elementos. Seria utilizado para “equilibrar” a força de oposição presente nas qualidades alimentares?) o guardanapo quadrado, são elementos que revelem um geometrismo aparente. A disposição dos alimentos e dos elementos que caracterizam as práticas alimentares segue uma lógica que frequentemente parece agir de acordo com a *gestalt*.

“De acordo com a *gestalt*, a arte se funda no princípio da pregnância da forma. Ou seja, na formação de imagens, os fatores de equilíbrio, clareza e harmonia visual constituem para o ser humano uma necessidade e, por isso, considerados indispensáveis – seja numa obra de arte, num produto industrial, numa peça gráfica num edifício, numa escultura ou em qualquer outro tipo de manifestação visual.” (GOMEZ FILHO, 2000, p. 17)

Entre as categorias conceituais fundamentais propostas pela gestalt, o elemento mais utilizados na disposição alimentar talvez seja o de simetria<sup>60</sup>, pertencente à categoria do equilíbrio<sup>61</sup>. Observando a retratação de diferentes banquetes, é possível perceber a freqüente utilização da simetria como elemento organizativo da prática alimentar. (figuras 8, 9, 10, 11, 12) Assim como nos banquetes reais (ou da nobreza em geral), nas representações religiosas a simetria torna-se presente conectando-se a representação temporal do ato alimentar. A disposição formal conecta, portanto, novamente os dois tipos de poderes (o secular e o temporal) afastando de sua hegemonia a prática alimentar popular que, em diferentes representações apresenta uma composição assimétrica.(figura13, 14) No que diz respeito à produção visual religiosa, é curioso notar que a representação da esfera celeste (paraíso) segue geralmente uma configuração simétrica, enquanto a representação da esfera inferior (inferno) não segue o mesmo padrão, apresentando características assimétricas (figura 15).

A disposição dos alimentos na mesa segue um percurso simétrico especialmente nas grandes ocasiões. Um documento do XVII século revela:

“Para começar o banquete, e supondo-se que haja na sala um grande aparador comumente guarnecido de vasos, urnas e louças artisticamente fabricados, colocar-se-á no meio desse móvel uma grande bandeja com cinco ou seis travessas de frutas diferentes em pirâmide, acompanhadas de flor da estação. Se a refeição exigir uma preparação mais magnífica duas dessas bandejas formarão as extremidades do referido aparador, guarnecido de frutas secas

---

<sup>60</sup>A simetria é um equilíbrio axial que pode acontecer em um, ou mais de um eixo, nas posições: horizontal, vertical, diagonal ou inclinada. É uma configuração que dá origem a formulações visuais iguais, ou seja, as unidades de um lado são idênticas às do outro lado. Ou ainda, dentro de um certo relativismo, pode-se considerar também como equilíbrio simétrico lados opostos que, sem serem exatamente iguais, guardem uma forte semelhança.

<sup>61</sup> Em seu ensaio sobre o artista ou a vida transfigurada, Onfray escreve: “ Por que haveria na simetria, provedora de equilíbrio, do que na desordem? Caillois contou sobre seu espanto ao ter conseguido enumerar apenas alguns objetos que não fossem simétricos, na natureza assim como nos produtos manufaturados. E ainda hoje, com os objetos fractais descobertos, os poucos achados que ele tinha feito tornaram-se quase caducos. Haverá algum mistério para que, mesmo no meio do que se percebe como puro caos, descubra-se ordem, sentido, que possam quase permitir um deslizamento em direção ao luxo, à calma, à volúpia? De um modo peremptório, tenho vontade de imaginar que a simetria alegria o espírito porque ela mostra um equilíbrio e este último é parente da paz. E que é de toda evidência que nós sofremos menos na paz do que no combate, na ordem do que na desordem. A efervescência sossegada traz um bem-estar que assegura. Depois transforma-se este sossego da alma em virtude. Nascimento do julgamento do valor: o desejo de uma beatitude confundida com apaziguamento. A vontade de uma presença no mundo que seja animal, não conflituosa, mineral, não agonística. A moral gostaria dessa harmonia. Um panteísmo realizado, uma confusão de todas as ordens num imenso acorde musical-um sonho de artista. ( Onfray, 1995. p. 75-76).



ou pastelarias; no intervalo entre ambas e nos espaços vazios de um lado e de outro serão dispostos vasos de flores, corbelhas, porcelanas ou luzes e candelabros, se a noite avançada nos impedir de avistar tão raro e pomposos objetos. Se houver presuntos, patê de caça ou outras peças consideráveis serão colocadas sobre mesinhas ao lado do aparador. Se vários aparadores ornem a sala, convém guarnecer-los da mesma maneira.” (REVEL, 1996, p. 259)

Uma apresentação visual equilibrada e sem excessos é ressaltada também por VOLTAIRE, citado por FLANDRIN e MONTANARI (1998, p. 548), em seu “*Dicionário Filosófico*”. A respeito do gosto escreve: “Como o mau gosto em nível fisiológico consiste em só se deleitar com temperos muitos picantes e elaborados, assim o mau gosto nas artes consiste em só se comprazer com ornatos rebuscados e não apreciar a beleza natural.” O gosto palatável, portanto, interage com o gosto “estético”.

Um século mais tarde, o equilíbrio, concebido como ordem racional, organizava a apresentação alimentar. Segundo CAMPORESI (1996, p. 13):

“Nas mesas do século XVIII domina uma inédita *ratio convivialis*, a ordem geométrica e a razão matemática: a multiplicidade dos pratos subentende a leveza das substâncias e a variedade dos sabores é representada pela variação das cores. O olho, destronando o nariz, favorece e exala a policromia do desfile, o minueto das taças, o baile das iguarias. Policromia e miniaturização fundem-se no concerto bem-temperado da refeição como uma graciosa frase musical. A tudo domina o aparato geral, a ordem e a disciplina harmônica que presidem à meditada passagem dos pratos e à *promenade* matizada, visivelmente apetecível, elaborada para o exigente prazer da vista.”

Para o autor, o prato, assim como sua apresentação, devia proporcionar harmonia das formas e dos sentidos:

“Os pratos devem oferecer um belo panorama, uma paisagem variada, delicada, doce, suavemente voluptuosa como uma pastoral arcaica, uma festa campesina, um passeio galante no jardim. Faz-se necessário ‘pintar e figurar os pratos’, oferecer aos olhos ‘muitos molhos’, muitas cores, muitas figuras’ e, ao mesmo tempo, ‘muitos nomes fingidos e estranhos. O almoço tem que ser leve e cantado como uma cançoneta, acariciante como uma ode anacreônica, gracioso como uma *petite poésie*, cintilante como uma gema ou cinzelado como um camafeu.” (Ibid., p. 127)

O princípio da ordem que introduz à mesa o equilíbrio e a simetria, migra no século XIX para o Brasil. José Inácio ROQUETTE, um cônego de Alcabideche dedicou-

se a escrever sobre as regras da boa conduta, formulando os preceitos de um tipo de etiqueta aplicável a diferentes situações cotidianas. A mesa era uma dessas:

“...é importante que não se exite em pôr na mesa aos postres cinco cestas de porcelana (*corbeilles*), com fruta variada e entremeada de musgo verde: uma maior oval no meio da mesa, e quatro compoteiras cheias de fruta de conserva d’aguardente, ou de doce de cana, dois queijos, cobertos com sua manga de vidro; enfim é necessário estudar o modo de alternar toda esta abundância de coisas sem causar enfado aos convidados...” Enfim na mesa deve ser “... tudo disposto com muita ordem e simetria” (ROQUETTE, 1997, p. 213- 214)

Assim como na prática alimentar, na produção visual o princípio de equilíbrio torna-se importante elemento compositivo. Rudolf ARNHEIM (1986, p. 13) que propõe um estudo detalhado sobre os elementos que participam na composição de uma imagem, aborda o equilíbrio a partir de uma pergunta:

“Por que o equilíbrio pictórico é indispensável? Deve-se lembrar que, tanto visual como fisicamente, o equilíbrio é o estado de distribuição no qual toda a ação chegou a uma pausa. A energia potencial do sistema, diz o físico, atingiu o mínimo. Numa composição equilibrada, todos os fatores como configuração, direção e localização determinam-se mutuamente de tal modo que nenhuma alteração seja possível, e todo assume o caráter de ‘necessidade’ de todas as partes. Uma composição desequilibrada parece acidental, transitória, e, portanto, inválida. Seus elementos apresentam uma tendência para mudar de lugar ou de forma a fim de conseguir um estado que melhor se relacione com a estrutura total.(...) o artista se esforçará para conseguir o equilíbrio a fim de evitar a instabilidade. É claro que o equilíbrio requer simetria.”

LACOSTE (1997, p. 18-19) em seu estudo sobre PLATÃO escreve: “O prazer estético nasce, portanto, do espetáculo da conformidade a um modelo que é belo pela justa proporção que há nele (pois que se trata de temperança) A beleza, num sentido mais intelectual e menos vinculados aos sentidos, pode residir, portanto, na justa proporção das partes e na harmonia do todo.”

Pintores, escultores e cozinheiros materializaram, portanto, suas criações propondo a utilização da cor e do equilíbrio visual como importantes diretrizes na busca do belo e do prazeroso e contribuindo à divulgação da idéia de estabilidade e de imutabilidade que as instituições predominantes queriam manter. A culinária e a produção plástica e visual instauram, portanto, um diálogo constante que reflete a

mútua participação nos acontecimentos de um determinado momento histórico e social. Suas afinidades formais e contextuais sugerem a possibilidade de pensar a culinária como importante expressão cultural que desempenha simultaneamente uma função utilitária e estética. O alimento, que permite ao mesmo tempo, a manutenção do corpo humano (que Sócrates denominava de “prazer útil”) e a manutenção de determinados padrões institucionais e ideológicos, proporciona uma experiência sensorial cada vez mais abrangente apontando para um tipo de vivência fenomenológica. A este respeito ONFRAY (1999, p. 48) escreve: “O corpo inteiro é convidado à existência. Tanto a boca, o ventre, quanto a cabeça, o espírito. Em partes iguais o sistema digestivo e o sistema nervoso. A pele, a carne, os músculos, as vísceras, assim como a alma. A mesma alma que para CHARDIN apud LÉVI-STRAUSS (1997, p. 25): “os objetos inanimados também têm. Um pedaço de tecido, uma jóia, uma fruta, uma flor, um utensílio qualquer possui tanto quanto o rosto humano (...) uma verdade interior a qual, dizia CHARDIN, atingimos pelo sentimento...”

Se a alma pertence ao alimento, pertence, também, à obra de arte, já que, segundo AURIER (1996, p. 84):

“Uma obra de arte é um ser novo, que não só tem alma, mas tem alma dupla (alma do artista e alma da natureza). A única maneira de chegar ao âmago das coisas é o amor. Para compreender Deus é preciso amá-lo; para compreender a mulher, é preciso amá-la, a compreensão é proporcional ao amor. Assim o único meio de compreender uma obra de arte é tornar-se amante dela. Isso é possível, pois a obra é um ser dotado de alma e que a exprime por meio de uma linguagem que se pode apreender.”

A alma do ser (ONFRAY), a alma dos objetos, entre os quais os alimentos (CHARDIN) e a alma da obra de arte (AURIER), portanto, instauram um diálogo constante que interage com seu contexto, tornando-se parte da experiência humana. Mas o que aconteceria se o artista, na tentativa de ampliar sua experiência e, de conseqüência sua produção, se apropriasse do alimento como elemento constitutivo para a elaboração de suas obras? Seria possível a concepção de um tipo de produção que inaugurasse a passagem de uma gastronomia para uma artefagia? Poderia o indivíduo de gastrônomo tornar-se artífago? Como considerar este tipo de produção?

## Capítulo 3

### A obra de arte alimentar

A apreensão do alimento por meio da caça e da produção agrícola proporcionou ao ser humano a sensação de domínio sobre a natureza, a elaboração do alimento contribuiu à criação de seu universo simbólico através dos mitos e de uma produção plástica e visual sempre presente. A necessidade de expandir suas práticas alimentares impulsionou o homem para longínquas viagens extra-culturais, desafiando o desconhecido e permitindo uma incorporação alimentar exótica à sua alimentação habitual, expandindo, ao mesmo tempo, seu paladar e sua mente. Se a culinária tornou-se uma prática de refinamento alimentar, a gastronomia acrescentou-lhe satisfação e prazer, tornando o alimento agente hedonista.

Neste contexto, a concepção da gastronomia como nona arte contribui a perpetuar a idéia de que arte é tudo que é belo e que gera prazer. A função de uma preparação culinária, por quanto exótica ou excêntrica que seja, tende a proporcionar uma experiência prazerosa que desperta os sentidos e que abrange questões culturais e heranças ideológicas. Adotando a concepção de que arte é: “Execução prática de uma idéia” (MICHAELIS 1998, p. 228) é, portanto, possível pensar à gastronomia como arte e às elaborações alimentares como obras de arte.

A dificuldade, porém, consiste em atribuir à arte e a sua produção um significado reducionista baseado unicamente no conceito de materialização “objetual” do pensamento humano. Segundo SILVA (2004, p. 35):

“ A obra de arte é um exercício de ruptura. Diferentemente da obra de arte, produto das variações sazonais do mercado, que manifesta uma adesão ideológica, a obra de Arte se abre

à fruição, é permanente e, no momento frutivo, é destituída de passado e de futuro, é uma pura presença (...) que participa do engendramento da percepção inaugural do ser.”<sup>62</sup>

A idéia de arte como possibilidade de percepção do indivíduo aponta para o conceito do “mecanismo de projeção” abordado por GOMBRICH (e já explorado por ALBERTI) que promove a idéia de encontro entre o produtor e sua produção numa relação de identificação<sup>63</sup>. Se para BAUDELAIRE (1996, p. 9) “O homem acaba por se semelhar àquilo que gostaria de ser.” Seria, talvez, interessante pensar à obra de arte, então, como a uma possibilidade, por parte do artista, de concretizar não só suas idéias, mas também suas vontades. Nesse contexto FRANCASTEL (1973, p. 60) escreve:

“O homem cria os objetos como as palavras. Ele encarna, em cada um deles, um comportamento que não se explica a não ser pela dupla necessidade de agir sobre o mundo que o cerca e de intercambiar idéias com seus semelhantes. Ele Não decifra um universo estático, ele o amolda incessantemente de uma maneira original, criando sempre simultaneamente as formas e as significações.”

FISCHER, (1973, p. 13) que também enfatiza o desejo por parte do homem de absorver o mundo circunstante e incorporá-lo a si experimentando a plenitude, acrescenta: “A arte é o meio indispensável para essa união do indivíduo como o todo; reflete a infinita capacidade humana para a associação, para a circulação de experiências e idéias.” Seria, portanto, a obra de arte a concretização do desejo de apreensão humana?

Se para FISCHER a obra de arte promove a associação e circulação das idéias e das experiências, para BRONOWSKY: (1984, p. 39) “A mente criativa é aquela que procura semelhanças inesperadas.” (“...numa ação aleatória, infinita e multifatorizada”<sup>64</sup>), conectando, portanto, o processo engendrado pela obra de arte à

---

<sup>62</sup> Lembrando que Gombrich, em seu livro “**A História da Arte**”, também utiliza a palavra RUPTURA na passagem da arte do século XVIII ao século XIX (capítulo 24, p. 375)-

<sup>63</sup> Consultar: Gombrich, (1986. p.92-93).

<sup>64</sup> São as palavras de Morin a respeito da fonte da criatividade. (Morin, 1979. p.129).

possibilidade criativa do fazedor<sup>65</sup>. Em sua análise histórica, BRONOWSKY aponta para alguns aspectos fundamentais que permitiram ao homem se libertar : O mecanismo da fala (lembrar do ausente e colocá-lo no presente)<sup>66</sup> e a prática da fala (permitir a familiarização e o controle do ausente). Segundo o autor, a função das primeiras representações plásticas e visuais (que também dialogam constantemente com o elemento ausente) seria “um exercício de libertação do homem dos impulsos mecânicos da natureza.” (ibid., p. 36) Indicaria, portanto, assim como SILVA já apontou, um processo de ruptura.

Nesse contexto, é interessante perceber como as primeiras representações alimentares tem a possibilidade de apontar para uma revisão paradigmática que acompanhará o processo artístico no decorrer do tempo. A idéia de ruptura passa pela experiência plástica e visual, promovendo a emancipação do ser. Assim como a história humana, a história da arte é uma história de rupturas e reformulações constantes.

Jayme PAVIANI (1991, p. 14) aponta para a função simbólica e expressiva pertencente, ao mesmo tempo, à arte, aos objetos e às práticas do cotidiano, mostrando que ambos adquirem uma função social. Para o autor, as práticas e os objetos visam a proporcionar prazer, além de desencadear, em seu contexto um mecanismo de legitimação social. A obra de arte, por sua vez, consegue colocar em discussão este processo, divorciando-se dos objetos e transformando sua função. O artista, portanto, se tornaria o artífice de um processo resignificante, já que, na opinião de Michel RIBON (1991, p. 130):

“...esse mundo dos objetos artificiais, dos objetos-instrumentos, dos objetos ideais e ideológicos que, por não fazerem mais que recortar ou trabalhar superfícies, impedem-nos de perceber a extensão ou a profundidade de sentido bruto que acompanha o real; a esse mundo da ‘utilidade’, que recusa, o artista opõe o mundo da *sensação-revelação*, que ele tem o poder de instaurar.”

---

<sup>65</sup>Não é por acaso que: “Arte vem da raiz sânscrita *ar*, donde passou para o grego *arthron*, para o latim *ars*, *artis*. Significa ‘juntar, combinar partes’, como se vê em articulação (junta de ossos) e artrite (junta inflamada). Decorre o artista, artesão, arteiro.” (Câmara Cascudo, 1973. p. 289).

<sup>66</sup> A este respeito é importante que Barthes, em seu livro “**Fragmentos de um discurso amoroso**” escreve que a linguagem nasce da ausência, dialogando, portanto com as palavras de Bronowsky.

Nesse contexto, seria possível pensar a uma produção visual e plástica conectada ao universo alimentar (e à sua “utensilidade”) que, por meio da revelação simbólica e expressiva, provocasse um divórcio (ruptura) entre a função original e a nova função atribuída pelo artista? Assim como WAHROL determinou uma nova função à sopa Campbell (Figura 16), poderia a arte alimentar apropriar-se do alimento e provocar uma “ruptura gastronômica”?

Segundo BACHELARD (1994, p. 36): “Na matéria estão os germes da vida e da obra de arte.” É o caso do alimento que permite, ao mesmo tempo, a vida (função mecanicista) e a produção artística. A ingestão da matéria alimentar possibilita uma dupla função assimilativa da obra que, frequentemente, aponta para uma similaridade processual com outros materiais (mistura, cozimento etc.) mas que, dificilmente, combina com seus processos frutivos (a obra alimentar permite, na maioria dos casos uma assimilação corporal, a maioria das outras produções permite uma fruição parcialmente sensorial).

A utilização do alimento como matéria prima na produção artística impõe determinadas condições ao artista, já que, como lembra FRANCASTEL (2000, p. 329):

“A matéria que o artista informa não só resiste mas impõe-lhe algumas das suas próprias qualidades. O artista não está diante duma matéria neutra, anônima, inerte. Ele não dispõe além disso duma matéria própria à arte: utiliza, pelo contrário, a matéria comum a todos os seus contemporâneos, tanto materialmente como pela compreensão real de certas leis verdadeiras ou falsas, que regem os movimentos dela.”

O alimento, raramente considerado como possibilidade material direcionada à produção artística, revela sua acessibilidade através da dependência que instaura com o ser (a necessidade de se alimentar determina a possibilidade do contato constante) demonstrando-se extremamente democrático, embora sua utilização no campo da arte possa sofrer limitações devido às condições sociais e aos específicos interesses do indivíduo. Giorgio GRIGNAFFINI atribui ao alimento a capacidade de criar um discurso único, afastando-se inexoravelmente de um tipo de concepção reducionista. Para ele, o

alimento possui um ritmo próprio que interage com as diferentes técnicas de manipulação, com outros alimentos (frequentemente contrastantes em texturas, sabor, etc.) e com os elementos espaciais e temporais nos quais ele se insere. Portanto: “Por que não a cozinha? Que razões existem para não podermos utilizar o material alimentar num processo estético se não ético?” (ONFRAY, 1999, p. 166)

A possibilidade de utilizar o alimento como matéria prima no processo de produção artística, permite a elaboração de um tipo de arte alimentar que prevê a concretização plástica ou visual de obras bidimensionais ou tridimensionais, fruto de uma determinada reflexão por parte do artista. Como especificado anteriormente, a produção artística, no geral, aponta para um tipo de ruptura (estilística, ideológica, etc.) que revela um processo de mudança artística e social. Geraldo ORTHOF (2004, p. 65) escreve:

“Se na Modernidade, podemos observar toda uma inquietação com as diversas rupturas entre cada novo movimento com o que o antecedia<sup>67</sup>, vivemos no agoral, um momento de substituição do homem pela máquina, uma ruptura ainda mais dramática, que põe em cheque a própria sobrevivência de um sistema até então antropocêntrico.”

A obra, que aborda a idéia de ruptura, torna-se, por sua vez, elemento de ruptura, dissonância mais ou menos perturbadora que interfere, com suas altas freqüências, na recepção da mensagem. Este processo, que contribui a criar um vácuo hermético em volta da produção artística (especialmente na contemporaneidade), não é irreversível e pode ser compreendido (pelo menos em parte) por meio da aproximação com a obra e seu universo.

Na tentativa de compreender o universo alimentar na arte, torna-se importante dividir em três grandes grupos a arte que aborda e utiliza o alimento: a arte

---

<sup>67</sup> A este respeito torna-se importante lembrar as palavras de Subirats que acrescenta á idéia de ruptura proposto pela vanguardas, a participação da obra num processo tecnológico cada vez mais presente: “Entretanto, existe também, nesta liquidação das vanguardas, um fator ainda mais decisivo que a simples integração de sua estética de ‘choque’ ou de ‘ruptura’ no consuma mercantil, ou a incorporação de seu formalismo ao contexto de uma cultura ‘espetacular’. As vanguardas históricas assumiram um princípio de racionalidade formal, já a partir do cubismo, e uma função racionalizadora da cultura, muito patente nas correntes de De stijl ou da Bahuaus, completamente identificados com o desenvolvimento tecnológico e industrial.” ( Subirats 1991, p. 2).



visualimentar, a arte comestível e a arte alimentar híbrida. A arte visualimentar<sup>68</sup> propõe a retratação do alimento ou do ato alimentar utilizando a bidimensionalidade como veículo espacial. Desenhos, quadros, gravuras, etc. fazem parte deste grupo. Já a arte comestível utiliza o alimento como matéria prima para a modelação de determinadas formas que serão, mais tarde, ingeridas pelo público. Na arte alimentar híbrida, existe uma fusão entre características da arte visualimentar e da arte comestível<sup>69</sup> tornando, ao mesmo tempo, intrigante e difícil sua “catalogação” (como também acontece na maioria das obras contemporâneas).

Devido à sua peculiar composição e ao poder simbólico que constantemente evoca, a obra comestível adquire características peculiares que a diferenciam das outras produções artísticas. Uma das mais evidentes é a efemeridade, elemento presente também em outras produções (qualquer material sofre a influência do tempo), mas que, na produção comestível, torna-se especialmente evidente.

A possibilidade (principalmente no que diz respeito aos banquetes) de dialogar com o elemento cultural e social inserido num mecanismo de manutenção de poder é, também, uma das peculiaridades da obra comestível que compartilhada, com outras formas de expressão, um mecanismo de apropriação e de uso para a perpetuação do poder vigente.

Uma terceira característica diz respeito à possibilidade da utilização da obra comestível como elemento substitutivo, já que sua ingestão proporciona a possibilidade de apropriação (quase) definitiva da representação do objeto ou da situação desejada. Ingerir uma representação pode suprir uma necessidade real de apropriação qualitativa do objeto, legitimando, perante a sociedade, um ato fágico conectado, frequentemente, à idéia de canibalismo .

---

<sup>68</sup> Termo elaborado pela autora em seu ensaio “**Visualimentar, a presença do alimento na arte**”

<sup>69</sup> Exemplo de arte híbrida: as obras de Vik Muniz que prevê a utilização de chocolate para a realização de obras planas. A obra de Helen Chadwick “Fonte de chocolate” que pode ser somente contemplada e não ingerida pelo público. As roupas feitas de legumes do estilista Guilherme Tavares. Nota-se que a partir do século XX existe uma intensificação da produção da arte híbrida. (Pesquisa da autora).

A última característica (por favor, considerar a palavra última como provisória, não definitiva) talvez a mais interessante, é a possibilidade multi-sensorial que a obra comestível oferece em sua fruição/degustação. Como afirma ONFRAY (1999, p. 170): “Os cinco sentidos são, portanto, convocados em sua totalidade e não solicitados parcialmente nem suscitados pela metade; são interrogados num perfume, numa consistência, num sabor, numa impressão visual.” A obra comestível proporciona um contato sensorial mais abrangente, vista, olfato, tato, paladar e (como nas obras futuristas) audição são estimulados durante o contato com a obra comestível, tornando o corpo lugar de percepção, ingestão, assimilação e recodificação (afinal os dejetos são uma “releitura” corporal da obra comestível).

À luz dos fatos analisados, é possível, portanto pensar à obra comestível como a uma produção extremamente peculiar, que proporciona, ao mesmo tempo, um contato intelectual (por meio da reflexão) e físico (através da ingestão) com a obra, possibilitando durante a experiência frutiva uma conexão entre o corpo e a mente. Segundo MORIN (1998, p. 126): “... o que se veio tentando demonstrar até aqui é o fato de nossa modernidade ter preterido quase todo saber corporal em função do conhecimento simbólico, racional, e abstrato produzido pela nossa inteligência, num modo inteiramente apartado daquilo revelado pelos sentidos humanos em sua plena aceção.” Para o autor, que reivindica a necessidade da valorização de um saber sensível, proporcionado, também, pelo corpo, a concepção cartesiana do ser deve ser superada com uma educação ao sensível que passa inevitavelmente por uma experiência sensorial mais abrangente.

Na concepção deste processo, MORIN conecta-se às idéias de MAFFESOLI (Ibid., p. 128) o qual afirma que:

“... cabe lembrar que ater-se à vivência, à experiência sensível, não é comprazer-se numa qualquer *delectatio nascire*, ou negação do saber, como é de costume crer, por demais frequentemente, da parte daqueles que não estão à vontade senão dentro dos sistemas e conceitos desencarnados. Muito pelo contrário, trata-se de enriquecer o saber, de mostrar que

um conhecimento digno deste nome só pode estar organicamente ligado a um objeto que é o seu. É recusar a separação ao famoso corte epistemológico que supostamente marcava a qualidade científica de uma reflexão.”

A experiência sensível que a obra alimentar e, em especial modo, a obra comestível, possibilita ao indivíduo torna-se, portanto, fundamental no processo de conscientização do ser<sup>70</sup>. A obra transforma-se em agente educador permitindo, durante o processo frutivo, uma aproximação entre corpo e mente e uma reavaliação das propostas epistemológicas vigentes.

Nesse contexto, portanto, é possível considerar a obra comestível como um tipo de produção que permite atingir uma plenitude expressiva e ingestiva (e, portanto, assimilativa) mais abrangente.

A produção visualimentar, que também dialoga com questões fundamentais como a manutenção de poder, a representação visual simbólica do elemento substituto, e, de certo modo, a efemeridade (talvez da efemeridade como conceito, não como experiência prática apresentada pela desmaterialização, ou pela ingestão da obra) torna-se fundamental no processo de análise da arte alimentar. Não há dúvidas que o ditado popular “comer com os olhos” pode ser aplicado metaforicamente a este tipo de produção. O ato de comer começa pelos olhos. O ato de apreciar uma obra de arte, também.

Tentar-se-á, portanto, considerar os dois tipos de produções alimentares (incluindo a arte alimentar híbrida, fusão das duas matrizes) abordando suas características e peculiaridades, procurando entender o papel deste tipo de produção na arte e sua repercussão no indivíduo e seu contexto.

---

<sup>70</sup> Lembrando as palavras de Krauss: “A experiência de uma obra de arte é sempre constituída em parte pelos pensamentos e sentimentos que permitiram -ou mais do que isso, que provocaram a realização da obra. Se a obra não for um veículo dessas emoções, por mais surpreendente que seja uma forma, não teremos diante de nós arte, mas composição.” (Krauss 1972. p.165).

## Capítulo 4

### A obra de arte alimentar como elemento efêmero

“Os niomes são muitos pequenos. Geralmente os seres pequenos não vivem por muito tempo. Mas, talvez, vivem de pressa. Uma das criaturas que tem uma das vidas mais curtas no nosso planeta Terra é um inseto chamado, não por acaso, efimera (ou efêmera). Vive só um dia. Os seres mais velhos pertencem a uma espécie de coníferas que vive há 4700 anos nos Estados Unidos. Seu nome científico é *Pinus aristata*. Pode parecer complicado para as efêmeras. Mas o que é mais importante não é quanto longa é a vida, mas quanto longa parece ser. Para uma efêmera uma hora dura, talvez, um século. À noite, é possível que as velhas efemeras se queixem dizendo que a vida, este minuto, não é mais o que era como nos belos minutos pertencentes ao tempo passado, quando o mundo era jovem e o sol parecia brilhar mais e as larvas não faltavam com respeito aos velhos. (...) É um tipo de relatividade. Mais rápido se vive, mais o tempo se dilata. Um ano para um niome é como dez para um ser humano. Lembrem-se. Mas não fiquem preocupados. Eles não ficam. Eles nem sabem disso.”<sup>71</sup>

A palavra grega *ephemeros* significa: “tudo o que dura um só dia” (NASCENTE, 1955, p. 157) Já em suas remotas origens a idéia de efemeridade conectava, portanto, à idéia de um espaço temporal de curta duração, medido a partir da vivência humana e de sua necessidade de controlar e regradar o ritmo da natureza.

Efêmero, hoje, aproxima à idéia de temporário, não durável, transitório, tornando a função do tempo relativa. Plantas, insetos, microrganismos vivem minutos, horas, um dia, protagonizando uma vida efêmera, mas não por isso, vã. O homem também experimenta a efemeridade a partir da incógnita que é seu futuro, “*carpe diem*”

---

<sup>71</sup> “I niomi sono piccini piccini. Di solito le creature minuscole non vivono a lungo. Ma forse vivono alla svelta. Mi spiego. Una delle creature di piú breve vita, sul pianeta Terra, é um inseto chiamato, non per nulla, effimera (o efemera). Campa um giorno soltanto. Gli esseri piú vetusti sono certe conifere che vivono-da bem 4700 anni- negli Stati uniti occidentali. Son chiamati ‘pini dalla pigna irsuta’, e il loro nome scientifico é pinus aristata. Può sembrare duro, per lê efemere. Ma quel che conta non é quanto é lunga la vita, bensí quanto lunga sembra. Per um’effimera um’ora dura magari um secolo. Verso será, può darsi, le vecchie effimere si lagneranno dicendo che la vita, ‘sto minuto, non é piú quello che era ai bei vecchi minuti di tanto tempo fa, quando quando il mondo era giovane e il sole sembrava piú splendente e le larve non mancavano di rispetto agli insetti anziani. (...) É uma sorta di relatività. Piú allá svelta si vive, piú il tempo si dilata. Per um niomo um anno dura quanto dieci per um esse umano. Tenetelo presente. Ma non affliggetevi. Loro non se ne affliggono. Neanche lo sanno” (Pratchett, 1991, p. 7). Tradução L. Minari Hargreaves

parece ser a única solução para suportar a angústia do tempo incerto que separa o ser da certeza da morte.<sup>72</sup>

O efêmero por não ser previsível inspira, por parte do ser, medo e desconfiança. Não é por acaso que, desde muito cedo, o homem preteriu matérias duráveis para a produção de monumentos e obras que celebravam seu poder sobre a natureza (exemplo: sua imortalidade – pirâmides/pedra) ou sobre outros homens (exemplo: monumentos de imperadores, monarcas, generais/metal). A essência do ser, da carne foi, portanto, transferida para a pedra, o mármore, o metal, transformando a angústia do desconhecido em certeza de continuidade e estabilidade. A vulnerabilidade sensível cedeu seu lugar à dureza da matéria, moldando, ao mesmo tempo, o homem e seu monumento numa simbiose aparentemente eterna, numa cruzada contra a morte totalmente ineficaz já que, como lembra FREUD (1915 p. não citada): “... essa exigência de imortalidade, por ser tão obviamente um produto dos nossos desejos, não pode reivindicar seu direito à realidade; o que é penoso pode, não obstante, ser verdadeiro.”<sup>73</sup>

Adquirir uma consciência do efêmero implica na revisão do conceito de eternidade e imutabilidade do que gera prazer e do que participa da beleza. A este respeito FREUD (Id.) enfatizou:

“A propensão de tudo que é belo e perfeito à decadência, pode, como sabemos, dar margem a dois impulsos diferentes na mente. Um leva ao penoso desalento sentido pelo jovem poeta, ao passo que o outro conduz à rebelião contra o fato consumado. Não! É impossível que toda essa beleza da Natureza e da Arte, do mundo de nossas sensações e do mundo externo, realmente venha a se desfazer em nada. Seria por demais insensato, por demais pretensioso acreditar nisso. De uma maneira ou de outra essa beleza deve ser capaz de persistir e de escapar a todos os poderes de destruição.”

---

<sup>72</sup> Depois do enfarte que quase provocou sua morte, o filósofo Onfray escreve: “Morrer era , portanto, muito simples. Depois daquela lição de trevas, restava fazer do corpo um parceiro da consciência, reconciliar a carne e a inteligência. Toda a existência é construída sobre a areia, a morte é a única certeza que temos.” ( Onfray, 1999. p. 21).

<sup>73</sup> Este ensaio foi escrito em novembro de 1915, a convite da *Berliner Goetherbund* (Sociedade Goethe de Berlim) para um volume comemorativo lançado no ano seguinte sob o título de *Das Land Goethes* (O País de Goethe). O ensaio abrange um enunciado da teoria do luto contido em ‘Luto e Melancolia’ (1917e), que Freud escrevera alguns meses antes, mas que só foi publicado dois anos depois.

Se FREUD descreve a efemeridade como uma característica inevitável do belo, Charles BAUDELAIRE (1996, p. 10-11) chega a um entendimento entre fugacidade e durabilidade partindo da combinação de dois elementos: o invariável (parte essencial interna) e o circunstancial (o contexto sócio-histórico). Para BAUDELAIRE o elemento eterno dialoga com o elemento efêmero, instaurando uma mútua colaboração. A dúplice relação eterno-efêmero aponta para um tipo de dualidade presente principalmente na arte, reflexo, segundo o autor, da dualidade humana. Para o autor, a obra de arte sofre as influências efêmeras da moda, da moral, da paixão, mas sua essência é imortal: “Considere, se isso lhes apraz, a parte eternamente subsistente como a alma da arte, e o elemento variável como seu corpo.” Existiria, portanto, segundo BAUDELAIRE a possibilidade de entender a efemeridade como elemento circunstancial, invólucro aparente de um essência eterna. Como PLOTINO (142, p. III) já afirmava: “Prendemo-nos ao significado exterior das coisas ignorando que é dentro delas que se esconde tudo quanto que nos comove.” A busca pela eternidade, passaria, portanto, para um caminho centrípeto; o homem, ao invés de se voltar para a pedra e o metal, deveria procurar pela própria essência. Neste contexto, o eterno se tornaria impalpável, invisível, inapreensível, quase dolorosamente impossível<sup>74</sup>.

Embora todos os esforços para tentar manter o que é belo imutável (a este respeito Dorian GRAY poderia tornar-se uma valiosa testemunha), nada resiste à ação do tempo. O homem e seus objetos, mesmo que duráveis, não são eternos e sua perda perpetuará a angústia da transitoriedade. Através da escolha de determinados materiais, a produção artística tentou proporcionar ao homem a sensação de durabilidade, de permanência, de não-perda e, portanto, de segurança<sup>75</sup>. Mas ao mesmo tempo em que se dedicava à produção de objetos “quase eternos”, o indivíduo

---

<sup>74</sup> A este respeito Onfray escreve: “...a matéria não é eterna em sua configuração. Sua essência perdura, certamente, mas a composição em que aparece ou se mostra é precária. Desde Demócrito os materialistas afirmam, com razão, que só existe uma substância, única e diversamente modificada, sempre frisando que na modificação reside a natureza formal do real e que só existe eternidade nos componentes, não no composto. Sem dúvida, a composição culinária obedece a essas leis elementares.” (Onfray, 1995. p. 170-171).

<sup>75</sup> Em seu ensaio sobre a obra de arte na sociedade atual, Kuwabara escreve: “Durante muito tempo, admitiu-se que a representação palpável da eternidade se associava à noção de resistência ao tempo, a uma espécie de dureza simbolizada pela estática talhada no mármore. Não era arte verdadeira o que se podia ser deformado, ou que se desagregava quando deixado ao abandono.” (Kuwabara, 1985, p.1-15).

concentrava-se na fabricação de objetos transitórios, cuja duração apontava pela materialização da ação desastrosa do tempo sobre a matéria. Estes tipos de produções material e temporalmente divergentes encontram seu espaço em diversas épocas e apontam para o constante interesse, por parte do ser, de proporcionar vivências diferentes a partir de uma experiências comum.

A este respeito é possível citar a produção dos *Trionfi di tavola* (figura 17, 18,19,20). Segundo FRANCO (1995, p.151) os *trionfi* eram: "... elaboradas esculturas feitas de açúcar (...) consideradas as precursoras das estatuetas de porcelanas para decoração da mesa..." Grandes artistas do período barroco dedicavam-se a criação dos *trionfi*, STRONG (2004, p. 186) escreve:

"... a cozinha do Vaticano incluía uma sala chamada *stanza dei trionfi* dedicada exclusivamente á manufatura de tais peças. Elas podiam muito bem ser desenhadas pelos principais artistas da época. Sabemos com certeza que o próprio Giovanni Lorenzo BERNINI desenhou uma série de *trionfi* para um banquete dado pela princesa Aldobrandini em homenagem ao cardeal de Médici em 1668."

Mármore e açúcar dialogavam nas mãos de BERNINI, que criava, com seus esboços, um corpo objetual para o permanente e para o efêmero. O artista, com sua obra, revelava o ponto de contato entre o (quase) eterno e o fugaz materializando o momento de conjunção de dois elementos que dificilmente poderiam se encontrar<sup>76</sup>:

"Até mesmo uma pedra dura e não-porosa pode ser empregada de tal maneira que não proporcionará nenhuma idéia visual de forma. O mármore pode ser talhado de modo que sua superfície pareça açúcar. A cintilação e a luz dos cristais individuais penetra um pouco abaixo da superfície, o que torna impossível obter uma impressão exata da forma. E, em arquitetura, é nitidamente desagradável quando a pedra, que deve, em princípio, formar os elementos firmes de sustentação, parece insegura e quase intangível." (RASMUSSEN, 2002, p. 180)

Embora a arquitetura possa aceitar uma "colaboração" visual entre o permanente (mármore) e o efêmero (açúcar), funcionalmente promove seu afastamento. "Eternidade dos elementos, precariedade dos alimentos; imortalidade do simples, fugacidade do complexo." (ONFRAY, 1999, p. 171) A matéria permanente

---

<sup>76</sup> É interessante lembrar que Baudelaire já tinha estabelecido esta conexão. Efêmero e eterno convivem em harmonia constante na obra de arte.

proporciona a segurança da estabilidade, da previsibilidade, da proteção que afugenta o incógnito. O alimento com sua personalidade instável revela a passagem do tempo em maneira brutal, não poupa o fruidor da angustia da perda morfológica, do desfalecimento conceitual e, de conseqüência, contextual. A referência segura cede o lugar à especulação; a certeza, a um ajuste imaginário de possível previsão.

Da mesma forma que grandes obras arquitetônicas foram erguidas, grandes esculturas comestíveis foram ingeridas, revelando a relação, sempre presente, entre o permanente e o efêmero e a capacidade, por parte do homem, de manipular o alimento para extrair dele uma “essência” simbólica oculta. Segundo STRONG (2004, p. 186): “Esse desejo dominante de transformar tudo que fosse comestível em alguma outra coisa alcançou o clímax em *Lo scalco moderno* (1692), de Antonio Latini, com uma vasta seção dedicada aos trionfi (...) Isso incluía guardanapos dobrados em formatos ainda mais complexos, esculturas de manteiga e composições arquitetônicas e figurativas feitas de marzipã, massa folheada e açúcar.”

O que tornava peculiar a produção das esculturas alimentares era a aproximação de diferentes temáticas (religiosa, ideológica, decorativa) possibilitando diálogos inusitados. Ao contrário do que acontecia no campo de batalha, onde a morte decretava a sobrepujança religiosa ou ideológica sobre outra, na mesa, território livre acessível à maioria, a celebração da vida mostrava a peculiar possibilidade de convivência entre as diferenças, tornando o ser ingestor, depositário interdisciplinar de um movimento aglutinador.

Para muitos artistas, a possibilidade expressiva oferecida pela produção da escultura alimentar era um momento de reflexão especial. Segundo STRONG (Id.):

“O bizarro para os olhos modernos é ver na mesa de jantar exibindo esculturas de alimentos sob forma de Cristo carregando a cruz, a agonia no Jardim de Getsemani e anjos com os instrumentos da Paixão nas mãos. Entremeados a isso há vasos de flores, árvores com frutos e um *tempietto* sustentando as armas da família do papa. Criações como estas podem ser perturbadoras, mas não se pode descartá-las; nelas grandes artistas experimentavam temas que jamais eram encomendados de forma mais permanente.”



A composição multi-elementar, retomada séculos mais tarde pelas vanguardas modernas, revelava temáticas aparentemente desconexas que requeriam, por parte do fruidor, a capacidade de se conectar a diferentes experiências simultaneamente. Assim como os trionfi, os *décors éphémères*<sup>77</sup>, apresentavam um processo de aglutinação efêmera como característica peculiar de sua produção. Segundo Piero CAMPORESI (1990, p. 84):

“Mãos de artistas criativos , inventores caprichosos de ‘edifícios’, jardins ingleses, jardins franceses, estátuas, vasos, repuxos de água alimentados por uma máquina hidráulica oculta no interior, quadros das quatro estações que se alternavam, movendo-se sobre o pedestal como os tempos de uma sinfonia, passando de uma passagem hibernal (no início do repasto) a uma cena primaveril e depois ao verão, enquanto o calor aumentava, para dissolver-se lentamente, liquefazer-se e acabar no nada.”

Embora o processo de ingestão seja, no decorrer do tempo, parcialmente substituído pelo processo contemplativo (processo que se verifica especialmente nessa época, quando as esculturas alimentares incorporam outros elementos como pedras preciosas, ou jóias), o conceito de efemeridade alimentar deste período, é sustentado não tanto pelo ato ingestivo, mas pela contemplação do material que sofre a ação dos agentes atmosféricos e do tempo. O indivíduo perde parcialmente seu poder aniquilatório sobre a obra (antropocentrismo) deixando os processos naturais agir como num grande laboratório (processo de observação científica). A efemeridade alimentar não pode ser evitada, mas pode ser observada, estudada, portanto, hipoteticamente controlada.

Se para KANT citado por ONFRAY (1999, p.115): “ ... um objeto é mais verdadeiro em seu todo do que nas partes que o compõem: a verdade de uma forma é o que aparece imediatamente dela.” Para ONFRAY: “Numa perspectiva já não estática, mas dinâmica da matéria, o objeto é verdadeiro enquanto forma durável, mas também enquanto forma que se decompõe e em torno da qual se organiza um bailado de

<sup>77</sup> *Décors éphémères*: obras-primas passageiras da arte decorativa criadas por mestres confeitores geniais e inventivos que deviam ser, ao mesmo tempo, pintores, desenhistas, modeladores, arquitetos, escultores, floristas. Muitas vezes estas composições monumentais requeriam quatrocentas horas de trabalho, sessenta quilos de açucare quinze de massa de amêndoas.

partículas que não é menos verdadeiro, quanto ao objeto, do que o próprio objeto em sua integridade.”(Id.) A integridade efêmera da obra comestível revela, na inconstância morfológica, a beleza das partes reduzidas, pela ação do tempo, a moléculas voláteis. O processo de desfalecimento da obra permite a resignificação das partes, percebidas, agora, não só como elemento constitutivo do todo, mas também como seres individuais, detentoras de características próprias. A individualidade (mesmo se efêmera) prevalece sobre a visão totalitária. A tendência em perpetuar uma visão estereotipada atemporal (o total formado por partes iguais, em qualquer momento) cede o lugar a uma reflexão individual do aqui e agora. O efêmero constrói o presente, o fugaz decreta sua presença.

O elemento efêmero é abordado também por artistas pertencentes à produção contemporânea. Assim como no passado, o interesse pela matéria alimentar impulsiona um tipo de produção que aponta para questionamentos que vão sendo reformulados e recontextualizados constantemente. Sonja ALHAUSER, (2006) que utiliza o alimento como material prima para construção da própria poética afirma: “I use chocolate, popcorn, and caramel to construct these object because I want to entice visitors to nibble on them, to engage all their senses in a appreciation of the work.” Segundo a curadora MAKKA, a artista está constantemente interessada na utilização de materiais efêmeros. Sua proposta, não dialoga especificamente com a simbologia alimentar (como artistas quais ROTH e BEUYS faziam), mas com a capacidade que o alimento apresenta de proporcionar experiências sensoriais ao fruidor.

As obras de ALHAUSER podem ser consumidas em curtos espaços de tempo. O efêmero, portanto, revela-se no processo de ingestão e deterioração das obras, na mudança das cores, sabores, formas, odores da obra. O apodrecer torna-se um processo natural ao qual a obra, assim como o ser humano, está inexoravelmente sujeito. ALHAUSER trabalha instigando a curiosidade como fator propulsor de descoberta: “Qual será o sabor da obra?”, “Qual será sua aparência amanhã?”, “Qual o cheiro, tão delicado agora, mas talvez insuportável em três dias?” A relatividade das

impressões humanas se materializa nas pequena estátuas da artista, que perseguidas por Cronos, desfalecem num processo de lenta desmaterialização. A obra “*Beuys and I*” (Figura 21) retrata passo a passo o processo natural de deterioramento. A artista constrói sua obra, deixando-a exposta ao público e ao tempo, numa dinâmica desconstrutora, onde os elementos percorrem o caminho da transformação, revelando o efêmero inusitado.

Para BACHELARD (1994, p. 37):

“...se a imaginação se entrega, com toda sinceridade às metamorfoses, ei-la que faz monstros, monstros que são reservas de forças, fontes inesgotáveis de agressividade. Vocês verão que alguns, plácidos sob o primeiro golpes do desbastador , em seguida se formulam em chifres e dentes. Um leautreamontismo está em germes nos germes da vida, no onirismo fundamental que conduz toda vida. Deixem que os germes se realizem e que os fermentos atuem – e vocês terão a vida em toda a grandeza de sua brutalidade.”

Desbastar a matéria para criar a obra não é ação exclusiva do artista, mas também do fruidor e do tempo. O artista propõe, público e tempo dispõem. ALHAUSER, com sua produção quer deixar claro que a obra tem um destino próprio, independente da vontade do criador. Da mesma maneira que o indivíduo, no decorrer do tempo, se transforma em contato com o outro, a obra alimentar, graças à ação do tempo, se metamorfoseia emancipando-se gradualmente de seu criador.

A obra de web arte “*Cronofagia*” (2002) dos artistas Kiko GOIFMAN e Jurandir MULLER (figura 22) mostra claramente as marcas que o tempo imprime no alimento, transformando-o gradualmente (importante ressaltar a efemeridade da arte eletrônica, ao mesmo tempo, tão presente e tão fugaz). Embora exonerando o espectador do contato físico com a obra (poupando, portanto, seu nariz, suas mãos e sua boca de um contato considerado geralmente desagradável), o acesso ao site cronofágico (<http://www.paleotv.com.br/cronofagia/experimento.htm>) permite acompanhar visualmente o processo de decomposição alimentar sofrido pela carne exposta na tela. Ao clicar sobre a imagem, o espectador interage visualmente com a matéria acelerando

ou diminuindo seu processo de decomposição e instaurando uma relação de cumplicidade com tempo.

Assim como a ação do tempo denuncia uma alteração química e física elementar sobre a matéria, a ação da ingestão humana também proporciona uma mudança drástica de forma e conteúdo. MARINETTI afirmava que ingerir uma obra de arte torna o indivíduo uma obra de arte, propondo, portanto, uma espécie de “contaminação” antropofágica ritualística, onde as qualidades dos inimigos mais valentes eram assimiladas durante o processo digestivo. O produto da “contaminação” entre obra e ingestor (ou artifício, mais especificamente) se revela aos sentidos após percorrer um tortuoso trajeto no interior do corpo humano. A obra comestível, fruto da capacidade humana de reflexão inaugura, na expulsão intestinal, uma importante etapa em seu processo de mutação. Forma, cor, odor, textura, tudo se transforma, a supremacia do “corpo pensante” sobre o “corpo fisiológico” é abalada pela impossibilidade de previsão. Nenhum artista, ou grande cozinheiro, poderá prever como sua obra, ou refeição irá se transformar, já que: “O corpo é o estranho lugar percorrido pelas dinâmicas destinadas a permanecer misteriosas e desconhecidas. Podem-se apenas constatar seus efeitos, apontar seus trajetos, cartografar seus fluxos. Mas em nenhum caso pode-se imaginar captar essa efusão: ela está onde não se espera, e espera-se que esteja sempre onde nunca está.” (ONFRAY, 1999, p. 93)

Diferentemente do Corpo Glorioso<sup>78</sup>, citado por BARTHES, e do “ideal anêmico”<sup>79</sup> citado por ONFRAY, o artifício possui um corpo “rabeliano”, que instaura a supremacia de Gargantua sobre o anjo<sup>80</sup>:

---

<sup>78</sup> Corpo que não evacua : purificado da função excremencial e do apodrecimento: nosso corpo eterno, no Paraíso. (Barthes, 2003, p.240).

<sup>79</sup> Segundo Nietzsche, citado por Onfray: “O desprezo pelo corpo, por parte do cristão, e a maneira arbitrária de fazer silêncio sobre suas exigências, as descobertas feitas a seu respeito.” (Onfray, 1999, p. 164).

<sup>80</sup> Segundo Onfray: “Os anjos não comem realmente, mas o que eles fazem representa a manducação espiritual -simulacros de frangos, ilusões de charcutaria, mistificação sobre a mercadoria: o anjo engole o ragu mas é um alimento espiritual. Carne angélica não é real, mas virtual.” In: Ibid. p. 172.

“Uma vez desperto, Gargantua esticava as pernas, remexia-se e espreguiçava-se na cama por algum tempo, para melhor re confortar os espíritos animais (...) Por fim, cagava, mijava, vomitava, arrotava, peidava, bocejava, cuspiava, tossia, soluçava, espirrava, limpava eclesiasticamente o nariz e almoçava, para cortar o frio o mau hálito, ótimas tripas, churrascos, presuntos, cabritos assados e bastante sopa por cima.” (RABELAIS, 1986, p.119)

Em seu ensaio sobre a obra de RABELAIS, Michail BAKHTIN (1993, p. 325) analisa as atitudes “grotescas” praticadas durante o Carnaval medieval (e compartilhadas por Gargantua) alertando que: “Esses rebaixamentos não têm um caráter relativo ou de moral abstrata, são pelo contrário topográficos, concretos, perceptíveis; tendem para um centro incondicional e positivo, para o princípio da terra e do corpo, que absorvem e dão luz. Tudo o que está acabado, quase eterno, limitado e arcaico precipita-se para o ‘baixo’ terrestre e corporal para aí morrer e renascer.”

A consciência de um espaço inferior regenerador elaborada por BAKHTIN, remete, portanto, à concepção corporal do artifício como laboratório resignificante da obra alimentar. O de(objeto) é o “renascimento” da obra, uma releitura purificada dos excessos gestálticos tão caros a Platão. A ação pedagógica tradicional do excremento<sup>81</sup> torna-se, a partir deste momento, uma ação reflexiva sobre o de(objeto) e seu processo de construção e expulsão. Como na gestação fetal, a “gestação” fecal termina dando à luz um novo “ser” depositário de características próprias, fruto da combinação entre a obra alimentar original e o corpo do artifício, pais biológicos da nova obra.

Se na tradição budista: “estar em boa saúde com seu sacro e com seu ânus é aceitar a impermanência de todas as coisas onde tudo o que é composto será decomposto.” (LELOUP, 1999, p. 69), no processo de assimilação da obra alimentar, o excremento testemunha, também, a possibilidade do “retorno” da obra, atenuando a angústia da perda iminente. Alívio momentâneo, porém, já que, escatologicamente

---

<sup>81</sup> É Barthes que identifica “o direito da sociedade sobre o excremento”. Através do excremento a sociedade “educa” a um determinado comportamento, condicionando as pessoas que nela vivem. O excremento torna-se, portanto, agente educativo.

lembrando, nada dura para sempre. A matéria (fecal) continua seu processo de desagregação molecular rumo à inevitável aniquilação.

O artista italiano Piero MANZONI, ao propor, em 1961, sua obra “*Merda d’Artista*” (figura 23), aborda inevitavelmente a questão do dejetivo como representante concreto do ser expulsor. Se para Marcel DUCHAMP o artista determina o que é obra e o que é objeto (conceito de Ready-Made), MANZONI exerce o mesmo poder sobre o resultado concreto de seus processos fisiológicos. Sua “*Merda d’artista*” é cuidadosamente enlatada para que o tempo desacelere seu efeito (retenção do efêmero) tornando a palavra escrita na etiqueta, a depositária do conteúdo real da lata. Instaura-se, deste modo, uma colaboração entre o processo de elaboração mental (escrita) e o processo de elaboração corporal/intestinal (excremento) numa tentativa de sanar a ruptura cartesiana. A carne e o metal carregam, na especificidade de seu material, a possível convivência entre espaços hierarquicamente opostos, entre o “alto” (a cabeça) e o “baixo” (o ventre)<sup>82</sup>- e que BHAKTIN aproxima, respectivamente, ao céu e à terra.<sup>83</sup> Segundo o autor, estes dois elementos conviviam, durante a época medieval numa relação de hierarquização vertical extratemporal, que influenciou fortemente o pensamento e a produção da época (o autor cita como exemplo a obra de DANTE “*A Divina Comédia*”)<sup>84</sup> e de períodos mais recentes, onde o movimento ascensional continua como elemento propulsor de produção, já que, como lembra BACHELARD (1989, p. 61): “As fantasias de alturas alimentam nosso instinto de

<sup>82</sup> A este respeito é importante lembrar que: “...para Kant, o antagonismo básico entre sujeito e objeto reflete-se na dicotomia entre as faculdades mentais: sensualidade e intelecto; desejo e cognição; razão prática e teórica. (...) Uma terceira ‘faculdade’ (faculdade estética) deve mediar entre razão teórica e prática –uma faculdade que propicie uma ‘transição’ do reino da natureza para o da liberdade e estabeleça a ligação das faculdades inferiores e superiores, as do desejo e do conhecimento.” (Marcuse, 1972. p. 161).

<sup>83</sup> A este respeito acredita-se importante citar as palavras de Laloup: “Jung, quando criança sonhou que Deus fazia cocô sobre sua igreja. Foi terrível. Só muito mais tarde ele compreendeu este sonho. Que teria de vivenciar, nele mesmo, a união dos contrários, a união entre o alto e o baixo. Entre o que ele considerava como a parte baixa, inferior de seu corpo, que por vezes ele desprezava, e a busca espiritual.” (Leloup, 1999. p. 70).

<sup>84</sup> A este respeito o autor escreve: “No quadro do mundo medieval, o alto e o baixo, o inferior e o superior têm uma significação absoluta, tanto no que se refere ao espaço como no que se refere ao valor. Por isso, as imagens do movimento para o alto, a via de ascensão, ou a contrária, da queda, tiveram um papel excepcional no sistema conceitual. E também nas imagens da literatura e da arte penetrada por essa concepção. (...) No pensamento e na obra artística da Idade Média todas as imagens e metáforas relativas ao movimento tem uma tendência vertical nitidamente expressa e de surpreendente perseverança. Elas tinham uma importância considerável; todo o sistema das avaliações, se traduzia, com efeito, nas metáforas do movimento: o melhor era superior, o mau, inferior.” (Bakhtin, 1993. p. 351).

verticalidade, instinto recalcado pelas obrigações da vida comum, da vida vulgarmente horizontal. A fantasia verticalizante é a mais libertadora das fantasias.”

No panorama das produções brasileiras, o artista Artur BARRIO com sua obra “*Livro de carne*” (figura 24) apresentada na XXIV Bienal de São Paulo, aborda diferentes questões inerentes ao processo da possível conexão entre verticalidade e horizontalidade. Segundo Mário PEDROSA, (1998, p. 108) o livro de carne evoca a complexa intangibilidade do conhecimento corporal, carnal, algo que apenas a arte poderia registrar. “O caráter profundamente perturbador e ilógico desse livro é que de fato, em última instância, jamais poderá ser definitivamente lido, interpretado, muito menos publicado – apenas vivido...”. O cunho efêmero da obra revela, portanto, o diálogo constante entre a carne (matéria, corpo) e o pensamento traduzido em livro, entre a capacidade perceptiva corporal e a possibilidade dedutiva conceitual, ambas criadoras de um discurso relacional e prolífero em reflexões.

Em seu ensaio “*O tempo da Arte*”, ECO (1989, p. 111) afirma que: “A obra de arte é um objeto que, independentemente do modo pelo qual as pessoas a consomem, vive no tempo, como todo objeto físico.” Segundo o autor, a obra de arte apresenta um tempo de expressão e um tempo de conteúdo, o qual propõe um percurso conceitual que o espectador utiliza ao “ler” a obra (Tempo enunciado). Se para MANGUEL (1998, p. 24): “Formalmente, as narrativas existem no tempo, e as imagens no espaço.” (configurando, portanto, a mútua colaboração espaço-temporal trilhada pela obra), para ECO detectam-se diferentes dinâmicas de percurso, entre as quais, uma das mais utilizadas é a da horizontalidade, um caminho linear onde o “antes” e o “depois” se alternam configurando uma leitura retilínea. Segundo BARTHES, a *regula* era o instrumento utilizado para traçar as linhas retas e desta palavra se originaria a palavra “regra”. (regula- latino; regola-italiano; regra- português). Para o autor, a linha reta, que carrega em si o conceito de regra, impulsiona a construção da moldura (derivada do retângulo) que enquadra a imagem, recortando-a. ECO detecta frequentemente no percurso horizontal retilíneo o enquadramento (enquadratura), utilizado como recurso visual direcionador do olhar, processo evidenciado também por

MANGUEL (Ibid, p. 25) (num sentido mais amplo) ao afirmar que, diferentemente das palavras: “As imagens, porém, se apresentam à nossa consciência instantaneamente, encerradas pela sua moldura – a parede de uma caverna ou de um museu- em uma superfície específica.”

Existe, portanto, a possibilidade de utilizar, na produção artística, a horizontalidade como elemento temporal sistemático e como possível condutor de percurso frutivo. Este tipo de experiência, embora não totalmente previsível, tende a um direcionamento pedagógico (ex. obras seriadas medievais) que procura organizar (regrar) um determinado pensamento. O tempo horizontal se molda no ritmo serrado dos eventos, na significação do antes e do depois, na configuração de uma linha contínua unidirecional que, evolutivamente falando, prevê um desenvolvimento preciso dos eventos.

MANZONI enlatando seu de(obj)eto cria, ao mesmo tempo, um diálogo entre horizontalidade e verticalidade material, propondo, deste modo, uma fratura entre horizontalidade e verticalidade temporal, (já que o inorgânico contém e protege o orgânico da ação do tempo inevitável). De uma forma mais radical, a obra alimentar com seu “desfecho a surpresa”, não pode ser compreendida unicamente a partir de concepção horizontal do tempo já que seu caráter efêmero é imprevisível. Como regrar, portanto, o que não pode ser previsto?

A este respeito, torna-se importante citar a obra do artista brasileiro Cildo MEIRELLES “*Elemento Desaparecendo/Elemento Desaparecido*” (figura 23) que em 2002, foi proposta em Kassel, na Alemanha. Segundo Moacir dos ANJOS (2004, p. 74):

“O trabalho de Cildo Meirelles não permitia um enquadramento preciso em categorias estanques ou mesmo em um conjunto definido delas. Embora possuísse um elemento performático (envolvendo uma cadeia extensa de pessoas que produziam e distribuíam, uniformizados, os picolés), punha grande ênfase no objeto sólido que oferecia ao consumo; era justamente este objeto, contudo, que gradualmente desaparecia para que a inscrição se tornasse visível e o trabalho se completasse diante os olhos de quem o consumia.”



A dificuldade em pensar à obra de MEIRELLES como a uma produção passível de classificação, denota a presença de um processo físico previsível mas dificilmente controlável. A mudança de estado do gelo (de sólido para líquido) reforça a idéia de uma consistência material efêmera que propõe, graças à ação praticada pelo tempo e pelo consumidor, um tipo mudança (ruptura) de forma e, conseqüentemente, de conteúdo. A obra revela a idéia de transitoriedade material obrigatória, que remete ao processo já proposto anteriormente por MANZONI onde tudo, neste mundo e neste corpo, inevitavelmente se transforma. A concretude do gelo e sua forma definida sofrem uma resignificação formal e conceitual, tornando-se veículos para o descobrimento da palavra.<sup>85</sup>

Se MANZONI atribui à palavra uma importante função explicativa (as palavras escrita na etiqueta explicam o conteúdo da lata), MEIRELLES atribui à matéria a função de ocultar e, posteriormente, revelar a escrita. Em sua obra, a ação (do tempo, do artífago) torna-se o elemento principal que possibilita, ao mesmo tempo, a construção conceitual e a destruição material de sua produção. As palavras que o fruidor detecta ao final do processo de liquefação do gelo, descrevem o óbvio, tornando a escrita um “suporte intelectual” á experiência sensorial. Privilegiando a ação (sem a qual sua obra não funcionaria), o artista configura uma colaboração entre tempo e consumidor, criticando a hierarquia temporal absoluta (a supremacia do tempo sobre o homem)<sup>86</sup> e atribuindo ao indivíduo o poder sobre suas ações.<sup>87</sup>

Em sua obra, MEIRELLES “concretiza” a idéia proposta por Carl MARX retomada por Berman MARSHAL de que: “Tudo que é sólido, desmancha no ar”,

---

<sup>85</sup> À medida que os picolés eram consumidos ou simplesmente derretiam sob o calor do verão, iam deixando à vista uma inscrição, feita em baixo relevo, em um dos lados dos palitos: “elemento desaparecendo”; uma vez totalmente consumidos ou derretidos, revelavam, gravado no lado oposto do palito uma segunda inscrição: “Elemento desaparecido”.

<sup>86</sup> A idéia de se considerar a hegemonia temporal um processo a ser revisto, retoma as palavras de Shiller. Para Marcuse, o filósofo Shiller aborda a idéia de que “...o inimigo fatal da gratificação douradora é o tempo, a finitude íntima, a brevidade de todas as condições e estados. Portanto, a idéia de integral libertação humana contém, necessariamente, a visão de uma luta conta o tempo.” (Marcuse, 1972. p, 170).

<sup>87</sup> A este respeito Anjos reconhece na obra de Meirelles a valoração da ação individual frente à homogeneização das esferas da política, da econômica e da cultura.

utilizando-se do material comestível (gelo) e da referência formal alimentar (o picolé) para construir seu discurso inserido num preciso momento histórico. Segundo ANJOS (Ibid., p. 78):

“O campo da política também passou por transformações significativas no mesmo período, causando uma dissolução progressiva dos limites em que se situava e se entendia seu funcionamento. O surgimento e a consolidação dos movimentos de direitos civis (das mulheres e dos homossexuais) , o fortalecimento da consciência ecológica e as questões antigas que o processo de globalização econômica e cultural atualiza (quebra de fronteiras, nacionalismo, reconstrução identitária) forçaram o alargamento conceitual do que se entende como esfera política e das formas de atuação a partir de seu centro. Relações de antagonismo como poder civil x poder de Estado, indivíduo x coletividade, ou privado x público passam a ser problematizadas ou desfeitas, aproximando, de modo similar ao que acontece no campo da arte, política e vida comum.”

O picolé de gelo torna-se, portanto, o depositário de uma mudança social. A ação proposta por MEIRELLES, concretiza uma série de transformações que irão afirmar o indivíduo como agente transformador, protagonista atuante de uma “realidade paralela”, pólo antagônico do contexto social imposto. “Em termos gerais, o processo da fabricação, circulação e consumo dos picolés estabelece laços com o sistema integrado de trocas mercantis do qual tanto garrafas de Coca-Cola e cédulas de dinheiro como fichas telefônica e transporte faziam parte.” (Dos ANJOS, Id.)<sup>88</sup>

Para Eduardo SUBIRATS (1994, cap.3) as vanguardas lidam ao mesmo tempo, com um tipo de estética de choque e com uma ruptura no consumo mercantil, incorporando seu formalismo ao contexto de uma cultura espetacular. Por sua vez, Gui DEBORD (1997, p. 15) alerta que: “...o espetáculo constitui o modelo atual da vida dominante na sociedade.<sup>89</sup> É a afirmação onipresente da escolha já feita na produção, e o consumo que decorre dessa escolha.”

---

<sup>88</sup> O autor refere-se às obras produzidas anteriormente por Meirelles pertencentes ao “circuito ideológico”.

<sup>89</sup> A este respeito acredita-se importante, para complementar o assunto tratado, acrescentar as palavras de Lima Lins: “Na cônica colorida dos seriados de TV, onde se exhibe um modelo de visão do mundo, modelo que, de fato, servirá de fato para um padrão estético, do mais banal ao mais sério deles,, aceita-se com dificuldade o que implica o verdadeiro sofrimento. Este pode permanecer latente, rugindo como um vulcão, desde que sufocado pelos risos, sem transbordar. E, enquanto os jovens praticam esporte, montados sobre equipamentos caros, para comunicar graça e o saber aos quais chegou um certo tipo de sociedade, esquecemos que, ao lado, há fome, miséria, gritos de dor.” (Lima Lins, 1993, p. 100).

A partir deste contexto, seria, portanto possível considerar a produção artística alimentar como expressão de um discurso político cada vez mais atuante?

Segundo GROYS (2004, p. não especificada):

“A arte se tornou muito mais política do que antes. Se olharmos para a estrutura da arte hoje veremos que não se trata da produção de objetos mas de eventos. Grandes exposições, grandes vernissages, instalações, performance. São eventos no espaço público, que é o mesmo terreno da política. Se analisarmos profundamente, veremos que os meios dos quais a arte se vale são os mesmos que os políticos utilizam. A arte não pode deixar de ser política, porque mais e mais está atuando internamente nos campos em que a política atua.”

Com sua obra, MEIRELLES, invadindo e execrando os espaços da atuação política (empresas de distribuição, de captação, de circulação de mercadorias, sindicatos, captação de lucro, etc.) e atribuindo à produção espetacular um valor efêmero (seus picolés originais não seguem padrões ditados pela propaganda, sendo fadados, segundo as regras da economia, à extinção) propõe a subversão dos padrões econômicos vigentes, instaurando, portanto, uma nova consciência política. Seu ato alimentar (a ingestão do picolé) dialoga com um processo de mudança que a arte acompanha, incentiva, constrói e posteriormente destrói (percurso que KUHN aponta durante sua concepção de “mudança de paradigma”). Sua ação insere-se no universo performático da arte contemporânea, tornando-se fruto do desejo coletivo de transformação dos padrões estéticos tradicionais. O frágil elemento efêmero constrói, através de sua breve participação, a sólida base para uma nova reflexão social e estética, adquirindo o poder da durabilidade conceitual, como marca indelével de seu esquecimento.

Como foi possível constatar, a arte alimentar é um tipo de produção visual, plástica e performática que propõe um diálogo intenso com a questão tempo. A efemeridade material, característica peculiar da maioria de suas obras, possibilita uma reflexão sobre a constante mudança (física, psicológica, social, histórica) à qual todos os seres estão sujeitos, materializa a idéia de resignificação como a possibilidade continuativa do discurso renovado e, *dulcis in fundo*, apresenta a inevitável aniquilação

como ponto final material (mas não conceitual) da obra e do ser. O artifago lida, portanto, com diferentes questões, entre as quais o sentimento de perda e a perspectiva inexorável de uma transformação (positiva ou negativa). Esta mudança, que abriga dentro de si a semente do processo de ruptura, é inevitável porque ligada ao caminho de um indivíduo dinâmico e sempre atuante em seu contexto. O alimento, portanto, adquire o importante papel de revelar a presença/ausência humana e de respaldar as estratégias que traçam sua sobrevivência física e social no mundo.

## Capítulo 5

### A obra alimentar como estratégia política de manutenção de poder

Se na produção de MEIRELLES o ato alimentar adquire uma conotação política subversiva, na produção gastronômica percebe-se a possibilidade de configurar um tipo de subversão formal e material, que dificilmente alcança os limites da contestação política. Se a gastronomia parece sugerir a idéia de arte caracterizada pelo suave “sabor Kantiano” (a arte como elemento mediador entre intelecto e sensualidade, beleza libertadora na sua forma pura), a obra de arte alimentar invade o espaço gastronômico transpondo as barreiras do *galateo* praticado à mesa, para introduzir uma prática artefágica destinada à reflexão crítica.

No decorrer da história humana, o ato alimentar alcançou uma importância fundamental nas práticas cotidianas do indivíduo. Considerando o fato de que o alimento absolve uma função vital essencial (função mecanicista), entende-se o motivo que levou a aprimorar cada vez mais as práticas alimentares e seu contexto específico.

As primeiras comunidades humanas organizaram suas refeições em volta do fogo (primeiro elemento aglutinador) tornando, portanto, o ato alimentar um ato de comunhão<sup>90</sup>. Para CÂMARA CASCUDO (2004, p. 41): “Comer juntos era pacto, aliança,

---

<sup>90</sup> Segundo Câmara Cascudo, comer do pão, provar do sal, são sinônimos de integração, com larga documentação folclórica e religiosa, denunciando proclamação expressa de solidariedade, Companheiro provém do *cum panis*, comer o pão, alimentar-se juntos. Aluno, *alumnus*, de alo, sustentar, criar com alimentos. O símbolo sagrado da união entre os janízaros era a grande panela comum, *kazan*. Comer no mesmo prato, é confiança, irmandade, fusão.

fraternismo, liame indissolúvel<sup>91</sup>, implicando maldição ao transgressor proposital.” O convívio instaurado por meio da alimentação comunitária levou à união estável do grupo, já que, como afirma Francis JOANNES apud MONTANARI e FLANDRIN (1998, p. 54): “O banquete aparece como uma das principais marcas de solidariedade que une esse grupo, ao mesmo tempo, em que ilustra as delícias da vida divina segundo a concepção humana.” Deuses e seres humanos, transformaram seus banquetes em ocasiões para discutir e se organizar diante dos eventos, transformando a prática alimentar num importante acontecimento para a tomada de importantes decisões.<sup>92</sup>

Margaret VISSER (1998, p. 345) em seu estudo sobre as dinâmicas do banquete enfatiza: “Ocasões especiais sempre foram celebradas comendo-se algo diferente, e em abundância; aqui as regras de comportamento são mais complexas que o habitual, os preparativos tendem a ser demorados e proporcionam-se ocasiões para demonstrações de habilidade, relacionamento social e generosidade. Os banquetes para ocasiões ou pessoas especiais diferenciam-se do cotidiano e normal.”

Para STRONG (2004, p. 38), a ocasião de um banquete caracteriza também um mecanismo de distinção social e, conseqüentemente, de exclusão:

“Desde o início, o ato de comer em conjunto transformou uma função corporal necessária em algo muito mais significativo, um evento social. Supunha a aceitação de normas sobre o desenrolar da reunião. (...) O convívio, tanto para gregos como para romanos, era visto como uma das pedras angulares da civilização, embora ambígua e complexa. A mesa e os convidados que se reuniam em torno dela para partilhar seus prazeres podiam ser um veículo de agregação e unidade social; mas podiam também encorajar distinções sociais, separando as pessoas em categorias pela colocação de lugares, ou, pior ainda, pela exclusão.”

O banquete, considerado como máxima expressão do ato alimentar coletivo, adquiriu uma importante conotação estratégica durante o século II a.C., quando os

---

<sup>91</sup> A este respeito Câmara Cascudo (2004, p. 41) traz um interessante exemplo: Ainda na Itália do século XIII, em Florença, no tempo de Dante Alighieri, o assassino que conseguisse tomar uma sopa de pão e vinho sobre o túmulo do assassinado, não podia mais ser objeto de vingança por parte da família do morto. Alimentando-se na proximidade do cadáver restabelecia o vínculo cordial que o homicídio interrompera.

<sup>92</sup> Segundo os mesopotâmicos a sociedade divina reproduziu algumas características da sociedade humana, é, sem dúvidas nas descrições dos banquetes de que as divindades participam que este paralelo pode ser melhor estabelecido.

romanos, aflitos com as possíveis rebeliões populares, “passaram a achar que os banquetes seriam uma maneira de aplacar e pacificar as massas.” (Id.)

Segundo FERNÁNDEZ-ARMESTO (2004, p.164) a mesa de um homem rico é parte da máquina de distribuição de riqueza. Sua demanda atrai a oferta. Seu desperdício alimenta os pobres: “Compartilhar comida é uma forma fundamental de intercâmbio de presente, o cimento das sociedades; as cadeias de distribuição de comida são algemas sociais. Elas criam relacionamentos de dependência, sufocam revoluções e mantêm as classes sociais dependentes em seu devido lugar.”

Para o autor, já a partir das primeiras civilizações, era possível detectar um mecanismo de distribuição alimentar executado pela classe dominante, como meio de apaziguamento popular. A este respeito Peter GARNSEY apud MONTANARI e FLANDRIN (1998, p.251) acrescenta: “...indivíduos poderosos começaram, então se desligar da oligarquia e a usar diferentes métodos para ostentar seu poder; adular a plebe oferecendo-lhe banquetes (foi o caso de Crasso), desenvolver o programa de distribuição de cereais (como Clodio), e administrar o aprovisionamento alimentar (Pompeu).”

A prática estratégica da distribuição alimentar foi adotada também em outras culturas. Em 1275, durante sua viagem no interior da China, Marco POLO apud Carlo Heitor CONY (2001, p. 126-127) escreveu a respeito da caridade do Grã-Cã:

“Vou agora contar como o Grã-Cã faz caridade para com os pobres que estão em Cambaluc. A todas as famílias necessitadas da cidade, sejam de seis ou oito pessoas, sejam mesmo maiores ou menores, quando não têm nada para comer, manda dar trigo e outro cereal, e ordena que isto seja feito para uma enorme quantidade de famílias. Também não é negado o pão do senhor a qualquer pessoa que queira ir até ele. Ficai sabendo que todos os dias são mais de 30 mil; e isto ele faz providenciar durante todo o ano. E esta é uma grande bondade do senhor; e por todas estas razões. É adorado como um deus pelo povo.”

O ato alimentar como forma de manutenção de poder, parece acompanhar a história humana em seu amplo percurso temporal e espacial. Tanto na antiga Roma

como na China medieval, os poderosos recorreram à distribuição do alimento como possível forma de subjugar seu povo. A fome tornou-se preciosa aliada na campanha para a conquista do poder e a “bondosa caridade” dos governantes foi a arma precisa e eficaz que possibilitou sua vitória política. Este tipo de recurso, tão antigo como a história humana, pode ter modificado, no decorrer do tempo, sua forma de apresentação mas sua função permanece a mesma até hoje.

A realidade nos arredores da cidade de Brasília, com seus restaurantes comunitários (figura 25) pode tornar-se um bom exemplo. Não há dúvidas sobre a importância que estes estabelecimentos adquirem permitindo às pessoas de baixa renda (e não só) uma refeição barata e de boa qualidade. A possibilidade de se alimentar adequadamente é um direito de qualquer ser humano. O problema surge a partir do momento em que as figuras políticas locais utilizam os restaurantes comunitários como meio de propaganda política, transformando uma ação louvável em pura estratégia de marketing pessoal (e, claramente em votos). Ultimamente no Brasil, o alimento tornou-se o “garoto propaganda” para a campanha de arrecadação de votos, conseguindo a façanha de “ajudar” estrategicamente facções opostas (o paradoxo da política!). Se os restaurantes comunitários funcionaram em Brasília como eficientes estratégia política do atual partido vigente, os programas para o combate à fome (figura 26) foram explorados em nível nacional como recurso para criar uma boa imagem do atual governo e permitir sua manutenção no poder.

Em seu estudo sobre dinâmicas alimentares, CÂMARA CASCUDO (2004, p. 350) revela: “A função educadora do jantar é tão insubstituível quanto o poder modelador do ambiente familiar...”, ressaltando, portanto, a importância da prática alimentar no contexto social e familiar. Para KANT, apud ONFRAY (1990, p. 62): “O banquete, convite expresso à intemperança nas duas formas de prazer evocadas possui, no entanto, além da satisfação puramente física, algo que tende a uma finalidade moral, a saber: reunir longamente muitos homens visando a comunicação recíproca.” A este respeito, Pauline SCHMITT PANTEL apud MONTANARI e



FLANDRIN (1998, p. 163) comenta que na antiga Grécia: “A refeição comum, na polis, era um lugar de educação (paidéia), onde os mais jovens, que ainda não tinham acesso à mesa comum, ouviam relatos sobre as façanhas dos mais velhos, em que se louvava a bravura em guerra, em que se lembrava a natureza inferior de todos que não são os ‘iguais’, ou ‘semelhantes’, em particular os hilotas.” BARTHES (2003, 1999), por sua vez, ressalta no ato alimentar, uma “rítmica” peculiar (construída a partir dos horários das refeições) e a ocasião de encontro e convivência como elementos vitais reguladores.

Em sua ação (anti)pedagógica, a refeição política alia aos ritmos alimentares e à possibilidade de convivências a ação mecânica e emocional do alimento, adquirindo uma perigosa função modeladora e manipuladora. Assim como alterar o vinho com metanol, ou inchar os frangos com hormônios, a manipulação política do alimento deveria ser banida das práticas estratégicas dos políticos. Qualquer tipo de manipulação que leve a um estado de alteração induzida (física, mental, ideológica) exclui a participação íntegra do cidadão, tornando suas ações (e, neste caso, seus votos) previsíveis, portanto, controláveis.

A importância do alimento como elemento fundamental nas estratégias políticas, torna-se presença constante na história humana. Ontem, como hoje, a comida não remete somente à idéia de “barriga cheia”, mas também de “urna cheia”, considerada metaforicamente como o grande estômago do País, elemento processador da comunicação entre o cidadão e o aparato burocrático vigente. Conscientemente ou não, o cidadão alimenta, com sua participação, o Estado que, por sua vez utiliza a refeição popular como estratégia eleitoral coercitiva. O interesse em alimentar é sempre ditado pelo interesse em ser alimentado; esta é a dinâmica diretamente proporcional que permeia, desde sempre, toda a ação humana, e não só na política.

A idéia de associar as práticas pertencentes ao universo artístico (música, teatro, dança, produção visual e plástica) à refeição comunitária (banquete), são antigas

e freqüentes. Se o banquete em si funciona e tem funcionado como elemento aglutinador, modelador e, no caso de sua utilização por um determinado grupo detentor do poder, manipulador, sua “parceria” com a produção artística, tornou sua ação mais eficiente.

Os romanos, famosos por suas campanhas militares e políticas, não hesitaram a instaurar uma “colaboração” entre o pão e o circo como estratégia de apaziguamento popular. Se, por um lado, as práticas alimentares contribuem a um processo de aglutinação (processo útil no controlo das massas) DEBORD (1997, p. 14) alerta que:

“O espetáculo apresenta-se ao mesmo tempo como a própria sociedade, como uma parte da sociedade e como instrumento de unificação. Como parte da sociedade, ele é expressamente o setor que concentra todo olhar e toda consciência . Pelo fato de esse setor estar separado, ele é o olhar iludido e da falsa consciência ...”

A prática da distribuição do pão e do circo criou, portanto, a ilusão de um Estado preocupado com o bem-estar do cidadão, possibilitando a manutenção de seu poder por muito tempo. A tranqüilidade assegurada pelas práticas alimentares garantidas (pelo menos as básicas) acrescentada à diversão proporcionada pelas práticas espetaculares, tornaram o programa governamental “*panis et circensis*” da decadente Roma Antiga um verdadeiro sucesso.

Na Babilônia os monarcas produziam banquetes monumentais para acontecimentos importantes, como uma vitória militar, a inauguração de um novo palácio ou um templo. Segundo os documentos da época as carnes cozidas e grelhadas eram servidas em fatias de pão, seguidas por uma sobremesa de frutas e tortas adoçadas com mel. Havia também música, canto malabaristas, palhaços, lutadores e atores. O banquete, mesmo naqueles tempos remotos, já era uma experiência estética que ia muito além do mero consumo da comida, abarcando a elegância da roupa, tipos de condutas, cerimonial e todas as formas de entretenimento teatral. (STRONG, 2004, p. 16-17)

Assim como acontecia na Babilônia na Grécia: “Qualquer tipo de refeição formal já envolvia cerimonial, hierarquia e espetáculo, para não falar das artes - não apenas as artes culinárias, mas aquelas associadas ao teatro: música, dança e canto.” (Ibid., p.23) O *Banquete* de Xenofonte (430 a.C.) é a mais viva evocação dessas ocasiões: “ A conversa é inteligente, flui com vivacidade, e a noite é animada pelos gracejos de um bufão profissional, um flautista, uma dançarina e prestigiadora, e um menino que tocava lira, cantava e dançava, trazido por um convidado de Siracusa.” (Id.) Para os gregos, que dividiram a prática do banquete em dois momentos distintos mas sempre conectados (a refeição - onde eram consumidos os alimentos elaborados e o Symposion - ritual coletivo dedicado à consumação do vinho) o Symposion representava: “...um mundo à parte, um universo masculino. (é importante lembrar que mulheres e crianças eram excluídos destas práticas) O symposiarca definia o que ia acontecer: o tema dos discursos , as músicas a serem tocadas, o tipo de mímica e de dança a serem apresentadas ou as competições que se dariam entre os participantes.” (Id.)

O banquete tornou-se, portanto o meio mais eficiente de reunir a produção culinária e as práticas artísticas com o objetivo de impressionar hospedes e convidados. Se, em muitos casos, o destino de interas nações era (e ainda é) decidido à mesa, as refeições deveriam ser as mais surpreendentes possíveis. Não só música, teatro e danças, mas as próprias preparações culinárias tinham que se tornar espetaculares. Os alimentos deviam ser concebidos como matéria prima para as elaborações mais extraordinárias, fruto da inventiva não somente dos chef de cozinha, mas dos artistas atuantes no contexto (Figura 27).

Durante o séc. XV, da mesma maneira que o pintor tornou-se o favorito de papas e príncipes, o mestre de banquete que se ocupava, entre as diferentes coisas, de elaborar os diferentes pratos apresentados nas festas, tornou-se peça fundamental na manutenção do poder dos governantes. Em 1465 foi publicado *De honesta voluptate*

escrito por PLATINA (Bartolomeo SACCHI) que iniciou sua carreira culinária na corte dos Gonzaga em Mantua para tornar-se em 1475 bibliotecário papal.

Voluptas, em termos medievais, era o mesmo que pecado. Platina contraria esta concepção ao promover a idéia de que o prazer físico de comer poderia, nas circunstâncias corretas, ser honrado ou honesta, que numa tradução livre quer dizer virtuoso. Desta forma legitimava-se o consumo da comida e bebida além da necessidade dietética, tanto pelo prazer físico como emocional.” (PLATINA apud STRONG, 2004, p. 122)

Sintetizando a idéia clássica do banquete com a concepção Platiniana de legitimação comestível, os poderosos do século XV utilizaram o ato alimentar como estratégia de perpetuação de seu poder. Em referimento à família dos Médici, FRANCASTEL (1973, p. 297) conclui que: “Não há dúvidas alguma sobre a importância das obras de arte e dos poemas nessa tentativa de uma família principesca impor a uma cidade um tipo original de principado.” Pode-se também acrescentar, portanto, que além das artes visuais e literárias as artes alimentares contribuíram enormemente a imposição e à manutenção deste poder, e tudo graças à grande engenhosidade de artistas conhecidos ou, muitas vezes, desconhecidos que souberam com grande habilidade produzir obras extremamente eficazes.

Os nobres do *quattrocento* encontraram no banquete uma forma de manutenção do próprio poder. Segundo Bartolomeo STEFANI (2005, p. 79): “Os banquetes eram concebidos e montados para mostrar o poder, a riqueza, a generosidade do senhor. Desta maneira a arte de convidar era um instrumento de comunicação e o banquete se transformava em um espetáculo e em um teatro das maravilhas.” (figura 28) Para STRONG (2002, p. 116): “Essa crescente ritualização também pode ser observada nos festejos de casamento dos Estes no final do *quattrocento*, que serviam, em escala ainda mais grandiosa, para exaltar a dinastia por meio de uma exibição ostentatória.” A respeito do casamento de Ercole e Eleonora Este, STRONG (Id.) escreve: “Uma procissão levou à duquesa e às suas damas cem pratos muito cheios de confeitos de açúcar, todos diferentes, na forma de castelo, colunas de Hércules, pássaros, animais de quatro patas, os emblemas do senhor e

outros artefatos.” Num casamento acontecido pouco tempo depois no âmbito da família Este, uma procissão de 103 homens desfilava pelos salões carregando:

“tigres, unicórnios, bucentáurus, raposas, leões ...montanhas, dromedários, lagostas, castelos, sarracenos, crianças, as colunas de Hércules, este mesmo herói matando o dragão, lincos, ovelhas, cervos, elefantes, homens com armas, grandes lírios, cães acorrentados, vasos e muitas outras coisas...todas pintadas e feitas de açúcar sólido, em tamanho real (...) vieram escultores de Mântua, Pádua e Veneza para fazê-los a partir de desenhos dos pintores da corte” (Ibid., p.117)

A partir das descrições dos banquetes, é interessante notar como a utilização dos acessórios emblemáticos citados por FRANCASTEL em relação à pintura e à escultura da época, tornava-se um recurso extremamente explorado também no âmbito da arte comestível. A montanha, o castelo, a coluna, o dragão, são os acessórios emblemáticos que encontram uma correspondência também no contexto da arte alimentar.

Neste contexto, é possível citar a utilização, por volta de 1500, da gruta. Além de ser representada como elemento comestível nos banquetes (especialmente no período natalino), a gruta inspirou a criação de um espaço alimentar extremamente peculiar. “Agora o cenário antigo destinado aos jantares situava-se no topo de outra recriação do passado clássico, uma gruta.” Descrevendo o interior da vila do Sacro Bosco em Bomarzo, STRONG (Ibid., p. 134) escreve:

“Havia uma gruta de jantar semelhante na vila florentina de Pratolino criada por Bernardo Buontalenti para o grão-duque Francesco na década de 1570. Nela, uma mesa octogonal tinha orifícios por onde copos e garrafas eram mergulhados na água fria da fonte que borbulhava por baixo. (Infelizmente para os comensais, o borbulhar não parava aí. Enquanto estavam distraídos com uma apresentação de autômatos, jatos ocultos vindos de baixos os encharcavam com a mesma água da fonte)”

Segundo FRANCASTEL, no *quattrocento* e *cinquecento*, as manifestações populares<sup>93</sup> se tornaram o ponto de partida para produções artísticas que utilizavam a linguagem da pintura e da escultura, e que eram elaboradas a partir de uma vivência

---

<sup>93</sup> Estas manifestações eram frequentemente uma herança medieval ou até mais antiga. Consultar: Francastel, (1973). Capítulo: O objeto figurativo.

real do objeto representado. A produção comestível parece ter sido inspirada pelos desenhos dos grandes artistas do norte da Itália que, propondo a utilização de acessórios emblemáticos parecem ter se inspirado numa tradição de transferência simbólica fruto de heranças populares. Existe, portanto, na arte comestível um mecanismo apreensivo de determinados códigos que, recontextualizados, constroem uma mensagem extremamente eficaz porque já deglutida e assimilada no decorrer do tempo.

O banquete, utilizado como estratégia política na captação do poder, tornou-se um instrumento fundamental no processo de expansão política. Calculado e executado nos mínimos detalhes era fruto do trabalho de grandes artistas (entre os quais Gian Lorenzo BERNINI<sup>94</sup> com suas estátuas de açúcar em tamanho natural, e GIAMBOLOGNA) e de um sincretismo artístico (principalmente no período barroco) que reunia, ao mesmo tempo, artefatos alimentares, música e teatro<sup>95</sup>. O objetivo era conquistar os sentidos proporcionando, ao público, uma experiência fenomenológica mais abrangente possível. O alimento, sua elaboração e sua apresentação num espaço específico, tornam-se agentes indicativos da dinâmica social e cultural pertencente a um determinado momento histórico, demonstrando que: “Não é a forma que cria o pensamento nem a expressão, mas o pensamento, expressão do conteúdo social comum de uma época, que cria a forma.” (FRANCASTEL, 1973, p. 249)

---

<sup>94</sup> A este respeito é importante lembrar as palavras de Argan presentes em seu estudo sobre Bernini e Roma: “Herdando a hegemonia cultural que, no século XVI, tinha sido de Michelangelo, nada preocupou Bernini mais intensamente do que conciliar uma respeitosa coerência com a persuasão de uma necessária renovação. A tarefa à qual ele se dedicou era evidentemente a mesma: determinar a figura de Roma enquanto lugar ecumênico e imagem autêntica do poder divino. Entretanto, com a evolução do conflito religioso entre as últimas décadas do *Cinquecento* e as primeiras do *Seicento* muitas coisas tinham mudado, inclusive a interpretação da relação entre as esferas terrena e celeste. A existência de continuidade e, ao mesmo tempo, de uma grande renovação existia tanto na política da igreja quanto na poética de Bernini, da qual, portanto, não se pode deixar de sublinhar a extraordinária e certamente não casual tempestividade.” (Argan, 1995. p.173).

<sup>95</sup> No que diz respeito à passagem da *Quattrocento* ao *Cinquecento*, Strong escreve: “À medida que o *Quattrocento* se aproximava do *Cinquecento*, surgiam os elementos para que a corte de Este transformasse o banquete medieval no banquete renascentista; o ritual altamente organizado, a exaltação do governante, o papel dos músicos, da corte e a presença do público como espectador.” (Strong, 2004, p. 117).

A produção alimentar destinada aos banquetes era, portanto, elaborada a partir da disponibilidade material ditada pela oferta territorial<sup>96</sup>, da possibilidade de “concretizar” plasticamente a expressão - ou parte dela - do conteúdo social da época (como sugere FRANCASTEL para outras formas de expressão artística) e da necessidade de provocar no consumidor uma sensação de estupor ou estranhamento. A este respeito BARTHES (1990, p. 127) propõe como exemplo as “curiosidades” do momento renascentista:

“O século de Arcimboldo considerava o monstro uma coisa maravilhosa. Os Hasburgo, senhores do pintor, tinham galeria de artes e curiosidades, onde havia objetos estranhos: acidentes naturais, efígies de anões, de gigantes, de homens e mulheres cabeludos: tudo o que surpreendia e fazia pensar (...) Ora, a ‘maravilha’ – ou o ‘monstro’- é essencialmente aquilo que transgride a separação dos reinos, não distingue entre animal e vegetal, animal e humano; é o excesso, na medida em que muda a qualidade das coisas a que Deus deu um nome...”

O forte interesse por tudo aquilo que fugia do ordinário, influenciou a produção artística do XVI século que, passando pelo ateliê do pintor e do escultor, chegou também na cozinha mostrando como, sabendo manipular os alimentos de forma apropriada, os grandes chefs se igualaram aos grandes generais conseguindo, por meio de seus pratos, selar alianças e alcançar vitórias<sup>97</sup>.

No decorrer da história, os artefatos alimentares destinados aos banquetes assumiram as formas mais diferenciadas e as mais curiosas. Os romanos frequentemente recriavam com massa doce animais, ou figuras mitológicas que recheavam de passas e nozes para serem consumidas coletivamente. Além da presença de músicos, cantores e trinchantes (cortadores) que cortava os alimentos seguindo o ritmo das melodias, era montada uma cenografia alimentar que previa a utilização de fontes e estruturas móveis. A sensação de estranhamento era

<sup>96</sup> A este respeito é importante acrescentar: extra-territoriais também, sendo a procura para novos tipos de alimentos, o motor propulsor para as grandes viagens rumo à descoberta de novos mundos. (Este assunto será abordado mais adiante).

<sup>97</sup> No XVII século, o interesse pelo estranho e o hibridismo alcançou também a botânica, como explica Camporesi: “Especialmente na Toscana dos Médicis, onde não raro até os grão-duques e os príncipes eram ‘filósofos naturais’, apaixonados observadores das ordens naturais e ávidos de maravilhas vegetais. A antiga ‘arte de fazer enxertos’ verdadeira manufatura da arte, conseguia às vezes produzir excentricidades botânicas, ‘plantas bizarras, tesouros e estupores dos jardins etruscos’, de que era difícil esclarecer até que ponto seriam verdadeiros e legítimos parto da natureza ou fruto híbridos concebido pelo adultério humano.” (Camporesi, 1996, p. 99).

proporcionada pela apresentação de bichos elaborados a partir da mistura de uma fruta e um animal, ou de dois ou mais animais como, por exemplo, na escultura alimentar da lebre com asas ou na do marmelo transformado em ouriço. A respeito da estratégia alimentar utilizada por TRIMÁLQUIO para promover seus objetivos políticos STRONG (2004, p. 14) escreve: “O jantar de gala era um acontecimento determinante na sociedade romana do primeiro século. TRIMÁLQUIO pertencia às classes emergentes, um liberto decidido a impressionar seus convivas pela opulência explícita de sua hospitalidade. Em meados do primeiro século esta refeição já havia alcançado o alto nível de rituais e artifícios.”

A produção alimentar destinada aos banquetes propunha, por um lado, a reprodução de objetos e animais que mantinham uma correspondência com elementos do cotidiano, e por outro a criação de objetos, animais e seres híbridos (ex. uma mistura entre humanos e animais) concebidos com a função de impressionar os convidados. Assim como acontecia nos banquetes romanos, os cozinheiros medievais também promoviam o processo de fusão entre alimentos. Os *Coockexcentric* eram artefatos alimentares que previam, em sua composição, a mistura de bichos diferentes, revelando a necessidade de manipular e, portanto, de reformular a realidade. Segundo FERNANDEZ-ARMESTO (2004, p. 177):

“Tampouco podemos dizer que o gosto por alimentos estranhos, os espetáculos sobre a mesa ou os cabarês ao seu lado sejam meramente vulgares. A apreciação de comidas – surpresa – as tortas de ‘melro’ na Idade Média, os bolos de onde saltam dançarinas, o pollo surpresa e a bombe surprise – ilustra a teatralidade da culinária, mas certamente tem um lado intelectual: a surpresa é um quebra-cabeça e os alimentos disfarçados são o combustível de jogos intelectuais. Nas sociedades em que a educação é um privilégio da elite, isso faz com que sejam parte de um cardápio de classe alta.”

A produção alimentar destinadas aos banquetes explorou, portanto, o elemento estranho como possibilidade estratégica para a obtenção de um determinado benefício político ou econômico por parte da classe dominante. Poder-se-ia pensar à utilização dos artefatos alimentares “estranhos” como parte do processo espetacular que DEBORD (1997, p. 138) define como: “...a expressão da separação e do afastamento



entre o homem e o homem. A nova força do embuste que nele se concentrou tem por base essa produção, pela qual com a massa de objetos cresce...o novo domínio dos seres estranhos a quem o homem fica sujeito” Se na sociedade atual à qual DEBORD refere-se, percebe-se um mecanismo de imposição onde determinados valores adquirem uma conotação indispensável para o ser (tornando o “estranho” justificativa pedagógica por parte do poder predominante), é possível pensar a uma transposição deste mecanismo na a produção alimentares voltada para os banquetes que instaurava, em sua produção, novos valores apreciativos.

Assim como nas práticas alimentares a fusão alimentar despertava os comensais para uma experiência gastronômica peculiar, instigada pela sensação estranha do conhecido e, ao mesmo tempo do oculto<sup>98</sup> (o novo alimento era reconhecível mas sua configuração e sua função permaneciam, em parte, um mistério), nas artes visuais a criação de seres híbridos foi pensada com a intenção de propiciar, ao fruidor, uma forma de estesia que permitisse, ao mesmo tempo, uma identificação parcial com o objeto e um natural distanciamento.

A idéia de propor uma fusão entre seres de espécimes diferentes encontra sua origem nas mitologias antigas onde os seres divinos eram criados a partir da mistura de humanos e animais (zoomorfismo e antropomorfismo). Com o tempo, da mesma forma que o homem impôs sua (suposta) presença sobre a natureza, sua imagem plástica e visual tomou proporções representativas cada vez maiores, delegando a simples atributos corporais, sua relação com o mundo natural. Atualmente, se as sereias pertencem ao mundo lendário renovado ciclicamente pela indústria cinematográfica infantil, os anjos ainda constituem uma presença marcante no âmbito religioso, tornando-se importantes elementos do imaginário coletivo.

A proposta de fusão entre seres diferentes, seja na mesa como artefatos alimentares, seja na produção visual como quadros, gravuras ou afrescos, revela um possível direcionamento pedagógico. Se nos banquetes medievais e renascentistas os

---

<sup>98</sup> A este respeito toma-se a liberdade de utilizar a definição de “estranho” elaborada por Freud.

alimentos híbridos eram elaborados para impressionar e, portanto, aumentar o prestígio dos poderosos, na produção visual, a combinação híbrida entre homem e animal foi frequentemente direcionada para uma ação pedagógica religiosa.

Hieronimus BOSCH, um artista do século XV, propunha em sua produção visual a utilização do hibridismo para descrever visualmente os seres que povoavam o mundo do além. A respeito da obra “*O Jardim das delícias*” (figura 28, 30), Muniz SODRÉ e Raquel PAIVA (2002, p. 27) escrevem:

“...ao lado do Criador, que apresenta Eva a Adão, dispõem-se seres antinaturais ou absurdos, como um dragão de três cabeças que emerge do lago, uma ave de rapina acocorada, figuras humanas desnudas com a cabeça transformada em frutos e vegetação estranha nos traseiros, banhistas com corvos e pavões na cabeça, etc. No labirinto narrativo dessas cenas pintadas -cuja características mais inquietante talvez seja a reversibilidade entre o humano e o animal- os outros mundos sugeridos não são apenas virtuais ou ‘compossíveis’, como no barroco, mas reais em sua alteridade inquietante. Esta desafia o conceito a existir, imagem a sustentar sua pretensa univocidade de sentido. E o desafio se expressa no disparate, na hibridização desordenada, na metamorfose *in actu*, na forma que se abre sem contenções para o outro, para o estranho.”

A partir do contato com as tradições encarnadas na população rural (com a qual o artista mantinha contato), BOSCH extraía parte dos elementos de suas pinturas. Nos contos sobre o inferno, nas esculturas e miniaturas medievais e nos relatos de viagens longínquas, identificou uma rica e vasta coleção de diabos, figuras grotescas e seres monstruosos. Parece, portanto, que o artista não inventou seus animais monstruosos, mas que já existiram há muito tempo, visto que é possível detectar a presença de figuras híbridas já em Bizâncio e no Antigo Oriente. A este respeito René HUYGHE (1965, p. 307), em seu estudo sobre a origem do movimento Surrealista, ressalta:

“ O fantástico é um dos temas familiares da pintura. Mesmo antes do Surrealismo já tinha proposto personagens ou objetos , reconhecíveis e identificáveis, senão no conjunto pelo menos parcelamente, criando entre eles relações que desafiam o verossímil e derrubam as bases da evidências. Jeronimus Bosch, ao reunir as sugestões da Idade Média, praticava já este desmembramento e esta reconstrução absurda produzindo monstros. A nossa experiência recusa-se a admitir esta possibilidade, mas, servindo-se de uma subtileza hábil, vêm acordar dentro de nós, no nosso inconsciente, ímpetos confusos que procuram um rosto em que eles oferecem uma máscara.”

Em sua abordagem iconológica (definição elaborada por Erwin PANOFSKY em seu processo por etapas aplicado à análise da imagem) das obras de BOSCH, Gauffrey SÉVY (1977, p. 14) escreve: “O código simbólico não seria inventado pelo pintor. Não existiria em BOSCH o desejo de elaborar um criptograma misterioso, mas a ânsia de transmitir mensagens transparentes. Mas para isso era imprescindível a existência de uma memória coletiva que tornasse viável a tradução dessas mensagens.” Para o autor, a presença de elementos específicos sugerem a possibilidade, por parte, do artista de simbolizar determinados conceitos. É o caso do peixe (o pecado), do rato (a mentira), do sapo (a heresia e a feitiçaria), da colméia de mel (o prazer sensual), do cardo (a preguiça e a negligência da alma) e do pelicano (a redenção).

Em sua obra “*O jardim das delícias*” BOSCH, além de propor parte dos elementos citados por SÉVI, utilizou-se do hibridismo como recurso visual para impressionar o espectador (como acontecia nos banquetes com os artefatos alimentares) e conduzi-lo pedagogicamente, quase como numa narrativa dantesca, na viagem para o além. Alívio ou o suplício, inevitáveis fruto das ações praticadas em vida, o paraíso, o purgatório e o inferno com seus seres monstruosos, esperam o indivíduo tornando-se, através do olhar de BOSCH, uma certeza.

Assim como nos artefatos alimentares, o tema do hibridismo nas artes plásticas e visuais assegura sua presença no decorrer do tempo e dos estilos. Diferentes artistas, em sua produção, parecem encontrar um sentido peculiar em construir seres antropomorfos e zoomorfos. BOSCH em sua obra “*O juízo final*” (figura 29 ) propunha seres infernais híbridos formulados a partir do encontro carnal entre humanos, aves e insetos, com a intenção de alertar sobre as conseqüências de uma vida excessivamente mundana. Francisco GOYA, por sua vez, dois séculos mais tarde em sua obra “*Todos caeram*” (figura 31 ) utiliza o mesmo recurso para expressar sua feroz crítica social. Ao mesmo tempo em que BOSCH revelava o poder exercitado pela instituição religiosa sobre o indivíduo, GOYA oferecia ao mesmo indivíduo um poder de intervenção e, portanto, de possível mudança. Os seres híbridos infernais que, segundo

BOSCH, ameaçavam e canibalizavam o pecador, foram traduzidos por GOYA em seres híbridos aristocráticos canibalizados pelo povo. Se o inferno alimenta-se do povo pecador, a aristocracia alimenta-se do povo trabalhador que, impulsionado pelo processo de saturação, percorre o caminho inverso tornando-se o algoz da classe mais abastecida. Provavelmente, com sua afirmação “O sono da razão produz monstros”<sup>99</sup> GOYA quis atribuir ao indivíduo a capacidade de criar e destruir seus próprios pesadelos utilizando-se do processo de conscientização individual e coletiva (o despertar levaria a uma inversão do conceito inicial).

À luz dos fatos analisados, foi possível perceber como a produção artística visual e a produção dos artefatos comestíveis, destinados aos banquetes, abordaram o hibridismo alimentar com a intenção de impressionar o espectador/consumidor. Não há dúvida a respeito do impacto causado pelas composições bizarras apresentadas nestas ocasiões, assim como não parece totalmente fora de cogitação pensar a um percurso pedagógico (sempre contextualizado do ponto de vista histórico e social) trilhado pelos artistas em suas obras. Embora frequentemente direcionado por um enfoque ideológico, o caminho traçado pelas obras visualimentares híbridas (especialmente a partir de um determinado momento histórico) desperta o fruidor para novas tomadas de consciência. Se BOSCH, usufruindo de uma apresentação formal fantástica, perpetuou uma proposta pedagógica ideológica que, mais tarde, GOYA inovou (e, que posteriormente, MEIRELLES criticou), os artefatos comestíveis destinados às mesas dos poderosos, continuaram, no geral, a propor um ação propagandística utilizando temáticas religiosas, mitológicas ou de pura exaltação da classe dominante visto que, como já afirmava BRILLAT-SAVARIN (1995, p.61): “ As refeições se tornaram um meio de governo, e a sorte dos povos passou a ser decidida em banquetes. Isso não é um paradoxo, nem mesmo uma novidade, mas uma simples constatação.”

---

<sup>99</sup> Esta frase encontra-se numa obra de Goya (que leva a mesma frase como título) de 1796-97. A obra faz parte da série “Los Caprichos” sendo a gravura ( 19x13 cm, água-tinta e água-forte, Museu Real da Calcogravura- Madrid) número 43.



## Capítulo 6

### **A obra de arte alimentar como possibilidade ingestiva do espaço vivencial**

Como foi possível constatar ao longo da pesquisa apresentada, os artefatos alimentares foram frequentemente elaborados para desenvolver uma precisa função social. Destinados principalmente à decoração dos banquetes, faziam parte de uma produção grandiosa, detalhada e, frequentemente, “estranha” com a específica finalidade de demonstrar o poder da classe dominante (da qual, quem oferecia o banquete, fazia parte). Os artefatos alimentares revelavam (além do poder aquisitivo do senhor) como era possível reunir, num único prato, a criatividade pessoal, a harmonia formal, a relaboração monumental, com uma reformulação fantástica dos elementos/alimentos, tudo para impressionar seu consumidor. Neste contexto, o chef de cozinha adquiriu o papel de hábil “marqueteiro”, tornando-se peça fundamental no processo estratégico político e de manutenção de poder.

Seria, porém, reduutivo e superficial pensar que a produção dos artefatos alimentares destinados aos banquetes, desempenhasse somente uma função política. Em seu estudo sobre cultura, LARAYA (2002, p. 80) alerta a respeito da necessidade de saber compreender as diversidades que ocorrem dentro do mesmo sistema cultural, revelando, portanto, a necessidade de adotar, durante o processo de compreensão artística, um tipo de abordagem múltipla e interdisciplinar. Neste contexto, cada acontecimento nasce e se desenvolve a partir do encontro de diferentes dinâmicas e de sua relaboração contextual, apontando para a idéia de sociedade histórica elaborada

por Giulio ARGAN.<sup>100</sup> Utilizando-se do processo de intervenção sobre a matéria, o indivíduo transforma os acontecimentos em imagens ou objetos, oferecendo ao mundo sua presença no mundo, instigada, ao mesmo tempo, pela própria formação cultural, e pelo desejo individual de interação e mudança (como o mesmo LARAYA coloca, a cultura é um processo dinâmico).

Os artefatos alimentares, fruto da experiência individual e coletiva, propunham que as habilidades individuais fossem colocadas a serviço de um processo estratégico indutivo que permitia a manutenção do poder da classe dominante. Neste contexto, junto à celebração do poder por parte da aristocracia e, mais tarde, da burguesia, assistia-se à exaltação do processo ingestivo, onde os artefatos alimentares satisfaziam, ao mesmo tempo, os olhos e a gula, proporcionando ao consumidor uma experiência sensorial mais abrangente. A assimilação das obras por meio da ingestão tornou-se um importante fator no processo de apreensão da realidade.

O processo de ingestão dos artefatos alimentares acompanhou, desde cedo, a produção alimentar, concentrando-se em especial modo, naquela dedicada às grandes ocasiões. A este respeito poderia se pensar que, a ingestão de elementos pertencentes ao contexto sócio-histórico do consumidor, levariam a um tipo de assimilação qualitativa (princípio do canibalismo), ou a uma interferência integral / parcial, operada (mesmo que simbolicamente) sobre sua realidade já que, como ressalta Karina DIAS (2000, p. 7): “O corpo é enriquecido pela noção de que o homem é um ser no mundo e interage todo tempo com esse mundo que o cerca.” E com o mundo que ele mesmo cria.

Em seu estudo sobre o marzipã<sup>101</sup>, Fernanda JEIRASSATI (2004, p. não especificada) escreve:

<sup>100</sup> Acredita-se importante acrescentar as palavras de Argan a respeito da análise da obra “O fetiche negro” e o “Juízo Universal” de Michelangelo: “O que nos interessa são as ligações reais, diretas ou indiretas, ocultas ou patentes, que se estabelecem entre os homens e fazem de toda a humanidade uma sociedade histórica. Diremos, portanto, que o fetiche negro e o Juízo de Michelangelo fazem parte de um mesmo sistema de relações ou de um mesmo contexto histórico. Assim, nossa cultura, admitindo a coexistência dessas obras no mesmo campo fenomênico da arte, deve lograr definir sua relação, ou a razão pela qual não se pode entender uma sem entender a outra.”

<sup>101</sup> Massa doce preparada a partir da mistura de amêndoas cozidas e descascadas, açúcar, clara de ovo e gotas de limão. Foi utilizada em diferentes períodos históricos como matéria prima para moldar objetos comestíveis.

“O marzipã seduziu grandes personagens históricos. Leonardo da Vinci apreciava a maleabilidade do doce. Entre 1482 e 1499, enquanto trabalhou para Ludovico Sforza, o Mouro, príncipe de Milão, um dos governantes mais famosos de seu tempo, o grande gênio de Renascimento italiano esculpiu miniaturas de fortes militares e modelos bélicos<sup>102</sup>, que seu patrono devorou. É fácil entender o porquê.”

A ingestão, portanto, parece revelar um processo de assimilação qualitativa que revela a necessidade, por parte do consumidor, de apropriação do objeto, identificado como legítimo representante de um contexto real.

A este respeito é importante lembrar a produção dos presepes comestíveis que, ainda hoje, pertence à cidade italiana de Agrigento. Não só a parafernália bélica tornou-se tema das pequenas reproduções comestíveis, mas também os elementos de cunho religioso. Durante o período do Natal, a igreja central de Agrigento expõe um presepe alimentar, rodeado pelas reproduções (em miniatura) dos palácios mais famosos da cidade (todos também comestíveis). Esta tradição, que parece ter origens antigas, dialoga com outros tipos de produções no decorrer da história da arte.

Na renascença (período vivenciado por LEONARDO) o espaço urbano miniaturizado é presente, também, na pintura de temática religiosa, onde os santos padroeiros eram frequentemente retratados segurando a própria cidade miniaturizada (figura 32, 33). A estratégia visual cumpria com eficácia seu papel informativo/ilustrativo, reforçando a relação santo/cidade e permitindo a identificação entre o cidadão, seu ambiente urbano e a igreja (visivelmente representada pela figura do santo). A idéia de colocar a cidade nas mãos dos santos (e a pintura religiosa

---

<sup>102</sup> O tema das batalhas foi presente em vários banquetes. Bolaffi lembra aquele organizado por Robert May durante o período renascentista: “O navio, todo de massa de torta, entra no salão para bombardear um castelo (edificado em papelão revestido de doces) devidamente dotado de muralhas, torres e ponte levadiças. O castelo também possui canhões da massa de torta e de cremes, devidamente carregados de pólvora verdadeira. No meio do castelo ergue-se um veado gigantesco, também comestível recheado de vinho. À direita do cervo havia outras tortas menores, contendo pássaros e rã vivas. A ‘batalha’ se inicia quando uma princesa da corte atira uma lança no cervo. O sangue (o vinho tinto) começa a jorrar, enquanto os canhões do castelo e do navio começam a atirar. As damas presentes à festa começam a guerrear, atirando, umas nas outras, cascas de ovo recheadas de perfumes, para abafar o mau cheiro da pólvora. A batalha se conclui quando um pajem destampa as tortas nas quais se encontram as aves e rã, os animais começam a pular pelo salão afugentando as damas, que trepam, apavoradas, em cima das cadeiras e mesas.” (Bolaffi, 2000. p. não especificada na fonte).



concretizava visualmente este ato na maneira mais simples possível e, portanto, mais compreensível e assimilável possível- princípio da arte pedagógica) reforçava o poder que a igreja exercitava e queria continuar exercitando, sobre a cidade. Se na pintura religiosa a cidade pertencia ao poder secular, nos banquetes as arquiteturas alimentares tornavam-se objetos de apropriação da esfera temporal, estimulando no consumidor, o desejo e a necessidade de possuir internamente/inteiramente (seu) espaço urbano.

Para BACHELARD (2003, p.158): “A imaginação miniaturizante é uma imaginação natural. Ela aparece em qualquer idade no devaneio dos sonhadores natos.” Segundo o autor :

“Possuo tanto melhor o mundo quanto mais hábil em miniaturizá-lo. Mas, fazendo isso, é preciso compreender que na miniatura os valores se condensam e se enriquecem. Não basta uma dialética platônica do grande e do pequeno para conhecer as virtudes dinâmicas da miniatura. É preciso ultrapassar a lógica o que há de grande no pequeno.” (Ibid., p. 159)

A miniatura apresenta-se, portanto, como um mundo condensado facilmente apreensível<sup>103</sup>: “Fico mais à vontade nos mundos da miniatura. São para mim mundos dominados.” Afirma BACHELARD (2003, p. 168). O processo de dominação leva, inevitavelmente ao processo de assimilação. Dominar é assimilar, assim como assimilar é dominar. E não somente no campo das miniaturas alimentares.

---

<sup>103</sup> A este respeito torna-se importante ressaltar o estudo de Lévi-Strauss a respeito de Poussin e sua utilização da maquete como estratégia de apreensão e representação (esta segunda etapa realizada por meio da pintura) dos elementos presente em sua realidade: “Sabe-se que Poussin gostava de moldar em cera; no início de sua carreira fazia-o como os antigos e para reproduzir em baixo-relevo partes de quadros dos grandes mestres. Várias testemunhas contam que, antes de iniciar um quadro, Poussin moldava estatuetas de cera. Dispunha-as sobre uma prancha nas atitudes correspondentes à cena que imaginava, vestia-as com papel úmido ou tafetá fino e fazia as dobras por meio de um pequeno bastão pontudo. Com essa maquete à vista, ele começava a pintar. Furos nas paredes da caixa que encerrava o dispositivo lhe permitiam iluminá-lo por trás ou pelas laterais, controlar na dianteira a luz e verificar as sombras produzidas. (...) Em nenhum pintor, em todo caso, percebe-se tão claramente o emprego sistemático da maquete tridimensional, sua presença por detrás do quadro acabado. (...) Um método de composição assimilado tão perfeitamente que se torna praticamente um modo de pensar. Deve-se a ele as paisagens urbanas ou rurais meticulosamente pensadas, em que o espectador é convidado a mergulhar e nas quais pode escolher entre vários itinerários disponíveis.” (Lévi-Strauss, 1997, p. 13-14).

Em seu estudo sobre a relação entre indivíduo e cidade, ARGAN (1995, p. 8) explica:

“Na metrópole, o valor do indivíduo, do ego, foi sendo reduzido, até ser eliminado. O indivíduo nada mais é que um átomo na massa. (...) A realidade não mais é dada pela escala humana – ou seja, na medida em que pode ser concebida, pensada pelo homem- e sim na medida em que não pode e não deve ser pensada, mas apenas dominada, ou suportada, objeto de um sucesso ou de um fracasso, portanto, na dimensão do infinitamente grande e do infinitamente pequeno, do superior e do inferior.”

Para o autor, os elementos que compõem a cidade passam para um processo de ampliação cada vez mais consistente, reduzindo a capacidade de auto-afirmação individual.

No capítulo dedicado ao artista barroco italiano BERNINI, o autor escreve: “A distância psicológica entre a dimensão do objeto e a dimensão do espaço urbano permanecerá um motivo recorrente na poética e nareória berniniana” (Ibid., p. 178). O artista (presente também na cena gastronômica com sua produção de artefatos comestíveis para os banquetes da época) com suas singulares produções (ARGAN cita como exemplo o cibório-baldaquino de São Pedro que o artista transforma em gigantesco elemento arquitetônico) praticava uma interferência arquitetônica na *imago urbis*<sup>104</sup>: “Naquele lugar, nos imensos espaços arquitetônicos<sup>105</sup> do cruzeiro michelangeliano, qualquer construção arquitetônica teria resultado, em proporção, insuportavelmente pequena, fora de escala: um edifício reduzido ao tamanho do objeto.” (ARGAN, 1995, p. 8) Como se daria, neste contexto, a inserção do indivíduo na amplitude deste espaço urbano?

Eiler RASMUSSEN (2002, p. 124), em seu ensaio sobre escala e proporções, ressalta: “O peregrino que chegava a S.Pedro, em Roma, devia sentir-se como Gulliver

---

<sup>104</sup> A este respeito tornam-se valiosas as palavras de Dias: “...pensar à cidade como desde lá, como algo em permanência que deve ser ‘inventado’ pela sociedade. Portanto, ela foi, é, e sempre será instituída pelos atores sociais. Isto é há uma constante atuação sobre ela, onde cada grupo pode expandir sempre novas perspectivas para melhor compreendê-la.” In: (Dias Silva, 2000, p. 13).

<sup>105</sup> A este respeito é importante acrescentar as palavras de Francastel sobre o nascimento de um espaço: “Tanto quanto o sentimento da medida, o Renascimento teve o do infinito. Ele conferiu um conteúdo experimental ao que, até então, era apenas uma palavra. Essa experiência de um espaço ampliado traduziu-se, na música como na pintura, em transformações fundamentais.” (Francastel, 1990, p.43).

na terra dos gigantes.” Neste contexto, se a provável solução elaborada por BERNINI foi de ampliar os objetos de uso cotidiano e transformá-los em arquiteturas monumentais (encurtamento da distância psicológica entre ser e espaço vivencial), poderia o cozinheiro/confeiteiro praticar uma inversão processual (miniaturização das arquiteturas) e, de conseqüência, uma aproximação do indivíduo com elementos arquitetônicos, considerados pelo seu tamanho “quase inapreensíveis”, que compunham seu espaço urbano?

Seriam os artefatos comestíveis uma tentativa de reverter a posição do indivíduo em relação aos elementos que compõem seu espaço vivencial (deslocamento de seu ponto de vista/visão – antes, de baixo para o alto e, depois, de alto para o baixo)? Poderia o processo de ingestão arquitetônica aliviar a sensação alienante da “reificação urbana”?

Em seu estudo sobre a dinâmica da paisagem, BACHELARD (1994, p.56) afirma que: “O homem, se deseja saborear o enorme fruto que é o universo, deve sonhar como seu dono.” Já que: “Sem dúvida, todo criador de formas reivindica com justiça o poder de habitar intimamente as formas que cria.” (Id.) Para o autor, o gravador diferentemente do pintor, parece atingir a habilidade de possuir plenamente as formas criadas por ele. A intervenção sobre a matéria permitiria um processo de apreensão mais abrangente, diferente daquele exercido pelo pintor de branda metamorfose material.

Partindo das considerações colocadas por BACHELARD, poder-se-ia pensar que, a produção dos artefatos comestíveis revelaria em seu processo de fabricação e, posteriormente, de ingestão, uma necessidade de habitar intimamente as formas criadas. A criação do objeto pressupõe, em seu processo, um ato de identificação, possibilitando, por parte do fazedor, uma transferência sensível entre criador e criação (o criador habita em seu objeto). A ingestão do artefato por parte do consumidor possibilita, por sua vez, a assimilação do objeto e do criador (criação e criador habitam

intimamente no consumidor). O consumidor de um artefato alimentar torna-se, portanto, depositário da vivência alheia e do produto concreto desta experiência. A assimilação ingestiva de uma miniatura é a apropriação instantânea de um espaço dificilmente apreensível. É o espaço físico, da paisagem, dos objetos, da cidade mas, principalmente, é o espaço do outro, do seu íntimo tão profundo quanto inatingível.

Ao definir uma obra de arte como: “Um objeto feito pelo homem que pede para ser experimentado esteticamente...” PANOFSKY (1999, p.33-34), que ressalta a intenção do fazedor como elemento fundamental no processo de distinção entre obra de arte e simples objeto, torna o objeto, veículo empírico funcionalmente ativo. Os diferentes tipos de experiências despertados pelo contato com o objeto-obra são o resultado sincrético de uma reelaboração pessoal por parte do fruidor do espaço íntimo da obra e de seu criador. Os objetos, em acordo à própria “natureza”, propõem contatos e, portanto, vivências, diferentes. Os artefatos alimentares, por permitirem uma aproximação tão peculiar com seu consumidor, além de esteticamente, pedem para serem experimentados corporalmente, possibilitando uma insólita fusão entre corpo e objeto.

A idéia de vivenciar intensamente a realidade cotidiana integra, em si, um processo de redescoberta e de reelaboração do sensível por parte do fruidor. A vivência profunda é o prelúdio da apropriação, primeira etapa de um processo movido e alimentado pelo desejo de “possuir” para melhor entender o ambiente e seus elementos. A apropriação voluntária do espaço vivencial regenera o “indivíduo absorvente” resgatando, não só sua capacidade investigativa, mas também sua consciência perceptiva, ampliando o alcance de sua presença no mundo.

Segundo Cristina FREIRE (1997, p. 59): “Como sabemos, a cidade tem sido, desde longa data, campo privilegiado para investigações estéticas. Nas artes plásticas e, antes mesmo, na literatura a cidade foi e continua sendo fonte de inspiração para os artistas.” FREIRE lembra que os dadaístas, e os surrealistas penetraram a cidade numa

tentativa de percepção diferenciada, assim como o *flaneur*<sup>106</sup> que Walter BENJAMIN, citado por FREIRE (Ibid., p.63), definiu como: “fisionomista da cidade, capaz de realizar uma leitura através de seus traços mais característicos.” A este respeito DIAS (2000, p. 13) acrescenta:

“A proposta de uma visualidade urbana passaria por aquilo que não nos é dado diretamente e que estaria além do puramente visível. Isto é, estaria formada por experiências que não conseguimos ver explicitamente, mas que não se qualificariam como invisíveis. É dirigir o olhar para aquilo que somente pode ser revelado por uma visão indireta. Em outras palavras um mapeamento das cidades feito a partir de pequenos detalhes que escapam à percepção rotineira.”

Se para o artista o processo investigativo direcionado à cidade promove a concretização de suas descobertas na obra que propõe, para FREIRE, (Ibid., p. 147) existe uma dificuldade por parte do indivíduo comum, em perceber intensamente sua cidade, seu espaço vivencial. “A aceleração do passo sugere não apenas a impossibilidade de olhar, de contemplar, mas supõe dificuldades de evocação, comprometendo as dinâmicas da memória, que necessitam, invariavelmente, de tempo para se desprender desse cotidiano apressado. A aceleração é aqui, sinônimo de destruição, ou pelo menos de uma outra forma de olhar, com a qual ainda não nos acostumamos.”

Em seu ensaio “Olhar do estrangeiro”, Nelson PEIXOTO (1998, p.361) acrescenta:

“As autopistas de alta velocidade-além da informação- transformam por completo o perfil das grandes cidades e portanto a nossa experiência e nossa maneira de ver. O indivíduo contemporâneo é em primeiro lugar um passageiro metropolitano:em permanente movimento, cada vez mais longe, cada vez mais rápido. Esta crescente *velocidade* determinaria não só o olhar mas sobretudo o modo pelo qual a própria cidade e todas as outras coisas, se apresentam a nós.”

---

<sup>106</sup> Freire, que atribui a Baudelaire a criação do flaneur escreve: “O *flaneur*, à margem que está dos processos da produção capitalista, não tem paradeiro certo na cidade, e o tempo livre permite que derive por seus caminhos. Olha contemplativo, desvia da multidão, uma vez que a observa em perspectiva fora de fluxo. Essa possibilidade de perambular pela cidade, toma-la campo de investigação estética, lançando sobre ela um olhar museológico, estará, em breve, definitivamente perdida com a fragmentação do tempo, do trabalho e a homogeneização dos espaços.” Ibid. p.62.

A percepção da cidade, portanto, mudou em acordo à crescente aceleração vivencial abrangendo não somente o espaço urbano mas, também, os elementos culturais contidos neste espaço. Os alimentos e seu consumo participam ativamente deste processo:

“Em muitos lugares, o quick meal (a refeição rápida, os pratos prontos etc.) substituiu o slow food (cozinhar, ferver devagar etc.). E, ainda por cima, o mercado nos privou do cheiro de pão fresco saído do forno, dos gostos diferentes e do prazer indefinível que se consegue na cozinha de nossa casa. Mas, sobretudo, modificamos o ritmo do dia-dia. A cozinha não se fazia num corre-corre. Havia de esperar. Às vezes, acabava-se mesmo por sentir fome. Talvez fosse aborrecido esperar. Mas a espera é um bom remédio contra a precipitação.” (JÖNSSON, 2004, p. 78)

Em seu ensaio sobre a alimentação brasileira, CÂMARA CASCUDO (2004, p. 36) também enfatiza a tendência atual em praticar um tipo de refeição rápida, ditada pela constante pressa: “Os apetites são substituídos pelas fomes e a inquietação moderna impossibilita as lentas paciências operadoras, realizando as maravilhas do paladar. (...) O signo da velocidade anula e desmoraliza as demoradas preparações que orgulhavam os antigos *gourmets*.”<sup>107</sup>

Em 2002, o artista plástico catalão Marti GUIXE elaborou uma cozinha doméstica urbana mostrando as mudanças ocorridas no ambiente doméstico contemporâneo. Visando a redução de tempo e de espaço dedicado ao uso da cozinha, o artista projetou a *UdCUDC* (Unidade de Cozinha Doméstica Urbana Contemporânea) (figura 34).

“Las transformaciones em el lifestyle y el cambio de formato de los ingredientes que compramos para cocinar hacen posible que la cocina se deduzca em su dimensión de máquina-espacio a um elemento más funcional. Esta nueva coina la llamaremos UdCUDC; Unidade de cocina urbana contemporânea.” ([http://www.guixe.com/exhibition/2002\\_ucduc/index.html](http://www.guixe.com/exhibition/2002_ucduc/index.html))

---

<sup>107</sup> Para o autor a idéia de rapidez alimentar estaria presente também em algumas palavras que se referem ao ato alimentar. É o caso, por exemplo, da palavra “almoço”, de *al-morsus*, *ad-morsus*, à dentada, isto é, rápida, sumariamente consumida.

Elementos como as unidades compactas de eletrodomésticos (economizando o tempo de troca de aparelho), o solo de alta resistência e durabilidade (agilizando o tempo de limpeza e manutenção) e o ambiente inspirado no supermercado (instigação sensorial ao consumo de produtos já prontos- economia de tempo na preparação culinária) foram os ingredientes que concretizaram um novo tipo de cozinha dedicada a quem não encontra mais o tempo para se alimentar com qualidade. A cozinha urbana de GUIXE dialoga inevitavelmente com o impiedoso ritmo da cidade: a alta velocidade (conseqüência, na maioria das vezes, da constante falta de tempo) não é prerrogativa só do cidadão motorista, mas também do cidadão cozinheiro e comedor que reduz, cada vez mais seu “tempo gastronômico doméstico”.

Perceber a cidade, assim como preparar e apreciar uma boa comida significaria, portanto, praticar uma desaceleração vivencial projetada no presente, no aqui e agora, um exercício de apreensão que necessitaria, além da intenção, a disponibilidade para praticar novas formas de percepção.

Para FREIRE a retratação da cidade por meio da fotografia carrega em si a possibilidade de uma redescoberta conectada à memória urbana, revelando a existência de uma cidade paralela e invisível. Em seu ensaio sobre fotografia, BARTHES (1984, p. 34) afirma que: “A fotografia, às vezes, faz aparecer o que jamais percebemos de um rosto real (ou refletido num espelho) um traço genético, um pedaço de si mesmo...” Por meio da fotografia, o “invisível” é mostrado.<sup>108</sup> (Para FRANCASTEL, isto aconteceria graças à “visão fotográfica do ciclope”<sup>109</sup>). A cidade, expressão concreta e simbólica<sup>110</sup> da convivência humana coletiva, assim como o rosto, resultado tangível das componentes humanas, revelam ao espectador seus traços urbanos e humanos aparentemente (dês)conhecidos.

---

<sup>108</sup> Para McLuhan: “Que a fotografia seja bastante versátil na revelação e fixação da estrutura e gestos mostram-no inúmeros exemplos, tal como o da análise do voo dos pássaros. Foi a fotografia que revelou o segredo do voo dos pássaros e ajudou o homem a alçar o voo. (McLuhan, 1964. p. 220).

<sup>109</sup> Para Francastel a visão do ciclope, (uma visão mais abrangente do objeto obtida por meio do distanciamento da câmara do objeto) proporcionaria ao espectador uma visão infinitamente mais rica. Consultar: Francastel, (1990. p. 27).

<sup>110</sup> A este respeito é importante lembrar que Bourdieu ressalta o espaço da cidade como construção simbólica de determinados grupos que nela efetuam suas trocas materiais e simbólicas configurando, deste modo, a cidade como espaço dinâmico. Consultar: Bourdieu In: Ortiz, R. (org) 1983, p. 39.

Perceber e vivenciar por meio da fotografia permite a redescoberta do objeto aparentemente conhecido (embora BARTHES desconfie a respeito da total veracidade da fotografia), possibilitando uma reflexão sobre outras estratégias perceptivas utilizadas na busca da revelação e da apropriação objetual:

“A certo momento Kublai Cã personifica a tendência racionalizante, geometrizante ou algebrizante do intelecto, e reduz o conhecimento de seu império a uma combinatória das peças de um tabuleiro de xadrez; as cidades que Marco Polo lhe descreve com grande abundância de detalhes são representadas por ele como tal ou qual disposição das torres, bispos, cavalos, rei, rainha, peões sobre as casa branca e pretas. A conclusão final a que o leva essa operação é que o objeto de suas conquistas não é outro senão o quadrado de madeira sobre o qual cada peça repousa: um emblema do nada... Mas nesse momento ocorre um lance teatral, Marco Pólo convida o Grão Cã a observar melhor aquilo que lhe parece o nada...” (CALVINO, 1999, p. 87)

A tentativa operada pelo KUBLAI CÃ em personificar seu império e suas cidades com o intuito de agilizar uma interação estratégica com seus domínios, parece retomar a tentativa promovida posteriormente por LEONARDO que, por meio de suas esculturas de marzipã, estimulava seu senhor LUDOVICO num processo de “assimilação bélica”. A atribuição de função diferenciada objetual (o alimento adquire uma dupla função: de alimento em si e de reprodutor do elemento vivencial) permitia, por meio do processo de interação, a vivência do espaço inexplorado, potenciando a ação do fruidor sobre o mundo. Com a criação das arquiteturas comestíveis em miniatura, os grandes chef tornaram o banquete lugar de domínio e redescoberta. O processo de revelação vivenciado através da palavra (narrativa) e da imagem (fotografia) adquiriu, portanto, uma nova estratégia. Enquanto POLO materializava as cidades invisíveis<sup>111</sup> através de seus contos e a imagem fotográfica revelava visualmente ao espectador o lado urbano oculto, os grandes chef, com seus artefatos

---

<sup>111</sup> Segundo Amaral, Ítalo Calvino no livro “As cidades invisíveis” (São Paulo: Companhia das Letras, 1991) mostra como é possível “construir” diferentes cidades (e que no fundo é uma, apenas) conforme se privilegiam determinados aspectos. Assim ele “constrói” cidades totalmente diferentes a partir do olhar que recai sobre o traçado das ruas, as torres, a música, o encarnamento, a memória, os mortos, entre vários outros aspectos. A este respeito consultar: Amaral, R. **Povo-de-santo, povo de festa**. Estudo antropológico do estilo de vida dos adeptos do Candomblé paulista. Dissertação de Mestrado apresentada ao departamento de Antropologia da Universidade de São Paulo (USP), São Paulo, 1992.



arquitetônicos comestíveis, permitiram o domínio simbólico do espaço vivencial e sua (quase) completa assimilação.

Edificar estruturas digeríveis (e, portanto, domináveis) moldadas a partir da experiência individual e coletiva tornou-se, em momentos históricos diferentes, uma importante etapa no processo de reelaboração e apropriação do espaço vivencial por parte do ser. Neste contexto, o artista Antoni MIRALDA afirmou que: “O prato é como um símbolo, uma metáfora da cidade.” (<http://www.foodculturemuseum.org/start.php>) possibilitando, portanto, uma conexão entre espaço culinário (e seus respectivos produtos) e espaço vivencial (e suas respectivas estruturas).

No que diz respeito ao período renascentista, parece apropriado lembrar da “*Companhia del paiolo*” em Florença que propunha, em seus banquetes a reconstrução alimentar (frequentemente em pequena escala) das arquiteturas da cidade:

“Em Florença, havia a Companhia del Paiolo (da Panela), cujos membros, entre os quais o pintor Andréa del Sarto, competiam para oferecer o banquete mais alegre e saborosamente lauto. Quando chegou a vez de o pintor oferecer o seu jantar para os 11 companheiros, construiu um altar cujas colunas eram feitas de salames e mortadelas, e os pilares, de enormes fôrmas de queijo parmesão, sobre o qual estava-feito de lasanhas- um pentagrama musical, no qual as notas vinham desenhadas com grãos de pimenta. O referido texto musical estava apoiado sobre uma estante feita de vitela fatiada. Os membros de outro grupo, a Companhia della Cazzuola (da desempenadeira de pedreiro), se fantasiaram de pedreiro e chegaram a construir uma edificação de tijolos de pão e pedras de frutas cristalizadas, cimentadas com lasanhas.” (BOLAFFI, 2000, p. 126)

Assim como Andréa DEL SARTO, o chef de cozinha e confeitiro Antonin CARÊME com suas arquiteturas comestíveis (ou, dependendo da ocasião, parcialmente comestíveis) relaborou, no início do século XIX, o conceito de artefato alimentar. Segundo CARÊME, citado por REVEL (1996, p. 254): “As belas artes são em número de cinco, a saber; a pintura, a escultura, a poesia, a música, a arquitetura, a qual tem por ramo a pastelaria.” Em seu estudo sobre a vida de CARÊME, Ian KELLY (2003, p. 40) escreve: “Antonin [Carême] sempre afirmou que comida e arquitetura se

pareciam muito<sup>112</sup>; a construção final, em ambos os casos, dependia do equilíbrio de elementos bem distribuídos. Desenvolveu um olho de pintor - ou até mesmo de cenógrafo – para o impacto visual e a decoração extravagante e dramática. Considerava a arquitetura a primeira entre as artes e o principal ramo da arquitetura a confeitaria.”

Parece, portanto, que as semelhanças entre elementos pertencentes ao universo alimentar e arquitetônico não sejam meras coincidências. RASMUSSEN, em seu ensaio sobre arquitetura vivencial, estabelece uma relação entre a maneira elaborada por alguns índios de fabricar suas panelas para cozinhar as refeições e a maneira de fabricar suas casas. Poder-se-ia acrescentar a curiosa semelhança entre a planta baixa da basílica e a planta da mesa dedicada ao banquete desenhada por CARÊME (figura 35, 36). Suas configurações parecem caracterizar estruturas formal e funcionalmente parecidas: locais de culto (ao corpo e ao espírito) onde arquitetos e cozinheiros dialogam incessantemente instaurando uma curiosa cumplicidade entre pranchetas e panelas, no processo de alimentação da alma e do corpo.

Assim como outros grandes chef de cozinha quais Emmerich VATTEL ou Alexander GRIMOD DE LA RENIÈRE, CARÊME tentou explorar, em sua produção alimentar, o encontro entre diferentes tipos de expressão artística promovendo, em particular modo, a interação entre alimentação e arquitetura<sup>113</sup>, ao ponto de ser apelidado de “Palladio da confeitaria”. Seus projetos de arquiteturas comestíveis em St. Petersburg deixam claro que: “...ele visitou a cidade com um bloco de anotações e listou os espaços públicos que, aos seus olhos de confeitoiro, melhorariam com algum

---

<sup>112</sup> A este respeito acredita-se importante colocar uma curiosa consideração. Em seu livro de cozinha “L’ Arte di mangiar bene” - Firenze: Salani Editore, 1921. p.304. - (a Arte de comer bem), Artusi, famoso cozinheiro italiano do começo do XX século, em sua receita de bolo napolitano escrevia:” Ora bisogna intonacare tutta la parte esterna del dolce com glassa...”. (Agora é necessário cobrir a parte externa do bolo com glacê...) sendo que “intonacare” é um verbo utilizado na língua italiana quase que exclusivamente no processo de construção arquitetônica, significando literalmente “rebocar”. Artusi instaura, portanto, uma relação entre arquitetura e alimentação (a construção do edifício relacionada à construção do bolo).

<sup>113</sup> Neste contexto acredita-se importante acrescentar as palavras de Silva a respeito de Lê Corbusier: “Le Corbusier fala de arquitetura como algo que transcende a matéria e estabelece relações comoventes com materiais brutos. Arquitetura, para ele, está além das coisas utilitárias, é coisa plástica. Espírito de ordem, unidade de intenção (...) A paixão faz das pedras inertes, um drama.” (Silva, 1994, p.38).

embelezamento” (KELLY, 2003, p. 165) mostrando, assim, uma possível interação entre o espaço urbano vivenciado pessoalmente e suas produções comestíveis. Seu grande interesse pelas arquiteturas neoclássicas - uma verdadeira paixão, segundo as palavras de DUMAS - (2005, p. 14) e pelas construções históricas o inspirou numa produção alimentar que previa a reprodução em marzipã, massa de bolo e em fios de açúcar, castelos arruinados e mosteiros, templos, pirâmides e fontes que copiava dos livros de arte que estudava exaustivamente na Biblioteca Nacional de Paris.

As reproduções arquitetônicas de CARÊME, maquetes comestíveis dos espaços vivenciais contemporâneos à sua época ou às épocas anteriores (interação com um passado passível de recriação e de experimentação), abrangem singularmente a idéia de “escala” proposta por Gillo DORFLES. Segundo o autor (1992, p. 111), na formulação de um juízo arquitetônico é necessário considerar a “escala” (relação entre homem e edifício) e a “seqüência” (operação espacial que consiste em passar através do edifício):

“O produto da interação entre espaço interno (ou externo) e o tempo empregado no percurso constitui justamente aquela lei seqüencial habitual de um edifício, como da avaliação habitual de sua relação “escalar”. A obtenção em arquitetura de uma seqüência idônea que sirva para produzir em quem a percorre aquele sentido particular de dilatação ou de coartação desejado é um dos mistérios e um dos segredos do grande arquiteto.”

Em suas arquiteturas comestíveis (figuras 37, 38, 39), CARÊME, embora reproduzindo cuidadosamente as proporções dos edifícios originais (princípio da maquete), propõe uma nova relação entre o edifício e seu fruidor. Ao mesmo tempo em que o bom arquiteto utiliza a “escala” e a “seqüência” como elementos construtores de espaços privilegiados, o confeito remaneja estes conceitos em favor de uma experiência espacial ingestiva. Se para DORFLES a “seqüência” consiste na passagem do indivíduo “...de fora para dentro de um edifício” (Id), para CARÊME é o edifício que passa de fora para dentro do indivíduo, configurando o processo de introjeção (investigação analítica) onde: “O sujeito faz passar, de um modo fantástico, de ‘fora’ para ‘dentro’, objetos e qualidades inerentes a esses objetos.” (LAPLANCHE e PONTALIS, 1992, p. 248) (Considerados, pelo ingestor, como fontes de prazer).

Assim como CARÊME, o artista plástico contemporâneo GUIXE pratica a idéia de arquitetura comestível, explorando a idéia de introjeção alimentar. Em 1998, o artista projetou um tijolo comestível de caroba para ser usado na construção de paredes comestíveis (figura 42): “An edible carob block to place anywhere in your home or office can nibble at over a period of time; weeks, months. This system allows your interior domestic/ work surrounding. No mesmo ano, GUIXE elaborou “Berlin Snack Bar Wall”(figura 40, 41) instalando, num bar de Berlin, paredes totalmente comestíveis: “For the first time a bar where you eat all the walls while you eat.” (<http://www.guixe.com/exhibition/2002-uduc/index.html>) Com suas instalações, o artista ampliou a idéia de arquitetura comestível transformando o alimento em elemento construtor, ao mesmo tempo, do corpo e de seu espaço vivencial. Os alimentos passariam, portanto, de elementos “monouso” para “multiuso”, agilizando, simultaneamente, a exploração do ambiente interno (corpo) e do externo (espaço vivencial-arquiteturas).

Segundo BACHELARD (2003, 215): “O exterior e o interior formaram uma dialética de esartejamento, e a geometria evidente dessa dialética nos cega tão logo a introduzimos em âmbitos metafóricos. Ela tem a nitidez crucial da dialética do sim e do não, que tudo decide.” Para o autor, a cura da cegueira dialética dependeria, de fato, da possibilidade de instaurar uma forma de comunicação (e não de contraposição) entre exterior e interior (o “fora” e o “dentro”) já que, segundo ele: “o exterior e o interior são ambos *íntimos*; estão sempre prontos a inverter-se...” (Ibid., p. 228). BACHELARD (Id.) cita as inversões topoanalíticas aplicadas a espaços diferentes, tomando as palavras de TZARA como exemplo: “O mercado do sol entrou no quarto e o quarto na cabeça que zumbe.”

O espaço vivencial exterior, portanto, habita no indivíduo, entra no indivíduo, tornando-se parte dele, já que, como ressalta DIAS (2000, p. 23): “... a paisagem não existe fora de nós da mesma maneira que nos não podemos existir fora dela.” Eis,

portanto, que: “O quarto é, em profundidade, o nosso quarto, o quarto está em nós. Já não o vemos. Ele já não nos limita, pois estamos no próprio fundo de seu repouso, no repouso que ele nos conferiu.” (BACHELARD, 2003, p. 215)

As palavras de BACHELARD parece retomar, de fato, a questão proposta por Marshal MCLUHAN (1964, p.144) que, em seu estudo sobre os meios de comunicação como extensão do homem, também ressalta a possível inter(el)ação entre o corpo do indivíduo e seu espaço vivencial: “Se a roupa é uma extensão da pele para guardar e distribuir nosso próprio calor e energia, a habitação é um meio coletivo de atingir o mesmo fim - para a família ou o grupo. Como abrigo, a habitação é uma extensão dos mecanismos corporais de controle térmico – uma pele ou uma roupa coletiva. As cidades são extensões ainda mais amplas dos órgãos corpóreos do corpo.”

À luz dos fatos analisados é possível perceber que, se DORFLES, em seu estudo espacial, aponta para um movimento de ação arquitetônica centrífuga (de dentro para fora) e CARÊME para um movimento de ação arquitetônica centrípeta (de fora para dentro), BACHELARD instaura um diálogo entre as duas forças, mostrando que o dentro e o fora podem conviver como elementos enriquecedores sempre interrelacionados. Este tipo de percepção parece estar presente na produção das arquiteturas alimentares, já que nela instaura-se uma interação entre a vivência individual externa (o indivíduo precisa perceber/apreender seu espaço vivencial para poder recriá-lo -movimento de dentro para fora-), com a vivência interna (o indivíduo ingere o artefato, símbolo da arquitetura vivenciada – movimento de fora para dentro-)<sup>114</sup>.

---

<sup>114</sup> É importante lembrar que a resignificação das arquiteturas comestíveis no processo de defecação, representaria uma etapa a mais no processo relacional indivíduo - espaço vivencial (o indivíduo resignifica internamente os elementos arquitetônicos ingeridos, recolocando-os novamente no mundo - movimento de dentro para fora).

Os movimentos inerentes ao processo comestível seriam portanto:

1)De dentro para fora. 2) De fora para dentro. 3) De dentro para fora. (Os relacionados ao ato sexual também). A recolocação no mundo dos elementos arquitetônicos, prevê uma relaboração focada numa redução formal (a cilíndrica seria, talvez a mais constante).

É fundamental ressaltar que o processo apresenta mais desdobramentos, tentou-se simplificar colocando as ações/movimentos principais, passíveis de observação.

Este tipo de interação parece remeter a um tipo de abordagem fenomenológica, já que segundo Maurice MERLEAU-PONTY (1971, p. 121) o descobrimento do mundo atual através da experiência sensorial é revelador; o mundo (não mais simplesmente mero objeto) e o sujeito (ser atuante) entram um no outro, participando do processo de criação e manutenção de ambos:

“ Quando encontro o mundo atual tal como é, sob minhas mãos, sob meus olhos, contra meu corpo, encontro muito mais do que um objeto: Ser de que minha visão faz parte, uma visibilidade mais velha que minhas operações ou atos. Isso, porém, não quer dizer que haja, de mim para ele, fusão, coincidência; ao contrário, isso se faz porque uma espécie de deiscência fende meu corpo em dois e, entre ele olhando e ele olhado, ele tocando e ele tocado, há recobrimento e imbricação, sendo, pois, mister dizer que as coisas passam de dentro de nós, assim como nos passamos por dentro das coisas.”

A arte alimentar, materialização gulosa de um “mundo comestível” promove, portanto, não somente uma simples troca entre elementos atuantes, mas a constante modificação construtiva destes elementos. O ser modifica-se ingerindo a obra (a obra torna-se elemento atuante no ser) e a obra modifica-se sendo ingerida (o ser torna-se elemento atuante na obra), participando, assim, de um movimento fágico inovador para ambos.

## Capítulo 7

### **A obra alimentar como possibilidade de ingestão do espaço extra-vivencial**

Apreender simbolicamente os elementos que compõem a realidade vivenciada pelo indivíduo torna-se, portanto, uma proposta da produção dos artefatos alimentares. Parece existir um movimento interno que impulsiona o ser a descobrir e apreender o mundo de maneiras diferentes e, nesta busca, seus olhos tornam-se instrumentos cada vez mais ineficazes. Todos os sentidos são convocados neste processo de descoberta que amplia seus horizontes extrapolando os limites do conhecido. Se a produção da obra alimentar impulsionou o indivíduo para um processo de apreensão simbólica do mundo, a busca pelo alimento proporcionou-lhe a apreensão concreta deste mundo:

“Chegam à Europa navios indianos,  
Açúcar do Brasil, nozes de Banda  
Olorosos produtos, quem nos manda?  
As Molucas e o Ceilão de praia estranha.

Espumantes ambrósia para e sede insana  
Nos vêm da Espanha e da Holanda.  
E à Itália civilizada enguirlanda  
Com bálsamo, a Ásia desumana.

Ora a baunilha, ora o cacau é norma  
E repleto de aromas, o luxo augusto  
Mênfis não inveja, nem inveja Roma.

Mas às vezes se inflama o sangue adusto  
Pelo excesso de calor e de aroma,  
E o remédio em veneno se transforma.”

(MALATESTA, 1686, p.106)

Embora Leonardo BOFF (1992, p. 64) afirme que foram múltiplos os fatores que impulsionaram, na época das grandes navegações, os europeus a deixar o Mediterrâneo para alcançar o Atlântico, "...para chegar às fontes da riqueza comercial", FRANCO (1995, p. 75) aponta para um elemento propulsor importante: "A demanda de especiarias e seu comércio serviram de motivação para o início da era das expedições marítimas:<sup>115</sup>, para a formação dos impérios coloniais e para o desabrochar do capitalismo europeu." Para o autor: "A importância das especiarias não se devia somente ao fato de melhorarem o sabor dos alimentos. Advinha, sobretudo, de sua propriedade de conservá-los. Além disso sabemos que a inúmeras especiarias eram atribuídas propriedades medicinais."<sup>116</sup> (Ibid., p.76)

Segundo Wilma ARAÚJO (2005, p. 39):

"O comércio das especiarias motivou expedições marítimas, formou impérios coloniais. No século XV, Veneza era o principal empório europeu, a interação comercial mais lucrativa com o oriente. Rompido o isolamento continental e iniciado o intercâmbio de produtos, entrecruzaram-se hábitos alimentares, de impacto análogo na Europa e na América."

Novos tipos de alimentos, portanto, chegaram a participar das refeições européias (cada alimento teve um seu tempo de divulgação e de aceitação por parte dos consumidores) mudando a dieta do País no qual o alimento foi introduzido<sup>117</sup>. Seria,

<sup>115</sup> Uma transferência semelhante de plantas e animais havia acontecido várias vezes no passado distante, há 10 mil anos na Ásia Menor, há 5 mil anos no norte da Europa ou no início da era cristã, na parte central da Ásia. Mas esta última troca cobria a maior parte da superfície da terra e foi conduzida com velocidade sem precedentes.

<sup>116</sup> É importante lembrar que a palavra "especiarias" vem do latim *species*. Denota produtos que, pelo seu caráter exótico, preço e raridade, eram considerados especiais. No que diz respeito às propriedades medicinais das especiarias, Geoffrey escreve: "Em todos os lugares, o mercado de novos remédios era enorme. A Europa, na época, sofria muito com a malária e, nos pântanos da Itália, ele era extremamente mortal. Uma possível cura era oferecida pela casca de um arbusto peruano, a cinchona. Principalmente importada para a Europa pelos sacerdotes católicos, foi conhecida inicialmente como casca dos Jesuítas. O ingrediente fundamental presente na casca era a quinina, descoberta pelos franceses durante o período das Guerras Napoleônicas. Na Europa, o Cravo-da-índia originário do arquipélago indonésio, era apreciado como remédio, principalmente para a dor de dente, e como um tempero para comida e bebida. Aos olhos da maioria dos mercadores, a pimenta era o presente do sudeste da Ásia. (...) Era tão cara que, em muitas cozinhas européias, era salpicada em algumas carnes especiais de forma tão meticulosa como se fosse pó de ouro." (Geoffrey, 2004, p.162).

<sup>117</sup> A este respeito torna-se importante lembrar as palavras de Fernández –Armesto: "Com relação à comida, os efeitos do intercâmbio ecológico foram mais dramáticos no campo da nutrição. O aumento relativamente súbito de espécies disponíveis para exploração nas várias partes do mundo significou que o valor nutritivo total da produção de alimentos mundial pôde dar um salto à frente. Vastas terras, antes inexploradas ou subexploradas, puderam ser utilizadas para a plantação ou para a pecuária à medida que produtos agrícolas ou animais adequados passaram a ser transportáveis para novos ambientes. A fronteira da terra cultivada pôde subir pelas encostas de montanhas e



porém, redutivo e parcial entender a introdução de novos alimentos como fator de mudança direcionado unicamente à nutrição dos indivíduos. Os produtos provenientes de outras culturas influenciam inevitavelmente a cultura que os acolhe tornando-se, no decorrer de seu processo de adaptação, produtos híbridos filhos da produção original, mas donos de características próprias. Da mesma forma que o artista barroco Manuel ATHAÍDE (figura 43) “adaptou” as imagens dos santos e de Nossa Senhora à concepção da realidade brasileira, modificando traços fisionômicos e acrescentando elementos naturais pertencentes à cultura do Brasil (ampliação do processo de identificação por parte do observador), os cozinheiros adaptaram suas receitas na tentativa de obter uma maior receptividade por parte do consumidor<sup>118</sup>. É assim, por exemplo, que a pizza (produto de origem presumivelmente italiana) adquiriu em sua “nova” composição elementos pertencentes à cultura brasileira atual, quais: banana, goiaba e abacaxi (este último elemento decorativo curiosamente presente também nas pinturas de ATHAÍDE).

A produção artística brasileira do começo do século XX revela, em seu processo constitutivo, a possibilidade de formular, por meio do processo de interação extra-cultural, uma revisão conceitual no que diz respeito aos valores vigentes. Esta possibilidade concretizou-se na produção do “período antropofágico” que, segundo Paulo HERKENHOFF (1998, p. 357) “sinalizava deliberadamente por meio das tensões entre o arranjo formal e o iconográfico, um processo de apropriação do modelo externo, convertido assim a um ponto de vista regional brasileiro” A deglutição dos “valores” europeus era cuspidamente de volta para a tela, revelando um processo digestório

---

colonizar desertos. Dietas variadas tornaram-se acessíveis a populações antes demasiadamente dependentes de alimentos básicos específicos. Onde quer que fossem sentidos os efeitos do intercâmbio ecológico, mais pessoas podiam ser alimentadas. Isso não quer dizer que o intercâmbio de biota causou um aumento da população; mas ele certamente facilitou este aumento, ao fazer com que fosse possível alimentar mais pessoas. Havia correntes contrárias: além dos alimentos, a biota intercambiada incluía pessoas que tendiam a ser destrutivas e micróbios causadores de doenças que infligiam perdas terríveis nas populações que ainda não estavam imunes a eles.” (Fernandez-Armesto, 2004, p. 249).

<sup>118</sup> Percebe-se a adoção de uma estratégia semelhante no processo de descrição e nomenclatura das espécies vegetais brasileiras feita por Marcgrave (1640). A este respeito Gesteira escreve: “Uma vez nomeada a espécie, era necessário identificá-la, por semelhança morfológica, com alguma espécie já conhecida entre os europeus. Esse procedimento permitia que se incorporasse a nova informação à estrutura europeia do conhecimento científico. Por outro lado, detectar as semelhanças entre os produtos da natureza reforçava também a idéia de uma origem comum para todos os seres vivos- tradição presente no texto bíblico.” (Gesteira, 2005.p, 56).

resignificante e estrategicamente contextualizado. As obras que surgiram durante este período revelavam o espírito antropofágico do ato de apropriação: o banquete simbólico extra-cultural do qual os artistas brasileiros se fartaram, promoveu também a interação entre os comportamentos *neofóbico* e *neofilico* (literalmente: “medo do novo” e “amigo do novo”. -Para entender melhor ver página seguinte-). As ideologias provenientes da Europa foram incorporadas e convertidas em novos valores contextualizados e, portanto, reconhecidos (no começo, pelos artistas). O que era ameaçador tornou-se domesticável, o que era distante tornou-se próximo, poucas e enérgicas pinceladas traçaram o caminho que de *fobos* leva a *filos*.

Na história dos alimentos, assim como na história da produção artística, o hibridismo (fruto inegável do processo interativo) parece tornar-se um importante elemento que conecta, ao mesmo tempo, espécies diferentes (antropomorfismo, zoomorfismo) e culturas diferentes, despertando novos questionamentos e novas atitudes. Mas, embora aparentemente inevitável este tipo de processo desperta sérios questionamentos por parte do público consumidor.

FERNÁNDEZ-ARMESTO (2004, p. 202) em seu estudo sobre os obstáculos que dificultam o comer pratos de outras culturas afirma que: “... por mais que eu tente acumular um enorme número de receitas, sempre acabo voltando aos sabores nos quais tenho um forte investimento emocional.” O autor admite, partindo da própria experiência pessoal, a dificuldade em se adaptar a novos sabores e, portanto, a novas experiências. Existe frequentemente uma forte resistência aos novos sabores, visto que, como CERTEAU (1994, p. 249-250) enfatiza, os alimentos pertencem à esfera afetiva conectada às experiências individuais passadas:

“Em suma, nós comemos o que nossa mãe nos ensinou a comer – ou o que a mãe de nossa mulher lhe ensinou a comer. Gostamos daquilo que ela gostava, do doce ou do salgado, da geléia de manhã ou dos cereais, do chá ou do café, do azeite de oliva (quem é provençal), dos *gaffelbitter* (quem é escandinavo), de tal forma que é mais lógico acreditar que comemos nossas lembranças, as mais seguras, temperadas de ternura e de ritos, que marcaram nossa primeira infância.”

Para CÂMARA CASCUDO (2004, p. 42): “O alimento é um fixador psicológico no plano emocional. Comer certos pratos é ligar-se ao local do produto” enfatizando, portanto, o importante papel que o alimento desempenha na vivência física e emocional de cada indivíduo. “A comida - pelo menos tanto como a linguagem e a religião, talvez até mais – é um tornassol cultural. Ela identifica e, portanto, necessariamente, diferencia. Colegas de comunidades culturais se reconhecem uns aos outros pelo que comem e examinam com cuidado o cardápio para encontrar excluídos.” (FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2004, p.206)

A comida torna-se um importante fator no processo de identificação cultural por parte do indivíduo que segue, durante seu percurso gastronômico, duas tendências principais: o conservadorismo alimentar (manutenção da esfera afetiva e emocional e manutenção da identidade cultural) e a experimentação do novo (aproximação ao desconhecido, introdução do exótico no corpo e, portanto, na própria cultura)<sup>119</sup>. MORRIS traduz estes dois tipos de instintos opostos como “neofílico” e “neofóbico”<sup>120</sup> sublinhando sua importante presença no campo da ação exploratória humana.

No que diz respeito a estas duas tendências inseridas no campo alimentar, MINTZ (2001, p. 46) escreve:

“Como as comidas são associadas a povos em particular, e muitas delas são consideradas inequivocamente nacionais, lidamos frequentemente com questões relativas à identidade. Todos sabemos que os franceses comem rãs e caracóis, os chineses arroz e soja e os italianos pizza e macarrão. Mas a espantosa circulação global de comida e a circulação paralela de

<sup>119</sup> A este respeito, tomou-se a liberdade de citar Lévi-Strauss que utiliza o exemplo do protoplasma para ilustrar o processo de construção de sua pesquisa mitológica. Considerou-se interessante utilizar este exemplo também na ilustração da experimentação alimentar do novo como construtor de um tipo de alimentação acolhedora de outras culturas alimentares. Lévi-Strauss escreve: “ Numa outra ordem de idéias, embora a pesquisa se concentre em mitos da América tropical, de onde provém a maior parte dos exemplos, são as exigências da análise que, à medida que ela avança, impõe a contribuição de mitos provenientes de regiões mais afastadas, como os organismos primitivos, que, mesmo envoltos numa membrana, mantêm ainda a capacidade de mover seu protoplasma no interior do invólucro e de distendê-la prodigiosamente para emitir pseudópodes: um comportamento que não parece tão estranho quando verificamos que seu íntimo é capturar e assimilar corpos estranhos.” (Lévi-Strauss, 1991, p.12).

<sup>120</sup> “Em todo o comportamento exploratório tanto artístico quanto científico, existe uma batalha permanente entre os instintos neofílicos e neofóbicos. Os primeiros conduzem-nos a novas experiências, fazem-nos suspirar por novidades. Os últimos fazem-nos recuar, refugiarmo-nos no que é conhecido. Mantemo-nos em permanente conflito perante os atrativos dos novos estímulos excitantes e os dos estímulos acolhedores já conhecidos. Se perdemos a nossa neofilia, acabamos por estagnar. Se perdemos a neofobia, acabamos por nos atirar de cabeça para o desastre. Esse estado de conflito não só explica as flutuações mais evidentes das modas em penteados e vestimentas, em mobiliário e automóveis, como também é a base de todo o nosso progresso cultural.” (Morris, 1995. p.133).

peças, levantam novas considerações sobre comida e etnicidade. Seria mais fácil mudar o sistema político da Rússia do que fazê-los abandonar o pão preto; a China abandonaria sua versão do socialismo do que o arroz. E, no entanto, a população destes dois países mostra uma extraordinária disposição para experimentar novas comidas. Parece, então, que uma estranha congruência de conservadorismo e mudança nos acompanha sempre no estudo da comida.”

FERNANDEZ-ARMESTO (2004, p. 214) analisa a questão a partir do processo de intercâmbio gastronômico entre culturas: “A comida não é facilmente transmitida entre culturas. No entanto, hoje em dias não só comemos culinárias que se dizem fusões ou internacionais, como também nos alimentamos em um mundo globalizado onde pratos e ingredientes são trocados com entusiasmo de um lado do mundo para outro.”

As fusões gastronômicas tiveram também uma forte participação nas mesas aristocráticas brasileiras do século XIX. Em seu ensaio “*Mestre cuca sem nome*”, Leila ALGRANTI descreve o primeiro livro brasileiro de culinária (“*Cozinheiro Imperial*”- ou “*A nova Arte do cozinheiro e do copeiro*”- de autor desconhecido) relacionando a forma de cozinhar e de utilizar determinados alimentos à manutenção do padrão europeu, considerado o modelo gastronômico por excelência. Segundo a autora, “O livro sugere a falta de apreço das elites brasileiras pela culinária nacional e a sua necessidade de importar modelos europeus de como se comportar à mesa.” (ALGRANTI, 2005, p. 72) Alimentos europeus entram, portanto, a fazer parte das receitas “brasileiras”, tornando o prato ponto de fusão de dois mundos<sup>121</sup>. “As receitas internacionais, por sua vez, dão um toque especial ao livro, indicativo de trocas culinárias e intercâmbios culturais, mas também de sofisticação do cozinheiro e do anfitrião que as utiliza; ‘*peru assado à italiana*’, ‘*pombos turcos*’, ‘*frangas à inglesa*’, ‘*rabos de carneiro à prussiana*’ e ‘*pudim inglês*’, são alguns exemplos.” (Id.)

---

<sup>121</sup> O leitor brasileiro do século XIX, contudo, poderia surpreender-se com a quantidade de receitas contendo produtos pouco comuns no Brasil da época, tais com alcachofra, trufas, várias espécies de feijões e favas, bem como peixes desconhecidos, além de uma infinidade de doces feitos com amêndoas e frutas típicas do hemisfério Norte. Quanto aos temperos mais frequentes, a tradição portuguesa se faz presente até mesmo no termo utilizado para designá-los. Segundo o autor, “os adubos que se costumam usar na cozinha são: sla, pimenta-do-reino, cravo-da-índia, noz moscada, gengibre, erva-doce, cominho e sementes de funcho”. (Algranti, 2005, p. 75). Nota-se, nesta passagem a curiosa miscigenação alimentar não somente entre Brasil e Europa, mas também entre Brasil, Europa e Oriente (ex. com a utilização, nas preparações do cravo-da-índia)

O artista plástico contemporâneo MIRALDA em colaboração com o FCM (*Food Culture Museum*)<sup>122</sup> com seu projeto “*sabores y lenguas*” (figura 44) pretende divulgar, através de seus pratos coletados em diversas partes do mundo, diferentes propostas gastro-culturais, induzindo o público a uma reflexão sobre as produções coletivas e individuais de uma determinada cultura. Seus pratos, fruto, ao mesmo tempo, de uma experiência/influência contextual e de uma reelaboração individual por parte do público, estimulam a participação do espectador que produz o prato a ser exposto. A obra final (uma coleção de pratos que aumenta constantemente) torna-se a materialização da experiência alimentar individual e coletiva que incentiva, a partir da aproximação de culturas diferentes, a idéia de uma cultura alimentar “universal”.

A preparação e a ingestão de alimentos ou de pratos provenientes de outras culturas parece ampliar o alcance individual e comunitário sobre o mundo<sup>123</sup> (a ingestão é um processo individual, mas come-se preferivelmente juntos). Não há dúvidas de que, mesmo hibridizado, o alimento transportado de outro País proporciona uma reflexão a respeito de realidades diferentes e de sua inserção no País receptor.

Se a reconstrução de espaços vivenciais alimentares permitiu, por parte do consumidor, a experimentação destes espaços e, portanto, a aquisição de uma maior consciência em relação à própria realidade, a proposta do artista argentino TIRAVANIJA parece querer ampliar a percepção sensorial do consumidor sobre o mundo através da experiência gastronômica.

O artista alimentar Rirkrit TIRAVANIJA, além de abordar a questão da efemeridade alimentar desloca pratos pertencentes a determinadas culturas para lugares totalmente distantes e diferentes, lembrando, portanto, a idéia de *não-site* alimentar. Seu objetivo é propor um contato alimentar/cultural ‘exótico’, estimulando uma reflexão sobre o lugar

---

<sup>122</sup> O FCM é uma organização estabelecida com o objetivo de explorar, coletar, documentar, preservar, mostrar as conexões entre comida, cultura e arte. São mais de 10.000 artefatos e produções alimentares exibidos, em sua viagem itinerante, em várias cidades entre as quais Hannover. Consultar: <http://www.foodculturemuseum.org/start.php>

<sup>123</sup> É importante ressaltar que não amplia-se o alcance sobre o mundo ingerindo alimentos provenientes somente de outros Países, mas também provenientes do País do consumidor, já que é possível encontrar em um mesmo País culturas diferentes (neste caso pratos diferentes).

de origem do prato, seu contexto, e sua inserção no 'novo mundo' ao qual o público pertence. TIRAVANIJA documenta gastronomicamente uma determinada cultura e permite, com seus banquetes, sua assimilação corporal, tornando o fruidor hospedeiro de uma cultura híbrida, (novamente o hibridismo como componente da obra alimentar) fruto da miscigenação entre corpo e refeição extra-cultural.

Em sua obra (figura 45) o artista retoma o discurso artístico alimentar futurista, seja em nível de apresentação (como os futuristas ele prepara verdadeiros banquetes para o público) seja em nível de conteúdo, onde o alimento multi e extra cultural funciona como catalisador e difusor interno de outras culturas. Este Albert AECKHOUT contemporâneo revela, por meio dos alimentos, mundos exóticos distantes tornando-os próximos e digeríveis. O artista parece levar o público consumidor para uma viagem intercontinental mais interior do que exterior onde os apegos alimentares são forçados a dar espaço a novas possibilidades gustativas. Conviver com as novidades explorando o espírito curioso presente em cada ser (mesmo que em sua forma latente), é uma das estratégias para tornar-se parte de um mundo que, para muitos, parece cada vez mais longínquo e abstrato. Comer as preparações que as diferentes culturas oferecem, é concretizar este mundo e torná-lo parte atuante no/do indivíduo.

Visando este propósito, o artista, com sua produção, democratiza o banquete, tornando-o ato público, acessível por qualquer pessoa. A função estratégica política atribuída ao banquete é substituída pela função conscientizadora propiciada pela proposta artística, onde o ato de comer ultrapassa os limites da simples ingestão, tornando-se parte de um processo reflexivo mais abrangente. Ao preparar os diferentes pratos que alimentarão seu público, o artista torna-se parte deste público o qual, através da ingestão de suas preparações, vivencia parte da vida do artista. (O artista, desde criança, viveu em diferentes países assimilando elementos de diversas culturas – entre os quais o tipo de alimentação específico daquela cultura) A obra de TIRAVANIJA propicia, portanto, a troca essencial que configura o processo artístico, onde os elementos artista-obra-público interligam-se e interagem por meio de um contexto

ampliado (neste caso um contexto extra-cultural). Para o artista, o ato de atingir o público não se limita á preparação de um prato agradável (portanto quase com certeza consumido), mas à introdução, em sua comida, de uma vivencia pessoal estimulando, no consumidor uma forma de canibalismo simbólico.

Até agora foi possível constatar como a produção alimentar contribuiu, de certa forma, à apreensão, por parte do indivíduo do seu espaço vivencial (arquiteturas comestíveis) e de espaços inseridos fora de seu contexto cultural (produção de banquetes). Este movimento de expansão centrífuga não seria completo sem uma reflexão a respeito da ingestão (apreensão) do elemento corpo. Corpo, espaço vivencial e espaço extra-vivencial traçam um caminho que a produção alimentar trilha junto com o ser ingestor, propiciando-lhe uma maior conscientização sobre o mundo e sobre si mesmo. A canibalização do artista por parte do público parece fator inevitável na produção artística no geral. Admirando uma obra absorve-se, inevitavelmente, parte de quem a criou. O que dizer, então do processo de ingestão inerente à obra alimentar? Poderia uma obra, além de favorecer a aquisição das características do artista (princípio do canibalismo) favorecer a introjeção de determinados elementos simbólicos com o intuito de modificar o espectador?

## Capítulo 8

### A obra alimentar como possibilidade ingestiva do espaço intra-vivencial

*Fora da casa  
O dia mantém solidário  
Seu corpo de chama e verdura.  
Dia terrestre,  
Falamos num mesmo nível de fogo  
Minha boca e a tua.*

*FERREIRA GULLAR (2004, p. 77)*

Por volta de 1500, o artista italiano Giuseppe ARCIMBOLDO pareceu antecipar, com suas pinturas, a afirmação de um tipo incomum de natureza-morta fortemente simbólica. Suas obras (figura 45) são elaborações extremamente pessoais de um tipo de retratação comum na época (retratos). Seus corpos compostos por elementos provenientes da natureza (elementos naturais, flores, animais, frutos e legumes), intrigaram estudiosos durante muitos séculos. Segundo Joost ELFFERS e Saxton FREYMANN (1998, p. 21):

“Arcimboldo produziu um conjunto de obras no século XVI caracterizado por uma inovação brilhante, às vezes até bizarra. Sua arte de apelo universal influenciou o dadaísmo e o surrealismo e outros movimentos e artistas do século XX -incluindo Picasso, Duchamp, Magritte, Ernst, Man Ray e até Jackson Pollock. Por meio de sua visão vegetariana, ele explorou a relação do homem consigo mesmo e com a natureza. Ele via uma ligação singular entre seus seres humanos e outros organismos vivos. Seus surpreendentes retratos levantam questões não só sobre o que é real (do que somos feitos?), mas ainda sobre até que ponto a imaginação interfere em nossa capacidade de ver e então interpretar o mundo em que vivemos.”



ARCIMBOLDO construiu visualmente o corpo partindo dos elementos primordiais que constituem este corpo (figuras 46, 47, 48), abordando o que mais tarde será nomeada de dinâmica alimentar mecanicista (ver capítulo 1). O ser é o que come, o corpo é seu alimento, seu alimento torna-se seu corpo. Não é por acaso que cinco séculos mais tarde, o pintor surrealista Salvador DALÍ apud Maria TREFAUT (2004, p. 68), dividido eternamente entre a pintura e a cozinha, afirmava: “A anchova que mastigo participa, de certa forma, do fogo que me ilumina. Sou a morada de um gênio”, ressaltando, por meio de suas palavras, a inevitável participação dos alimentos na construção de seu corpo. E de seu ego.

Em seu ensaio sobre os retratos de ARCIMBOLDO, BARTHES estabelece uma relação entre a produção visual do artista e as figuras de linguagem<sup>124</sup>. Para o autor, ARCIMBOLDO elabora “cabeças compostas” feitas com “coisas” (objetos, vegetais e animais), montando figuras anatomicamente ambíguas, desfazendo objetos familiares para produzir objetos novos e estranhos. O conceito de metáboles (transferência de sentido) participa ativamente da obra de ARCIMBOLDO onde, sempre segundo BARTHES (1990, p. 124), cada cabeça representa um grande número de figuras de retórica “...transformando a tela em um verdadeiro laboratório de tropos.”

Segundo BARTHES a estrutura da linguagem humana é duplamente articulada. Para o autor as artes visuais não teriam esta estrutura dupla: a pintura, portanto,

---

<sup>124</sup> Para o autor, a língua serve de referência discreta e sensata a essas pinturas aparentemente fantasistas: “Uma concha vale por uma orelha, é uma Metáfora. Um cardume transforma-se na água-onde vivem os peixes-é uma *Metonímia*. O fogo transforma-se em cabeça flamejante, é uma alegoria. Enumerar frutos, pêssegos, pêras, cerejas, framboesas, espigas, para traduzir o Verão, é uma *Alusão*. Repetir o peixe que aqui vale por um nariz, ali é uma boca é uma *Antanacrise* (repetição de uma palavra fazendo-a mudar de sentido). Evocar um nome através de outro cuja sonoridade é idêntica ‘Tu és Pedro’ (Pierre) e sobre esta pedra (pierre)...’ é uma *Anominação*: evocar uma coisa através de outra cuja forma é idêntica (Um nariz pelo quadril de um coelho) é fazer uma anominação, etc.” (Barthes, 1990, p. 123).

A este respeito acredita-se importante lembrar que Janson utiliza também o conceito de metáfora em sua análise das obras de Bosch: “Os pássaros, frutos, etc. são símbolos ou metáforas que Bosch usa para retratar a vida do homem na Terra como uma infinita repetição do Pecado Original...” In: Janson, H.W. ; A. Iniciação à história da arte. São Paulo: Martins Fontes, 1996. p. 183. As obras de Arcimboldo e de Bosch inspiraram a produção surrealista do século XX neste sentido, o conceito de metáfora é aplicado nas obras de ambos como possível estratégia de compreensão.

apresentaria somente uma articulação possível<sup>125</sup>. Mas ARCIMBOLDO demonstra, com seus retratos, o paradoxo estrutural que suas obras representam. Para BARTHES: “ARCIMBOLDO transforma a pintura em uma verdadeira língua, dando-lhe dupla articulação. (...) Tudo se passa como se o artista rompesse a ordem do sistema pictórico, o desdobrasse abusivamente, hipertrofiasse sua virtualidade significante, analógica criando, assim, uma espécie de monstro estrutural.”<sup>126</sup> (Id.)

Seu monstro híbrido, fusão entre homem e natureza, mente e estômago, transforma-se em mediador entre polaridades aparentes. Se para BARTHES, as obras de ARCIMBOLDO estão fundamentadas na questão da linguagem, seria talvez possível perceber, então, o diálogo que os elementos de linguagem promovem entre si e com seu o contexto. Os retratos de ARCIMBOLDO admitem a interação homem-natureza (e a retratação dos alimentos tem um papel fundamental neste processo) através da utilização de um tipo de pensamento mais lógico do que emocional (afinal para enxergar o homem na composição de verdura é necessário apelar para operações funcionais ditadas mais pelo raciocínio – distanciamento, rotação, inversão- do que pelo gosto – a simples admiração).

Os retratos de ARCIMBOLDO representam corpos e alimentos ao mesmo tempo. Os alimentos constituem e substituem os membros do corpo que, por sua vez, tornam-se alimento visual do fruidor. O artífago alimenta-se da imagem, assim como se alimenta dos elementos por ela composta. ARCIMBOLDO é um grande cozinheiro: seus pratos são seus quadros, cada quadro é um corpo, cada corpo é uma receita. Fruto de uma estratégia pictórica aparentemente incompreensível, os alimentos são preparados e apresentados impecavelmente para congelar o átimo que precede o desfalecimento (ou o “putrescível”, como afirma BARTHES) dos alimentos ainda frescos

---

<sup>125</sup> “É perfeitamente possível decompor o discurso do quadro em formas (linhas e pontos), mas essas formas nada significam antes de estarem reunidas.” Ibid. p.121.

<sup>126</sup> Barthes, no mesmo ensaio (p. 32) retoma a idéia de monstros ao escrever que: “As cabeças de Arcimboldo são monstruosas porque todas remetem, qualquer que seja a graça do tema alegórico, a um mal-estar de substância; o fervilhar. Essa mistura de coisas vivas (vegetais, animais, crianças), dispostas em desordem cerrada (antes de alcançar a inteligibilidade da figura final), evoca uma vida larvária, a confusão dos seres vegetativos, vermes, fetos, vísceras, que estão no limite da vida, ainda não nascidos e, no entanto, já putrescíveis”.

que constituem a firmeza e a força da vida. O processo de substituição elementar/alimentar é adotado pelo artista como estratégia de sobrevivência da obra e do espectador. Segundo BARTHES, ARCIMBOLDO utiliza, pois um sistema de substituição (a maçã substitui a face, como, em uma mensagem cifrada), instituindo uma inter(ela)ção entre os alimentos e as partes do corpo.

A utilização dos alimentos como elementos imitativos corporais é uma estratégia adotada, no decorrer do tempo, em diferentes culturas. Horácio ALMEIDA em seu estudo sobre termos erótico, analisa minuciosamente a correspondência existente entre certos alimentos (*in natura* ou manipulados pelo homem) e a transposição de seu significado para a esfera semântica erótica. Para o autor, a relação que se instaura entre certos alimentos e o “corpo erótico” é antiga e presente em diferentes culturas – como atestam os estudos de LÉVI-STRAUSS<sup>127</sup> e VISSER<sup>128</sup>. O ato de comer (e, portanto, o termo que o designa) estaria diretamente ligado a uma produção alimentar peculiar que percorre “tempos” e “espaços”, chegando à produção alimentar atual:

“A palavra *comer*, no sentido sexual, vem de tempos remotos, quando as pastelarias fabricavam iguarias em forma de órgãos sexuais, pães e biscoitos, tanto priápicos como venéreos, consumidos avidamente nas festas dionisiacas para as pessoas de ambos os

---

<sup>127</sup> Em seu livro “*O cru e o cozido*”, uma série de pesquisas sobre os mitos indígenas, Lévi-Strauss escreve: “Além do aspecto alimentar, todos esses mitos também apresentam um aspecto sexual. Assim como no resto do mundo, as línguas sul-americanas mostram que os dois aspectos estão estreitamente ligados. Os Tupari experimentam o coito por locuções cujo sentido próprio é ‘comer a vagina’ (kuma ka), ‘comer o pênis’ (ang ka). O mesmo acontece em munduruku. Os dialetos kaingang do sul do Brasil possuem um verbo que quer dizer indistintamente ‘copular’ e ‘comer’; em certos contextos, pode ser necessário precisar – ‘com o pênis’, para evitar anfibologia. Um mito cashibo conta que, assim que foi criado, o homem pediu para comer; e o sol lhe ensinou como semear ou plantar o milho, a bananeira e outras plantas comestíveis. Então o homem perguntou ao próprio pênis: ‘E você, o que quer comer?’. O pênis respondeu: ‘O sexo feminino.’ (Lévi-Strauss, 1991, p. 257).

<sup>128</sup> Para Visser: “O verdadeiro processo de comer que começa sempre com a mãe alimentando e a criança sendo alimentada, também é ‘como sexo’ e a similaridade percebida pode influenciar decisões sociais tão importantes quanto o local onde as pessoas poderão viver e com quem. Muitas vezes o fornecimento de comida e o serviço do jantar também são organizados num modelo sexual. Os homens vão em busca da comida e a dão para as mulheres, enquanto essas ficam em casa, recebem-na, cozinham-na e a servem. (...) Comer juntos, em particular, com frequência implica ou ‘significa’ casamento: envolve a partilha da mesma casa. Parar de comer juntos equivale a divórcio – ou ‘parar de dormir juntos’, como ainda dizemos. Nosso eufemismo não é apenas recatado; contém também a sugestão de uma partilha do mesmo espaço privado. Cozinhar, como digerir, é uma metáfora comum para gravidez. A mulher cozinha em troca de sexo; o homem oferece sexo desde que ela cozinhe para ele. Segue-se daí que as mulheres ‘recebem’ sexo, como os homens ‘são alimentados’”. Pode-se falar de comer como sinônimo do próprio ato sexual. Nas línguas lodagaa e gonja de Gana, o verbo ‘comer’ é frequentemente usado para sexo, cobrindo um campo semântico muito parecido com o da palavra inglesa enjoy (gozar). (Visser, 1998. p. 276-77).

sexos. Ainda hoje o pão comum lembra a forma de uma vulva e a palavra biscoito é sinônimo de pênis.<sup>129</sup> (ALMEIDA, 1981, p. 80)

Neste contexto, é interessante notar que também os alimentos *in natura* são frequentemente utilizados como sinônimos de partes do corpo. ALMEIDA, que baseia seu estudo a partir de uma pesquisa de produção literária bastante variada (européia e brasileira), cita diferentes produtos alimentares e seus significados. É assim que o nabo, o pepino, a mandioca e a banana, tornam-se a transposição comestível (e, portanto, ingerível) do atributo sexual masculino, enquanto a maçã, e o mamão tornam-se respectivamente, vulva e seios aptos a serem incorporados no consumidor.<sup>130</sup> A este respeito FÉRNANDEZ-HERMESTO (2004, 1990) acrescenta: “Comer pode adquirir associações com outras formas de sensualidade, e a comida pode ser sexualmente sugestiva; o aspargo fálico sentido entre os dedos, a consistência mole e macia de um mexilhão em forma de vulva.”

Gilberto FREYRE (2004, p. 330) em seu livro “*Casa-grande e senzala*” focaliza a produção da confeitaria e da culinária portuguesa enfatizando o sabor erótico que emanava das receitas do final do XVIII século: “A culinária portuguesa, tanto quanto o

<sup>129</sup>A este respeito, o autor analisa alguns dos diferentes usos da palavra comer e seus relativos significados:

*Comer a merenda antes das refeições* – Deflorara a moça antes do casamento.

*Comer feijão com arroz* – Ter relação só com a esposa.

*Comer lingüiça* – Praticar pederastia passiva.

*Comer o bolo do céu* – Ser bem casado.

*Comer pão com manteiga* – Servi-se de uma mulher que acaba de ter relações com outro homem.

*Comer por detrás* – Praticar coito por via anal.

*Comível* – que desperta apetite sexual.

<sup>130</sup> Para aprofundar o assunto:

*Fruto proibido* – Órgão sexual feminino que Eva deu a Adão para comer.

*Mamão* – Seios grandes.

*Mandioca* – Sinônimo de Pênis. “Só vejo um remédio para me moralizar: cortar a incômoda mandioca que Deus me deu.” (Andrade. Serafim p. 26).

*Banana* – Sinônimo de Pênis.

*Nabo* – Sinônimo de Pênis. “Ardo em fervido desejo/ unta de louro azeite o longo nabo/ para que possa entrar com mais brandura/ a vermelha cerviz faminta e dura. (Bocage. Poesias. P. 12).

*Ovo* – Testículos. “Diga àquele cobra safado, que vou arrancar-lhe os ovos . (Rego. Fogo. II 513).

*Pão doce* – Sinônimo de Nádegas.

*Lingüiça* – Sinônimo de Pênis. “Tendo-lhe em vista a tórrida lingüiça mais extensa que os canos de um telhado / louca de comichões a indigna dama/ salta nele, convida-o para a cama” (Bocage. Poesias. p. 20)

*Pepino* – Membro viril. “E porque esse teu pepino/ no que é vaso feminino/ jamais toca nem emboca.” (Gregório. Obras. I p. 218). “Minerva de ensinar deixa o menino/ e agarrar quer no pepino/ de louro Apolo Jocundo”. (Rebelo. Obras. P. 31).

hagiólogo, recorda nos velhos nomes dos quitutes e gulodices, nas formas e ornamentos meios fálicos de bolos e doces, na condimentação picante, como que afrodisíaca, dos guisados, cozidos e molhos, a vibração erótica, a tensão procriadora que Portugal precisou”. Segundo o autor, o “alimento erótico” pertencia, também, à esfera monástica, impulsionando uma produção alimentar e verbal peculiar:

“Na culinária colonial brasileira surpreendem-se estímulos ao amor e à fecundidade. Mesmo nos nomes de doces e bolos de convento, fabricados por mãos seráficas, de freiras, sente-se, às vezes a intenção afrodisíaca, o toque fescenino a confundir-se com o místico: suspiro-de-feira, touchinho-do-céu, barriga-de-feira, manjar-do-céu, papos de anjo. Eram os bolos e doces porque suspiravam os freiráticos à portaria dos conventos. Não podendo entregar-se em carne a todos seus adoradores, muitas freiras davam-se a eles nos bolos e caramelos Estes adquiriam uma espécie de simbolismo sexual.” (Id.)

Ainda hoje, percorrendo bares, supermercados e padarias, é possível perceber a quantidade de alimentos que imitam formalmente partes do corpo humano, com ênfase nas partes destinadas à reprodução (pênis, vagina) e à alimentação (seios). As gôndolas abrigam quitutes que parecem saciar um tipo de fome muito mais “abrangente”, onde o conceito de mecanicismo alimentar (ver cap. 1) alia-se à transposição simbólica do corpo em alimento (e vice-versa). O inócuo enroladinho de salsicha perde rapidamente sua inocência: nada é concebido por acaso; as formas são elementos reveladores de uma necessidade transformada em desejo.

O processo que envolve a produção de alimentos orgânicos (neste caso considerados como alimentos que imitam órgãos do corpo humano) parece derivar, em um primeiro momento, da observação de alimentos *in natura* que apresentam características priápicas ou venéreas (sim, os mesmos que deram origem as palavras consideradas “vulgares”). Frutas e legumes de formato cilíndrico, ovoidal ou esférico, remete inevitavelmente às partes escondidas (e agora publicamente reveladas) do corpo humano. Não é por acaso que o homem, na criação e produção de artefatos, inspirou-se constantemente nos elementos oferecidos pela natureza (é conhecida a habilidade dos designer- e dos índios brasileiros- de observar a estrutura de plantas e animais e repropô-la como parte constitutiva de objetos aptos à utilização humana).

Em seu ensaio sobre estética CAILLOIS (1962, p. 38) enfatizou: “É considerado belo, sentido como belo, tudo que é natural e assemelha-se à natureza, reproduzindo ou adaptando suas formas, proporções, simetrias e ritmos; a impressão de beleza não poderia ter outra fonte.” Seria a idéia de beleza proveniente da natureza, a força impulsora da criação dos quitutes? Poderia o reino vegetal influenciar a produção alimentar? Neste contexto, parece provável existir uma estreita conexão entre os elementos encontrados na natureza e a produção humana, mas percebe-se, também, uma questão de praticidade: os alimentos em formato cilíndricos entram com maior facilidade na boca, órgão côncavo por excelência. Assim como as fezes que adquirem o mesmo formato para facilitar no processo de sua evacuação, muitos alimentos são elaborados cilíndricamente para facilitar e agilizar seu acesso à boca. (O “processo de extrusão” é o método de elaboração de objetos ou alimentos em formato cilíndrico amplamente utilizado na produção industrial).

A artista contemporânea Sophie CALLE explorou, em sua obra “*The Dessert*” (figura 49) a capacidade que os elementos provenientes da natureza adquirem no processo de “corporificação” simbólica. A utilização da banana e das bolas de sorvete de baunilha remetem a conformação do órgão sexual masculino e revelam a relação da artista com o universo masculino.

When I was fifteen I was afraid of men, One day in a restaurant, I chose a dessert because of its name: ‘Young Girl’s dream. I asked the waiter what it was, and he answered: ‘ It’s a surprise.’ A few minutes later he returned with a dish featuring two scoops of vanilla ice cream and a peeled banana. He said one word: ‘Enjoy.’ Then I laughed. I closed my eyes the same way I closed them years later when I saw first naked man.<sup>131</sup> ( [http://.donaldyoung.com/calle/calle\\_3b.html](http://.donaldyoung.com/calle/calle_3b.html))

As palavras da artista revelam o poder que certos alimentos exercem sobre o indivíduo, chegando a sofrer uma verdadeira identificação com o elemento original imitado (alimento e elemento tornam-se simbolicamente indiscerníveis). Observando a imagem proposta por CALLE, poucas serão as dúvidas a respeito do significado do tema apresentado que, enriquecido pelo texto, revela ao fruidor sua intenção. A

<sup>131</sup> Acesso: 18 jun. 2006. Horas: 10,25.

lembrança do episódio (proposta pela utilização da fotografia em preto e branco) parece estar ainda presente na vivência da artista (afinal, a fotografia adquire um tempo de permanência maior de uma obra alimentar).

Se CALLE, em sua obra, aborda uma série de atitudes – neste caso masculinas - (ironia, insinuação, vulgaridade) como elemento perturbador, tornando a banana testemunha de desconforto e dor, Barbara KRUEGER reage tornando a ação de morder uma cenoura um possível ato contestatório. “ Krueger’s critical analysis of political and social power goes far beyond the feminist issue to include all minorities, whether they be defined by race, religion, political affiliation, sex or sexual preference.” (TASCHEN, 1997, p. 400) A cenoura, elemento natural que possivelmente condensa em si a mesma perturbação e dor que CALLE já expôs em sua obra, é mordida e dominada. Se na vivência de CALLE o sofrimento deriva da ironia masculina traduzida em risada, KRUEGER vira o jogo e escreve: “*Laugh like us*”, lembrando que, também na produção artística, “quem ri por último, ri melhor”.

O grupo AAA que aborda, em sua produção, um tipo de produção voltada para a *eat art*, elaborou em começo de 2002, um corpo comestível a ser oferecido ao público durante a exposição. Um corpo feminino, em tamanho natural foi moldado, utilizando massa de bolo recheada com creme e colorido com anilina comestível. Cada parte foi habilmente reconstruída, revelando que a produção renascentista e barroca de artefatos alimentares (estátuas de açúcar em tamanho natural) dialoga constantemente com a produção atual. Os alimentos (neste caso elaborados pelo homem) possibilitam, portanto, a construção de um corpo comestível pronto para ser comido. Se ARCIMBOLDO, em suas obras, propunha um corpo visualmente comestível, o grupo AAA<sup>132</sup> revela uma possibilidade de ingestão concreta, corporal, física. ARCIMBOLDO nutre os olhos, engorda o pensamento, transforma o alimento em palavras; o corpo

---

<sup>132</sup> Este grupo de artistas moldou um corpo de tamanho natural feito de pão de ló e creme coloridas artificialmente. O público era convidado a comer o corpo com garfo, colher, prato ou com as mãos. Ao final da abertura da exposição o corpo já era quase que totalmente comido.

comestível penetra nas entranhas, derrete-se nos líquidos, mistura-se no sangue e, pela alquimia corporal, transforma-se em excrementos.

A conexão entre os alimentos e o corpo humano parece tornar-se evidente, seja na produção de quitutes consumidos cotidianamente, seja na produção artística, que utiliza o alimento como elemento chave na elaboração de sua mensagem. Neste contexto, percebe-se uma ênfase à morfologia priápica e venérea e a consciência de que o alimento ultrapassa, em significado, sua função mecanicista. O alimento permite, ao mesmo tempo, sua consumação e a consumação de seu significado simbólico, influenciado, na maioria das vezes, pela própria forma alimentar concebida *in natura*. É um elemento poderoso, já que possibilita satisfazer necessidades e desejos, considerados fatores de propulsão na continuação da vida humana. O desejo de comer o outro é traduzido e possibilitado materialmente pelo alimento que absolve uma função apaziguadora, tornando o ato canibal inofensivo e, portanto, socialmente legitimado.

Para HERKENHOFF existe uma diferenciação entre a prática antropofágica e o ato do canibalismo. A primeira diz respeito à cultura brasileira, enquanto o segundo prevê a prática simbólica, real ou metafórica da devoração do outro. Segundo alguns estúdios recentes<sup>133</sup>, parece que o canibalismo já fosse praticado pelos neandertalenses, tornando-a prática corrente na estrutura dos primeiros grupos humanos. Para LESTRINGANT (1997, p. 6) esta prática, que pertence ainda a diferentes culturas, incomoda excessivamente, despertando frequentemente um sentimento de horror. O autor, que em sua obra analisa exaustivamente os ensaios de MONTAIGNE, escreve: “Montaigne quis chamar atenção sobre esse estranho desejo-repulsão do homem pela carne de seu semelhante, desejo-repulsão que anima de maneira subjacente, mas fundamental, o pensamento mítico ocidental.” (Ibid., p. 147)

---

<sup>133</sup> É importante lembrar as palavras de Câmara Cascudo no que diz respeito da origem da antropofagia: “A mais antiga aparição é no musteriano, derradeiro estágio do baixo paleolítico. Numa gruta da Crápina, na Croácia, depararam crânios e ossos partidos, numa indiscutível demonstração de vestígio brutal. No madaleniano existe o crânio-troféu que será decorrência mas não determinante. No aziliense, fase inicial do epipaleolítico, em Ofnet, na Baviera, estão crânios doliocéfalos e braquicéfalos, amontoados, pintados de vermelho, mas denunciando antropofagia inquestionável.” (Câmara Cascudo, 1973, p.275).



O artista italiano pré-renascentista Frá ANGÉLICO traduziu visualmente o ato canibal deslocando-o para a esfera religiosa. Em sua obra “*O juízo universal*” (figura 50) os atos de canibalismo e auto-canibalismo são praticados por figuras que habitam o inferno.<sup>134</sup> A cena retratada pelo artista é desesperadora: as torturas medievais praticadas pelos demônios culminam no luto banquete canibal de Lúcifer (percurso visual em diagonal direcionado para o centro da cena –recurso mais tarde utilizados pelo artistas barrocos na ênfase da dramaticidade). A imagem proposta revela que, mesmo “legitimados” pelo contexto infernal e pela inevitável e eterna condena, o ato canibal é praticado por obrigação (os pecadores agem ameaçados pelo monstro armado) e não espontaneamente. O canibalismo infernal parece considerar o processo de estímulo-resposta como agente de ação, sem o qual o ato em si, talvez não seria consumido. Mesmo no inferno, o canibalismo precisa ser, “autorizado” por uma situação que equipare o que ultrapasse sua carga de tensão geradora de medo e de força propulsora. Segundo uma possível leitura da obra, o ato canibal parece, portanto, não manifestar-se como ato “natural”, mas como ação induzida por uma particular circunstância. Só o demônio (que curiosamente instaura uma aproximação visual com a etimologia da palavra canibal<sup>135</sup>) parece consumir o ato consensualmente. Imerso num caldeirão onde ferve uma “sopa humana” (que tanto lembra os caldeirões retratados posteriormente por Theodor De BRY sobre usos e costumes dos índios brasileiros Tupinambá) pune os pecadores por meio do castigo supremo: a canibalização. A extrema brutalização dos corpos que entram e saem pelos orifícios demoníacos, alerta sobre os perigos do desvio: uma representação visual pedagógica levada ao extremo, eficaz estratégia a serviço das férreas regulamentações eclesiásticas da época. A carne corrupta alimenta o mal permitindo a constituição de um corpo obscuro e maléfico enquanto a expiação, através da culpa e do castigo, fundamentam a construção do corpo acolhedor da igreja.

<sup>134</sup> A este respeito é interessante notar que Dante Alighieri em sua obra “A Divina Comédia” coloca no último girão do inferno os grandes traidores como Judas, Bruto e Cássio, mas também o conte Ugolino (o qual devorou os dois filhos) condenado a roer eternamente a cabeça do Bispo Ruggieri.

<sup>135</sup> Segundo Lestringant: “Cariba, corajoso, na língua dos Caraíba, cujo nome Colombo ouviu, pronunciando com medo e horror, da boca dos pacíficos interpretes *arawak*, *cariba*, *caniba*, *canis*. A aproximação acontece com os *monoculi* e os Cinocéfalos, estes homens com um só olho, e focinho de cão – todos sabem disso; quem não leu Mandeville?- e que, com uma mordida, mastigam seres humanos como se fossem um espetinho de camarões.” (Lestringant, 1997. p. 2).

Embora persista a tentativa de considerar o canibalismo como prática exótica ou não civilizada<sup>136</sup>, o ato de comer o outro pertence ao ser humano que vivencia tempos e espaços diferentes<sup>137</sup>. Segundo uma abordagem analítica a palavra “canibalesco” seria: “Termo empregado -por referência ao canibalismo praticado por certos povos- para qualificar relações de objetos e fantasias que estão em correlação com a atividade oral. O termo exprime de modo figurado as diferentes dimensões da incorporação oral: amor, destruição, conservação no interior de si mesmo e apropriação das qualidades do objeto.” (LAPLANCHE e PONTALIS, 1992, p. 59)

O processo de apropriação foi abordado, em 1913, por FREUD em seu ensaio “*Totem e tabu*” (1981, p. 1745) que lançava um olhar analítico sobre “algunos aspectos comunes entre la vida mental del hombre primitivo y los neuróticos.” Segundo o autor as duas proibições vigentes no grupo totêmico (não matar ou comer a carne do animal totêmico, e não casar com membros do próprio grupo) corresponderiam às proibições derivadas do complexo de Édipo (parricídio e incesto). Para FREUD, o assassinato do pai “possuidor” das fêmeas do grupo e a devoração de suas carnes por parte dos filhos teria inaugurado a prática do pasto totêmico, um evento que, por um lado celebrava a identificação dos filhos com o pai interiorizado (como acontece com uma comida) e, do outro, reforçava a solidariedade entre os parricidas que compartilhavam o senso de culpa e o arrependimento pela ação cometida. O caráter repetitivo deste pasto totêmico

---

<sup>136</sup> A respeito dos canibais Chaunu escreve: “Para alguns, esses homens são pecadores, transgridem como nós, como nós tem necessidades de perdão; para outros, o teste da extrema barbárie ergue um muro que não é atravessado por nada. A antropofagia separa a humanidade, a civilização, de uma subespécie, de uma menos que humanidade.” Chaunu, P. na introdução do livro de Lestringant, F. (citado anteriormente) p. 7.

<sup>137</sup> Segundo Câmara Cascudo: “Da refeição de Crápina para os nossos dias voaram 150.000anos. É a data da primeira constatação antropofágica: 1500 séculos!... Continua atual. Em novembro de 1960 os jornais do mundo inteiro anunciaram um surto canibalesco no antigo Congo Belga. Soldados irlandeses da ONU mortos ao norte de Catanga foram devorados pelos balubas e tribos sulistas. (...) E em dezembro de 1960 foi presa em Piqui, no Maranhão, a mulher Matilda Costa Serra, de trinta anos de idade, acusada de raptar crianças para sabreá-las. Já jantara três meninos, segundo o inquérito policial. (...) Qualquer livro de história trará episódios da antropofagia ocasional, determinada pela fome, individual ou coletiva, epidemias, estiagens prolongadas, naufrágios, guerras, calmarias. São soluções desesperadas de sobrevivência que reaparecem, imperiosas, em momentos trágicos; os famintos no cerco de Pérúsia, os naufragos da ‘Medusa’ em 1816, a cena do conde Hugolino della Gherardesca, senhor de Pisa, em 1289. Ou por explosão de rancor, como entre os habitantes de Coptos e Tentira no Egito. O documento é longo.” (Câmara Cascudo, 1973., p. 277).

(ao qual correspondem as práticas obsessivas dos neuróticos) era dirigido a controlar o senso de culpa.

O ensaio de FREUD permite algumas reflexões interessantes. Antes de tudo considera a possibilidade de utilizar um alimento (neste caso um animal) como elemento substitutivo do ser humano (o animal totêmico torna-se o substituto do pai), reforçando a idéia da possível relação simbólica entre corpo e alimento abordada no início deste capítulo. Em segundo lugar, aponta para as conseqüências do ato da devoração: arrependimento, senso de culpa e proibição como castigo. Tentar adquirir as qualidades do pai é um processo inevitável e substancialmente doloroso: o pai interiorizado alimenta o filho (seu corpo, seu ego), mas ao mesmo tempo, o devora (senso de culpa)<sup>138</sup>. Como Lúcifer é diretamente conectado à redenção e, conseqüentemente, à proibição. A obra de FREUD aproxima-se da obra de FRA ANGELICO: a devoração é um processo inevitável e suas conseqüências impulsionam a construção de dinâmicas expiatórias ou coercitivas. Estas são a materialização das inquietudes alimentadas pelo ato canibal inserido num processo “civilizatório”; contexto moralizante que nega (ou repudia) a fome que um ser sente pelo outro, já que: “Toda moral tem que refrear o apetite de prazer para conservar o sujeito aberto à procura de outros valores, mais afins com a felicidade estável. Esta moral veio na esteira de todas as grandes religiões.” (LEPARGNEUR, 1985, p.64)

Considerar o canibalismo como prática pertencente a culturas ou a situações “exóticas” (ex-ótica = fora da nossa visão, do nosso alcance, percepção, compreensão) torna-se reduutivo e perigoso. O processo de ingerir o corpo (ou parte dele) para adquirir seus poderes, concretiza-se no ritual da eucarestia, onde o sangue e o corpo de Cristo

---

<sup>138</sup> A este respeito é importante lembrar as palavras de Gagey a respeito da obra “*Totem e Tabu*” citado por Lepargneur: “Não basta dizer que a culpabilidade nasce da matança do pai; reconhece-se hoje que a culpabilidade não vem primeiro da transgressão da lei mas da própria lei. (Lepargneur, 1985, p.48). Segundo Freud: “O desejo nasce da lei que, proibindo a Mãe a torna desejável; o desejo, sendo desejo do desejo da mãe só pode advir da lei.” In: *Das Interesse na der Psychoanalyse*. citado em O. Mannoni, **Freud e a psicanálise**, Estudos freudianos. Ed. Rio, Rio de Janeiro. p. 122. A idéia de lei como elemento impulsor do desejo, remota as palavras de Montagne (citadas na p.119) a respeito do desejo-repulsão suscitado pelo ato canibal. A lei (regra social) sanciona o ato canibal como proibido/repulsivo mas, ao mesmo tempo, o torna desejável, instaurando, portanto, uma relação entre as duas dinâmicas aparentemente contraditórias.

(transformados em vinho e pão) são introjetados pelos fieis. A idéia de atribuir “poderes corporais” ao alimento (idéia aprofundada na segunda parte deste capítulo) possibilita transferir para a comida o desejo de apropriação corporal qualitativa, tornando-o legítimo. (Na eucarestia o ato coletivo de apropriação torna-se evidente nas palavras do padre proferidas durante o ritual: “Bebeis, eis é o sangue de Cristo, comeis, eis o corpo de Cristo”). Deglutir a pequena hóstia não é, portanto, uma simples ação mecânica, é a possibilidade, por parte do ser, de adquirir qualidades divinas rumo à salvação eterna (o alimento efêmero que torna o homem imortal). A perpetuação do pasto totêmico proposto por Freud parece evidente na continuação da prática eucarística, que enfatiza o amor de Cristo pela humanidade como sacrifício extremo. O amor divino, portanto, legitima a canibalização. O amor terreno, também.

É partindo deste pressuposto que o ato da devoração torna-se legitimado pelo desejo amoroso: “Acho que virei antropófaga”, escreveu Lygia CLARK a Hélio OITICICA “tenho vontade de comer todo mundo que amo” (HERKENHOFF, 1998, p.32) Para a artista brasileira LYGIA CLARK que, no início da década de setenta, desenvolveu em seus trabalhos o conceito de *nostalgia do corpo* e de *corpo coletivo*, o “outro” se constituía num espaço a ser explorado, amalgamado e introjetado. Seus objetos relacionais trilhavam o caminho da aproximação para o outro:

“O resultado era impactante, angustiante, erótico. A época? O início da década de 70, quando Lygia já lecionava comunicação gestual na Sorbonne, em Paris. Suas aulas eram verdadeiras experiências coletivas, apoiadas na manipulação do tato, olfato, paladar e audição, assim como na interpretação das emoções despertadas por esses sentidos.” (CLARK, 2000, p. não especificada)

A estimulação sensorial proporcionada pelas obras de CLARK, tornou-se o fio condutor de uma experiência coletiva que impulsionava o grupo a um contato cada vez mais abrangente que da obra (objeto) transitava para o sujeito e vice-versa. A materialização de uma alteridade de tipo objetual parecia considerar o outro como indivíduo (inter)ativo, que, em seu percurso frutivo, passava de artífago (“comedor” do objeto) para antropófago (“comedor” do sujeito).

No processo de interação, de apropriação, inevitavelmente come-se o outro (metaforicamente ou não), por intercedência ou substituição alimentar; a comida alimenta e sustenta dois corpos: o da “criatura artística” comestível -artefato alimentar- e o do ser faminto, tornando-se elemento substancial no processo de construção alimentar simbólica.

Em 1976, a artista Lygia PAPE abordou, numa maneira pessoal e criativa, a questão ingestiva em sua exposição: “*Eat me*” (figura 51). As obras apresentadas dialogavam com a questão corporal, denunciando a relação do indivíduo comedor e, ao mesmo tempo comido pelo mecanismo ditatorial instaurado na época. Rapidamente retiradas da galeria, porque consideradas ofensivas e pornográficas, as obras da artista incomodavam as autoridades por sua referência explicitamente corporal. Famoso é o silk-screen sobre chapa de alumínio que retrata uma grande boca semi-aberta de cor avermelhada ao mesmo tempo estranha e sensual. A boca é o lugar onde o ato alimentar acontece em toda sua mecanicidade, a boca devora, mastiga, sua consciência sensorial estimula lembranças, é o lugar, portanto, do eterno retorno. A boca fechada é morte, morte das palavras, morte do corpo; a boca fechada não reclama a comida, não a contem. Mas a boca aberta, é gemido, é prazer, é alimento, é vida que invade as entranhas e o pensamento. PAPE deixou, com suas obras, um hino á vida que a grande boca vermelha alimenta e sempre alimentará até o infinito.

O poeta turco Nazim HIKMET escrevia:

“... entro em teus olhos  
Como num bosque  
Ensolarado  
E suado, faminto, raivoso  
Tenho a paixão do caçador  
Para morder tua carne.”

Palavras reveladoras que desvendam a fome do e pelo outro: morde-se, beija-se, lambe-se o outro como preâmbulo do ato de apropriação: O artigo ‘Antropófagos’,

que no Dicionário vem após o artigo 'Amor', abre-se sobre o contraste reinante entre o prazer de Vênus e o apetite pelo semelhante; "É duro passar de pessoas que se beijam para pessoas que se comem. Voltaire tem consciência do secreto parentesco que autoriza essa passagem insólita e escabrosa. Do beijo á mordida. A diferença não é mais do que graus." (LESTRINGANT, 1997, p. 216)

A escritora Jane WINTERSON (1996, p. 121) descreve brilhantemente a invasão amorosa praticada no corpo alheio, explorando uma "alteridade alimentar" faminta, que abrange o morder, o cheirar, o alimentar-se do outro sem restrições:

"Depois do sexo, você dilacera como um tigre a comida, deixando a gordura escorrer pela boca. Às vezes sou eu que você morde, deixando ferimentos profundos nos meus ombros. (...) Os cheiros do corpo da minha amada ainda estão fortes nas minhas narinas. O rico cheiro de massa de pão fermentado e transbordando para fora de sua forma. Minha amada é uma cozinha onde se assam perdizes. Irei visitar seu refúgio de teto baixo cheio de caça e alimentar-me dela".

"Toda a existência humana decorre do binômio Estômago e Sexo. A Fome e o Amor governam o mundo, afirmava Schiller"<sup>139</sup>(CÂMARA CASCUDO, 2004, p.17). A ligação entre o ato sexual e o ato de comer, já abordada no início deste capítulo, volta a se apropriar não somente do repertório lingüístico, mas também culinário, revelando como os alimentos podem guardar, além de um tipo de configuração corporal específica, uma "essência" deste corpo. CÂMARA CASCUDO (1973, p. 170-171) a respeito dos costumes dos índios Tupari, descreve a prática de "retirar" da pessoa o alento que impregna a comida consumida:

"Cozinhamos para você, e lhe demos de comer. Agora precisamos comer outra vez o nosso alento que está dentro de você (...) Os elementos imponderáveis irradiados para as coisas em uso só serão reconquistados unicamente pela via oral. O 'espírito' volta ao corpo num ato de comer, com as mesmas exigências mecânicas da alimentação comum."

---

<sup>139</sup> O autor acrescenta: "Os artifícios da astúcia, disciplina da força, oportunidade da observação aplicada, são formas aquisitivas para a satisfação das duas necessidades onipotentes. O sexo pronuncia-se em época adiantada apesar das generalidades delirantes de Freud. O estômago é contemporâneo, funcional ao primeiro momento extra-uterino. Acompanha a vida, mantendo-a na sua permanência fisiológica. O sexo pode ser adiado, transferido, sublimado em outras atividades absorventes e compensadoras. O estômago não. É dominador, imperioso, inadiável."

O alimento, portanto, imita o corpo do outro, o substitui, e também, o contém<sup>140</sup>. Nesse contexto as obras alimentares apontam para um tipo de apropriação essencial (da própria essência) que, em sua construção morfológica, parece ressaltar os atributos anatômicos mais salientes. Atração instintiva, identificação momentânea, curiosidade exótica guiam o artífago no processo artístico digestório. Um apetite estranho constitui, em seu estímulo visual e peristáltico, uma famélica alteridade gastronômica que revela o que é permitido e o que é proibido. O tabu disfarçado de quitute mercadologicamente exposto, gulosamente hipócritas e socialmente permitido, alia-se a obra alimentar que reage, mostra e desvenda o corpo como alimento, configura o artífago como antropófago, choca com doçura, com amargura, com salmoura, tempera os sentidos, enaltecendo as papilas gustativas da língua fenomenológica. Todos os sentidos (os conhecidos e os desconhecidos) participam do processo hedonista da apropriação da obra e de sua essência. A obra alimentar, que molda espaços centrípetos e centrífugos e invade o território corporal resignificando-se a cada mordida, não se limita à simples absorção intestinal: sua ação invade organicamente o corpo inteiro transformando-o incessantemente. Como pensar na concretização de tal processo? Como tornar viável a experiência fenomenológica e hedonista que a obra alimentar proporciona? Seria possível incentivar no público uma reflexão a respeito das considerações feitas até agora através de um trabalho prático contextualizado?

---

<sup>140</sup> A este respeito é interessante acrescentar um trecho da obra de Winterson que parece conectar-se com as palavras de Câmara Cascudo: "As batatas, o aipo, os tomates, tudo passou pelas suas mãos. Quando tomei a minha própria sopa, fiz esforço para sentir o sabor de sua pele. Ela esteve aqui, devia ter restado alguma coisa dela. Eu ia encontrá-la no azeite e nas cebolas, ia percebê-la no alho. Eu sabia que ela tinha cuspidado na frigideira para saber se o óleo estava quente. É um velho truque, todo chefe faz isso, ou fazia. Sabia quando perguntei o que havia na sopa, ter ela omitido o ingrediente essencial. Vou prová-la mesmo que seja somente por intermédio de sua culinária." (Winterson, 1996. p.32)

## Capítulo 9

### **VISUAL(I)MENTE: um banquete de imagens**

(da teoria à prática)

*Se não há dietética inocente, nenhuma é profundamente revolucionária: tudo já foi preparado, ingerido, comido. A boca é o local da história e a história é apenas um perpétuo recomeçar. A dietética*

“



como reveladora do eterno retorno”

Michel Onfray

A idéia de instaurar um diálogo entre o alimento busca revelar uma história da arte paralela relativamente pouco conhecida. A partir do começo do século XX, novos movimentos surgiram no panorama da produção artística internacional, possibilitando ao artista a articulação de um discurso mais abrangente. O fruidor tornou-se, com o tempo, parte integrante da obra, adquirindo um novo poder de deslocamento e apreensão fenomenológica. O ponto de vista frontal renascentista cedeu o lugar a uma ‘multi-pontualidade’ expressa não somente em nível formal, mas, também, de conteúdo. Nesse contexto, o movimento futurista aparece como representante legítimo de um discurso irreverente interligado a uma produção particular que, além de aceitar a tela e os materiais convencionais como suporte, serviu-se dos alimentos como meio de expressão artística.

Em seu ensaio ‘*Il linguaggio della cucina*’<sup>141</sup>, (<http://www.ocula.it/04/cv-04.htm>) VICO aponta para a produção alimentar futurista como precursora da *nouvelle cuisine* francesa, enfatizando sua genialidade no processo de criação alimentar. Para VICO, os futuristas atribuíam à cozinha um valor autográfico, libertando a experiência alimentar das estruturas rígidas do processo de produção. A obra alimentar desvinculou-se da receita preestabelecida, e tornou aparente seu procedimento de criação, possibilitando um olhar diferente. Este tipo de contato inusitado engendra uma relação entre a produção artística ‘oficial’ e a produção artística alimentar, menos conhecida.

A respeito das obras de Auguste RODIN, Rosalind KRAUSS (1998, p. 37) afirma:

“Rodin obriga o observador, em repetidas ocasiões, a perceber a obra como resultado de um processo, um ato que deu forma à figura ao longo do tempo. E tal percepção converte-se em outro fator a impor ao observador aquela condição a que já me referi: o significado não precede a experiência, mas ocorre no processo mesmo da experiência.”

---

<sup>141</sup> Acesso: 12 dez. 2006, 14: 40 horas.

Para RODIN (como mais tarde para os artistas pós-minimalistas), o processo voltado para a produção torna-se um elemento fundamental para a apreensão da obra por parte do observador. MARINETTI, como RODIN, fazia questão, portanto, de mostrar ao fruidor o processo de criação de suas obras alimentares<sup>142</sup>, assim como, no mesmo período, os artistas dadaístas se utilizavam publicamente do acaso como importante elemento processual para a criação de suas obras. A necessidade de perceber a obra como resultado de um determinado processo ampliou a visão do espectador conscientizando-o a respeito das técnicas, dos materiais e da ‘gestualidade’ do artista, proporcionando-lhe uma experiência mais abrangente.

Em 1930 MARINETTI elaborou o manifesto da cozinha futurista, onde foram estipuladas as regras do novo sistema alimentar e da produção dos pratos futuristas, considerados como verdadeiras obras de arte. MARINETTI, assim como todos os futuristas “... queriam exprimir uma vivência dinâmica no mundo cotidiano (...) buscavam vencer a condição mecânica dos fenômenos, pela captação do ritmo particular de cada objeto, sua inclinação, seu movimento, ou melhor, sua força interior.” (GULLAR, 1985, p. 114) Possivelmente por esta razão, o Manifesto da Cozinha Futurista abordava o alimento como um universo capaz de despertar um determinado tipo de consciência. A partir deste pressuposto, entende-se, portanto, a vontade radical de abolir a massa, considerada por MARINETTI “absurda religião gastronômica italiana”<sup>143</sup> (<http://www.earthmagazine.com/readart.asp?f=&idlanguage=ita&cat=38>) que provoca “Cansaço, pessimismo, inatividade nostálgica e neutralismo” (Id.) A este respeito ONFRAY (1999, p. 105) enfatiza:

“A abolição da massa liberaria a Itália do trigo estrangeiro tão cara e favorecia a indústria italiana do arroz. Assim Marinetti associa a virtude estética e o problema econômico: o fim das massas é, ao mesmo tempo que o fim da submissão do corpo à lentidão, o fim da submissão do país aos mercados estrangeiros.”

A visão alimentar interdisciplinar é uma característica fortemente presente no manifesto de MARINETTI. Além de sua preocupação alimentar fisiológica e política, o

---

<sup>142</sup> Frequentemente Marinetti executava seus pratos na frente do público, mostrando, portanto, o processo de preparação dos alimentos.

<sup>143</sup> Acesso: 23mar. 2007, 13,50 horas.

autor revelava a necessidade de propiciar ao fruidor uma experiência multisensorial constante. Seu manifesto descrevia pratos capazes de despertarem simultaneamente os cinco sentidos. Para MARINETTI, as composições alimentares inusitadas utilizadas para excitar a apreensão visual, a abolição dos talheres para estimular a sensação tátil, a utilização da música para propiciar uma experiência auditiva, os diferentes cheiros aptos a estimular o olfato e os sabores, muitas vezes contrastantes, elaborados com o preciso intuito de estimular o gosto, formavam uma grande e única experiência sensorial. Segundo MARINETTI, ao ingerir suas obras alimentares, o fruidor tornava-se ele mesmo uma obra de arte, reduzindo, cada vez mais, o espaço físico e simbólico entre a obra e seu público. Segundo ONFRAY (1995, p. 171), portanto, “Para todos os que praticavam a cozinha futurista, a alimentação ingerida era um conteúdo menos dietético que simbólico, menos nutritivo que uma gramática plástica de conteúdo estético.”

A experiência proposta por MARINETTI, embora já vivenciada em outros momentos históricos, tornou-se única a partir do momento em que o artista decidiu proporcioná-la conscientemente ao grande público. O artista decretou que seus pratos, além de suprir uma função mecanicista, transformariam o fruidor. O prato de comida tornou-se uma obra de arte carregada de significado transformador, assim como duas décadas antes, por vontade do artista Marcel DUCHAMP, um urinol tinha-se tornado importante elemento de mudança na produção artística.

A idéia de MARINETTI (propiciar uma experiência sensorial completa ao fruidor) será abordada durante todo o século XX. A importância de um contato multisensorial é descrita por MERLEAU-PONTY (1994, p. 291): “Pela sensação eu aprendo, à margem de minha vida pessoal e de meus atos próprios, uma vida de consciência dada da qual eles emergem, a vida de meus olhos, de minhas mãos, de meus ouvidos, que são tantos Eus naturais.” A obra de arte alimentar permite, portanto, este tipo de contato ‘mais pleno’, conscientiza o fruidor através da experiência já que, como MERLEAU-PONTY (Id.) enfatiza: “Experimento a sensação como modalidade de uma existência

geral, já consagrada a um mundo físico, e que crepita através de mim, sem que eu seja o autor.”

Um antigo provérbio latino, referindo-se à experiência gustativa, dizia: *'de gustibus non est disputandum'* (gosto não se discute), defendendo a importância da individualidade sensorial que cada pessoa desenvolve no decorrer de sua experiência gustativa. MARINETTI, com suas obras alimentares, enfatizava o processo de refinamento gustativo individual, modificando propositalmente sabores tradicionais já culturalmente codificados. O artista propunha, portanto, não somente uma experiência gustativa inovadora, mas uma tentativa de superar as barreiras culturais que o 'senso comum' impunha, também, no campo alimentar. Seu ponto de gosto, portanto era destinado à reflexão sobre um sistema social imposto, presente, também, no prato de comida cotidiano.

Da mesma forma que MARINETTI tentou ultrapassar um ponto de gosto imposto cultural e socialmente, os artistas do século XX tentaram, por meio de sua produção artística, ultrapassar um ponto de vista imposto pela estrutura acadêmica da época. Embora seja difícil pensar numa produção artística afastada de qualquer tipo de ideologia política ou corrente espiritual, segundo Clement GREENBERG, percebe-se, no decorrer do século XX, um tipo de abordagem artística que enxerga os elementos construtivos formais como fatores determinantes para sua produção. Segundo o autor (1961, p. 7):

*“Picasso, Braque, Mondrian, Miro, Kandinsky, Brancusi, even Klee, Matisse and Cézanne derive their chief inspiration from the médium they work in. The excitement of their art seems to lie most of all in its pure preoccupation with the invention and arrangement of space, surfaces, shapes, colors, etc., to the exclusion of whatever is not necessarily implicated in these factors.”*

Os elementos formais destinados a uma particular produção, determinavam, para GREENBERG, (1997, p. 107) seu domínio no campo da arte. A respeito da pintura modernista, escrevia: “Foi a ênfase conferida à planaridade inelutável da superfície que permaneceu, porém, mais fundamental do que qualquer outra coisa para os processos pelos quais a arte pictórica criticou-se e definiu-se a si mesma no modernismo.” Se,

para GREENBERG, a planaridade era a característica marcante da pintura, “A tridimensionalidade é o domínio da escultura” (Ibid., p. 104), configurando, deste modo, uma tentativa de autodefinição das diferentes expressões artísticas. Em seu ensaio sobre pintura moderna afirmava: “A essência do modernismo, tal como o vejo, reside no uso de métodos característicos de uma disciplina para criticar essa mesma disciplina, não no intuito de subvertê-la, mas para entrincheirá-la mais firmemente em sua área de competência.” (Ibid., p. 101) Neste contexto, a preocupação de GREENBERG em tentar organizar a produção artística lançava um olhar profundo sobre a obra de arte e seu processo constitutivo. Estimulava à superação de uma fruição puramente emocional engendrando um tipo de processo racional essencial para a compreensão da obra de arte.

Aplicada à arte alimentar, a visão de GREENBERG, porém, parece limitar seu processo de apreensão. Seria efetivamente possível enquadrar a arte alimentar em uma única área de competência? Se a pintura caracterizava-se por sua planaridade e a escultura por sua tridimensionalidade, qual seria o domínio da arte alimentar? Seria a arte alimentar capaz de destituir o suporte tradicional gastronômico (o prato) da mesma forma que as novas propostas questionaram o suporte tradicional pictórico (a tela)? MARINETTI já demonstrou que seus pratos futuristas escapavam de uma concepção e de uma experiência única e unívoca. Existiria, portanto, a possibilidade de uma apreensão artística que, partindo de um processo mais racional, expandir-se-ia para uma apresentação e uma apreensão mais abrangente?

Em seu ensaio ‘*Notes on sculpture*’, Robert MORRIS (1966, p. 225) perguntava-se:

“Poderia haver uma obra que tenha apenas uma propriedade? Obviamente não, pois nada existente tem apenas uma propriedade. Uma sensação única, pura não pode ser transmissível, pois se percebe simultaneamente mais do que uma propriedade como parte em qualquer situação dada: se cor, também dimensão; se plano, então textura, etc.”

Não existe, portanto, a prevalência de uma determinada característica que determina a obra, mas um conjunto formal e sensorial que atua no processo de apreensão.

Já anteriormente aos anos 60, a arte caminhava inexoravelmente em direção a esta liberdade. Os artistas construtivistas, os futuristas, os cubistas, aos quais GREENBERG (1940, p. 54) atribui “A destruição do espaço pictórico realista e, com ele, a do objeto...” perseguiram uma libertação material, ideológica e espiritual da arte, dificilmente contida em uma única definição delimitadora. Da mesma forma que o ponto de vista, num rápido movimento deambulatório, ampliou seu alcance perceptivo e o ponto de gosto instaurou-se como possibilidade real de maior apreensão, a arte do século XX desdobrou seu discurso em torno de uma abertura de conceitos e, portanto, de possibilidades infinitas.

No que diz respeito à produção da arte alimentar, é importante ressaltar que o processo de abertura (processo direcionado à busca de novos horizontes não somente conceituais mas também práticos) revela-se nas peculiaridades deste tipo de produção que transita incessantemente, entre a concepção pictórica, escultórica e hedonista (busca do prazer através dos sentidos). As três possibilidades de representação/apresentação de uma obra alimentar (tridimensional, bidimensional e híbrida) instauram um diálogo constante entre o conceito de planaridade analisado por GREENBERG, a idéia abrangente de escultura formulada por KRAUSS e a ênfase da experiência multisensorial elaborada por MARINETTI.

O conceito de planaridade acompanha a produção artística alimentar que aborda a retratação dos alimentos e do universo alimentar. VECA em seu estudo sobre as imagens da alimentação moderna analisa quatro espaços alimentares imagéticos: o mercado, o campo, a cozinha e os banquetes, revelando que a retratação destes espaços está presente na produção de diferentes épocas. O autor dedica uma particular atenção ao estudo das naturezas mortas ressaltando as diferenças formais e elementares (elementos contidos na obra) que marcam e marcaram as diversas produções.

No século XVI, a representação pictórica de objetos inanimados (natureza morta) ainda não era uma temática amplamente explorada. Na Itália a retratação da natureza morta como gênero pictórico, começou por volta de 1600, favorecida em parte pela revolução cultural laica, e pela aproximação com a representação naturalista; da qual Michelangelo CARAVAGGIO foi o grande expoente. As naturezas mortas do artista participavam tanto da esfera mitológica-pagã quanto da esfera religiosa-cristã, apresentando uma interessante versatilidade simbólica. Como o camaleão, que muda de cor para adaptar-se ao ambiente circunstante, o alimento retratado por CARAVAGGIO (figura 52) adquiria um novo significado influenciado pelo contexto vivencial e representativo. Desta maneira, a natureza morta retratada na obra de Baco conectava-se à paixão dos sentidos, enquanto a retratada na obra de Emmaus retomava uma simbologia genuinamente cristã (os sentidos domesticados, sublimados).

Em seu estudo sobre análise da imagem, BARTHES (1990, p. 29) escreve: "...a composição, evocando a lembrança de tantas representações de alimentos, remete a um significado estético; é a 'natureza morta', ou como é melhor dito em outras línguas, o *still living*; aqui o saber necessário é essencialmente cultural." Contexto e cultura dialogam, portanto, na representação da natureza morta; CARAVAGGIO, como muitos outros artistas, tornou-se o artífice desta interação sem limites de tempo e espaço. São alimentos que "contam" visualmente os gostos, as produções e as façanhas de uma época, revelando um percurso simbólico ao mesmo tempo peculiar e arquetípico.

No decorrer da história da arte, a proposta visual relacionada à natureza morta tentou abordar a retratação de objetos simples, de uso cotidiano aos quais era atribuída uma forte carga simbólica. Insetos, flores e frutos adquiriam significados paralelos, que contribuíam à construção de um preciso código visual. As flores, por exemplo, eram retratadas para simbolizar a fugacidade e a transitoriedade da vida, os insetos a morte e a decomposição. HEDA, artista holandês do século XVIII, mostrou como a natureza-morta revelava inevitavelmente o caráter efêmero dos elementos que a compunham. Para Horst JANSON (1996, p. 290):

" Até mesmo a natureza-morta pode transmitir uma sensação melancólica do caráter efêmero de todos os prazeres terrenos. A obra de Willem Heda que apresentamos aqui pertence a um

tipo mais difundido, uma 'composição com peças para o café da manhã', que mostra os restos de uma refeição. (...) Mas o virtuosismo não foi o único objetivo do artista: sua 'história, o contexto humano desse agrupamento de objetos, é sugeridas pelo copo quebrado, o limão parcialmente descascado, a taça de prata tombada; quem quer que tenha se sentado a essa mesa foi obrigado a abandonar repentinamente a refeição."

A natureza-morta, assim como o próprio nome sugere, revela o esperado, conduz o espectador à reflexão óbvia de que tudo, antes ou depois acaba. Os restos alimentares permanecem como vestígios da refeição, testemunhas silenciosas de presenças gástricas atuantes. A tela, suporte da representação visual, congela o que na realidade deveria desaparecer (por efeito da decomposição), revelando o poder da obra: tornar o momento efêmero quase eterno.

O fotógrafo contemporâneo Edward WESTON retratou, em suas fotografias, elementos da natureza como frutas e vegetais. Suas imagens transmitem uma sensualidade latente revelada nas formas orgânicas dos legumes (figura 52) fotografados em preto e branco. As naturezas mortas de WESTON remetem inevitavelmente aos estudos dos corpos (figuras 53) que o artista propunha através de fotografias pertencente a outros momentos de sua produção: torna-se quase impossível não estabelecer uma relação entre o alimento retratado e o corpo que este ajuda a construir e manter. WESTON parecia perceber a importância desta interação, suas obras convidam ao consumo: assim como o corpo, o alimento é fugaz e consumível, assim como o corpo o alimento continua visualmente "eterno" porque aprisionado no papel e não no estômago.

A retratação bidimensional da natureza morta, (planaridade pictórica) assim como de outras dinâmicas alimentares, tornou-se uma das reflexões que impulsionaram o trabalho prático proposto pela autora. Seria possível pensar a um tipo de obra que propusesse uma planaridade diferente, uma planaridade alimentar?

A imagem congela o tempo, o artefato concretiza sua passagem e permite sua assimilação. Uma escultura alimentar proporciona reflexões, sensações, transforma, resignifica; por sua estrutura material, o alimento se presta à moldagem, a construção



de um corpo fisiológico, social e simbólico. A arte alimentar tridimensional é abrangente, reflete a idéia de escultura que se abre a novas propostas. Em sua composição, identifica-se o processo de preparação e de desagregação dos elementos. Sua tridimensionalidade é genuína, honesta, sua possibilidade comestível democratiza a fruição. Como seria pensar a um encontro entre a imagem e a possibilidade comestível, característica reservada somente à obra tridimensional? Poderia uma imagem tornar-se deglutível? Poderia uma obra visual ser comida, ao mesmo tempo, pelos olhos e pela boca?

As imagens alimentares híbridas tentam instaurar um tipo de diálogo parecido mas, se por um lado admitem a utilização do material comestível em sua produção, por outro lado o resultado final raramente torna-se inteiramente comestível. MUNIZ, artista brasileiro, ao retratar personagens famosos utilizando o chocolate como tinta (figura 54), ilustra claramente este tipo de processo. A obra alimentar híbrida explora o material comestível (e toda sua carga simbólica e multisensorial) como meio parcial de realização da obra, mas torna o produto final deglutível somente “pela metade”.

O artista Eric JOURDAN em sua exposição *“Eat the paint”* (figura 55) no Rio de Janeiro (abril de 2007) propôs 22 quadros de chocolate e anilina comestível. As obras apresentadas (cópias de telas famosas de artistas como Miro, Picasso e Da Vinci) foram produzidas com o intuito de proporcionar, ao espectador, uma fruição mais abrangente. FERREIRA GULLAR, enquanto comia uma tela, falou da possibilidade de avaliar a obra experimentando-a, não somente com os olhos, mas também com os outros sentidos. JOURDAN, com sua exposição, aproxima-se da idéia de que é possível, portanto, produzir obras comestíveis que abordem o conceito de bidimensionalidade e planaridade.

A idéia que impulsionou o trabalho prático da autora “VISUAL(I)MENTE- um banquete de imagens”- retoma, em parte, a idéia de JOURDAN mas parte da necessidade de propor um tipo de obra mais abrangente que explorasse o conceito de: planaridade (no que diz respeito ao suporte) de visualidade (no que diz respeito ao processo do olhar) de multisensorialidade (no que diz respeito à estimulação de outros

sentidos), de deglutição (no que diz respeito à possibilidade de introjetar a obra e tornar-se parte dela, e ela parte do consumidor) e de comunidade (no que diz respeito à experiência que aproxima diferentes pessoas ao mesmo tempo). Produzir imagens comestíveis tornou-se um verdadeiro desafio (como sugerido na primeira parte do capítulo), já que o olhar parece estar cada vez mais adestrado a uma conexão conceitual. O ver estimula o pensar e raramente invade o território deglutível, já que as barreiras materiais impedem uma aproximação gástrica (possível somente com a ingestão do papel, da tela, da parede...).

A criação de “VISUAL(I)MENTE- um banquete de imagens”- (figuras ) lida também com conceitos abordados na dissertação, tentando acrescentar uma proposta original que estimule diferentes reflexões. A imagem VISUALIMENTAR é constituída de material totalmente ingerível (tintas a base de anilina comestível e suporte plano de papel de arroz) por isso é sujeita à decomposição (conceito de efemeridade). Sua apresentação em lugar público (banquete), lida com conceitos como democratização de espaço específico (UnB), ingestão coletiva, fruição aberta à comunidade. As imagens VISUALIMENTARES são fotografias que propõem uma reflexão sobre a relação entre o corpo e o alimento (relação que vários artistas, entre os quais WESTON, já tinham abordado) e sobre a construção deste diálogo incessante e sempre presente nas produções artísticas e gastronômicas. Estas imagens são, ao mesmo tempo, imagens e objetos contempláveis e deglutíveis. Contemplar e deglutir são ações que parecem pertencer a esferas distantes, frequentemente opostas. A contemplação remete ao controle dos sentidos, à possibilidade estratégica que leva (se bem praticada) ao encontro com o “divino”. A deglutição pertence à satisfação de uma necessidade primária que conecta o homem ao animal, lida com os sentidos, o prazer, o hedonismo, é a possibilidade estratégica que leva (se bem praticada) ao encontro com o homem. Deglutir a imagem de um corpo alimentar (imagem que relaciona corpo e alimento) torna o público devorador de corpos imagéticos, estimula a uma ação de apropriação corporal, permite a restimulação de instintos ancestrais transformados, hoje, em tabu.

Atualmente, fala-se muito no conceito de interdisciplinaridade entre áreas de conhecimento. Não somente na área de educação, onde é prevista uma troca e uma colaboração constante entre disciplinas, mas também na área artística, onde é possível perceber, cada vez mais a utilização de materiais, meios, estratégias provenientes de áreas consideradas diversas e distintas. Ao realizar uma obra, é importante pensar a idéia interdisciplinar como “amálgama” prática (na construção de um “objeto”) e teórica (na construção de um conceito); somente assim acredita-se poder estimular, no artífago (o comedor da obra) uma reflexão mais abrangente e sintonizada com as novas tendências artísticas e por que não, gastronômicas. ONFRAY (1995, p. 58) alerta que não há trabalho estético sem uma parte de teoria, em seu sentido etimológico – contemplação- e que esta é revestida de uma audácia que reduz, talvez, o pensamento prévio, que ela não suprime. Por sua vez, em seu estudo sobre Diderot, LEVI-STRAUSS (1997, p. 61) conclui que é importante não separar o abstrato do concreto, a forma do conteúdo, a idéia da coisa e instaurar uma noção de relação extraída pelo entendimento. (E pela experimentação, acrescenta-se, posteriormente, com veemência).

Elaborar uma obra que propusesse o encontro entre “áreas” aparentemente distantes e opostas (na dúvida consultar o capítulo sobre efemeridade desta dissertação) foi um dos principais motivos que embasaram e impulsionaram o trabalho prático “VISUAL(I)MENTE- um banquete de imagens” A final, poderia MARINETTI dialogar com CARAVAGGIO? Poderia BERNINI interagir com MEIRELLES? Poderia ARCIMBOLDO conversar com Ligya CLARK e estabelecer pontos em comum, influências e novos paradigmas? Talvez seja difícil responder, mas uma coisa é certa: no processo artístico-alimentar tudo é possível.

# Memorial

## Visual(i)mente : um banquete de imagens

(Considerações pessoais sobre o percurso)

O trabalho “Visual(i)mente - um banquete de imagens- é fruto de um processo que começou em 2002 com a produção da obra “*Cardápio*”. Naquela época, a possibilidade de utilizar o alimento como ponto de encontro entre o corpo e seu elemento construtor, fascinou-me a tal ponto que decidi eleger o alimento como matéria prima para minha produção teórica e prática no campo da arte. Minha origem italiana, contaminou, desde sempre, minha relação com a comida, tornando o universo alimentar destinatário emocional das lembranças conectadas à minha infância. Trabalhar a/com comida foi uma forma de estabelecer uma conexão com experiências passadas trazendo-as para uma contextualização presente possibilitando, portanto, uma reelaboração frutiva ativa de acontecimentos aparentemente engessados no tempo.

Com o trabalho “*Cardápio*” (figuras 56, 57, 58, 59) tentei explorar a possibilidade de propor um contato entre as preparações da culinária italiana e sua serventia no processo corporal de ingestão. Tentei trabalhar esse contato, aproximando concretamente o corpo ao alimento, tornando este contato visualmente palatável. Meu colega de curso Eduardo Lopes, eleito por mim modelo fotográfico e “muso”, tornou-se o estereotipo contracorrente do corpo perfeito. Suas formas generosas e capilarmente avantajadas prestaram-se a percorrer o caminho das receitas corporais, ao mesmo tempo saborosas e indigestas, traduzindo-as em percursos visuais estranhamente sensuais.

Um ano após a exposição de “*Cardápio*”, decidi me aprofundar mais a produção de fotografias visualimentares (figuras 60, 61, 62) que abordassem o tema da injeção. Gargantua, e “sua grande boca que tudo engole”, mi inspirou numa viagem imagética onde o alimento que entra no corpo supera o estranhamento imagético inicial, para propor uma reflexão sobre a dinâmica introjetiva. A idéia de ressaltar a passagem do “fora para dentro” como momento ritualístico construtor do corpo e da imagem, impulsionou a elaboração das inúmeras fotografias propostas e expostas em banners de grandes dimensões.

Com o intuito de dar continuidade ao trabalho anterior, apresentei, meses depois, “*Famelicus*” (figuras 63, 64, 65, 66) uma série de imagem que descrevem o ato alimentar. Nesse momento, a presença do corpo intero se oculta estrategicamente para permitir que o ato em si revele suas características peculiares. Somos todos seres famintos, famintos por comida, famintos por amor, famintos por um contato que, como no ato alimentar, acontece com a peculiar agressividade de quem percorre um jejum forçado. Afundamos nossos dentes procurando um refúgio tentando, assim, exorcizar o vazio do estômago e da nossa vida, procurando a plenitude famélica que existe no ideal do pensamento e na concretude do prato na mesa.

Em 2006 minha vontade de explorar o alimento como ser autônomo, me auxiliou na produção de “*Frangoensaio 1*” (figuras 67, 68, 69, 70) e “*Frangoensaio participação especial*” (figuras 71, 72, 73), uma série de imagens onde o alimento (um frango e suas partes corporais) se declara em toda sua exuberância. Mesmo desmembrado, e partificado, o alimento continua exercendo seu poder de sedução estimulando uma reflexão a respeito da autonomia do alimento no ato alimentar. A mecanicidade do ato comestível tornou-se tão comum e corriqueira que esquecemos, frequentemente, da história pessoal de cada alimento ingerido. Focar o alimento como elemento que possui características qualitativas e quantitativas permite refletir sobre a matéria que irá nos construir. Como acontece no processo de canibalização, a aquisição das características do elemento digerido interfere no nosso organismo e na

nossa personalidade, tornando-nos seres diferentes. “*Frangoensaio*” pretende ressaltar esta possibilidade sem ignorar, porém, que nosso livre arbítrio alimentar nos guia nas escolhas culinárias, abrindo uma reflexão sobre suas conseqüências corporais e (fenomenologicamente falando) vivenciais.

A instalação fotográfica comestível *Visual(i)mente – um banquete de imagens* proposto como trabalho prático do meu mestrado em poéticas contemporâneas, quer ser uma síntese dos trabalhos elaborados até agora. As imagens propostas retomam meus trabalhos anteriores, como retrospectiva e desdobramento de um processo que começou anos atrás. Minha proposta, embasada em conceitos de planaridade comestível, banquete comunitário e aquisição canibal ritualística quer apresentar ao público a possibilidade de ingestão imagética como elemento enriquecedor desta minha trajetória artística. Escolhi, portanto, algumas imagens que abordam os conceitos supra citados e as transformei em alimentos dialogando, assim, com um tipo de continuidade teórica e prática necessária para o desenvolvimento do meu discurso. Após comer uma estátua de açúcar, um quadro de chocolate ou uma cidade de marzipã, a imagem parece ser nosso próximo alvo comestível. Não me contento apenas na tridimensionalidade tangível do objeto, quero me apossar das qualidades intrínsecas da imagem como um todo. Sou um ser famélico e insaciável de novos desafios, desejoso de vir a ser, de ver, e de viver.

## Conclusão

A conclusão final deste trabalho que tanto aflige pelo drástico (mas necessário) corte textual, restimula o desejo da eterna continuação movida a pensamento e dedução. Terminar uma pesquisa é o extremo dos paradoxos: em pesquisa nada se termina porque tudo sempre é retomado num infinito ciclo relacional. A palavra “conclusão” que define o acabar, o por fim, será, portanto, banida deste parágrafo, porque perigosa e ilusória.

Pensar-se-á a conclusão como a “conseqüência de um argumento”, como possibilidade temporária (e efêmera) de reflexão sobre tudo que foi proposto na dissertação. Assim como a obra alimentar, uma conclusão torna-se parte resignificativa do todo: a subjetividade latente ou aparente dos indivíduos que entram em contato com ela acaba por modificá-la segundo as próprias intenções, os próprios desejo, as próprias compreensões, as próprias introjeções... Como na arte alimentar, a prática conclusiva torna-se elemento instável, justificado pelas necessidades dos contextos e alimentado

pelo sonho de estabilidade que a escrita, assim como a matéria alimentar, tentam propor (frequentemente, em vão).

A dissertação apresentada, elaborada entre livros de artes, de história, de antropologia, de filosofia, de literatura e de gastronomia, tentou, antes de tudo, estabelecer um diálogo entre diferentes áreas. O conceito de criatividade proposto por BRONOWSKY (capacidade de estabelecer conexões) abriu o caminho para a realização do trabalho prático e teórico, na tentativa de conectar pensamentos e formular hipóteses. Na dissertação tentou-se não perder de vista o objetivo principal: o estudo da arte alimentar e seu contexto, resistindo, assim, à tentação de se deixar seduzir pelos infinitos raciocínios (todos extremamente fascinantes) e sua possibilidade de aplicação já que, como na história de Ariadne, o fio condutor do discurso deve tornar-se o caminho que o autor trilha para alcançar o sucesso e não um emaranhado de fios que acabam por confundir (e até amarrar) o pesquisador despreparado .

A dissertação proposta tentou demonstrar como o alimento participa ativamente na construção do corpo fisiológico, social e simbólico do ser humano. A ênfase na sua atuação mecanicista (necessária, mas não única) reflete uma concepção geral restrita, e limitada, concepção destinada, frequentemente, à compreensão artística. De fato produção alimentar e produção artística apresentam características em comum que se revelam no decorrer do tempo e que parecem colaborar na construção de uma identidade sócio-cultural coletiva e individual. Não é por acaso que o ato alimentar coletivo (banquete), utilizado frequentemente como estratégia de manutenção de poder é, através da produção arte-alimentar, colocado em discussão e criticado. Os banquetes artísticos dialogam mais com a partilha e a comunhão do que como o conceito de poder, reforçando a idéia de identidade e união do grupo voltado a novas experiências artísticas e gastronômicas.

É no decorrer da busca de novas experiências que a arte alimentar propõe uma aproximação/interação com o universo humano, apropriando-se de espaços destinados



aos indivíduos: o espaço vivencial (com a reprodução das cidades comestíveis, por exemplo) o espaço extra-vivencial (com os banquetes exóticos) e o espaço intra-vivencial (com a ritualização e reprodução de partes do corpo humano em forma deglutível) estimulando uma reflexão a respeito da ocupação destes espaços e o objetivo de permanência vivencial do ser.

À luz dos fatos analisados pode-se, portanto, afirmar que uma obra alimentar passa inevitavelmente por um tipo de processo que revela ao mundo o artista (e, frequentemente, suas intenções) e, como afirma ECO, desenha conexões a serem aprofundadas entre os vários ramos do saber e as várias atividades humanas. A obra alimentar denuncia, em sua composição material e conceitual cultura(s) heterogeneas(s) revelando elementos característicos de um /uns determinado(s) espaço(s). Neste tipo de produção, porém, a simples revelação do espaço geográfico denota um tipo de abordagem superficial que identifica, na obra, os elementos conhecido e, portanto, classificáveis. Este tipo de organização, frequentemente utilizada durante o processo de fruição, não pode, porém, tornar-se o único ponto de contato entre obra e público. Neste contexto, é importante ressaltar que a obra alimentar revela uma “espacialidade” tão abrangente que percorre, ao mesmo tempo, os lugares cartografados no mapa, e os lugares invisíveis do íntimo que carecem de uma nomenclatura definida porque desnecessária.

Talvez seja por isso que a tentativa de compreender uma obra alimentar se transforme, muitas vezes, numa viagem que, ao mesmo tempo, abrange e extrapola os limites do corpo humano e da paisagem entendida em seu sentido mais amplo. A compreensão da obra demanda um raciocínio “fluidificado” nas sensações do ser, onde sucos gástricos e pensamentos fundem-se na mesma experiência perceptiva de fruição. Se o homem é o que come, também é o que pensa; da cozinha à galeria o caminho é breve, neste processo a obra alimentar encurta a distância entre o pensamento mecânico e o simbólico, permitindo a expansão vivencial do ser humano em toda sua abrangência.

# ANEXOS



Figura 1. **Cavalo.** Caverna de Lascaux, França.



Figura 2. **Urso.** Gruta de Lascaux, França.



Figura 3. **Rinoceronte** Caverna de Chauvet, França.



Figura 4. Painel "Sacred heart". **Cruz**.  
Caverna de Chauvet, França.



Figura 5. **Tabela do hospital Santo Spirito**.  
Final de 1700. Santo Spirito, Roma.



Figura 6. Bansky. **O homem ancestral vai ao supermercado**, pintura sobre pedra.  
British Museum Londres.



Figura 7. Duccio da Boninsegna. **Maestà**. 1308-1311. Painel anterior principal, tempera e ouro sobre madeira,  
213x396 cm. Catedral de Siena, Itália





Figura 8. Anônimo. **Interior de cozinha Italiana de 1500.** Gravura, Biblioteca Riccardiana, Itália.

Figura 9. Anônimo. **Banquete renascentista.** Xilogravura, Ilustração francesa.



Figura 10. **História do grande Alexandre**, séc. XV. Paris, Petit Plais, col. Dutuit.

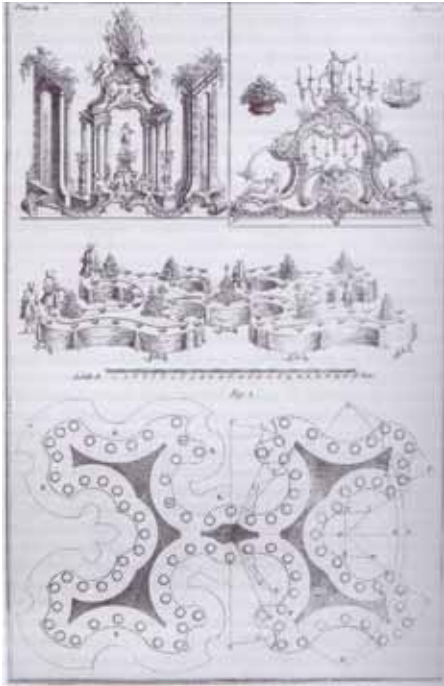


Figura 11. **A mesa de jantar como Parterre.** Gravura em Joseph Gilliers, *Lê canneliste français*, 1751.



Figura 12. **Service à la française.** Gravura do livro de Vincent La Chapelle, *Lê cuisinier moderne*, 1742.



Figura 13. Louis Le Nain **Jantar de camponeses.** óleo sobre tela. Museu do Louvre, Paris. (Meados 1600)



Figura 14. Louis Le Nain. **Família de pobres.** Óleo sobre tela, Museu do Louvre, Paris. (1600)



Figura 15. Representação do Paraíso e do Inferno



Figura 16. Andy Warhol. **Sopa Campbell**, 1968.



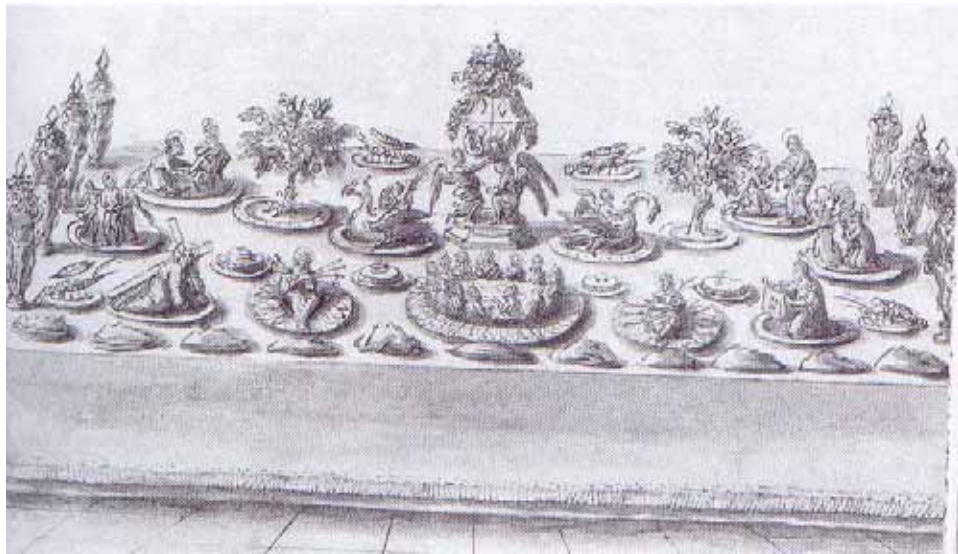


Figura 17. Festa na Quinta-Feira Santa no Vaticano, com **Trionfi figurativos**. Desenho de Pierre Paul Sevin, 1668.

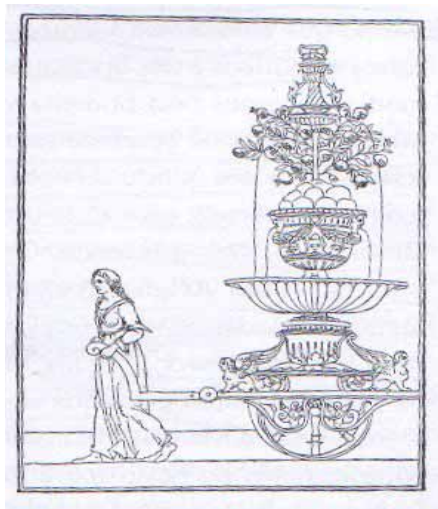


Figura 18. **Bufe em forma de carruagem trionfal**, do livro de *Hipnerotomaquia poliphili*, de Francesco Colonna, 1499

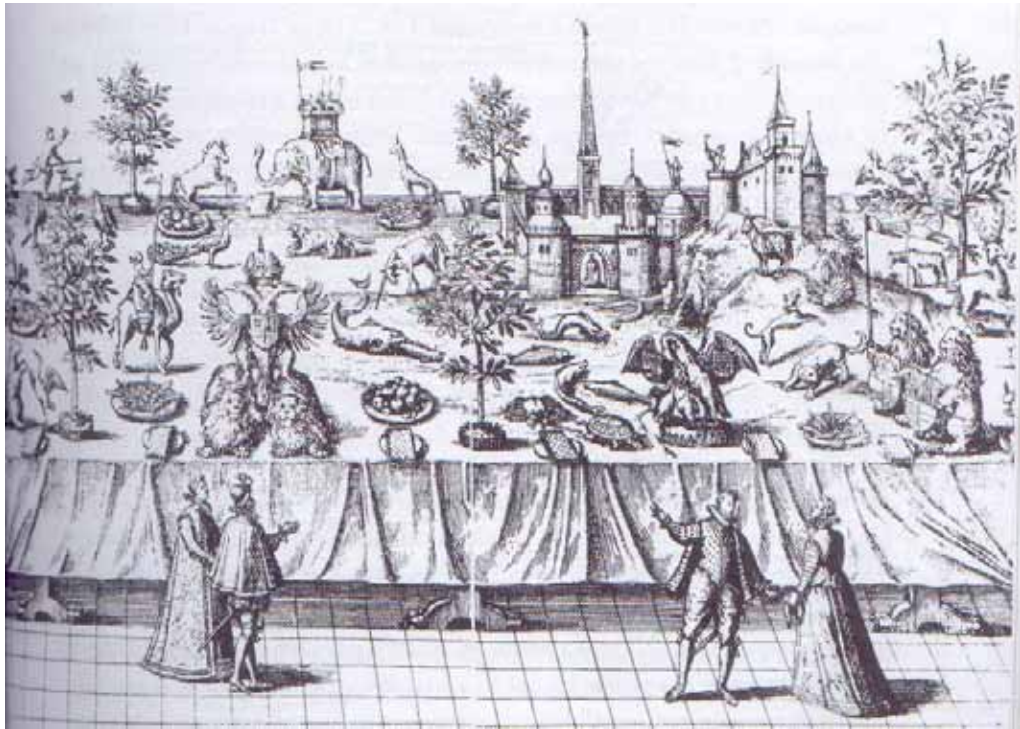


Figura 19. **Refeição de açúcar** por ocasião do casamento de Johann Wilhelm, herdeiro do duque de Julich-Cleve, 1587. Gravura, final do século XVI. Autoria desconhecida



Figura 20. **O banquete de açúcar na salle enchantée**, em Binche, 1549. Desenho, meados do século XVI. Autoria desconhecida



Figura 21. Alhauser, Sonja. **Beuys and I**. Instalação. 2001. Busch-Reising Museum.



Figura 22 Kiko Goifman, Jurandir Muller. **Cronofagia**. Arte eletrônica. Acesso: 07/06/2006 offline

In: <http://www.paleotv.com.br/cronofagia>



Figura 23. Piero Manzoni. **Merda d'artista**. Material orgânico e lata metálica. 1961.



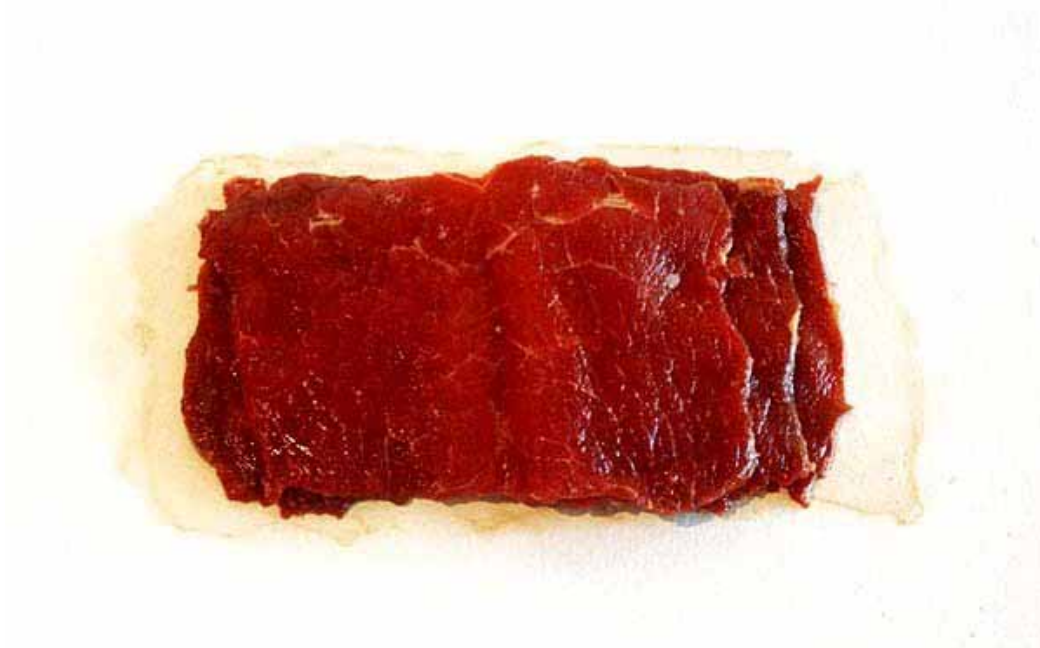


Fig. 24 Artur Barrio **Livro de carne** . Carne, dimensões variáveis, 1977.



Figura 25. **Restaurante comunitário**. Periferia de Brasília, DF.



Figura 26. Projeto “**Fome Zero**”, 2002.



Figura 27. Paolo Veronese. **As núpcias de Cana**. 1561-3. Óleo sobre tela, 677x994 cm. Museu do Louvre, Paris.



Figura 28. Hieronymus Bosch. **O jardim das delícias terrenas**. 1504. Óleo Sobre madeira, 220x195 cm. Museu do Prado, Madri.



Figura 29. Hieronymus Bosch. **Juízo Final**. 1504. Óleo sobre madeira. 127x164 cm. Academia Bildenden, Kuenste, Viena. (Pormenor).





Figura 30. Hieronimus Bosch.  
O **jardim das delícias terrenas**. (Pormenor)  
1504. Óleo Sobre madeira, 220x195 cm.  
Museu do Prado, Madri.



Figura 31. Francisco Goya. **Todos caerán**. 1797-8  
gravura sobre metal, 216x152 cm. Museu do  
Prado, Madri.



Figura 32. A cidade em miniatura entre o santo padroeiro e o governante: representação do espaço urbano disputado pelo poder secular e temporal.



Figura 33. O santo padroeiro e a cidade em miniatura: necessidade de representar o espaço urbano.



Figura 34. Guixe. UdUC, 2002. Instalação.



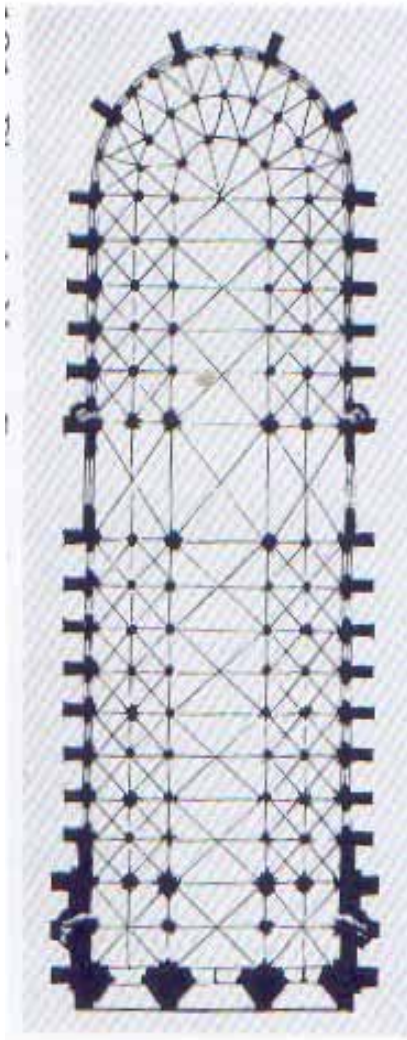


Figura 35. **Planta baixa** de catedral renascentista Francesa.

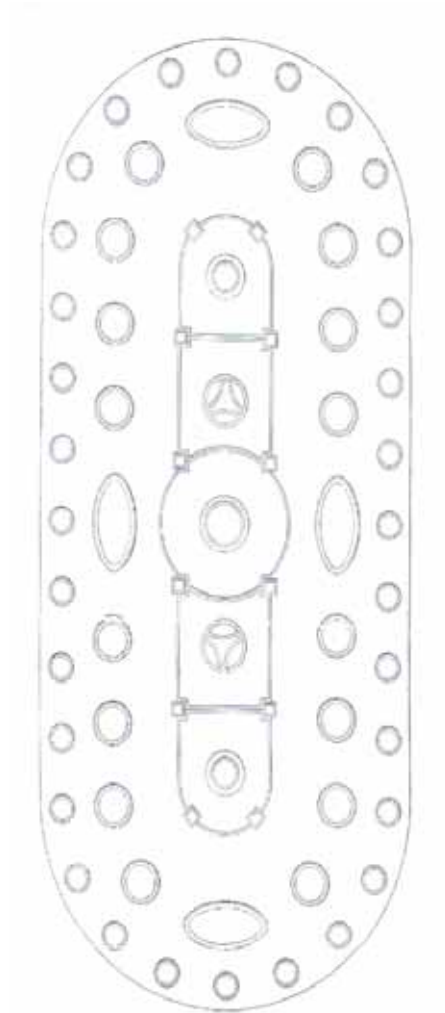


Figura 36. **Plano de mesa** desenhado por Carême para 52 convidados.

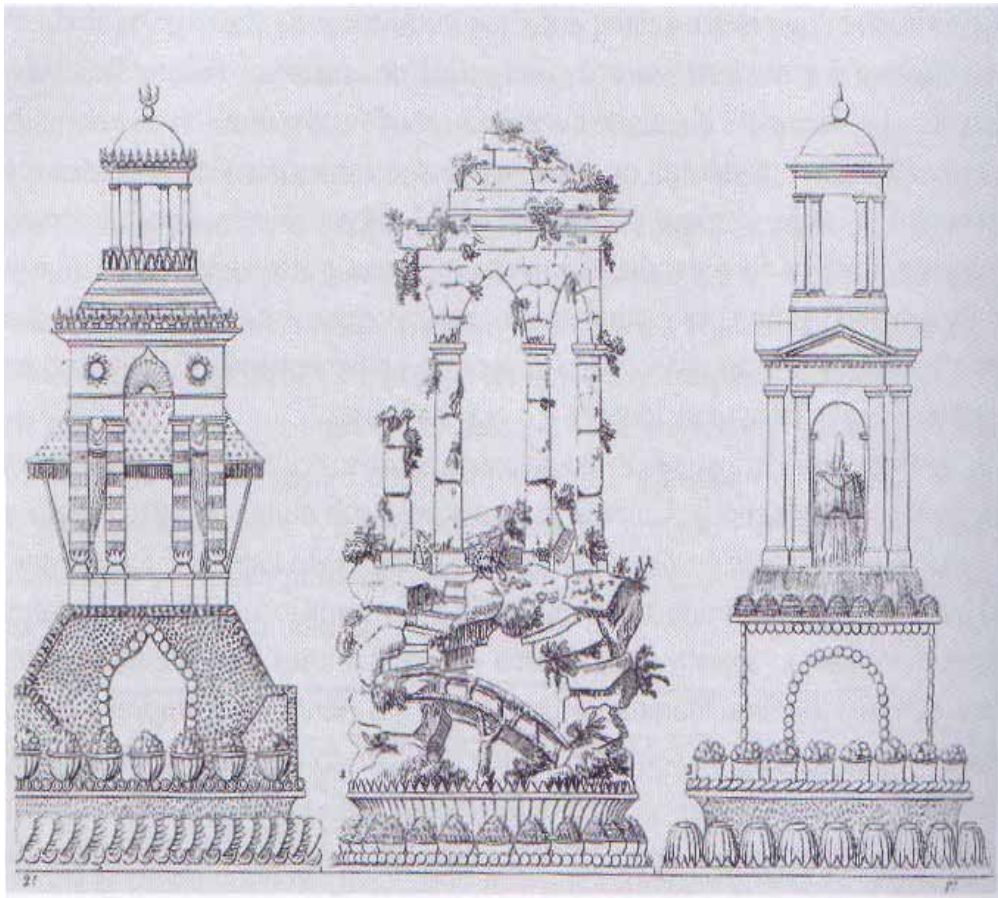


Figura 37. Carême. **Pièce montée** – arquiteturas comestíveis. 1820. França.



Figura 38. Carême. **Pièce montée** – arquiteturas comestíveis. 1820. França.

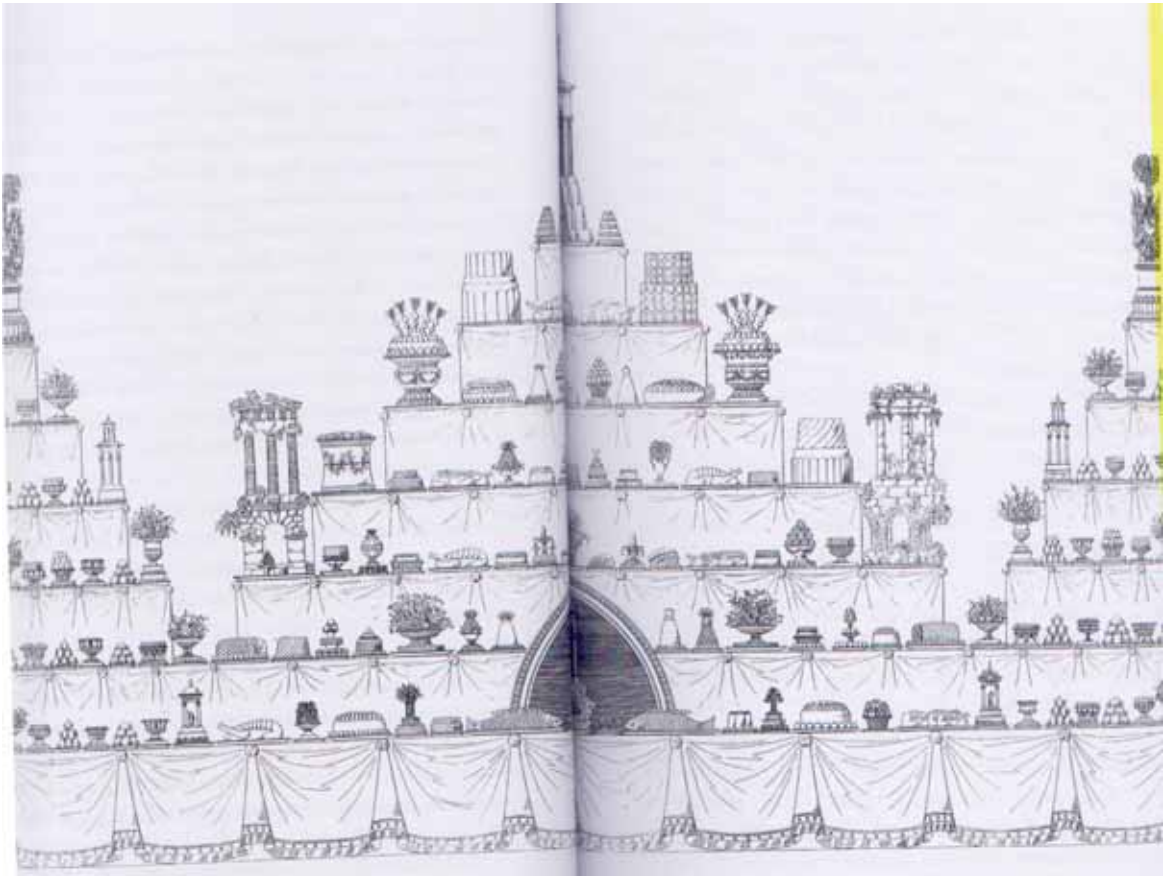


Figura 39. Carême. **Bufê em prateleiras** para o saguão do Teatro Odéon, Paris. 1822.



Figura 40. Guixe. **Parede comestível**. Instalação.



Figura 41. Guixe. **Parede comestível**. Instalação





Figura 42. Guixe. **Tijolo comestível.**



Figura 43. Athayde. Igreja **Nossa Senhora da conceição.** Pintura do forro, nave central. Ouro Preto, MG.





Figura 44. Antoni Miralda, meados de 1970.

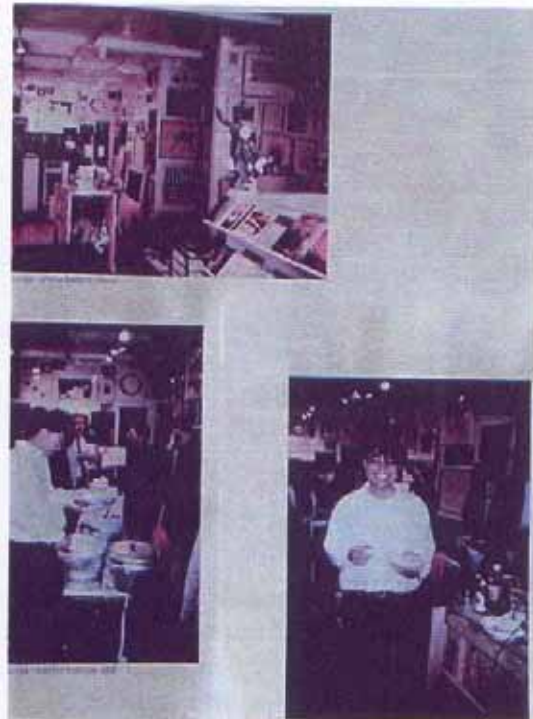


Figura 45. Tiravanija. **Banquete**. Instalação alimentar.



Figura 46. Giuseppe Arcimboldo. **O hortelão vegetal**. 1590. Óleo sobre tela.  
Museu de Cremona, Itália.



Figura 47. Giuseppe Arcimboldo. **O cozinheiro**. Final de 1500. Óleo sobre tela.



Figura 48. Giuseppe Arcimboldo. **Verão**. 1590. Óleo sobre tela.

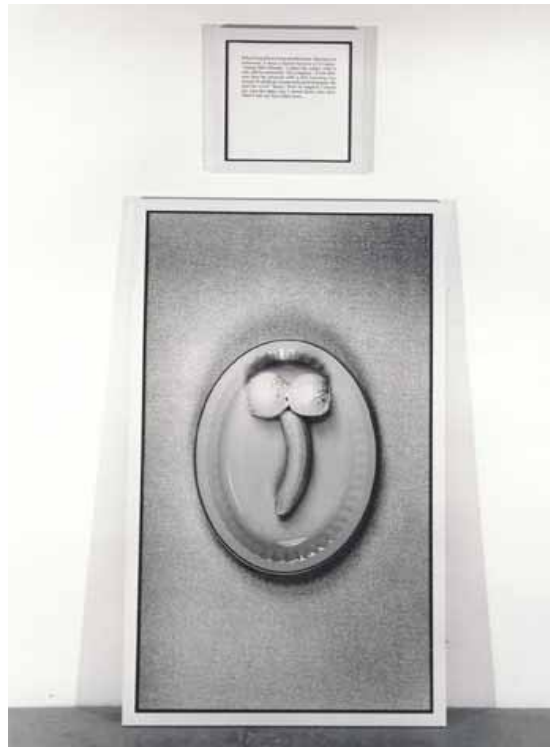


Figura 49. Sophie Calle. Autobiographical stories **The dessert**. 1992. Photo 65,1/2 inches. Text 18 ½ inches.



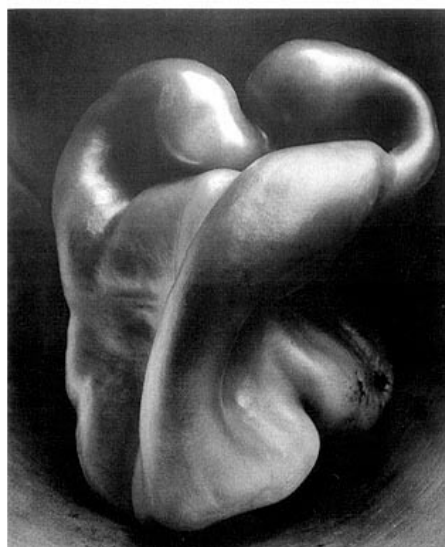
Figura 50. Frá Angélico. **O juízo universal**. 1430-32. Óleo sobre madeira, 105x210 cm.  
Museu de São marcos, Florença.



Figura 51. Lygia Pape. **Eat me**. 1976. Instalação, dimensões variáveis. MAM, São Paulo.



Figura 52 Caravaggio, **Cesto de frutas**. 1598-99. 80x56 cm. óleo sobre tela.



© Edward Weston

Figura 53. Weston. **Pimentão**. 1930. Fotografia em preto e branco





Figura 54. Vik Muniz. **Dupla Mona Lisa após Warhol.** 1999. Cibacrome, geléia e chocolate 121,9x152,4 cm.



Figura 55. Jourdan. **Eat the paint.** 2007. Pinturas comestíveis sobre chocolate. Hotel Iberostar. Copacabana, R.J.



Figura 56. Lisa Minari Hargreaves **Cardápio** 2002. Fotografia colorida





Figura 57. Lisa Minari Hargreaves. **Cardápio** 2002. Fotografia colorida



Figura 58. Lisa Minari Hargreaves. **Cardápio**, 2002 fotografia colorida.



Figura 59. Lisa Minari Hargreaves. **Cardápio**, 2002 fotografia colorida



Figura 60.L.M.H.**Visualimentar**, 2003.Fotocolor.



Figura 61. L.M.H. **Visualimentar**, 2003. Fotocolor.

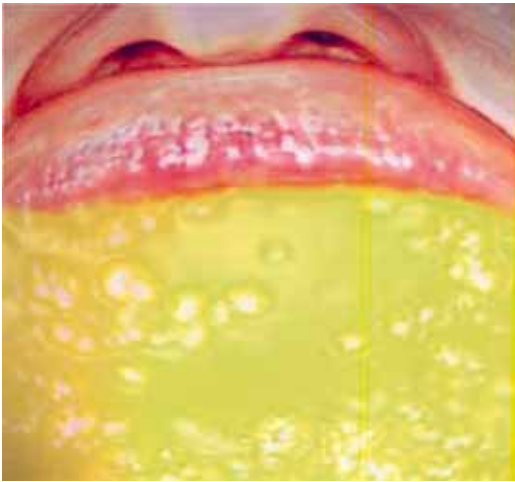


Figura 62. L.M.H. **Visualimentar**, 2003. Fotocolor.



Figuras 63, 64, 65,66. Lisa Minari Hargreaves **Famelicus**, 2004. Fotografia colorida e photoshop.







Figura 67. Lisa Minari Hargreaves. **Frangoensaio 1**, 2005. Fotografia preto e branco



Figura 68. Lisa Minari Hargreaves. **Frangoensio 1**, 2005. Fotografia colorida





Fotografia 69. Lisa Minari Hargreaves. **Frangoensaió 1**, 2005. Fotografia colorida.





Fotografia 70. Lisa Minari Hargreaves. **Frangoensaio 1**, 2005. Fotografia colorida.





Fotografia 71. Lisa Minari Hargreaves. **Frangoensaio: partes-cipação especial**, 2005. fotocolor.



Fotografia 72. Lisa Minari Hargreaves. **Frangoesaio: partes-cipação especial**, 2005. Fotocolor



Fotografia 73. Lisa Minari Hargreaves. **Frangoensaio: partes-cipação especial**, 2005. Fotocolor.

## Bibliografia

ALBERTI, L.B. **Da pintura**. Campinas: Unicamp, 1992.

ALBERTI, L. B. **On the art of building in tem books**. Cambridge: MIT Press, 1988.

ALMEIDA, H. **Dicionário de termos eróticos e afins**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1981.

ARAÚJO, W [et al.]. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: Editora UnB. , 2005.

ARGAN C.G. **História da arte como história da cidade**. São Paulo: Martins Fontes, 1995.

ARNHEIM, R. **Arte e percepção visual**. São Paulo: Editora Pioniera, 1986.

AZAMBUJA, R. ; PANITZ, M. (org.) **Historia[s] da arte do moderno ao contemporâneo**. Brasília: Centro Cultural Banco do Brasil; Unb, 2004.

BACHELARD, G. **A chama de uma vela**. Rio de Janeiro: Editora Bertrand Brasil, 1989.

\_\_\_\_\_. **A poética do espaço**. São Paulo: Martins Fontes, 2003.

\_\_\_\_\_. **O direito de sonhar**. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1994.

BAKHTIN, M. **A cultura popular na Idade Média e no Renascimento**. São Paulo: Hucitec, 1993.

BALZAC, H. **Tratado dos excitantes modernos**. São Paulo: Landy, 2004.

BARTHES, R. **A câmara clara**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1984.

\_\_\_\_\_. **Como viver juntos**. Martins Fontes: São Paulo, 2003.

\_\_\_\_\_. **O obvio e o obtuso**. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1990.

BASTOS DE ÁVILA, F. **Introdução à sociologia**. Rio de Janeiro: Agir, 1986.

BAUDELAIRE, C. **Sobre a modernidade**. São Paulo: Paz e Terra Editora, 1996.

BÔER, C. ; HILLMAN, J. **O livro de cozinha do dr. Freud**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1999.

BOFF, L. **América Latina: da conquista à nova evangelização**. São Paulo: Editora Ática, 1992.

BOISSEL, T. **Brillat-Savarin, Biografie**. Paris: Press la Renaissance, 1989.

BOLAFFI, G. **A saga da comida**. Rio de Janeiro: Record, 2000.

BORGES, J.L. **Esse ofício do verso**. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

BRESCIANI, E. **Letteratura e poesia nell'antico Egitto**. Milano: Einaudi Editori, 1990.

BRILLAT-SAVARIN J.A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo:Companhia das letras, 1995.

BRITO, R. **Neoconcretismo: vértice e ruptura**.Rio de Janeiro:Funarte, 1985

CALVINO, I. **Seis propostas para o próximo milênio**. São Paulo: Companhia das Letras, 1999.

CÂMARA CASCUDO, L. **Civilização e Cultura**. Rio de Janeiro: José Olympo editor, 1973.

\_\_\_\_\_. **História da alimentação no Brasil**. São Paulo: Global editora, 2004.

CAMPORESI, P. **Hedonismo e Hexotismo**. A arte de viver na época das luzes. São Paulo: Unesp, 1996.

CARDILLI, L. **L' ospedale di Santo Spirito**. Roma: Il Veltro Editrice, 2000.

CAVALCANTI, C. **Como entender a pintura moderna**. Rio de Janeiro: editora Rio, 1975.

CERTEAU, M. ; GIARD, L. MAYOL, P. **A invenção do cotidiano**. Petrópolis: Vozes, 1994.

CHENEY, S. **História da arte**. São Paulo: Rideel, 1995.

CHEVALIER, J. ; GHEERBRANT, A. **Dicionário de símbolos**. Rio de Janeiro: José Olympo 2000.

CHIERICO, G;G. **Poesie mistiche**. Milano: Carlo Antonio Malatesta, 1686.

- CHIPP, H.B. **Teorias da arte moderna**. São Paulo: Martins Fontes, 1996.
- COLI, J. **O que é arte**. São Paulo: Editora Brasiliense, 2001.
- CONY, C. H. **As viagens de Marco Pólo**. Rio de Janeiro:ediouro, 2001.
- CORAGHESSAN - BOYLE, T. **Dr. Kellogg e a guerra dos sucrilhos**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- DA MATTA, R. **Relativizando: uma introdução à antropologia social**. Rio de Janeiro: Rocco, 199.
- DA VINCI, L. **Os cadernos de cozinha de Leonardo Da Vinci**. (Codex Romanoff) Rio de Janeiro: Record, 2002.
- DE LA SERNA, V. **Parada Y fonda**. Barcelona:Tusquetes editores, 1987.
- DEBORD, G. **A sociedade do espetáculo**. Comentários sobre a sociedade do espetáculo.Rio de Janeiro: Contraponto, 1997.
- DIDI-HUBERMAN, G. **Devant lês temps**. Paris: Les Editions de Minuit, 2000.
- DORFLES, G. **O devir das artes**. São Paulo: Martins Fontes, 1992.
- DUARTE, F-J. **O que é realidade**. São Paulo: editora Brasiliense, 1985.
- DUCASSE, P. **As grandes correntes da filosofia**. São Paulo: Publicações Europa-América, 1972.
- DUMAS, A. **Memórias gastronômicas**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2005.
- ECO, U. **Sobre os espelhos e outros ensaios**. Lisboa: Difel Editora, 1989.
- ELFFERS, J. ; FREYMANN, S. **Brincando com seus alimentos**. São Paulo: DBA Artes Gráficas, 1998.
- JÖNSSON, B. **Dez considerações sobre o tempo**. Rio de Janeiro: José Olympo, 2004.
- FERNÀNDEZ-ARMESTO, F. **Comida -uma história-**. Rio de Janeiro:Record, 2004.
- FISCHER, E. **A necessidade da arte**. Rio de Janeiro: Zahar editores, 1973.



FLANDRIN, J-L;MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCASTEL, P. **A realidade figurativa**. São Paulo: Perspectiva, 1973.

\_\_\_\_\_. **Arte e Técnica**. Lisboa: Edição Livros do Brasil, 2000.

\_\_\_\_\_. **Pintura e sociedade**. São Paulo: Martins Fontes, 1990.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet**. Brasília: Thesaurus, 1995.

FREIRE, C. **Além dos mapas**: os monumentos no imaginário urbano contemporâneo. São Paulo: Anna blume Fapesp Sesc, 1997.

FREYRE, G. **Casa – grande e senzala**. Formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. São Paulo: Global Editora, 2004.

FREUD, S. **Obras Completas** Tomo II (1905-1915 [1917]) ensaios XXVI ao XCVII. Madri: Biblioteca Nueva, 1981. p.1745.

FRIERO, E. **Feijão, angu e couve**, ensaios sobre a comida dos mineiros. Belo Horizonte: Imprensa da UFMG

GAUFFREY-SÉVI **Mestres da pintura: Bosch**. São Paulo: Abril Cultural, 1977.

GEOFFREY, B. **Uma breve história do mundo**. São Paulo: Editora Fundamentos, 2004.

GOMBRICH, E.H. **Arte e ilusão**.-Um estudo da psicologia da representação pictórica. São Paulo: Martins Fontes editora, 1986.

GOMES FILHO, J.**Gestalt do objeto**. Sistema de leitura Visual da Forma.São Paulo: Escrituras Editora, 2000.

GREENBERG, C. **Art and Culture**. Boston: Beacon Press, 1961.

\_\_\_\_\_. **Debate crítico**. Rio de Janeiro: Funarte/Jorge Zahar, 1997.

\_\_\_\_\_. **Rumo a um mais novo Laoconte**. Partisan ReneW, julho-agosto,1940. p.54.

GULLAR, F. **Etapas da arte contemporânea: do cubismo ao neoconcretismo**. São Paulo: Nobel, 1985.

\_\_\_\_\_. **Todapoesia**. Rio de Janeiro: Olympo Editora, 2004.

HAUSER, A. **História social da arte e da literatura**. São Paulo: Martins Fontes. 1998.

HERKENHOFF, P. ; PEDROSA, A. (curadores) **XXVI Bienal de São Paulo: antropofagia e histórias de canibalismo**. São Paulo: A fundação, 1998.

HUYGHE, R. **Os poderes da imagem**: balanço de uma psicologia da arte. São Paulo: Difusão Européia do Livro.

JANSON, H.W; A. **Iniciação à história da arte**. São Paulo: Martins Fontes, 1996.

KANDINSKY, W. **Ponto e linha sobre plano**. São Paulo: Martins Fontes 1997.

KRAUSS, R. **Caminhos da escultura moderna**. São Paulo: Martins Fontes, 1998.

KELLY, I. **Carême** - Cozinheiro dos reis-. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2003.

LACOSTE, J. **A filosofia da arte**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 1997.

LAPLANCHE e PONTALIS. **Vocabulário da psicanálise**. São Paulo: Martins Fontes, 1992.

LARAIA, R. **Cultura um conceito antropológico**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2002.

LELOUP, J-Y. **O corpo e seus símbolos**. Uma antropologia do essencial. Petrópolis: Editora Vozes, 1999.

LEPARGNEUR, H. **Antropologia do prazer**. Campinas: Papyrus, 1985.

LESTRINGANT, F. **O canibal**. Grandeza e decadência. Brasília: Editora UnB, 1997.

LÉVI-STRAUSS, C. **L' origine dès manières de table**. Paris: Plon, 1968.

\_\_\_\_\_. **O cru e o cozido**. São Paulo: Brasiliense, 1991

\_\_\_\_\_. **Olhar Escutar Ler**. São Paulo: Companhia das letras, 1997.

\_\_\_\_\_. **O pensamento selvagem**. São Paulo: Ed. Nacional, 1976.

\_\_\_\_\_. **De la miel a las cenizas**. México: Fondo de cultura econômica, 1971.

LIMA LINS, R. **Nossa amiga feroz** - Breve história da felicidade na expressão contemporânea. Rio de Janeiro: Rocco, 1993.

- MACEDO, M.L. **A história da gastronomia**. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2004.
- MANGUEL, A. **Lendo imagens**. Uma história de amor e ódio. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.
- MARCUSE, H. **Eros e Civilização**. Uma interpretação Filosófica do pensamento de Freud. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1972.
- MARSHALL, B. **Tudo que é sólido desmancha no ar**. São Paulo: Companhia das Letras, 1987.
- MCLUHAN, M. **Os meios de comunicação como extensão do homem**. São Paulo: Cultrix, 1964.
- MICHAELIS. **Moderno Dicionário da língua portuguesa**. São Paulo: Melhoramento.
- MERLEAU-PONTY, M. **O visível e o invisível**. São Paulo: Perspectiva, 1971.
- MORIN, E. **O enigma do homem**. Para uma nova Antropologia. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1979.
- \_\_\_\_\_. **Os sete saberes necessários á educação do futuro**. São Paulo: Cortez Editora.
- MORRIS, D. **O macaco nu**. São Paulo: Edtora Edibolso:1975.
- NASCENTE, A. **Dicionário etimológico da língua portuguesa**. Rio de Janeiro: Acadêmica, 1955.
- NOTH, W. ; SANTAELLA, L. **Imagem Cognição, semiótica, mídia**. São Paulo: Iluminuras, 1998.
- NOVAES, A. ...[et al.] **O Olhar**. São Paulo: Companhia das Letras, 1998.
- ONFRAY, M. **A arte de ter prazer**. São Paulo: Martins Fontes, 1999.
- \_\_\_\_\_. **A escultura de si**. Rio de Janeiro: Rocco, 1995.
- \_\_\_\_\_. **A razão gulosa**. Filosofia do gosto. Rio de Janeiro: Rocco, 1999.
- \_\_\_\_\_. **O ventre dos filósofos**. Rio de Janeiro: Rocco, 1990.
- ORTEGA Y GASSET, J. **A desumanização da arte**. São Paulo: Cortez, 2005.

PANOFSKY, E. **Significado nas artes visuais**. São Paulo: Editora Perspectiva, 1999.

PAVIANI, J. **A racionalidade estética**. Porto alegre: EDIPUCRS, 1991.

PAZ, O. **Vislumbre da Índia** -Um diálogo com a condição humana-. São Paulo: Mandarin, 1996.

PEDROSA, M. Em: **XIV Bienal de São Paulo**. São Paulo: Fundação Bienal de São Paulo, 1998.

PLATÃO. **Banquete**. Martin Claret: São Paulo, 2000.

PRATCHETT, T. **Il popolo dei grandi magazzini**. Firenze: Salani Editore, 1991.

RABELAIS, F. **Gargantua**. São Paulo: Hucitec, 1986.

RASMUSSEN, S.E. **Arquitetura vivenciada**. São Paulo: Martins Fontes, 2002.

READ, H. **O sentido da arte**. São Paulo: IBRASA, 1968.

REGO, T. **Vigotsky**. Petrópolis: Editora Vozes, 2001.

REVEL, J-F. **Um banquete de palavras**: uma história da sensibilidade gastronômica. São Paulo: Companhia das Letras, 1996.

RIBON, M. **A Arte e a Natureza**. Ensaios e textos. Campinas, SP: Papyrus, 1991.

ROQUETTE, J.I. **Código do bom-tom**. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

SILVA, E. **Matéria, idéia e forma**. Uma definição de arquitetura. Porto Alegre: editora da Universidade UFRGS, 1994.

SODRÉ, M.; Paiva, R. **O império do grotesco**. Rio de Janeiro: MAUAD, 2002.

SUBIRATS, E. **Da vanguarda ao pós-moderno**. São Paulo: Nobel, 1991.

STEFANI, B. **La cucina al tempo dei Gonzaga**. Milão: Rizzoli Editor, 2005.

STRONG, R. **Banquete**. Rio de Janeiro: Zahar Editor, 2004.

TASCHEN, B. **20th Century Art**. São Paulo: Koln, 1997.

TERZAGHI, N. **Miti e leggende del mondo romano**. Firenze: Casa Editrice D'Anna, 1958.

TETI, V. **Il colore del cibo, Geografia, mito e realtà dell'alimentazione mediterrânea**. Roma: Meltempi, 1999.

THIS, H. **Um cientista na cozinha**. São Paulo: Editora Ática

TIRAPEGUI, J. **Nutrição coma bem e viva melhor**. São Paulo: Schwarcz Editora, 1999.

TREFAUT, M. **Delírios gastronômicos**. In: Revista GULA maio 2004.

VAN GOGH, V. **Cartas a Theo**. Porto Alegre: L&PM, 2002.

VAZ, Ludmila, **ANPAP**, vol. 1, Brasília: Editora UnB, 2004.

VISSER, M. **O ritual do Jantar**. As origens, evolução, excentricidades e significado das boas maneiras à mesa. Rio de Janeiro: Campus, 1

### **Trabalhos acadêmicos**

AMARAL, R. **Povo-de-santo, povo de festa**: estudo antropológico do estilo de vida dos adeptos do Candomblé paulista. São Paulo, 1992. 250f. (Mestrado em Antropologia) Universidade de São Paulo (USP).

DIAS SILVA, K. **In Situ, In Visu**. Brasília, 2000. f. (Mestrado em Artes) Universidade de Brasília (UnB).

### **Artigos de Periódicos**

ALGRANTI, L. O mestre cuca sem nome. **Revista de História da Biblioteca Nacional**, Rio de Janeiro, v.1, n.5, p. 72-77, nov. 2005.

ANJOS DOS, M. Cildo Meirelles : A industria e a poesia. **Revista do programa de pós-graduação em Artes Visuais EBA**, Rio de JaneiroUFRJ-2004.

AZOUVI, F. A Peste, a Melancolia e o Diabo, ou o Imaginário Definido. **Diógenes**, Brasília, v.8, p. 99-171, jan1985.

BRONOWSKY, J. A Experiência da criação. **Diógenes**, Brasília, v.6, p. 35-41, jun.1984.

CAILLOIS, R. Esthétique généralisée. **Diógenes**, v. 38, jun.1962.

GESTEIRA, H. O grande teatro de Deus. **Revista de Historia da Biblioteca Nacional**, Rio de Janeiro, v.1, n.5, p.56-61, nov. 2005.

GROYS, B. A arte não pode deixar de ser política. **Bien'art**, São Paulo, v. 2, n. p. ,dez. 2004.

JEREISSATI, F. Sua majestade, o marzipã. **Gula**, São Paulo, v. 11, n. 146, p. 95-97, dez. 2004.

MORRIS, R. **Notes on sculpture**. Artforum, february, 1966.

KUWABARA, T. A arte na sociedade atual. **Diógenes**, Brasília, v.9, p.1-15, jun.1985.

LEONARD, W.R. Alimentos e Evolução humana. **Scientific American Brasil**, São Paulo, v. 1, n.8, p. 74-81, jan 2003.

MINTZ, S. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista brasileira de Ciências sociais**, São Paulo, v.16, n. 47, p.36, out. 2001.

## Artigos eletrônicos

PARENTE, J.I. **Arte culinária na vida familiar**. Disponível In: <http://www.pai.com.br/culinar/artcul.htm>

EAT ART Disponível In: <http://www.artmuseum.harvard.edu/exhibition/featured/eatart/interview.html>. acesso 21/01/06.

MARINETTI. **Manifesto della cucina futurista**. Disponível In: <http://www.earthmagazine.com/readart.asp?f=&idlanguage=ita&cat=38>

