

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA “JÚLIO DE MESQUITA FILHO”
FACULDADE DE ARQUITETURA, ARTES E COMUNICAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ARTES E REPRESENTAÇÃO GRÁFICA
LICENCIATURA EM ARTES VISUAIS

LARA MAZETO GUARRESCHI

ARTE, SINESTESIA E COMIDA

Experiência sensorial na exposição “Cidade da Língua”, um estudo de caso

BAURU

2019

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA “JÚLIO DE MESQUITA FILHO”
FACULDADE DE ARQUITETURA, ARTES E COMUNICAÇÃO
DEPARTAMENTO DE ARTES E REPRESENTAÇÃO GRÁFICA
LICENCIATURA EM ARTES VISUAIS

LARA MAZETO GUARRESCHI

ARTE, SINESTESIA E COMIDA

Experiência sensorial na exposição “Cidade da Língua”, um estudo de caso

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Departamento de Artes e Representação Gráfica, para obtenção do título de licenciada em Artes Visuais, na Faculdade de Arquitetura, Artes e Comunicação – FAAC, da Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho – UNESP, Campus de Bauru, como requisito parcial para conclusão da graduação, sob orientação da Prof. Dr. José Marcos Romão da Silva.

BAURU

2019

LARA MAZETO GUARRESCHI

ARTE, SINESTESIA E COMIDA

Experiência sensorial na exposição “Cidade da Língua”, um estudo de caso

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Departamento de Artes e Representação Gráfica, para obtenção do título de licenciada em Artes Visuais, na Faculdade de Arquitetura, Artes e Comunicação – FAAC, da Universidade Estadual Paulista “Júlio de Mesquita Filho – UNESP, Campus de Bauru, como requisito parcial para conclusão da graduação, sob orientação da Prof. Dr. José Marcos Romão da Silva.

BANCA EXAMINADORA:

Prof. Dr. José Marcos Romão da Silva

DARG – FAAC/ UNESP

Prof. Ms. Priscila Leonel de Medeiros Pereira

DARG – FAAC/ UNESP

Prof. Maria Cláudia Sousa

DARG – FAAC/UNESP

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a minha família, especialmente a minha mãe, pelo apoio em todos os momentos, discussões sobre a vida e a arte e por engrandecer todas as minhas ideias. Ainda, por ter ido na exposição analisada nesse trabalho e em tantas outras sempre como uma companhia sensível.

Aos meus avós, por terem me deixado memórias tão afetivas, principalmente nos momentos em que os via cozinhando com carinho e pela inspiração que me deram para este trabalho me trouxe.

A todos aqueles que chamo de amigos hoje, a minha gratidão por me fortalecerem durante toda a graduação, pelas conversas, momentos engraçados, pela paciência e ao apoio que me propuseram.

Deixo, ainda, meu agradecimento ao meu orientador Prof. Dr. José Marcos Romão da Silva, que foi sempre fonte de muito apoio, conhecimento e trocas.

Agradeço a minha banca, Prof^a Ms^a Priscila Leonel de Medeiros Pereira e a Prof^a Maria Claudia de Sousa, por serem docentes tão atenciosas e dedicadas, como também por compartilharem desse momento tão importante comigo. Por fim, agradeço à Universidade pela oportunidade.

“A comida mantém corpo e alma unidos, e, como a arte, é capaz de juntar o espiritual e o material, o natural e o tecnológico”.

Felipe Chaimovich

RESUMO

O objetivo deste trabalho é realizar um estudo teórico das relações que se manifestam entre a Arte e a Comida, especialmente pela abordagem sinestésica do tema, e com um estudo de caso, em particular, da exposição “Cidade da Língua” de Bompas & Parr, que entendemos ser decorrência das inúmeras iniciativas que historicamente a precederam. Para tanto, realizamos um levantamento bibliográfico e documental, bem como uma análise, metódica e calcada em relato de experiência da exposição, estabelecendo relações vinculativas sinestésicas entre a comida e a arte, bem como trajeto histórico entre arte e alimentação. Com essas características e reflexões, buscar-se-á uma aproximação e interação da arte com a comida que dialoga com sentidos, tanto com perspectivas de aplicação na educação, como no âmbito comercial e acadêmico, em futuras pesquisas.

Palavras-chave: Arte contemporânea; Alimentação na arte; Comida na arte; Culinária na arte.

ABSTRACT

This study aims to present a theoretical study of the relations that manifest themselves between Art and Food, especially by the synesthetic approach of the theme, and with a case study, in particular, of the exhibition “City of Tongue” by Bompas & Parr, which we understand, as the result of the numerous initiatives that historically preceded it. To this end, it has been conducted a bibliographic and documentary survey, as well as a methodical analysis based on experience of the exhibition, establishing synesthetic binding relationships between food and art, as well as historical path between art and food. Considering these characteristics and reflections, we shall seek an approximation and interaction of art with food that dialogues with senses, both with perspectives of application in education, as well as in the commercial and academic scope, in future research.

Keywords: Contemporary art; Food in art; Food in art; Culinary in art.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - OPPENHEIM, Meret. Objeto, 1936. Assemblage.	11
Figura 2 - BRUEGHEL, Pieter. Gula, 1558. Gravura, 22,3 cm x 29,4 cm.	18
Figura 3 - Batedor gigante operado por seres humanos inventado por Leonardo da Vinci.	20
Figura 4 - Claude Monet em sua cozinha/foto colorida da cozinha.	21
Figura 5 - VUILLARD, Edouard. Sem título, 1898. Óleo sobre papelão.	22
Figura 6 - The Art of Cuisine.	23
Figura 7 - Cardápio criado pelo chef italiano Giorgio Locatelli incluso no livro “O manifesto da cozinha Futurista” de Marinetti.	24
Figura 8 - Les Dinners de Gala.....	25
Figura 9 –Ilustração do livro”Les Dinners de Gala”	27
<i>Figura 10 - Jackson Pollock com Lee Krasner na cozinha.....</i>	<i>28</i>
Figura 11 - Receita do livro “Wild Raspberries”	30
Figura 12 - SPOERRI, Daniel. Prose Poems, 1959-60.	31
Figura 13 - Restaurante El Internacional.	33
Figura 14 - Programação da exposição.....	35
Figura 15 -Cabeça do Bispo, 2013	36
Figura 16 - Local da exposição “Cru”.	37
Figura 17 - Sam Bompas e Harry Parr	44
Figura 18 - Rascunho da exposição Cidade da Língua realizado por Bompas&Parr.....	45
Figura 19 - Tiras embebidas em PTC (Phenylthiocarbamide).	48
Figura 20 - Escultura de línguas na exposição.	49
Figura 21 - Espaço da exposição “Cidade da Língua”	49
Figura 22 - Vitrine da Loja de Doces.	50
Figura 23 - Cálice feito de ossos.	51
Figura 24 - Sala de aula	52
Figura 25 - Calda de sereia na exposição “Cidade da Língua”	53
Figura 26 - Parte do sistema digestivo de “pula pula”	54
Figura 27 - Objetos da Farmácia	55
Figura 28 - Lustre feito de pepinos.....	56
Figura 29 - Fotos das barrigas nuas apresentadas no vídeo.....	57
Figura 30 - Cura do ovo.....	58

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO.....	10
<i>Do Objeto.....</i>	12
<i>Da Importância e da Justificativa</i>	13
<i>Dos Objetivos Gerais e Específicos.....</i>	14
CONCEITUANDO E ENTENDENDO O OBJETO DE ESTUDO	15
RECORTE E ESCOPO DO OBJETO	39
METODOLOGIA APLICADA	40
ESTUDO DE CASO: ANÁLISE DA EXPOSIÇÃO	43
CONSIDERAÇÕES FINAIS	59
REFERÊNCIAS	61
<i>Bibliografia.....</i>	61
<i>Links e Videografia.....</i>	63
APÊNDICES	65
<i>Relato de Experiência: a Exposição</i>	65
ANEXOS.....	67
<i>Comunicações supramencionadas com o MAM.....</i>	67

INTRODUÇÃO

A experiência para Dewey (2010) é resultado, signo e recompensa da interação entre organismo e meio ambiente que, quando é levada ao extremo, transforma interação em participação e comunicação. A forma como a experiência se dá vai ao encontro da percepção que temos de mundo ao nosso redor. Toda arte envolve uma experiência estética, e esta é uma experiência única, subjetiva e singular.

Neste sentido, a experiência na arte também pode acontecer sinestesicamente. A palavra “sinestesia” deriva do grego, *syn*, que significa “união”, e de *aisthesis*, que significa “sensação”. Portanto, é a “união de sensações”.

É necessário destacar que existem divergências tanto no universo artístico quanto no científico sobre a utilização da palavra sinestesia na arte. A abordagem mais comum é da utilização da palavra em seu sentido etimológico, ou seja, a sinestesia na arte como busca pela união dos sentidos. Por um lado, esta ideia está presente em pesquisas estéticas que visam criar proposições artísticas, das mais diversas naturezas, com o objetivo de estabelecer correspondências entre sensações de diferentes modalidades (BERGATINI, 2019).

A sinestesia envolve lembranças, sentidos, significados e sentimentos que o uso atualizado dessas lembranças pode causar. Pode-se redirecionar esses significados e sentimentos, rearranjando-os, por meio de interferências nos textos verbais, visuais, sonoros, táteis, olfativos, gustativos ou híbridos. (OLIVEIRA, 2010)

Historicamente verifica-se que diversas obras de arte são carregadas de sinestias e que a relação entre a intenção artística e a experiência do espectador é que podem criar uma real significação dessas sensações.

Apresentando, pioneiramente, a arte como sinestesia, em seu livro “Do espiritual na arte”, o artista Wassily Kandinsky, publicado em 1912, cita várias metáforas sinestésicas que vão além da associação de formas, cores e sons, típicas das análises de suas pinturas, descrevendo sensações sinestésicas como meios de se atingir o espiritual e a alma. De acordo com Heyrman (2005), como as obras de arte são carregadas de significados, a sinestesia se apresenta como a melhor maneira para que se faça uma interpretação e fruição artísticas.

O artista belga Hugo Heyrman utiliza a categoria da sinestesia na arte com a hipótese de que os fenômenos sinestésicos estão na raiz de toda prática artística e considera a própria arte como uma experiência sinestésica que cria conexões entre os sentidos. Para isso, ele cita o exemplo da obra do artista Méret Oppenheim intitulada “Café-da-manhã em pele”,

criada em 1936, em que uma xícara de chá é coberta de pele de gazela criada com um potencial visual-tátil-gustativo. A memória associada ao uso cotidiano da xícara e da colher remetem a sabores, cheiros e texturas, que, misturadas com a cobertura de penugem, causam a estranha sensação de sentir o gosto do pelo somente com a visualização do objeto.

Figura 1 - OPPENHEIM, Meret. Objeto, 1936. Assemblage.



Fonte: Museu de Arte Moderna de Nova York (MoMA). Disponível em: https://www.moma.org/learn/moma_learning/meret-oppenheim-object-paris-1936/. Acesso em: 13 de out. de 2019.

Para Heyrman (2005), arte sinestésica é uma percepção sensorial cruzada evocada pela experiência de uma obra de arte. A arte e a sinestesia são ambas resultantes da união de sensações; a arte oferece formas multissensoriais de comunicar; uma aproximação sinestésica à realidade é uma das fontes primárias da arte; e por último diz que a sinestesia aparece em todas as formas de arte.

“Numa criação de arte culinária, os cinco sentidos são solicitados em sua completude: o perfume das iguarias, sua consistência, seu sabor, sua impressão visual e seus rumores, internos ou externos. É uma arte sinestésica”. (BONA, 2017, pg. 53) Assim como na pintura, na escultura ou na arquitetura, a gastronomia se torna proporcionadora de uma “experiência”, onde todos os cinco sentidos são explorados.

Com base na ideia de que beleza não pode ser uma propriedade do objeto, mas sim uma construção do espírito do observador – ou do degustador – um dos fatos sensíveis fundamentais para a experiência estética é a vivência pessoal de cada um. “Não importa mais a obra ou o prato, mas sim o que a pessoa experimenta dentro de si provando cada ingrediente, ou seja, toda experiência sensorial tem importância e só é possível a partir da vivência subjetiva da obra em si”. (LUNARDELLI, 2014, pg. 441)

O primeiro capítulo desta pesquisa pretende apresentar um breve contexto histórico sobre arte e comida, abordando as relações pessoais dos artistas com a culinária, restaurantes conceituais e aproximações da gastronomia como arte. No segundo capítulo, o escopo do objeto é apresentado como as exposições de arte e comida, em que foi proposto uma análise da exposição “Cidade da Língua”, através da experiência sinestésica.

A metodologia dessa pesquisa é discutida no próximo capítulo, relatando o método utilizado baseado numa experiência que, estabelecido a partir de múltiplas referências teóricas, foi construído a partir do estudo de caso baseado na interação com o objeto de análise.

No penúltimo capítulo, a análise da exposição “Cidade da Língua” de Bompas & Parr foi realizada descrevendo cada instalação e obra a partir do projeto curatorial de Felipe Chaimovich, estabelecendo relações entre arte, comida e sinestesia. Por fim, o último capítulo apresenta as considerações finais, e nelas perspectivas para novas pesquisas e olhares sobre o objeto, que podem ser desenvolvidos a partir deste trabalho.

Do Objeto

Assim, entendemos que o objeto dessa pesquisa é a experiência da gastronomia enquanto arte, no âmbito da sinestesia.

Para isso, será analisada a exposição “A cidade da Língua”, dos artistas Sam Bompas e Harry Parr, ocorrida no Museu de Arte Moderna (MAM) do dia 06 de junho a 03 de setembro de 2017, em São Paulo, sob curadoria de Felipe Chaimovich.

As informações da exposição encontram-se através de um catálogo dos projetos e exposições dos artistas no site oficial da dupla, além da nota curatorial e vídeo no site do MAM. A exposição foi resultado de uma pesquisa de dez anos sobre arte e comida, discutindo relações entre presente, passado e futuro. Composta por uma série de instalações, o evento propôs ao expectador uma experiência sinestésica através de cheiros, sabores, sons e obras, despertando a criatividade e o multissensorial para criar uma narrativa cronológica.

Da Importância e da Justificativa

Esta pesquisa propõe contribuir com as relações entre arte e comida, visto que diante da pesquisa nas bases de dados há pouca pesquisa e bibliografia abordando especificamente essa relação. Sandra Regina Ramalho e Oliveira (2010) defende que seja feito também um estudo mais aprofundado sobre:

O sistema gastronômico – aí incluído a autoria, os modos de fazer, apresentar, representar e relatar o ato de comer, a visualidade dos alimentos, in natura ou preparados, as obras dos artistas que usam alimentos, nossos hábitos correlacionados à mesa, a mística em torno dos grandes Chefs, entre outros aspectos, pois sistema não quer dizer um conjunto fechado – é um universo não só passível de ser explorado na arte, mas um objeto de estudo provocador de diversos desdobramentos. (OLIVEIRA, 2010, p.3)

Em relação a arte, a autora questiona como definir “eat art” ou “art food” em um gênero, estilo ou movimento, devido à falta de material encontrado (OLIVEIRA, 2010). Mediante essa reflexão interdisciplinar, essa pesquisa almeja selecionar brevemente aspectos históricos da relação entre arte e comida e analisar exposições que envolvem a alimentação como uma experiência sinestésica na arte, a fim de um aprofundamento sob o tema.

Diante da falta de referencial e material que dê vazão à curiosidade na área de pesquisadores sobre esta temática, pretende-se tornar o conteúdo apresentado mais acessível, em primeira instância com a realização, e em segunda instância, com a disponibilização deste conteúdo para a academia. Pretende-se provocar uma abertura para discussão de cunho teórico e sistemático com relação às possibilidades que envolvem o diálogo entre o fazer culinário e o fazer artístico e os pontos de intersecção em que essas duas áreas se tocam, abrindo espaço para futuros estudos.

Além disso, restaurantes e espaços culturais que envolvem um conceito artístico com a comida estão crescendo cada vez mais no âmbito comercial, inclusive em exposições de arte, possibilitando a aplicação de conhecimento teórico na construção e elaboração desses locais e experiências. Essa pesquisa, portanto, justifica-se por relevância nos âmbitos acadêmicos, sociais e de formação pessoal do pesquisador.

Dos Objetivos Gerais e Específicos

Pelo exposto, entendemos que o objetivo geral dessa pesquisa é realizar um estudo teórico acerca do objeto apresentado, por meio de levantamento bibliográfico e documental, realizando uma pesquisa de uma exposição que estabelece relações sinestésicas entre a comida e a arte.

Já os objetivos específicos caracterizam-se por realizar um breve levantamento histórico das relações entre a arte e a alimentação; pesquisar e conceituar a comida enquanto arte, especialmente no âmbito da sinestesia; e, por fim, realizar uma análise da exposição mencionada.

CONCEITUANDO E ENTENDENDO O OBJETO DE ESTUDO

A alimentação tem sido uma das áreas mais estudadas e divulgadas nas últimas décadas, sendo associada à qualidade de vida, condição de saúde e culinária, constituindo uma das esferas da cultura em que a criatividade está alcançando os níveis mais altos de excelência e inovação. Logo, a trajetória da alimentação despertou interesse acadêmico em diferentes campos de pesquisa. Segundo Franco (2007), pesquisas antropológicas apresentaram que a preparação dos alimentos e o ato de comer são atividades simbólicas cujos significados revelam aspectos das complexidades das sociedades. Dado que o estudo dos hábitos alimentares de um povo contribui no processo de compreensão de uma determinada cultura, do ato de servir ao modo de comer, torna-se possível estudar pessoas e grupos sociais através do que eles comem e bebem.

Em uma entrevista cedida a antropóloga Mirian Goldenberg em 2011, o sociólogo e pesquisador Claude Fischler relata que a comida como objeto de pesquisa era considerada um "tópico frívolo" para a sociologia, pois segundo o sociólogo francês, Émile Durkheim, a comida era vista puramente biologicamente e não socialmente, já que defendia que a sociologia deveria se preocupar apenas com os objetos sociais. Entretanto, os "estudos alimentícios", como as universidades americanas denominam, tem crescido cada vez mais e se tornaram um importante tópico acadêmico.

Considerado como a "certidão de nascimento da gastronomia", "A fisiologia do gosto" de Jean Anthelme Brillat-Savarin (2017), escrito em 1825, aborda os conceitos de sentidos, gosto, culinária e gastronomia. O autor defende que a culinária é uma ciência, visto que a cozinha é como um laboratório em que elementos são testados, combinados e estudados. Para o autor, a gastronomia é:

O conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível. Ela atinge esse objetivo dirigindo, mediante princípios seguros, todos os que pesquisam, fornecem ou preparam as coisas que podem se converter em alimentos. (BRILLAT-SAVARIN, 2017, pg. 61)

A antropologia, como disciplina voltada para o estudo do homem e de seus hábitos, demonstrou grande interesse na análise da alimentação e da comida dentro da sociedade, bem como nos significados associados a elas. Uma importante contribuição vem

dos estudos de Lévi-Strauss, representando uma das primeiras teorias da alimentação e da gastronomia, como resultado da cultura e símbolo de comunicação. Portanto, o antropólogo aponta que cozinhar é uma forma universal de atividade humana, assim como a linguagem. (LÉVI-STRAUSS, 2010)

Associando ao conceito de linguagem, a professora Sandra Ramalho e Oliveira, pesquisadora das relações entre arte e comida, afirma que:

A cozinha, a culinária, o prato de comida, a alimentação, no sentido de nutrição, tudo isto se insere em um sistema alimentar; e assim, podem ser considerados como pertencentes a uma linguagem, ou seja, a um sistema de comunicação; e que a alimentação, um prato individual, também pode ser considerado um texto, porque é uma unidade de análise, uma imagem. (OLIVEIRA, 2010, pg.17)

Considerando a alimentação como linguagem, a autora relata que a culinária tem sua dimensão estética, no que se refere às suas formas e cores, sons, cheiros e sabores e também sua dimensão estésica, que permite que essas mesmas características despertem sensações na experiência. Na arte e na culinária, seja como curadoria ou autoria, a criação gera produtos visuais ou passíveis de leitura por meio dos cinco sentidos, ou seja, podendo ser uma experiência sinestésica. Desse modo, como esses produtos são perceptíveis aos sentidos, são fontes de significações. Trata-se de uma aproximação entre arte e gastronomia, tendo as dimensões estéticas e estésicas e ambas presentes na vida, que poderia considerar a culinária como arte. (OLIVEIRA, 2010). Felipe Chaimovich, curador do Museu de Arte Moderna de São Paulo (MAM), descreve essa conexão no texto de apoio de uma exposição: “A comida mantém corpo e alma unidos, e, como a arte, é capaz de juntar o espiritual e o material, o natural e o tecnológico”. (ENCONTROS, 2012, pg. 24)

O conceito de gastronomia para Franco (2008) também aproxima arte e gastronomia, por meio da experiência:

Quando se prepara o alimento com arte, transforma-se o que era apenas alimento para o corpo em experiência estética, prazer e alimento para o espírito; tem-se então, gastronomia, porquanto sua forma, textura, sabor, aroma, cores, temperatura etc., compõem-se um conjunto harmonioso que oferece a quem prova, além de alimento, a experiência do belo em mais de um sentido. (FRANCO, 2008, p. 67)

Observando o potencial da visualidade e da visibilidade dos alimentos e os inúmeros aspectos a eles relacionados, a pesquisadora Sandra Ramalho e Oliveira desenvolveu aproximações entre arte e gastronomia. Conforme Oliveira (2010, pg. 43), matéria e propósito não devem ser conceitos iguais. Nesse contexto, é a inter-relação ou “conjunção entre intencionalidade e a utilização” dos alimentos que define se trata de arte ou não.

A comparação com a arte foi difundida a partir do chef de cozinha Marie-Antoine Carême, também conhecido como o Arquiteto da Cozinha Francesa e considerado o maior chef da cozinha moderna. De acordo com Renata Braune (2007, p.40), a popularidade de Carême se inicia com suas peças maciças de decoração de mesa feitas de açúcar, cola, cera e amêndoas que reproduziam perfeitamente os templos clássicos e pontes da Europa, além de sua preocupação com a textura, aromas e harmonização dos pratos servidos nos banquetes. Na época, os pratos não tinham uma combinação preliminar, então todos eram servidos de uma vez, e todos os convidados comiam de tudo. Carême criou uma nova sequência: “a ordem do gosto”, onde havia um planejamento prévio e detalhado sobre as combinações, inclusive de cores, aromas e texturas dos pratos a serem dispostos na mesa. Por consequência, “o ato de se alimentar passa então a se comparar a um ritual que combinava prazer de comer e a estética.” (SILVA, 2013, pg. 10-11)

A concepção ritualística da alimentação inicia com o surgimento do fogo, quando deu a oportunidade aos humanos se juntarem e habitar em um mesmo lugar, levando a uma sociabilidade de dividir os alimentos. No livro “Comida: prazeres, gozos e transgressões” (2007), Angelina Nascimento afirma que o olfato, o nariz e a boca, o tato e o gosto foram os primeiros meios de apreensão do mundo, pois primeiro cheiramos, provamos, tocamos os objetos ao redor e, só depois, passamos a olhá-los, deixando aos olhos o interesse de fornecer todas as informações que deles esperávamos. (NASCIMENTO, 2007)

Adiante, para os gregos, a comida tinha o embasamento filosófico ligado ao bem-estar e ao epicurismo, que pretendia o prazer comedido e praticado com moderação. Assim, o ato de se alimentar era também uma ocasião para alimentar o espírito. (FRANCO; BRAUNE, 2007). Os gregos foram os primeiros a reconhecer a culinária como uma das habilidades e artes básicas da vida humana, enquanto os romanos se atentavam mais para a terra e sua relação com a comida.

Na Idade Média, a mentalidade medieval definiu a gula e a luxúria como pecados. Da tradição judaica de prática regular, o cristianismo herdou a deliberação do que e quando as

peessoas comeriam. Junto ao sexo, a comida tornou-se sujeita a regras determinadas por Deus e, portanto, uma questão de conduta ética. (LUNARDELLI, 2012) O artista Pieter Brueghel, na ilustração chamada Gula de 1558, adverte na legenda sob os desenhos: “Afastate a embriaguez e a gula, porque o excesso faz o homem se esquecer de Deus e de si mesmo”.

Figura 2 - BRUEGHEL, Pieter. Gula, 1558. Gravura, 22,3 cm x 29,4 cm.



Fonte: The British Museum. Disponível em:

https://www.britishmuseum.org/research/collection_online/collection_object_details/collection_image_gallery.aspx?assetId=62097001&objectId=1335357&partId=1 Acesso em: 10 set. de 2019

A esfera da comida passou a valorizar e afirmar a comensalidade, através dos cozinheiros que começaram a transformar os alimentos que cozinhavam em um reflexo do que era mais admirado na sociedade no final do período medieval. Os alimentos foram alterados em questões de forma, cor e padrão numa visão superabundante de riqueza, beleza e aristocracia, acrescentando uma ênfase para o aspecto visual da comida. (LUNARDELLI, 2012).

Enquanto, no renascimento, a culinária passou a ter uma preocupação de requinte e elegância durante os banquetes. O banquete era projetado como uma experiência a ser desfrutada por todos os sentidos, sem qualquer sentimento de culpa ou pecado como no

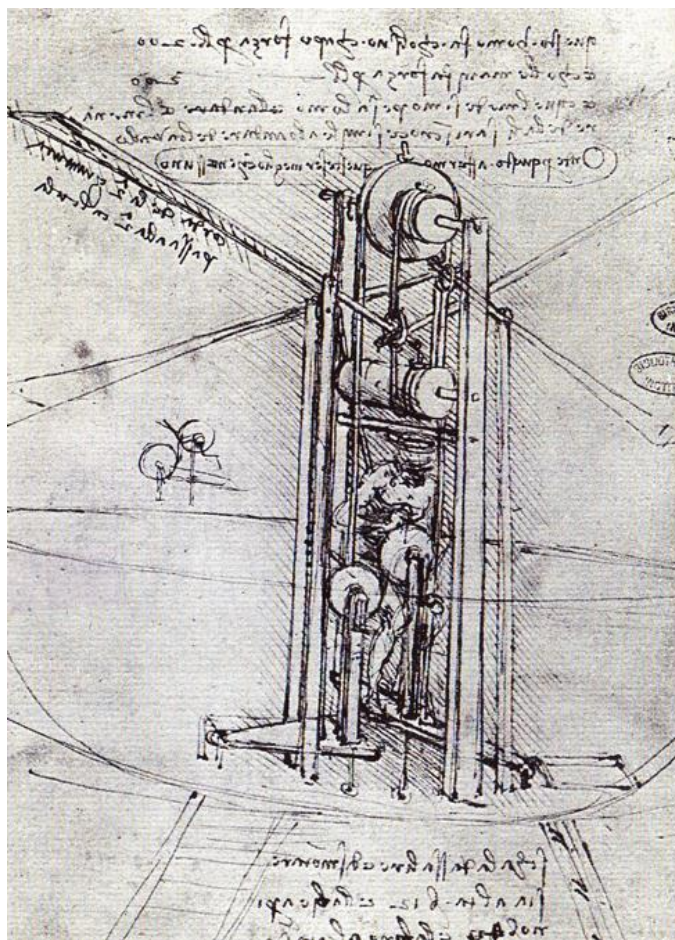
período medieval. Na mesa, havia esculturas feitas de açúcar representando figuras da mitologia clássica. “Em suma, o simples ato de comer transformou-se numa expressão de arte sensual”. (STRONG, 2003, apud LUNARDELLI, 2012). Nota-se que na Renascença o naturalismo se estendeu das artes plásticas até a gastronomia, pois há uma intenção de apresentar ao comensal uma verossimilhança ilusionista quando se esculpe figuras clássicas em açúcar para serem apreciadas nos banquetes. Os cozinheiros até o sec. XX, assim como na pintura, consideravam que a perfeição da arte residia em criar imitações ilusórias da natureza.

A retratação das primeiras academias de arte do século XVI parece, desse modo, reforçar a conexão de cozinha-ateliê, espaço híbrido onde a cozinha relacionava-se com as belas-artes e com as práticas culturais de épocas diferentes. Sob esse enfoque, o lugar de produção alimentar interagiu com o lugar. (HARGREAVES, 2017, pg. 132)

Giorgio Vasari, no livro “Vidas dos Mais Excelentes Pintores, Escultores e Arquitetos”, escrito em 1550, descreve a “alegre brigada de cavalheiros chamada de Compagnia del Paiuolo” (Companhia do Caldeirão), que, chefiada por Andrea del Sarto, divertia-se em elaborar novas invenções chamadas “obras para comer”, como uma porca assada transformada em costureira ou uma cabeça de boi transformada em martelo. Sandro Botticelli, Guazzetto, Andrea del Sarto, Filippo Lippi aproximaram, dessa maneira, a produção da culinária renascentista e a própria história da arte, através da relação da pintura, escultura, arquitetura com o banquete da corte e sua produção arte/alimentar.

Leonardo da Vinci provavelmente ajudava em várias cozinhas, onde desenvolveu habilidades que o levaram a trabalhar como gastrônomo de algumas tabernas até ser mestre de banquetes de Ludovico Sforza, duque responsável por encomendar a pintura “A Última Ceia” (1495-1498). Durante sua estada no palácio da família Sforza, o artista escreveu sobre os hábitos, sabores e costumes, além de relatar as suas receitas criadas, interesse em alimentação vegetariana e esboços de melhorias para aparelhos de cozinha. Leonardo da Vinci descreve conselhos que vão desde o melhor lugar para sentar um assassino em um jantar, para que ele realize seu trabalho mais facilmente, até a expressa proibição de se deixar aves soltas à mesa. Os registros desses cadernos sobre gastronomia foram lançados em um livro, “Os Cadernos de Cozinha de Leonardo da Vinci”, em 1977. Depois das experiências em cozinhas, ele abriu uma cantina em Florença com o amigo e artista Sandro Botticelli. (HARGREAVES, 2017).

Figura 3 - Batedor gigante operado por seres humanos inventado por Leonardo da Vinci.



Fonte: <https://www.laphamsquarterly.org/roundtable/top-chef-old-master> Acesso em: 18 de out. de 2019.

Após a Revolução Francesa, a França do século XIX foi palco para o nascimento de um novo lugar público para se comer, o restaurante. Embora as tabernas existissem há séculos, elas não ofereciam pratos variados à escolha do freguês. Então, o restaurante surgiu como uma experiência diferente, pois rompeu o monopólio da elite no que dizia respeito à comida fina e hierárquica, tornando-a possível a qualquer um que pudesse frequentar o restaurante.

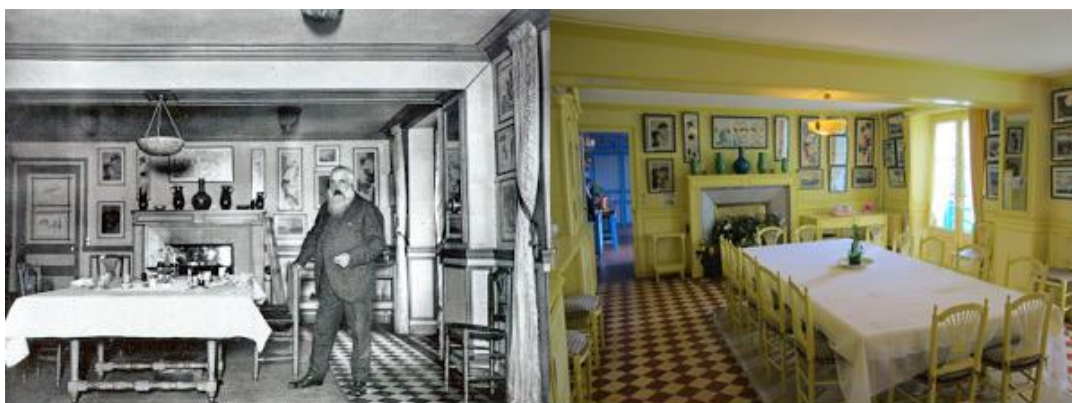
A gastronomia se tornou o novo objeto de culto na França em 1829. Neste contexto, um chef de cozinha, Carême, que passou pela Revolução Francesa, ganhou destaque por suas receitas e esculturas de açúcar. Pela primeira vez na história, um chef de cozinha se tornou famoso. Carême enfeitava a mesa com imitações em miniatura de um jardim anglo-chinês da segunda metade do século XVIII, com ruínas, templos clássicos, colunatas e outras estruturas, numa variedade de estilos grego, romano, mourisco, indiano e chinês. O cozinheiro é reconhecido com grande importância pois, não apenas elevou a profissão de chef como

também criou inúmeros livros ilustrados que colocaram em forma impressa os primeiros relatos da cozinha clássica. “Transformou a gastronomia numa síntese das artes – incluindo arquitetura, escultura, pintura, literatura e poesia – e das ciências – compreendendo física, química, economia, política e comércio.” (LUNARDELLI, 2012, pg. 58).

No final do século XIX, surge o movimento Impressionista, uma corrente pictórica que tem origem na França, que constituiu um momento inaugural da arte moderna. A origem do nome remonta a um texto jornalístico que, inspirado na tela *Impressão, Sol Nascente*, 1872, de Claude Monet (1840-1926), rotula de Exposição dos Impressionistas a primeira apresentação pública dos novos artistas no estúdio do fotógrafo Nadar (1820-1910), em 1874. Os artistas parisienses retrataram os passatempos do mundo moderno, e alguns deles se concentram em comida e bebida, como refeições em restaurantes, piqueniques e a entretenimentos noturnos de bares e cabarés. Paris ostentava 27.000 cafés e mais estabelecimentos de bebida do que qualquer outra cidade do mundo no final do século.

Em relação à comida, os alimentos aparecem apenas ocasionalmente em algumas naturezas-mortas, porém há uma relação pessoal de Claude Monet com a culinária. “The Monet Cookbook: Recipes From Giverny” (2016), escrito por Florence Gentner, expõe 60 das receitas originais de Claude Monet, juntamente com imagens de suas pinturas, cenas de sua vida em Giverny e fotografias dos pratos. Cada capítulo traz receitas que foram servidas na sala de jantar amarela de Monet, refeições feitas ao ar livre nos jardins de Giverny e em vários dos restaurantes ao longo do rio Sena. Ainda, conta histórias pessoais da vida do artista, como seus horários de janta antes da noite, pois gostava de acordar de madrugada para pintar ao nascer do sol, e o uso de temperos nas receitas colhidos de seu jardim.

Figura 4 - Claude Monet em sua cozinha/foto colorida da cozinha.



Fonte: <http://www.museyon.com/the-private-passions-of-claude-monet/> Acesso em: 13 de out. de 2019.

Adiante, no Pós-Impressionismo, Toulouse Lautrec e Maurice Joyant, amiga do artista, escreveram o livro de receitas “L’Art de la Cuisine” (1966). As páginas contêm desenhos do artista, uma pintura de Edouard Vuillard retratando Lautrec na frente de seu forno, histórias dos jantares realizados aos amigos e sua reputação como um bom cozinheiro. Edouard Vuillard relata uma ocasião em que o artista interrompeu uma de suas festas após o jantar, convidando seus convidados a segui-lo até o apartamento de um amigo, onde uma obra-prima desconhecida de Edgar Degas estava pendurada na parede. Apontando para a pintura, ele disse: "Aí está sua sobremesa!"

Figura 5 - VUILLARD, Edouard. Sem título, 1898. Óleo sobre papelão.



Fonte: Museu Toulouse Lautrec. Disponível em: <https://musees-occitanie.fr/musees/musee-toulouse-lautrec/collections/la-collection-toulouse-lautrec/edouard-vuillard/portrait-de-toulouse-lautrec/> Acesso em: 10 set. de 2019.

As receitas do livro são influenciadas pela culinária francesa do séc. XIX, porém algumas são exclusivamente pessoais do artista, como uma receita de canguru assado criada após assistir uma apresentação do animal no circo. O prefácio feito por Alexandra Leaf revela uma proximidade entre arte e comida:

Na cozinha, como em seu ateliê, Henri de Toulouse Lautrec era um espírito livre. Ignorando o sabor predominante de seu tempo sempre que lhe convinha, o artista saboreava a preparação de pratos inusitados e originais

com os quais ele surpreenderia e encantaria seus convidados. Ele acreditava que cozinhar era uma arte como qualquer outra, e os esforços de Lautrec na cozinha eram invariavelmente marcados por sua imaginação fantasiosa. (LEAF, 2015, p. 4, Tradução da Autora)

Figura 6 - The Art of Cuisine.

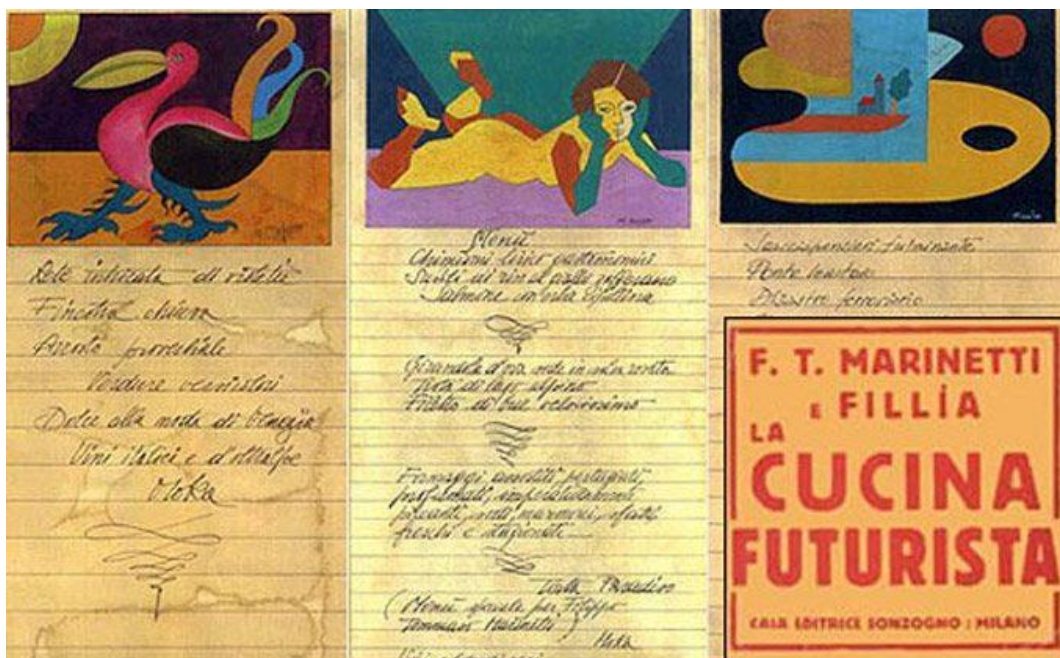


Fonte: https://www.goodreads.com/book/show/1527445.The_Art_of_Cuisine Acesso em: 18 de out. de 2019.

Desde o começo do século XX, a cozinha tem sido um “microcosmo” para a experimentação modernista com novos materiais, novas tecnologias e novas formas de viver. Nos anos 1920 e 30, as cozinhas tornaram-se um veículo importante para a formalização dos princípios do movimento moderno. (ENCONTROS DE ARTE E GASTRONOMIA, 2012)

Apaixonado pelos assuntos gastronômicos Marinetti, em 1930, elaborou o manifesto da cozinha futurista, onde foram estipuladas as regras do novo sistema alimentar e da produção dos pratos futuristas. As receitas deveriam romper absolutamente com o passado, principalmente não consumir o macarrão tipicamente italiano, destruí-lo completamente e conter assinatura do cozinheiro. As atenções ao aspecto visual, pictórico e escultórico dos pratos e da arrumação das mesas deveriam fazer que cada escultura tivesse uma arquitetura original, e se possível, diferente para cada um dos comensais.

Figura 7 - Cardápio criado pelo chef italiano Giorgio Locatelli incluso no livro “O manifesto da cozinha Futurista” de Marinetti.



Fonte: Disponível em: <https://gastronomiaycia.republica.com/2008/02/07/un-menu-futurista-de-los-anos-30-sera-ofrecido-en-la-biblioteca-britanica/> Acesso em: 13 de out. de 2019.

Além de sua preocupação alimentar fisiológica e política, o artista abordou a necessidade de propiciar ao comensal uma experiência multissensorial constante, através de pratos capazes de despertarem simultaneamente os cinco sentidos. A relação com a sinestesia se apresenta através da união da arte com a gastronomia.

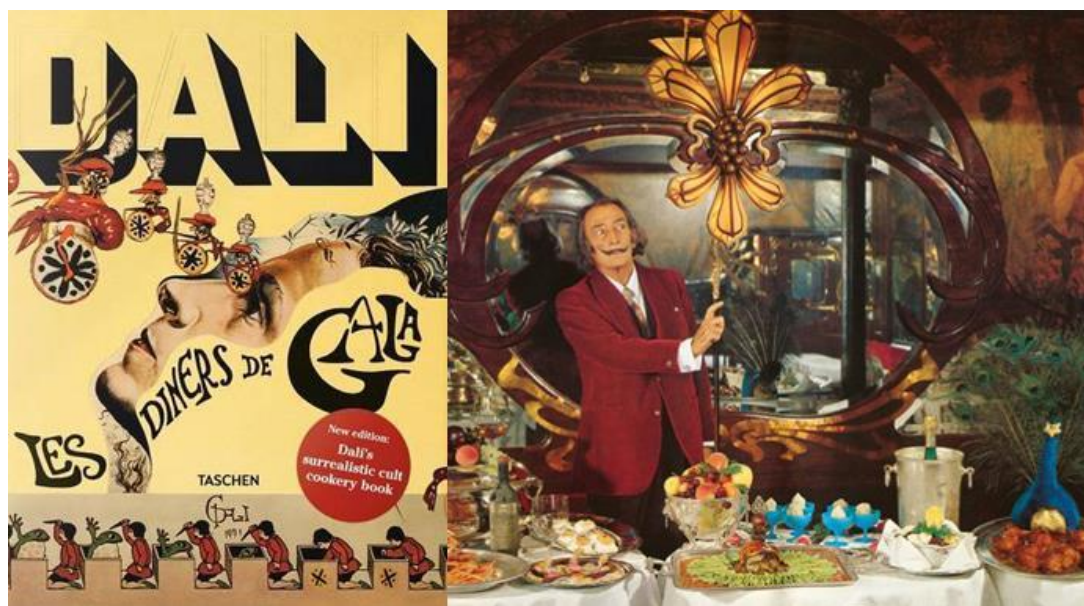
Para Marinetti, no futurismo nasce a “primeira cozinha humana”, isto é, a arte de se alimentar, pois antes os “homens alimentaram-se como as formigas, os ratos, os gatos e os bois”. (SOUZA, 2016). As composições alimentares inusitadas foram utilizadas para excitar a apreensão visual, os talheres foram abolidos para estimular a sensação tátil, música utilizada para propiciar uma experiência auditiva, os diferentes cheiros aptos a estimular o olfato e os sabores, muitas vezes contrastantes, elaborados com o intuito de estimular o gosto. Portanto, o ato de se alimentar representava uma grande e única experiência sensorial.

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. (HARGREAVES, 2017, pg. 134)

Enquanto no movimento surrealista, destaca-se a relação da arte com a gastronomia através do livro de receitas produzidos pelo artista Salvador Dalí. Lançado pela primeira vez em 1973, o livro inicia com frases escritas pelo artista, afirmando que não é um livro para quem conta calorias e que nossas mandíbulas constituem a ferramenta mais eficaz de conhecimento filosófico (DALÍ, 1973). Ao longo do livro, há fotos dos jantares realizados por Salvador Dalí e sua esposa Gala, imagens de pinturas das comidas e 136 receitas escritas por ele com suas características pessoais e artísticas, seja nos ingredientes exóticos ou na montagem do prato.

Figura 8 - Les Dinners de Gala.



Fonte: <https://www.finedininglovers.com/article/salvador-dalis-les-dinners-du-gala-re-issue-surreal-meals-today>

Acesso em: 18 de out. de 2019.

Um dos capítulos é dedicado a Gala, sua esposa, com receitas afrodisíacas e ilustrado com pinturas do artista que representam Vênus. Algumas fotografias mostram os jantares promovidos pelo casal, em que alguns convidados eram obrigados a vestir roupas específicas e animais selvagens eram soltos para passear livremente pela mesa. “Ovos de mil anos”, “Costeletas de vitela recheadas com caracóis”, “Pastéis de pernas de rãs” e “Caramelo com pinhas” são algumas das receitas do livro.

Figura 9 –Ilustração do livro “Les Dinners de Gala”



Fonte: Disponível em: <https://oglobo.globo.com/ela/gastronomia/conheca-mais-imagens-do-livro-de-receitas-de-salvador-dali-20230354>. Acesso em: 10 de set. de 2019.

Aproximada com as obras surrealistas, a artista mexicana Frida Kahlo também escreveu seu próprio livro de receitas, nomeado “Livro da erva santa”. O livro original foi roubado em uma exposição que ocorreu em Londres e não foi mais encontrado. Entretanto, antes do roubo, o escritor mexicano, Francisco Haghenbeck, transcreveu as receitas e anotações desse livro escrito pela artista, relacionou com a biografia da artista e lançou o livro “Os segredos de Frida Kahlo” (2011). Há uma descrição de seus pratos preferidos, que serviu a personalidades como Diego Rivera, Leon Trótski e outros, utilizando ingredientes que ela nomeava como “paixão, romance, dor, traição, luxúria e drama”. O livro retrata a vivência da pintora com o universo da gastronomia após o acidente sofrido na juventude, pois a artista fez um pacto com a morte depois do trauma, e por isso, todos os anos, no Dia dos mortos, fazia uma oferenda de pães e doces para lembrar o acordo.

Além das receitas típicas mexicanas e criações da própria artista, há uma relação entre cada receita e algum momento de sua vida. O autor transcreve uma das falas de artista, que afirma que “a sangrita (bebida típica mexicana) é a mulher, é a que tem cheiro de tempero e cebola, a que dá cor e ardido ao macho tequila” (HAGHENBECK, 2011, p. 20). Ademias, Frida Kahlo relata que seu romance com Leon Trótski começou na cozinha, enquanto ela preparava receitas e discutiam a situação política da época.

No período imediatamente após a Segunda Guerra Mundial, os Estados Unidos

surgem como nova potência mundial e centro artístico emergente, beneficiado pela emigração de intelectuais e artistas europeus. As diversas tendências do modernismo europeu conhecem soluções novas em solo norte-americano, resultando em recusa de estilos e novas técnicas artísticas, como acontece com Jackson Pollock e sua "pintura de ação" (*action painting*).

Desde 1945, quando ele e a artista Lee Krasner se casaram, o casal morou em um bairro de Nova York. O livro “Dinner with Jackson Pollock” (2015) contém relatos sobre a vida nesta casa, receitas escritas pelo artista e sua esposa, fotografadas e pesquisadas por Robyn Lea. Cada receita é acompanhada de histórias sobre onde foi originada ou quando e para quem o prato foi servido, dando uma rica história da vida do casal. Ainda, aponta uma relação pessoal dos artistas com a natureza, pois eles plantavam e colhiam os próprios alimentos que posteriormente eram preparados conforme as receitas deles.

O prefácio foi escrito pela sobrinha de Pollock, Francesca Pollock, e por Helen Harrison, diretora da Pollock-Krasner House and Study Center. Na introdução, sua sobrinha afirma: “Ele pintou da mesma maneira que cozinhava: usando sobras sem fim; mantendo e reutilizando; experimentando uma cor ou forma e depois outra. Nunca houve desperdício. Pintar, como cozinhar, era uma maneira de viver”. (LEA, 2015, p. 6)

Figura 10 - Jackson Pollock com Lee Krasner na cozinha.



Fonte: Disponível em: https://www.vice.com/en_,0000us/article/nz95mz/how-to-eat-like-jackson-pollock.

Acesso em: 12 de out. de 2019.

Ainda na cena de arte dos EUA, outra artista a ter destaque foi Georgia O'Keeffe, com suas pinturas de flores, paisagens do Novo México, arranha-céus de Nova Iorque e crânios em formas uterinas. A fotógrafa Robyn Lea examinou os arquivos pessoais de O'Keeffe no Georgia O'Keeffe Museum Research Center em Santa Fé, Novo México, folheando velhos livros de receitas e entrevistando pessoas que conheciam a artista pessoalmente. Esse conjunto de materiais pesquisados foi publicado no livro “Dinner With Georgia O'Keeffe” (2017), com receitas complementadas com notas da autora sobre as histórias e os significados das comidas. Conforme a autora:

Talvez o papel mais importante que a comida desempenha na vida de O'Keeffe se concentre em sua crença de que a boa comida tem o poder de ajudar o artista a produzir seu melhor trabalho - não apenas fornecendo uma variedade sensorial de cores, formas, aromas e sabores e texturas, mas alimentando o corpo com alimentos específicos que tinham o poder de alimentar a mente criativa. (LEA, 2015, pg. 16, tradução da autora)

No movimento da pop art, Andy Warhol nunca esteve realmente interessado nas artes culinárias, mas ele transformou a lata de sopa do Campbell em um ícone americano. Era algo que ele alegava que comeu todos os dias durante 20 anos, um alimento que o fascinava por causa de sua capacidade de provar exatamente o mesmo, independentemente de quem estivesse consumindo. Em 1959, Andy Warhol e Suzie Frankfurt produziram o livro de receitas “Wild Raspberries”. O livro foi feito em um contexto que eles decidiram produzir uma série de livros feitos à mão, que ridicularizava os livros de cozinha da moda francesa produzidos em massa populares nos anos 50. Frankfurt escreveu algumas receitas, Warhol as ilustrou e sua mãe fez a caligrafia. Querendo que todos os livros fossem coloridos à mão, eles contrataram quatro garotos fazer a coloração, porém só foram capazes de produzir 34 livros coloridos. Os autores afirmam que o livro é, antes de tudo, uma obra de arte, e as receitas nele contidas não são para ingestão e devem ser lidas com o espírito humorístico em que foram criadas.

Figura 11 - Receita do livro “Wild Raspberries”



Fonte: Disponível em: <https://www.mutualart.com/Artwork/Wild-Raspberries/96FE02D0C2175876> Acesso em: 14 de out. de 2019.

Além das relações dos artistas com os livros de receitas, alguns restaurantes conceituais foram criados para aproximar ainda mais essa aproximação entre arte e comida. Em 1968, foi inaugurado um restaurante conceitual, pelo artista Daniel Spoerri, em Düsseldorf, na Alemanha. A poética do artista é caracterizada pelos seus tableaux pièges (snare-picture — quadros armadilhas), formados por colagens de objetos ordinários, extraídos do cotidiano, apresentados verticalmente sobre uma prancha. (SOUZA, 2016). Algumas das obras mostram restos de uma refeição fixados na mesa em que a refeição foi consumida e a mesa é pendurada na parede.

Figura 12 - SPOERRI, Daniel. *Prose Poems*, 1959-60.



Fonte: Vidro, papel, cerâmica, metal e plástico na madeira. Coleção Tate. Disponível em: <https://www.tate.org.uk/art/artworks/spoerri-prose-poems-t03382> Acesso em: 13 de out. de 2019.

Além do menu com sabores e pratos exóticos, o Restaurante Spoerri funcionava com eventos que seus clientes tinham a possibilidade de encomendar sua própria *snare-picture* ao final da refeição. Em 1967, o artista publicou o *Cookbook Gastronomic Diary*, que envolve textos e performances. Em setembro de 1970, Spoerri fundou a galeria Eat Art anexa ao restaurante. Entretanto, no ano de 1972, as atividades do restaurante foram encerradas.

Em 1971, foi inaugurado outro restaurante, em Nova York, o “Food”, idealizado pelo artista e arquiteto Gordon Matta-Clark em colaboração com a bailarina e cozinheira Caroline Goodden, além de outros amigos que se juntaram ao casal. A proposta era criar um local para a vida comunitária por meio da comida como uma crítica às formas dominantes do consumismo de comida. Os artistas trabalhavam juntos, promovendo uma rede social em torno do restaurante, como um ponto de encontro de músicos, poetas, cineastas, bailarinos, escultores e atores. A cada domingo, um artista tornava-se chefe convidado, criando um cardápio a partir da própria poética.

“Food” representou um mergulho da arte experimental no domínio da cozinha como um todo, não mais restringindo a colaboração a campos especializados como a pâtisserie. Porém, o formato comercial de restaurante levou ao encerramento do projeto original três anos após sua fundação, pois a maioria das refeições era distribuída gratuitamente, levando ao desequilíbrio das finanças do empreendimento. (ENCONTROS, pg. 9-10, 2012)

A gastronomia vinha buscando novos rumos e experimentações tanto por chefs de cozinha como artistas. Muitos dos elementos das renovações gastronômicas futuristas seja do ponto de vista estético que do tratamento da matéria, foram assimilados entre os anos sessenta e setenta pela Nouvelle Cuisine. O termo foi criado por Henri Gault e Christian Millau, dois jornalistas franceses especializados em gastronomia, em 1972, para definir o estilo culinário de um grupo de chefs que combinaram elementos pouco usuais para obter novas sensações e novas harmonia. A nouvelle cuisine afirma-se através do respeito à simplicidade dos sabores, a exaltação do gosto e das cores originais dos ingredientes utilizados.

Reserva-se uma atenção à apresentação da comida, pratos individuais de grandes dimensões, sobre os quais são apresentadas combinações de pequenas quantidades de comida, numa organização compositiva que reconduz à estética oriental, principalmente japonesa. Os pratos devem ser brancos sem nenhuma decoração, de modo que elas não interfiram na composição cromática da comida.

Através da contaminação com o mundo da arte, no Futurismo, a cozinha muda o estatuto e o valor do texto (receita) e do autor (cozinheiro, chef). Se na cozinha tradicional o texto é impessoal, na cozinha futurista e na nouvelle cuisine, emerge com clareza a centralidade do papel do autor que produz um texto verbal (a receita) e material (o prato), onde imprime uma marca de originalidade que o torna irrepetível e irreproduzível como um quadro. (BONA, 2007, pg. 59-60)

Em um contexto de busca por novas experimentações culinárias, em 1978, o MoMA (Museu de Arte Moderna) de Nova York lançou o livro “Artists' Cookbook”. O livro de receitas reúne 155 receitas de 30 artistas, como Salvador Dalí, Willem de Kooning, Louise Bourgeois, Andy Warhol, Helen Frankenthaler, Roy Lichtenstein e o casal Christo e Jeanne-Claude. Cada artista relatou brevemente sua relação com comida durante a vida e escreveu alguma receita que tivesse um aspecto de memória pessoal.

Em 1984 e 1986, em Nova York, funcionou o restaurante El Internacional, resultado da parceria entre o artista Antoni Miralda e a chef de cozinha catalã Montse Guillén, unindo simultaneamente um projeto artístico e gastronômico. O local envolvia comida, experiências sensoriais, performances e instalações artísticas como veículos e rituais para transmitir tradições e misturar práticas sociais da época.

Figura 13 - Restaurante El Internacional.



Fonte: Disponível em: <https://www.e-flux.com/announcements/209399/miralda-and-montse-guillnel-internacional-archaeological-sandwich/>. Acesso em: 13 de out. de 2019.

O restaurante tornou-se um símbolo icônico da década de 1980 em Nova York, durante o período em que a vida noturna e a experiência foram colocadas no mesmo contexto que as artes visuais e performáticas. O local era visto como um ponto de encontro para a comunidade artística, frequentado por Andy Warhol, Jean Michel Basquiat, David Lynch, Frank Zappa, entre outros.

Em 1991, os artistas americanos Paul Lamarre e Melissa P. Wolf, conhecidos pelo pseudônimo “EIDIA”, publicaram o livro “Food, sex, art”. O livro apresentou uma série de receitas, imagens e vídeos de culinária feitos entre 1986 e 1991 com mais de 160 artistas,

incluindo Peter Beard, Louise Bourgeois, John Cage, Gilbert e George, Taylor Mead, Jonas Mekas, Marilyn Minter, Carolee Schneemann e Lawrence Weiner. O artista Paul Lamarre, um dos autores do livro, sugere cozinhar seu próprio corpo após sua morte, separando-o em id e ego, em que os pés deveriam ser decapados, os olhos servidos vagando uma jarra de vidro e o cérebro comido como sobremesa. Em 2018, na galeria Ryan Lee, em Nova York, uma exposição trouxe 32 obras que estavam presentes no livro de receitas, fotografias do livro original e vídeos dos artistas cozinhando.

Na arte contemporânea, a comida tem sido utilizada também na materialidade das obras. Em exposições recentes, a alimentação envolve aspectos críticos, estéticos e que estimulam os cinco sentidos do espectador, permitindo que a comida possa ser incorporada como objeto artístico e parte da experiência.

O artista Vik Muniz, em 2009, quando o Museu de Arte de São Paulo (MASP) fez uma das mais completas exposições do artista, o que despertou grande interesse da imprensa foram os retratos duplos da antológica pintura Monalisa (1503), de Leonardo da Vinci, numa releitura feita por Vik Muniz, com geleia e pasta de amendoim. Che Guevara também foi desenhado dessa forma, enquanto a Medusa Marinara consiste em um desenho feito com espaguete o qual faz referência à medusa de Caravaggio (1590).

O Museu de Arte Moderna, em 2012, realizou o “Encontros de Arte e Gastronomia”, com curadoria de Felipe Chaimovich e Laurent Suadenau, inaugurando a sua linha de arte e gastronomia para criar um espaço para a livre experimentação sobre o gosto contemporâneo. Dez duplas de chefe de cozinha e artista trabalharam aqui, cada uma delas de terça a sábado, durante dez semanas, colaborando numa cozinha especialmente concebida para a Sala Paulo Figueiredo. Cada dupla deixou registradas numa lousa as etapas desse processo de trabalho e posteriormente no catálogo da exposição. O público pode observar ao vivo a interação entre os saberes de chefe e de artista, que a cada sábado provou uma experiência degustativa, livre de regras, sem cardápio predeterminado e nem freguês a atender.

Figura 14 - Programação da exposição.

MINISTÉRIO DA CULTURA
E MUSEU DE ARTE MODERNA
DE SÃO PAULO APRESENTAM

encontros de ARTE e GASTRONOMIA

CURADORIA **FELIPE CHAIMOVICH E LAURENT SUAUDEAU** ATÉ 16 DEZ. **SALA PAULO FIGUEIREDO**

ABERTURA
03 SET 2012 (SEG)
20 - 22H30

MUSEU DE ARTE MODERNA
mam
DE SÃO PAULO

PÁRQUE DO IBIRAPUEIRA
PORTÃO 3
TEL.: (11) 5085-1300
WWW.MAM.ORG.BR
TER-DOM, 10-19H
SUGERE-SE VR DE TÃO

PARTECIPAMOS DO MAMOFICIAL
GOOGLEARTPROJECT

LÉO FILHO + COLETIVO OPATIVARÁ 04 SET A 08 SET
RODRIGO OLIVEIRA + MATHEUS ROCHA PITTA 11 SET A 15 SET
JOSÉ BARATTINO + LAURA LIMA 18 SET A 22 SET
AMANDA LOPES + CAETANO DIAS 25 SET A 29 SET
HENRIQUE FOGAÇA + MARCO PAULO ROLLA 02 OUT A 06 OUT
ANA LUIZA TRAJANO + RODRIGO BUENO 09 OUT A 13 OUT
TSUYOSHI MURAKAMI + REGINA SILVEIRA 16 OUT A 20 OUT
MARIA DO CÉU + AMILCAR PACKER 23 OUT A 27 OUT
RENATO CARIONI + JARDINEIRO ANDRÉ FELICIANO 30 OUT A 03 NOV
PHILIPPE BRYE + ROCHELLE COSTI 06 NOV A 10 NOV

INTRODUÇÃO MASTER: CREDIT SUISSE
PATROCÍNIO: REDECARD
APOIO: Electrolux
APOIO INSTITUCIONAL: FUNDAÇÃO DE SÃO PAULO
REALIZAÇÃO: MUSEU DE ARTE MODERNA **mam** DE SÃO PAULO
PROGRAMA DE CULTURA: BRASIL

Fonte: <http://www.premiopipa.com/2012/09/encontros-de-arte-e-gastronomia-no-mam-sp/> Acesso em: 18 de out. de 2019.

Em 2013, no Sesc Pompeia, a artista Simone Mattar se propôs a questionar os preconceitos existentes no Brasil e resgatar a nossa diversa identidade através de uma experiência gastronômica. A exposição trouxe um jantar de nove pratos harmonizados com vinhos nacionais, resultado de uma pesquisa de quatro anos da história da alimentação brasileira. Ainda, as obras culinárias retomam memórias, literatura brasileira, religião católica e umbanda e foram acompanhadas de apresentações teatrais, música e poesia.

Uma das obras servidas fez referências diretas ao Manifesto Antropofágico do Oswald de Andrade, de 1928, que se inspirou na história do Bispo Pero Fernandes Sardinha. O Bispo foi morto e “realmente” comido pelos índios Caetés, no século XVI. Na obra, as cabeças do Bispo Sardinha, em dois tamanhos e prateadas como um peixe, são um patê de sardinha, em cima de um pão impresso com esqueletos do animal.

Figura 15 -Cabeça do Bispo, 2013



Fonte: <https://www.simonde.com.br/como-penso-como/> Acesso em: 18 de out. de 2019.

No Centro Cultural do Banco do Brasil (CCBB) de Brasília, em 2015, a exposição multidisciplinar “CRU – Comida, Transformação e Arte”. Sob curadoria de Marcello Dantas, o evento trouxe um olhar para a comida através da arte, artistas e chefs de diversos perfis e nacionalidades convidados para criar performances, obras e atividades que de alguma forma se relacionam com o tema alimentação. Na área externa, um local foi permitido para piquenique dos visitantes e um encontro de foodtrucks. Em paralelo, duas galerias foram ocupadas por obras de arte que investigam a apropriação do alimento por artistas visuais, como Mark Dion, Airson Heráclito, Sophie Calle, Hector Zamora, Rochelle Costi e Rikrit Tiravanija.

Figura 16 - Local da exposição “Cru”.



Fonte: <http://g1.globo.com/distrito-federal/noticia/2015/10/exposicao-cru-no-ccbb-do-df-tem-performance-com-alimentos-especiais.html> Acesso em: 18 de out. de 2019.

Na 32ª Bienal de Arte, o projeto *Restauro* (2016) de Jorge Menna Barreto levanta questões acerca dos hábitos alimentares e seu impacto no meio ambiente. O restaurante foi considerado como parte e obra de arte da Bienal, priorizando a diversidade do reino vegetal. O cardápio foi elaborado em parceria com a nutricionista e chefe Neka Menna Barreto e a Escola Como Como de Ecogastronomia, enquanto o coletivo Grupo Inteiro idealizou o projeto espacial e no que o artista chama de "microclimas", relação entre o espaço e a experiência do comensal. A experiência também envolveu entrevistas com agricultores e paisagens sonoras captadas em agroflorestas, resultado de uma parceria com Marcelo Wasem. Entendendo o nosso sistema digestivo como ferramenta escultórica, os comensais tornam-se participantes de uma escultura ambiental em curso, na qual o ato de se alimentar regenera e modela a paisagem em que vivemos.

A exposição “Cidade da Língua”, no Museu de Arte Moderna de São Paulo (MAM), aconteceu em 2016 com obras e instalações dos artistas Sam Bompas e Harry Parr, fundadores do estúdio Bompas&Parr. Os resultados dessas exposições e obras concluem em um panorama amplo e diverso, em que se sobrepõem e se complementam abordagens as mais diferentes, tendo sempre como ponto de partida a relação do homem com a comida. A

curadoria fez uma seleção de 10 anos de pesquisa sobre alimentação e arte, envolvendo aspectos históricos, sensações e discussões.

As relações entre arte e comida, portanto, sempre estiveram presentes desde o início da história da arte até a contemporaneidade, tanto na materialidade plástica e nas exposições quanto nas histórias de vida dos artistas.

Os cozinheiros sempre foram artistas, pois ilustram a tese de que cozinhar, escolher alimentos, elaborar pratos, celebrar a gula, querer e definir um estilo para seus fogões é promover uma visão de mundo através de discursos enunciados de maneira plástica e nutritiva, estética e alimentar. (ONFRAY, 1999, pg. 166)

RECORTE E ESCOPO DO OBJETO

O escopo para análise dessa pesquisa será uma exposição de arte e comida. Diante de várias exposições que envolvem essa temática, a escolha da exposição “Cidade da Língua” foi feita através de um recorte que envolvesse a sinestesia como principal fator para a possibilidade de uma experiência.

Do disposto neste trabalho (quer as obras, livros de culinária, etc) que exploram as relações entre Arte e Comida, é possível perceber que houve desdobramentos dentre os quais, exposições diversas que, por meio da sinestesia, abordaram e trabalharam essas relações de modo a apresentar ao público novas formas de tratar a Comida enquanto Arte e vice versa.

“Cidade da Língua” será a exposição analisada, ocorrida no Museu de Arte Moderna (MAM), do dia 05 de junho a 03 de setembro em 2017, sob curadoria de Felipe Chaimovich. A “Cidade da Língua” foi composta por uma série de instalações que tratam do passado, do presente e do futuro da comida. As instalações estão dispostas como partes de uma cidade inglesa com a típica arquitetura do século XV. A atmosfera é marcada por uma fumaça rosa, que evoca os mistérios trazidos pela noite. Enquanto a comida é experimentada de diversas maneiras: por meio do paladar, do cheiro, do toque, da visão e da audição. O passado da alimentação é apresentado por meio de uma coleção de objetos e imagens, já o presente aparece como no mundo de Bompas & Parr e o futuro é explorado na “Farmácia”, com trabalhos que miram o campo da ficção científica.

METODOLOGIA APLICADA

Este trabalho classifica-se quanto às instâncias metodológicas da pesquisa no campo das artes como uma “Pesquisa sobre arte”; quanto aos campos da atividade humana classifica-se como “Interdisciplinar”; possui natureza “Qualitativa”; quanto aos objetivos classifica-se como “Exploratória”; Trata-se de uma pesquisa bibliográfica e documental quanto aos procedimentos, pois foi feita a partir do levantamento de referências teóricas e documentais, publicadas por meios impressos e digitais, como livros e artigos científicos. Quanto a natureza dos dados, a pesquisa é mista, pois tem pesquisa de dados objetivos ou de fatos e pesquisa subjetiva de opiniões ou atitudes. Quanto a procedência dos dados, foram utilizados dados primários, como as obras e exposições de artes a serem analisadas e os livros teóricos que darão base conceitual a pesquisa, e dados secundários, como estudos que recorrem ao tema da pesquisa.

O método utilizado nessa pesquisa tem base no livro “A Pesquisa em Arte: um paralelo entre arte e ciência”, parte tese de doutorado de Silvio Perini Zamboni, professor do Instituto de Artes da Universidade de Brasília (UnB), com Doutorado em Artes pela Escola de Comunicações e Artes da Universidade de São Paulo (ECA/USP). Responsável pela oficialização da pesquisa em arte no CNPq, instituição na qual trabalhou, foi o fundador e presidente da Associação Nacional de Pesquisadores em Artes Plásticas – ANPAP no Brasil.

A base teórica elegida por Zamboni, composta de pensadores como René Descartes, Thomas Kuhn, Henri Bergson, demonstra uma abordagem da pesquisa artística à luz das principais correntes filosóficas do ocidente, e sob um método racional, inteligível e científico. O autor discute a metodologia de pesquisa em Artes Visuais, ressaltando os passos mais comuns de se desenvolver uma pesquisa e, que também, estariam relacionados à pesquisa em arte: a definição do objeto de estudo; o problema da investigação; a relevância do mapeamento teórico; o levantamento de hipóteses ou expectativas; os métodos de observação utilizados; o processo de trabalho no qual os dados coletados serão analisados e interpretados, apresentando, enfim, possíveis conclusões quanto à pesquisa realizada.

O autor ressalta que o tratamento empreendido ao tema não busca desmerecer aspectos intuitivos na arte, que mesmo a pesquisa científica se faz valer da intuição na construção do conhecimento, contudo a pesquisa artística exigiria um grau apurado de premeditação e controle que, por sua vez, pertence ao domínio do racional (ZAMBONI, 2012 p.10). Sob tal perspectiva, a criação em arte estaria pautada por dois modelos: a arte derivada

de uma criação preponderantemente intuitiva e a arte com uma base metodológica clara, realizada por artistas conscientes do caráter investigatório da obra, a arte-pesquisa, que será utilizada nesse trabalho. Com enfoque na produção em arte-pesquisa, a investigação do autor resulta em ferramentas metodológicas para sistematização e avaliação de trabalhos na área.

[...] como qualquer atividade humana, pesquisa enquanto processo não é somente fruto do racional: o que é racional é a consciência do desejo, a vontade e a predisposição para tal, não o processo da pesquisa em si, que intercala o racional e o intuitivo na busca comum de solucionar algo. Esses conceitos servem tanto para a ciência quanto para a arte, pois pesquisa é a vontade e a consciência de se encontrar soluções, para qualquer área do conhecimento humano (ZAMBONI, 2012, p. 51).

A pesquisa em arte é uma atividade sistemática, ou seja, requer um método. Ao entendê-la e reconhecê-la como área do conhecimento, compreende-se que a mesma se assemelha às ciências formais ao combinar aspectos racionais e intuitivos em suas pesquisas, assim como afirma o autor da obra referenciada neste presente texto, sendo, portanto, instrumentos e atividades do conhecimento humano.

A arte tem um caráter pessoal de interpretação, o que se diferencia da ciência formal, pelo fato de haver diferentes linguagens artísticas em nosso meio que, conseqüentemente, produzem diversas formas de interpretações por parte do interlocutor, interpretações estas subjetivas. Dessa forma, afirma-se que a interpretação dos resultados de uma pesquisa em arte não é unívoca, isto é, não são interpretados apenas de uma forma, mas multinterpretativos, pois entende-se que cada indivíduo pode ter uma interpretação pessoal e subjetiva da obra/trabalho artístico (ZAMBONI, 2012).

Neste sentido, nossa metodologia é baseada numa experiência que, estabelecendo a partir de múltiplas referências teóricas, bem como de um histórico relacionado ao objeto, foi concebida e desenhada a partir do estudo de caso alicerçado na interação com o objeto de análise por parte da autora deste trabalho. Tal experiência é descrita em relato apêndice, e a partir de suas notas e roteiros, estabelece um sentido teórico-crítico que norteia o método de análise próprio deste trabalho.

Este método foi concebido em etapas, para que pudéssemos abranger uma análise completa da exposição. O primeiro ponto desta análise foi buscar todas as obras e instalações que estavam presentes na exposição, através de fotos, vídeos, texto curatorial e catálogo,

enumerando de acordo com a expografia. Compreender o desenvolvimento da curadoria realizada por Felipe Chaimovich foi fundamental para estabelecer as etapas para a análise. Como a exposição foi resultado de uma pesquisa de dez anos, a próxima etapa concebeu-se a partir da pesquisa individual de cada obra no site oficial de *Bompas&Parr*, explorando o processo criativo e atribuindo destaque para os cinco sentidos envolvidos.

Através do relato de experiência, o próximo momento foi utilizá-lo como estrutura de base e instrumento para compreender a experiência sinestésica como integrador de arte e comida. Assim, estabelecer relações a partir do breve histórico apresentado e relacionar com a sinestesia e os cinco sentidos.

ESTUDO DE CASO: ANÁLISE DA EXPOSIÇÃO

A história dos artistas Sam Bompas e Harry Parr começou com o hábito de fazer gelatina, como algo divertido para passar o fim de semana. O plano inicial era abrir uma banca de gelatina no Borough Market de Londres, mas o mercado recusou a solicitação de uma banca. Através das experiências culinárias crescendo, em 2007, eles fundaram o estúdio Bompas & Parr. A inspiração veio da nostalgia da infância e pelo conhecimento de que a Inglaterra era famosa no mundo da culinária pela gelatina, além da influência de Salvador Dalí. Então, o alimento tornou-se um veículo para se envolver com a história, incitar um sentimento de nostalgia e brincar com formas, cores e sabores.

As origens dos fundadores desempenham um papel fundamental no posicionamento e na natureza da produção do estúdio. Harry Parr cursou arquitetura e aprendeu na graduação como fazer moldes de gelatina por prototipagem rápida, projetando e construindo objetos 3D, para criar os moldes iniciais de gelatina. As primeiras obras foram produzidas dessa forma, como por exemplo quando uma mesa de 14 metros de comprimento foi posicionada com centenas de gelatinas iluminadas individualmente e acionadas por um “mecanismo de oscilação” que fazia tudo se mexer. Através de um coreógrafo e um artista visual, dançarinos foram convidados para uma performance, interpretando o som gravado das gelatinas se movendo na mesa.

Atualmente, o estúdio trabalha com marcas comerciais, instituições artísticas, clientes particulares e com governo britânico para oferecer experiências a uma ampla variedade de públicos. A empresa cresceu para uma equipe de 20 pessoas entre designers, cozinheiros, técnicos especializados, produtores e cineastas, cientistas, artistas e psicólogos. Os artistas trabalham para experimentar, desenvolver e produzir projetos, obras de arte e exposições, estudando os maiores espetáculos e momentos culinários do passado, desde os períodos medieval, renascentista e vitoriano até os tempos mais contemporâneos¹.

A maioria das exposições realizadas acabam tendo uma poética sinestésica, ou seja, envolvendo a audição, olfato, tato, paladar e visão através da temática culinária ou outras experiências propostas. Em uma dessas, uma instalação foi projetada para proporcionar aos visitantes uma experiência conduzida pelo olfato, através de um labirinto de espelhos em que um cheiro afrodisíaco guiava o público para a saída. Outro aspecto abordado pelos artistas

¹ PROTOTIPAGEM - Conjunto de tecnologias usadas para se fabricar objetos físicos diretamente a partir de fontes de dados gerados por sistemas de projeto auxiliado por computador

através de exposições é a relação sexual com a comida, envolvendo cenas de prazer com base em elementos de repulsão e sensações como nojo.

A dupla também fundou o Museu Britânico da Alimentação, a primeira instituição cultural do mundo dedicada exclusivamente a comida e bebida, além de publicarem seis livros que exploram a relação da humanidade com a comida. Os artistas já realizaram exposições no Museu de Arte Moderna de São Francisco (SFMOMA), Museu de Arte Contemporânea Garage (OMA), Museu Victoria e Albert (V&A), entre outros.

Figura 17 - Sam Bompas e Harry Parr



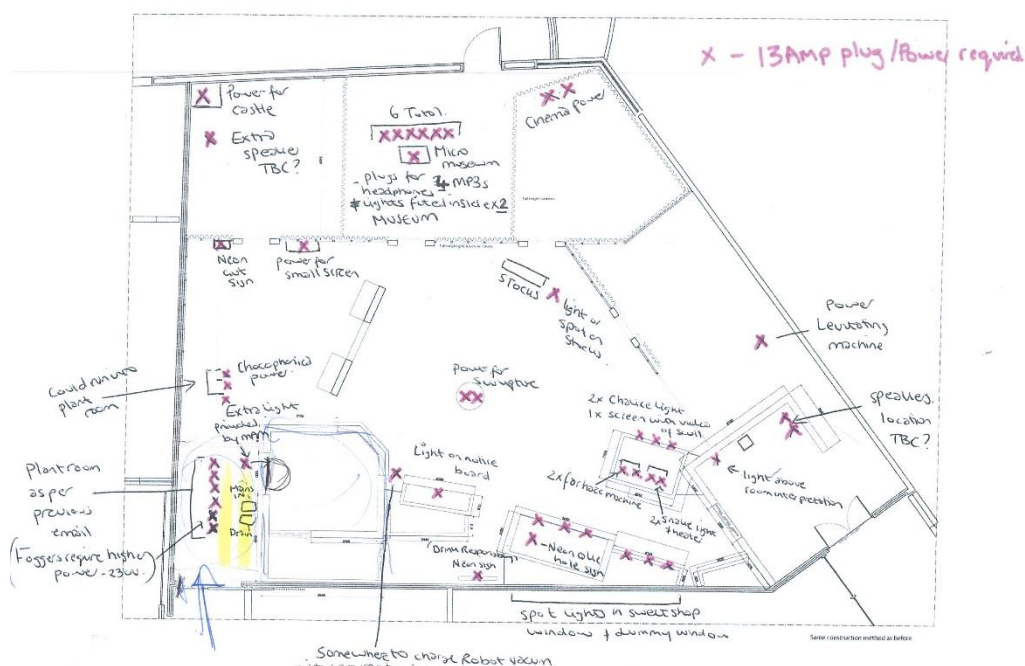
Fonte: <http://bompasandparr.com/about/view/studio/> Acesso em: 14 de set. de 2019.

A exposição Cidade da Língua aconteceu do dia 06 de junho a 03 de setembro de 2017, na sala São Paulo Figueiredo, no Museu de Arte Moderna de São Paulo (MAM). Com curadoria de Felipe Chaimovich, a exposição recebeu 37.042 pessoas durante o período em que foi montada, conforme indica o plano anual do museu. O custo total da exposição foi 739.323,00 reais, tendo patrocínio da Cielo e identidade visual realizada pelo Estúdio Campo.

Resultado de uma pesquisa de dez anos sobre arte e comida, as obras e instalações discutem relações entre presente, passado e futuro da alimentação, totalizando em 302 objetos presentes na exposição.

Projetada para proporcionar ao público uma experiência multissensorial marcante, o espectador é convidado a reaprender tudo que sabe sobre gosto e sabor. O plano da exposição foi traçado inspirado em uma antiga cidade medieval com um mercado inglês. A entrada da sala foi transformada no portal da Cidade da Língua, onde um anfitrião recebe os convidados, introduzindo-os aos mistérios do paladar. Em seguida, o visitante chega a Praça da Cidade, onde irá encontrar informações sobre todas as salas disponíveis como a vitrine da Confeitaria, a Taverna, Sala do Cinema, Sala de aula, Biblioteca com livros dos artistas e Farmácia.

Figura 18 - Rascunho da exposição Cidade da Língua realizado por Bompas&Parr



Fonte:. Disponível na biblioteca do Museu de Arte Moderna (MAM). Acesso em: 17 de out. de 2019.

O trabalho deles vai além da cozinha, desafiando a compreensão do paladar através de experiências imersivas de sabor. De acordo com o catálogo da exposição no site oficial dos artistas, essa experiência multissensorial explora a pesquisa contemporânea sobre a percepção do sabor e o corpo. Além de apresentar as tendências e previsões que afetam nosso relacionamento com os alimentos, convida o espectador a se envolver com o sabor de uma

perspectiva incomum. Todo o material e obras da exposição foram resultados de uma pesquisa de dez anos do estúdio *Bompas&Parr*, com uma música medieval ao fundo.

Na entrada da exposição, *Bompas&Parr* apresentou um sistema climático de frutas para a língua e olfato através de uma fumaça rosa com cheiro de morango, explodindo o sabor natural da fruta em uma escala para subverter as convenções de como normalmente "bebemos". A curadoria resgatou essa proposta do Alcoholic Architecture, instalação em que uma nuvem colorida inalável de álcool foi criada, utilizando uma tecnologia de umidificação que satura o ar e entra pelos pulmões e olhos, realizado em 2009 pelos artistas. A quantidade de álcool do ar foi calculada por médicos e cientistas para uma proporção segura e saudável. A instalação, portanto, envolve uma complexa fusão e transformação entre o olfato, paladar e visão, provocando uma sinestesia.

A professora Sandra Regina Ramalho e Oliveira (2010) reflete que o olfato possui um caráter subjetivo, como algumas pessoas que afirmam que certos alimentos dão mais prazer pelo seu cheiro do que pelo seu sabor e outras que não experimentam um alimento somente ao sentir o cheiro.

Podemos observar, assim, que questões culturais e históricas interferem na atribuição de significados aos elementos geradores de tais sentidos. São sinestesias. (...) Em contrapartida, há os odores agradáveis, que trazem boas recordações e, sinestesicamente, geram outras (OLIVEIRA, pg. 2499-2500, 2010)

Através dos estudos do Estúdio *Bompas&Parr*, o paladar e o gosto também são pessoais e subjetivos. Todos experimentamos alimentos de maneiras diferentes, em parte por causa de nossa genética e também por conta do ambiente em que o consumimos.

Assim que as pessoas entravam na “cidade” medieval eram recebidas por um Town Crier, típico mensageiro oficial de uma corte real ou autoridade pública que faz pronunciamentos públicos conforme necessário. O Town Crier recebeu o público oferecendo tiras embebidas em PTC (Phenylthiocarbamide), um composto orgânico que representa um teste genético simples que distingue super-degustadores e não provadores. O gosto pode parecer muito amargo ou praticamente sem sabor, dependendo do genoma do provador. Além de perceber ou não o gosto do PTC em ambas as categorias, há alguma variação individual, que faz com que algumas pessoas tenham uma alta capacidade de gustação amarga, mesmo em nível baixo. Estes indivíduos são chamados de super-degustadores do ponto de vista evolutivo.

Figura 19 - Tiras embebidas em PTC (Phenylthiocarbamide).



Fonte: Disponível em: <http://bompasandparr.com/projects/view/tounge-town/>. Acesso em: 17 de out. de 2019.

A sensibilidade é um dos muitos fatores que tornam o paladar individual, além de diferenças genéticas e influência do ambiente e cultura em que vivemos. A experiência convidou o espectador a reavaliar seu relacionamento com os alimentos, explorando os sabores e conhecimentos do próprio paladar.

O objeto central da exposição é uma fonte dos desejos, com água e várias línguas rosas, trata-se da ideia da salivação das línguas que por fim, em grande quantidade, transforma-se em água da fonte. A língua é certamente um dos órgãos principais para o mecanismo da degustação, pois tem a função de amassar, revirar, espremer e ingerir os alimentos através da energia muscular e papilas degustativas. (BRILLAT-SAVARIN, pg. 47, 2017)

Figura 20 - Escultura de línguas na exposição.



Fonte: <http://bompasandparr.com/projects/view/tounge-town/>. Acesso em: 17 de out. de 2019.

Figura 21 - Espaço da exposição “Cidade da Língua”



Fonte: Disponível: <https://passeiosdadea.com.br/2017/07/08/mam-museu-de-arte-moderna-a-interessantissima-e-ludica-exposicao-a-cidade-da-lingua-vai-agradar-a-garotada-e-tambem-os-adultos-imperdivel/> Acesso em: 17 de out. de 2019.

A exposição, projetada como uma cidade, teve várias salas denominadas com locais característicos de uma vila medieval. A Taverna era um local vazio, apenas com a fumaça rosa presente na entrada da exposição. Enquanto, a Sala da Confeitaria conta toda a trajetória dos artistas com a gelatina, relatando como foi importante examinar a relação da gelatina com a arquitetura, devido ao escopo de experimentação na forma e cor.

Figura 22 - Vitrine da Loja de Doces.



Figura: <http://bompasandparr.com/projects/view/tounge-town/>. Acesso em: 17 de out. de 2019.

Ao lado, três cálices feitos por artistas convidados foram expostos, pensados em uma marca apotropaica, que, supostamente, pode afastar o mal, o que é prejudicial e nefasto. O cálice é o tipo de copo mais refinado, sendo utilizado simbolicamente em religiões cristãs. Na exposição, foi criado através de ossos de animais.

Figura 23 - Cálice feito de ossos.



Fonte: Autoria própria, em 25 de ago. de 2017.

Uma das salas era a “Sala de Aula”, apresentando a teoria da comida, aprimorada ao longo de uma década, desde estimular a criatividade e celebrar o multissensorial até criar uma narrativa. Ao longo dos anos, Sam Bompas e Harry Parr foram chamados de muitas coisas: desviantes culinários, fabricantes de alimentos arquitetônicos, chefs, artistas e designers de alimentos. Inicialmente, era mais fácil desafiar a definição. Mas, com o tempo, o estúdio definiu um senso de identidade mais concreto: o termo é *Experience Designers*, e o foco é na criação de experiências para serem propostas aos espectadores. Os artistas acreditam que todos somos capazes de criar experiências culinárias e dedicou a Sala de Aula da cidade ao ensino, apresentando seu estúdio em Londres.

Figura 24 - Sala de aula

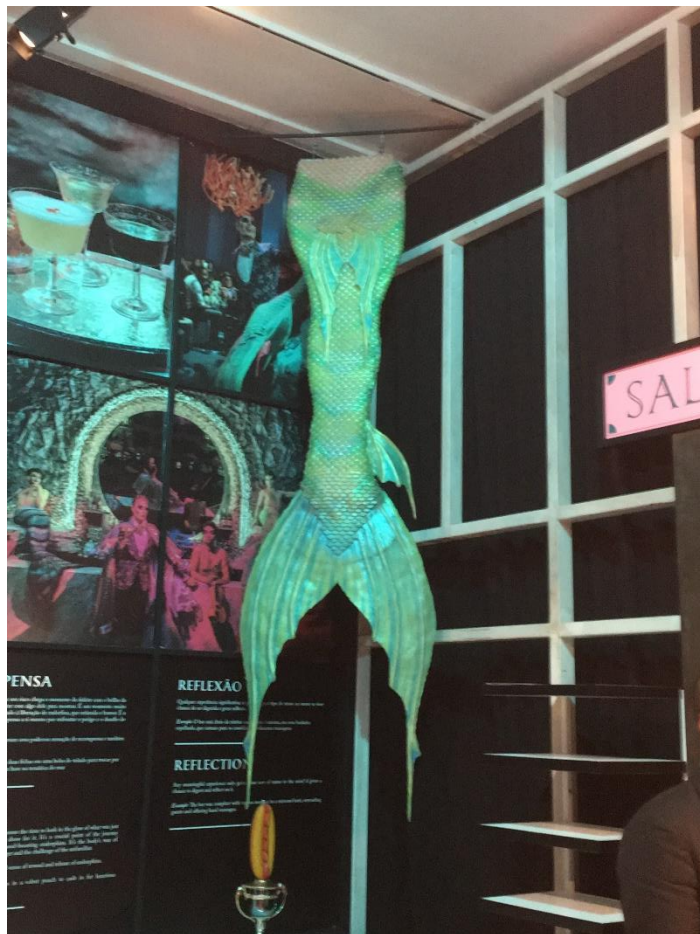


Fonte: <https://passeiosdadea.com.br/2017/07/08/mam-museu-de-arte-moderna-a-interessantissima-e-ludica-exposicao-a-cidade-da-lingua-vai-agradar-a-garotada-e-tambem-os-adultos-imperdivel/> Acesso em: 17 de out. de 2019.

Nos painéis nas paredes da Sala de Aula, exposições anteriores de *Bompas\$Parr* exibiam a trajetória e poética dos artistas ao longo dos dez anos de história. Entre elas, “Banho Gourmet” ocorreu em 2014 na Shoreditch House, localizada em um bairro de cultura alternativa em Londres. A exposição foi uma experiência que os artistas, junto com da Shoreditch House, organizaram um café da manhã dentro da piscina do local, contando com um bar flutuante, música subaquática e comidas congeladas. A exposição discutiu as proximidades que humanos tem com peixes, logo que os humanos podem ter desenvolvidos ouvidos a partir de fendas branquiais e o sangue humano teria a mesma proporção de sal que a

água do mar. Um homem foi fantasiado de com calda de sereia enquanto nadava pelo café da manhã, e então para a “Cidade da Língua” a curadoria selecionou uma calda para representar essa exposição.

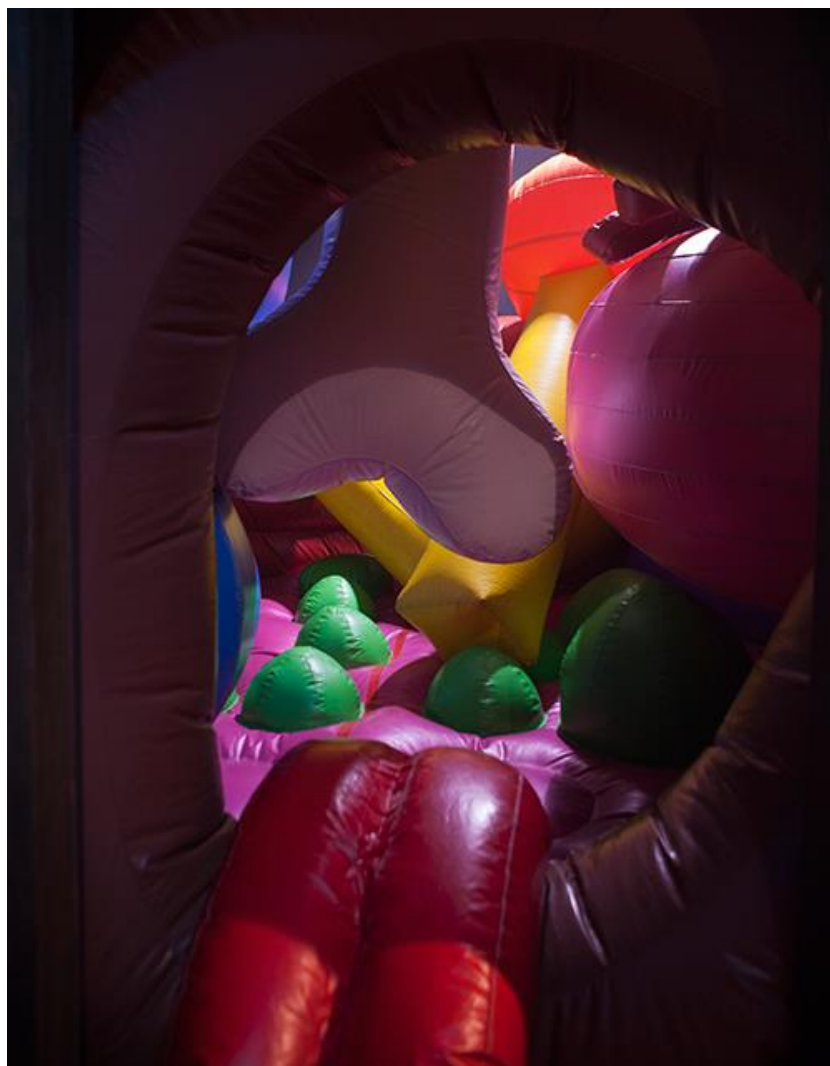
Figura 25 - Calda de sereia na exposição “Cidade da Língua”



Fonte: Autoria própria,.em 25 de ago. de 2017.

Dedicado ao ensino fisiológico, um “pula pula” da língua ao estômago explica o sistema digestivo através da imersão do público dentro do espaço, provocando que o espectador se sinta como um alimento a ser deglutido, comparando os movimentos do órgão com os movimentos que o “pula pula” pode causar. A Bompas&Parr pede que o espectador considere a realidade do que está no fim do garfo quando ele entra pela língua, denominando o espaço de “Sala Cirúrgica”.

Figura 26 - Parte do sistema digestivo de “pula pula”

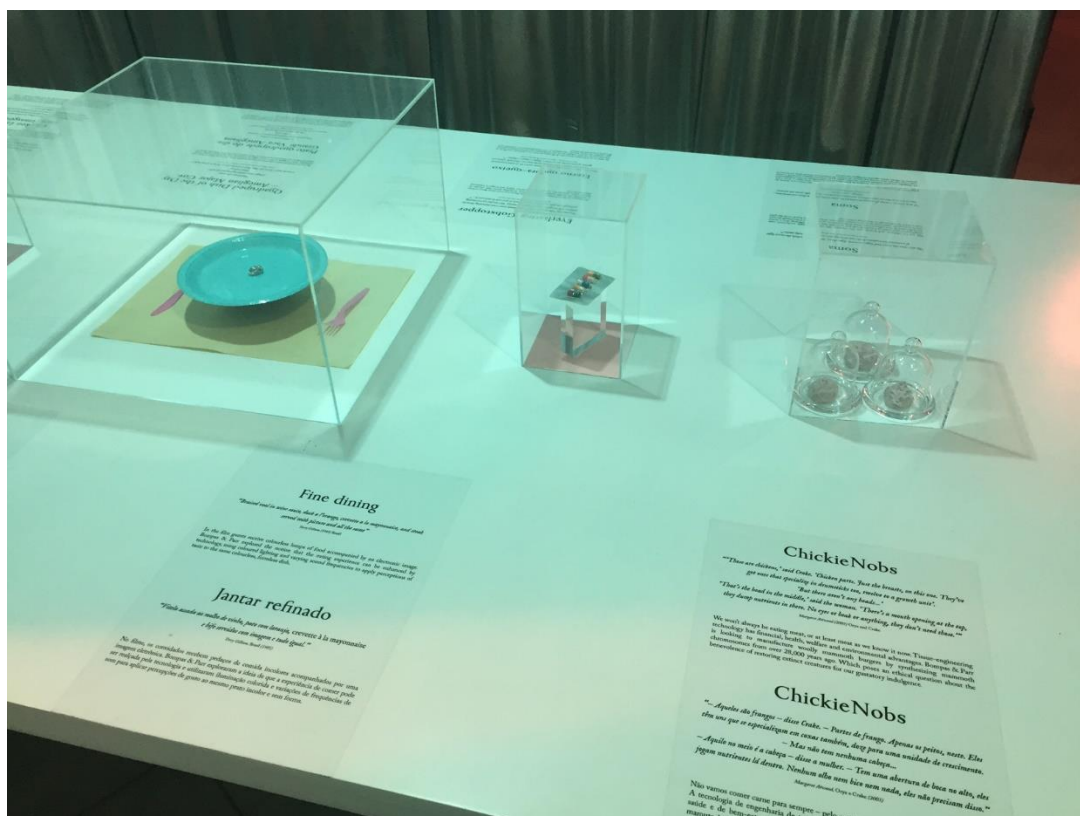


Fonte: <http://bompasandparr.com/projects/view/tounge-town> Acesso em: 14 de out. de 2019.

A sala Farmácia apresenta o futuro dos alimentos. Ao longo do século XX, futurologistas, especialistas em espaço, escritores e até agências governamentais buscaram inspiração na ficção científica, além de uma conversa mais profunda sobre ciência, alimentação, tecnologia e o futuro. A comida desempenha um papel significativo na ficção científica como uma das medidas mais claras de quão longe viajamos a partir do presente, como cápsulas alimentícias.

Tomando exemplos de comida da ficção científica, esta instalação articula algumas das aventuras futuristas do estúdio e pergunta como poderemos comer daqui a 10, 20 ou 30 anos.

Figura 27 - Objetos da Farmácia



Fonte: <https://passeiosdadea.com.br/2017/07/08/mam-museu-de-arte-moderna-a-interessantissima-e-ludica-exposicao-a-cidade-da-lingua-vai-agradar-a-garotada-e-tambem-os-adultos-imperdivel/> Acesso em: 17 de out. 2019.

Na sala do Cinema: Brincando com a Comida há uma seleção de filmes gastronômicos de *Bompas & Parr*. É apresentada uma breve história de algumas das experiências que aproveitam a comida, a bebida e os sentidos. Três interpretações cinematográficas artísticas mostram a perspectiva interpretativa dos artistas como um meio de entretenimento e brincadeira.

O “The Gherkin Chandelier” mostra um lustre feito de pepino, que ao passar a corrente elétrica através do alimento, irá fracassar, acender e eventualmente iluminar e brilhar com uma luz verde. Os artistas pensaram que todos os alimentos podem ser encantados se abordados de forma criativa, gravaram todo o processo e produziram o vídeo.

Figura 28 - Lustre feito de pepinos.



Fonte: <http://bompasandparr.com/projects/view/gherkin-chandelier/>. Acesso em: 17 de out. de 2019.

Já o “Jelly In Motion”, *Bompas&Parr* trabalhou com a artista londrina Jenny Van Sommers, para capturar gelatina em movimento como uma celebração da natureza antropomórfica da comida.

“Man vs. Gut” é um vídeo que explora a relação entre o humano e a fome. *Bompas & Parr* convidaram dez pessoas a jejuar por um dia inteiro, para que seus ruídos estomacais fossem mais intensos e seus desejos alimentares mais intensos, então o estúdio criou os pratos culinários que os eram mais procurados por cada pessoa. A relação entre o indivíduo, a barriga e a comida escolhida foram monitoradas, analisadas e trabalhadas graficamente e em uma trilha sonora.

Figura 29 - Fotos das barrigas nuas apresentadas no vídeo.



Fonte: <http://bompasandparr.com/projects/view/gherkin-chandelier/>. Acesso em: 17 de out. de 2019.

O filme abstrato também é acompanhado de retratos em close-up, feitos pela fotógrafa Addie Chinn, de barrigas nuas e bocas que acompanham o que o estômago ansiava. O projeto captura as sensações de prazer quando cada participante dá a primeira mordida, como as mãos guiam a comida pela boca e que emoções foram sentidas durante esses momentos de antecipação e alívio.

Outro vídeo também mostrou filmagens de pílulas do trato digestivo, revelando o que acontece quando a comida vai além da boca. O intestino é referido como o “segundo cérebro”, pois contém mais de 100 milhões de neurônios, tem seus próprios reflexos e sentidos, além do controle independentemente do cérebro. Para estudar a relação simbiótica intestino e cérebro, o estúdio trabalhou com o gastroenterologista Dr. Simon Anderson, enviando uma câmera em uma pílula pelo aparelho digestivo do chef de TV Gizzi Erskine.

Bompas & Parr criaram uma interação com o público através de uma “cura” inspirada em rituais praticados pelos xamãs mesoamericanos. Acredita-se que a prática melhora e limpa o corpo físico e bem-estar emocional com a linha direta que o guia através de um ritual com o objetivo de proporcionar purificação, inspiração e relaxamento. Para esses povos, o ovo é o símbolo da vida em sua forma mais purista e simples. Na cultura mesoamericana, existe o ritual de limpeza por ovos, em que os xamãs limpavam seus campos

de energia e removiam as toxinas físicas circundantes usando ovos crus. Os curandeiros regulares creem que os óvulos são energizados, polarizados e retiram a energia carregada negativamente do corpo. Alguns xamãs relatam que os ovos se tornam significativamente mais pesados à medida que realizam o ritual. Em alguns casos, eles relatam que o ovo explode sob pressão.

Na exposição Cidade da Língua, um artista performático convidou o espectador conhecer a cura pelo ovo, explicando o ritual. Ele pede para que o espectador fique em pé, feche os olhos, enquanto perto do rosto ele fala baixo para que pense em sentimentos que o afligem. Percorre com o ovo por todo o corpo, iniciando pelo rosto, passando pelo coração, braços e mãos, desce até os pés e finaliza posicionando o ovo perto da boca do espectador, pedindo-o para assoprar três vezes. O ovo deve ser enterrado em outro local, não podendo ser utilizado em outra “cura”.

Figura 30 - Cura do ovo



Fonte: Autoria própria, em 25 de ago. de 2017.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Esta pesquisa teve como objetivo contribuir com uma reflexão sobre o tema arte e gastronomia. Uma questão central que a mobilizou foi o aparecimento, nos últimos anos, de um número significativo de artistas e exposições contemporâneas, desenvolvendo obras envolvendo a comida, os restaurantes e a cozinha. Para compreender a origem desse processo, de abertura do campo das artes para o mundo da cozinha, foi necessário um recuo histórico para abranger de um modo geral as relações entre arte e comida. Para tal, apoiamo-nos em algumas definições de gastronomia e estudos cronológicos da história da arte, assim como os livros de receitas escritos pelos artistas e restaurantes conceituais.

O objetivo principal do nosso trabalho foi compreender, a partir de uma pesquisa de um breve contexto histórico, como a comida pode proporcionar uma experiência sinestésica no espectador em uma exposição de arte. Procuramos contribuir com esse objetivo através da análise da exposição “Cidade da Língua” de Bompas & Parr, relatando todas as obras e instalações presentes na mostra e como as mesmas permitiam uma relação entre os cinco sentidos.

Após a análise, alguns aspectos foram observados durante a pesquisa como a comida em seu potencial de estimular o olfato, a audição, a visão, o paladar e o tato proporcionam uma experiência sinestésica. Conforme afirma Heyrman (2005), como as obras de arte são carregadas de significados, a sinestesia se manifesta como um modo de interpretação e fruição artísticas.

Essa pesquisa possui uma importância para as artes visuais permitindo uma interdisciplinaridade entre arte e comida, além de acrescentar outras referências e dados como os livros de receitas escritos pelos artistas. Consoante com as bases de dados, a exposição “Cidade da Língua” de Bompas & Parr não foi abordada em pesquisas acadêmicas anteriormente, tornando-se a primeira análise relacionada com o contexto histórico de arte e comida.

De acordo com Anna Flávia Silva de Souza (2016), “a comida não é arte, mas é uma esfera da vida cotidiana com a qual a arte dialoga” (pg. 70), assim os artistas podem trabalhar

questões estéticas, do mundo da arte, a partir do universo material e conceitual da cozinha. Dessa forma, pretendemos despertar novas experiências e olhares através da relação entre arte e comida, podendo tornar perceptível o contexto e circunstâncias que unem essas áreas, conectando todos os eixos propostos pela temática abordada. Ressaltamos que o tema pode produzir futuras pesquisas e distintas abordagens, novas experiências, outras visões interpretativas e aprofundamento teórico-prático.

REFERÊNCIAS

Bibliografia

BENEMANN, Nicole Weber. **Estética e Experiência do Gosto:** contribuições para o debate sobre paladar, gastronomia e arte

BERGANTINI, **Sinestesia mediada pela tecnologia na arte:** a interação entre voz e imagem. Tese de Doutorado. Programa de Pós-graduação em Artes Visuais, Universidade de São Paulo (USP), 2016. Disponível em: <https://teses.usp.br/teses/disponiveis/27/27159/tde-15052017-153621/publico/LORENPANETOBERGANTINI.pdf>

BONA, F. D. Comida como obra de arte: da revolução futurista à nouvelle cuisine. **Revista X**, Curitiba, v. 2, p. 52-60, 2007. Disponível em: <<https://revistas.ufpr.br/revistax/article/viewFile/11776/8367%20comida%20e%20arte>>. Acesso em: 18 nov. 2019.

BRILLAT-SAVARIN, J.-A. **A fisiologia do gosto.** Rio de Janeiro: Editora Schwarcz S.A., 2017. 352p.

CHIACHIRI FILHO, Antonio Roberto. **O sabor das imagens.** Tese de Doutorado. Programa de Pós-graduação em comunicação e Semiótica, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP), 2008. Disponível em: http://www.ufrgs.br/infotec/teses07-08/resumo_7696.html

DALI, S. **Les diners de gala.** [S.l.]: Taschen do Brasil, 2016. 320p.

DEWEY, John. **Arte como experiência.** São Paulo: Martins Fontes, 2010.

EXPRESSIONISMO ABSTRATO. In: **ENCICLOPÉDIA** Itaú Cultural de Arte e Cultura Brasileiras. São Paulo: Itaú Cultural, 2019. Disponível em: <<http://enciclopedia.itaucultural.org.br/termo3785/expressionismo-abstrato>>. Acesso em: 29 de Set. 2019. Verbetes da Enciclopédia. ISBN: 978-85-7979-060-7

FLANDRIN, J. L.; MONTANARI, M. **História da alimentação.** São Paulo: Estação Liberdade, 1998. 888p.

FRANCO, Silvia Cintra. BRAUNE, Renata. **O que é gastronomia.** Coleção Primeiros Passos. Editora Brasiliense. Brasília. 2007.

FRANZONI, Elisa. **A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração.** Dissertação de Mestrado. Universidade de Nova Lisboa. 2016. Disponível em: https://run.unl.pt/bitstream/10362/19832/1/_ELISA%20FRANZONI%20-%20A%20gastronomia%20como%20elemento%20cultural_%2C%20s%C3%ADmbolo%20de%20identidade%20e%20meio-.pdf

FRÓIS, João Pedro. **Museus de Arte e a Educação:** Discursos e Práticas Contemporâneas. 2008

GENTNER, F.; HAMMOND, F. **The Monet cookbook**: recipes from giverny. [S.l.]: Prestel, 2016. 240p.

GOLDENBERG, M. **A comida como objeto de pesquisa: uma entrevista com Claude Fischler**. Psic. Clin., Rio de Janeiro, vol. 23, n. 1, p. 223 – 242, 2011. Disponível em: <<http://www.redalyc.org/html/2910/291022026014/>>. Acesso em: 18 set. 2019.

HAGHENBECK, F. **O Segredo de Frida Kahlo**. São Paulo: Planeta do Brasil, 2011. 272p.

HARGREAVES, L. M. **Arte, comida e produção**: A obra alimentar invade a sala de aula. In: 16º Encontro Internacional de Arte e Tecnologia. Goiânia-GO, 2017, p. 127-136. Disponível em: <https://art.medialab.ufg.br/up/779/o/16_-_Arte__comida_e_produc%CC%A7a%CC%83o_-_Lisa_Hargreaves.pdf>. Acesso em: 18 set. 2019.

HEYRMAN, H. (2005). **Art and Synesthesia: in search of the synesthetic experience**. Disponível em: <http://www.doctorhugo.org/synaesthesia/art/index.html> Consultado em: 01/10/2019

KANDINSKY, W. **Do espiritual na arte**. São Paulo: Martins Fontes, 1990.

LEA, R. **Dinner with Jackson Pollock**: recipes, art & nature. [S.l.]: Assouline, 2015. 176p.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **O cru e o cozido**. Mitológicas 1. São Paulo, CosacNaify, 2004. 442 páginas.

LUNARDELLI, Tatiana. **A estética do Gosto**, Dissertação de Mestrado, Programa de Pós-graduação em Artes Visuais, Universidade Estadual Paulista “Julio de Mesquita Filho” (UNESP, 2012. Disponível em: <https://comidanacabeca.com/2014/01/27/dissertacao-estetica-do-gosto-de-tatiana-lunardelli/>. Acesso em: 18 set. 2019.

MAM, **Encontros de Arte e Gastronomia**. Museu de Arte Moderna: São Paulo. 2012.

NASCIMENTO, A. B. **Comida**: prazeres, gozos e transgressões. Salvador: EDUFBA, 2007. 288p. Disponível em: <<http://books.scielo.org/id/35m>>. Acesso em: 18 nov. 2018.

OLIVEIRA, S. R. R. **Da arte de comer à arte comida**: sentidos dando sentido. In: 19º ENCONTRO DA ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE PESQUISADORES EM ARTES PLÁSTICAS “ENTRE TERRITÓRIOS”. Cachoeira-BA, 20-25 set. 2010. p. 2490-2504. Disponível em: <http://www.anpap.org.br/anais/2010/pdf/ceav/sandra_regina_ramalho_e_oliveira_1.pdf>. Acesso em: 18 nov. 2018.

OLIVEIRA, S. R. R. **Sentidos à mesa**: sabers além dos sabores. São Paulo: Edições Rosari, 2010.

ONFRAY, Michel. **A razão gulosa**. Filosofia do gosto. Rio de Janeiro: Rocco, 1999

POPOVA, M. **Wild raspberries**: young andy warhol’s little-known vintage cookbook. **Brain Pickings**. Disponível em: <<https://www.brainpickings.org/2013/11/20/wild-raspberries-andy-warhol-cookbook/>>. Acesso em: 18 nov. 2018.

Posca, Luís & Agreli, João. Sinestesia, **Arte e Deficiência visual**: aplicação de um método didático-pedagógico para apreciação de pinturas por alunos não visuais na educação básica. Revista Educação, Artes e Inclusão. 2019

PRESA, Carla Patrícia Magalhães. **Sinestesia na arte**. Dissertação (Mestrado em Design Multimídia). Programa de Pós-graduação em Design Multimídia da Universidade da Beira Interior/UBI. Covilhã, 2008.

PROUS, A. Alimentação e "arte" rupestre: nota sobre alguns grafismos pré-históricos brasileiros. **Revista de Arqueologia**, [S.l.], v. 6, n. 1, p. 1-15, dez. 1991. Acesso em: <<https://revista.sabnet.com.br/revista/index.php/SAB/article/view/80>>. Acesso em: 15 nov. 2019.

SILVA, Ana Letícia Burity. **A estética do gosto alimentar**, ANPTUR, 2013.

SOUZA, Anna Flávia Silva de. **Arte e Comida**: do Futurismo à Arte Contemporânea. Reflexões em torno da Estética Relacional. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-graduação em Artes, Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF), 2016. Disponível em: <https://repositorio.ufjf.br/jspui/handle/ufjf/8583>

SOUZA, Anna Flávia Silva de. **Arte e Comida**: do Futurismo à Arte Contemporânea. Reflexões em torno da Estética Relacional, 2016. Disponível em: <http://www.ufjf.br/ppgacl/files/2016/07/DISSERTA%C3%87%C3%83O-MESTRADO-ANNA-FL%C3%81VIA-ILVA-DE-SOUZA-2-1.pdf>

STRONG, Roy. **Feast: a history of grand eating**. Londres: Jonathan Cape, 2003.

TOULOUSE-LAUTREC, H. D.; JOYANT, M. **The Art of Cuisine**. [S.l.]: Henry Holt And Co., 1966. 164p.

VASARI, Giorgio. - **Delle vite de' piú eccellenti pittori, scultori e architettori dedicato al serenissimo granduca di Toscana Ferdinando II**. Disponível em: <http://bepi1949.altervista.org/vasari/vasari00.htm>.

ZAMBONI, Silvio. **A pesquisa em arte: um paralelo entre arte e ciência**. 3ª ed. rev. Campinas, SP: Autores Associados, 2012.

Links e Videografia

<https://www.guggenheim.org/artwork/artist/jackson-pollock>

<https://www.youtube.com/watch?v=yKlTKLVyzUU>

<http://bompasandparr.com/projects/view/tounge-town/>

http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1678-53202019000100225

<https://www.theparisreview.org/blog/2017/09/28/starving-artists-cookbook/>

https://www.youtube.com/watch?v=DQxRc5_68OA

APÊNDICES

Relato de Experiência: a Exposição

No dia 25 de agosto de 2017, eu e minha mãe fomos ao Museu de Arte Moderna de São Paulo (MAM) para o último dia da exposição “O impressionismo e o Brasil”. Saindo da sala com as obras, vimos uma fumaça rosa com cheiro de morango transbordando para fora da Sala Paulo Figueiredo. Foi o que nos chamou a atenção e nos convidou a entrar.

Logo na entrada, vi o título “Cidade da Língua” que me provocou. A exposição nos deixou curiosas e fomos percorrendo por cada sala, observando cada obra. A fonte central cheia de línguas foi o que prendeu nossa atenção para a “cidade” medieval e ao lado um artista performer, fantasiado, convidou-nos para a “cura pelo ovo”. Após a explicação do que era aquela cura, ele me pediu para que pensasse em uma situação que estava me afligindo. Naquela época, estava em uma situação familiar delicada e aqueles minutos pensando inteiramente no que me causava dor foram importantes para o decorrer da exposição com maior sensibilidade.

Nunca tinha participado de uma experiência sensorial tão intensa em um ambiente de museu, envolvendo paladar e cheiro. Foi exatamente isso que pude compreender através desta exposição, que nos proporciona outros modos de interação com o objeto artístico além do visual, dando ênfase a utilização de outros sentidos de percepção.

Após a ideia do TCC sobre arte e comida, especialmente sobre a exposição, enviei um e-mail para a biblioteca do museu, pedindo maiores informações sobre a mostra, como valores, público etc. O e-mail foi respondido pelo próprio curador da exposição, Felipe Chaimovich, sugerindo que eu marcasse um horário na biblioteca MAM para consultar informações pessoalmente.

A biblioteca Paulo Mendes de Almeida – Centro de Estudos Luís Martins, CELM tem um acervo bibliográfico e audiovisual especializado em arte, ao atendimento direcionado para estudantes, professores, profissionais da área e a comunidade em geral. São títulos selecionados, nacionais e internacionais, abrangendo documentários sobre artistas, filmes de épocas e atuais, filmografia dos principais diretores, e registros das exposições do museu.

No dia 17 de outubro de 2019, realizei a visita para consulta. A bibliotecária, Léia Carmen Casson, separou todo o material da exposição através da base de dados do museu, como o relatório anual de público e gastos, conversas por e-mail entre os artistas Bompas &

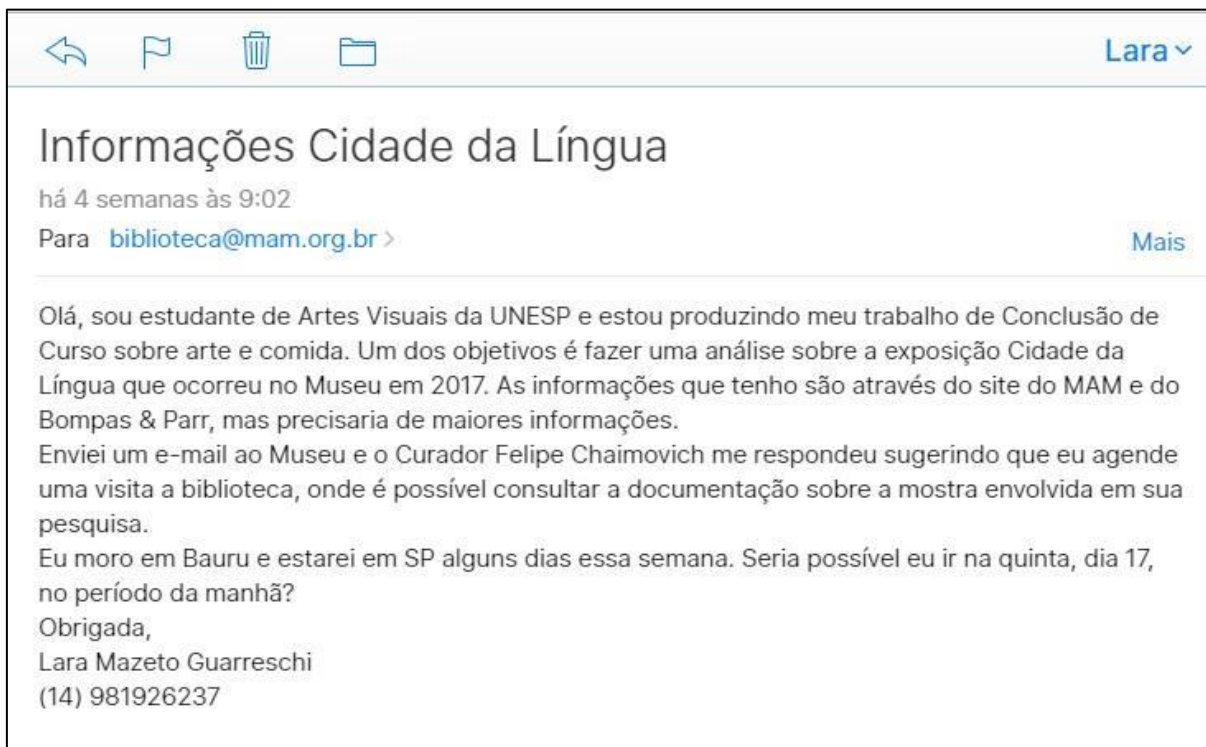
Parr e o curador, além de disponibilizar vídeos completos da exposição. Alguns materiais gravei em pen drive e outros ela me enviou por e-mail.

Ainda, ela me contou detalhes dos bastidores da exposição, quando Sam Bompas veio ao Brasil para a vernissage. Conforme a bibliotecária afirma, o artista ficou “encantado” com o espaço do museu, com a acessibilidade de valor para a entrada na exposição e com o povo brasileiro.

A experiência de vivenciar a exposição de forma sensível, portanto, trouxe um enriquecimento a minha formação, proporcionando novas possibilidades e pesquisas, além da experiência pessoal com a culinária.

ANEXOS

Comunicações supramencionadas com o MAM



MAM-biblioteca-pesquisa

há 4 semanas às 9:46

De [Leia Carmen Cassoni](#)

[Ocultar](#)

Para [Lara Mazeto](#)

 [Cartão-fre...pas & Parr.jpg](#) 911,11 KB,  [Cartão-ver...pas & Parr.tif](#) 161,98 KB,
 [Feasting w...pas & Parr.pdf](#) 3,78 MB,  [Projeto-MA...as & Parr..jpg](#) 801,31 KB,
 [Projeto-MA...pas & Parr.tif](#) 261,96 KB

Lara, boa tarde !

Segue no anexo os arquivos digitais de sua pesquisa.

Abraços,

Léia.

mam

Leia Carmen Cassoni
biblioteca
55 11 5085 1308

museu de arte moderna de são paulo
parque ibirapuera, portões 2 e 3



Fwd: Contato para o setor Atendimento Geral: LARA MAZETO GUARRESCHI

há 4 semanas às 7:00

De [Curador MAM](#) >

[Mais](#)

Prezada Lara Guarreschi

Obrigado por seu e-mail. Sugerimos que agende uma visita a nossa biblioteca, onde poderá consultar a documentação sobre a mostra envolvida em sua pesquisa.

Atenciosamente,
Felipe Chaimovich

mam

Felipe Chaimovich
curador
55 11 5085 1389

museu de arte moderna de são paulo
parque ibirapuera, portões 2 e 3

