

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
INSTITUTO DE ARTES
CURSO DE GRADUAÇÃO TEORIA, CRÍTICA E HISTÓRIA DA ARTE

Maria Isabel Amora de Queiroz

O Bolo eterno: memória efêmera na Arte alimentar

Brasília

2017

Maria Isabel Amora de Queiroz

O BOLO ETERNO: MEMÓRIA EFÊMERA NA ARTE ALIMENTAR

Trabalho de conclusão de curso de graduação apresentado ao Instituto de Artes da Universidade de Brasília como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharela em Teoria, Crítica e História da Arte.

Orientadora: Profa. Dra. Lisa Minari Hargreaves

Brasília
2017

Maria Isabel Amora de Queiroz

O BOLO ETERNO: MEMÓRIA EFÊMERA NA ARTE ALIMENTAR

Trabalho de conclusão de curso de graduação apresentado ao Instituto Artes da Universidade de Brasília como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharela em Teoria, Crítica e História da Arte.

Aprovado em: ____ de _____ de _____.

BANCA EXAMINADORA

Luísa Günther – IdA/UnB

Lana Pires – CET/ UnB

Lisa Minari Hargreaves – IdA/UnB (orientadora)

LISTA DE FIGURAS

- Figura 1 – Livro de receitas “A cozinha futurista”
- Figura 2 – Anúncio do restaurante “Santo palato”
- Figura 3 – Object - Déjeuner.....
- Figura 4 – *The basket of bread*.....
- Figura 5 – *The basket of bread – Rather death than shame*.....
- Figura 6 – Museu-teatro Dalí
- Figura 7 - Falso *tableaux-piège*

SUMÁRIO

1 MEMÓRIAS GASTRONÔMICAS	8
2 EFEMERIDADE NA ARTE	11
3 ANTIDIETAS	13
3.1 FUTURISMO	14
3.2 DADAÍSMO	18
3.3 SURREALISMO	22
3.4 EAT ART	25
4 ARTE ALIMENTAR NO BRASIL NA CONTEMPORANEIDADE.....	28
CONCLUSÃO	
<u> </u> REFERÊNCIAS	Erro! Indicador não definido.
<u> </u> REFERÊNCIAS DAS FIGURAS	

AGRADECIMENTOS

Agradeço à Juliana pela paciência, apoio e compreensão durante essa jornada. Esposa e companheira que divide comigo o prazer pelo comer e pela cozinha. Que da nossa cozinha afetiva saiam muitos pratos gostosos que enchem os nossos corações e os das pessoas.

Gostaria de agradecer à Professora Lisa Minari que me incentivou a continuar quando o desânimo se abatia sobre mim e que me orientou com tanta delicadeza e afeto. Uma mulher que admiro não só academicamente, mas como exemplo de vida.

Agradeço às professoras Luísa Günther e Lana Pires por educarem com amor e por me trazerem novos conhecimentos nas áreas da Sociologia e Gastronomia, que tanto enriqueceram a minha formação.

Gostaria de agradecer a minha família que sempre me incentivou a estudar e me incutiu o desejo de aprender coisas novas. Minha mãe e avó foram professoras que inspiraram não só a mim, mas diversos outros alunos.

Agradeço a todas essas mães e mulheres fortes que me incentivaram e me inspiram a querer ser uma pessoa melhor mesmo nas adversidades.

Desejo que consigamos nutrir nossas famílias com afeto e com arte, transformando refeições em momentos memoráveis.

MEMORIAL

Há um ano atrás morreu a última dos meus avós.

Minha avó Zaida foi professora primária. Ao se aposentar ocupava-se de tarefas domésticas como a costura, o bordado, o tricot e o crochet. Não gostava de cozinhar. Para ela, essa era tarefa da empregada. Entre as diversas habilidades manuais que possuía, destacava-se o bordado Labirinto.

Esse tipo de bordado caracteriza-se pela ausência, pelo vazio que forma desenhos. Um pedaço de linho é esticado em um bastidor e com uma agulha retira-se fio por fio do tecido até obter o desenho desejado.

A única ocasião em que minha avó ia à cozinha era para fazer um quitute para servir às visitas: o Bolo eterno. O bolo foi assim apelidado carinhosamente pelos seus irmãos porque era onipresente na casa da minha avó. Era servido com café recém coado.

O Bolo eterno, assim como outras iguarias nordestinas, remete à tradição dos doces portugueses. Sua massa constitui-se basicamente de ovos e coco, levando pouquíssima farinha de trigo e um pouco de açúcar.

O Bolo eterno agora ficará eternizado nessas páginas.

Meus avós maternos moravam no bairro do Mucuripe, em Fortaleza, próximo à praia. Portanto a culinária familiar era marcada pelos pratos nordestinos do litoral: peixada, vatapá, caranguejo, lagosta e camarão ensopados, Cavala (peixe) frita. De sobremesa tínhamos delícia de abacaxi ou sorvete de frutas (cajá, sapoti, cajarana, etc). No café da manhã tínhamos tapioca com manteiga, anguzô (parece uma polenta) e cuscuz de milho com coco. Aliás, o coco era onipresente nas receitas. O leite fresco, obtido do coco ralado à mão.

A cozinha sempre foi o meu lugar preferido das casas. Quando ia à casa da minha avó, como não tinha com quem brincar (minha irmã é cinco anos mais velha e já não se interessava), gostava de ficar na cozinha observando minha tia Maria cozinhar. Ela me dava pequenas tarefas como descascar legumes, picar verduras ou catar feijão. Sempre me fascinou como a mistura de alimentos transformava-os em pratos.

Comecei a cozinhar aos onze anos. No início era uma brincadeira, eu e as amigas fazíamos bolos e pizzas, por exemplo, para comemorar o aniversário do cachorro. Nos aniversários delas, ajudávamos a empregada a fazer salgadinhos e docinhos. Fosse na casa das amigas ou na casa da minha avó, eu sempre gostava de ajudar a cozinhar e observar as pessoas cozinhando.

Comecei a devorar livros de receitas e revistas “Claudia cozinha”. Nos fins de semana, elegia receitas para testar (nem sempre com aprovação da minha mãe). Nunca repetia uma receita porque estava sempre ávida por tentar uma novidade. Nessa época me tornei a cozinheira oficial da ceia de Natal, o que perdurou até poucos anos atrás.

Venho de uma família onde todas as mulheres são obesas, mas que não gostam de cozinhar. Temos o hábito de reunir a família à mesa nas refeições, sempre com mesa farta.

Com dezoito anos, já no curso de Psicologia me interessei pela história da alimentação e comecei a ler os livros de Flandrin & Montanari e de Câmara Cascudo. Tinha o sonho de fazer a escola *Le Cordon Bleu* e virar *chef* de cozinha. Na época, *chef* de cozinha não era uma profissão popular.

Hoje, na minha casa, tanto eu como minha mulher cozinhamos, quase diariamente. Da nossa cozinha saem risotos, sopas, tortas, pizzas, assados, cozidos e também tapioca e cuscuz.

1. MEMÓRIAS GASTRONÔMICAS

A comida faz parte das nossas vidas desde o primeiro momento de vida. Quando nascemos, o colostro da mãe, quente e pegajoso, invade nossas bocas, trazendo conforto, aconchego e saciedade.

Desde esse primeiro momento vital até o fim da nossa existência, o alimento perpassa nossas vidas. A comida está sempre presente na nossa rotina diária, assim como nas celebrações. Todos os momentos importantes das nossas vidas envolvem o comer compartilhado: aniversários, batismo, casamento, Natal, Páscoa, etc. Em outras culturas, come-se inclusive durante os velórios. A comida que é produzida para esses eventos adquire características próprias: afetos e memórias.

Ao compartilhar uma refeição, repartimos não só o pão, mas afetos, saberes, experiências e hábitos. Principalmente para as crianças é fundamental esses momentos para que elas possam adquirir hábitos alimentares e comportamentos através da observação dos adultos.

A comida faz parte das nossas vidas em diversos momentos, na rotina diária, nas comemorações. Segundo Santos, “o homem transforma o consumo do alimento, que é uma necessidade biológica, numa necessidade cultural, usando o ato de comer como um veículo para relacionamentos sociais”¹.

O comer também está profundamente ligado aos nossos estados emocionais. Muitas vezes comemos porque estamos alegres, às vezes porque estamos tristes, ansiosos ou com raiva. Não só o comensal imprime emoções no ato de comer, mas como observa Gagnaire, “é o trabalho do cozinheiro que dá alma aos produtos”². A cozinha afetiva vem dessa relação entre as nossas emoções e a comida.

A comida é cultura entendendo-se assim, como aponta Montanari³, como o “ponto de intersecção entre saber e inovação”. A comida é também tradição “porque é constituída pelos saberes, pelas técnicas, pelos valores” e inovação

¹ Santos, C. R. A. 2005. P. 15.

² This, H. & Gagnaire, P. 2010. P. 38.

³ Montanari, M. 2013. P. 26.

“porque aqueles saberes, aquelas técnicas e aqueles valores modificam a posição do homem no contexto ambiental”⁴.

É impossível falar de comida sem falar do Gosto e do prazer que advém dele. O Gosto, segundo Mariani, “é uma experiência de cultura que nos é transmitida desde o nascimento, juntamente com outras variáveis que contribuem para definir os “valores” de uma sociedade”⁵. Ela conclui que o Gosto “também é saber, é avaliação sensorial do que é bom ou ruim, do que agrada ou desagrada: e essa avaliação vem do cérebro antes que da língua”⁶. Ao dizermos se gostamos ou não de algo, todas essas informações vêm à mente: o sabor que sentimos quando aquele alimento atinge nossas papilas gustativas, a construção desse sabor, as referências afetivas e culturais desse paladar. Montanari vai além e conclui que a própria “definição do gosto faz parte do patrimônio cultural das sociedades humanas”⁷.

Nunca se falou tanto em comida como agora. Lembro quando era pequena, só tínhamos o programa de TV da Ofélia, com suas maravilhosas receitas caseiras voltadas para a dona-de-casa comum. Ainda não existia o *gourmet*. Depois veio a Ana Maria Braga, Palmirinha e outras. Hoje existem canais de TV à cabo voltamos exclusivamente para a comida (Food Network) e outros em que metade da programação é de programa de culinária (GNT).

O cozinhar e o servir comida, como aponta Mariani, sempre foram atividades que ao longo do tempo conferiram às mulheres uma forma peculiar de poder⁸. A autora sugere ainda que a gestão dos alimentos historicamente contribuiu para dar voz às mulheres onde faltava uma predisposição social e cultural para a sua escuta, permitindo-lhes se fazer sentir e se exprimir através dos pratos⁹.

O que vemos atualmente é que a cozinha foi progressivamente perdendo o espaço da comida caseira feita pelas mãos de mães, avós e empregadas para se tornar território masculino “gourmetizado”. A crescente valorização da culinária e o fenômeno da “gourmetização” coincidem com a ascensão dos *chefs*

⁴ Montanari, M. 2013. P. 26.

⁵ Mariani, C. 2013. P. 96.

⁶ Mariani, C. 2013. P. 96.

⁷ Montanari, M. 2013. P. 95.

⁸ Mariani, C. 2013. P. 67.

⁹ Mariani, C. 2013. P. 67

de cozinha, majoritariamente homens, ao *status* de *pop-stars*. Essa dominação masculina ocorre tanto nos programas culinários de TV como nas cozinhas dos restaurantes. Em resumo, quando a cozinha era território estritamente feminino, ela não era valorizada. Mas quando se tornou território masculino, adquiriu o *status* de arte.

Pollak aponta que “há uma permanente interação entre o vivido e o aprendido, o vivido e o transmitido. E essas constatações se aplicam a toda forma de memória individual e coletiva, familiar, nacional e de pequenos grupos”¹⁰. Como fica então essa interação entre a comida de casa e a comida *gourmet*? Como construímos uma identidade coletivo, visto que o que vivenciamos em casa “não condiz” com as referências de comida que nos são transmitidas pela mídia? Em casa, dispõe-se dos alimentos da época (ou do que tem na geladeira). A culinária caseira é afetiva e, em geral, não possui grandes preocupações estéticas. Já a culinária que é transmitida pela mídia utiliza ingredientes exóticos, às vezes importados. As técnicas de preparo e cozimento são elaboradas e há grande preocupação estética (o empratamento).

A culinária caseira, em geral, é transmitida oralmente e seu alcance permanece dentro da mesma família. Analisando a comida caseira em termos de construção cultural e mnemônica é possível observar a problemática apontada por Pollak que “é o de sua transmissão intacta até o dia em que elas (as memórias) possam aproveitar uma ocasião e invadir o espaço público e passar do ‘não-dito’ à contestação e à reivindicação”¹¹. Seria então a culinária caseira um memória marginal?

O prato produzido em casa, assim como o artesanato e as expressões artísticas populares, não é considerado Arte. Enquanto que o prato produzido por *chefs* em cozinhas industriais foi elevado ao patamar de Arte. This argumenta que na cozinha deve haver essa distinção entre artesanato e arte, visto que o primeiro envolve a repetição ilimitada dos mesmos pratos, a tradição, e a segunda envolve criação e novidade¹².

Nessa fluidez entre gastronomia e arte, *chefs* de cozinha tem participado de exposições e mostras de arte, como por exemplo, o caso de Ferran Adriá

¹⁰ Pollak, M. 1989. P. 8.

¹¹ Pollak, M. 1989. P. 9.

¹² This & Gagnaire. 2010. P. 37.

(criador da cozinha molecular) na exposição quinquenal Documenta 12, em 2007, na Alemanha. Curiosamente, na exposição não havia nenhuma obra do “artista” e nem mesmo o seu registro fotográfico ou documental. A curadoria randomicamente sorteou entre os visitantes viagens para que eles pudessem conhecer o restaurante de Adriá: *El Bulli*, na Espanha¹³. A experiência sensorial ficou restrita a esses poucos visitantes que puderam ter um contato efêmero com a “obra” de Adriá.

Mariani¹⁴ levanta o seguinte questionamento: em que medida a própria gastronomia pode ser considerada arte? A autora traz a problemática da “contínua contaminação entre arte visual e gastronomia”¹⁵ em que é necessário se compreender em que medida “a primeira está expandindo seus próprios limites, e em que modo e com quais meios a segunda está procurando promover seu próprio status em virtude do seu confinamento cada vez mais frequente e na moda em museus e galerias”¹⁶. Já Montanari¹⁷ acredita que a cozinha, pode ser entendida como arte no sentido da manipulação e da combinação, dado que na natureza não existem alimentos perfeitamente equilibrados

Afinal, Arte alimentar é feita por artistas ou por *chefs* de cozinha? *Chef* é artista? A cozinheira doméstica também é artista?

2. EFEMERIDADE NA ARTE

Nas últimas décadas do século XX surgem novos movimentos artísticos que procuraram se distanciar do modelo tradicional de Arte: museu, materiais duráveis, expectador como observador passivo, quebra com o formalismo. Há uma rejeição a essa arte dita “burguesa”, do cubo branco. A arte vai para as ruas e ocupa lugares improváveis. Os materiais não são os mais “nobres”, utiliza-se lixo, dejetos humanos, animais (vivos ou mortos), etc. Chagastelles aponta as seguintes características, (especialmente na Arte contemporânea brasileira dos

¹³ Clintberg, M. 2013. P. 1.

¹⁴ Mariani, C. 2013. P. 40.

¹⁵ Mariani, C. 2013. P. 40.

¹⁶ Mariani, C. 2013. P. 40.

¹⁷ Montanari, M. 2013. P.85.

anos 90): “a negação da obra, a mobilização da ação do fruidor, o uso do corpo como parte integrante da obra, a revelação da intuição no onírico e no sensório, a problemática da relação espaço-tempo, a reação à morte da arte”¹⁸.

As obras dessas novas expressões artísticas destacam-se por utilizar suportes e materiais efêmeros: performances, instalações temporárias, utilização de materiais perecíveis (muitas vezes comestíveis). O expectador é frequentemente convidado a interagir com as obras e seu contato com elas pode ser fugaz. A essas expressões artísticas se denomina Arte vivencial, que seria “um tipo de arte (...) que expressa uma vivência e surge dela; é a arte que está determinada por uma vivência estética. Essa criação nasce, precisamente, a partir da abertura para vivenciar esteticamente um espaço”¹⁹. É possível considerar, portanto que a Arte alimentar, em algumas das suas expressões, é uma Arte vivencial.

Dessa interatividade expectador (agora sujeito ativo) e obra decorre uma experiência artística onde ambos se modificam. A Arte vivencial, portanto, como aponta Chagastelles, surge como “um desejo social na arte de redescobrir o outro, canalizando a estética para a ética” e colocando “a potência criativa do indivíduo como fator de construção do real (...) permeada pela experiência do gesto criador e transformador desse mesmo real”²⁰.

A efemeridade das obras e a conseqüente fugacidade do contato do expectador gera o problema de como registrar essas obras para fins históricos e mnemônicos. Porque, como aponta Pollak, o “trabalho de enquadramento da memória se alimenta do material fornecido pela história”²¹: as esculturas, os monumentos, as pinturas, etc. Como então capturar as obras da Arte alimentar para fins mnemônicos tendo em vista que utilizam materiais perecíveis?

Para tentar capturar esses momentos tem se utilizado do registro fotográfico para guardar, ao menos que remotamente, uma ideia do que foram essas obras. Pollak sugere o filme como o melhor suporte para o enquadramento da memória.²² Porém tanto a fotografia quanto o filme apresentam um recorte do que foi a experiência original da obra. O enquadramento, a luz, a sequência,

¹⁸ Chagastelles, G. 2012. P. 36.

¹⁹ Eusse, Bracht & Almeida. 2016. P. 13.

²⁰ Chagastelles, G. 2012. P. 37.

²¹ Pollak, M. 1989. P. 10.

²² Pollak, M. 1989. P. 10.

todos sugerem um viés daquele que efetuou o registro. A foto e o filme também não permitem a experiência sensorial completa: o tato, o paladar, o olfato, suscitada pela obra.

Pollak também sugere a entrevista oral como forma de registro da memória. De acordo com o autor, “tanto no nível individual como no nível do grupo, tudo se passa como se coerência e continuidade fossem comumente admitidas como os sinais distintivos de uma memória crível e de um sentido de identidade assegurados”²³, ou seja, as variações nos relatos deveriam ser consideradas como “instrumentos de reconstrução da identidade”.

Chagastelles frisa que a “história e a memória, na dinâmica de sua relação, são suportes de identidades individuais e coletivas”²⁴. Como fica então a construção dessas identidades sem o contato, ainda que às vezes indireto, com as obras vivenciais contemporâneas?

Por outro lado, a autora aponta que a “produção de evidências” pode “se constituir em um mecanismo destrutor da memória espontânea”²⁵.

3. ANTIDIETAS

A comida tem sido tema de obras artísticas desde a pré-história da Arte, quando o homem em suas pinturas rupestres representava os alimentos que consumia: peixes, carnes de caça. Desde Lascaux, passando pela Serra da Capivara e Lagoa Santa, observa-se diversas representações do homem obtendo o seu alimento.

Ao longo da História da Arte constata-se que a comida constituiu um tema específico (principalmente na pintura): a Natureza-morta. Mas além das naturezas-mortas, observa-se a comida e o ato de comer estiveram presentes em obras que retratam desde os banquetes de reis até o cotidiano do proletariado.

O termo Arte alimentar se refere a obras que majoritariamente (mas não necessariamente) envolvem a assimilação corporal. Minari divide essas obras

²³ Pollak, M. 1989. P. 12.

²⁴ Chagastelles, G. 2012. P. 25.

²⁵ Chagastelles, G. 2012. P. 25.

em três grupos: arte visualimentar, arte comestível e arte alimentar híbrida²⁶. Por visualimentar a autora entende aquelas obras que representam bidimensionalmente o alimento. A arte comestível é a que envolve a ingestão da obra. Por fim, a arte híbrida mescla características das duas anteriores.

No século XX surgiram uma série de movimentos de vanguarda na Arte (principalmente após a Primeira Guerra Mundial) que trouxeram novas representações da comida e do comer, novos suportes e novos modos de apresentação das obras. Ainda se produziram (e se produzem) Naturezas-mortas no século passado porém o que se observa nessas produções artísticas é que “a natureza está ‘viva’ na performance, na escultura e nas instalações, enquanto a insistência no seu componente orgânico é levado ao limite extremo para mostrar um declínio eficaz, lento, mas inexorável, que não tem nada em comum com a suposta eternidade de representação pictórica ou escultural, e em vez disso se refere à finitude da matéria e da existência humana.”²⁷ A comida deixa de ser um tema que representa meramente hábitos e costumes, mas torna-se uma metáfora filosófica que permite o questionamento da morte, da existência e da vulnerabilidade da vida.

Para esses vanguardistas, a própria utilização concreta dos alimentos, como aponta Mariani (especialmente em formas não-ortodoxas ou explicitamente repugnantes e vis) já aparece como uma rejeição clara de eras e convenções passadas.²⁸

Veremos sucintamente a seguir esses movimentos.

3.1 FUTURISMO

No início do século XX desenvolveu-se na Itália um movimento artístico denominado Futurismo que procurava conceber uma cultura italiana moderna, industrial e distanciar-se da tradição rural. Após a unificação da Itália como uma nação única, após a Primeira Guerra Mundial, e o advento da Revolução industrial, setores da sociedade italiana clamavam por uma identidade nacional

²⁶ Minari, L. 2013. P. 70.

²⁷ Mariani, C. 2013. P. 75.

²⁸ Mariani, C. 2013. P. 74.

que simbolizasse o progresso e o desenvolvimento do país. O Futurismo veio a atender a esse clamor. Novero aponta que “os futuristas insistiam no artifício, na arte e na ciência como auxílio para a libertação do corpo de seus limites e necessidades”²⁹. O corpo é visto como uma máquina.

O movimento envolvia várias áreas como artes visuais, poesia, música, arquitetura e gastronomia. Os futuristas enfatizavam que o uso da comida na arte era um meio para impor sua própria agenda ideológica baseada na mudança³⁰, a comida era o alimento para a máquina humana. Essa ideologia era que “comer alimentos concebidos como obras de arte dinâmicas transformava o consumidor em uma obra de arte futurista *self-made*”³¹. No seu ‘flerte’ com o Fascismo, o Futurismo apregoava algumas visões vitalistas (e fascistas) como: “o culto ao corpo, a afirmação da vida biológica e a sobrevivência do mais apto”³².

Em 1930, Filippo Tommaso Marinetti e Luigi Colombo (conhecido como Fillia) publicam o Manifesto da Cozinha futurista no jornal “La Gazzetta del Popolo” com o intuito de “transformar o espírito dos italianos pela comida”³³. Um dos pontos polêmicos do Manifesto era a rejeição da *pastaciutta* (macarrão) na alimentação dos italianos. Eles acreditavam que a *pastaciutta* tornava os indivíduos letárgicos, o que ia de encontro aos ideais do capitalismo industrial. O ataque à *pastaciutta* ocasionou a impopularidade dos Futuristas. Segue abaixo um trecho do Manifesto:

“O Futurismo foi definido “misticismo de ação” pelos filósofos, “anti-historicismo” por Benedetto Croce, “liberação do terror estético” por Graça Aranha, “orgulho italiano inovador” por nós, fórmula de “arte-vida original”, “religião da velocidade”, “máximo esforço da humanidade em direção à síntese”, “higiene espiritual”, “método de infalível criação”, “esplendor geométrico veloz”, “estética da máquina”.

*Preferimos aqui manter o termo original em italiano, por julgarmos a palavra *pastasciutta* mais apropriada que macarrão, sua correspondente em português. (N. do T.)*

²⁹ Novero, C. 2010. P. 3.

³⁰ Novero, C. 2010. P. 9.

³¹ Novero, C. 2010. P. 11.

³² Novero, C. 2010. P. 7.

³³ Novero, C. 2010. P. 4.

Antipraticamente, portanto, nós futuristas negligenciamos o exemplo e a admoestação da tradição para inventar, a todo custo, um novo, julgado louco por todos.

Mesmo reconhecendo que os homens mal ou grosseiramente nutridos realizaram grandes coisas no passado, nós armamos essa verdade: pensa-se, sonha-se e age-se segundo aquilo que se bebe e se come.

Consultemos, a propósito, os nossos lábios, a nossa língua, o nosso palato, as nossas papilas gustativas, as nossas secreções glandulares e entremos genialmente na química gástrica.

Nós futuristas sentimos que, para o macho, a volúpia de amar é escavadora abissal do alto para baixo, enquanto que, para a fêmea, é horizontal, em forma de leque. A volúpia do palato, ao contrário, é, para o macho e para a fêmea, sempre ascendente, de baixo para o alto do corpo humano. Sentimos, ainda, a necessidade de impedir que o italiano torne-se cúbico, maciço, chumbado numa compactação opaca e cega. Harmonize-se, ao contrário, sempre mais com a italiana, magra, transparente, espiralizada de paixão, ternura, luz, vontade, ímpeto, tenácia heroica. Preparamos uma agilidade de corpos italianos aptos aos levíssimos trens de alumínio que substituirão os atuais pesados de ferro, madeira e aço.

Convencidos de que na provável consagração futura vencerá o povo mais ágil, mais impulsivo, nós futuristas, após termos agilizado a literatura mundial com palavras em liberdade e um estilo simultâneo, esvaziado o teatro do tédio mediante sínteses alógicas de surpresa e dramas de objetos inanimados, imensificado o plástico com o anti-realismo, criado o esplendor geométrico-arquitetônico sem decorativismo, a cinematógrafa e a fotógrafa abstratas, estabelecemos, agora, a nutrição apta a uma vida sempre mais aérea e veloz.”³⁴

Em 1931, a dupla abre o restaurante futurista “Santo palato” em Turim, na Itália. O restaurante foi inteiramente pensado de acordo com as concepções futuristas, desde a arquitetura, passando pela ambientação e o cardápio. O objetivo era despertar todos os sentidos. O cardápio surpreendia pelos nomes dos pratos, tais como ponte elevadiça (*ponte levatoio*), desastre ferroviário (*disastro ferroviario*), quilha da nave infernal (*chiglia di vascelo infernale*), etc. Os pratos eram “condensações sintéticas da vida moderna” de forma que os comensais teriam uma possibilidade de perceber em seus corpos “o ritmo

³⁴ Marinetti, F. T. 2016. P. 45-46.

acelerado da vida contemporânea” e esboçar “uma forte reação física”³⁵. Os pratos, portanto, eram obras de arte comestíveis.

A concepção do Santo palato permite que os Futuristas tirem a obra de arte do espaço tradicional do museu, “tornando-se um exemplo precoce de arte performática”³⁶. Como resume Novero, “o restaurante futurista é o antimuseu por excelência, o único lugar sagrado onde a arte futurista pode ser exibida e consumida, sem ser preservada”³⁷. Essa proposta artística também proporciona uma interatividade do observador com a obra, em que ambos saem transformados. O espectador utiliza os cinco sentidos, e não somente a visão, nessa degustação (literal) da obra. As obras, por seu caráter comestível, adquirem uma existência efêmera.

Os Futuristas desprezavam os críticos de arte, segundo Novero, e por isso só permitiam que eles tivessem contato com suas obras se participassem de seus banquetes³⁸. Considerando que todas as obras eram comestíveis e, portanto, interativas, os artistas subverteram a lógica da crítica de arte criando um paradoxo em que o crítico era também o autor da obra que estava avaliando.

Finalmente, em 1932, Marinetti e Fillia publicam o livro de receitas “A cozinha futurista”. O livro incluía um dicionário de termos gastronômicos futuristas em que “cada termo é descrito de acordo com a afinidade sensorial entre um material que é percebido por um sentido e outro material que é experienciado por outro sentido”³⁹. Alguns dos termos utilizados no dicionário para descrever as interações são: contato (*contattile*), com luz (*conluce*), com perfume (*conprofumo*), com barulho (*conrumore*), com música (*conmsica*).

“A cozinha futurista” inclui um manifesto contra a xenomania e enaltecendo o italo-centrismo fascista. O livro apresenta receitas cujos títulos reportam a uma objetificação chauvinista da mulher, como “As curvas do mundo e seus desejos”, “Seios italianos ao alvorecer”, “Barriga de mulher” e “Paixão por loiras”. Em um banquete exibido no restaurante, uma garçonete tinha o “cardápio” (*lista vivante*) envolto em seu corpo: era o mapa da África. Os clientes tinham que indicar no corpo da servente qual era o prato que haviam escolhido.

³⁵ Novero, C. 2010. P. 14.

³⁶ Novero, C. 2010. P. 25.

³⁷ Novero, C. 2010. P. 19.

³⁸ Novero, C. 2010. P. 20.

³⁹ Novero, C. 2010. P. 25.

Como resume Novero, a refeição futurista transforma em comódite e estetiza a função destrutiva da arte e “torna o fascismo mais palatável para as massas”⁴⁰.



Figura 1. Livro de receitas
“A cozinha futurista”



Figura 2. Anúncio do restaurante
“Santo palato”

Ainda em relação à efemeridade da arte futurista, os materiais utilizados “são absolutamente modernos porque são transitórios, e são transitórios somente se são devorados – portanto assimilados e reconstruídos”⁴¹. Essa transitoriedade não permitiu que as obras se integrassem a uma tradição. As obras só existiam no presente. Hoje existe apenas a descrição do que foram esses banquetes e dos pratos servidos.

3.2 DADAÍSMO

O final da Primeira Guerra Mundial marca não somente o surgimento do movimento artístico Futurismo na Itália, mas também de outros movimentos

⁴⁰ Novero, C. 2010. P. 43.

⁴¹ Novero, C. 2010. P. 48.

artísticos no restante da Europa. Na França surge o Dadaísmo, uma reação aos horrores da guerra. Em contraposição aos futuristas, os Dadaístas propuseram uma antidieta para combater o ego endurecido da máquina humana ideal (o soldado)⁴². Eles acreditavam que não havia distinção entre o interno e o externo do corpo, entre vida e arte. Tudo formava um magma do (des)gosto composto de coisas, ações e conceitos impossíveis de servir a qualquer critério de eficiência⁴³.

Os Dadaístas concebiam o ser humano como um produto disfuncional de uma sociedade moderna e doente. Eles se contrapunham ao capitalismo e ao consumismo, refutando a modernidade, a cultura ocidental e a mercantilização da arte. Como aponta Novero, "os artistas imitavam e reproduziam a sociedade em que viviam para expor o seu vazio cultural e vão"⁴⁴. O alvo principal eram os valores e ideias burgueses.

Os Dadaístas acreditavam que uma receita reproduz uma fisiologia humana disfuncional, desordenada e sem sentido (às vezes nojenta e confusa)⁴⁵. A sobremesa, por exemplo, era considerada o supra-sumo da refeição burguesa.

Para os Dadaístas uma receita era apenas uma "salada" de palavras. Os seus textos, como considera Novero, apresentavam metáforas sobre comida para resignificar a linguagem e o corpo ao transformar a linguagem culinária do gosto em uma linguagem fisiológica e regressiva (infantil) que evocava o (des)gosto.⁴⁶

Os Dadaístas atacavam a ideologia da estética e consideravam que "Todos que tenham um bom gosto estão podres".⁴⁷ Os Dadaístas, portanto, procuraram desenvolver uma poética do abjeto, do (des)gosto e da náusea. Por exemplo, a *Katpepsis* é um laxante cujo efeito catártico é o de aniquilar a "bactéria da cultura burguesa". Da mesma forma a Diarreia é um meio para os artistas "infectarem e matarem o doentio corpo burguês"⁴⁸. Na Semiótica

⁴² Novero, C. 2010. P. 54.

⁴³ Mariani, C. 2013. P.13.

⁴⁴ Novero, C. 2010. P. 55.

⁴⁵ Novero, C. 2010. P. 57.

⁴⁶ Novero, C. 2010. P. 58.

⁴⁷ Novero, C. 2010. P. 66.

⁴⁸ Novero, C. 2010. P. 58.

dadaísta, por exemplo, as palavras batata frita, pêra, excremento e vômito podiam ser utilizadas como sinônimos umas das outras.

Na performance “O dia do músico”, de 1913, o artista Erik Satie alimentava-se somente de alimentos brancos (clara de ovos, queijo, coco, arroz e também gordura animal e mofo de frutas)⁴⁹ e bebia vinho fervido misturado com suco da flor bico-de-princesa. Segundo Novero, a ideia de uma dieta branca era distanciar-se de uma noção nutricional e aproximar-se do comer compulsivo bulímico⁵⁰.

O artista Man Ray desenvolveu “O Menu do dia Dadaísta”. Para o café da manhã o artista propunha a seguinte receita: pegue um painel de madeira de 3cm ou menos de largura e de dimensões 40x50cm, amealhe blocos coloridos de madeira que as crianças deixaram no chão e parafuse ou cole no painel. A receita do almoço era: pegue um vidro de azeitonas, descarte-as junto com o caldo, preencha o vidro com bolas de alumínio e óleo de máquina, sirva me uma fatia de pão francês de 30cm pintada de azul. A receita do jantar era: colete ovos de madeira (um por pessoa), fure as extremidades, coloque os ovos em uma panela redonda ou oval e cubra com papel celofane transparente.

Na obra *Trompe l’oeuf – trompe l’oeil*, Man Ray fez um jogo de palavras entre a técnica *trompe l’oeil* (literalmente traduzido como engana os olhos - ilusão de óptica) criando o termo “engana o ovo” (*trompe l’oeuf*). Man Ray utilizou também a técnica do *ready-made* ao utilizar objetos comuns lhes conferindo um valor estético e, portanto, lhes dando um novo significado. A obra consistia em um assento sanitário em cujo fundo o artista fixou uma fotografia de ovo de avestruz⁵¹. O ovo deixa de ser um alimento para se tornar um objeto-abjeto: o local para onde vão os detritos humanos.

Além de “enganar os ovos”, o artista enganou duplamente os olhos no título e na obra em si. Por um momento efêmero, o expectador tem a impressão de ver o fundo branco do sanitário quando na verdade o que parece em branco

⁴⁹ Em 1997, a artista francesa Sophie Calle realizou uma performance similar a de Erik Satie. No projeto chamado “Dieta monocromática”, cada dia da semana correspondia a uma cor e a artista alimentava-se apenas de alimentos da cor selecionada. Atualmente a artista americana Jen Monroe tem realizado uma série de 10 banquetes performáticos em Nova York, o projeto *Bad Taste*, que consiste em refeições monocromáticas.

⁵⁰ Novero, C. 2010. P. 74.

⁵¹ Schwarz, A. 1998. P. 37.

é o ovo. O artista fez um jogo figura-e-fundo em que não é possível definir se o assento é moldura para o ovo. Ou o ovo é fundo para o assento?



Figura 3. *Trompe l'œuf - Trompe l'œil*. Man Ray, 1930.

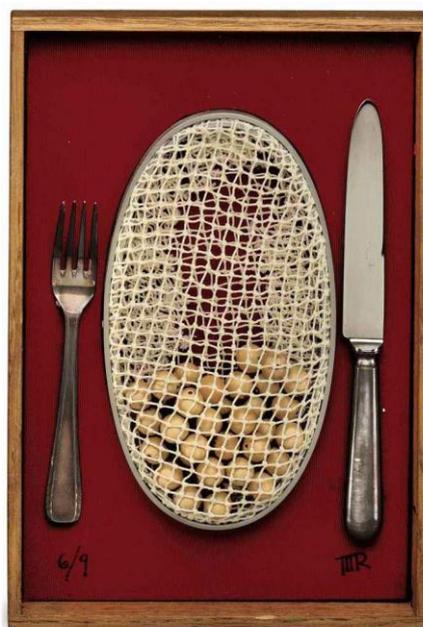


Figura 4. *Mr. Knife + Miss Fork (Answers all the wishes of René Crevel)*. Man Ray, 1943.

Na obra “Senhor Faca + Senhora Garfo (Respostas aos desejos de René Crevel)”, Man Ray utilizou novamente o *ready-made*. O quadro apresenta uma composição de faca e garfo de prata e um “prato de comida” emoldurados em uma caixa de madeira com fundo de veludo. O artista novamente “engana” o público pois o “prato” é composto de bolinhas de madeira que estão presas em uma tela de algodão fixada num bastidor⁵². O garfo é um símbolo feminino e a faca, com seu formato fálico, um símbolo masculino. Schwartz conclui que garfo e faca incorporam a tendência sádica do erotismo oral, significando que quando os dois começam a “comer” tornam-se o que foi comido, sendo a esfera o ser andrógino original eterno⁵³. O subtítulo da obra faz menção ao amigo de Man Ray, René Crevel, poeta surrealista que se suicidou aos 35 anos. Novamente,

⁵² Schwarz, A. 1998. P. 36.

⁵³ Schwarz, A. 1998. P. 36.

ao fazer alusão à androginia em sua obra, Man Ray faz uma homenagem ao amigo, que era homossexual.

Em 1920, o Manifesto Canibal Dada foi proposto pelo artista Francis Picabia:

“Manifesto canibal dada.

Sois acusados; levantai-vos. O orador só poderá falar se estiverem de pé.

De pé como na Marseillaise,

de pé como no hino russo,

de pé como no God save the king,

de pé como diante da bandeira.

Enfim de pé frente a DADA que representa a vida e que vos acusa, a todos, de amar por esnobismo, num momento em que isso é caríssimo.

Sentaram-se de novo? Tanto melhor, dessa forma irão escutar-me com mais atenção.

Que fazem vocês aqui, encerrados sobre vós próprios como ostras sérias? – porque sois sérios, – não é verdade?

Sérios, sérios, sérios até à morte.

A morte é uma coisa séria, ou não o é?

Cada qual morre como um herói ou um idiota, o que é, no fim de contas, o mesmo. A única palavra não efémera é a palavra morte. Será que amam apenas a morte para os outros.

À morte, à morte, à morte.

Apenas o dinheiro não morre, ele parte tão só de viagem.

É um Deus, é aquele que todos respeitam, o personagem sério o dinheiro – o dinheiro é digno de todo o respeito da família. Honra, honra ao dinheiro; aquele que possui dinheiro é um homem honrado.

A honra compra-se e vende-se como o cu. O cu, o cu representa a vida – representa-a como batatas fritas e, todos vós que sois sérios, fedem como a merda de vaca.

DADA, não cheira a nada, não é nada, nada, nada.

É como a vossa esperança: nada

é como os vossos paraísos: nada

é como os vossos ídolos: nada

é como os vossos políticos: nada

é como os vossos heróis: nada

é como os vossos artistas: nada

é como as vossas religiões: nada

Vão, gritem, rasguem-me o rosto e quê mais, e quê mais? E eu vos direi sempre que não passais de uns tolos. E que, dentro de três meses, os meus amigos e eu vender-lhes-emos os nossos quadros por uma mão cheia de francos.”

Mariani reflete que “em um horizonte artístico assim caracterizado, se entende como a comida se põe precisamente na encruzilhada da reflexão sobre a identidade e sobre a fisicidade, tornando-se protagonista de obras que, representando-lhe, manipulando-lhe e alavancando componentes abjetos e desgostosos dos alimentos ou dos fenômenos da digestão e da expulsão, visando a exprimir os aspectos problemáticos do relacionamento com o corpo e a sua percepção e com o indivíduo e a sua definição ao interior de um contexto social e cultural que ao invés tende a negar ou a considerar perigoso e condenável as pulsões mais naturais.”⁵⁴

A crítica dos Dadaístas, acerca do consumismo exagerado e do comer compulsivo burguês que causa a indigestão e a destruição para o indivíduo e para o meio-ambiente, permanece atual. Novero aponta que o comer compulsivo (contra a razão do corpo) é um si “um ato de indigestão e, paradoxalmente, sua real função é o excesso: ele ilumina os humanos acerca do seu ser disfuncional, da sua mortalidade (...) e dos prazeres irreverentes da vida além de um propósito”⁵⁵.

3.3 SURREALISMO

O Surrealismo é um movimento filosófico, artístico e literário também surgido no pós-guerra e que se traduz numa Arte voltada para o mundo interno, para o irracional e o poético. Eles procuravam revolucionar a sociedade rejeitando o racionalismo e privilegiando os estados psicológicos do indivíduo. A produção artístico-alegórica desse movimento, segundo Mariani, é entendida com base em processos onírico-metabólicos pelos quais o despertar e a ingestão fluem na fronteira entre estados de inconsciência e consciência⁵⁶

⁵⁴ Mariani, C. 2013. P. 56.

⁵⁵ Novero, C. 2010. P. 75.

⁵⁶ Mariani, C. 2013. P.24.

Os Surrealistas, como aponta Mariani, consideravam a boca como um orifício sorrateiro e perverso “de onde poderiam escapar apenas gritos e sons ilógicos, veículo e sintoma de uma pulsão de morte profunda e destrutiva”⁵⁷.

A artista suíça Meret Openheim destacou-se por suas obras que envolvem o desejo sexual e alimentar, Em 1936, ela realizou a obra “Objeto – Almoço em pele”, que consistiu numa conjunto de xícara e pires envolto em pele de gazela. A obra, como sugere Mariani, faz uma alusão à sensualidade e ao sadomasoquismo, remetendo ao erotismo oral. Outra obra da artista “Minha governanta” apresentou um par de saltos altos servidos numa bandeja como se fosse um frango assado..



Figura 5. Object – Déjeuner. Meret Openheim, 1936.

O maior expoente do Surrealismo, Salvador Dalí, teve a comida (o pão, a lagosta, os ovos, etc) como elemento fetichista e obsessivo nas suas obras. O artista costumava dizer que “a mandíbula é o órgão mais filosófico que o homem possui” e que “o momento supremo em que se encontrava o tutano de alguma coisa é que se descobria o verdadeiro sabor da verdade”⁵⁸.

⁵⁷ Mariani, C. 2013. P. 14.

⁵⁸ Dalí, S.

O pão é o alimento onipresente na produção daliniana, desde 1920 até 1970. Pine analisa que essa escolha se deveu à plasticidade, abundância e simbolismo do pão⁵⁹. Dalí literalmente moldou o pão e seus significados de acordo com suas necessidades artísticas. Talvez Dalí tenha captado que o pão é um alimento que transcende a efemeridade. Pode ser consumido fresco, quentinho, recém-saído do forno. Mas também pode ser consumido velho, seco, amanhecido, na forma de farinha de rosca, pudim, rabanada e até do vatapá. A única forma que ele se torna impróprio para o consumo é se estiver mofado. O pão também está na origem da palavra compartilhar, que é o elemento-chave do comer social e da civilidade. Um dos primeiros alimentos que foi produzido por mãos humanas, e não consumido *in natura*, o pão simboliza o domínio do fogo e o desenvolvimento de técnicas culinárias que transformaram trigo (em geral) em farinha e posteriormente em comida. Pão é indício da civilização e está presente desde as escrituras antigas.

Na natureza-morta “A cesta de pães”, obra do início da carreira, Dalí representa um pão semifatiado dentro de uma cesta de vime que pousa sobre uma mesa. O artista usa a técnica de *chiaroscuro* para destacar o pão sobre o fundo negro. A toalha da mesa está desalinhada indicando a temporalidade do seu uso. A pintura não capturou a efemeridade da refeição. Esse momento passou e o que ficou foi registro daquela comensalidade.



Figura 6. The basket of bread. Salvador Dalí, 1926.

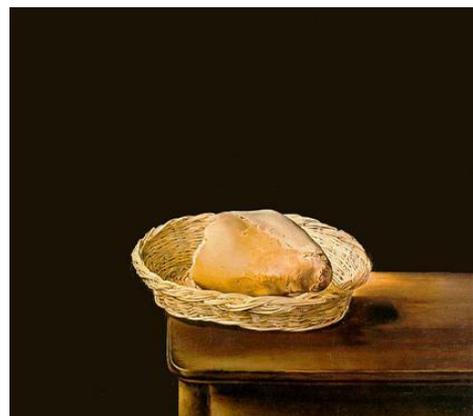


Figura 7. The basket of bread – Rather death than shame. Salvador Dalí, 1945.

⁵⁹ Pine, J. 2010. P. 83.

Em 1945, Dali se autoreferencia criando a obra “A cesta de pães – melhor a morte do que a vergonha”. Nessa obra não há mais a delicada toalha branca. O pão está inteiro, imexido, já não parece tão apetitoso. A cesta encontra-se na borda da mesa quase que caindo no abismo negro que domina o fundo. O subtítulo “melhor a morte do que a vergonha” se refere aos suicídios de honra ocorridos durante a Segunda Guerra Mundial e a Guerra civil espanhola⁶⁰. Curiosamente o quadro foi finalizado um dia antes do término da Segunda guerra.

Na sua cidade natal, Figueres na Espanha, o artista criou o Museu-Teatro Dalí, que curiosamente também é o seu mausoléu. No centro do museu fica uma cripta onde jazem os restos mortais do artista. O museu foi erguido sobre as ruínas do antigo Museu municipal (destruído na Guerra civil espanhola) e se localiza em frente à igreja onde Dalí foi batizado. A arquitetura do Museu é adornada com gigantescos ovos no topo da torre e réplicas de pães nas paredes externas. A análise metafórica dessa construção permite observar que o ovo simboliza a vida, o nascimento, assim como Dalí renasceu um museu onde antes havia outro. O pão em formato fálico remete ao desejo, à sexualidade, mas também a perpetuação da vida.



Figura 8. Museu-Teatro Dalí

⁶⁰ Pine, J. 2010. P. 98.

3.4 EAT ART

O movimento *Eat Art* foi inaugurado pelo artista Daniel Spoerri em 1968 com a criação do Restaurante Spoerri, em Dusseldorf, na Alemanha. *Eat Art* é uma expressão intraduzível porque ela não significa 'comer Arte', nem 'comer artisticamente' e muito menos 'arte para ser comida', como conclui d'Ávossa⁶¹. O movimento baseia-se na premissa de que a Arte deve ser apreciável, não somente no sentido visual, de forma que a distância entre o espectador e a obra desapareça quando esta é internalizada.

No restaurante Spoerri, o artista (ou chef?) desenvolveu obras ao capturar as mesas recém utilizadas e a fixar os objetos e restos da refeição no tampo da mesa, criando quadros (ou esculturas?) que ele chamou de *tableaux-piège* (traduzido livremente como quadros-armadilha). O artista se utilizou tanto de utensílios sujos, recém utilizados em uma refeição, como de utensílios limpos para fazer *assemblages* e colagens nos seus quadros escultóricos. O próprio restaurante era decorado com os *tableaux-pièges* em suas paredes.



Figura 9. Falso *tableaux-piège*. Daniel Spoerri, 2007.

⁶¹ Bieri, d'Avossa & Cavadini. 2015. P.31.

Como um arqueólogo pós-moderno, Spoerri busca capturar em seus quadros aquele momento efêmero da refeição, como se ela estivesse parada no tempo. A análise dos quadros permite a observação de hábitos alimentares, comportamentos sociais e a percepção do gosto. O quadro é uma armadilha do tempo, ele encerra um momento dado e representa a passagem da vida.

Spoerri trouxe, de certa forma, de volta a tradição de pendurar utensílios de cozinha com seus *tableaux-pièges*, agora com um status de arte. Montanari lembra que na Idade Média, por exemplo, a comida era um símbolo de civilização e cultura mesmo nas famílias camponesas e descreve o ambiente desses lares: “A panela pendurada sobre um fogo sempre aceso, protegido por um círculo de pedras no meio do cômodo era a grande protagonista dessa cozinha (...)”⁶². Ele completa ainda que “Também nas lareiras das paredes das casas burguesas se penduravam panelas (...)”⁶³. Spoerri trouxe os utensílios de cozinha de volta ao protagonismo das casas, agora como Arte.

Em 1970, Spoerri abriu a galeria *Eat Art* na sobreloja do seu restaurante, lá eram vendidos os *tableaux-pièges* e obras de *Eat Art* de outros artistas como Joseph Beuys. O artista passou a convidar outros artistas para participarem de jantares em seu restaurante (Marcel Duchamp, Roy Lichtenstein, etc) e também para desenvolverem menus temporários.

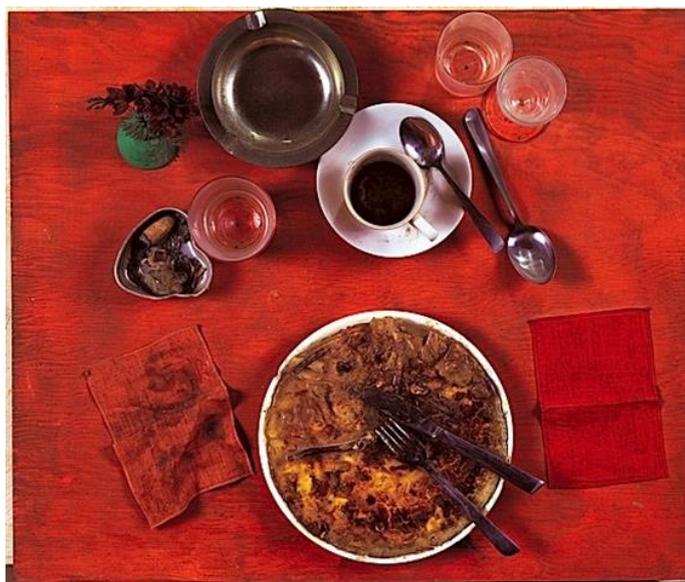


Figura 10. The cigar butt of Marcel Duchamp. Daniel Spoerri. 1990.

⁶² Montanari, M. 2013. P. 79.

⁶³ Montanari, M. 2013. P. 79.

Spoerri também desenvolveu diversos banquetes temáticos que são verdadeiros experimentos sociais. No banquete “Jantar Palindrômico: menu travesti”, por exemplo, os pratos eram servidos na sequência oposta: começava-se pelo café (que nada mais era do que um caldo de cogumelos de cor escura), depois passava-se para a sobremesa (bolas de purê de batata em formato de sorvete) e então seguiam-se os outros pratos. O banquete era uma forma do artista brincar com hábitos alimentares⁶⁴, provocando uma dissonância cognitiva entre o que era percebido e o que era sentido.

No banquete “*Un coup de dés*” (um lance de dados)⁶⁵, cujo título faz referência ao poema de Mallarmé, os comensais eram divididos em dois grupos fictícios: pobres e ricos. No grupo dos ricos, comia-se em uma mesa finamente decorada com toalha e utensílios de prata, porcelana e cristal. Os pratos eram de inspiração francesa, em porção individual, e tomava-se *champagne*. O grupo dos pobres eram sentado numa mesa sem toalha e com utensílios simples. Todos serviam-se de travessas comuns no centro da mesa. O menu era a comida alemã rústica e bebia-se vinho da casa em uma jarra. O Lance de dados de Spoerri era que o jantar “dos ricos” foi elaborado com os piores ingredientes que ele encontrou e o jantar “dos pobres” era elaborado. Ao perceber “o engodo”, os “ricos” prontamente se manifestavam em indignação. A partir dessa experiência é possível compreender a própria divisão de classes como uma coisa transitória, não-permanente e dependente do referencial.

CONCLUSÃO

Os artistas das vanguardas europeias do século XX recusaram a perspectiva da Arte como produção de obras eternas. Ao desenvolverem obras vivenciais e, às vezes, interativas a partir dos alimentos eles trouxeram à tona a discussão acerca da fragilidade da vida, da perecibilidade do corpo humano e da impermanência das coisas.

⁶⁴ Bieri, d’Avossa & Cavadini. 2015. P. 27.

⁶⁵ Clintberg, M. 2013. P. 239.

A Arte alimentar desenvolveu-se nessa perspectiva de uma arte efêmera e vivencial. É uma arte democrática porque extrapola os limites do museu e porque utiliza materiais que estão ao alcance de todos. Arte alimentar é também democrática porque permite que o visitante a perceba independentemente das suas capacidades cognitivas e físicas, extrapolando os seus próprios limites e os do corpo humano.

As obras ganham “vida” na interatividade com o expectador, agora sujeito ativo. Nessa interação, os objetos se transformam dentro e fora do corpo do visitante, adquirindo novas formas e significados. A comida-arte transmuta-se ao ser ingerida, tornando-se ela mesma parte do sujeito. A obra não se esvai, adquire existência intracorpórea.

O tempo não é mais o de fixar o olhar sobre uma obra. Os segundos fugazes de observação transformaram-se em minutos, horas, em que os outros sentidos percebem e vivenciam o objeto de arte. Assim como o Bolo eterno, que embora encerre em seu nome um paradoxo temporal, é fisicamente perecível pois possui uma estrutura orgânica. O Bolo se eternizou nas lembranças de uma infância longínqua, no gosto pelo coco e pelo doce, na memória daqueles que não estão mais aqui fisicamente. Agora é efetivamente um Bolo eterno.

REFERÊNCIAS

BIERI, Susanna, D'AVOSSA, Antonio & CAVADINI, Nicoleta Ossana [eds.] *Daniel Spoerri: Eat Art in transformation*. Milão, Silvana Editoriale, 2015.

CHAGASTELLES, Gianne Maria Montedônio. *Eternidade do efêmero: memória e vivência na Arte contemporânea brasileira*. Rio de Janeiro, Revista de História Comparada, V.6, N.1, pp. 24-63, 2012.

CLINTBERG, Mark. *The Artist's Restaurant: Taste and the Performative Still Life*. [Tese de doutorado] - Québec, Concordia University, 2013.

DALÍ, Salvador. Museu-Teatro Dalí. Acessado em 23 jun 2017. Disponível em: <https://www.salvador-dali.org/en/museums/dali-theatre-museum-in-figueres/>

EUSSE, Karen Lorena Gil, BRACHT, Valter & ALMEIDA, Felipe Quintão de. *A prática pedagógica como obra de arte: aproximações à estética do professor-artista*. Campinas, Revista Brasileira de Ciências do Esporte, V. 38, N. 1, pp. 11-17, 2016.

MARIANI, Cecilia. *Il gusto nell'era postmediale. Per una lettura in chiave individuale e sociale del cibo nell'arte contemporanea*. [Tese de doutorado] – Itália, Università degli Studi di Sassari, 2013.

MARINETTI, Filippo Tommaso. *O Manifesto da cozinha futurista*. Tradução Fabiano Dalla Bona. Rio de Janeiro, Revista Interfaces, V. 25, N. 2, pp. 42-52, 2016. Acessado em Jun 22, 2017. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/312198805_O_manifesto_da_cozinha_futurista

MINARI, Lisa Hargreaves. *Arte alimentar: Obras que alimentam*. Brasília, Universidade de Brasília, 2013.

MONROE, Jen. Bad taste. Acessado em 22 jun 2017. Disponível em: <http://www.badtaste.biz/about/>

MONTANARI, Massimo. *A comida como cultura*. São Paulo, Senac, 2013.

NOVERO, Cecilia. *Antidiets of the avant-garde: from futurist cooking to eat art*. Minneapolis, University of Minnesota Press, 2010.

PICABIA, Francis. Manifesto Canibal Dada Tradução Baruch Bronemberg. Acessado em 22 jun 2017. Disponível em: <https://pt.scribd.com/document/343308506/Manifesto-Canibal-Dada>

PINE, Julia. Breaking the Dalinian bread: on consuming the anthropomorphic, performative, ferocious and eucharistic loaves of Salvador Dalí. Rochester, *InVisible Culture: An Electronic Journal for Visual Culture*, 14, pp. 82-105, 2010. Acessado em 26 abr 2017. Disponível em: <https://ivc.lib.rochester.edu/breaking-dalinian-bread-on-consuming-the-anthropomorphic-performative-ferocious-and-eucharistic-loaves-of-salvador-dali/>

POLLAK, Michael. *Memória, esquecimento, silêncio*. Rio de Janeiro, Estudos Históricos, V.2, N. 3, pp. 3-15, 1989.

POPOVA, Maria. *The Artists´ & Writers´ Cookbook: a rare 1961 treasure trove of unusual recipes and creative wit*. Acessado em 22 Jun 2017. Disponível em: <https://www.brainpickings.org/2013/04/17/the-artists-writers-cookbook-1961/>

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. *A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa*. História: Questões e debates. Curitiba, Editora UFPR, V.42, pp. 11-31, 2005.

SCHWARTZ, Arturo. *Man Ray: edizione illustrata*. Florença, Giunti editore, 1998.

THIS, Hervé & GAGNAIRE, Pierre. *Cozinha: uma questão de amor, arte e técnica*. São Paulo, Editora SENAC, 2010.

REFERÊNCIAS DAS FIGURAS

FIGURA 1. Marinetti, Filippo Tommaso & Luigi Colombo. “A cozinha futurista”, 1932. Papel. Disponível em: <http://cucinafuturista.blogspot.com.br/>

FIGURA 2. Marinetti, Filippo Tommaso & Luigi Colombo. “Santo palato”, 1931. Papel. Disponível em: <http://cucinafuturista.blogspot.com.br/>

FIGURA 3. Ray, Man. “Trompe l’oeil – trompe l’oeuf”, Assento sanitário em madeira e fotografia. Disponível em: SCHWARTZ, Arturo. *Man Ray: edizione illustrata*. Florença, Giunti editore, 1998. P.37.

FIGURA 4. Ray, Man. “Mr.Knife + Miss Fork (*Answers all the wishes of René Crevel*)”. Disponível em: SCHWARTZ, Arturo. *Man Ray: edizione illustrata*. Florença, Giunti editore, 1998. P.36.

FIGURA 5. Oppenheim, Meret. “Object – Déjeuner”, 1936. Pires, xícara e colher cobertos de pele. MOMA. Disponível em: <https://www.moma.org/collection/works/80997>

FIGURA 6. Dalí, Salvador. “The basket of bread”, 1926. Óleo sobre tela. Museu Dalí. Disponível em: <http://archive.thedali.org/mwebcgi/mweb.exe?request=record;id=31;type=101>

FIGURA 7. Dalí, Salvador. “The basket of bread – Rather death than shame”, 1945. Óleo sobre tela. Museu Dalí. Disponível em: <http://archive.thedali.org/mwebcgi/mweb.exe?request=record;id=31;type=101>

FIGURA 8. Museu-Teatro Dalí. Disponível em: <https://www.salvador-dali.org/en/museums/dali-theatre-museum-in-figueres/>

FIGURA 9. Spoerri, Daniel. Falso tableaux-piège. Materiais diversos. Ausstellungshaus Spoerri. In: BIERI, Susanna, D’AVOSSA, Antonio & CAVADINI, Nicoleta Ossana [eds.] *Daniel Spoerri: Eat Art in transformation*. Milão, Silvana Editoriale, 2015.

FIGURA 10. Spoerri, Daniel. The cigar butt of Marcel Duchamp. Materiais diversos. Ausstellungshaus Spoerri. In: BIERI, Susanna, D'AVOSSA, Antonio & CAVADINI, Nicoleta Ossana [eds.] *Daniel Spoerri: Eat Art in transformation*. Milão, Silvana Editoriale, 2015.

Bolo Eterno

Ingredientes:

5 ovos

meio coco ralado

500g de açúcar

5 colheres de sopa de farinha de trigo

2 colheres de sopa de manteiga

1 copo d'água

1 pitada de sal

Modo de preparo:

Pré-aqueça o forno a 180 graus. Unte e esfarinhe uma forma. Dissolva o açúcar na água até o ponto de fio (ao retirar a colher do líquido ela forma um fio contínuo). Junte o coco e a manteiga. Mexa e deixe esfriar. Junte os ovos e a farinha aos poucos para não empelotar. Despeje na forma e leve ao forno. Asse e verifique o pinto do bolo até o palito sair limpo.