



reflexões sobre
ARTE visual
v.4 n.6 março 2023

Arte e Culinária.

Professor Dr. ISAAC A. CAMARGO



Expediente:

Revista: Reflexões sobre Arte Visual

Publicação Atual e Anteriores:

<http://www.artevisualensino.com.br/index.php/revista-reflexoes-sobre-arte-visual>

Editor/Autor: Professor Doutor *Isaac A. Camargo*

Dados sobre o autor – Plataforma Lattes:

<http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4790878E4>

Projeto de Ensino: Resolução N.476 – CAS/FAAALC/UFMS, 09/08/21

Edição:

Reflexões Vol.4, No.6, março 2023 – Arte e Culinária.

Periodicidade: quinzenal

Campo Grande - MS

Capa: Salvador Dali, figura da pg.131 invertida, do livro “Les Diners de Gala”, Draeger/Paris, 1973.

APRESENTAÇÃO

*A revista **Reflexões sobre Arte Visual** tem por finalidade discorrer à respeito de obras de Arte, períodos, artistas, situações e acontecimentos no intuito de difundir conteúdos neste campo do conhecimento a partir de meus projetos e proposições de ensino e produção artística.*

Os temas escolhidos para os artigos dizem respeito a Arte Visual como um fenômeno cultural e suas relações com o contexto social.

Os conteúdos aqui publicados tem a finalidade de difundir conhecimentos no campo da Arte Visual sob o ponto de vista do autor.

É permitida a reprodução total ou parcial dos trabalhos desde que citada a fonte.

O acesso é público e gratuito.

Esta publicação é informativa e não tem qualquer finalidade comercial.

Qualquer pessoa ou instituição que se sentir prejudicada em relação aos conteúdos, informações e imagens aqui apresentadas, devem entrar em contato: isaac_camargo@hotmail.com

Costuma-se dizer que culinária é Arte. A culinária é a parte processual da área de gastronomia, o campo de estudos que envolve os alimentos enquanto ingredientes, preparos, criações e degustação alimentar. Há, neste campo, vários componentes científicos e culturais como química, física, biologia e principalmente as tradições e hábitos alimentares de etnias, povos e nações, bem como, concepções plásticas e visuais na configuração e apresentação de tais preparos.

Embora, minha posição, seja de diletante dos fazeres culinários, tenho certas reservas em considerar a culinária como Arte no campo estético. Acredito que ela esteja mais próxima da artesanaria tomando por base suas funcionalidades, sejam alimentares ou formais. Obviamente que a complexidade de alguns preparos e o esmero de suas apresentações podem provocar confusões neste contexto, pois a plasticidade de certos alimentos e preparos criam atrações visuais importantes.

Dito isto, penso que aqui se encerram as coincidências entre uma e outra. Defendo que se reserve à Arte os seus fazeres e conceitos e à culinária os seus próprios fazeres e condutas, acredito que assim seja possível desenvolver este tema no texto aqui proposto. Não ignoro que há exceções e que algumas manifestações artísticas envolvem ou se dedicam a aspectos culinários como, por exemplo, a Natureza Morta como Gênero e Tema ou quando artistas usam alimentos como matéria-prima.

Não considero os *Chefs* artistas, nem que a culinária tenha os mesmo objetivos e proposições estéticas da Arte Visual. Obviamente a culinária opera também em campos sensórios, afetivos e gustativos, sendo o paladar (um dos sentidos do corpo), requerido para atuar como apreciador ou avaliador, mas, nem por isto, faz com que o tratamento visual de um preparo culinário seja uma Obra de Arte ou que um restaurante estrelado pelo guia gastronômico Michelin, possa se equiparar a uma galeria de Arte.

Vale ressaltar que o termo Arte, da tradição grega, se origina na *Tekné*, chamada pelos romanos de *Ars*, isto sugere que a ideia de Arte permaneceu associada à técnica, ou seja, tudo o que depende de domínios e habilidades cognitivas e manuais, destinadas ou decorrentes de alguns ofícios, continuaram sendo, por hábito, considerada como Arte. A partir do Renascimento, o conceito de Arte foi desvinculado da artesanaria e a partir de então, sua concepção filosófica e estética mudou.

A mudança da concepção de que artista era um artesão especializado deixou de ser um elemento de qualificação técnica e profissional atribuindo aos artistas o *status* de intelectuais respeitados e até mesmo considerados geniais. Esta mudança de concepção teve a ver com a valorização da antiguidade clássica greco-romana e a criação das Academias de Arte que passaram a formar artistas como profissionais altamente preparados e a considerar a Arte como campo especializado.

Apenas para reforçar que tal atitude não é estranha ao que digo, lembro que a tradição artística define algumas categorias do que considera Arte. Hegel definiu seis categorias artísticas: arquitetura, escultura, pintura, música, dança e poesia. Em 1923, Ricciotto Canudo propôs o *Manifesto das Sete Artes e Estética da Sétima Arte* incluindo o cinema, aumentando assim a lista de Hegel. Outras classificações são usadas para delimitar o que seria ou não Arte para o senso comum e na maioria delas a culinária não aparece.

Completando, as categorias artísticas como a Música usa o som e suas relações físicas como variações de frequência e temporalidade; Artes cênicas, que requerem o corpo, movimento e espaço como teatro e dança; Pintura que usa cor e suportes bidimensionais; Escultura que lida com volumes e materiais em três dimensões; Arquitetura que usa o espaço; Literatura, o uso da palavra; por fim o Audiovisual que inclui o cinema e demais manifestações de apoio e todas as Intervenções e Performances atuais.

Somando todas as possíveis manifestações como: a Fotografia; História em quadrinhos; Vídeo Games e Arte digital chega-se ao total de onze categorias artísticas reconhecidas. Bem, pode-se dizer que categorizar as manifestações artísticas é um ato arbitrário e que podem não contemplar o que para alguns é Arte e para outros não, sejam tradicionais ou contemporâneas, mas tais categorias são indicadores para estabelecer alguns parâmetros do que a sociedade entende por Arte, mas não esgota o assunto.

E a culinária? Permaneceu na cozinha da história...

Não quero nem pretendo desmerecer o trabalho, as habilidades nem os conhecimentos deste campo de atuação e conhecimento. Meu interesse é tentar diferenciar uma coisa da outra, independente de qualquer polêmica que possa causar. Sou um defensor da culinária enquanto processo e conhecimento, como “diletante raiz” até mantenho, um espaço na rede mundial dedicado a este fazer:

<http://confrariadacasserole.blogspot.com/>

Mas... e sempre tem um “Mas”, procuro não misturar as coisas. Ao invés de buscar a prova ou a contraprova da culinária como Arte, prefiro abordar a culinária por meio de suas relações com a Arte, esta pode ser uma abordagem bem melhor. Neste caso o percurso se torna mais “palatável” e também muito “saboroso”. A imagem ao lado mostra um mosaico romano, da Vila Tor Marancia, coleção do Vaticano.

Nela aparecem alimentos *in natura*, o que se chamaria de “ingredientes” culinários: aves, peixes, tâmaras, lagostins e aspargos e na Arte se chama de Natureza Morta:





Mosaico de piso romano datado entre 350 e 375 dC, representando um javali, bebida, uvas e o que parece ser um gamo.

Este tipo de configuração visual no qual se usam ingredientes originários da caça, pesca, coleta, cultivo e outros produtos culinários, assumiu um Gênero artístico chamado *Natureza Morta*. Neste caso o alimento se torna um *Tema*, um assunto para as manifestações artísticas nos quais são adotadas formatações cenográficas, quase teatrais. Tais obras eram destinadas às salas de jantar das residências abastadas para servirem de ornamentação e entreter os convidados.



Mosaico romano:

'O concurso de bebida de Dionísio e Hércules' exemplo de decoração de sala de jantar.

Museu de Arte de Worcester.

Não só Naturezas Mortas faziam parte do contexto das representações culinárias, mas cenas de eventos como este banquete romano abaixo ou o momento de refeição de um grupo medieval ao lado, ou ainda, um casamento camponês retratado por Pieter Bruegel em 1567, ao lado abaixo





Giuseppe Arcimboldo. Acima à esquerda “*Inverno*”, 1593. À direita “*O cozinheiro*”, 1570. Fantasias de retratos com alimentos.



À esquerda acima: Jan David De Heen, abaixo Juan Sanches-Cotan, ambos do período Barroco Holandês e Espanhol. À direita acima, Willem Claesz, e abaixo Peter Claesz, também do Barroco Holandês. Como se percebe o esmero e o domínio de habilidades técnicas na reprodução dos alimentos é altíssima, de acordo com o que a época exigia.



À esquerda Vincent Van Gogh e à direita Paul Cezanne. Aqui já se encontra no Modernismo, portanto não há exigência quanto a veridicção entre a imagem e o mundo natural, mas o *Tema* ainda recorre ao *Gênero* Natureza Morta. A maioria dos artistas não se furtou a recorrer a este *Gênero* com frequência, pois era e ainda parece ser, uma espécie de “ritual de passagem”, para integrar-se ao Circuito de Arte e ao Sistema de Arte vigentes.

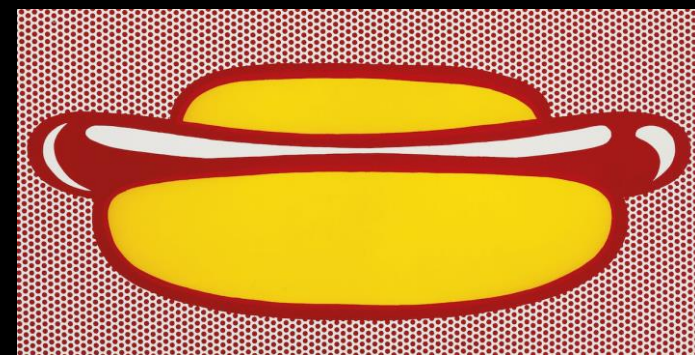
É bom esclarecer o que me refiro por Gênero e Tema. O Gênero, em geral, é uma Categoria na qual se enquadram determinadas espécies de obras cujas características são comuns, como se viu em algumas aqui mostradas. O Tema, por sua vez, seria uma espécie que faz parte do geral, mas, ao mesmo tempo, se distingue dele. Para facilitar vou exemplificar isto recorrendo a outra tendência de manifestações artísticas que usam a culinária, mas que não são exatamente Natureza Morta.

Vários artistas recorrem aos aspectos culinários no que diz respeito à aparência dos alimentos, ingredientes, simulando-os ou imitando-os sem se preocuparem com o Gênero. Pode-se destacar, por exemplo, os artistas da Pop Art que recorriam a este Tema sem recorrer, necessariamente, ao Gênero. Claes Oldenburg é um deles. Suas obras mostram frequentemente a ideia ou conceito de alimento, mas não os interpreta como tais, apenas os sugere ou simula por meio de outros materiais.



Recorrer a materiais sintéticos para sugerir alimentos foi uma estratégia criativa adotada por Claes Oldenburg na década de 1960, quando fazia parte do movimento da Pop Art, posteriormente, ampliou (literal e esteticamente) tais proposições como se vê nas duas imagens à direita acima. Pode-se dizer que ao contrário da ornamentação estas manifestações optaram pela Intervenção Ambiental, pelas Instalações.

Um dos temas preferenciais da Pop Art foi o alimento, tanto em sua configuração “natural” quanto “industrial”, como também relacionados ao *fast food* do *american way of life*. Além de Claes Oldenburg, podem ser citados Tom Wesselmann com sua ironia à *Natureza Morta* de 1963, ao lado acima. Andy Warhol, com suas *Campbell's Soups II*, de 1969, ao lado ao centro e Roy Lichtenstein com seu *Hot Dog*, de 1964, ao lado abaixo. Estas obras tomam alimentos mas não como tais e sim como metáforas, uma crítica irônica ao consumo.

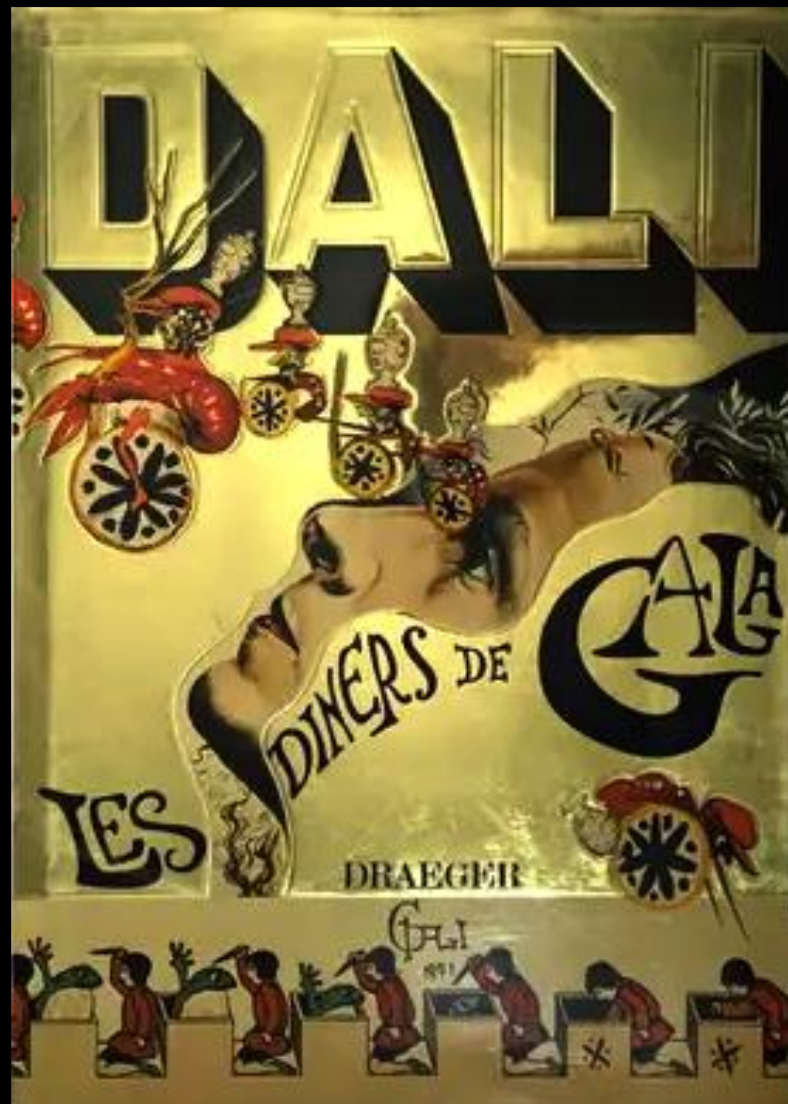


Voltando um pouco atrás, há a meu ver, algumas mudanças interessantes na relação da Arte com a culinária uma delas é a publicação, em 1932, por Tomaso Marinetti do livro *The Futurist Cookbook, A cozinha Futurista*. Como se sabe, Marinetti foi o autor do Manifesto Futurista italiano em fevereiro de 1909. O texto é uma espécie de Manifesto culinário. Propõe o preparo e o consumo de alimentos de acordo com uma nova visão de mundo, em que o lazer se torna parte do contexto Moderno.

Prescreve elementos necessários para uma refeição perfeita: originalidade, harmonia, forma escultural, aroma e música. Os pratos deviam seguir uma combinação com pequenos canapés de vários sabores. Propõe ainda que o cozinheiro deve recorrer às novas tecnologias de preparo de alimentos e, uma curiosidade, os alimentos devem ser comidos com as mãos...



Outra mudança radical ocorre com o surgimento em 1973 da primeira edição do livro “*Les Diners de Gala*”, de Salvador Dalí. Pela editora Draeger, em Paris. O seu inusitado livro de receitas é dedicado à sua esposa e sempre musa Gala. É uma homenagem e uma celebração à comida a partir de suas concepções conceituais e estéticas Surrealistas. Neste caso Dalí associa a pesquisa em Arte à pesquisa sobre Arte recorrendo não só aos artistas do passado, mas também a culinharistas como Jean Anthelme Brillat-Savarin, um dos primeiros estudiosos da área.





Há preparações que evocam o prazer e outras o desprazer, como Surrealista que era. Para não ficar apenas nos projetos estéticos e conceituais, Dalí convocou Chefs de vários restaurantes para “dar vida” aos pratos imaginados ou experimentados criando um verdadeiro banquete Surrealista.



Embora a culinária seja um Tema, também é tratado a partir dos ingredientes. Além do aspecto estético e propositivo que anima as criações Dalinianas há também a preocupação culinária tornar tais ideias em alimentos.

Dalí relata que aos seis anos, pensava em se dedicar à culinária, mas a vida o levou por outro caminho. Contudo tal reminiscência parece tê-lo estimulado a pensar a edição deste livro, aos 68 anos, como uma espécie de resgate do passado, integrando-o ao presente por meio da execução gastronômica que é mostrada no livro por meio das receitas realizadas. Segundo consta da edição, as receitas foram realizadas por Chefs dos restaurantes: Lasserre, La Tour D'argent, Maxim's e Buffet de La Gare, de Lyon.

O que interessa para este texto é a relação que Dalí estabelece entre o processo criativo da Arte e seu efeito na culinária. Suas pesquisas recorrem ao percurso histórico e cultural dos alimentos relacionados aos aspectos estéticos que os preparos ou arranjos estimulem prazer ou desprazer. Quebra a noção de gosto da mesma maneira que subverte a noção de Arte tradicional ao valorizar os aspectos estéticos dos pratos que desenha, pinta e fotografa para seu livro que é experimental por excelência.

Ao contrário de Dalí, uma linha de pensamento semelhante motiva outro espanhol, o *chef* Ferran Adrià Acosta no desenvolvimento de seu projeto culinário de *Gastronomia Molecular*, na qual busca os sabores e valores dos alimentos, mesmo que os destitua de sua aparência habitual por meio de novas tecnologias, texturas e sabores. Neste caso são experimentações gastronômicas em que o aspecto estético surge das configurações visuais dos pratos e não da motivação.



El Bulli foi o restaurante de Adrià. Alcançou grande sucesso no desenvolvimento da culinária molecular. Acima algumas produções. Percebe-se que os alimentos não apresentam sua aparência natural, são reconstituídos a partir de transformações físicas e químicas possibilitando que assumam novas formas ganhando mais plasticidade nas apresentações, como se fossem “Obras de Arte”.

Ainda falando em culinária não se pode deixar de lado a *Nouvelle Cuisine* ou Nova Cozinha francesa, que na década de 1970 renovou a alta gastronomia nos modos de usar, preparar e apresentar os alimentos a partir do envolvimento dos sentidos por meio de estímulos perceptivos destacando o sabor natural dos alimentos, reduzindo a utilização de gorduras e imprimindo plasticidade na apresentação dos pratos. Nada muito diferente da culinária *Kaiseki* do Japão, que sempre primou por estes aspectos.



Acima, Jacques Lameloise, *escabèche d'écrevisses sur gaspacho d'asperge et cresson*. Abaixo, Jisaku Kaiseki Ryori, culinária japonesa *Kaiseki*.



Como se percebe, as relações entre Arte e culinária se aprofundam quando se trata do *Empratamento*, ou seja, da apresentação dos alimentos nos recipientes nos quais são servidos. Neste aspecto há uma especialidade na culinária chamada de *Food Stylist* que resulta também numa especialidade fotográfica, a *Fotogastronomia*, ambas investem na aparência que os preparos culinários devem receber para serem as “estrelas” de uma refeição, seja ela frugal ou sofisticada.



Tom Hill, valoriza os aspectos visuais, ambientais e os produtos pelas qualidades plásticas.

Há, sem dúvida alguma, um apelo plástico ou estético que pode ser valorizado na aparência das elaborações e apresentações culinárias, mas ainda não são argumentos de convencimento suficientes para aceitar a culinária como um segmento ou uma categoria artística. Neste sentido há uma outra tendência que me parece mais radical e que, de fato, se propõe a fazer com que estes dois campos se tornem um só. Falo das Performances culinárias ou *Food Performance*.

Este segmento ou tendência artística surgiu na década de 1970, quando as Performances começaram a se expandir. Com isto muitos Performers passaram a utilizar alimentos como parte integrante de suas atuações e isto se tornou recorrente. Em geral, são realizadas em espaços convencionais como galerias, restaurantes ou inusitados; empregam alimentos *in natura* ou industrializados, interagem ou oferecem tais alimentos ao público ou simplesmente os descartam.



Acima, Marina Abramovic, *Onion*, 1996. Abaixo, Jennifer Rubell, *Icons*, 2010.



Serkan Özkaya, *Traga-me a cabeça de...*, 2007. Um doce realizado no formato de uma cabeça de urso, que foi depois incorporada ao cardápio do Freemans' Restaurant, no Lower East Side pelo chef Jean Adamson. Neste caso é um exemplo de uma “Obra de Arte” que se tornou uma “Obra culinária”.

Isto não quer dizer que toda obra de Arte realizada como obra culinária seja passível de ser incorporada ao cardápio dos restaurantes, um exemplo disso são as criações Dalinianas mostradas aqui, embora fossem “culinarizáveis”, não são necessariamente fáceis de serem incorporadas aos cardápios convencionais dada a complexidade para produção das mesmas. No entanto, não quer dizer que não existam chefs dispostos a fazer algo assim para destacar-se no contexto dos restaurantes.

Outras referências importantes nesta relação são os processos de produção, apropriação, uso e descarte de alimentos visando um mundo melhor. Muitos artistas operam nesta linha de frente em busca da conscientização ambiental. É o caso de "Swale" de Mary Mattingly, 2017, um Pomar flutuante que navega para difundir o respeito Ambiental.





Aqui, Uma série de trabalhos do projeto "*Microbial Selfies*" (2017) de Leila Nadir e Cary Peppermint, docentes na Universidade de Rochester em Upstate New York colaboradores da Eco Art Tech. Os trabalho são “autorrealizados” por meio da ação de microrganismos utilizados nas antigas técnicas de preservação de alimentos por fermentação. As imagens resultantes são parte da documentação dos processos: quase obras abstratas.

Bem, entendo que as controvérsias sobre este assunto não se esgotaram, e talvez, nunca se esgotem. Minha intenção foi abrir os horizontes da Arte nas suas relações atávicas com a culinária. Estes dois campos exigem habilidades e sensibilidades, talvez por serem muito parecidos é que deem margem a confusões entre eles. Espero ter conseguido mostrar as aproximações temáticas, conceituais e pragmáticas que envolvem esta relação e estimular novos olhares para a Arte e para a culinária.

Costumo fechar os textos das publicações em Reflexões sobre Arte Visual, usando uma paráfrase de Lavoisier, desta vez acredito que possa usar as duas: a de Lavoisier:

“Na natureza nada se perde e nada se cria, tudo se transforma”,

e a que uso:

“Na Arte nada se perde, tudo se cria e tudo se transforma”.

Enfim, nada como refletir sobre os processos criativos, esta é a meta.