

**CICLOS DO SABER E DO SABOR:  
DEVORAR PARA CONHECER E OUTROS SISTEMAS  
DIGESTIVOS NA ARTE E NA VIDA**

Patrícia Isabel Machado Matos

Dissertação de Mestrado em Estudos Artísticos  
Especialização em Estudos Museológicos e Curadoriais  
Apresentada à Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto

Orientador: Prof. Doutor Tiago Barbedo Assis

Porto, 2017



Dedico

à minha família: a parte que já cá está e a parte que aí vem.



## Agradeço

aos meus pais e ao Márcio pelo apoio.  
aos amigos, sobretudo à Rebecca e à Daria pela discussão.  
ao meu orientador Tiago Assis pela partilha e entusiasmo desde a primeira  
conversa.  
à professora Lúcia Matos pelo cuidado.  
aos professores José Carlos Paiva e Inês Moreira pela motivação e inspiração.  
aos participantes do projecto Plankton pelo empenho.





## RESUMO

A comida é, para o homem, muito mais do que energia e nutrientes, afectando todos as áreas que movem a sociedade. No entanto, no meu percurso profissional em cozinha nunca encontrei lugar para a reflexão sobre os assuntos da alimentação. Por ser transversal a todos os aspectos da vida e ser para mim clara a sua dimensão estética, decidi situar a minha investigação no foro das artes. Iniciei um projecto de curadoria que teve a forma de livro e exposição, com o título *Plankton: sobre comida por gente que come*, no qual convidei artistas a reflectirem sobre comida. Segui a partir daqui uma linha de pensamento que teve como principais pontos de apoio a noção de ciclo como aprisionamento à função metabólica do homem (Hannah Arendt) e a sua interrupção por efeito do diabo (Vilém Flusser) através de instrumentos – a cultura, essencialmente a arte. São questionados alguns pressupostos ontológicos como o divino e o diabo, o fruto e a carne, a natureza e a cultura. A fome é tratada como um problema ético e político e colocada no mesmo plano que o seu suposto oposto, a gula. A arte e a investigação caminham aqui no mesmo percurso e, por isso, sustento-me em artistas e pensadores da mesma forma que, se por um lado problematizam as questões da alimentação, também tendem a tematizá-la. Através de um contexto político, social e antropológico, demonstro que a forma singular de o homem apreender o mundo é essencialmente digestiva e é mútua - ele devora o mundo e é devorado - e dá-se pela sua capacidade exclusiva de compreender o que o rodeia através de uma ambiguidade entre saber e do sabor. Prova desta ambiguidade é a arte, que é aqui elevada a um estatuto essencial na emancipação do homem. A investigação consolida-se (sem se concluir) na ideia de receita, através da interpretação de uma instrução do artista Rirkrit Tiravanija.

*Palavras-chave:* comida; arte; ciclos; sapiência.





## ABSTRACT

Food is to mankind much more than energy and nutrients, affecting all areas that make society move forward. However, in my professional path as a cook, there was never a place to reflect about the subject of food. Because it is transversal to all aspects of life and for being clear to me its aesthetical dimension, I've decided to place my investigation in the Arts forum. I initiated a curatorial project in the form of a book and exhibition named "Plankton: about food from people who eat", in which I invited artists to reflect on the subject of food. From here I followed a train of thought that had as main guidelines the notion of cycle as imprisonment to the metabolic function of men (Hannah Arendt) and its interruption by effect of the devil (Vilém Flusser) through instruments – culture, essentially art. Some ontological assumptions are questioned such as the divine and the devil, fruit and meat, nature and culture. Hunger is treated as an ethical and political problem and placed on the same surface of its supposed opposite, gluttony. Art and research are here on the same trail, and I therefore rely on artists and thinkers in the same way that, if on the one hand they question the subjects of food, they also tend to thematize it. Through a political, social, and anthropological context, I demonstrate that the unique way of men perceiving the world is essentially digestive and it is mutual – he devours the world and is devoured - and is given by his unique ability to understand what surrounds him through an ambiguity between knowledge and taste. Proof of this ambiguity is art, which is here raised to an essential status in the emancipation of men. The investigation is consolidated (without being concluded) in the idea of recipe through the interpretation of an instruction of the artist Rirkrit Tiravanija.

*Keywords:* food; art; cycles; sapiency.



INTRODUÇÃO .....	1
I. O PLÂNCTON .....	9
II. OS CICLOS, O DIABO E A GULA .....	19
III. A ORIGEM, O INSTRUMENTO E A CARNE.....	31
IV. A FOME, O ESPÍRITO E A RESISTÊNCIA .....	37
V. O CORPO, O PRIVADO, O CULTURAL E O SOCIAL .....	49
VI. A SAPIÊNCIA .....	63
VII. A RECEITA .....	75
CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	81
BIBLIOGRAFIA .....	85
ANEXO 1 .....	91

## INTRODUÇÃO

A relação do homem com a comida é bastante especial e diferente da dos outros animais. Não é apenas de energia e nutrientes que nos alimentamos e a comida alcançou um estatuto incomparável em todas as esferas importantes do homem: na cultura, na economia, no entretenimento, na moda, na medicina, na religião, na política, na felicidade e na arte. É precisamente pela sua importância que a comida serve de analogia em várias situações: está presente em provérbios populares, em fábulas e histórias religiosas, e nas várias expressões artísticas.

Comer é sempre um acto social. Mesmo em contextos onde há escassez de comida partilhamos o pouco com os filhos, roubamos comida aos outros, organizamo-nos para gerar alimentos ou para os ir buscar longe. Todos somos comensais, comemos na mesma mesa (mesmo que a mesa não exista). Quando ingerimos um alimento incluímos no nosso corpo uma parte do mundo que não era nossa até então. Há informação contida no alimento e, comendo, estamos a comunicar da forma mais básica e genuína, transferindo propriedades físicas, culturais e emocionais que estão no alimento e no seu contexto.

A importância que o homem atribui à comida tem já uma longa história e isso é bem visível quando passamos pelo novo restaurante de

sushi no Porto, quando fazemos compras na nova secção gourmet do supermercado, quando elaboramos um menu para o jantar de Natal ou quando conhecemos os vencedores de estrelas Michelin deste ano. Há ainda outros indícios menos visíveis desta importância que nos escapam por estarmos tão envolvidos. A influência das práticas culinárias na arquitectura doméstica é um exemplo de como até a noção de abrigo implica um local para cozinhar e comer, sendo este assunto extensivamente apresentado por Mariana Sanchez Salvador<sup>1</sup>. Não só a arquitectura: o sistema que move um conjunto populacional é, de uma forma geral, desenvolvido a partir das necessidades de produção, distribuição e consumo de comida. Há ainda uma prova evidente do valor da alimentação para o homem que por vezes passa despercebida: a *paisagem alimentar*.<sup>2</sup> A domesticação da natureza pela agricultura transformou por completo a paisagem e a própria noção de *natural*, que é cada vez mais cultura e menos natureza. Os produtos biológicos, um conceito muito vulgar hoje em dia, são frequentemente confundidos com os produtos naturais. É muito normal pensar-se que ao plantarmos e colhermos tomate biológico na nossa horta estamos prontos a comer um pedaço de natureza, tal como comiam os nossos antepassados nas suas cavernas. Mas tal como o homem, também o tomate evoluiu, pela mão humana, para se tornar no alimento que hoje nos adocica a massa bolonhesa. O homem actual que só encontrasse tomate natural como alimento, iria provavelmente morrer de fome. A comida já não é natureza, é cultura.

Também a arte é uma prova desta importância da alimentação para o homem. A inclusão de elementos comestíveis em obras de arte não é

---

1 Salvador, 2016.

2 Termo utilizado por Mariana Sanchez Salvador para designar a dimensão produtiva da paisagem (Salvador, 2016: 25).

novidade já desde a representação de frutas, legumes e outros alimentos nas naturezas mortas. Por outro lado, o arranjo cuidado dos alimentos num prato é também algo que nos habituamos a ver até nos mais descuidados restaurantes. Mas a relação entre arte e comida vai muito além da inclusão de características de um no outro. A alimentação está de tal forma integrada no quotidiano que precisamos de nos afastar para ver todas as suas dimensões.

No seu ensaio sobre o Amigo<sup>3</sup>, Agamben refere a representação de Pedro e Paulo de Giovanni Serodine, presente na Galleria Nazionale d'Arte Antica em Roma, em particular à extrema proximidade com que Serodine escolheu colocar as cabeças dos dois apóstolos. As testas estão de tal forma próximas, sem se tocarem apenas por milímetros, que seria impossível eles se verem um ao outro. Esta intimidade que supera a necessidade de representação, juntamente com o aperto de mãos na parte inferior da imagem é, para Agamben, uma perfeita alegoria da amizade, apesar das diferenças ideológicas entre os dois apóstolos. Para o contexto deste texto, interessa-me particularmente a ideia de uma aproximação, uma intimidade tão excessiva que nos ofusca a visão. É por esta dificuldade em ver o que é extremamente próximo que torna o estudo da nossa relação com a alimentação tão complexo. Uma relação tão íntima como a dos dois apóstolos sugere um devoramento mútuo, um desejo de se conhecer por completo e de aceitar os valores do outro.

Aristóteles também tem uma visão digestiva da amizade. Considera que os homens e os animais se reúnem em amizade de formas diferentes: os animais comendo do mesmo pasto, os homens pensando

---

<sup>3</sup> Agamben, 2009: 30.

e conversando em conjunto.<sup>4</sup> Mas os homens amigos partilham o mesmo pasto também, não o fazem é da mesma forma que os outros animais. O pasto dos homens não é um campo de ervas ou um lago de água fresca onde todos comem e bebem (embora geralmente os amigos homens também se reúnam à volta de comida, talvez um vestígio do nosso lado mais animal). A própria conversa é o pasto à volta do qual os amigos se reúnem e do qual se alimentam.

Foi por entender esta relação íntima do homem com aquilo que come que me comecei a interessar pelos assuntos da alimentação. Assim que comecei a trabalhar em cozinhas profissionais olhei imediatamente para a comida em todos os seus ângulos. Nunca encontrei no meio profissional da cozinha (e até a formação é quase exclusivamente profissional) lugar para reflectir sobre o meu objecto de estudo. A abertura para a discussão de aspectos mais teóricos da alimentação move-se apenas numa perspectiva mais histórica e não é exactamente uma discussão, já que não há muitos pontos de vista a discutir. Julgo que a minha necessidade de conhecer profundamente o meu objecto de estudo surgiu por estar a ver com olhos de quem teve previamente uma formação académica nas artes e design. A relação do autor com a comida poderá eventualmente ser diferente pela sua capacidade de ver o outro mesmo quando ele está demasiado próximo.

A transição da narrativa para a abstracção na arte moderna criou espaço para novas formas de ver e deu lugar a várias obras que recorrem a analogias. Embora os alimentos pudessem estar já muito presentes na arte, de um modo geral essa presença era apenas

---

<sup>4</sup> "For in the case of human beings what seems to count as living together is this sharing of conversation and thought, not sharing the same pasture, as in the case of grazing animals". Para Aristóteles, viver em conjunto é uma característica da amizade. (Garver, 2011).



figurativa. A conceptualização do acto de comer ganhou uma expressão muito maior a partir do século XX e começou a servir de analogia para tratar temas que não seriam necessariamente relacionados com a alimentação, pelo menos de uma forma directa.

A dimensão digestiva da arte não se encerra no conceito da obra nem no artista, mas segue também na forma como o espectador percebe a obra. Consumimos a informação tal como consumimos comida para nos alimentar e, neste sentido, precisamos da arte para nos nutrir a consciência e o espírito, como refere Susan Sontag nos seus diários:

“Art is a form of nourishment (of consciousness, the spirit)”<sup>5</sup>

A qualidade específica da arte para alimentar a consciência e o espírito resulta da sapiência que caracteriza o homem. Esta sapiência é a relação de amizade entre o saber e o sabor, isto é, entre o intelectual e o sensorial, que permite ao homem uma imersão definitiva no mundo que lhe é exterior.

Este estudo que desenvolvi sumariza e organiza o uso da comida como analogia nas práticas artísticas modernas e contemporâneas. A literatura existente sobre este tema é difícil de aceder e a que consegui encontrar raras vezes se dedica ao sentido metafísico da comida ou apenas lhe explora uma pequena parte. Nestas reflexões tive em conta a literatura já produzida e a minha experiência profissional e académica em cozinha, na qual, como referi, nunca senti que houvesse

---

<sup>5</sup> Sontag, 2012: entrada de 25/11/1964.

oportunidade para o pensamento desta natureza. O início e o fim desta investigação e, conseqüentemente, da presente dissertação foram exercícios práticos de curadoria. Em *Plankton: sobre comida por gente que come* convidei artistas a responderem aos assuntos da alimentação, que resultou na publicação de um livro e numa exposição. Este projecto, descrito no primeiro capítulo, foi muito importante para levantar algumas das questões que posteriormente abordei neste trabalho. No final tive a oportunidade de participar na exposição *DO IT* interpretando uma obra de Rirkrit Tiravanija cujo formato original era uma receita. Esta experiência já demonstra algumas das reflexões que vim a desenvolver na minha dissertação e, por isso, apresento em último lugar. Estes dois exercícios não pretendem de todo ser uma aplicação prática dos conceitos que aqui abordo, mas sim parte do mesmo questionamento, apenas com outra forma.

O objectivo desta dissertação é o de encontrar um lugar menos metabólico para a comida e mais essencial à *condição humana*, num sentido mais intelectual e menos de sobrevivência. A importância da arte nesta quebra do ciclo metabólico da comida é a de um elemento de desequilíbrio e, por isso, vi neste Mestrado em Estudos Artísticos o contexto ideal para desenvolver o meu estudo. Como confirmação deste desequilíbrio causado pela arte, demonstro as minhas reflexões com vários exemplos de obras que selecionei de artistas que recorrem a diferentes analogias retiradas do universo da comida.

No capítulo II começo por explorar os estados cru e cozinhado como natureza e cultura, assim como o acto de cozinhar enquanto revitalização. Vilém Flusser é essencial na definição do meu caminho pelas suas definições de gula, instrumento, divino e diabo. O diabo é aqui tratado como um ser libertador dos ciclos aos quais o homem se

prende naturalmente. As funções metabólicas e de trabalho do homem desenvolvidas por Hannah Arendt levaram-me a um questionamento sobre esta prisão aos ciclos e à necessidade comedida do homem em se libertar deles, fundamentalmente questionando a origem.

O estudo sobre a origem continua no capítulo III, colocando em questão mais alguns preconceitos que podem ser reinterpretados através de teorias científicas e antropológicas, como o facto de o homem se ter emancipado através de uma mudança alimentar e/ou através do fogo, o criador de tudo o que é do homem, incluindo possivelmente a linguagem.

A par da gula do homem é também analisada, no capítulo IV, a importância da fome na criação de discurso, pelo seu poder enquanto símbolo de resistência: a estética da fome e a violência como construtores de uma identidade de um povo. São também abordadas as emoções religiosas como semelhantes às emoções da fome. À ingestão simbólica do corpo divino acrescento as oferendas comestíveis às divindades para demonstrar o poder da comida nos sentimentos religiosos.

O capítulo V é um parêntesis nesta investigação e é incluído neste trabalho como um apontamento para desenvolvimento futuro. Trata-se da constatação de uma tendência que fui verificando ao longo da minha pesquisa relativamente às abordagens dos artistas aos assuntos da alimentação consoante o seu sexo. São analisadas obras que exploram o espaço doméstico e privado, o corpo como alimento, as igualdades laborais e questões políticas, culturais e sociais.

Fecho o parêntesis no capítulo VI para reflectir sobre todos os temas que abordei anteriormente, concluindo que a arte é o caso mais óbvio da íntima relação do cérebro e estômago do homem. A forma como melhor conseguimos conhecer o mundo é devorando-o e só o fazemos por sermos detentores de sapiência: conhecer através do saber e do sabor.

Esta pretende ser uma abordagem inicial ao tema que proponho, no sentido de criar bases para uma discussão e desenvolvimento próximos. Neste sentido, procurei levantar vários pontos que considero relevantes para o assunto tratado, aprofundando neste trabalho algumas linhas de pensamento e abordando outras como apontamento para a minha investigação posterior.

## I. O PLÂNCTON

No decorrer deste Mestrado iniciei um projecto de curadoria que envolveu a participação de artistas portugueses e que resultou na publicação de um livro e numa exposição. *Plankton: sobre comida por gente que come* (adiante designado Plankton) foi uma parte da investigação que está na base desta dissertação, uma vez que pude analisar as respostas de artistas a questões relacionadas com a alimentação. Como princípio deste projecto estão as noções de plâncton e de cadeia alimentar.



Figura 1: Cartaz da exposição Plankton.

A cadeia alimentar é em si um ciclo no qual tudo serve de alimento e tudo come. Utilizando a representação de uma ouroboros<sup>6</sup> como metáfora, na cauda estão os produtores e na cabeça moram os consumidores, mas, embora exista um princípio e um fim, os extremos tocam-se (comem-se) e permitem a continuidade. Quando um ciclo se completa, há a acção dos decompositores que, através da transformação dos detritos e dos cadáveres dos produtores em compostos simples que dão origem a energia, devolvem os nutrientes necessários aos produtores, iniciando um novo ciclo. Apesar de haver sempre este retorno da energia aos produtores e, portanto, se trate na verdade de um ciclo, esta cadeia é vista pela ciência como uma sequência com vários níveis tróficos. A base, constituída pelos seres autotróficos, é capaz de produzir o seu próprio alimento a partir de energia e é esta capacidade destes pequenos seres que torna possível a existência de vida mais complexa. O topo das cadeias alimentares é ocupado por animais que não tenham predadores naturais (como crocodilos, ursos, leopardos, águias reais, orcas, etc.). Embora o homem não esteja no topo da cadeia alimentar por ser apenas omnívoro e teoricamente ter predadores carnívoros, na realidade a espécie humana quebrou as regras da cadeia e mata os animais acima de si para fins alimentares e não só. Este é um produto da natureza humana em seguir os ciclos e, ao mesmo tempo, quebrá-los constantemente.

Plankton é, num primeiro plano, uma abordagem ao posicionamento do homem na cadeia alimentar. Da mesma forma, é um exercício sobre a forma de o homem estar no mundo tendo consciência que não está no topo desta cadeia. Por fim, é também uma análise

---

<sup>6</sup> Símbolo antigo de uma ou duas serpentes, ou ainda um dragão, a comer a sua própria cauda. No capítulo II menciono novamente a ouroboros para desenvolver mais a questão dos ciclos do homem.

sobre as cadeias alimentares dentro da própria espécie, criadas precisamente pela sua *condição humana*.

Para explorar esta questão, utilizei como contexto a camada mais baixa dos ecossistemas aquáticos, o plâncton (*plankton*, em inglês). Trata-se de seres essencialmente microscópicos e em suspensão nas águas. A sua função é alimentar um sistema enquanto apenas flutuam, existem. O plâncton é uma excelente analogia para a prisão do homem ao trabalho, a sua submissão a esta prisão, flutuando, existindo, trabalhando sem parar<sup>7</sup> e a sua conformação com as respostas que lhe foram transmitidas e que o perturbavam na infância (a idade dos porquês)<sup>8</sup>. É esta fase que estagna a emancipação e permite que o ciclo continue e nos torne dependentes dos instrumentos que criámos<sup>9</sup>. Esta é uma postura de flutuação - vamos existindo apenas, alimentando um sistema muito maior que cada um de nós. Estas ideias foram tomando forma na minha investigação e permitiram que Plankton fosse seguindo novos caminhos, mesmo depois de já ter sido publicado. As ideias iniciais e a análise preliminar dos resultados do projecto serviram de alavanca para o resto da minha investigação, mas consegui voltar a ele regularmente para o enriquecer com as minhas reflexões posteriores. O objectivo deste exercício foi o de não esgotar a obra nos seus resultados e num tempo/espço específicos, mas sim torná-la num objecto dinâmico, mais rico, e parte de uma investigação que também ela teve naturalmente um início e um fim cronológicos, mas que funciona de uma forma circular. A própria estrutura da presente dissertação quer seguir esta forma de ouroboros.

---

7 Assumindo a noção de trabalho de Hannah Arendt, que desenvolvo no capítulo II.

8 A fase adolescencial de Di Nola que menciono também no capítulo II.

9 O efeito inesperado do diabo de Flusser que desenvolvo no capítulo III.

Com este contexto em mente, decidi apresentar Plankton aos artistas convidados como um tema aberto para explorarem livremente a ideia de plâncton e as questões da alimentação. Esta decisão deveu-se ao facto de estar numa fase inicial da minha dissertação e não ter ainda desenvolvido as minhas reflexões o suficiente para condicionar o meu estudo. Preferi então não limitar os artistas com um contexto muito restrito. Foi-lhes apresentado o seguinte texto introdutório:

protista.

O estudo do plâncton é um método valioso para compreender o estado de saúde dos oceanos. Uma baixa biodiversidade resulta de um estado de poluição intrínseco e traduz-se numa pobre alimentação da cadeia alimentar, uma vez que o plâncton está na base desta cadeia.

protesto.

Uma população faminta resulta de um estado de poluição intrínseco e traduz-se numa pobre mentalidade de desespero, uma vez que somos aquilo que comemos e comemos aquilo que somos.

manifesto.

PLANKTON é uma publicação sobre alimentação do ponto de vista de quem come. Este exercício é especialmente desafiante pela sua amplitude, sendo que a alimentação é simultaneamente:

- . assunto que afecta todos e sobre o qual todos opinam;
- . condição fisiológica como respirar ou reproduzir;
- . manifestação artística e cultural;
- . indicador de riqueza/pobreza;
- . produto das funções de ocupações profissionais;
- . limitado ao acessível;
- . titular de um grande papel na economia;
- . objecto de conspirações e ideologias;
- . sujeito a modas e tendências;
- . agente de doença e de cura;
- . elo de ligação entre seres vivos.



O convite aos artistas é por isso despido de qualquer guia ou orientação, tanto no formato como no tema.

Analisa-se assim a resposta visceral aos assuntos da alimentação.

Cada artista enviou uma proposta para ambos os formatos: publicação e exposição. Desta maneira, a mesma ideia pode tomar duas formas e pensada para duas dimensões diferentes. A publicação é em formato de livro de 80 páginas, a preto e branco, e foi publicada de forma independente. A exposição, cuja inauguração também serviu de lançamento da publicação, ocorreu de 18 de Novembro a 10 de Dezembro de 2016 no Storyboard Café / Casa das Associações, na Rua Mouzinho da Silveira, no Porto. Participaram no projecto os seguintes artistas:

- Betânia Liberato e André Couto
- Carlos Godinho
- Felícia Teixeira e João Brojo
- Filipa Cordeiro
- Márcio Cunha
- Miguel Leal
- Nikolai Nekh
- Rebecca Moradalizadeh
- Rita Roque e Colônia

Todos as propostas estão disponíveis para consulta no anexo 1.

Os temas abordados pelos artistas neste projecto foram essencialmente: o corpo (feminino) como alimento; a família; a fome; o trabalho; o político; o limitado; o religioso; o consumismo; o comestível/incomestível. Inclui também um exercício de escrita inicial

meu que serviu de ponto de partida para a minha dissertação e já aborda a questão dos ciclos e da relação do cérebro e do estômago.



**Figura 2: Obra (sem título) de Felícia Teixeira e João Brojo nas escadas da Casa das Associações, Porto, para a exposição Plankton. Fotografia de Diana Cerqueira Magalhães.**

A exposição começa nos três lances de escadas que levam ao andar superior da Casa das Associações. Em cada lance de escadas, assim como em cada página do livro, vê-se uma das três imagens que compõem a obra de Felícia Teixeira e João Brojo, uma tríade que poderia conviver com a do Fado, Futebol e Fátima no sentido em que resume a gastronomia contemporânea ao seu lado mais populista. Já no andar de cima, um espelho suspenso reflecte e põe em evidência um harmónico com as imagens que Miguel Leal inclui no livro, sob o título *Economia Simbólica do Hemisfério Sul*, onde também há uma redução, desta vez ao essencial, ao imprescindível e ao racional, ou então à

fome. Num plano muito baixo, quase a reflectir no chão, é projectado *Landmarks* de Rebecca Moradalizadeh, um vídeo que mostra a intimidade familiar e a busca pelas raízes iranianas da artista através da comida. Imagens de vídeos de arquivo contrastam com as imagens actuais de busca pelo lado iraniano da artista e, no livro, *stills* do vídeo são legendados com palavras como *remember*, *rebirth* e *re-creation* que sugerem esta procura pelas suas origens. No vértice de um triângulo entre Miguel Leal e Rebecca Moradalizadeh, a receber os seus reflexos, surge timidamente a ilustração de Rita Roque e Colônia que perverte quem a lê se a ler de um ponto de vista predador. À sua frente também há corpos comestíveis, em *ROMÃ é amor ao contrário*, de Betânia Liberato e André Couto, um projecto fotográfico que explora a relação do corpo feminino com um alimento. Nikolai Nekh apresenta na exposição o único vídeo que não foi produzido para o contexto Plankton (de 2015) mas que foi expandido para a versão livro. Em *Plataforma Logística (exertos)*, Nekh explorou o movimento da comida, as suas transações e a sua escassez sob o símbolo da caixa de fruta. Ao fundo, ouve-se o som da peça sonora de Márcio Cunha, *Rob Bob Vicar*, uma fusão de sons captados em restaurantes, ditados de textos marxistas, testemunhos de *bons vivants* e um porco a comer. Estas camadas de som sobem por uma mesa posta com todas as regras e um menu com a imagem que vai ser incluída no livro: o cenário de um restaurante no qual a pintura a óleo de alguém ilustre é substituído pela representação de um porco. Filipa Cordeiro e Carlos Godinho escolheram o texto como meio de expressão e ambos foram expostos em grande escala em suspenso. Filipa Cordeiro tem uma abordagem muito analítica sobre os conceitos de comestível e não comestível em *Comer Mato*, enquanto que Carlos Godinho escreve em tom de manifesto sobre as motivações capitalistas da indústria alimentar.

De um modo geral, considero que as propostas foram bastante diversificadas e demonstram que a ideia de alimentação toca a todos de uma forma muito singular. Foi surpreendente para mim constatar que a maioria das respostas adoptaram o formato de ensaio visual, apenas com duas excepções (Filipa Cordeiro e Carlos Godinho, além do meu próprio texto). Possivelmente ter-se-á devido ao facto de a proposta ter de ser adaptada também à exposição e alguns dos artistas projectaram as suas propostas a pensar no formato exposição e não no formato livro. Nikolai Nekh e Rebecca Moradalizadeh criaram inclusivamente imagens em movimento, o que seria apropriado para a exposição. Para o livro, Rebecca escolheu alguns *stills* do vídeo e adicionou algum texto que nos aproxima ao tema da obra, e Nikolai criou imagens novas, inspiradas pelo vídeo que produziu (fotografia e imagem digital).



**Figura 3: Folhas de sala da exposição Plankton.**

Plankton foi um projecto com um fim aberto e pretendo num futuro próximo publicar um segundo livro mais orientado às questões do trabalho e labor, utilizando ainda a analogia do plâncton. Ao mesmo tempo, planeio continuar a experimentar exercícios de curadoria cujo ponto de partida é um livro. Sendo o primeiro livro editado e publicado por mim, levou-me a ser seduzida pelo universo dos livros de artista e da curadoria de exposições cujo objecto expositivo é o livro.



**Figura 4: Conferência O livro, objecto expositivo, que ocorreu na Aula Magna da FBAUP no dia 11 de Outubro de 2016.**

No dia 11 de Outubro de 2016 organizei na Aula Magna da Faculdade de Belas Artes do Porto uma conferência precisamente sobre tópicos dos livros de artista em exposições com o título *O livro, objecto expositivo*. Convidei o seguinte painel: Gregorio Magnani, curador italiano que comissariou a exposição de livros de artista em Serralves - *Tudo Está Prestes a Acontecer: Livros e Edições de Artista* que inaugurou na mesma semana da conferência; Alexis Zavialoff,

responsável pela Motto Books de Berlim, que distribui livros de artista; Mário Moura, designer e professor da FBAUP que possui uma extensa colecção de livros e tem experiência na curadoria deste tipo de exposições; e Ricardo Nicolau curador e adjunto da direcção do Museu de Serralves, que convidei pela sua experiência de curador de várias exposições com livros de artista.<sup>10</sup>

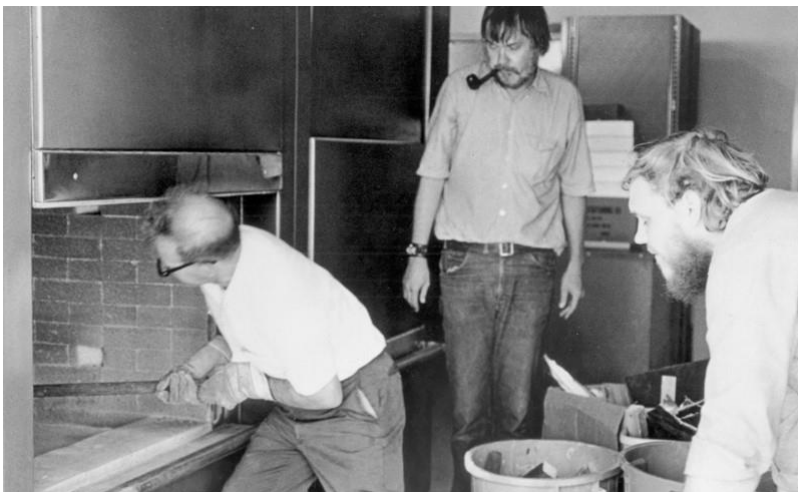
Tenho vindo também a desenvolver a ideia do livro enquanto exposição. Numa segunda fase, Plankton assumirá uma estrutura diferente, na qual vou explorar esta questão da exposição no formato livro. Aos artistas será apresentado um projecto de uma exposição, sendo que as condicionantes físicas exigem uma aceitação de um formato bidimensional e das dimensões reduzidas do espaço expositivo. Esta opção curatorial é também uma oportunidade para questionar o meu papel enquanto curadora neste projecto, que neste caso se poderá confundir com o de uma editora. Com este exercício apresentado desta forma (o facto de uma exposição estar à venda em livrarias) pretendo negar a redução do papel de curador às funções mais técnicas de apresentação de obras de arte e colocar em evidência a sua intenção mais conceptual.

---

<sup>10</sup> Por motivos de saúde, Ricardo Nicolau não pode comparecer na conferência.

## II. OS CICLOS, O DIABO E A GULA

John Baldessari nunca mais fez arte aborrecida depois de 1966.<sup>11</sup> É o que se pode depreender quando, na sexta-feira de 24 de Julho de 1970, o artista e alguns ajudantes seus se dirigiram ao crematório Cypress View Mortuary, na Califórnia, e cremaram todas as telas que Baldessari pintou desde Maio de 1953 (quando acabou o curso) até Março de 1966. Esta última data marca o início do seu percurso na arte conceptual e nas experimentações de pintura com texto e fotografia.<sup>12</sup>



**Figura 5: John Baldessari, *Cremation Project*, 1970. Fotografia de David Wing/Baldessari studio.**

---

11 "I will not make any more boring art" lê-se numa composição de 1971 de John Baldessari. Esta litografia é o resultado final e resumido de uma proposta à distância do artista aos alunos da Nova Scotia College of Art and Design, sob a forma de punição por não haver dinheiro para levar o artista a Nova Scotia, no Canadá. Baldessari desafiou os alunos a escreverem repetidamente a frase e a resposta ultrapassou as suas expectativas: as paredes da galeria da escola ficaram completamente preenchidas.

12 Pardo e Dean, 2012.

Ao atirar todo o seu trabalho para câmara de cremação, Baldessari encerrou uma fase da sua vida. Numa primeira análise poderia concluir-se que este acto só poderia significar uma certa fúria do artista para com a sua obra. Que outro sentimento pode levar um artista a queimar o seu próprio trabalho *vivo*? Esta obra, à qual Baldessari intitulou de *Cremation Project*, é verdadeiramente relevante no seu percurso artístico e já bastante mencionado. Há, no entanto, um importante detalhe desta obra por vezes omitido que pode subverter a intenção do seu acto: as cinzas saíram do crematório em urnas (precisamente nove de tamanho adulto e uma urna geralmente utilizada para uma criança ou membros amputados) e parte delas foram posteriormente transformadas em bolachas. O acto de cozinhar as cinzas da sua obra pode dar-lhe metaforicamente uma nova vida, da mesma forma que um pedaço de carne estraga se estiver vários dias no frigorífico, mas, ao ser cozinhado, pode prolongar um pouco mais a sua vida útil. Mesmo que as bolachas de Baldessari não sejam deliciosas ou sequer apropriadas para o consumo humano, há uma revitalização do seu trabalho que estaria, de outra forma, morto. O que levou Baldessari a cremar o seu trabalho pode não se relacionar com o sentimento enraivecido que leva alguém a matar, mas sim com um certo revigoramento – o renascer das cinzas. Se apenas as cremasse, estava a dar-lhes um fim; ao fazer bolachas das cinzas está a reinterpretá-las e a iniciar um novo momento.

Esta transformação de cru em cozinhado é explorada por Claude Lévi-Strauss em *O cru e o cozido*,<sup>13</sup> no qual são relatados 187 mitos de povos indígenas do Brasil. O antropólogo concluiu que, de uma forma ou de outra, todos os mitos recolhidos se referiam ao uso do fogo. Um dos

---

13 Lévi-Strauss, 2004.



mitos do povo Tupi, uma das mais importantes populações indígenas brasileiras que praticava actos canibais para absorver a força do inimigo, relata a apropriação do fogo pelo homem como um acto heróico: o homem que finge de morto e atrai os urubus, até então detentores do poder do fogo, que acendem uma fogueira para o cozinhar. É nesse momento que o herói afugenta os urubus e rouba o fogo, entregando-o aos homens.<sup>14</sup> O fogo empoderou o homem que deixou de ser presa e passou a caçador. Esta relação primitiva com o fogo potenciou uma relação com a comida diferente da dos outros animais, que permitiu acções como a conservação dos alimentos, as receitas e hábitos alimentares. O fogo serviu de ponte entre a natureza e a cultura. O animal come carne crua (natureza), o homem come carne cozinhada (cultura).

Vilém Flusser diz-nos que “A meta da gula é devorar a natureza toda, e transformá-la em instrumentos”<sup>15</sup>. O homem é colocado a par dos outros agentes naturais, como elo de uma cadeia. Para explicar a nossa produção de instrumentos, estabelece uma comparação com as plantas. Através da fotossíntese, a planta transforma substâncias inorgânicas em protoplasma e, com isto, tornou possível toda a vida animal. Portanto, o animal é o produto da planta e, tal como este produto lhe é útil, sob a forma de adubo, ele também devora a planta. O produto do homem são os instrumentos. Também ele transforma substância inorgânica em orgânica e o seu produto é-lhe útil. Mas também o devora.<sup>16</sup>

Continuando a analogia, Flusser dá o exemplo da vaca que come a planta. É natural que a vaca coma a planta que foi responsável para que

---

14 Ibid.

15 Flusser, 2012a: 120.

16 Ibid: 131.

ela existisse, no entanto, é impossível fazer com que a planta entenda e aceite o ponto de vista da vaca. Mas o mesmo não acontece com o homem e é isso que nos distingue. Os instrumentos são as nossas vacas, mas a mente do homem, por ter a capacidade de produzir conhecimento, transcende-se a si mesma, e faz com que nos tornemos instrumento do instrumento. Flusser considera que este foi um efeito que o diabo não esperava quando preparou a mente humana para fabricar a realidade. O que ele não esperou foi que a tecnologia humilhasse o homem e o tornasse escravo do seu produto.<sup>17</sup>

Neste sentido, a gula tem tanto a ver com comida como com qualquer outra coisa. Terá com certeza a ver com a procura incessante por nos emanciparmos. Quando o herói Tupi roubou o fogo aos urubus, ele procurava emancipar o homem, cozinhando a natureza e transformando-a em instrumentos.

Quando Flusser diz que a tecnologia (os instrumentos, a cultura) humilham o homem e o tornam escravo, não adiciona qualquer perspectiva mais apocalíptica à sua teoria, tal como a sua visão do diabo não é negativa, como se poderia imaginar. O diabo de Flusser é um diabo genérico, sem nome e distorcido porque faz questionar os preconceitos de divino, diabo, gula e pecado que foram incutidos pela educação cristã. Flusser considera que o mundo é resultado, não das acções de deus, mas sim do diabo.

“O ‘Divino’ será portanto concebido (se concebido pode ser) como aquilo que age dentro do mundo fenomenal para dissolver e salvar esse mundo, e transformá-lo em puro Ser, portanto em intemporalidade. E o diabo será concebido como aquilo que age dentro do mundo fenomenal para mantê-lo, e evitar que seja dissolvido e salvo. Do ponto de vista do

---

<sup>17</sup> Ibid: 132.

puro Ser, será 'Divino' o agente criador e o 'diabo' será aniquilamento. Mas do ponto de vista do nosso mundo será o 'diabo' o princípio conservador, e o 'divino' será, eufemisticamente falando, o fogo purificador do ferreiro"<sup>18</sup>

Seguindo este atlas<sup>19</sup>, podemos concluir que a acção divina nos conserva na condição de ser natural e o diabo permite que consigamos fugir desta condição. A linguagem de Flusser pode levar a crer, numa primeira leitura, que o divino dissolve ciclos e o diabo os preserva, mas num olhar mais atento percebe-se que as próprias noções de *salvar* e *intemporalidade* são utilizadas no seu significado mais divino. Isto é, a intemporalidade é a do ser humano, não a do indivíduo, e somos salvos quando resistimos à tentação de nos tornarmos indivíduos e renunciar à nossa condição de animal humano. Se o preconceito nos permitir mudar a terminologia para uma perspectiva mais diabólica, só somos salvos quando nos libertarmos desta condição redutora. O fogo purificador do divino não é o mesmo fogo que emancipa, é aquele que encerra, que deixa uma marca como a de um animal.

Não deixa de ser curioso que o facto de nos conseguirmos libertar da nossa condição natural e de assumir a nossa individualidade seja uma propriedade diabólica, uma vez que os demónios se distinguem dos deuses e dos heróis por agirem como uma entidade colectiva, sem um número conhecido de indivíduos nem nomes próprios.<sup>20</sup>

---

18 Ibid: 21.

19 Instintivamente tinha escrito "Seguindo este dicionário". Em conversa com o meu orientador fui desafiada a pensar melhor nesta palavra que depois alterei para "atlas" por permitir uma leitura menos linear e mais instintiva do que um dicionário (influenciada pelo Atlas de Aby Warburg). Quando Flusser veste a capa de filólogo e categoriza as coisas do mundo de uma determinada forma, fá-lo sempre intuitivamente e sem os critérios de um dicionário. Esta definição está na mente de Flusser como parte do seu Atlas.

20 No artigo "Demónios de Marcel Detienne" do Volume 12: Mythos/Logos-Sagrado/Profano da Enciclopédia Einaudi (Romano, 1987: 46).

No livro IX de *Paradise Lost*<sup>21</sup>, o diabo encarna a serpente que seduz Eva a comer o fruto proibido para ter acesso ao conhecimento. Quando Eva, seduzida pela serpente que era o diabo, comeu o fruto, deu continuidade ao ciclo, emancipando-se. O divino impediria que Eva tivesse acesso ao conhecimento. Foi a serpente, um diabo, que o permitiu. Independentemente de qual dos sentidos actuou primeiro (a visão, o olfacto ou a ponderação), o certo é que Eva não *precisava* de comer o fruto para matar a fome, pelo que começou definitivamente pelo cérebro, tomando uma decisão. Tomás de Aquino, santo de referência para os estudos católicos, define a gula por contradição ao desejo de comer e beber. Nomeia-a um desejo desordenado, no sentido em que abandona a ordem da razão<sup>22</sup>. Este acto, sendo fora da razão, é tão excessivo que poderá eventualmente ser diabólico.

Agamben recorda-nos uma narração de Plutarco da “Expulsão da Bulimia”, uma festa que ele assistiu em Queroneia, na qual se expulsa o *boulinos*, que significa *fome de boi*<sup>23</sup>. Tal como Tomás de Aquino, também em Queroneia se distingue fome e carestia da chamada fome de boi, por este ser um comer insaciável, como o acto de ruminar. No entanto, somos colocados a par com a besta, não identificando a fome de boi como um acto mental, mas sim como um mal que surge e que se tem de expulsar.

Neste mesmo ensaio, Agamben estabelece a associação entre esta festa e o distúrbio alimentar homónimo que se popularizou a partir dos anos 1970. Verifica-se que estes distúrbios que só assim são chamados no nosso tempo, são sucessores dos jejuns rituais como o Ramadão islâmico “que parecem consistir numa pura e simples alternância ritual

---

21 Milton, 1664.

22 Aquino, 1485: 2a2ae.148.1.

23 Agamben, 2014: 99.

de anorexia e bulimia, de jejum e banquete<sup>24</sup>. Estes excessos poderão ser sempre fruto da gula, seja por resultarem em muita ou pouca comida ingerida. Uma preocupação excessiva, procurando determinados resultados através do que se come (sejam eles a demonstração de posses, o engordar ou o emagrecer) é sempre produto da gula. Algumas modas alimentares de hoje reduzem de tal forma o prazer de comer que se tornam numa espécie de jejum que é inevitavelmente compensado com banquetes em momentos de recaída. Em algumas tribos da África Ocidental há uma enorme discrepância de quantidade de comida ingerida na época de colheita em relação ao resto do ano. Os períodos de abundância e de escassez são levados com a mesma intensidade. Os Trobriandenses têm inclusivamente o hábito de dizer antes do período das festas “Nós comeremos, e comeremos até vomitar”.<sup>25</sup> Renée Valeri considera que as sensações provocadas por um ventre vazio e um ventre cheio não são apenas psicológicas, mas também sociais. Um povo saciado estabelece relações mais próximas; a fome distancia os homens e cria conflito entre eles.<sup>26</sup> É destas relações de fome e gula que as sociedades vivem.

Quando Flusser diz que os instrumentos escravizaram o homem, poderá apenas ser um efeito inesperado (pelo diabo) da gula que levou à autonomia e força dos instrumentos criados. Talvez Lévi-Strauss considerasse que estes instrumentos são a natureza cozinhada e, portanto, são cultura.

A cultura devora o homem, no sentido em que é autónoma, está já enraizada nos meios, move-se sem que seja direccionada; ela tem

---

24 Ibid: 101.

25 No artigo “Fome” do Volume 16: Homo-Domesticação, Cultura Material da Enciclopédia Einaudi (Romano, 1987: 183), Renée Valeri cita Malinowski, B. Argonauts of the Western Pacific. Routledge, London: 1922 (trad. It. Newton Compton, Roma 1978).

26 No artigo “Fome” de Renée Valeri do Volume 16: Homo-Domesticação, Cultura Material da Enciclopédia Einaudi (Romano, 1987: 183).

influência no homem. Mas o homem cria constantemente cultura. Há um ciclo, movido pelo diabo de Flusser, que nos faz saborear constantemente a natureza, apreende-la e cozinhá-la. Este ciclo, que nos coloca numa posição diferente à dos outros animais, é um ciclo entre o sabor e o saber. A ideia de ciclo está enraizada na natureza humana e há um antigo símbolo que o representa: a ouroboros.

A primeira representação de uma ouroboros foi encontrada no livro *Enigmatic Book of the Netherworld*, dentro do túmulo de Tutancámon, e simboliza o início e o fim dos tempos.<sup>27</sup> Esta figura de uma (ou duas<sup>28</sup>) serpente(s) que come a sua própria cauda foi popularizada ao longo dos tempos e serve várias interpretações. Todas elas, no entanto, abordam a questão do princípio e do fim (que se tocam), dos ciclos e/ou da renovação.

Hannah Arendt resume a *vita activa* humana em três actividades: "labor, trabalho e acção".<sup>29</sup> O labor diz respeito aos ciclos metabólicos dos quais o homem não se consegue desprender e os quais o conectam com os restantes animais. O trabalho é mais um ciclo que, por um lado, o libertou da condição animal meramente metabólica e, por outro, o aprisionou ao mundo artificial. A acção é a liberdade humana e o que faz o homem ser plural e, por isso, ser político. Esta pluralidade do homem, que o desprende das coisas e da matéria, faz com que cada pessoa que nasça seja diferente. É por isso que Arendt considera a natalidade como "categoria central do pensamento político", uma vez que a acção humana e a sua pluralidade são os motores da actividade política.<sup>30</sup> É,

---

27 Hornung, 1999: 78.

28 Imagens mais recentes em livros de alquimia mostram duas serpentes a comerem as caudas uma da outra (Guiley, 2006: 235).

29 Em inglês "Labor, Work and Action" (Arendt, 2001: 19).

30 Arendt, 2001: 21.

portanto, a acção que faz o homem emancipar-se e quebrar os ciclos.

A relação do homem com os ciclos é especialmente complexa. A própria ouroboros é fruto disso, uma vez que é um símbolo mitológico que representa os ciclos. A mitologia surge da necessidade da procura da origem e do fim - o nascimento e a morte. E, no entanto, o homem está consciente de que a origem e o fim estão conectados e continuam ininterruptamente. A procura incessante pela origem é consequência da peculiaridade humana em não aceitar os ciclos que reconhece existirem. A insistência em haver um princípio absoluto é uma forma de o homem se emancipar - através da sua pluralidade. Os outros animais, as plantas e os minerais inserem-se nos mesmos ciclos do homem e não questionam a origem.

No entanto, conforme refere Alfonso di Nola, a angústia do homem sobre a incerteza da origem é na maioria das vezes superada delegando esta procura a outros, confiando em determinadas hipóteses propostas pela reflexão dos filósofos ou apenas pela transmissão cultural de saberes.<sup>31</sup> Di Nola situa estas duas formas de lidar com a origem em dois momentos da vida: a infância e a adolescência.<sup>32</sup> Na infância ocorre o momento de questionamento que dá lugar à procura; na adolescência, a procura termina assim que é apaziguado pelas respostas já estabelecidas e com as quais ele se conforma.

Parece que a emancipação do homem perante a sua condição meramente biológica é quase sempre uma emancipação comedida. Faz sentido um desvio novamente a Hannah Arendt, que considera que o despreendimento da simples função metabólica do homem deu lugar a

---

31 No artigo "Origens" de Alfonso di Nola do Volume 12: Mythos/Logos-Sagrado/Profano da Enciclopédia Einaudi (Romano, 1987: 12).

32 As fases "pré-adolescencial e adolescencial" (Romano, 1987: 12).

um novo aprisionamento ao mundo artificial.<sup>33</sup> Recusando o ciclo biológico, criou ele próprio outros ciclos: "(...) e se não usarmos as coisas do mundo elas também perecerão mais cedo ou mais tarde, e retornarão ao processo natural global do qual foram retiradas e contra o qual foram erigidas".<sup>34</sup>

É, portanto, a acção que nos permite ser diferentes - o que não é o mesmo que ser outro. Arendt distingue claramente a pluralidade da alteridade, sendo a última uma característica dos homens mas também de toda a vida orgânica. A diferença do homem, e o que o faz ser plural, é a "capacidade de se comunicar a si próprio e não apenas comunicar alguma coisa".<sup>35</sup> Não é o trabalho que liberta o homem, mas sim o discurso e a acção.<sup>36</sup>

Oswald de Andrade identifica o ócio como a libertação do trabalho e, embora sigam linhas diferentes e Andrade utilize a palavra *labor* de forma diferente de Arendt, o pensamento de ambos os autores parece alinhar-se nesta questão. Andrade identifica a origem da palavra ócio como derivada do grego *σχολή*, que significa escola. A escola, o pensamento seria a forma de os antigos ociosos escaparem da penitência do trabalho e se dedicarem à procura do espírito.<sup>37</sup>

A quebra da ouroboros só é possível através do contínuo questionamento, do discurso e da acção. Esta introdução a Arendt serve a esta dissertação o propósito de colocar em questão um assunto já tão cravado no quotidiano e tão associado às funções metabólicas: a

---

33 Arendt, 2001: 21.

34 Ibid: 176.

35 Ibid: 224.

36 Ibid: 225.

37 Oswald de Andrade em "A Crise da Filosofia Messiânica", mencionado em Marques, 2014: 51.



alimentação. Como é hábito humano, o desprendimento da condição puramente biológica deu-se através da artificialização deste assunto. A comida alcançou para o homem uma posição de futilidade, sujeita a modas e seduções visuais. Nesta investigação, proponho uma introdução ao discurso da alimentação.

O facto de apresentar esta proposta no contexto das artes foi novamente estimulado pela questão dos ciclos. A arte e o artista são sempre excepções aos padrões humanos e tratados de uma forma delicada por autores como Arendt. Segundo a autora, a obra de arte é a prova única de que nem tudo o que o homem cria artificialmente tem o propósito de ser útil - e por isso a sua durabilidade não é afectada pelo uso.<sup>38</sup> Portanto as obras de arte não retornam à matéria, quebrando o ciclo. A arte funciona desta forma porque se trata de um produto artificial criado a partir da "capacidade humana de pensar"<sup>39</sup>, isto é, do poder do discurso e da acção. É a capacidade de se ser estrangeiro no mundo, segundo a definição de Flusser:

"Estrangeiro (e estranho) é quem afirma seu próprio ser no mundo que o cerca. Assim, dá sentido ao mundo, e de certa maneira o domina. Mas o domina tragicamente: não se integra. O cedro é estrangeiro no meu parque. Eu sou estrangeiro na França. O homem é estrangeiro no mundo."<sup>40</sup>

Isto é, não basta viver-se, há que se assumir como ser individual e plural, questionando sempre a sua existência no mundo. Questionando constantemente a origem, interpretando-a, e não se conformando com

---

38 Arendt: 2001: 208.

39 Ibid.

40 Flusser, 2011: 52.

as respostas que lhe foram transmitidas.

### **III. A ORIGEM, O INSTRUMENTO E A CARNE**

Retomando a origem, na história de Eva, o facto de o acesso ao conhecimento ser permitido através da ingestão de um fruto parece não fazer muito sentido. Um fruto não era nenhuma novidade para o homem, o que tornaria este fruto tão especial? Em *Nova Teoria do Sacrifício*, Teixeira Rego defende que este fruto poderia corresponder na verdade a um naco de carne e que, por isso, os relatos do 2º e 3º capítulos do Génesis podem constituir o mito mais relevante sobre a passagem da alimentação frugívora para a animal e, conseqüentemente, sobre a “aparição do homem”<sup>41</sup>. Para o provar, são mencionados excertos do próprio Génesis e de outras tradições que relatam a passagem do homem na sua condição frugívora, que convivia harmoniosamente com os outros animais, para a sua condição carnívora que os afastou. É citada uma tradição muçulmana que narra o sucedido:

“Depois que Adão pecou, a águia disse à baleia, com a qual tinha vivido até então em boa amizade: - É preciso agora que nos separemos para sempre, porque não há segurança na terra em presença do homem. Só as profundidades dos abismos podem garantir-te da sua malícia e da sua manha e eu vou refugiar-me nas mais inacessíveis alturas”<sup>42</sup>.

---

41 Rego, 1989: 29.

42 Troisième et dernière, Encyclopédie théologique publicado para l'Abbé Migne, p.56, 1858, tomo XXIV - citado por Rego, 1989: 30.

Teixeira Rego apresenta algumas hipóteses para o alimento proibido ter sido descrito como um fruto. O facto de o homem ser inicialmente frugívoro, poderia significar que as palavras alimento e fruto poderiam significar o mesmo, uma vez que até então era tudo o que o homem conhecia como tal. São vários os casos em que recorremos a um alimento em concreto para designar o alimento em geral – por exemplo quando falamos do pão podemos não estar a falar especificamente da mistura de farinha e água, mas sim do há para comer na mesa. Teixeira Rego dá exemplos de várias palavras com sentidos etimológicos que podem confundir:

“A palavra hebraica *Ichm* significa pão, fruto e alimento. O hebraico *shar* é carne e alimento. O grego *sitos* responde a trigo e a tudo em geral que serve para comer, ao que chamamos víveres. O latim *fructus*, o fruto, vem da raiz *bhrug*, comer. Carneiro deriva de carne, e *hædus*, segundo Isidoro, de *edere*, comer.”<sup>43</sup>

As outras hipóteses apresentadas por Teixeira Rego para justificar a palavra fruto, são o facto de poder ser um fenómeno de assimilação e a possibilidade de se tratar de um erro. É apresentado o exemplo do jardim das Hespérides, “com as suas famosas maçãs d’ouro. Ora essas maçãs d’ouro são... carneiros ou cabras”<sup>44</sup>

Seja qual for o motivo, o autor defende que, de facto, o pecado original não teve origem na ingestão de um fruto, mas sim da carne. Então, segundo esta teoria, o acesso ao conhecimento (a aparição do homem) deu-se no momento da mudança do regime alimentar de frugívoro para omnívoro.

---

43 Rego, 1989: 34.

44 Ibid: 35.

Há também contributos vindos da ciência que parecem seguir a mesma linha. *The Expensive Tissue Hypothesis*<sup>45</sup> é uma hipótese apresentada em 1996 por Leslie C. Aiello no 42º Congresso Nacional de Genética em Caxambu, Brasil, que pretende dar uma possível resposta a um paradoxo da nossa espécie: embora tenhamos sensivelmente a mesma taxa metabólica, o nosso cérebro é maior e requer mais energia que o cérebro de outros animais do mesmo porte. Os resultados demonstram que o tamanho e, conseqüentemente, o custo metabólico do nosso cérebro é compensado pela redução de tamanho do trato gastrointestinal. Esta relação de tamanhos e custos metabólicos é feita comparativamente a outros animais com o nosso peso, assim como à nossa própria espécie em termos evolutivos. Estima-se que o *Homo ergaster* (os primórdios do *Homo erectus*) teria uma capacidade cranial de cerca de 800 cm<sup>3</sup>, o que corresponde a um aumento de 70% desta capacidade no *australopithecus*. Este aumento acontece após longos períodos sem registo de um aumento significativo a este aspecto no *australopithecus*. A esta evolução para o *Homo ergaster* corresponde uma mudança radical na dieta do homem, que se torna mais rica, em comparação com a dieta do *australopithecus* que se manteve sempre semelhante à dieta dos outros primatas. Uma das sugestões da hipótese de Aiello é, portanto, que a dieta funciona como *prime releaser* para a evolução do cérebro. De uma forma discutivelmente simplista, esta hipótese sugere que a alteração da dieta do homem para alimentos de melhor e mais rápida digestão permitiram que o trato gastrointestinal reduzisse de tamanho e, assim, a percentagem metabólica dedicada a estes órgãos também reduzisse. Como os outros órgãos (como o fígado ou o coração) têm funções que são unicamente proporcionais ao peso,

---

45 Aiello, 1997.

as suas exigências metabólicas mantiveram-se, enquanto que o cérebro utilizou este excedente de energia para poder aumentar de peso.

O antropólogo biológico Richard Wrangham tem uma perspectiva semelhante à de Aiello quanto à evolução do cérebro e estômago humanos, mas considera que a causa desta evolução pode estar noutra acontecimento. Em entrevista para a *Scientific American*<sup>46</sup>, Wrangham partilha a sua teoria desenvolvida depois de décadas de observação minuciosa do comportamento social e alimentar dos chimpanzés. Na sua perspectiva, o motor para a evolução do nosso cérebro foi o fogo. O facto de cozinhar os alimentos permite um desdobramento das proteínas e leva a uma melhor digestão e a um menor gasto de energia a mastigar e processar os alimentos. Esta poupança de energia no processo digestivo permitiu a sua distribuição pelos outros órgãos, nomeadamente o cérebro, conforme a teoria de Aiello.

Ambas as teorias – Aiello e Wrangham – sugerem que o homem foi alterando os seus hábitos alimentares permitindo uma evolução significativa das suas capacidades cognitivas. O facto de o cérebro poder usar mais energia quando o estômago a dispensa, faz crer que o nosso corpo é sujeito a uma boa gestão de energia e que vive de um equilíbrio.

É curioso cruzar a teoria de Wrangham com a conclusão de Lévi-Strauss no seu trabalho etnográfico com os mitos das tribos brasileiras. Deste cruzamento poderia concluir-se que a apropriação do fogo pelo homem teve uma implicação física no corpo humano, que permitiu uma melhor gestão dos recursos energéticos, uma evolução do cérebro, e

---

46 Wrangham em entrevista para a *Scientific American* (Gorman, 2007).

que isso nos permitiu criar hábitos alimentares, receitas - cultura. Charles Darwin considera que as mais importantes invenções do homem foram a linguagem e o fogo<sup>47</sup>. Mas poderia dizer-se que a linguagem foi um produto indirecto do fogo.

Esta é certamente uma afirmação controversa, por isso adianto já um argumento contrário: sem a linguagem, o fogo não tinha nome. Não quer dizer isto que o fogo não existisse, mas ele não significava. Segundo Flusser, o que os sentidos nos transmitem é a realidade em bruto, mas esta só se torna real quando entra no contexto da língua. A língua é então criadora de realidade.<sup>48</sup> Flusser era poliglota e um entusiasta pelas línguas e havia três que ele considerava maternas: o checo, o alemão e o português<sup>49</sup> (além de também ser capaz de escrever em inglês e francês). Os seus livros eram escritos e traduzidos por ele de uma forma única, ele sabia que cada língua criava uma realidade diferente. O que significa que o intelecto se pode inserir em vários mundos diferentes consoante a língua em que está *sintonizado*. Um dos conceitos apresentados em *Língua e Realidade* é o de realização, que é compreendido em inglês e não em português: "do you realize it?" - ao perguntar se está a compreender, pergunta simultaneamente se o está a realizar.<sup>50</sup> Flusser reconhece os termos *conhecimento, realidade e verdade* como distintos, quase até rejeitando a possibilidade do último.<sup>51</sup> Considera que os três são, no entanto, aspectos da língua, e que a religião e a arte são criadoras de língua.<sup>52</sup>

A língua pode continuar a ser um produto indirecto do fogo, no

---

47 "This discovery of fire, probably the greatest ever made by man, excepting language, dates from before the dawn of history" (Darwin, 1875: capítulo II, linha 49).

48 Flusser, 2012b: 49.

49 Flusser nasceu na República Checa, mas desde cedo começou a escrever em alemão como primeira língua, por gostar das suas particularidades. No decorrer da Segunda Guerra Mundial emigrou para o Brasil, onde casou e viveu muitos anos até vir a escrever em português como língua materna, antes até do alemão ou o checo.

50 Flusser, 2012b: 17 (no prefácio de Gustavo Bernardo).

51 Ibid: 40.

52 Flusser, 2012b: 41.

entanto é um produto que tornou o fogo real. É um produto criado a partir da natureza que permite criar realidade sem depender mais da natureza.

É também relevante pensar na língua enquanto órgão muscular responsável simultaneamente pelo paladar e deglutição e pela fala. A função do órgão língua é o de compreender, utilizando o sentido do paladar, e o de criar realidade, utilizando a sua capacidade de formar palavras que comunicam. Podia então dizer que a linguagem é o excremento, portanto, o produto deste processo: um instrumento. Aqui volto à *História do Diabo*, onde Flusser diz que por causa da gula do homem, a natureza é devorada e se transforma em instrumentos.<sup>53</sup> Metaforicamente, também então a linguagem é uma transformação do fogo. E tal como a gula, também a fome cria linguagem.

---

53 Flusser, 2012a: 120.



#### IV. A FOME, O ESPÍRITO E A RESISTÊNCIA



**Figura 6: Manuel (Geraldo Del Rey) sobe uma colina de joelhos carregando uma pedra de 20 kg, durante as filmagens de "Deus e o Diabo na Terra do Sol" (1964).**

Mais de 400 figurantes foram contratados com um salário mensal para as filmagens de *Deus e o Diabo na Terra do Sol*, um filme de Glauber Rocha quando o realizador tinha apenas 25 anos. Todos os figurantes eram habitantes da cidade baiana de Monte Santo e poucos saberiam o que era um filme. Nelson Motta relata vários episódios invulgares nas filmagens deste filme que demonstram a inexperiência

dos figurantes e, por isso mesmo, o carácter extraordinariamente cru do filme. O salário mensal, por exemplo, recebido com agrado no início da rodagem, tornou-se insuficiente para os figurantes que se mostraram descontentes com a quantidade de vezes que teriam de subir a colina. A produção conseguiu oferecer duas latas de leite em pó a quem subisse a colina, o que chamou a atenção até de moradores de cidades vizinhas.<sup>54</sup>

Sentindo talvez o peso da realidade que o rodeava, e seguindo os princípios do cinema de Glauber Rocha, Geraldo Del Rey, que interpretava o vaqueiro Manuel, subiu a colina carregando uma pedra real de 20kg, contrariando as indicações da produção. O peso contínuo da pedra comprimiu os seus músculos de tal forma que o actor precisou de alguns dias de descanso para recuperar da actividade forçada.<sup>55</sup>

O fascínio de Hollywood e das grandes produções no Brasil nos anos 1940s e 50s abriu caminho para uma tentativa, geralmente falhada, da industrialização do cinema brasileiro. A adaptação das grandes produções norteamericanas, com grandes equipas e estúdios com equipamentos sofisticados, aos temas brasileiros (tratados de uma forma muito pouco profunda e afastada da realidade) não encontrou lugar no circuito internacional e enfrentou um grande problema de distribuição. As grandes companhias cinematográficas acabaram por falir, dando lugar a um cinema de baixo custo, com um conteúdo mais adaptado à realidade brasileira. *Deus e o Diabo na Terra do Sol* é um dos filmes que leva o Cinema Novo aos festivais internacionais e Glauber Rocha acaba por se tornar um embaixador deste movimento, publicando o manifesto-tese *Uma Estética da Fome* (1965) no qual define os objectivos do Cinema Novo.<sup>56</sup>

---

54 Citado em Waltrick, 2014.

55 Ibid.

56 Também referida como "Eztetyka da Fome" (Rocha, 1965).

O manifesto começa por uma contextualização da situação das artes no Brasil, essencialmente marcada pela adulteração da verdade para corresponder à ideia primitivista do Brasil aos olhos europeus. Glauber Rocha considera que apenas os processos de criação artística que exploram a condição subdesenvolvida do país interessam à veia nostálgica do colonizador europeu. O próprio brasileiro e a América Latina em geral têm um problema de libertação da condição de colonizado que acaba por definir certos padrões caracterizadores da arte produzida nestes países. Esta impotência do povo gera os dois maiores problemas da arte brasileira e da América Latina: a esterilidade e a histeria. A primeira resulta do difícil desprendimento do "ideal estético adolescente", que resultam em quadros, poemas e outros objectos artísticos empoeirados, que servem essencialmente para gerar receita fácil e promover eventos sem conteúdo. A histeria é já uma tentativa de revolução, mas que se autodestrói porque resulta de uma frustração "apenas nos limites inferiores do colonizador". O resultado desta histeria é uma compreensão pela caridade inspirada pela linguagem de sofrimento, o que tem como consequência mais uma vez o paternalismo do colonizador.<sup>57</sup>

O que move o Cinema Novo é a fome e a sua força é ser produzida por quem sente e compreende a fome. Há uma grande diferença entre a fome sentida e a fome observada, mesmo que o observador esteja carregado de pena. A miséria é frequentemente retratada nos filmes deste movimento e são inúmeras as referências à fome. A estética da fome, da falta, é marcada por cenários demasiado vazios, assim como narrativas lentas ou por vezes mesmo paradas.

---

57 Ibid.



**Figura 7: A paisagem árida e vazia que inicia o filme *Vidas Secas* de Nelson Pereira dos Santos (1963).**

A fome é representada pelos filmes do Cinema Novo de várias formas, mas todas elas são verdadeiras, uma vez que a fome é compreendida como os europeus e mesmo os brasileiros em geral não compreendem. Glauber Rocha defende que “Para o europeu é um estranho surrealismo tropical. Para o brasileiro é uma vergonha nacional”<sup>58</sup>. O Cinema Novo não esconde a fome, mostra-a profunda e claramente, uma vez que a fome é o nervo central da sociedade do Terceiro Mundo e isso expressa-se através da violência. Apenas pela violência o colonizador pode compreender o povo que explora: “Enquanto não ergue as armas o colonizado é um escravo: foi preciso um primeiro policial morto para o francês perceber um argelino”. Desta forma o Cinema Novo encerra a postura humanista incapaz de mostrar a realidade da pobreza e miséria que leva ao paternalismo do colonizador.

---

58 Ibid.



Figura 8: O grito desesperado de um homem faminto em *Cabezas Cortadas*, de Glauber Rocha (1970), 48'54".

Tal como de fome, também de gula se fez a história colonial e toda a literatura sobre a colonização europeia do Brasil é muito rica nas analogias comestíveis. Da fome do colonizado se aproveita a gula de do colonizador. Quando Padre António Vieira prega o *Sermão de Santo António aos Peixes* no Maranhão em 1654, equipara o canibalismo dos peixes grandes que comem os pequenos à relação entre os colonos brasileiros e os colonizadores portugueses.<sup>59</sup> Para colocar o português no mesmo nível do índio brasileiro, Padre Vieira ensina aos peixes que nem só o índio Tapuia é canibal, quem mais se come uns aos outros são os brancos:

“Cuidais que só os Tapuias se comem uns aos outros? Muito maior açougue é o de cá, muito mais se comem os brancos. Vedes vós todo aquele bulir, vedes todo aquele andar, vedes aquele concorrer às praças e cruzar as ruas; vedes aquele subir e descer as calçadas, vedes aquele entrar e sair sem quietação nem sossego? Pois tudo aquilo é andarem buscando os homens como hão-de comer e como se hão-de comer. Morreu algum deles, vereis logo tantos sobre o miserável a despedaçá-lo e comê-lo. (...) enfim, ainda o pobre defunto o não comeu a terra, e já o tem comido toda a terra.”<sup>60</sup>

É muito comum a utilização de analogias da comida para retratar situações de poder. Esta alegoria de Padre António Vieira está repleta de comparações entre o acto físico somente relativo ao sistema digestivo dos peixes e as relações interpessoais do homem, movidas pelos seus interesses individuais que não são de sobrevivência, mas lhe são tão intrínsecos à condição humana que são incontornáveis.

---

59 Vieira, 1654: 14.

60 Vieira, 1654: 14.

O canibalismo humano foi várias vezes descrito pelos colonos europeus que encontraram no continente americano situações perturbadoras.<sup>61</sup> Na visão Ocidental, esta característica dos povos americanos era prova da sua qualidade selvagem - à semelhança dos peixes, fariam-no por necessidade e por serem ainda pouco desenvolvidos e mais parecidos com animais do que com homens. Na sua superioridade intelectual, os colonos adoptaram uma postura paternalista, *ensinando* os selvagens a não comer carne humana. Daniel Dafoe ilustra perfeitamente esta postura de superioridade na sua ficção de Robinson Crusoe. Ao índio é ensinado chamar Mestre a Crusoe. São também ensinados os costumes europeus e, dando-lhe outras carnes, é afastado do seu apetite primitivo de comer carne de outros humanos. Só aí o índio daria um bom companheiro - isto é, um bom criado.<sup>62</sup>

Contudo, o canibalismo que os europeus encontraram no Brasil é muito diferente do canibalismo dos peixes de Santo António. Embora o canibalismo esteja incorporado na antropologia ameríndia como parte fundamental da cultura brasileira, o termo antropofagia, muitas vezes utilizado como equivalente, é habitualmente associado ao movimento vanguardista dos anos 1920's popularizado pelo *Manifesto Antropofágico* de Oswald de Andrade que iniciou a publicação da Revista de Antropofagia no ano de 1928. Andrade considera que a antropofagia é até oposta ao canibalismo, uma vez que este último acontece por fome e por gula, enquanto que a antropofagia é na verdade a transformação do tabu em totem.<sup>63</sup> Isto significa que a antropofagia é resistência, é

---

61 Por exemplo, os relatos de Hans Staden em "The True Story of his Captivity" e de Jean de Léry em "How the Americans Treat their Prisoners of War, and the Ceremonies they Observe both in Killing and Eating them" (Marques, 2014: 57 e 63, respectivamente).

62 Dafoe, 2004: 218-220.

63 "A vida é uma devoração pura. Nesse devorar que ameaça a cada minuto a existência humana, cabe ao homem totemizar o tabu" (Andrade, 1995: 101).

uma arma - devorar-se para se recriar; ruminar o que o colonizador ensinou e transformar em matéria prima novamente. No fundo, a antropofagia é uma tentativa de criar uma identidade brasileira.

O mesmo se pode dizer de um dos símbolos máximos da identidade venezuelana, a arepa. A guerra entre o pão e o pão de milho (ou será a arepa de trigo e a arepa?)<sup>64</sup> começou assim que o espanhol levou à Venezuela o seu pão de ló. A renúncia venezuelana até aos dias de hoje de substituir o milho pelo trigo poderá ser vista como um sinal de resistência. No fundo, maiores são as influências sul-americanas na cozinha europeia do que o inverso - o que poderia sugerir um colonialismo invertido no que toca à alimentação.

Tanto num caso como no outro, a renúncia ao colonizador e a protecção da identidade de um povo é um processo comestível e exige a esse mesmo povo a capacidade de reflexão. Um povo que é dotado desta capacidade não é um povo primitivo. É por isso que Pedro Neves Marques, a partir dos textos de Oswald de Andrade, considera que a antropofagia é muito mais do que primitivismo, é na verdade até futurismo.<sup>65</sup> Nas suas viagens a Paris, Oswald de Andrade foi bastante influenciado pelo futurismo de Filippo Tommaso Marinetti<sup>66</sup> na concepção das duas ideias enquanto uma das figuras principais do modernismo brasileiro e o Manifesto Antropofágico é um dos exemplos mais claros desta influência. Tal como Marinetti, também De Andrade se manifesta contra a passividade do povo ("O stop do pensamento que é dinâmico. O indivíduo vítima do sistema") e das elites intelectuais ("Contra as elites vegetais"), instiga uma guerra ("Queremos a Revolução Caraíba.

---

64 Mais uma vez o paternalismo europeu encarou o pão de milho como uma espécie diferente de pão europeu.

65 Marques, 2014: 50.

66 "Manifesto del Futurismo", 1909, e também "Manifesto della cucina futurista", 1931.



Maior que a Revolução Francesa”) e se opõe à importação de ideias (“Contra todos os importadores de consciência enlatada”). Num atentado contra a memória (representado pelos museus em Marinetti), De Andrade propõe a devolução dos ensinamentos europeus. Tal como no Cinema Novo, transformar a fome brasileira na sua força.

Em *Hunger* (1967), Flávio de Carvalho estabelece uma relação muito próxima entre as emoções religiosas e as emoções da fome, sendo que as primeiras são originadas pelas segundas.<sup>67</sup> A fome leva o homem a aproximar-se, devorar e adorar o mundo animal e vegetal e a criar os seus primeiros deuses. A possessão de comida é mágica e é o âmago dos rituais e orações. A relação íntima do homem com a natureza funciona, segundo Flávio de Carvalho, a par da relação do homem com o sexo para a sua sobrevivência, no sentido em que o sexo garante a continuidade da espécie e a comida garante a continuidade do indivíduo. Como a sobrevivência do indivíduo é compreendida mais rapidamente do que a sobrevivência da espécie, a necessidade de ingerir comida é mais imediata do que a necessidade de procriar. E, por isso, a primeira preocupação do homem é arranjar comida, o que a torna o mais importante produto e causa da sua fé. Os rituais de adoração aos deuses fazem-se frequentemente através do contacto digestivo, nomeadamente no Cristianismo com a ingestão do corpo de Deus e do seu sangue na Eucaristia; na Índia pelo povo Toda com o consumo da carne de búfalo pelos adultos masculinos; ou, por oposição, pela recusa de ingerir carne de certos animais por parte dos habitantes de Wetar Island, aceites como espécies ascendentes da humana, com a preocupação de que este consumo cause doenças como a lepra.<sup>68</sup> Todos estes exemplos, de uma forma ou de outra, assumem a ingestão dos

---

67 Marques, 2014: 178.

68 Ibid: 184.

seus próprios deuses como uma comunicação e uma aproximação aos mesmos que, de acordo com a teoria de Flávio de Carvalho, têm todos uma origem animal.<sup>69</sup>

A percepção da comida pelo homem como uma aproximação íntima à natureza e às divindades não se manifesta apenas através da ingestão do corpo dos deuses ou das suas representações comestíveis. A acção inversa é também muito frequente, a de oferecer comida às divindades. A tradição africana do povo iorubá de oferecer diferentes alimentos a cada um dos seus Orixas segue uma obscura e intrincada história. Cada um dos Orixas tem comidas, cores e números preferidos e as oferendas têm estes interesses em conta. Só assim os deuses se satisfazem e ouvem as aflições humanas.



**Figura 9: Santa Comida / Holy Food (1984-1989), de Antoni Miralda. Fotografia da peça inserida na exposição "The Art of the First Globalisation. Critical Episodes (1957-2011) no MACBA, em 2012-2013. Fotografia da colecção MACBA.**

---

69 Ibid: 185.

Antoni Miralda explora esta crença Yoruba nas suas manifestações africanas, assim como nas variações entretanto desenvolvidas pelas gerações que migraram para diversos locais do continente americano. *Santa Comida / Holy Food* (1984-1989) foi exposta recentemente no MACBA, em Barcelona, a propósito da exposição *The Art of the First Globalisation. Critical Episodes (1957-2011)*. Nesta obra, Miralda apresenta sete altares sagrados, cada um dedicado a uma das divindades Orixas. Os altares são compostos pelas comidas preferidas de cada um dos Orixas e cada um é iluminado pela sua cor favorita.

Um facto curioso do povo de Yoruba é a sua crença de que o bem e o mal provêm da mesma origem, contrariamente à maioria das religiões que separa mais ou menos claramente o conceito de bem e de mal, associados a determinadas figuras como por exemplo, a deus e ao diabo.<sup>70</sup> Esta convivência entre o bem e o mal acontece da mesma forma que todas as outras dualidades que, tal como na natureza, funcionam em oposição e, por isso, trabalham bem em conjunto. O bem e o mal são duas faces da mesma moeda e actuam como dois gémeos<sup>71</sup>. Esta relação de dualidade é também inevitável na natureza “(espírito/matéria, visível/invisível, masculino/feminino, bem/mal, essência/existência)”<sup>72</sup>. Visto aos olhos do povo iorubá, o conceito flusseriano de deus e diabo que anteriormente desenvolvi pode adquirir novos contornos. Criado então pela fome do homem, a dualidade bem/mal é o motor para a quebra do ciclo.

---

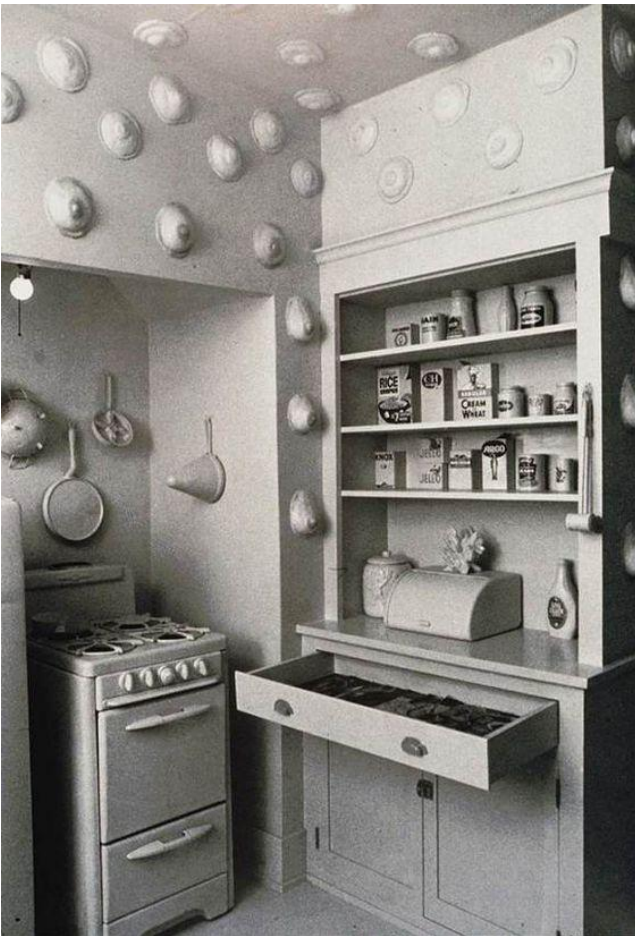
70 Lawal, 2014, cita os provérbios populares “Tibi t’ire la da’le aye” (o mundo físico desenvolveu-se a partir do bem e do mal) e “Buburu ati fere ni o nrin po” (as coisas más e as coisas boas dão-se bem).

71 Ou como a relação de amizade entre Pedro e Paulo, os dois apóstolos com ideias opostas sobre o Cristianismo que refiro na Introdução.

72 Lawal, 2014.



## V. O CORPO, O PRIVADO, O CULTURAL E O SOCIAL



**Figura 10: "Eggs to Breasts", uma instalação de Vicky Hodgett, Susan Frazier e Robin Weltsch na cozinha da casa utilizada em "Womanhouse", um espaço performativo organizado por Judy Chicago e Miriam Schapiro em 1972 na Califórnia.**

Em 1972, as co-fundadoras do programa feminista do California Institute of the Arts, Judy Chicago e Miriam Schapiro, desafiaram as suas alunas e mulheres artistas da comunidade a pensar um espaço

doméstico de forma a questionar o seu papel enquanto mulheres na sociedade. A casa abandonada, localizada numa área residencial de Hollywood, foi restaurada pelas artistas para criar um novo ambiente que as ajudasse a superar alguns problemas da sua condição enquanto mulheres nos anos 1970's, discutidos previamente nas sessões de sensibilização e autoconsciência que tiveram lugar em Fresno.<sup>73</sup> Os principais problemas apontados foram "uma relutância em ultrapassar os seus limites; uma falta de familiaridade com ferramentas e processos artísticos; uma incapacidade de se verem como pessoas trabalhadoras; e uma falta geral de assertividade e ambição".<sup>74</sup>

Em "Eggs to Breasts", Vicky Hodgett, Susan Frazier e Robin Weltsch decoraram a cozinha da *Womanhouse* com seios de mulheres que se assemelhavam vagamente a ovos estrelados, evocando assim a condição da mulher como a nutridora do lar. Desde a amamentação da criança, à preparação das refeições para a família e até ao sentido mais sexual de alimentar o homem com o seu corpo, o papel da mulher na família abrevia-se à sua capacidade de nutrir. O ambiente claustrofóbico e saturado desta cozinha não parece celebrar esta condição redutora da mulher, mas sim denunciá-la através da repetição dos elementos que a define, sugerindo até uma ligeira loucura pela rotina e pela restrição das suas capacidades aos atributos do seu corpo (a sua fertilidade e a sua capacidade de amamentar e de seduzir).

O papel das mulheres e dos homens nas questões da alimentação sempre foi muito diferente. Desde a atribuição das tarefas de caça e pesca ao homem, às tarefas domésticas da mulher e, mais recentemente, à diferença dos estatutos da mulher e do homem nas indústrias alimentares (o chef *versus* a cozinheira), as funções de cada

---

73 Informação retirada do texto da folha de sala da exposição, disponível em [womanhouse.net](http://womanhouse.net).

74 Ibid.

um dos sexos na história da alimentação são muito distintos, embora esta diferença tenha vindo a encurtar-se. Como consequência, a visão de cada um dos sexos sobre a alimentação tem contextos diferentes e é, por isso, também ela distinta. No meu estudo fui percebendo algumas tendências acerca da utilização das analogias da comida por parte de artistas femininas e artistas masculinos e por isso este capítulo é um parêntesis na minha investigação. Recorri para esta reflexão a exemplos de obras de diferentes épocas dos séculos XX e XXI de várias práticas artísticas que fui encontrando na minha pesquisa.

As mulheres tendem a situar-se no ambiente doméstico e no espaço físico e privado: nos utensílios (Martha Rosler, *Semiotics of the Kitchen*, 1975), no mobiliário da cozinha (Elżbieta Jabłońska, *Kuchnia*, 2004), na simbologia da mesa de jantar (Judith Chicago, *The Dinner Party*, 1974) e na interpretação do seu corpo como alimento (Jana Sterbak, *Vanitas: Flesh Dress for an Albino Anorectic*, 1987). Os assuntos abordados nestas obras são frequentemente o quotidiano, o espaço privado, a família, a condição feminina e o corpo. Naturalmente, as matérias discutidas nestas obras acompanham a evolução das inquietações relativas à condição feminina ao longo dos tempos. Os temas do quotidiano e do papel da mulher na cozinha e no lar são mais frequentes nos anos 1970's e inícios dos 80's, coincidindo com a luta pelos direitos feministas da segunda onda do feminismo: família, sexualidade e trabalho.<sup>75</sup> Os assuntos relativos à igualdade no trabalho e à objectificação do corpo feminino mantiveram-se muito presentes na arte até aos dias de hoje, e muitas vezes são utilizadas analogias comestíveis.

---

75 Burkett, s/d.



**Figura 11: Mika Rottenberg, Cheese (2008), still do vídeo**

Mika Rottenberg tem vindo a investigar o corpo da mulher como território e a extracção do valor laboral a partir da natureza do corpo desde o vídeo *Mary's Cherries* (2005) onde se fabricam cerejas cristalizadas a partir de unhas com verniz vermelho, e o vídeo *Dough* (2005) que desvenda um processo de fabrico de massa através de uma linha de produção um pouco surreal, onde o corpo da mulher é bastante evidenciado. A complexa cadeia de acções e o esforço dos corpos são exagerados face ao resultado final que é, em ambos os casos, um produto alimentar (que por sua vez alimenta os corpos para o trabalho). Em 2008 produz *Cheese*, uma instalação de vídeo apresentada numa estrutura tosca de madeira que parece um celeiro e traz para o museu o ambiente rural e peculiar da acção do filme que é projectado. A narrativa do vídeo é baseada na história real de sete irmãs de Sutherland, Escócia que tinham um cabelo incrivelmente longo e bonito e que desenvolveram e comercializaram um produto para crescer o cabelo: *The Lucky Number 7 – Seven Sutherland Sisters' Hair Grower*.<sup>76</sup> No filme, sete irmãs de cabelo gigante vivem todas juntas num celeiro

---

<sup>76</sup> Informações retiradas da folha de sala da exposição de Mika Rottenberg "Sneeze to Squeeze" no Magasin.

3 Stockholm Konsthall. Disponível em: <https://www.magasin3.com/mikarottenberg/en/cheese/>.



onde produzem queijo, não apenas com o leite das cabras, mas através dos poderes misteriosos dos seus cabelos. Tal como nas obras anteriores, Rottenberg cria um ambiente invulgar, com acções aparentemente inúteis e repetitivas, envolvidas num certo contexto mágico, dando origem a um produto final.

Os artistas do sexo masculino que se servem de analogias da comida na produção artística, fazem-no frequentemente em esferas diferentes dos exemplos anteriores. As motivações deixam o corpo e espaço privado e tendem a focar-se mais nos aspectos sociais e culturais. São vários os exemplos de artistas que abriram restaurantes para os transformar em territórios públicos criativos e experiências sociais. Gordon Matta-Clark foi co-proprietário (juntamente com Carol Goodden e Tina Girouard) do restaurante de cozinha aberta Food em SoHo, Nova Iorque; Antoni Miralda foi proprietário do multicultural e transdisciplinar El Internacional Tapas Bar & Restaurant em Nova Iorque; Les Levine abriu o restaurante Irlandês-Judeu-Canadiano Levine's que era na verdade uma autobiografia; Allen Ruppersberg encheu o seu Al's Café com vários objectos de restauração que colecionou em vários locais de Los Angeles. Filippo Tommaso Marinetti criou pratos futuristas no seu Holy Palate, em Turin, Itália. Recentemente, Theaster Gates começou a servir comida no Currency Exchange Café, em Chicago, que foi decorado com os objectos encontrados na outra vida daquele espaço, uma casa de câmbios; Dawn Weleski e Jon Rubin levantam questões políticas e sociais em Conflict Kitchen, em Pittsburg, um restaurante que se transforma completamente (mesmo a fachada) de tempos a tempos, sendo que cada vida do restaurante corresponde a uma determinada nacionalidade, todas elas coincidentes com países que de uma forma ou de outra se encontram em conflito com os Estados Unidos; e Michael

Rakowitz conduz a carrinha de comida de rua Enemy Kitchen pelas ruas de Chicago servindo pratos iraquianos servidos e cozinhados por veteranos americanos que combateram na guerra do Iraque – e a comida é servida em reproduções em papel da loiça encontrada nos palácios de Saddam Hussein. Este é um caminho diferente para se discutir o Iraque, através de um símbolo cultural que chega a todos de uma forma que lhes é familiar.

Um artista a abrir um restaurante não é, nestes casos, uma mudança de carreira ou um súbito interesse em culinária; não se trata também de utilizar competências técnicas artísticas para produzir pratos apelativos (como acontece nas cozinhas de grandes chefs que atribuem cada vez mais importância ao arranjo visual dos pratos). O que está aqui em questão é interesse do artista em explorar o espaço singular de um restaurante que é talvez o lugar de maior partilha social e cultural (enquanto se cozinha e enquanto se come). É um espaço de experimentação e de apresentação, unindo assim o atelier ao museu, mas num meio bastante diferente. No caso de Gordon Matta-Clark, o restaurante Food foi a continuação de todo o trabalho do artista sobre o espaço urbano e a definição de propriedade privada. Abrir buracos em prédios na cidade<sup>77</sup> foi para Matta-Clark o mesmo que abrir um restaurante: tratam-se ambos de intervenções no tecido urbano que permitem questionar a nossa própria presença na cidade e na sociedade. No fundo, o restaurante Food foi um espaço expositivo/experiencial que não se fecha nos seus públicos como um museu, mas que atrai toda a gente por ocorrer num contexto que é familiar e estimula o convívio, mas que, ao mesmo tempo, não é um

---

<sup>77</sup> Através da sua técnica de building cuts, Matta-Clark cortou literalmente edifícios a meio e abriu buracos para os tornar mais transparentes. No início dos anos 1970's criou o conceito Anarchitecture, uma ode aos espaços vazios das cidades.

espaço privado como um atelier.

Rirkrit Tiravanija conta já com um trabalho extenso que importa referir porque o recurso sucessivo à preparação de refeições em diferentes contextos tem sempre o propósito de juntar os participantes, de os unir pela comida. Este tipo de interacção com o público está na base da *relational art*, um termo adoptado por Nicolas Bourriaud<sup>78</sup> para designar uma prática artística inspirada nas relações humanas e nos seus contextos sociais. A *relational art* encontra expressão em muitas outras obras de outros artistas que utilizam a comida como meio pela mesma razão de Tiravanija: o poder da comida em unir as pessoas.

Para Marinetti, o recurso à comida na sua produção artística tem contornos diferentes do de Tiravanija, embora tenham em comum a partilha de refeições com o público - no caso de Marinetti, um público geralmente mais seleccionado. As preocupações de Marinetti eram essencialmente culturais quando em 1930 declarou guerra à sagrada pasta enquanto símbolo nacional italiano, sob a forma de um manifesto publicado na *Gazetta del Popolo*, o *Manifesto della cucina futurista*. Este manifesto viria a ser publicado novamente dois anos depois no livro *La Cucina Futurista (The Futurist Cookbook)*<sup>79</sup> no qual Marinetti e Fíllia (Luigi Colombo) partilham também várias receitas futuristas servidas no seu restaurante Holy Palate e nos banquetes futuristas organizados em vários locais. A pasta italiana é aqui interpretada como responsável pelo pessimismo e pela apatia do povo italiano, postura absolutamente contrária ao entendimento futurista da sociedade ideal. É traçada uma ideia do comedor de pasta como alguém dormente, opaco e compacto, fruto da sua dieta pouco nutritiva à base de pasta. O ideal futurista do

---

78 Bourriaud, 1998.

79 Birnbaum, 2014.

homem ágil e veloz é alimentado por alimentos nutritivos como a carne, o peixe e os legumes, em vez da preferência por grandes quantidades de pasta – um alimento 40 vezes menos nutritivo que os alimentos anteriores.<sup>80</sup> O manifesto de Marinetti e Fíllia alcançou o efeito por eles desejado: finalmente, um manifesto futurista tinha atingido um ponto fraco de todos os italianos e provocou um intenso debate. Esta polémica foi seguida de inúmeros banquetes futuristas, nos quais não era permitido falar de política ou, na verdade, falar em geral<sup>81</sup> (depois de uma introdução de Marinetti sobre o futurismo). As distrações não tinham lugar nesta experiência poética e todos os sentidos tinham de estar alerta, sobretudo o toque que era essencial em várias actividades destes jantares. Em *Tactile dinner party* os convidados tinham de enterrar a cara numa tigela de legumes enquanto usavam (e abusavam de) pijamas de diferentes texturas. Os jantares não eram de fácil digestão (em todos os sentidos) e nem todos os convidados conseguiam aguentar a prova até ao fim.

Embora não fosse permitido falar de questões políticas nestes banquetes e as experiências sensoriais levassem a crer que o propósito dos jantares fosse simplesmente proporcionar sensações complexas com a comida, todo o trabalho escrito de Marinetti leva a admitir que os objectivos destes encontros seriam na verdade uma sensibilização para as questões políticas da actualidade sob o pretexto da comida. A abolição da pasta vem acompanhada de um possível substituto sugerido por Marinetti: o arroz. Talvez com esta sugestão, o problema do valor nutritivo da pasta possa parecer menos relevante, uma vez que o arroz será semelhante neste aspecto. A sua afeição várias vezes comentada pela crítica ao regime fascista de Mussolini (Marinetti foi dos primeiros militantes do Partido Fascista Italiano e co-escreveu o primeiro

---

80 Ibid: 47.

81 Ibid: 50.

manifesto fascista<sup>82)</sup> não permite que se considere uma coincidência que o seu manifesto da cozinha futurista tenha sido publicado no auge da Depressão italiana, altura em que Mussolini pregava pela autonomia da economia nacional em relação aos mercados estrangeiros. A maldita pasta implica uma importação excessiva de trigo dos mercados estrangeiros, ao passo que o arroz produzido localmente impulsiona a produção nacional. O arroz é, por isso, elogiado por Marinetti como o alimento patriótico, viril e mais adequado a heróis. Marinetti parece levar excepcionalmente longe o ditado popular que diz que somos aquilo que comemos.

Outra abordagem às questões culturais por artistas masculinos que recorrem ao uso da comida diz respeito ao consumismo. São muito vulgares os exemplos da Pop Art que utilizam bens alimentares para disseminar uma determinada mensagem sobre consumo de massas, nomeadamente o popular exemplo das latas de sopa Campbell de Andy Warhol.<sup>83</sup> Cildo Meireles utilizou em 1970 as latas de coca-cola para explorar a ideia de circulação de bens, adicionando mensagens políticas às garrafas de uma bebida que viaja pelo mundo e não conhece fronteiras.<sup>84</sup>

Cooking Sessions (Daniel Fernández Pascual e Alon Schwabe) é um duo de artistas que explora a forma como o mundo se organiza através da comida, utilizando vários meios como vídeo-mapping, instalação ou performance. Em *Politics of Food* (2016) o duo cria uma experiência para os visitantes poderem ver, cheirar e provar os vestígios do Império Britânico. As obras deste projecto apresentado na India Art Fair 2016 fazem parte de um longo projecto contínuo, *The Empire Remains*, que

---

82 Elazar, 2001: 73.

83 Warhol, A. (1962). Campbell Soup Cans. [Pintura de polímero sintético] Nova Iorque: MoMA.

84 Meireles, C. (1970). Insertions into Ideological Circuits: Coca-Cola Project. [3 garrafas de vidro, 3 caricas de metal, líquido e etiquetas adesivas com texto] Londres: Tate.

traça a história de alimentos como bananas, açúcar, cacau, entre outros, de acordo com a evolução dos sistemas de produção e distribuição alimentar globais. Uma das obras apresentadas na Índia foi *Floods, Rats, White Ants, All Seem To Conspire Against Us*, uma instalação *site-specific* que investiga os vestígios do sal e do açúcar do Império Britânico na Índia.<sup>85</sup>



**Figura 12: Parte da instalação *A Shepherds School as Micro-kingdom of Utopia : some notes*, de Fernando García-Dory.**

Há ainda artistas que utilizam a comida para produzirem um efeito real e imediato numa determinada situação económica, sociopolítica e cultural. É este o caso de Fernando García-Dory, um artista que trata a relação entre a cultura e a natureza e aborda temas como a utopia, o

---

<sup>85</sup> Retirado da folha de sala da exposição *Politics of Food* na Índia Art Fair 2016. Disponível em: <http://delfinafoundation.com/news/the-politics-of-food-a/>.

rural, a agricultura, os sistemas sociais e as artes tradicionais. Em *A Shepherd's School* (2004 - em continuação) cria uma escola de pastores nas montanhas Urrielles (no norte de Espanha) e adopta a dinâmica do fabrico de queijo para responder aos problemas socioeconómicos da região relacionadas com o decréscimo de pastores e aproveitando o crescente interesse dos jovens da cidade em se mudar para ambientes rurais. A escola mantém-se activa e foi materializado em um livro sobre o projecto e também numa instalação com o mesmo nome que abordava a utopia da mudança de vida urbano-rural.

É importante salientar que não pretendo neste texto entrar no tema da identificação de género, uma vez que se trata de uma discussão que, embora seja de meu interesse, não encontro lugar aqui. Reconheço que a distinção entre homem e mulher não é linear, mas escolhi simplificar esta questão para este efeito, uma vez que de outra forma todo este estudo não teria cabimento. Portanto, para este efeito, considere que os artistas mencionados teriam um género que correspondesse de forma igual ao seu sexo.

A partir destes exemplos e de outros que aqui não tiveram lugar por serem muitos e se repetirem, entendi que a tendência é que, quando há a utilização de analogias de comida, os assuntos abordados pelos artistas de diferentes géneros geralmente distintos. As artistas mulheres desenvolvem temas relacionados com o espaço doméstico e privado e também se referem frequentemente ao corpo como alimento e à igualdade no local de trabalho. Os artistas homens por sua vez costumam abordar questões sociais, culturais e políticas.

A necessidade de incluir aqui esta reflexão surgiu do facto de durante a minha pesquisa para esta dissertação me ter vindo a

aperceber de determinados padrões. Não pretende servir de estudo comparativo, uma vez que este daria por si só um trabalho complexo ao qual certamente me irei dedicar em breve. No entanto, nesta abordagem inicial, entendi que não devo estabelecer um caminho linear de distinção de género. Considero até que muitas outras obras poderiam sugerir o contrário, uma vez que há cada vez mais artistas mulheres a explorar as questões sociais e culturais da alimentação e, provavelmente em número menor, artistas homens a investigar o corpo como alimento. O objectivo desta comparação é o de traçar determinadas tendências que vim a verificar durante a minha pesquisa.

Depois de ter verificado esta tendência, voltei novamente ao projecto Plankton, que serviu de início a esta investigação, mas que serviu várias vezes de ponto de conexão. A razão pela qual voltei a Plankton foi para verificar se esta tendência se teria verificado neste projecto.

Em *Economia Simbólica do Hemisfério Sul*, Miguel Leal reduz e põe em evidência o essencial, reduzindo e racionando com superalimentos arranjados geometricamente, mostrando uma preocupação económico-social. Nikolai Nekh filma e faz esquemas de caixas de fruta espalmadas numa zona industrial em *Plataforma Logística (exertos)*, explorando este objecto de transporte alimentar que percorre os sistemas de distribuição. O texto sem título de Carlos Godinho tem o tom de manifesto e aborda as questões da ciência e da qualidade da alimentação humana, condicionada por interesses económicos e *lobbies*. Márcio Cunha foi o único artista a abordar a questão do trabalho, em *Rob Bob Vicar*, mas não na perspectiva feminina que desenvolvi anteriormente no caso de Mika Rottenberg. É uma obra que põe em questão precisamente alguns dos assuntos que estiveram na base da



minha reflexão na analogia do plâncton que descrevi no primeiro capítulo – o trabalho como prisão do homem.



**Figura 13: Metade da peça de Márcio Cunha, *Rob Bob Vicar*, para Plankton. A outra metade é uma peça sonora. Fotografia de Diana Cerqueira Magalhães.**

Por outro lado, Rita Roque e Colónia, assim como Betânia Liberato, ainda que de formas diferentes, exploram o corpo humano como um corpo comestível. Num registo distinto, em *Landmarks*, Rebecca Moradalizadeh mostra-nos diferentes imagens de festas familiares e do seu esforço físico e emocional em se aproximar das suas raízes iranianas através da comida, um exercício situado numa esfera íntima, familiar e privada que a artista tenta superar constantemente em vários outros trabalhos.

Não menciono para este efeito a obra de Felícia Teixeira e João Brojo, um conjunto de três imagens que abordam a espiritualidade, o consumismo e o mediatismo da gastronomia, numa tríade paralela à do

Fado, Futebol e Fátima, uma vez que são um duo de artistas de sexos diferentes. Não incluí também os exemplos dos textos de Filipa Cordeiro e de mim própria, uma vez que ambos os tratam de assuntos mais gerais e não se enquadram nas esferas que defini anteriormente para as restantes obras.

Nesta pequena amostra consegui encontrar exemplos que podem verificar as preocupações sociais/consumistas dos artistas do sexo masculino e da atenção feminina para as questões do corpo como alimento e do papel da comida no espaço doméstico e familiar.

## VI. A SAPIÊNCIA

*Sob o Sol Jaguar* faz parte de uma série inacabada de contos de Italo Calvino que deveria contar com mais outros quatro e chamar *Os Cinco Sentidos*. Acabou por escrever apenas aqueles que se referem ao olfacto, à audição e ao sabor. Este último é o que refiro, publicado pela primeira vez na revista FMR de 1 de Julho de 1982 no título original italiano "Sapore Sapere". Já mencionei uma serpente, a propósito da Eva, mas a que é aqui mencionada é cósmica, representa a continuidade da vida, comendo-se a si mesma repetidamente, como a ouroboros. Palomar e Olivia, os protagonistas da história, fixam-se intensamente como o olhar de duas serpentes. "Serpentes compenetradas no espasmo de engolirmo-nos mutuamente, conscientes de sermos por nossa vez engolidos pela serpente que a todos nos digere e assimila incessantemente no processo de ingestão e digestão do canibalismo universal que põe a sua marca em todas as relações amorosas e anula as fronteiras entre os nossos corpos e a *sopa de frijoles*, o *huacinango a la veracruzana*, as *enchiladas*..."<sup>86</sup>.

Voltando a *Paradise Lost*, Milton utiliza a palavra sapiência duas vezes neste nono livro<sup>87</sup> para situar o acto de Eva nas duas esferas diferentes: a do saber e a do sabor – *sapere* e *sapore*. O processo de

---

86 Calvino, 1990: 77.

87 Milton 1664, 9:797 e 1018.

digestão, diz-nos a ciência, começa pela actividade cefálica, que envolve a visão e o pensamento e visa preparar o organismo para a recepção do alimento. Poderia continuar a explorar a relação entre o saber e o sabor, o conhecimento e o paladar, mas a introdução da sapiência serve aqui um propósito menos literal: o de juntar a arte à equação. Pode dizer-se que o pecado de Eva começa por ser uma experiência estética.

Em *O Capitalismo Estético na Era da Globalização*, Gilles Lipovetsky e Jean Serroy dedicam um subcapítulo aos *requintes de boca*, no qual aplicam a lógica estética do consumo aos prazeres da comida e da bebida, considerando que o prazer da degustação motiva à procura de novas cozinhas, alimentos e confecções.<sup>88</sup> É mencionado o crescente interesse nas denominações de origem e características das colheitas de vinho; o sucesso dos workshops e livros de cozinha; as visitas guiadas com degustação de vinhos e cervejas; o turismo gastronómico; a rubrica culinária na imprensa geral e generalizada; o aspecto renovado e fresco dos estabelecimentos alimentares; as secções gourmet e os modelos de negócio especializados - fortes indícios de que o universo da comida e da bebida está *estetizado*.<sup>89</sup>

Esta análise à dimensão estética da comida é certa; no entanto, foca-se apenas na sociedade hipermoderna e parece dar a entender que só agora passou a fazer sentido, que a importância estética da comida e bebida só se dá à luz dos padrões de consumo actuais. Esta é, a meu ver, uma análise muito redutora. Senão, pense-se por exemplo nos banquetes romanos, uma demonstração de riqueza e requinte. O menu de comidas e bebidas servido era sempre um elemento de espectáculo e exotismo, e incluía animais selvagens, marisco e outros alimentos raros

---

88 Lipovetsky et al., 2014: 397.

89 Ibid: 398.

e caros, sempre acompanhados pelo indispensável vinho, servido quente e por vezes aromatizado.<sup>90</sup> Os convidados destes banquetes apreciavam a experiência da mesma forma que os comensais nos banquetes de Marinetti: pela curiosidade, pela sedução do exótico, pela experiência estética. Lipovetsky e Serroy consideram que a mudança da forma de comer tradicional para a contemporânea está na individualização e autonomia do prazer, ao invés de seguir as tradições locais e religiosas.<sup>91</sup> Mas as preferências individuais são ainda hoje influenciadas pelas tendências que o indivíduo observa, tal como na Roma Antiga cada convidado teria certamente interesses particulares. O acto de comer como experiência estética não foi consequência dos padrões de consumo actuais - é uma característica intrínseca ao homem evoluído, sempre lá esteve.

Em *A+S: arte y saber*, Juan Luís Moraza distribui os sentidos pela sua ordem de distância<sup>92</sup>:

1º Visão e Audição

2º Olfacto

3º Tacto

4º Gosto

Encontrar o gosto em último lugar poderia significar que se trata do último agente a actuar no processo de percepção. Mas é precisamente este facto que torna o gosto o mais íntimo dos sentidos. O gosto ocorre já dentro da boca, nunca pode acontecer fora de nós. "Toda a superfície externa se torna interna" e a *percepção* dá lugar a uma *introcepção*.<sup>93</sup>

---

90 Salvador, 2016: 103 a 104.

91 Lipovetski et al., 2014: 398.

92 Moraza, s/d: 2.

93 "(...) el gusto es preámbulo a una inmersión definitiva en la que, como en la alimentación, se produciría esa inflexión topológica en la que la superficie externa, imperceptiblemente, se convierte en interna, y la percepción en introcepción". Moraza, s/d: 2.

Neste sentido, o sabor não é simplesmente uma função primitiva que nos faz distinguir o bom do estragado – é sim parte de um processo complexo que permite o conhecimento, o mais profundo possível, e é movido pela curiosidade inata ao *Homo sapiens*.

*Urban antropophagy* é um conceito proposto por Elia Romanelli em 2015 no seguimento do projecto *Slices of Life* desenvolvido conjuntamente com Ottavia Castellina e Piero Vereni. Neste exercício, a antropóloga cruza histórias de várias vidas de Londres, escritas na primeira pessoa, com receitas culinárias propostas pelos mesmos, sugerindo uma relação entre as duas (ainda que não a desenvolva caso a caso). O conceito de antropofagia urbana é esclarecido da seguinte forma: “allowing people to enter you through their food; letting them inside you by looking at them and listen to what they have to say.”<sup>94</sup>. O facto de a antropofagia que Romanelli fala ser urbana afasta-a completamente da ideia de canibalismo, que serve perfeitamente ao colonialismo para distinguir o selvagem do civilizado. Não há dúvida que o urbano se aplica ao mundo civilizado e vive nele. Por outro lado, sugere também que não é a mesma antropofagia cultural brasileira que, embora nunca tenha sido rigorosamente definida, se considera tratar de um movimento essencialmente social, cultural, histórico. Esta antropofagia de Romanelli é fundamentalmente individualista. Não serve um propósito comum nem surge como defesa de um povo ou como acto revolucionário. Manifesta-se pela curiosidade e pela vontade de absorver o mundo e faz-se através da observação e audição, tal como pela ingestão.

---

94 Romanelli, 2015: 3.

Dos que conhecem o mundo ingerindo-o, há o caso flagrante de Charles Darwin. Rendido ao encanto de um bom porto, Darwin ocupava os seus dias de estudante em Cambridge a acompanhar os cálices com a mais estranha carne que conseguia encontrar. Era este o mote para os encontros semanais do Glutton Club que Darwin presidiu e que tinham considerável sucesso em Cambridge pelos que não se julgavam conservadores até ao momento em que foi servida a carne de uma coruja velha demasiado intragável<sup>95</sup>. Já antes deste episódio tinham sido ingeridas nestes banquetes aves peculiares como o botaurus ou o gavião. Darwin continuou o seu gosto singular por carnes invulgares, tendo-se inclusivamente deliciado com animais como o tatu, a iguana, o guanaco, a tartaruga ou uma ave semelhante a uma ema que num qualquer Natal foi razão para Darwin desossar sem nenhum embaraço, para efeitos de estudo científico, a carne que deveria servir de jantar aos restantes convidados quando percebeu tratar-se de uma espécie rara (hoje conhecida por *Darwin's rhea*). Durante sua longa viagem que durou 5 anos (1831-1836), Darwin teve oportunidade para provar animais que nunca antes tinha visto e outros que passou a conhecer melhor, como por exemplo a carne de um puma.<sup>96</sup> Darwin já tinha olhado, ouvido e até tocado nos animais antes de os comer. Ao ingeri-los esgotou tudo aquilo que podia fazer para os conhecer. Este método cientificamente questionável veio necessariamente de uma curiosidade de conhecer o outro. Darwin preparou, cozinhou e comeu literalmente aquilo que estudava. Mas na antropofagia urbana de Romanelli ou no

---

95 Murray 1887: 170.

96 "We did not reach the posta on the Rio Tapalguen till after it was dark. At supper, from something which was said, I was suddenly struck with horror at thinking that I was eating one of the favourite dishes of the country namely, a half-formed calf, long before its proper time of birth. It turned We did not reach the posta on the Rio Tapalguen till after it was dark. At supper, from something which was said, I was suddenly struck with horror at thinking that I was eating one of the favourite dishes of the country namely, a half-formed calf, long before its proper time of birth. It turned out to be Puma; the meat is very white and remarkably like veal in taste. Dr. Shaw was laughed at for stating that "the flesh of the lion is in great esteem having no small affinity with veal, both in colour, taste, and flavour." Such certainly is the case with the Puma. The Gauchos differ in their opinion, whether the Jaguar is good eating, but are unanimous in saying that cat is excellent"- Setembro de 1833, descrito em Colburn 1839: 135.

movimento antropofágico brasileiro, o acto de cozinhar e de comer ocorre de várias formas. O que as une é o facto de que em todas elas há um determinado momento inicial de curiosidade pelo outro, pelo mundo.

Esta curiosidade inata do homem é responsável pela sua forma singular de conhecer o mundo, através da inteligência e sensibilidade. Moraza defende que o conhecimento se produz através de uma agitação ou excitação recíproca entre o objecto e o sujeito, sendo que:

- o objecto sabe-nos a algo;
- o sujeito sabe algo.

Com isto, Moraza considera a obra de arte como o caso em que é mais óbvia a estreita relação entre o saber e o sabor:

“Es en este sentido en el que la obra no se asimila a objeto de conocimiento, no “da que pensar”, ni se hace comprender, sino que su presencia ofrece un sabor y un saber, esto es, la presencia convoca una experiencia presente y presencial donde inteligencia y sensibilidad no aparecen separados, sino sinestésicamente unidos.”<sup>97</sup>

Será então que a obra de arte proporciona sempre um saber e um sabor, afectando invariavelmente os domínios sensorial e intelectual de quem a experiencia? Sendo assim, os casos apresentados nos capítulos anteriores são apenas os mais óbvios na utilização das analogias da comida na arte. A própria produção artística tem sempre um propósito degustativo.

---

97 Moraza, s/d: 2.





**Figura 14: Mella Jaarsma, "I Eat You Eat Me" (2001-2012). Fotografia cedida pela artista regista a performance que teve lugar em 2002 no festival 'Art in Public', organizado por Ruang Rupa, em Jakarta, Indonesia. Duas mulheres alimentam-se mutuamente entre barracas de comida em Blok M, Jakarta.**

Mella Jaarsma propôs em vários locais o mesmo exercício, intitulado de *I Eat You Eat Me*: pedir comida para o outro imaginando o que poderá preferir e alimentar-se mutuamente. Desta forma, a artista propõe conhecer-se o outro comendo dele e dando-lhe de comer. Esta relação de partilha é surpreendentemente íntima e é até desconfortável ao início, mas eventualmente os companheiros de refeição acabam por se habituar às maneiras de comer do outro e vão ajustando o ritmo e a técnica.<sup>98</sup> Este ajuste resulta da capacidade de entrar na pele do outro e de conhecê-lo através dos domínios sensorial e intelectual.

Como já referi no capítulo II, Hannah Arendt considera que a obra de arte é a excepção no mundo artificial dos objectos que têm a

---

<sup>98</sup> Segundo testemunhos dos participantes da performance inserida na exposição *Feast*, no Smart Museum em Chicago. Vídeo disponível na página do museu.

necessidade de ter utilidade. Por ser único, também não é intercambiável nem igualável a um denominador comum, como o dinheiro. A obra de arte não é sujeita, por isso, à durabilidade dos restantes objectos artificiais, porque não é um objecto de uso - o homem não usa uma obra de arte.<sup>99</sup> Arendt explora precisamente a relação da obra de arte com a faculdade de pensar e com as restantes capacidades mais biológicas do animal homem (sentimentos, necessidades, etc).<sup>100</sup> A obra de arte é interpretada aqui como *coisa*, uma vez que, mesmo sendo um produto do pensamento, é construída a partir do esforço físico do homem, através do *instrumento primordial* - a mão<sup>101</sup> (à luz das práticas artísticas contemporâneas, talvez possamos substituir a mão por outras possibilidades, mas o argumento mantém-se). A reificação<sup>102</sup> da obra de arte é diferente da reificação das outras coisas porque não é apenas uma transformação, mas sim uma "transfiguração, verdadeira metamorfose".<sup>103</sup> A durabilidade de uma obra de arte não é equivalente à durabilidade do objecto produzido pela mão do artista (a autora dá inclusivamente o exemplo da poesia, que embora tenha inevitavelmente que ser reificada para habitar no nosso mundo, é a arte mais próxima do pensamento e menos objectificada), mas sim pela sua capacidade de perdurar na memória da humanidade.<sup>104</sup>

Ainda neste contexto, Arendt distingue o pensamento da cognição, que mais uma vez coloca a arte num nível diferente ao dos outros produtos do homem. A cognição é um saber prático, que pode surgir de

---

99 Arendt, 2001: 207.

100 Em todo o capítulo "A Permanência no Mundo e a Obra de Arte" (Ibid: 207).

101 Ibid: 209.

102 Do alemão *Verdinglichung*, que significa "transformar uma ideia numa coisa". Este conceito é utilizado no marxismo para designar a forma de pensar capitalista que torna as relações sociais semelhantes às relações de troca de objectos ("coisificando" estas relações).

103 Arendt, 2001: 209.

104 Ibid: 210.

uma curiosidade, mas que cessa no momento em que é alcançado o fim pretendido - o produto da cognição é a ciência. O pensamento é o responsável pelas artes e filosofias e não tem um propósito específico, nem muito menos um fim. O pensamento e a cognição são ainda separados do raciocínio lógico, que se baseia na própria estrutura do cérebro humano e que se relaciona essencialmente com as nossas capacidades de animal humano, com a sua natureza.<sup>105</sup>

A obra de arte pode surgir então desta relação íntima entre o pensamento (e não cognição nem raciocínio lógico) e o sentimento, é um fruto da interacção do intelecto com o sensorial, *saber e sabor*. Surge, portanto, de um tipo de capacidade do homem em questionar incansavelmente, sem um fim definido, o mundo que o rodeia. E este questionamento faz-se saboreando o mundo, absorvendo-o, comendo-o.

Não é apenas na criação da obra de arte que há esta confusão de saberes e sabores, mas também na interpretação da obra por parte do espectador. Nietzsche considera que a capacidade de interpretação de uma obra de arte (como a sua *Zarathustra*<sup>106</sup>, cheia de aforismos) requer uma actividade própria dos bovinos e não dos homens modernos: a ruminação.<sup>107</sup>

Esta afirmação atribui à obra de arte uma dimensão muito digestiva, tanto no processo de interpretação, como no de criação. Nietzsche compara a experiência estética de Kant e de Stendhal, desvalorizando Kant (e também Schopenhauer) por entender a experiência somente no lugar do espectador, nunca se conseguindo

---

105 Ibid: 212.

106 Nietzsche, 2000.

107 Nietzsche, 1992: 17.

colocar no processo de criação, e reduzindo a experiência pessoal ao zero, ao irrelevante. A concepção kantiana do belo é um juízo *desinteressado* do espectador,<sup>108</sup> o que segue o ideal ascético destes *contemplativos* que Nietzsche critica incisivamente.<sup>109</sup> A noção stendhaliana do belo é, pelo contrário, uma *promessa de felicidade*. Num artigo sobre esta crítica de Nietzsche à estética de Kant, comparando-a à de Stendhal, João Constâncio explica ao que Nietzsche se refere quando menciona a promessa de felicidade de Stendhal: para isso é necessário compreender o conceito stendhaliano de *cristalização*.

“Aquilo a que chamo cristalização é a operação do espírito que em tudo o que se lhe apresenta descobre que o objecto amado tem novas perfeições. [...]

Este fenómeno, a que me permito chamar cristalização, provém da natureza, que nos ordena que tenhamos prazer e faz subir o sangue para o cérebro com o sentimento de que os prazeres aumentam com as perfeições do objecto amado, e com a ideia: ela é minha.”<sup>110</sup>

Este conceito de cristalização é totalmente contrário ao desinteresse de Kant e faz depender o belo do amor e do prazer. Há até um processo metabólico aqui descrito - o fazer subir o sangue ao cérebro. Mas faz subir de onde? Este processo é, para Nietzsche, a *espiritualização* de uma pulsão, particularmente a pulsão sexual. Esta espiritualização não é, conforme explica Constâncio, equivalente à transformação que Schopenhauer descreve do interesse para o desinteresse. Trata-se sim de uma incorporação, de uma intensificação tal da pulsão que é interiorizada. Poderia imaginar-se o *sangue* que é a

---

108 Ibid: 87.

109 Ibid: 128 e todo o capítulo XXVI.

110 Stendhal, H.-M. B. (1822). "De l'amour". Paris: Gallimard, 1980, citado em Constâncio, 2013.

experiência, a subir a partir de uma pulsão sexual (de prazer) até ao espírito, onde é conceptualizada, interiorizada. Mas há ainda aqui um processo de devoração a ter em conta. A eliminação do interesse da contemplação é contrária a este processo porque aqui há na verdade uma intensificação do desejo.<sup>111</sup> E o que torna tudo isto possível é, segundo Constâncio que utiliza a seguinte citação, o conceito de embriaguez em Nietzsche:

“O essencial na embriaguez é o sentimento de intensificação da força e do preenchimento. Com este sentimento damos-nos às coisas, obrigamo-las a tomarem-nos, violentamo-las (...)”<sup>112</sup>

Este fenómeno da embriaguez coloca o homem numa posição semelhante à da gula, mas num sentido inverso. Não devoramos a natureza, mas sim obrigamo-la a devorar-nos. Como expus anteriormente, o objectivo de devorarmos a natureza é, segundo Flusser, criar instrumentos. Ao mesmo tempo, os instrumentos criados pelo homem devoram-no, escravizam-no, estabelecendo possivelmente aqui um paralelo à escravidão do homem pela dinâmica de trabalho que criou. A embriaguez poderá ser então o passo seguinte da gula, quando comemos e bebemos de tal forma que a comida e bebida nos consome.

Há ainda um último aspecto sobre Nietzsche que importa referir, em modo de conclusão e para voltar à questão da ruminação: a imagem reflectida das funções do estômago nas funções da consciência. Nietzsche relaciona a saúde do estômago com a saúde do espírito, afirmando inclusivamente que “o espírito é efectivamente um

---

111 Constâncio, 2013: capítulo I.

112 Nietzsche citado em Constâncio, 2013: capítulo I.

estômago".<sup>113</sup> E continua a explorar a função digestiva da consciência: "A consciência digere, na medida em que assimila ou rejeita, selecionando, simplificando, reduzindo, processando".<sup>114</sup> Aqui fica esclarecido o que para Nietzsche significa realmente interpretar uma obra de arte como um processo de rinação. O acto é comparado ao dos bovinos por sermos o único animal que, não tendo a capacidade de o fazer no estômago, rina no cérebro. Para Nietzsche, a digestão na consciência dá-se na forma de memória e esquecimento. A importância da história/memória no homem é reconhecida por Nietzsche, mas este considera-a simultaneamente um risco para a criação<sup>115</sup>. Na digestão de uma vaca, a comida não pode ser ruminada *ad nauseam*. Terá eventualmente que ser interiorizada e depois dar lugar à excreção. Da mesma forma, a consciência tem também de esquecer para poder criar. A história existe e perdura porque é escrita. Qual é o papel da escrita na cozinha? A receita é uma forma de escrita muito peculiar, uma vez que serve para não esquecer, mas é, ao mesmo tempo, uma instrução que *pede* para ir sendo alterada a cada execução, conforme quem cozinha e o que há disponível para cozinhar.

---

113 "- o seu espírito não passa de estômago doente, é ele que lhes aconselha a morte! Porque, na verdade, meus irmãos, o espírito é efectivamente um estômago." (Nietzsche, 2000: 244).

114 Ibid: 244.

115 Nietzsche, 1976: 109 e 110.

## VII. A RECEITA

Cronologicamente, a investigação para esta dissertação começou com um projecto prático de curadoria e terminou com outro. Mas, como esclareci anteriormente, o caminho intelectual que percorri não foi tão linear, uma vez que voltei atrás várias vezes para reflectir novamente sobre o primeiro projecto, Plankton. Da mesma forma, também o último projecto não pretende ser um fim da investigação, como se pusesse em prática tudo o que desenvolvi anteriormente para fechar o assunto. Trata-se de um início e fim conectados que fazem parte do mesmo questionamento.

Este último projecto foi desenvolvido no âmbito da minha participação na exposição *DO IT* que ocorreu no Pavilhão de Exposições da FBAUP de 25 de Março a 23 de Junho de 2017. Trata-se de um conceito de exposição desenvolvido por Hans Ulrich Obrist e é organizada pela Independent Curators Internacional (ICI). As exposições *DO IT* partem da interpretação de instruções de artistas por parte da comunidade do local de exposição, com a premissa de que tudo é destruído no final. Esta exposição é, portanto, itinerante e encontrou desta vez lugar na FBAUP, onde foi dirigida pela professora e curadora Inês Moreira com a participação da comunidade académica e local. A convite das professoras Lúcia Matos e Inês Moreira, tive a oportunidade de interpretar a instrução *Untitled* (1994) de Rirkrit Tiravanija. Esta

instrução é uma receita, uma das formas de instrução que vemos mais frequentemente. Na sua forma original, trata-se de uma pasta picante que seria guardada em frascos e distribuída, conforme descrito:

### **Rirkrit Tiravanija**

*Untitled* (1994)

#### Ingredients:

1/2 cup chopped onions  
8 garlic cloves  
10 dried jalapeño chilies  
100 grams chopped fresh ginger  
2 tablespoons chopped Chinese parsley  
1/2 teaspoon cumin  
1 teaspoon shrimp paste  
1 teaspoon salt  
3 tablespoons oil

#### Equipment:

Electric blender or food processor  
Small skillet  
Electric or gas stove  
Glass jars with good lids (many)

Combine all the ingredients except the oil in a blender and process until smooth.

Heat up the small skillet on medium high heat and add the oil.  
Slowly fry the paste for 5 minutes until it is fragrant.

Remove and store in the jars for distribution.

Repeat as necessary.



Tendo em conta o percurso de Tiravanija e da evolução das técnicas utilizadas pelo artista e também do próprio panorama da gastronomia actual, fiz um exercício de actualização desta receita de 1994 para 2017. Convidei a cozinheira e artista Rosário Pinheiro e desenvolvi com ela uma série de diferentes receitas que elevaram determinados ingredientes da receita de Tiravanija a um nível mais sofisticado. O objectivo foi o de *gourmetizar* a receita original e, para isso, substituí os frascos por sacos de vácuo (técnica utilizada também pelo artista recentemente). Várias receitas com diferentes texturas, sabores e cores sugerem o carácter mais experimental da gastronomia contemporânea. Os sacos de vácuo com as diferentes receitas foram então expostos numa arca frigorífica forrada a dourado. As cores, a iluminação e a própria apresentação da comida nos sacos conferiram à obra uma presença ostentosa na sala. As receitas são pouco nutritivas e são até pouco saborosas na sua maioria, embora sejam bastante picantes como a receita original. Esta apresentação vistosa de receitas pouco especiais poderá ser análoga à publicação de imagens sedutoras sem conteúdo nas redes sociais.



**Figura 15: A minha interpretação da instrução *Untitled* (1994) de Rirkrit Tiravanija para a exposição DO IT que ocorreu de 25 de Março a 23 de Junho de 2016**

Quis deixar bem claro que esta obra foi uma comunicação entre mim e o artista e que não só interpretei esta instrução em específico como todo o seu trabalho. A questão mais escondida nesta obra e que parece ter sido deixada de lado por mim, foi a que eu na verdade mais me demorei. A receita original acaba com a indicação de que o petisco deveria ser distribuído. Conhecendo o percurso de Tiravanija percebe-se que a questão da partilha, das relações sociais, é um elemento chave que é comum à maioria das suas obras. No entanto, na minha interpretação não houve lugar à distribuição e degustação de comida no

contexto da exposição. Uma receita raramente é uma instrução criada para ser seguida ao mínimo detalhe. O resultado final vai sempre depender de quem cozinha - há quem ponha mais ou menos sal (a própria indicação de *q.b.* nas receitas deixa mesmo em aberto essa possibilidade). Para mim, a obra começou no momento em que eu li a instrução pela primeira vez e aí ocorreu já uma troca. Posteriormente convidei a Rosário Pinheiro e, em conjunto com o Luís Nunes do Museu da FBAUP e com o *staff* da cafetaria da faculdade, pensamos sobre comida, falamos sobre as receitas, observamos, experimentamos e provamos. Quando os sacos entraram na arca frigorífica, a obra já tinha começado muito antes e todo o processo foi partilhado. A partir de uma receita e em volta da comida houve reflexão e experiência: a comida criou discurso através do saber e do sabor.



## CONSIDERAÇÕES FINAIS

O caminho que percorri desde que o meu interesse pelas questões da alimentação se começou a manifestar, teve vários obstáculos que permitiram que as minhas ideias iniciais para esta dissertação se transformassem por completo. Nem sempre os obstáculos são negativos, são particularidades do amadurecimento de uma ideia que podem causar acidentes de percurso capazes de virar uma ideia ao contrário. Uma consequência de quem investiga algo tão quotidiano como a comida é o facto de todos os dias surgirem situações que despertam a atenção e fazem pensar. Outra consequência é a grande probabilidade de contágio do interesse deste tema pelos outros, uma vez que, embora os assuntos da comida sejam tão populares actualmente, não é comum pensar-se muito mais do que aquilo que é imediato, até porque o que é imediato é já um universo muito extenso que serve de tema para tantos livros, *blogs* e conversas. Relativamente a este contágio dos que me rodeiam pelo tema, sinto que a missão foi cumprida: consegui estimular colegas, professores e outros artistas à reflexão sobre os assuntos da comida e com eles aprendi de volta e amadureci as minhas ideias.

O facto de a alimentação ser um tema tão transversal levou-me a manter um formato muito aberto nesta dissertação, para permitir que

as áreas se cruzassem organicamente. A própria estrutura deste trabalho segue a ideia de que o fim e o início se conectam e formam um círculo, mas com várias inversões de sentido. Por várias vezes fui do pensamento à arte e vice-versa, numa relação de osmose, para reflectir sobre a postura dos homens e as relações entre si e no mundo. As conclusões deste trabalho não acrescentam novos dados objectivos a quem o lê, mas põe em evidência a nossa *condição humana*, com o objectivo de criar discurso, de fazer pensar, de problematizar. A comida é apresentada com uma nova roupagem: veste-se de cultura e natureza, diabo e divino, fome e gula, cérebro e estômago, privado e público, feminino e masculino, carne e fruto, resistência e paternalismo, político e social, *saber e sabor*.

Considero que os exercícios práticos que desenvolvi no decorrer deste estudo foram essenciais para aperfeiçoar o meu pensamento. O diálogo com outros artistas, professores e até o facto de me colocar na situação de explicar o projecto ao público de uma exposição e mesmo à comunicação social, permitiu-me melhorar o meu discurso e tornar a ideia mais sólida e estruturada.

A presente dissertação constitui um estudo preliminar e serve de introdução a futuros desenvolvimentos desta ideia. Num futuro próximo pretendo focar-me em aspectos mais particulares e explorar cada assunto mais profundamente. Um dos estudos que levarei a cabo será o da exploração de género que referi no capítulo V, uma vez que não houve lugar para a investigação apropriada deste assunto aqui e que tenho interesse em explorar. Também o conceito de receita e o seu papel na preservação e subversão da cultura será um tema ao qual me irei dedicar. A par do meu percurso académico, planeio continuar a minha investigação num plano mais prático e, entre outros exercícios,

continuar o projecto Plankton e a edição de livros como prática curatorial e como parte de um questionamento. Acima de tudo, tenciono encontrar um caminho estimulante para desenvolver a minha prática enquanto curadora e encontrar sempre lugar para explorar novos conceitos e práticas.





## **BIBLIOGRAFIA**

Agamben, G. (2009). *What is an Apparatus? And other stories*. Califórnia: Stanford University Press.

Agamben, G. (2014). *Nudez*. Traduzido por Davi Pessoa. s/l: Autêntica.

Aiello, L. (1997). Brains and guts in human evolution: The Expensive Tissue Hypothesis. *Brazilian Journal of Genetics*.

Andrade, O. (1928). Manifesto antropófago. *Revista de Antropofagia*, (Ano I, No I).

Andrade, O. (1995). *A utopia antropofágica*. 2ªed. São Paulo: Globo.

Arendt, H. (2001). *A Condição Humana*. Lisboa: Relógio D'Água.

Burkett, E. (s/d). *Women's Movement: Political and Social Movement*. [online] Encyclopaedia Britannica. Disponível em:

<https://www.britannica.com/topic/womens-movement> [consultado a 15 Maio 2017]

Birnbaum, C. (ed.) (2014). *The Futurist Cookbook*. Berlim: Sternberg Press.

Bourriaud, N. (1998) *Relational Aesthetics*. Les Presses do Réel.

Calvino, I. (1990). *Sob o Sol Jaguar*. Tradução de José Colaço Barreiros. Lisboa: Teorema.

Colburn, H. (1839). *Narrative of the surveying voyages of His Majesty's Ships Adventure and Beagle between the years 1826 and 1836, describing their examination of the southern shores of South America, and the Beagle circumnavigation of the globe. Journal and remarks 1832 – 1836*. Londres: s/n.

Constâncio, J. (2013). "Quem tem razão, Kant ou Stendhal?" uma reflexão sobre a crítica de Nietzsche à estética de Kant. *Kriterion: Revista de Filosofia*, 54(128).

Dafoe, D. (2004). *As Aventuras de Robinson Crusoe*. Porto: Público Comunicação Social.

Darwin, C. (1875). *The Descent of Man*. D. Appleton and Company.

de Aquino, T. (1485). *Summa Theologiae*. s/l: s/n.

Elazar, D. S. (2001). *The making of fascism: class, state, and counter-revolution, Italy 1919–1922*. Westport, Connecticut, USA:

Praeger Publishers.

Flusser, V. (2011). *Natural:mente*. São Paulo: Annablume.

Flusser, V. (2012a). *A História do Diabo*. São Paulo/Coimbra: Annablume/Imprensa da Universidade de Coimbra.

Flusser, V. (2012b). *Língua e Realidade*. São Paulo: Annablume.

Garver, E. (2011). *Aristotle's Politics: Living Well and Living Together*. Chicago: University of Chicago Press.

Guiley, R. (2006). *The Encyclopedia of Magic and Alchemy*. Infobase Publishing.

Hornung, E. (1999). *The Ancient Egyptian Books of the Afterlife*. Cornell University Press.

Lawal, B. (2014). *Ejiwapo: The Dialectics of Twoness in Yoruba Art and Culture*. [online] Oyeku Ofun Temple. Disponível em: <https://oyekuofun.org/2014/10/25/ejiwapo-the-dialectics-of-twoness-in-yoruba-art-and-culture-by-babatunde-lawal/> [consultado a 22 Abril 2017].

Lévi-Strauss, C. (2004). *Mitológicas I - O Crú e o Cozido*. Tradução de Beatriz Perrone-Moisés. Rio de Janeiro: Cosac e Naify.

Lipovetsky, G. e Serroy, J. (2014). *O Capitalismo Estético na Era da Globalização*. Lisboa: Edições 70.

Marques, P. (2014). *The Forest & The School/ Where to Sit at the Dinner Table*. Berlim/Colónia: Archive Books/Akademie der Künste der Welt.

Milton, J. (1664). *Paradise Lost*. s/l: s/n.

Moraza, J. (s/d). *A+S: arte y saber*. s/l.

Murray, J. (1887). *The Life and Letters of Charles Darwin, Including an Autobiographical Chapter*. Vol. I. Londres: s/n.

Nietzsche, F. (1976). *II Consideração Intempestiva*. Tradução de Lemos de Azevedo. Lisboa: Editorial Presença.

Nietzsche, F. (1992). *A Genealogia da Moral*. 6ªed. Tradução de Carlos José de Menezes. Lisboa: Guimarães Editores.

Nietzsche, F. (2000). *Assim Falava Zaratustra*. 12ªed. Tradução de Alfredo Margarido. Lisboa: Guimarães Editores.

Pardo, P. and Dean, R. (2012). *The Making of John Baldessari's Cremation Project*. [online] Yale Press Log. Disponível em: <http://blog.yupnet.org/2012/07/24/the-making-of-john-baldessar-is-cremation-project/> [consultado a 27 Fevereiro 2017].

Rachel Moeller, G. (2007). Evolving Bigger Brains through Cooking: A Q&A with Richard Wrangham. [online] *Scientific American*. Disponível em: <https://www.scientificamerican.com/article/evolving-bigger-brains-th/> [consultado a 30 Janeiro 2017].

Rego, J. T. (1989). *Nova Teoria do Sacrifício*. Lisboa: Assírio e Alvim.

Rocha, G. (1965). Uma Estética da Fome. *Revista Civilização Brasileira*, (Ano I, No 3).

Romanelli, E. (2015). *Slices of Life – 52 Recipes From 31 Perfect Strangers*. Veneza: Bruno.

Romano, R. (1987). *Enciclopédia Einaudi: 12-Mythos/Logos-Sagrado/Profano*. Lisboa: Imprensa Nacional Casa da Moeda.

Salvador, M. S. (2016). *Arquitectura e comensalidade: uma história da casa através das práticas culinárias*. Casal de Cambra: Caleidoscópio.

Sontag, S. (2012). *As Consciousness is Harnessed to Flesh: Journals and Notebooks, 1964-1980*. Nova Iorque: Farrar, Straus & Giroux Inc.

Vieira, P<sup>a</sup> A. (2009). *Sermão de Santo António (aos Peixes)*. São Paulo: Ática.

Waltrick, Rafael (2014). Improvisando no sertão: histórias pitorescas sobre Deus e o Diabo na Terra do Sol. [online] *Gazeta do Povo*. Disponível em: <http://www.gazetadopovo.com.br/blogs/cinema-em-casa/deus-e-o-diabo-na-terra-do-sol-10-curiosidades-sobre-a-obra-prima-de-glauber-rocha/> [consultado a 5 Maio 2017].



**ANEXO 1**

*PLANKTON: sobre comida por gente que come*

- conteúdos do livro -

