

Futuros da História da Arte: 50 anos do CBHA

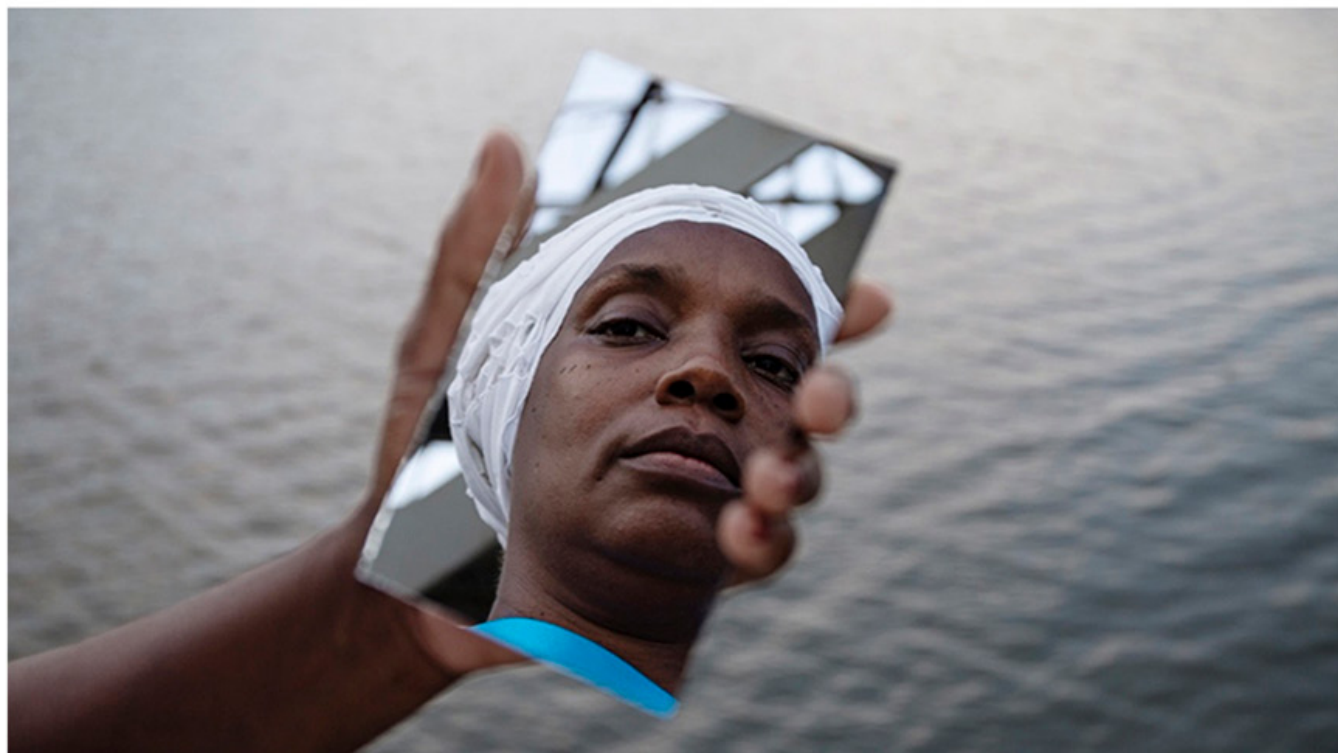


Imagem: Aline Motta, (Outros) Fundamentos, 2017-2019

Anais | Edição especial

42º Colóquio do Comitê Brasileiro de História da Arte
07 a 12 de novembro de 2022 - Rio de Janeiro, Brasil

Locais de realização:
Universidade Federal do Rio de Janeiro
Museu de Arte Moderna do Rio de Janeiro



Futuros da História da Arte: 50 anos do CBHA

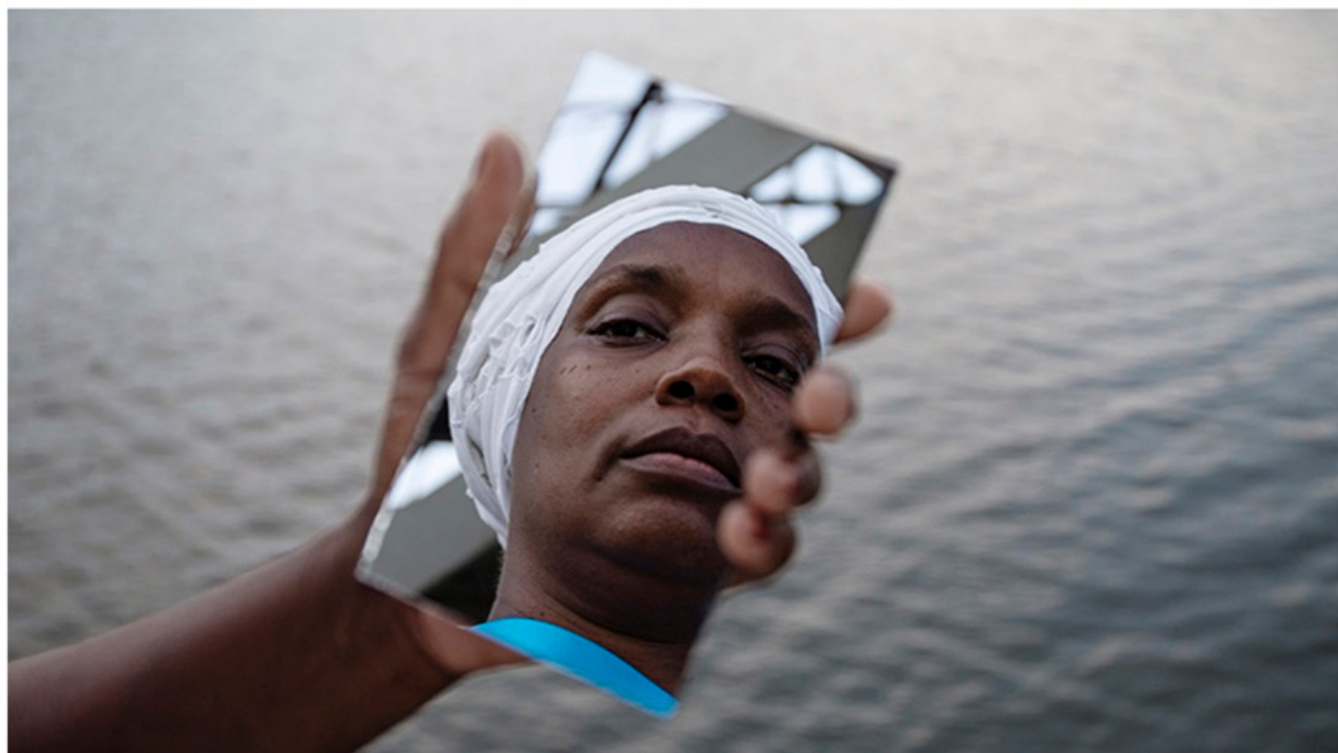


Imagem: Aline Motta, (Outros) Fundamentos, 2017-2019

Anais | Edição especial

42º Colóquio do Comitê Brasileiro de História da Arte
07 a 12 de novembro de 2022 - Rio de Janeiro, Brasil

Locais de realização:
Universidade Federal do Rio de Janeiro
Museu de Arte Moderna do Rio de Janeiro



Organização



Apoio



42º COLÓQUIO DO COMITÊ BRASILEIRO DE HISTÓRIA DA ARTE (2022)

PRESIDÊNCIA DE HONRA (*in memoriam*) – Walter Zanini

DIRETORIA DO CBHA (2023-2025)

Presidente - Vera Maria Pugliese de Castro (UnB/CBHA)

Vice-presidente - Eduardo Ferreira Veras (UFRGS/CBHA)

Secretário - Ivair Junior Reinaldim (UFRJ/CBHA)

Tesoureira - Daniela Pinheiro Machado Kern (UFRGS/CBHA)

DIRETORIA DO CBHA (2020 - 2022)

Presidente - Marco Antonio Pasqualini de Andrade (UFU/CBHA)

Vice-Presidente - Neiva Maria Fonseca Bohns (UFPEL/CBHA)

Secretária - Rogéria Moreira de Ipanema (UFRJ/CBHA)

Tesoureiro - Arthur Gomes Valle (UFRRJ/CBHA)

COMISSÃO ORGANIZADORA DO 42º COLÓQUIO DO CBHA- 2022

Presidente - Marco Antonio Pasqualini de Andrade (UFU/CBHA)

Angela Brandão (UNIFESP/CBHA)

Arthur Gomes Valle (UFRRJ/CBHA)

Camila Carneiro Dazzi (CEFET-RJ/CBHA)

Fernanda Pequeno (UERJ/CBHA)

Ivair Junior Reinaldim (UFRJ/CBHA)

Neiva Bohns (UFPEL/CBHA)

Rogéria Moreira de Ipanema (UFRJ/CBHA)

Sheila Cabo Geraldo (UERJ/CBHA)

COMITÊ CIENTÍFICO DO 42º COLÓQUIO DO CBHA- 2022

Elisa Souza Martinez (UnB/CBHA)

Maria Izabel Branco Ribeiro (FAAP/CBHA)

Maria Inez Turazzi (IBRAM/CBHA)

Paulo Knauss de Mendonça (UFF/CBHA)

Rita Lages (UFMG/CBHA)

COMISSÃO ORGANIZADORA DO PRÊMIO CBHA DE TESES/ 2022

Camila Carneiro Dazzi (CEFET-RJ/CBHA)

Dária Jaremtchuk (USP/CBHA)

Maria de Fátima Morethy Couto (UNICAMP/CBHA)

Paula Ramos (UFRGS/CBHA)

Vera Beatriz Siqueira (UERJ/CBHA)

COMISSÃO ORGANIZADORA DOS ANAIS DO 42º COLÓQUIO DO CBHA

Daniela Pinheiro Machado Kern (UFRGS/CBHA)

Eduardo Ferreira Veras (UFRGS/CBHA)

Fernanda Pequeno da Silva (UERJ/CBHA)

Rogéria Moreira de Ipanema (UFRJ/CBHA)

IMAGEM: Aline Motta, (*Outros Fundamentos*, 2017-2019).

DIAGRAMAÇÃO: Thaís Franco

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

C72 - Colóquio do Comitê Brasileiro de História da Arte (42: 2022)

Anais do 42º Colóquio do Comitê Brasileiro de História da Arte - Futuros da História da Arte: 50 anos do CBHA, Rio de Janeiro, 7-12 nov. 2022. (Organizadores: Vera Marisa Pugliese de Castro, Eduardo Ferreira Veras, Ivair Junior Reinaldim, Daniela Pinheiro Machado Kern, Fernanda Pequeno da Silva e Rogéria Moreira de Ipanema. Porto Alegre: Comitê Brasileiro de História da Arte, 2023 [2022].

Vários autores

1367 p. 21x29,7 cm: ilustrado

ISSN: 2236-0719

<https://doi.org/10.54575/cbha.42>

1. História da Arte. I. Comitê Brasileiro de História da Arte. II. Anais do 42º do Colóquio do CBHA.

CDD: 709.81

Os textos dos artigos e as imagens reproduzidas nesta publicação são de responsabilidade dos respectivos autores.

Comitê Brasileiro de História da Arte (filiação ao *Comité Internationale de Histoire de l'Art*).

<http://www.cbha.art.br/index.html>

e-mail:cbha.secretaria@gmail.com

O museu como cozinha: exposições contemporâneas de arte e comida

Lara Mazeto Guarresch, Universidade Estadual Paulista /
0000-0002-5896-1184
laramazetoguareschi@icloud.com

Resumo

O presente trabalho estabelece relações entre arte e comida e objetivou realizar um estudo teórico dessas aproximações através de exposições com esse tema que aconteceram no Brasil. As exposições de arte e comida podem ser compreendidas, na perspectiva da história da arte, como elementos que possuem uma relação estreita ao levar em conta os aspectos visuais dos alimentos, as representações simbólicas e os valores culturais e sociais. Diante das exposições mapeadas de 2012 a 2017 em museus e instituições culturais, constata-se que a comida esteve presente como material das obras e também como elemento da experiência nas mostras realizadas. Com essas características e reflexões, buscou-se uma aproximação dessa temática e o diálogo entre o fazer culinário e o fazer artístico.

Palavras-chave: Arte contemporânea. Alimentação na arte. Arte contemporânea. Culinária na arte. Exposições.

Abstract

This article establishes relationships between art and food and aimed to carry out a theoretical study of these approaches through exhibitions with this theme that took place in Brazil. Art and food exhibitions can be understood, from the perspective of art history, as elements that are closely related when taking into account the visual aspects of food, lived representations and cultural and social values. In view of the exhibitions mapped from 2012 to 2017 in museums and cultural institutions, it appears that food was present as material in the works and also as an element of experience in the exhibitions held. With these characteristics and reflections, an approximation of this theme and the dialogue between culinary work and artistic work were sought.

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

O presente trabalho estabelece relações entre arte e comida e objetivou realizar um estudo teórico dessas aproximações através de exposições com esse tema que aconteceram no Brasil. As exposições de arte e comida podem ser compreendidas, na perspectiva da história da arte, como elementos que possuem relação estreita ao levar em conta os aspectos visuais dos alimentos, as representações simbólicas e os valores culturais e sociais.

Segundo Onfray (1999), a gastronomia é uma questão estética e filosófica na qual as práticas culturais das civilizações de todas as épocas e as belas-artes relacionam-se com a cozinha que, em seus diversos períodos históricos, as representa tanto quanto as pinturas, as sonatas, as esculturas, as peças de teatro ou a arquitetura. Para Ramalho e Oliveira (2010a), a culinária possui uma dimensão estética no que se refere às suas formas, cores, sons, cheiros e sabores; e também uma dimensão sinestésica, que permite que essas mesmas características despertem sensações em uma experiência. Dessa forma, na arte e na culinária, seja como curadoria ou autoria, o ato da criação gera produtos visuais passíveis de leitura por meio dos cinco sentidos, que passam a representar também fontes de significações abertas e múltiplas interpretações.

Diante das exposições mapeadas de 2012 a 2017 em museus e instituições culturais, constata-se que a comida já esteve presente como material das obras e também como elemento da experiência nas mostras realizadas. As exposições mapeadas foram: “Encontros de Arte e Gastronomia” no Museu de Arte Moderna de São Paulo (MAM-SP) em 2012, “Como Penso Como” da artista Simone Mattar no Sesc Pompeia em 2013, “CRU – Comida, Transformação e Arte” no Centro Cultural do Banco do Brasil em Brasília em 2015, a exposição “Alimentário – Arte e Construção do Patrimônio Alimentar Brasileiro” no Museu de Arte Moderna do Rio de Janeiro em 2015, a obra “Restauro” de Jorge Menna Barreto na 32ª Bienal de Arte em 2016 e, por fim, a exposição “Cidade da Língua” de *Bompas&Parr* no Museu de Arte Moderna de São Paulo.

Em 2012, o MAM-SP, por meio da exposição “*Encontros de Arte e Gastronomia*”, convidou dez duplas compostas por um chefe de cozinha e um artista. Considerada um desdobramento das exposições sobre arte e ecologia realizadas desde 2008, a linha de arte e gastronomia foi inaugurada pelo MAM-SP em 2012.

Em 2013, no Sesc Pompeia, a artista Simone Mattar se propôs a questionar os preconceitos existentes no Brasil e retomar a nossa diversa identidade a partir de uma experiência gastronômica nomeada de “Como Penso Como”. A exposição serviu 9 pratos-conceito ao público com espetáculos musicais e dramáticos, abordando o modo que o homem se relaciona com a comida e os significados adquiridos ao longo da história, desde os rituais ancestrais à gastronomia internacional do século XXI.

No ano de 2015, o Centro Cultural do Banco do Brasil em Brasília realizou a exposição multidisciplinar “CRU – Comida, Transformação e Arte”. Sob curadoria de Marcello Dantas, o evento trouxe um olhar para a comida por meio da arte, no qual artistas e chefs de diversos perfis e nacionalidades foram convidados para criar performances, obras e atividades que de alguma forma se relacionassem com o tema da alimentação. Além disso, a exposição explorou o potencial artístico, experimental e característico dos alimentos, como a efemeridade e a materialidade.

Também em 2015, a exposição “Alimentário – Arte e Construção do Patrimônio Alimentar Brasileiro”, que estreou no Museu de Arte Moderna do Rio de Janeiro, levou para a Oca do Ibirapuera 150 obras, objetos e documentos que proporcionaram diversas possibilidades de leituras sobre a relação entre arte, comida, história, “brasilidade” e gastronomia. Conforme afirmou o curador Jacopo Crivelli Visconti, “mais do que apresentar documentos e obras que contassem a mesma história, o que seria impossível, buscou-se, por meio das obras, expor um retrato do universo alimentar brasileiro que fosse fiel no sentido de reproduzir não seus traços externos, mas a pluralidade, a diversidade e até o seu estado de permanente transformação” (BASE 7, 2015). Fizeram parte do evento os artistas Ernesto Neto, Adriana Varejão, Beatriz Milhazes, dentre outros.

Na 32º Bienal de Arte, em 2016, a obra “Restauro” de Jorge Menna Barreto levantou questões acerca dos hábitos alimentares e seu impacto no meio ambiente. O projeto foi composto por um restaurante, com cardápio elaborado em parceria com a nutricionista e chefe Neka Menna Barreto e a Escola Como Como de Ecogastronomia, enquanto o coletivo Grupo Inteiro criou o projeto espacial e o “microclima”, nome que o artista Jorge Menna Barreto utiliza para designar a relação entre o espaço e a experiência do comensal.

Em 2017, ocorreu no MAM-SP a exposição “Cidade da Língua”, que contou com obras e instalações dos artistas Sam Bompas e Harry Parr, fundadores do estúdio *Bompas&Parr*, que trouxeram as relações estabelecidas entre o homem e a comida. Composta por uma série de instalações, o evento propôs ao expectador uma experiência sinestésica através de cheiros, sabores, sons e obras, despertando a criatividade e o multissensorial para criar uma narrativa cronológica, tendo o passado da alimentação apresentado por meio de uma coleção de objetos e imagens, o presente como no mundo de *Bompas&Parr* e o futuro explorado na “Farmácia”, com trabalhos que exploram o campo da ficção científica.

Desse modo, buscou-se explorar quais foram as condições históricas, estéticas e artísticas que influenciaram os artistas e instituições culturais desse recorte temporal a

se debruçarem sobre a questão da comida, pesquisando as manifestações anteriores a essas exposições citadas.

A experimentação modernista, em razão de novos materiais, tecnologias e formas de viver surgidas a partir do começo do século XX, adotou a cozinha como um “microcosmo” que se tornou um veículo fundamental para a formalização dos princípios do movimento moderno nos anos 1920 e 1930 (CHAIMOVICH; SUAUDEAU, 2013). Em 1930, Filippo Marinetti elaborou o manifesto da cozinha futurista no qual foram estipuladas as regras do novo sistema alimentar e da produção dos pratos futuristas. As receitas deveriam romper absolutamente com o passado e, principalmente, não utilizar o macarrão tipicamente italiano e destruí-lo completamente. Além disso, estabeleceu-se a necessidade da presença da assinatura do cozinheiro enquanto uma forma de autoria. As atenções ao aspecto visual, pictórico e escultórico dos pratos e da arrumação das mesas deveriam fazer com que cada comida tivesse uma arquitetura original e, se possível, diferente para cada um dos comensais.

Diferente da cozinha tradicional, a culinária futurista insurge claramente a centralidade do papel do autor, que produz um texto verbal (a receita) e um material (o prato), imprimindo uma autenticidade que o torna irreproduzível, tal como uma obra de arte (BONA, 2007). De acordo com Hargreaves (2017),

A experiência proposta por Marinetti, embora já vivenciada em outros momentos históricos, tornou-se única a partir do momento em que o artista decidiu proporcioná-la conscientemente ao grande público. O artista decretou que seus pratos, além de suprir uma função mecanicista, transformariam o fruidor. O prato de comida tornou-se uma obra de arte carregada de significado transformador, assim como duas décadas antes, por vontade do artista Marcel Duchamp, um urinol tinha-se tornado importante elemento de mudança na produção artística (HARGREAVES, 2017, p. 134).

Em um contexto de busca por novas experimentações culinárias, alguns restaurantes conceituais foram criados para materializar ainda mais essa relação entre arte e comida. Em 1968, foi inaugurado o restaurante *Eat Art* pelo artista Daniel Spoerri, em Düsseldorf, na Alemanha. A poética do artista é caracterizada pelos seus *tableaux pièges*, formados por colagens de objetos ordinários extraídos do cotidiano, apresentados verticalmente sobre uma prancha (SOUZA, 2016). Algumas das obras mostram restos de uma refeição fixados na mesa em que foi consumida – que fica pendurada na parede.

Em 1971, inaugura-se em Nova York o restaurante *Food*, idealizado pelo artista e arquiteto Gordon Matta-Clark em colaboração com a bailarina e cozinheira Caroline Goodden (sua namorada na época), além dos amigos Tina Girouard, Suzanne Harris e Rachel Lew. Instalado em um antigo edifício que abrigava um restaurante nomeado *Comidas criollas* – destinado a trabalhadores, a proposta do *Food* foi a de criar um local

para a vida comunitária por meio da comida enquanto crítica às formas dominantes do consumismo da alimentação.

Os artistas trabalhavam juntos no restaurante e promoviam uma rede social em torno do local como um ponto de encontro de músicos, poetas, cineastas, bailarinos, escultores e atores. Ele funcionava com rotatividade de funcionários e contratos temporários uma vez que o objetivo era contratar também artistas, auxiliando-os financeiramente para subsistência ou para algum projeto artístico. Desse modo, eles atuavam em todas as atividades do restaurante, tais como na limpeza e na contabilidade.

Nesse contexto, alinhado às manifestações artísticas da época, Matta-Clark criou o *The Sunday Night Guest Chef Dinners*, evento realizado aos domingos e no qual eram convidados diversos artistas para realizar performances a partir da própria poética envolvendo a comida. Durante o período de funcionamento do restaurante, Matta-Clark utilizou a materialidade da comida para produzir obras artísticas, como cozinhar fotografias *polaroid* (*Photo-Fry*) e cultivar microrganismos (*Incendiary Wafers*). O restaurante se tornou palco para experimentações de como a matéria está continuamente em transformação. Mas, como a maioria das refeições eram distribuídas gratuitamente, o local não conseguiu se sustentar financeiramente e o formato comercial fechou em 1973. Assim, com o objetivo de registrar o dia a dia dos artistas, Matta-Clark gravou o filme *Food*.

De 1984 a 1986, funcionou em Nova York o restaurante El Internacional, resultado da parceria entre o artista Antoni Miralda e a chefe de cozinha catalã Montse Guillén e que uniu simultaneamente um projeto artístico e gastronômico. O local envolvia comida, experiências sensoriais, performances e instalações artísticas como veículos e rituais para transmitir tradições e misturar práticas sociais da época. O restaurante tornou-se um símbolo icônico da década de 1980 em Nova York durante o período em que a vida noturna e a experiência foram colocadas no mesmo contexto das artes visuais e performáticas. Além disso, era visto como um ponto de encontro para a comunidade artística, sendo frequentado por Andy Warhol, Jean Michel Basquiat, David Lynch, entre outros.

Segundo Hargreaves (2017), o constante diálogo que as produções artísticas mantiveram com o universo gastronômico implantou um processo de contato e vitalidade que contribuiu para a formação da herança cultural da época. Embora os restaurantes citados não fossem dentro de um museu, as características desses espaços expositivos e da comida se afinam à medida que o cenário desses locais se torna um elemento essencial de como compreendemos e interpretamos a arte.

A partir do processo de comunicação museológica dessas exposições, pretendeu-se

discutir a questão dos museus aliada à alimentação. Conforme afirma Benchetrit (2010), “geralmente consideradas como o instrumento de comunicação por excelência dos museus, as exposições devem oferecer uma visão de ideias, formas e funções, além de comunicar a temática objetivada de forma clara e compreensível aos diversos tipos de público” (BENCHETRIT, 2010, p. 13). Além disso, para Ramalho e Oliveira (2010b), a cozinha, a culinária e a alimentação se inserem um sistema alimentar e podem ser consideradas como um sistema de comunicação – passíveis de análise, assim como as exposições museológicas também o são.

A problemática desta pesquisa se encontrou em explorar quais foram as condições históricas e artísticas que influenciaram os artistas, museus e instituições culturais desse recorte temporal a se debruçarem sobre a questão da comida. Para tanto, foi realizado um levantamento bibliográfico e documental e, com essas características e reflexões, buscou-se uma aproximação dessa temática e o diálogo entre o fazer culinário e o fazer artístico nas exposições e os pontos de intersecção em que essas duas áreas se tocam. Os precedentes históricos apontaram a criação de restaurantes e livros de receitas relacionados a poética dos artistas, principalmente modernistas. Embora não fosse a intenção principal das exposições apresentadas, a análise do processo de comunicação museológica permite-nos dialogar sobre outras questões, como a alimentação, por exemplo. A cozinha é o lugar de encontro de culturas e identidades e o museu também o é.

Referências

BASE 7. *Alimentário – Arte e Construção do Patrimônio Alimentar Brasileiro*. [Artigo Institucional]. In: Website Base 7, 2015. Disponível em: <http://www.base7.com.br/portfolio/ver/184> Acesso em: 10 jan. 2023.

BENCHETRIT, Sarah Fassa; BEZERRA, Rafael Zamorano; MAGALHÃES, Aline Montenegro. (Org.). *Museus e Comunicação: exposição como objeto de estudo*. Rio de Janeiro, RJ: Museu Histórico Nacional, 2010.

BIENAL DE SÃO PAULO. (2016). *RESTAURO*. IN: WEBSITE DA BIENAL DE SÃO PAULO. DISPONÍVEL EM: <http://www.bienal.org.br/post/2747> Acesso em: 14 jan. 2023.

BONA, Fabiano Dalla. (2007). *Comida como obra de arte: da revolução futurista à nouvelle cuisine*. Revista X, v. 2, p. 52-60. Curitiba, PR: UFPR. Disponível em: <https://revistas.ufpr.br/revistax/article/viewFile/11776/8367%20comida%20e%20arte> Acesso em: 03 jan. 2023.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. *A fisiologia do gosto*. Rio de Janeiro, RJ: Editora Schwarcz, 2017.

Franco, Silvia Cintra; BRAUNE, Renata (Orgs.). O que é gastronomia. In: *Coleção Primeiros Passos*. Brasília, DF: Editora Brasiliense, 2007.

HARGREAVES, Lisa Minari. *Arte, comida e produção: A obra alimentar invade a sala de aula*. 16º Encontro Internacional de Arte e Tecnologia [Anais]. Goiânia, GO: UFG, 2017. Disponível em: [https://art.medialab.ufg.br/up/779/o/16 - Arte comida e produc%C3%A7%C3%A3o - Lisa Hargreaves.pdf](https://art.medialab.ufg.br/up/779/o/16_-_Arte_comida_e_produc%C3%A7%C3%A3o_-_Lisa_Hargreaves.pdf) Acesso em: 20 dez. 2022.

MUSEU DE ARTE MODERNA DE SÃO PAULO. *Cidade da Língua: Bompas&Parr*. In: Website do Museu de Arte Moderna de São Paulo, 2017. Disponível em: <https://mam.org.br/exposicao/cidade-da-lingua-bompas-and-parr/> Acesso em: 07 jan. 2023.

CHAIMOVICH, Felipe Soeiro; SUAUDEAU, Laurent. *Encontros de Arte e Gastronomia*. São Paulo, 2012.

MENESES, Ulpiano Toledo Bezerra de; CARNEIRO, Henrique. História da Alimentação: balizas historiográficas. *Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material* [Online], v.5, n.1, p. 9-91, 1997. doi: <https://doi.org/10.1590/S0101-47141997000100002>

RAMALHO e OLIVEIRA, Sandra Regina. *Da arte de comer à arte comida: sentidos dando sentido*. In: 19º Encontro da Associação Nacional de Pesquisadores em Artes Plásticas "entre territórios" [Anais]. Cachoeira, BA: ANPAP, 2010a. Disponível em: http://www.anpap.org.br/anais/2010/pdf/ceav/sandra_regina_ramalho_e_oliveira_1.pdf Acesso em: 14 jan. 2023.

RAMALHO e OLIVEIRA, Sandra Regina. *Sentidos à mesa: saberes além dos sabores*. São Paulo, SP: Edições Rosari, 2010b.

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

POLLAN, Michael. *Cozinhar é o que nos torna humanos*. [Entrevista online], Blog da Ed. Intrínseca, 2016. Disponível em: <https://www.intrinseca.com.br/blog/2016/02/cozinhar-e-o-que-nos-torna-humanos/> Acesso em: 11 jan. 2023.

SOUZA, Anna Flávia Silva de. *Arte e Comida: do Futurismo à Arte Contemporânea. Reflexões em torno da Estética Relacional*. Dissertação (Dissertação de Mestrado). Programa de Pós-Graduação em Arte, Cultura e Linguagens, Universidade Federal de Juiz de Fora, Juiz de Fora, MG, 2016. Disponível em: <https://repositorio.ufjf.br/jspui/handle/ufjf/8583> Acesso em: 22 mar. 2022.

SPBR ARQUITETOS. *Um novo MAM para São Paulo e o Parque do Ibirapuera no V*

Centenário. [online] São Paulo, SP: SPBR, 2013. Disponível em: <https://spbr.arq.br/project/1304/> Acesso em: 09 jan. 2023.

Como citar:

GUARRESCH, Lara Mazeto. O museu como cozinha: exposições contemporâneas de arte e comida. *Anais do 42º Colóquio do Comitê Brasileiro de História da Arte: Futuros da História da Arte: 50 anos do CBHA*, São Paulo: CBHA, n. 42, p. 311-318, 2022 (2023). ISSN: 2236-0719. DOI: <https://doi.org/10.54575/cbha.42.023>
Disponível em: <http://www.cbha.art.br/publicacoes.htm>