

A COMIDA COMO OBRA DE ARTE: DA REVOLUÇÃO FUTURISTA À *NOUVELLE CUISINE*

Fabiano Dalla Bona*

Há gastronomia quando há permanente querela dos Antigos e dos Modernos, e quando há um público capaz, ao mesmo tempo por sua competência e suas riquezas, de arbitrar essa querela.

Jean-François Revel

RIASSUNTO

Quali sarebbero le ragioni perché non considerassimo la cucina e il cibo come un'espressione artistica in un processo estetico? Se prendiamo la possibilità di parlare di cucina come uno dei linguaggi dell'arte, vogliamo qui analizzare l'opera degli artisti che l'hanno adoperata come linguaggio, trasformando la materia-cibo con delle finalità estetiche. Esempio, ci pare, il caso dei futuristi italiani che hanno applicato alla cucina le forme ed i principi della loro poetica, riuscendo, tra altre cose, ad anticipare i cambiamenti delle abitudini alimentari del XX secolo.

* Professor adjunto do Departamento de Letras Neolatinas da UFRJ

Que razões existiriam para não considerarmos a cozinha como uma expressão artística e o material alimentar num processo estético? Seria negar a obra de Daniel Spoerri e seu restaurante de *eat art* e os banquetes futuristas de Marinetti e seus companheiros.

Os cozinheiros sempre foram artistas, pois ilustram a tese de que cozinhar, escolher alimentos, elaborar pratos, celebrar a gula, querer e definir um estilo para seus fogões é promover uma visão de mundo através de discursos enunciados de maneira plástica e nutritiva, estética e alimentar¹.

Os cozinheiros instalam de imediato

que a comida e a cozinha celebram todos os nossos cinco sentidos; e justamente o mais ligado a ela, o paladar - ou deveríamos chamar de gula? - foi aquele que o Ocidente mais fez (e faz) questão de condenar. Por que podemos nos extasiar ao ouvir a Quinta de Beethoven, ou ao admirar as Ninféias de Monet, a Vênus de Milo ou o Cristo Redentor e nos é negado o prazer de gozar de um bom prato com trufas negras, foie-gras e uma taça de champanhe? Pelo simples fato de serem efêmeras? O efêmero deve ser reivindicado e não tolerado apenas.

A comida como sistema de representação, na concepção de Barthes, fora analisada e utilizada em muitos âmbitos.

1 - ONFRAY, Michel. *A razão gulosa: filosofia do gosto*. Trad. Ana Maria Scherer. Rio de Janeiro: Rocco, 1999, p. 166.

2 - GOODMAN, Nelson. *Languages of art: an approach to a theory of symbols*. Chicago: University of Chicago Press, 1976, p.115.

que não seja executada por seu autor resulta uma falsificação ou uma cópia.

A receita de cozinha, como a partitura musical, é, portanto, um "instrumento em vista de execução", que pode ser usado, segundo Goodman, como "guia" para produzir uma obra. Greimas (1917-1992) sustenta que "a receita de cozinha pode ser considerada como uma subclasse dos discursos, os quais, exatamente como as partituras musicais ou plantas arquitetônicas, se apresentam como manifestações de competência atualizada antes de sua execução"³. Trata-se, portanto, de um procedimento de programação para a construção de um objeto de valor. O valor consiste, no caso da cozinha e também naquele das artes, na obtenção de um prazer estético de ordem sensorial.

Para Mary Douglas, a comida é uma forma de arte que pertence ao grupo das artes aplicadas, junto do vestuário, da arquitetura e do design, pois atende às exigências funcionais (no caso da comida, a função biológica da nutrição) e também àquelas estéticas

Portanto, se assumimos a possibilidade de falar de cozinha como uma das linguagens da arte, a intenção, aqui, é de analisar a obra de artistas que a utilizaram como linguagem, manipulando a matéria-comida com finalidades estéticas. Exem-

plar, nos parece, o caso dos futuristas italianos, que aplicaram à cozinha as formas e princípios de sua poética, conseguindo, entre outras coisas, a antecipar a mudança dos hábitos alimentares do século XX.

O que as artes produzem, como também a cozinha, é o imaterial, que não pode ser fechado, circunscrito. A cozinha é uma arte do tempo: tempo de preparo, duração dos cozimentos, cores e formas desenvolvidas de maneira tridimensional. Ela utiliza volumes e materiais diferentes, exatamente como suas irmãs mais ricas: a arquitetura, a pintura, a escultura e a música.

Todas as operações realizadas na cozinha modificam significativamente a matéria. Desenformar, corar, assar, fritar, escaldar, dourar, grelhar, ferver, abafar, flambar, é agir sobre a questão do tempo. Cortar, picar, rasgar, amarrar, enfarinhar é agir no terreno da forma. Moer, furar, ligar, conservar é interferir nas texturas. Refogar, aferventar, condimentar, temperar, marinar é intervir no campo da cor, da luz. As operações culinárias se realizam exatamente como as artísticas, produzindo modificações sobre uma matéria prima em estado bruto, não trabalhada⁴. Um grão de trigo não é macarrão. Até chegar a esse estado, o

3 - GREIMAS, Algirdas Julien. *Del senso 2*. Milano: Bompiani, 1984, p. 154.

4 - ONFRAY, M. *A razão...* Op.cit., p. 170.

primitivo grão foi trabalhado, modificado, recriado.

Numa criação de arte culinária, os cinco sentidos são solicitados em sua completude: o perfume das iguarias, sua consistência, seu sabor, sua impressão visual e seus rumores, internos ou externos. É uma arte sinestésica.

O futurismo de Marinetti e de Fillia, o teórico cozinheiro do movimento, dá uma função simbólica à comida. Marinetti queria que um prato fizesse sentido e que a sua ingestão se realizasse como algo longe de ser neutro. Em 1931, a vanguarda italiana apodera-se da cozinha e passa a tratá-la como objeto estético, inspirado na metafísica desenvolvida desde o Manifesto de 1909, texto fundador do Movimento. Para os futuristas, os objetos não se esgotavam no contorno aparente e seus aspectos se interpenetravam continuamente, ao mesmo tempo ou vários tempos num só espaço. Procurava-se expressar o movimento real, registrando a velocidade descrita pelas figuras em movimento no espaço.

O Futurismo levou o projeto gastronômico italiano ao seu momento de maior efervescência. Para Marinetti, a questão alimentar era um meio de realizar um homem novo, integrante de uma nova civilização, com aspirações novas, aberto

às perspectivas de uma cultura enérgica, veloz, cheia de vitalidade e de saúde.

A abolição da *pastasciutta*, absurda religião gastronômica italiana. Talvez o peixe seco, o *roast-beef* e o pudim agrade aos ingleses, aos holandeses a carne cozida com queijo, aos alemães o *sauer-kraut*, o toucinho defumado e a salsicha; mas aos italianos a *pastasciutta* não agrada. Por exemplo, contraposta com o espírito vivaz e com a alma apaixonada generosa intuitiva dos napolitanos. Esses foram combatentes heróicos, artistas inspirados, advogados argutos, agricultores tenazes a despeito da volumosa *pastasciutta* cotidiana. Ao comê-la eles desenvolveram o típico ceticismo irônico e sentimental que tronca, em geral, o seu entusiasmo.

Um inteligentíssimo professor napolitano, o doutor Signorelli escreve: "A diferença do pão e do arroz, a *pastasciutta* é um alimento que se engole, não se mastiga. Esse alimento amidáceo é em grande parte digerido na boca pela saliva, e o trabalho de transformação é desempenhado pelo pâncreas e pelo fígado. Isso leva a um desequilíbrio com o distúrbio desses órgãos. Disso deriva: fraqueza, pessimismo, inatividade nostálgica e neutralismo".⁵

Não obstante a exuberância de suas propostas, em geral pouco factíveis num contexto cotidiano, a cozinha futurista renunciou as modificações do gosto em muitos aspectos. A atenção e a pesquisa

5 - Trecho do Manifesto da Cozinha Futurista. Tradução nossa.

em direção a uma absoluta originalidade das iguarias, bem descrita em seus nomes fantásticos, encontram na cozinha futurista um lugar de destaque com combinações imprevisíveis, com a utilização de elementos exóticos e raros: carne de camelo e pétalas de rosa, os doce-salgados como tâmaras e anchovas, peixe com banana e abacaxi, carne e mel, pasta de amêndoas e pimenta calabresa picante. As atenções ao aspecto visual, pictórico e escultórico dos pratos e da arrumação das mesas, deveriam fazer que cada iguaria-escultura tivesse de ter uma arquitetura original, e se possível, diferente para cada um dos comensais.

Para criar um homem novo e agressivo, os futuristas deram poderes arquitetônicos à cozinha, e pediram aos seus cozinheiros que criassem pratos capazes de dar a todos "a impressão de comer obras de arte", produções conceituais e significantes, integrantes de um mundo verbal, plástico e sinestésico. Aeropintores, aeropoetas, aeroceramistas, palavristas, críticos de arte e até engenheiros foram convidados a criar aerovivandas e aerobebidas, expressões novas desse novo conceito alimentar. O conjunto de uma iguaria deveria fornecer vigor e força, o espírito deveria permanecer livre num corpo liberto do peso

das massas alimentares, dos molhos e dos cremes farinhentos. As receitas deveriam romper absolutamente com o passado e destruí-lo completamente.

A cerimônia culinária futurista mirava um hedonismo global onde todo o corpo fosse celebrado: as dimensões sensuais, afetivas e emotivas. Durante um jantar, uma voz em *off* anunciava o título poético dos pratos à assistência que a seguir era submetida a uma música composta de trechos de composições de Bach e barulho de motores. A cada serviço, garçons vaporizavam essências aromáticas e perfumes variados que conotavam o prato a ser servido posteriormente. O perfume era disperso por ventiladores, pela força de seus motores. O tato era convocado por um objeto retangular que se encontrava sobre a mesa: uma superfície dividida em três partes iguais de lixa, veludo e seda. Os comensais roçavam o indicador e o dedo médio da mão esquerda sobre a superfície, enquanto se serviam dos pratos, com a mão direita. Os talheres foram banidos das mesas futuristas. Seu templo era o Santopalato, primeiro restaurante futurista, inaugurado em Turim, em oito de março de 1931.

Para os praticantes de sua cozinha, a alimentação ingerida era um conceito

menos dietético que simbólico. A arte visava a investigação da matéria no terreno da leveza, do dinamismo, da energia, da alegria de viver e da saúde.

A pastasciutta, nutritivamente inferior de 40% em relação à carne, ao peixe, aos legumes, amarra os italianos de hoje com os seus nós aos lentos teares de Penélope e aos sonolentos veleiros à procura de vento. Por que ainda opor o seu pesado bloqueio à imensa rede de ondas curtas e longas que o gênio italiano lançou sobre os oceanos e continentes, e às paisagens de cor forma rumor que a televisão faz navegar ao redor da terra? Os defensores da *pastasciutta* carregam o seu peso ou a sua ruína no estômago, como ergastolários ou arqueólogos. Lembrai-vos, pois, que a abolição da *pastasciutta* libertará a Itália do custoso trigo estrangeiro e favorecerá a indústria italiana do arroz.

O artista era o escultor, o pintor, o artífice dessa energia, e se era cozinheiro, essa energia tornava-se assimilável pelo homem através de sua alimentação. As receitas eram sempre assinadas, autorais como se diria hoje. Sua escrita era semelhante à escrita dos livros de receita pré-era burguesa: nelas não eram especificadas as quantidades mensuráveis dos ingredientes. A tirania das medidas era esquecida em favor da criatividade de seus criadores, e os pratos deveriam

permitir emoções violentas, carregadas de força selvagem de seus sabores, mas ao mesmo tempo, repletas de graça e leveza.

A abolição das tradicionais misturas para o experimento de todas as novas misturas aparentemente absurdas, segundo os conselhos de Jarro, Maincave e outros cozinheiros futuristas.

Outra grande inovação da estética culinária futurista foi a introdução da tecnologia na cozinha. As máquinas completavam o ideal do manifesto que dizia:

Cantaremos as grandes multidões agitadas pelo trabalho, pelo prazer ou pela revolta; cantaremos o vibrante fervor noturno dos arsenais e dos estaleiros incendiados por violentas luas elétricas; as gulosas estações de trem engolindo serpentes fumegantes; as fábricas suspensas das nuvens pelas fitas do seu fumo; as pontes que saltam como atletas por sobre a diabólica cutelaria dos rios ensolarados; os aventureiros navios a vapor que farejam o horizonte; as locomotivas de vasto peito, galgando os carris como grandes cavalos de ferro curvados por longos tubos e o deslizante vôo dos aviões cujos motores drapejam ao vento como o aplauso de uma multidão entusiástica.⁶

Ozonizadores, lâmpadas ultravioleta, eletrolisadores, moinhos coloidais, destiladores, autoclaves, centrífugas e

6 - O primeiro manifesto futurista. Disponível em: <http://viriatos.blogspot.com/2003/09/o-primeiro-manifesto-futurista.html>. Acesso em: 10/10/2007.

dialisadores passam a integrar a lista dos novos utensílios da cozinha:

Uma dotação de instrumentos científicos na cozinha: ozonizadores que atribuem o perfume do ozônio aos líquidos e iguarias, lâmpadas para emissão de raios ultravioleta (visto que muitas substâncias alimentícias irradiadas com raios ultravioleta adquirem propriedades ativas, tornam-se mais assimiláveis, impedem o raquitismo nas crianças, etc.), eletrolizadores para decompor sucos extratos etc. de modo a obter de um produto conhecido um novo produto com novas propriedades, moinhos coloidais para possibilitar a pulverização das farinhas, fruta seca, drogas, etc., aparelhos de destilação à pressão normal e a vácuo, autoclaves centrífugas, dialisadores. O uso desses aparelhos deverá ser científico, evitando, por exemplo, o erro de cozinhar as iguarias em panelas de pressão a vapor, o que provoca a destruição das substâncias ativas (vitaminas, etc.) por causa das altas temperaturas. Os indicadores químicos indicarão a acidez, a basicidade dos molhos e servirão para corrigir eventuais erros: falta de sal, excesso de vinagre, excesso de pimenta, excesso de doce.

Muitos dos elementos das renovações gastronômicas futuristas, tanto do ponto de vista estético que do tratamento da matéria, foram assimilados entre os anos sessenta e setenta pela *Nouvelle cuisine*, como evidencia Claudia Salaris⁷.

Em 1972, Henri Gault e Christian

Millau, dois jornalistas franceses especializados em gastronomia cunharam o termo *nouvelle cuisine* para definir o estilo culinário de um grupo de chefs de talento formado pelos irmãos Troisgros, Paul Bocuse, Michel Guérard que, desde o início dos anos sessenta havia entrado em conflito com a tradição da *haute cuisine française*.

O momento mais importante da elaboração gastronômica não era mais a perfeita aplicação das regras, mas sim a criatividade, a capa-cidade de combinar elementos pouco usuais para obter novas sensações e novas harmonias, como as típicas combinações de frutas com carne ou peixes, os novos aromas e os sabores doce-salgados e agrídoces.

Segundo esses novos princípios, a cozinha deve respeitar a sazonalidade e o frescor dos produtos, adequar-se ao mercado e aos novos ritmos da vida reduzindo, ao mínimo, as elaborações e as super-estruturas tais como temperos fortes e molhos pesados. Em antítese à cozinha clássica, a *nouvelle cuisine* afirma-se através do respeito a simplicidade dos sabores, a exaltação do gosto e das cores originais dos ingredientes utilizados. Decorre de tudo isso uma valorização da identidade sensorial dos ingredientes fazendo chegar ao palato as diferenças

7- SALARIS, Claudia. *Marinetti, padre della nouvelle cuisine*. La Gola, 1985.

naturais das matérias-primas utilizadas. A redução da manipulação da matéria, metodologias de cozimento mais naturais, cozimentos breves, cozimento de ingredientes separadamente e, inclusive, os peixes e carnes cruas, de derivação tipicamente japonesa, visam respeitar a identidade natural dos produtos.

Além disso, como na cozinha futurista, também a *nouvelle cuisine* reserva uma atenção à apresentação da comida, e um amor particular pelo detalhe no refinamento da composição, da cor e da forma das iguarias, cujas arquiteturas são pensadas como obras de arte visual. Afirma-se o uso dos pratos individuais de grandes dimensões em substituição aos normais pratos de serviço, sobre os quais são apresentadas combinações de pequenas quantidades de comida, numa organização compositiva que reconduz à estética oriental, principalmente japonesa.

Os pratos de porcelana são geralmente brancos, sem nenhuma decoração, de modo que elas não interfiram na composição cromática da comida. O prato branco nada mais é que a tela sobre a qual o cozinheiro-artista pode criar a sua obra, que será emoldurada pelas largas bordas desse prato branco.

A miniaturização da porção, a rarefação da comida sobre o prato, a

exibição de espaços em branco, se inserem nos modos de expressão do minimalismo gastronômico, assim como a *minimal art*, naqueles mesmos anos sessenta, contrapunha a opulência policromática do contexto urbano e dos meios de comunicação de massa com soluções formais mínimas e essenciais, reduzindo a obra a estruturas simples e ao uso das cores primárias.

Na base das analogias entre a cozinha futurista e a *nouvelle cuisine* reside um diferente tratamento da matéria com relação à tradição do passado, e um diferente papel da receita. Ambas as escolas investem na valorização dos ingredientes, crus ou pouco elaborados, e pregam um processo de naturalização em oposição à transformação cultural da comida atuada através do cozimento e da combinação de elementos variados.⁸

Do ponto de vista estético, a *nouvelle cuisine* retoma o estilo minimalista japonês, como já acenado, no jogo de cheios e vazios, na assimetria, na espontaneidade e no respeito pelos elementos naturais. O estado cru dos materiais de derivação japonesa, adquire um estatuto estético essencialmente visual.⁹

Sobre isso nos fala um dos expoente máximos da culinária italiana, Gualtiero Marchesi:

8 - LÉVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido*. Trad. Beatriz Perrone Moisés. São Paulo: Cosac Naify, 2004.

9 - BARTHES, Roland. *L'impero dei segni*. Torino: Einaudi, 1984.

A diferença da cozinha clássica, que se identificava em um *corpus* de receitas rigorosamente codificadas, a nova é por excelência uma cozinha "sem partição", em que a adoção de um prato prevê sempre uma certa organização pessoal. Na alta restauração o gesto criativo do cozinheiro torna-se explícito: o cenário convivencial se transforma em um espetáculo extremamente individualista, em que se multiplicam os solistas-compositores [a cozinha como o jazz]. Tanto é que, enquanto as cozinhas do passado continham em si um projeto de replicabilidade, na moderna "cozinha de autor" o *fac-simile*, quando seja reconhecido como tal, é vivido à maneira de um plágio. Mais do que estabelecer um modelo válido uma vez por todas, a nova cozinha imparte, portanto, uma lição de método.¹⁰

A análise até aqui conduzida obriga, portanto, a inverter o ponto de partida: a cozinha não é mais alográfica, mas autográfica. Para entender como esse deslocamento de uma para outra categoria ocorreu, parece indispensável estabelecer um paralelo com as linguagens artísticas tradicionais, pois é exatamente com o confronto e a contaminação dessas particulares formas de expressão que ocorreu tal transformação.

O nó da questão é o papel e o valor do texto e do autor. Enquanto na cozinha tradicional o texto se configura como um conjunto impessoal de "instruções", na cozinha futurista e na *nouvelle cuisine*,

e nas mais recentes contaminações da arte com a cozinha, o texto não existe mais como um sistema estruturado por regras para a execução de uma obra, mas sim numa obra em construção, num lugar de improvisação.

O autor de um texto desse gênero emerge com grande evidência manifestando-se como um executor. O texto-receita, portanto, é móvel e mutante, no interior de um quadro delimitado por seu autor-executor.

Da mesma forma que a improvisação musical supera a natureza de arte alográfica da música, assim a cozinha autoral, tanto a futurista como a *nouvelle cuisine*, adquire um status de obra autobiográfica enquanto torna-se significativa a distinção entre original e falso. As receitas futuristas quase nunca são escritas utilizando o imperativo, como acontece normalmente com outras receitas, mas em terceira pessoa impessoal e com o infinitivo, como se descrevessem uma obra completa e não um passo-a-passo para a sua execução. A receita-prato transforma-se em obra daquele autor.

Através da contaminação com o mundo da arte, o Futurismo, a cozinha muda o estatuto e o valor do texto (receita) e do autor (cozinheiro, *chef*). Se na

10 - MARCHESI, Gualtiero. *La tavola imbandita: storia estetica della cucina*. Roma-Bari: Laterza, 2001, p.154.

cozinha tradicional o texto é impessoal, na (a receita) e material (o prato), onde
cozinha futurista e na *nouvelle cuisine*, imprime uma marca de originalidade
emerge com clareza a centralidade do que o torna irrepitível e irreproduzível
papel do autor que produz um texto verbal como um quadro.