

Brasília consumindo-se

Brasília consuming itself

Brasília consumiendose

Alexandre Paredes Rigon | chrigon@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0001-8131-5378>

Universidade Paulista (UNIP), São Paulo, SP, Brasil



Recebimento do artigo: 01-março-2022

Aceite: 24-maio-2022



RIGON, A. P. Brasília consumindo-se. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 2, n. 1, p. 143-162, jun. 2022.

RESUMO

A influência do Modernismo Brasileiro na formatação e construção de receitas e cardápios é o que justifica a confecção deste artigo. Para tanto, se utilizou do cardápio “Traço e forma”, criado para ser utilizado como uma experiência gastronômica durante o ano de comemoração às 60 primaveras de Brasília, cidade formatada nas bases desse modernismo. Da mesma maneira que o cardápio se apropria das formas para sua geração, digere do manifesto antropofágico as maneiras de como transformar esse apoderamento em sua propriedade, fazendo a cidade consumir a própria cidade.

Palavras-chave: Gastronomia; Brasília; Antropofagia; Autofagia; Modernismo; Food art.

ABSTRACT

The influence of Brazilian Modernism in the formatting and construction of recipes and menus is what justifies the making of this article. For this purpose, the “Traço e forma” menu was used, created to be used as a gastronomic experience during the year of celebration of Brasilia’s 60th spring, a city formed on the basis of this modernism. In the same way that the menu appropriates the forms for its generation, it digests from the anthropophagic manifesto the ways of transforming this appropriation into its property, making the city consume itself.

Keywords: Gastronomy; Brasilia; Anthropophagy; Autophagy; Modernism; Food art.

RESUMEN

La influencia del Modernismo brasileño en el formato y construcción de recetas y menús es lo que justifica la realización de este artículo. Para ello, se utilizó el menú “Traço e forma”, creado para ser utilizado como experiencia gastronómica durante el año de conmemoración de la 60ª primavera de Brasilia, ciudad formada sobre la base de este modernismo. De la misma manera que el menú se apropia de las formas para su generación, digiere del manifiesto antropofágico las formas de transformar esta apropiación en su propiedad, haciendo que la ciudad consuma a si misma.

Palabras claves: Gastronomía; Brasilia; Antropofagia; Autofagia; Modernismo; Food art.

INTRODUÇÃO

A compreensão do trabalho desenvolvido no menu “Traço e Forma” permite associar de forma multidisciplinar Arquitetura, Gastronomia e Arte em prol do entendimento da construção de cardápios como peças relacionadas à *food art*¹. Assim, além mesmo do domínio do alimento como comida, princípio básico para alcançar o *status* almejado de compor uma peça de *food art*, esta servirá como elemento unificador, a “farinha”, que possibilita através de seu consumo digerir junto nossa cultura, nossa arte, nossa arquitetura, nossa poesia, NÓS.

Esta visão de alimento, aliado à disposição da prerrogativa do centenário da Semana de Arte Moderna de 22 e sua influência na construção de Brasília, se converteu em incentivo impulsionador ao desenvolvimento do estudo do cardápio, que utilizou a arquitetura brasiliense como pilotis para que a criação artística fosse fundamentada através de revisão bibliográfica de livros e artigos, como também na busca de auxílio em sites, com o objetivo de fundamentar e embasar teoricamente o artigo.

O cardápio propriamente dito e a maneira como era apresentado foi disposto através das palavras do próprio autor deste artigo, também autor das outras formas artísticas aqui apresentadas como pinturas, esboços e poesia, resultando em corpo testemunhal às relações políticas, culturais e sociais do território chamado carinhosamente de quadrado². Por este motivo, uma síntese do Movimento Modernista Brasileiro e suas principais características ligadas à teoria do trabalho são abordados de forma básica e explicativa na seção do artigo de mesmo nome.

Além da associação com a estética da arquitetura modernista, o artigo rói as bordas, também de forma explicativa, do Manifesto Antropofágico Brasileiro de 1928 (ANDRADE, 1928), usando de suas bases para o entendimento de um posicionamento autofágico da cidade exteriorizada no menu e, por meio dele, é possível se livrar do que intoxica a urbe criada através da compreensão de como o sistema democrático pode funcionar melhor através da utilização da arquitetura.

As características das duas posições, antropofágica e autofágica, estão sequencialmente dispostas em seções ao longo do artigo, uma que leva o mesmo nome do manifesto criado por Oswald de Andrade, ‘Manifesto Antropofágico’, e outra que conduz a uma ruptura com o anterior, denominado ‘Vanguarda Gastronômica Autofágica: o corpo consumindo o corpo’.

Na seção ‘Comida é para comer’, é abordada a forma como o *chef* interpreta seu trabalho e como sua conceituação de *food art* pode alcançar a finalidade de interceder nas relações das pessoas com os alimentos.

Como desfecho é apresentado o cardápio “Traço e Forma” digerido através do consumo da cidade de Brasília e sua estética modernista, descrevendo os pratos e seus

¹ Estilo artístico com explicação desenvolvida na seção ‘Comida é para comer’ deste mesmo artigo.

² Como é conhecida carinhosamente a área do Quadrilátero Cruls, primeira versão do “quadrado”, como todo brasiliense chama o mapa da cidade (Governo do Distrito Federal, 2022).

ingredientes que auxilia a embasar os pensamentos da Vanguarda Gastronômica Autofágica, desenvolvidos pelo *chef*.

Ruminem! Traduzido do parnasianismo bom apetite, copiado do francês *bon appetit*. E daí...?

MOVIMENTO MODERNISTA BRASILEIRO

O movimento artístico que tem seu nascimento firmado pela Semana de Arte Moderna realizada no Teatro Municipal de São Paulo de 13 a 18 de fevereiro de 1922, desenvolveu-se inspirada pelos movimentos modernistas europeus como o dadaísmo e o futurismo e tornou-se influenciador em quase todos os formatos de expressão artística no Brasil.

Cerqueira (2011) traz em sua análise as principais características do Movimento, o rompimento com padrões estéticos formais e tradicionais, causador de ruptura com movimentos anteriores, a exemplo do parnasianismo. A liberdade de formas e de criação caracterizou a literatura modernista que regurgitou uma espécie de permissão, transformando qualquer assunto em obra literária, rompendo regras de pontuação, inclusive se utilizando de letras maiúsculas no meio das frases para chamar a atenção, como que prevendo a forma de alguém gritando na comunicação digital.

Nas artes plásticas, bem como na arquitetura, o novo movimento rompia totalmente com a estética observada na greco-romana. Quando tratamos de arquitetura chegamos a um ponto bastante abordado neste trabalho. Foi através da observação das curvas e ondulações das formas de Oscar Niemeyer, Lucio Costa e outros idealizadores da arquitetura de Brasília, que foi idealizado o cardápio como peça de *marketing* na filial de Brasília de uma empresa moveleira, com muita ligação ao *design*.

Outra Influência do Movimento Modernista Brasileiro notada por Cerqueira (2011) está no campo das opiniões e pensamentos, os artistas expunham suas críticas nas mais variadas formas, manifestavam-se e discutiam sobre questões sociais, políticas, assim como os temas mais comuns e cotidianos com uso de liberdade e muito senso de humor, formato impensado de ocorrer no perfeccionismo parnasiano.

MANIFESTO ANTROPOFÁGICO

Embora a Antropofagia tenha ficado historicamente marcada pela fase modernista, mais especificamente a semana moderna, suas ideias vão muito além deste período ou fase. A Antropofagia oswaldiana representa bem mais que os movimentos culturais do período modernista no Brasil. Arrisco-me a dizer que a Antropofagia é uma forma de olhar e pensar o mundo (Souza, 2005, p. 46).

A primeira revista Antropofágica de 1928 trouxe o Manifesto Antropofágico (Andrade, 1928) baseado nas observações feitas por Oswald de Andrade³ em uma de suas viagens pela

³ Escritor, jornalista e advogado, foi um dos principais representantes do movimento modernista brasileiro. Participou da organização da Semana de Arte Moderna de 1922 (DIFUSIEB, 2016).

Europa, o que pode ser verificado no texto de Campos (1975). Percebendo no movimento futurista o compromisso com relação à inovação técnica e literária, considerou a implantação de algo similar no Brasil. Ouviu bem? SIMILAR. O interesse de Oswald ia além das relações citadas e deixou claro através de seu manifesto, a intenção de demonstrar que a influência estrangeira era necessária para o aprimoramento da arte brasileira, desde que para tanto, isso fosse feito de acordo com as bases culturais do Brasil. Para este propósito se utilizou do termo “antropofágico” relacionado a “antropofagia”, que significa de maneira bem simplificada, o ato de comer ou devorar a carne de outra pessoa. Já historicamente é usado para apontar atos ritualísticos, no qual acredita-se que, ao comer a carne de um outro homem, a pessoa estaria adquirindo também as suas habilidades. Da mesma maneira se faria isso com as artes, através do consumo e deglutição de outras culturas, nutrindo o melhoramento e renovação da arte nacional.

VANGUARDA GASTRONÔMICA AUTOFÁGICA: O CORPO CONSUMINDO O CORPO

O foco principal deste artigo é de, através de suas reflexões, provocar algumas inquietações. Por exemplo, como quebrar a noção de cozinha parnasiana? Como romper com definições equivocadas e estabelecidas denominadas cozinhas internacionais ou contemporâneas? Para que isso ocorra será utilizado o conceito de gastronomia autofágica, quebrando definitivamente a noção de cozinha “parnasiana”⁴, copiada da decadente forma de implementação de alimentação eurocêntrica nos trópicos. A partir disso será possível construir uma cozinha original e de vanguarda.

Copiar não nos serve mais. Nunca serviu. Como muito bem afirmou Piza (2011, p. 63): “Temos capacidade lógica. É preciso exercê-la melhor”, não precisamos de roteiros. Mas que ouse fazer que o faça com consistência. Os modelos nos interessam somente se forem dignos de devoração. (SILVA, 2013, p. 104).

Muitos destes restaurantes definidos como de cozinha internacional ou em outros casos, contemporâneos, por não conseguir se encontrar em um estilo de cozinha, e assim sendo, tentam novamente impor conceitos trazidos de fora, com nova roupagem, muitas vezes apenas trocando a cor da porcelana ou um ingrediente, sem que para tanto isso seja realmente algo justificável. Para estes casos: “Fora! Fu! Fora o bom burguês!... (ANDRADE, 1955). Condição observada também por Leme e Basso (2014, pag. 22) que indicam “nesta perspectiva do mito nacional, a culinária genuinamente brasileira será valorizada em oposição ao francesismo dos hábitos alimentares da elite do país”.

Lembrando da luta contra este parnasianismo criticado por Oswald de Andrade e entendendo, através da absorção do sentido antropofágico, o que a teoria oswaldiana quer dizer com digerir o que vem de fora, confirma a manifestação de Ruben Dário (apud COSTA, 2013, p. 21) quando questiona: “quem eu poderia imitar para ser original?”.

⁴ O termo utilizado para a poesia, aqui toma um tom de obsoleta.

A receita para a criação de uma cozinha brasileira original e artística deve partir daqueles que assumem esta cozinha e dedicam-se ao conhecimento empírico de seu território voltado aos costumes, saberes e sabores tradicionais. No entanto, isso não será suficiente para uma cozinha de vanguarda. Sem inclusão de uma nova estética reconhecida como arte, estaremos fadados a mais do mesmo, uma cozinha conceituada como peça de um saber fazer artístico e cultural. Afinal, a comida em si, por melhor que seja produzida e que seu sabor seja realmente excepcional, não é suficiente para se justificar como arte.

Sem a vanguarda gastronômica estamos, na melhor das hipóteses, destinados a copiar o passado assim como os restaurantes tradicionais que podem trazer comida de ótima qualidade. Também temos como opção a pior das hipóteses: seguirmos os nominados restaurantes “internacionais” ou “contemporâneos”. É prioritário para a existência de uma nova gastronomia brasileira abandonar o complexo de “vira latas” de Nelson Rodrigues⁵, revertendo o manifesto antropofágico, devorando-se para tornar internacional nosso quintal.

O fato de não produzir a comida sem que ela alcance forma artística, simplesmente a torna invisível, a inércia criativa é antagônica à arte, deixando-a em um mundo já existente que ou foi baseado em cultura nacional, neste caso muitas das vezes carregadas de romantismo de uma cultura importada, praticamente um braço do romantismo eurocêntrico ou de um purismo covarde dos que negam a evolução usando o modo alimentar do passado como único exemplo para a arte do futuro.

Não se trata mais de impor um acervo de ideias e estruturas acabadas ao espectador, mas de procurar pela descentralização da “arte”, pelo deslocamento do que se designa como arte, do campo intelectual racional para o da proposição criativa vivencial; dar ao homem, ao indivíduo de hoje, a possibilidade de “experimentar a criação” [...] (JEZZINI apud OITICICA, 2008-2009, p. 141).

Baseado nessas observações de necessidade de uma cozinha de vanguarda brasileira foi criado o cardápio “Traço e Forma” que aponta para uma ruptura ou uma evolução relacionada com a abordagem antropofágica oswaldiana. A cidade, que construída através do consumo da diversidade de culturas externas acaba por criar a sua própria territorialidade, com uma cultura alimentar própria e com o entendimento de uma visão autofágica, passa a banquetear e digerir a si mesma, interessando-se e saciando-se do que é seu.

Então eu vi que Brasília tem raízes brasileiras, reais, não é uma flor de estufa como poderia ser. Brasília está funcionando e vai funcionar cada vez mais. Na verdade, o sonho foi menor do que a realidade. A realidade foi maior, mais bela. Eu fiquei satisfeito, me senti orgulhoso de ter contribuído (TAVARES apud COSTA, 2007, p. 9).

Através da percepção de Nicola Perullo (2013), que define a existência de uma conexão entre a estética filosófica moderna e a gastronomia, remeto à estética arquitetônica e cultural, que demonstra ser criadora de suas histórias, hábitos e produtos baseados em seu próprio território, unindo a isso o entendimento do conceito de que somos o que comemos. Ao consumir a idealização de seu próprio corpo, Brasília cada vez mais vem se firmar como território através do tabu da antropofagia. Afinal “o que é antropofagia? A absorção do

⁵ Me desculpem Oswald de Andrade e Nelson Rodrigues por colocar os dois no mesmo artigo. Não me puxem os pés.

ambiente” (ANDRADE, 2009, p. 82), se ao citar ambiente estivermos consumindo um ambiente local, seria essa absorção uma indicação de início de namoro de Oswald com a autofagia?⁶.

Somos o que comemos. Quando nos alimentamos, produzimos um corpo que se transforma em suas relações com o mundo e com a história de seu território: um corpo cultural que, através de um aparato sensorial, liga-se as variações do sentido do gosto, do sabor que é saber. Este corpo se coloca, de saída, entre dois sentidos de produção e economia: um sentido de paladar que se transforma do cru ao cozido, na arte de elaborar e refinar a nutrição apropriativa do sensorial (um sentido cultural gastronômico); e um sentido antropofágico que se delimita a partir de leis primárias que se impõem ao desejo, inscritas no homem e pelo próprio homem, em suas trocas humanas e divinas, desde os ritos tribais de antro afagos ancestrais (o totem e o tabu) aos ritos consumistas burgueses de trocas profanas de mercadorias, definindo-se nas fronteiras entre natureza e cultura. No entanto, da domesticação primitiva a moderna automatização do mundo, a técnica torna-se um poder de conquista que se interpõe a natureza e a cultura. (ANDRADE, 1998, p. 112).

COMIDA É PARA COMER

Entender *food art* é fundamental para que se possa caracterizar a proposta da construção de uma experiência artística com alimentos. Quando se tem por objetivo constituir uma obra relacionada a *food art*, a forma de arte já tem no nome de destino sua relação com o alimento propriamente dito. Considerando-se que o que não pode ser comida não se torna comida e por não cumprir seu papel como comida não pode ser considerado *food art*, “Uma tigela de pudim só tem sabor quando coloco na boca - quando está em contato com a língua. Não tem gosto ou sabor na minha geladeira, apenas o potencial” (LEVITIN, 2019, p. 21, tradução nossa).

Se para tornar-se comida, comê-la é fundamental, para uma peça de *food art* alcançar seu sentido deve seguir a mesma orientação do índio antropófago ao comer a carne humana ou o cristão ao comungar, nunca apenas para saciar a fome assim como nunca para servir somente de peça de observação ou propriedade.

O homem se utiliza de muitas matérias orgânicas desde o início de sua história como uma ou outra forma de arte, frutos, flores e até sangue dão cores a pinturas corporais. Há retratação de alimentos em pinturas de natureza morta, fotografias, cinema, esboços feitos com café e vestidos feitos de carne. Como considerar como *food art* se o pretense alimento não está ali para servir como tal? Trata-se da utilização de um insumo que também poderia servir como alimento, contudo se prestou apenas como tinta, estrutura ou modelo para o desenvolvimento de outros tipos de arte.

Por estes motivos o *chef* coloca seu trabalho como parte deste tipo de manifestação artística. Suas obras, apesar de serem criadas primeiramente através de um esboço, depois pintadas e trabalhadas com processos que são típicos de um *food designer*, no momento da

⁶ Divagações de um chef de cozinha. Não custa sonhar que um dia Oswald pensou como eu penso.

experiência são produzidas e consumidas como comida alcançando o *status* de *food art*, que mexe com todos os sentidos e emociona aos que usufruem da mesma⁷.

MENU TRAÇO E FORMA

[...] ainda não proclamamos direito a nossa independência. Todas as nossas reformas, todas as nossas reações costumam ser dentro do bonde da civilização importadas. Precisamos saltar do bonde, precisamos queimar o bonde. (ANDRADE, 2009 p. 41)

Esta seção trará a descrição do menu composto por treze etapas intitulado “Traço e Forma”, tema central deste artigo e suas relações com cada espaço da cidade retratando-a de forma gastronômica. Doze das peças que compõem a sequência foram pintadas utilizando técnicas de aquarela e expõem cada um dos monumentos e, conseqüentemente, cada prato. Assim como no Movimento da Semana de 22, o cardápio se utiliza do compromisso com relação à inovação técnica. Deixa de conversa, vamos ao cardápio!

Figura 1. Esplanada dos ministérios



Fonte: autor

Esplanada dos Ministérios em tofu de baru - Tofu de baru corado por molho teriaky de tamarindo e seu gramado de brotos de trigo (figura 1). Composto por castanha de baru, grãos de soja, pasta de tamarindo, molho de soja, abacaxi, gengibre, brotos de trigo e limão galego.

Esta linha oriental pode ser encontrada no final da Asa Sul⁸ com templos e comércios do extremo oriente e onde podemos adquirir mandiocas, maracujás do cerrado, queijos de castanha do caju de ótima qualidade junto com vários tipos de algas, *missos*, *kimchis* e tofus artesanais.

⁷ Trazer esta visão para a compreensão da food art, condicionando-a de modo lógico, está mais para um conceito antimodernista, ao comparar o título “Comida é para comer” com “A Arte pela Arte” do Parnasianismo, mesmo que os objetivos não sejam os mesmos.

⁸ Bairro da região administrativa do Plano Piloto de Brasília, sendo um dos locais da cidade com partes predominantemente residenciais.

A estética do prato representa os edifícios ministeriais, produzidos basicamente através da castanha presente do nosso cerrado, aliado a um dos maiores invasores do mesmo ecossistema símbolo do agro brasileiro, a soja. Traz uma textura de corte liso, como o tofu seda e sabor bastante acentuado da castanha, servido quente e *napado*⁹ com molho tipo *teryaki* de tamarindo, trazendo acidez à composição. Os brotos de trigo espalhado pelo prato fazem menção aos gramados sem cuidado de Brasília.

O nome do prato é utilizado para fazer menção aos edifícios, composto pelos vocábulos esplanada e ministérios. O significado do primeiro, conforme o dicionário Priberam (2022) é: terreno plano, largo e descoberto, na frente de fortificações ou de um edifício; lugar ao ar livre com mesas e cadeiras onde se come ou se tomam bebidas etc. A primeira coisa que vem a nossas cabeças depois de ler o significado de esplanada é de verdadeiras orgias nestas mesas e cadeiras regadas a bebidas caras pagas com o erário público, fornecidas a nossos administradores que praticamente se sentem enviados pelo divino e fazem disso sua missão ministerial. Contudo a ideia original dos idealizadores de Brasília era de que neste terreno amplo, o povo, quem selecionou direta ou indiretamente estes administradores, poderia observar melhor o trabalho desenvolvido no complexo de edifícios.

A apropriação indevida dificulta a observação da intenção original pretensa na concepção da obra, de que ali se firmaria o conjunto de ministros destinados a defender e atender as demandas governamentais, utilizando-se de sua funcionalidade arquitetônica para o discernimento republicano de exercício do poder, concedido através da legítima proveniência do povo, elementos estéticos que sucessivos governantes tornam praticamente símbolos privados.

Figura 2. Cobogós candangos



Fonte: autor

Cobogós candangos – “Acarajé” de soja com vatapá de guariroba (figura 2). O prato que representa os cobogós, elemento utilizado em larga escala na composição da arquitetura moderna brasileira, é composto principalmente pela leguminosa mais abundante ao redor da

⁹ Coberto o mais completo e uniformemente possível por molho, *coulis*, natas, entre outros (Larousse Gastronomique, 1997 p. 700, tradução nossa).

capital, grãos de soja preparadas da mesma maneira que o acarajé, comida presente em todas as regiões do Distrito Federal (DF), tanto em restaurantes como banquinhas de comida de rua ou feiras. Brasília consumiu muito da Bahia desde sua criação. Hoje, pode consumir além do acarajé original de feijão fradinho, igual aos produzidos tradicionalmente pelas baianas em Salvador, como o de soja idealizado em Brasília e acima discriminado. Este “acarajé” local é servido com um vatapá guariroba, palmito amargo do cerrado refogado com pimentão vermelho, azeite de dendê, pão, cebola, coentro, tomate, alho e pimenta de cheiro.

Figura 3. Quadradin



Fonte: autor

Quadradin - Croquetes de carne de porco e Maria gorda (figura 3). O prato composto por costela e barriga suína na banha suína, preparados da mesma forma que os mineiros preparam seu porco na lata, representando aqui mais um dos grupos formadores da identidade cultural de Brasília. Minas Gerais forneceu, desde sua fundação, traços de sua cultura alimentar em abundância para que o “quadradin” aplacasse parte do seu apetite de consumo cultural. A esta forma de preparo foram acrescentadas folhas de Maria gorda¹⁰ e requeijão, empanados para depois serem fritos e servidos com molho de mostarda, confit de limão galego e conserva agridoce de cebola roxa. Igualmente Minas, Brasília não tem mar... vamos ao bar, este prato tem características de um petisco de boteco.

Figura 4. Nos eixos



Fonte: autor

¹⁰ Também chamada de Major Gomes, bertalha, entre outros nomes. Planta denominada como PANC (Planta Alimentícia Não Convencional).

Nos eixos - Surubim em tiras, com seus molhos e pimenta de macaco (figura 4). O prato é constituído por tiras de filé de surubim, peixe famoso nos rios e lagos do cerrado, por ser de ótima pesca e carne de sabor marcante, aqui servido com diversos tipos de molhos emulsionados, um gel de cebola roxa um gel negro obtido através de carvão ativado e maracujá do cerrado, um gel de cebolinha verde e raiz forte, polvilhado com pimenta de macaco.

A percepção da necessidade de velocidade, estimada no modernismo, pode ser observada na construção das grandes faixas que ligam e permitem o fluxo por todo o plano piloto. Cada tira do filé de peixe representa uma destas faixas, aqui riscada de velocidade pelos molhos e seus carros constituídos do polvilhado da pimenta nativa do cerrado.

Figura 5. Pont neuf



Fonte: autor

Pont Neuf - Tartar de surubim com arcos de *grissinis* de hortelã, água de tomate e seus molhos (figura 5). O prato composto por um tartar de filé de surubim misturado a um *brunoise*¹¹ de pickles de cebola e cebolinha verde. O mesmo peixe do prato anterior se repete aqui pelos mesmos motivos, além de permitir um melhor aproveitamento da carne por ele oferecida, descansa em forma de *quenelle*¹², sobre um lago de água de tomate, outro produto abundante em todo o entorno do quadrinho, a acidez necessária é oriunda de uma série de molhos emulsionados, um com base de vinagre de framboesa, outro de cebolas queimadas e por último um de pimenta fermentada. Os arcos de *grissini*¹³ que desenham a ponte são produzidos com uma massa a base de farinha de arroz, hortelã e ovos.

O arquiteto Alexandre Chan responsável pelo projeto da ponte diz ter sido inspirado “pelo movimento de uma pedra quicando sobre o espelho d’água”. A terceira ponte ou ponte nova, maneiras carinhosas que os habitantes se referem a obra construída sobre o lago Paranoá e é dele que surgem os três arcos assimétricos que acompanham o trajeto de 1.200 metros de extensão percorridos por quem cruza os extremos da ponte.

¹¹ Corte minúsculo de legumes em cubos com 1 ou 2 mm de cada lado (Larousse Gastronomique, 1997 p. 175, tradução nossa).

¹² Originalmente um preparo feito a partir de uma mistura de pão, farinha de trigo, água e gordura - adicionado de ovo, especiarias e carne moída de carne, aves, caça ou peixe e moldado com colher ou colheres (Larousse Gastronomique, 1997 p. 874, tradução nossa). Atualmente o termo é muito utilizado para todo o preparo com este formato.

¹³ Pão de origem italiana seco e crocante em palitos de comprimento variando de 25 a 75 cm (The New Larousse Gastronomique, 1977 p. 467, tradução nossa).

Figura 6. Cenário Claudio Santoro

Fonte: autor

Cenário Claudio Santoro – Recheio de empadão goiano entre quadrados de crocante amanteigado, com cobertura de lençol de leite e cubos de mousse de guariroba (figura 6). O prato composto pelo recheio de um típico empadão da cozinha goiana. De forma alguma poderia faltar um prato referente a este estado, afinal Brasília é uma ilha quadrada cercada de Goiás por todos os lados. Preparado basicamente com frango desfiado atomatado, milho verde, pedaços de linguiça suína, ovos, azeitonas e guariroba. A massa do prato original foi propositalmente trocada por uma fina massa amanteigada, que por ser adicionada no momento da montagem se mantém crocante até o momento do consumo.

A forma piramidal asteca, imagem aguardada por quem observa o teatro pela lateral, foi substituída por uma visão aérea que remete a uma estrutura coberta por um grande tecido ou um lençol, neste caso feita de leite, que dá a sensação de fluidez tão comum e observada em palcos de teatros. Os cubos de mousse de guariroba espalhados no prato apontam para o trabalho de intervenção artística de Athos Bulcão¹⁴.

Na composição monocromática do prato destaca-se uma pequena esfera de sagu cozida em shoyo sem nenhuma pretensão em relação a agregar paladar ao prato, mas representando a insignificante verba que os sucessivos governos de todos os âmbitos de poder destinam a cultura em nosso país. O que pode ser observado através do próprio teatro de responsabilidade do estado, construído para ser o palco nacional de eventos teatrais e que no ano de 2022 completa nove anos fechado, por não dispor de fundos para sua manutenção e funcionamento, por isso o nome de cenário, pois está encenando como única função, a de um cenário, que faz fundo ao picadeiro maior, o daqueles que atuam em shows de comédia de terror na esplanada.

JK - Fatia de abóbora cozida com melado, charque de picanha grelhada, meia esfera com charque desfiado (figura 7). É formatada a abóbora como o monumento fazendo referência a uma mão em forma de concha ou como usualmente é citado, em formato de foice. Primeiramente salteada na manteiga para depois ser regada com melado diluído em água com

¹⁴ Artista múltiplo, transitou em vários segmentos, realizando pinturas, desenhos, fotomontagens, pequenas esculturas, grandiosos projetos para integração da arte na arquitetura – os painéis em azulejos, relevos, divisórias (Fundação Athos Bulcão, 2017 p. 3).

Figura 7. JK



Fonte: autor

a finalidade de finalizar o cozimento. Uma tira comprida de charque de picanha grelhada é adicionada perpendicularmente à abóbora. Usando a técnica de esferificação¹⁵, uma cúpula composta com charque desfiado e refogado, adicionado de queijo do serro e creme, compõe o prato agregando cremosidade ao mesmo.

O sonho de Juscelino Kubitschek - JK - reunido em um prato, um dos sabores mais comuns no Brasil, passa a representar seu monumento, abóbora com charque, jabá com jerimum, carne seca com abóbora... o nome muda conforme a região, mas o gosto é de brasilidade.

Figura 8. Procuradoria de pequi



Fonte: autor

Procuradoria de pequi - *Riso al salto, ballotine* de frango grelhada, coroados por esferificação dentro de *crystal bread*, ambos de pequi (figura 8). Composto por arroz *pilaf*¹⁶ com cúrcuma em forma de disco espesso, levado à frigideira com manteiga para criar uma casca

¹⁵ Consiste em colocar uma preparação líquida na forma de esferas. Esta técnica pode ser realizada graças ao uso de alginato de sódio, que tem a propriedade de gelificar na presença de cálcio (CAZOR, LÉNARD, 2008, p. 98, tradução nossa).

¹⁶ Especialidade feita com arroz (Larousse Gastronomique, 1997, p. 282, tradução nossa).

crocante, coberto com *ballottine*¹⁷ de frango grelhado, tudo isso coroado por uma esfera de creme de pequi inserido dentro de um *crystal bread*¹⁸ também de pequi compondo a forma da procuradoria e dando à peça a mesma transparência que a original deveria ter.

Figura 9. + Museu



Fonte: autor

+ Museu - *Rilette* de cupim com molho atomatado sobre farofa acebolada, coberto com salada de micro rúcula em vinagrete, coberto com cúpula de açúcar, tudo regado com molho *roti* (figura 9). Sobre uma base de farofa acebolada e prensada com auxílio de maltodextrina¹⁹, fica disposto no mesmo formato arredondado um *rilette*²⁰ de cupim agregado a um molho de tomate. Sobre estes dois blocos junta-se uma pequena salada de micro rúcula temperada com azeite e algumas gotas de um potente vinagre de vinho colonial. A composição é finalizada coberta por uma cúpula transparente de isomalte²¹, remetendo a intenção de abrigar a comida, protegendo-a, similarmente ao propósito de Niemeyer quando idealizou a construção do museu, dispondo a arte para proteger a arte. Após ser levado à mesa, o prato é regado com molho *roti* ao redor de todo o arranjo.

¹⁷ Preparação à base de aves, carnes, aves de caça, peixes, servidos quentes ou frios, em gelatina. A carne é desossada, recheada, enrolada e amarrada (Larousse Gastronomique, 1997, p. 80, tradução nossa).

¹⁸ Preparo da vanguarda gastronômica feito com utilização de amidos com aparência cristalina e textura crocante.

¹⁹ Carboidrato que é formado quando as cadeias de amido se quebram (Modern Gastronomy, 2010, p. 34, tradução nossa).

²⁰ Preparo de carne de porco (ou coelho, ganso, aves), cozidas até obter uma gordura leve e dissociação de fibras, que são então drenadas, desfiadas e misturadas com gordura (Larousse Gastronomique, 1997, p. 899, tradução nossa). Por analogia se utiliza outros tipos de carne, inclusive de peixes.

²¹ Produto do grupo polyol, utilizado como aditivo adoçante e hidratante (Modern Gastronomy, 2010, p. 119, tradução nossa).

Figura 10. Tudo acaba em...



Fonte: autor

Tudo acaba em ... - Royale de tomate com orégano, esferas de queijo Canastra e flocos crocantes de massa em branco (figura 10). O prato que representa o Palácio do Congresso Nacional é composto por um *Royale*²² preparado com molho de tomate temperado com orégano e cortado no formato retangular das torres. O chef descartou da forma a intenção de Niemeyer ao fazer as torres formarem "H", uma vez que objetivo era para que seus ocupantes não se esquecessem das virtudes humanas, o que parece não ter surtido efeito. As duas semiesferas são representadas por duas pequenas imitações de *burratas*²³, em um creme preparado de queijo Canastra aquecido em creme de leite, após isso é filado e esferificado. Junta-se a isso flocos de massa de pizza em branco e tomates cerejas *confit*²⁴.

O prédio, que nasceu com a função de abrigar aqueles que representam o povo, razão da república, centro do poder, não poderia ter sabor diferente do citado por Rigon e Rigon (2021), que unificam a gastronomia com a expressão utilizada desde os anos 1990, popularizada pelas ações de seus ocupantes: "tudo acaba em pizza".

Meus Athos - Duo de manjares, um com flor clitória e sabor de erva cidreira e outro com sabor de cagaita (figura 11). Representar o artista que deu vida e cor à Brasília não poderia ser de melhor maneira do que com o primeiro doce do cardápio, que traz junto de si características calmantes referentes à composição de um dos manjares, afinal, um chazinho doce de erva cidreira colorido com flor clitória já transmite uma sensação de reflexão somente de comentar, imagina comendo. A outra metade do doce é composta por um manjar de cagaita, fruto do

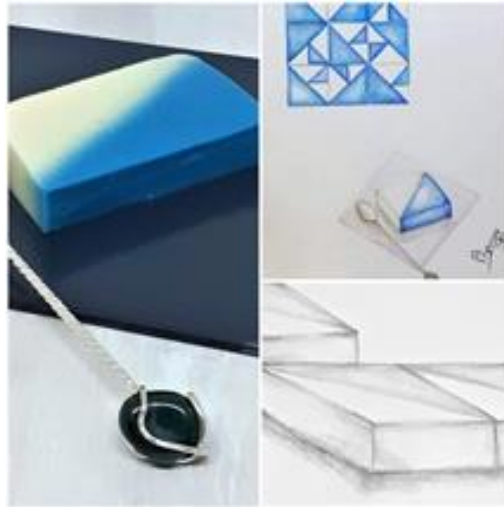
²² Creme moldado, usado em pedaços, como acompanhamento. Feito de caldo e ovos, purê de legumes ou ave, cozido em moldes no banho-maria (Larousse Gastronomique, 1997, p. 918, tradução nossa).

²³ Queijo fresco muito gordo de leite de vaca, originário da região italiana da Apúlia (Dicionário Priberam, 2022).

²⁴ Oriundo do francês "confire" preparar certos alimentos com vista a conservá-los, quer cozinhando-os lentamente na gordura (conserva de carne de porco, ganso, pato), quer revestindo-os de açúcar ou mergulhando-os em calda de açúcar (doçaria, fruta cristalizada) ou colocando-os em frascos em álcool (cerejas, ameixas em conhaque), em vinagre (alcaparras, pickles, pepinos) ou em uma preparação agri-doce (chutneys) (Larousse Gastronomique, 1997, p. 309, tradução nossa).

bioma cerrado, presente na capital como as obras de Athos, que são encontradas no aeroporto, na catedral, assim como no já comentado Teatro Nacional.

Figura 11. Meus Athos



Fonte: autor

Figura 12. Sonho de Dom Bosco



Fonte: autor

Sonho de Dom Bosco - Pirâmide de Batata doce com creme caramelo, sonho recheado com marzipã (figura 12). O vínculo do sonho do santo padroeiro de Brasília com o prato foi realizado através da primeira obra de alvenaria erguida no local determinada para ser construída na capital, o mesmo local que o santo vislumbrou como sendo a terra prometida. Um purê de batata doce aveludado por um creme caramelo na forma piramidal, projetada por Oscar Niemeyer, encimada por um sonho recheado com marzipã, representa a óbvia relação à visão do santo e dá um sentido de sincretismo ao substituir a cruz da capela pela esfera do sonho. Tudo isso regado com um creme de buriti, fruto da árvore símbolo da capital federal.

Figura 13. Entulho



Fonte: autor

Entulho - Mané pelado, texturizado com chocolate branco e amargo, vergalhões de chocolate, forro em *shard*, terra de cacau com baru e calda de melado (figura 13). Este é o único dos pratos que não tem relação direta com os monumentos de Brasília. Foi colocado com a intenção de sensibilizar os clientes do local onde o cardápio foi servido, clientes estes em sua maioria formada por arquitetos e designers.

Composto por pedaços de bolo mané pelado texturizado com chocolate branco e preto para imitar o concreto aparente como em construções com arquitetura brutalista, terra produzida com cacau em pó e maltodextrina merengue *shard*²⁵, remetendo a placas de gesso quebrado e barras de chocolate pinceladas de cacau em pó, simbolizando vergalhões enferrujados.

Tudo isso servido na caçamba de um caminhãozinho de uma empresa de brinquedos de blocos para montar. Com a intenção de lembrar aos clientes que devemos evitar sobras, quanto menos entulho melhor.

Logo após servido, o *chef* convida a todos para consumir o restante da obra de modo que não sobre nada e brinca derramando melado sobre os blocos de mané pelado, alegando simbolizar o chorume devido aos restos de comida oriunda das marmitas do pessoal da obra, uma vez que quase nunca se pensa neste tipo de lixo durante a construção. Este prato, apesar de ter sido feito o esboço, não foi realizada a pintura em aquarela por não compor simetria com o restante do cardápio e do movimento.

Através do cardápio acima exposto fica declarada a intenção de aprimorar o que já fizemos através da antropofagia de Oswald, por meio de um pensamento mais moderno e disruptivo, paralelo a alguns dos conceitos seculares do canibalismo modernista, principalmente entendendo que chegou o momento de consumir e digerir a nós mesmos, indo além de desejar somente o que não é seu do antropofagismo oswaldiano e também da linha de

²⁵ Fragmento (Dicionário Inglês /Português Michaelis 2022). Neste caso dando nome ao preparo feito com merengue fragmentado.

pensamento de Daniel Piza (2011) "O que é meu e o que não é meu me interessam". Abocanhar a si próprio, o que outros tentam nos tomar, aquilo que já digerimos e agora é nosso, nos construindo como seres autofágicos e, assim, realizar uma nova seleção. Continuar através do consumo da "carne, agora da nossa carne" a separar aquilo que efetivamente nos alimenta e nos livrar definitivamente do que nos intoxica. Definitivamente se consumindo e desta forma não escravizar, tampouco virar escravo.

Sou cidade MONUMENTO, cidade narcisista
 Desejo-me
 Sendo eu, me como
 Sou mais de mim quando me consumo
 Satisfaço-me
 Às latrinas e esgotos o que não presta em mim
 Servindo-me como adubo
 Transformo-me em mais de mim
 No melhor de mim
 (Em sonhos?)
 (Brasília autofágica, do autor, 2022).

REFERÊNCIAS

- ANDRADE, Ana Luiza. Políticas indigestas: gastronomia e antropofagia **Travessia - Revista de Literatura** n. 36 - UFSC - Ilha de Santa Catarina, jan.-jun. 1998; p. 112-141.
- ANDRADE, Mário de. **Ode ao Burguês. Poesias Completas**. São Paulo: Martins Editora, 1955. p. 44-45.
- ANDRADE, Oswald de. **Revista de Antropofagia**, Ano I, No. I, maio de 1928.
- ANDRADE, Oswald de. **Os dentes do dragão: entrevistas. Organização, introdução e notas de Maria Eugenia Boaventura**. 2. ed. revista e ampliada. São Paulo: Globo, 2009.
- CAMPOS, Augusto de. **Revista de Antropofagia** – Reedição da revista literária publicada em São Paulo 1ª e 2ª "dentições" - 1928 -1929 - edição fac-similar de "Revista de Antropofagia" Editora Abril S.A. 1975.
- CAZOR, Anne, LÉNARD, Christine. **Petit précis de cuisine moléculaire**. Editora Marabout, 2008.
- CERQUEIRA Larissa Agostini. **A modernidade e os modernistas: o rosto da cidade na poesia Características do modernismo urbano em Pauliceia Desvairada e Menschheitsdämmerung**, 2011.
- COSTA, Tiago Leite. **O perfeito cozinheiro das teorias deste mundo: Ensaio de Oswald de Andrade (1945-1954)**. Rio de Janeiro, abril de 2013.

Dicionário Inglês /Português Michaelis in:<https://michaelis.uol.com.br/moderno-ingles/busca/ingles-portugues-moderno/shard/>, acesso em 14/05/2022.

Dicionário Priberam "burrata", in Dicionário Priberam da Língua Portuguesa [em linha], 2008-2021, Disponível em: <https://dicionario.priberam.org/burrata>. Acesso em 15-05-2022.

Dicionário Priberam "esplanada", in Dicionário Priberam da Língua Portuguesa [em linha], 2008-2021. Disponível em: <<https://dicionario.priberam.org/%20Esplanada>>. Acesso em 15/02/2022.

DIFUSIEB - Instituto de Estudos Brasileiros – USP Disponível em: <https://www.ieb.usp.br/oswald-de-andrade/> 06/07/2016. Acesso em: 12 de maio de 2022.

Governo do Distrito Federal. Disponível em: <https://www.df.gov.br/historia/> Acesso em: 12 de maio de 2022.

JEZZINI, Jhanainna Silva Pereira. A teoria estética de Hélio Oiticica na formulação de uma nova objetividade brasileira in: **Anais VI Fórum de Pesquisa Científica em Arte - Escola de Música e Belas Artes do Paraná**. Curitiba, 2008-2009, p. 138-151.

LAROUSSE GASTRONOMIQUE - **Avec le concours du Comité gastronomique présidé par Joël Robuchon**, ISBN: 2-03-507300-6. 1997.

LEME, Adriana Salay, BASSO, Rafaela. A formação da brasilidade – a construção do discurso modernista sobre a culinária in: Revista de Contextos da Alimentação v. 3, n. 1, dezembro, 2014.

LEVITIN, Daniel. **This is Your Brain on Music: Understanding a Human Obsession**. UK: Penguin Books ISBN:9780241987360, 0241987369 Limited, 2019

MODERN GASTRONOMYA - **Scientific and Gastronomic Lexicon A to Z** - Alícia Foundation, El Bulli taller- Taylor and Francis Group, LLC ISBN 978-1-4398-1245-7. 2010.Fundação Athos Bulcão. - Catálogo do Acervo da Fundação Athos Bulcão, 2017.

PERULLO, Nicola. **O gosto como experiência: Ensaio sobre filosofia e estética do alimento**. Ed. SESI – SP, 2013.

PIZA, Daniel. Digesto Antropofágico: In: Ruffinelli, Jorge; ROCHA, João Cezar de Castro (Orgs.). **Antropofagia hoje? Oswald de Andrade em cena**. São Paulo: Editora Gráfica, 2011.

RIGON, Alexandre Paredes, RIGON, Maria do Carmo Machado. O food design no marketing de experiência durante a pandemia: O caso em uma indústria de produtos não alimentícios, in: **Revista Latinoamericana de Food Design (ReLAFD)** Número 2 - p. 408/429 - ISSN 2718-6814 – outubro de 2021.

SILVA, Ivete Souza da. Antropofagia cultural brasileira e as práticas inventivas de Hélio Oiticica, Paulo Freire e Augusto Boal: Contribuições ecologistas e interculturais para a formação de professores (as). **Tese de doutorado. Programa de Pós-Graduação em Educação. Universidade Federal de Santa Maria**. 2013. Disponível em: <https://repositorio.ufsm.br/handle/1/3472> Acesso em: 29 de abril de 2022.

SOUZA, M.C.H.O. Sentido da participação no "estado de invenção de Hélio de Oiticica: reflexão para uma prática de Educação Ambiental. **Ambiente e Educação. Revista de Educação Ambiental da FURG**, v. 10, 2005.

TAVARES Jeferson. Brasília [as] simetrias entre Lúcio Costa e Oscar Niemeyer, in **Risco-Revista de Pesquisa Em Arquitetura e Urbanismo Programa de Pós-Graduação do Departamento de Arquitetura e Urbanismo EESC-USP**, 2007.

The New Larrouse Gastronomique - **The Encyclopedia Of Food, Wine & Cookery** by Prosper Montagny / ISBN 0-517-53 137-2. Crown Publish In ·New York, 1977.