



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
INSTITUTO DE CULTURA E ARTE
BACHARELADO EM GASTRONOMIA

EDUARDO BRUNO FERNANDES FREITAS

GASTRONOMIA EM PERFORMANCE: EXPERIÊNCIAS ARTÍSTICAS ENTRE O
COMER E A ARTE CONTEMPORÂNEA

FORTALEZA

2021

EDUARDO BRUNO FERNANDES FREITAS

GASTRONOMIA EM PERFORMANCE: EXPERIÊNCIAS ARTÍSTICAS ENTRE O
COMER E A ARTE CONTEMPORÂNEA

Trabalho de Conclusão de Curso elaborado e apresentado ao curso de graduação em Gastronomia da Universidade Federal do Ceará, como requisito parcial à obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientador: Prof. Me. Leandro Pinto Xavier

FORTALEZA

2021

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal do Ceará
Biblioteca Universitária
Gerada automaticamente pelo módulo Catalog, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

- F936g Freitas, Eduardo Bruno Fernandes.
Gastronomia em performance: experiências artísticas entre o comer e a arte contemporânea / Eduardo Bruno Fernandes Freitas. – 2021.
24 f. : il. color.
- Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) – Universidade Federal do Ceará, Instituto de cultura e Arte, Curso de Gastronomia, Fortaleza, 2021.
Orientação: Prof. Me. Leandro Pinto Xavier.
1. Semiótica da degustação. 2. Cultura alimentar. 3. Arte contemporânea/performance. 4. Ventre-Livre/Stephan Doitschinoff. 5. Araújo/Renata Felinto. I. Título.

CDD 641.013

AGRADECIMENTOS

Agradeço a insistente pulsão pela pesquisa que me habita e me mobiliza a continuar acreditando nos estudos e na ciência como estratégia de emancipação política, contravenção aos desmontes atuais na educação e forma de imaginação de mundos possíveis.

Agradeço a todas, todes e todos que me acompanham neste percurso: Waldírio Castro (companheiro de arte e vida), Larissa Dantas, Paulo Henrique dos Santos, Kall Sales, Mari Auip, Kerensky Barrata, entre tantas, tantos e tantes outres.

Agradeço à minha mãe (Maria Valdênia) que, mesmo muitas vezes sem compreender, apoia meu percurso acadêmico, artístico e de vida.

Agradeço a orientação atenciosa e solícita do Prof. Me. Leandro Pinto Xavier.

Agradeço a disponibilidade do Prof. Rafael Queiroz Gurgel do Amaral e da Profa. Dra. Marcela Magalhães de Paula, para a partilha na banca de defesa.

Agradeço a todas, todes e todos que lutaram e lutam pela democracia, pelo ensino público de qualidade e pela possibilidade de um mundo menos desigual. Espero estar fazendo a minha parte!

*Mi interés particular en el performance radica no tanto en lo que es 'performance' si en lo que este concepto nos permite **hacer** (TAYLOR, 2015, p.51).*

GASTRONOMIA EM PERFORMANCE: EXPERIÊNCIAS ARTÍSTICAS ENTRE O
COMER E A ARTE CONTEMPORÂNEA

Artigo submetido à banca examinadora, como requisito para a
obtenção do grau de Bacharel em Gastronomia.

Aprovado em 26/08/2021, com a Nota 10.

BANCA EXAMINADORA

Prof. Me. Leandro Pinto Xavier (Orientador)

Universidade Federal do Ceará – UFC

Prof. Rafael Queiroz Gurgel do Amaral

Universidade Federal do Ceará – UFC

Profa. Dra. Marcela Magalhães de Paula

Ministério das Relações Exteriores (Itamaraty)

Centro de Estudos Brasil-Itália (Divisão de Promoção da Língua Portuguesa)

RESUMO

O Presente artigo, por meio de uma pesquisa interdisciplinar nos campos da Gastronomia e da Arte, propõe analisar algumas relações estabelecidas entre o comer e a arte contemporânea/performance, principalmente na atualidade. Com isso, o que pretendemos discutir é o modo pelo qual os alimentos/o ato de alimentação vem sendo configurado enquanto experiência artística, tomando como recorte duas obras performáticas: “Ventre Livre” (DOITSCHINOFF, 2012) e “Araújo” (FELINTO, 2019). Para isso, recorreremos aos estudos da *semiótica da degustação* (PIETROFORTE, 2020), como metodologia de análise, juntamente às pesquisas acerca da *cultura alimentar* (MONTANARI, 2008 /FRANCO, 2010) e da *arte da performance* (ALICE, 2014/TAYLOR, 2015), além de outros autores e questões transversais que nos foram pertinentes adentrar para podermos analisar as obras-comidas pesquisadas.

Palavras-chave: semiótica da degustação; cultura alimentar; arte contemporânea/performance; Ventre-Livre/Stephan Doitschinoff; Araújo/Renata Felinto.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO-----	09
COMER COMO UM ATO SEMIÓTICO-----	10
POSSIBILIDADES ENTRE O COMER E A ARTE CONTEMPORÂNEA -----	13
VENTRE LIVRE - STEPHAN DOITSCHINOFF-----	16
ARAÚJO - RENATA FELINTO-----	20
CONCLUSÃO-----	24
REFERÊNCIAS -----	25

INTRODUÇÃO

Desde o começo da humanidade nós, os humanos, assim como os demais animais, nos alimentamos para poder absorver dos alimentos os nutrientes que nos permitem manter nossa vida biológica. Contudo, um elemento “complicador” compõe a relação que estabelecemos com os alimentos, ou seja, a cultura. É ela que irá estabelecer os modos, os utensílios, os insumos, as preparações e os eventos que iremos criar para nos alimentar: “Toda comida conta a narrativa de negação da natureza e a decorrente afirmação das culturas humanas: isso se dá do cru ao cozido; mesmo quando alguns alimentos são comidos crus, eles são cortados ou condimentados” (PIETROFORTE,2020, p.190).

De modo sucinto, a cultura pode ser compreendida enquanto um conjunto de hábitos, linguagens e sistemas de representações que um determinado grupo humano desenvolve e compartilha para construir um comum. Sendo assim, a partir do pesquisador de estudos culturais, Stuart Hall, podemos compreender que:

Pertencer a uma cultura é pertencer, *grosso modo*, ao mesmo universo conceitual e linguístico, saber como conceitos e ideias se traduzem em diferentes linguagens e como a linguagem pode ser interpretada para se referir ao mundo ou para servir de referência a ele. Compartilhar esses aspectos é enxergar o mundo pelo mesmo mapa conceitual e extrair sentido dele pelos mesmos sistemas de linguagem (HALL,2016, p.43).

Dos diversos elementos que compõem a cultura de um agrupamento humano, um deles, e nesse texto é o que estará em destaque, é a comida. Nesse sentido, assim como aponta o historiador Massimo Montanari:

Comida é cultura quando produzida [...] Comida é cultura quando preparada [...] Comida é cultura quando consumida, porque o homem, embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto as dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste. Por meio de tais percursos, a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la (2008, p.15-16).

Sendo assim, se compreendemos que comida é a cultura, podemos dizer que a cultura alimentar é um emaranhado de relações que irá, por consequência, formular e construir o gosto alimentar de cada sociedade. Gosto esse que, certamente, é atualizado em cada sujeito da cultura, sendo passível de ser alterado ao longo do tempo. Contudo, assim como aponta Franco (2010), no livro “De caçador a gourmet: uma história da gastronomia”, o gosto de uma sociedade tende a ser um dos elementos culturais mais complicados de mudar. Nessa perspectiva, podemos dizer que:

O gosto, que muitos acreditam ser próprio, é uma constelação de

extrema complexidade na qual entram em jogo, além da identidade idiossincrática, fatores como: sexo, idade, nacionalidade, religião, grau de instrução, nível de renda, classe e origem sociais. O gosto é, portanto, moldado culturalmente e socialmente controlado (FRANCO, 2010, p. 2010).

É nesse contexto que, juntamente aos sistemas de linguagem que são as culturas alimentares humanas em seus diversos aspectos, para esta pesquisa, acrescentaremos um outro sistema de linguagem: a arte, com o objetivo de apontar relações entre esses dois sistemas na atualidade. Ao nos questionarmos sobre quais relações esses dois sistemas de linguagem têm na contemporaneidade, objetivamos analisar obras de arte contemporâneas/performances que têm o comer e a comida como experiência estética/artística.

Com isso, o que pretendemos discutir ao longo do texto é o modo como os alimentos/o ato de alimentação vem sendo configurado enquanto experiência artística, tomando como recorte duas obras performáticas: “Ventre Livre” (Stephan Doitschinoff, 2012) e “Araújo” (Renata Felinto, 2019). Para darmos início a esta empreitada, torna-se necessário compreender de que forma o próprio ato de comer pode ser compreendido como linguagem, ou seja, pensar em uma *semiótica da degustação* (PIETROFORTE,2020).

COMER COMO UM ATO SEMIÓTICO

A semiótica, segundo os semioticistas Santaella e Noth: “É a ciência dos sistemas e dos processos sígnicos na cultura e na natureza. Ela estuda as formas, os tipos, os sistemas de signos e os efeitos do uso dos signos, sinais, indícios, sintomas ou símbolos” (2019, p.7). Um signo, para a semiótica, é sempre aquilo que está no lugar de outra coisa, referindo-se a algo diferente de si mesmo. Essa outra coisa a qual o signo se refere, é nomeada como referente do signo ou objeto do signo. Sendo assim, o signo simboliza, representa e indica o objeto de significação em uma relação de maior ou menor grau do acordo social que o sustenta.

Nesse sentido, segundo Peirce (2005), o signo “é aquilo que, sob certo aspecto ou modo, representa algo para alguém” (p.46). O signo, “está numa tal relação com outro que, para certos propósitos, é considerado por alguma mente como se fosse esse outro” (idem, p. 61). Para isso ocorrer, o signo, segundo o autor, constitui um processo de semiose estabelecido em três aspectos: representame/signo, objeto/referente e interpretante/significado. De modo resumido, podemos exemplificar o processo de

semiose com o exemplo da palavra “brócolis”. Brócolis, enquanto estrutura sonora e/ou escrita, seria o aspecto *representame* (signo) – “o elemento mediador que faz chegar à mente do intérprete algo que está fora, o objeto do signo” (SANTAELLA e NOTH, 2019, p.40-41); o alimento (físico/conceito) o qual a palavra se refere, ao ouvirmos/lermos “brócolis”, é o aspecto do objeto (*referente*) da semiose; já o *interpretante* é o efeito e os resultados significantes da semiose, provocados/produzidos no ato da interpretação, ou seja, no caso de “brócolis”: é a ideia, evocado à mente, do que é “brócolis”. Todo o processo de semiose será sempre interferido diretamente pelo contexto que está inserido o percurso de significação.

Com isso, é pertinente destacar que os signos nos são conhecidos via nossos sentidos, assim, “um signo tem uma materialidade que percebemos com um ou vários de nossos sentidos. É possível vê-lo (um objeto, uma cor, um gesto), ouvi-lo (linguagem articulada, grito, música, ruído), senti-lo (vários odores: perfume, fumaça), tocá-lo ou ainda saboreá-lo” (JOLY, 2012, p.32). Junto a isso, podemos apontar que os signos são divididos, basicamente, em: verbais, não verbais e mistos (verbais e não verbais).

Dos signos verbais temos para nós, brasileiros, na língua portuguesa, as palavras que nomeiam e nós fazemos compreender/ver as coisas do mundo. No caso da cultura alimentar, os signos verbais da língua portuguesa (entre outras) que fazemos uso, são dos ingredientes, das preparações, dos utensílios, dos temperos e tudo mais que tiver nomeado pela língua na relação do humano com a cozinha. Os nomes, por se darem em uma relação recortada para com os falantes da língua, em um grupo de sujeitos que partilham uma mesma cultura linguística, no nosso caso a portuguesa/brasileira, serão/são diferentes, caso o diálogo seja estabelecido em outra língua, como o inglês, o francês, o italiano etc.

Dos signos não verbais, no âmbito da alimentação, temos as cores, as texturas, os cheiros, os sabores e as sonoridades dos alimentos/preparos, além das representações imagéticas de preparações e tanto outros elementos sónicos que constroem a linguagem da cultura alimentar, mas que não se estabelecem enquanto signo verbal. Por último, os signos mistos são os que fazem uso tanto da relação verbal quanto da não verbal. Podemos tomar como exemplo os rótulos dos ingredientes e os cardápios de restaurantes que, muitas vezes, apresentam o nome do prato e uma imagem da preparação.

Sendo assim, se pensarmos que a *semiótica da degustação* começa muito antes de colocarmos o alimento na boca, podemos afirmar que: “enquanto processo de significação, a degustação pode ser descrita na relação entre sujeitos, inseridos em suas narrativas, e objetos de valor colocados em discurso” (PIETROFORTE, 2020, p.183).

Nesse sentido, o ato de comer se constitui enquanto um processo de significação bastante complexo, pois os signos produzidos no ato da alimentação envolvem o alimento em uma rede de relações culturais, simbólicas, sociais, históricas, afetivas etc. Assim,

Para a boca e o paladar, os pratos de comida são promessas [...] enquanto promessas de suas virtualidades culinárias, o prato de comida deve comover; ele precisa, ao se oferecer como algo gostoso, impressionar, emocionar e, principalmente, impelir, em sua direção, todos que o cercam [...] em meio às manipulações visuais, acústicas, tácteis e olfativas, resta ao paladar esperar que as promessas sejam cumpridas (PIETROFORTE, 2020, p.184-185).

Compreendendo, com isso, o ato de alimentar-se e o alimento como uma linguagem que produz signos e significações, é que podemos então chegar ao entendimento de que o comer é uma relação também semiótica e que, durante o percurso semiótico do comensal, há diversas fases até chegar no ato final que é o de alimentar-se enquanto uma necessidade biológica. Esse percurso é desenhado por Pietroforte (2020), a partir do seguinte esquema construído em quatro momentos:

Esquema 01



Fonte: Pietroforte (2020)

Apropriando-se do apontamento do autor, podemos compreender que a *Comoção* é o momento em que o alimento se apresenta em toda sua disposição e promessa de sabores, propondo, simbolicamente, um pacto com o comensal por meio dos signos visuais, olfativos, entre outros. *Catálise* é o que prepara o *êxtase*, é quando as manobras do paladar substancializam a sinestesia, ou seja, os significantes gustativos são apreciados pelo paladar. *Êxtase* é a performance gustativa, é a emoção envolvida no processo da relação do alimento com a boca, é o clímax sensorial do paladar. *Fruição* é o momento do julgamento, da construção e da elaboração das relações entre todo o percurso da degustação e os signos apresentados ao longo do processo.

Nesse contexto, ao compreendermos o percurso gustativo via estudos semióticos, podemos nos dirigir ao segundo ponto teórico que nos é relevante para a produção do presente texto, ou seja, a forma pelo qual alguns artistas da arte contemporânea/performance têm se apropriado do ato de alimentar-se, dos próprios alimentos e da experiência gustativa, enquanto objeto/experiência artística. Para isso, faz-se necessário um breve percurso acerca da relação que o alimento tem com a arte, contudo, daremos destaque ao que apontamos como arte contemporânea e performance.

POSSIBILIDADES ENTRE O COMER E A ARTE CONTEMPORÂNEA

Historicamente é possível identificar inúmeros momentos nos quais os artistas dialogaram/fizeram uso, por diversos motivos, dos elementos da cultura alimentar de cada povo, para tematizar obras artísticas. Nesse percurso, talvez, um dos primeiros momentos em que isso ficou mais em evidência, no decorrer da história da arte ocidental, foi o que ficou conhecido esteticamente como natureza-morta. Segundo a curadora Katia Cantor, a natureza-morta “se refere a uma natureza parada, inerte, composta de objetos inanimados” (2004, p. 11). Certamente, os objetos inanimados e os alimentos são representados na pintura bem antes desse período, principalmente como fundo das pinturas. Contudo, é por volta do séc. XVI que a natureza-morta surge na Europa como uma estética artística própria, com obras que estão relacionadas à vida cotidiana e também religiosa, por meio das representações de figuras e elementos comuns como frutas, legumes e flores. Entre alguns artistas, podemos citar Pieter Aertsen (1507 ou 1508 - 1575), Jacopo Bassano (1510 - 1592) e Caravaggio (1593 e 1610), como os que participaram do início desse movimento.

Imagem 01: Natureza-morta com Frutas



Fonte 01: Caravaggio, 1601-1605 / Denver Art Museum (DAM)

Continuando os apontamentos sobre a relação da arte com os alimentos, façamos um salto para o século XX, pois é a partir desse momento histórico que começa a se desenvolver o que atualmente nomeamos como arte contemporânea. Em meados de 1950, nos EUA, um movimento artístico começa a se desenvolver de forma marcante, era o começo da Pop Art que, segundo o pesquisador de arte Michael Archer, “foi um fenômeno norte-americano: americano em termos dos envolvidos, na medida em que tratava de uma espécie de realidade social, e em termos de observar o mundo americano quintessencial que andava de mãos dadas com essa realidade” (2012, p.17).

Nesse sentido, entre todo o universo cultural norte-americano, a cultura alimentar também aparece representada nas obras da Pop Arte, um bom exemplo disto são as obras do artista Norte-americano Andy Warhol (1928- 1987). Sendo um dos pioneiros da Pop Art, Warhol, por diversas vezes, em diferentes obras e em variados suportes como: fotografia, pintura digital, vídeoarte e performance, criou trabalhos artísticos a partir da relação da arte com os alimentos. Neste texto podemos destacar dois.

O conjunto de imagens “Campbell Soup Cans” (1962): uma série de 32 telas nas quais cada pintura fazia referência às 32 variedades de sopas vendidas pela empresa norte-americana Campbell. Segundo o Museu de Arte Moderna de Nova Iorque (MOMA), ao ser questionado sobre o motivo de pintar latas de sopa, Warhol havia respondido: “Eu costumava ter o mesmo almoço todos os dias, por vinte anos”¹. Pertinente destacar que os quadros de sopas eram afixados sobre uma prateleira de madeira, o que trazia ainda mais a dimensão da relação com o produto e as características da alimentação moderna.

Imagem 02: Campbell Soup Cans



Fonte 02: Andy Warhol, 1968 / MOMA

O segundo exemplo da obra de Warhol que queremos destacar é a vídeoperformance “Eating a Hamburger”. Esse trabalho de Warhol, é uma das cenas do filme “66 Scenes from America”², dirigido por Jorgen Leth em 1981. Nessa obra, em parceria com o referido diretor, Warhol, basicamente, de frente a uma filmadora, come um hamburger com ketchup em um plano sequência de 4 minutos e 28 segundos e, ao final, fala: “my name is Andy Warhol, and I just finish eat a hamburger”³

¹ Disponível em: <https://www.moma.org/collection/works/79809?>, acessado em 18 de julho de 2021.

² Documentário visual produzido pelo dinamarquês Jorgen Leth, construído por uma variedade de cenas curtas sem narrativa e em conexão dispersa. No documentário, os participantes são apresentados em atividades corriqueiras do cotidiano, com uma direção mínima.

³ Tradução nossa: “Eu sou Andy Warhol e eu acabei de comer um hambúrguer”. Disponível em:

Imagem 03: Comendo Hamburger



Fonte 03: Andy Warhol, 1981/ Filme: “66 Scenes from America”

O destaque que trazemos a essa obra específica se dá em razão de dois pontos dela que nos abrem caminho para a análise das duas obras que são o foco deste artigo: “Ventre Livre” (Stephan Doitschinoff, 2012) e “Araújo” (Renata Felinto, 2019). O primeiro ponto em destaque se dá pela diferença do uso do alimento (em si) enquanto signo e objeto da criação artística. No vídeo, Warhol não usa outro signo para remeter ao alimento, ao contrário, faz do próprio alimento signo de si mesmo e também signo de outras coisas (povo norte-americano, cultura alimentar norte-americana, modo de produção norte-americano etc.). Claro que, nesse caso, o que o expectador vê é apenas o vídeo que, por consequência, nos apresenta o alimento enquanto imagem, o expecto da presença é mediado pelo vídeo. Entretanto, esse trabalho, ainda nos parece apresentar uma diferença sobre as representações anteriormente citadas, pois, nesse caso, é a própria comida e o comer, mesmo que no âmbito do filmado, que se apresenta como obra. Tal ponto será muito mais investigado pelas obras que analisaremos a seguir.

O segundo ponto que queremos destacar é próprio da linguagem que Warhol faz uso para produzir o vídeo, ou seja, a performance⁴. No caso da obra de Warhol, a performance, a ação enquanto objeto próprio da obra, comer um hambúrguer no tempo necessário para o ato acontecer, é apresentado ao público enquanto uma provocação artística que borra a relação entre arte e vida, ao apresentar um acontecimento “trivial”

https://www.youtube.com/watch?v=sUd4L1oSXoE&ab_channel=Ugaffron , acessado em 18 de julho de 2021.

⁴ El performance, pues, es una práctica y una epistemología, una forma de comprender el mundo y un lente metodológico. Nos permite analizar eventos como performance. En su carácter de práctica corporal en relación con otros discursos culturales, el performance ofrece también una manera de generar y transmitir conocimiento a través del cuerpo, de la acción y del comportamiento social (TAYLOR, 2015, p. 31).

do cotidiano em destaque. É pertinente destacarmos esse ponto, pois mesmo que no caso da obra de Warhol a performance esteja mediada por uma experiência em vídeo (vídeoperformance), quando falamos de performance na arte, estamos falando de um novo complicador para as ordens clássicas da arte, ou seja: propor a própria ação, o acontecimento e a experiência partilhada enquanto arte. Sendo assim:

É nesse sentido que podemos entender a linguagem da performance: como uma linguagem que não constitui apenas uma representação de determinada situação ou contexto, mas que realizando e efetuando-se, modifica o presente, influi ativamente nele, propondo transformações nos modelos de poder vigente remodelando as subjetividades e as relações previamente estabelecidas (ALICE, 2014, p. 35-36).

Não cabe nesse texto construir toda uma historiografia da performance enquanto movimento artístico que tem diversas formas de ser apresentado como campo artístico e de estudo em artes. Contudo, nosso objetivo aqui é, por meio principalmente das obras que são o foco desta pesquisa, apresentar como o alimento, em ações performáticas, torna-se experiência artística. Sendo assim, a performance, nesse texto, já se apresenta em sua possibilidade múltipla de se materializar na relação com as outras linguagens artística, seja o vídeo, as artes visuais ou as artes cênicas como um todo.

Desta maneira, tomando esses dois pontos trazidos por meio da obra “Eating a Hamburger” de Warhol, podemos adentrar na análise das duas obras brasileiras que fazem do comer e do alimento experiências artísticas performáticas. É pertinente destacar que a análise que iremos construir, tomando como base as obras: “Ventre Livre” (Stephan Doitschinoff, 2012) e “Araújo” (Renata Felinto, 2019), se dá por querermos apresentar como a relação da arte com a comida vem acontecendo no cenário contemporâneo brasileiro e, com isso, contribuir para um pensamento em arte e gastronomia nacional.

VENTRE LIVRE - STEPHAN DOITSCHINOFF

Stephan Doitschinoff é um artista multidisciplinar que desenvolve trabalhos no campo da pintura, da escultura, do vídeo, da instalação e performance. Nascido em São Paulo em 1977, sua produção tem uma alta relação com o simbolismo, em uma ressignificação e apropriação de diversos signos religiosos e do poder militar. Do universo da produção de Doitschinoff, iremos destacar uma de suas obras: “Ventre Livre” – 2012, realizada na cidade do Rio de Janeiro-RJ, na segunda edição da Feira Internacional de Arte Moderna e Contemporânea, a convite do projeto Kreemart⁵.

⁵ Disponível em <http://kreemart.com/>. Acessado em: 26 de julho de 2021

Segundo o artista:

A performance *Ventre Livre* é um desdobramento de pintura, na qual duas mulheres religiosas leem um livro sagrado e têm suas entranhas abertas e conectadas. Durante o ritual, o público é convidado a partilhar o bolo em formato de intestino, evocando a simbologia da conexão através dos órgãos viscerais e da sabedoria proveniente não das leis dogmáticas, mas do espectro animal irracional. O sistema gastro intestinal possui o mesmo número de neurônios da medula espinhal, cerca de 100 milhões de neurônios e compreende uma ferramenta de interação com o mundo, muitas vezes deixada de lado e suprimidas em detrimento da razão. Na performance há uma terceira figura feminina que utiliza um chapéu em formato de igreja espelhada escondendo seu cabelo, símbolo da natureza incontrollável e de conexão com Deus em muitas religiões. A igreja, assim como os livros, representa os organismos sociais incumbidos de propagar leis para o condicionamento do irracional e que podem, por sua vez, tolher mecanismos naturais de expressão e conexão humana (DOITSCHINOFF, s/d, s/p)⁶.

Como apresentado, a performance *Ventre Livre* é uma obra ativada por um emaranhado de signos de diversas ordens, entre eles os gustativos. Em parceria com a Chef de Cozinha Fabíola Gouveia, Doitschinoff fez um processo de tradução Intersemiótica⁷ de uma obra sua que era da ordem da instalação (*Viva la Revolución, a lei do ventre livre*⁸ - Museum of Contemporary Art San Diego – 2011), para o campo da performance. É nesse segundo momento (performance) que alimento começa a ser parte constituinte da obra.

Imagem 04: Viva la Revolución. A lei do ventre livre



Fonte 04: <https://doitschinoff.com/vila-la-revolucion.html>

⁶ Disponível em: <https://doitschinoff.com/ventre-livre.html> . Acessado em: 26 de julho de 2021

⁷ Enfocaremos o conceito de tradução Intersemiótica, tomando como base o que Jakobson (1969, p.72) nos afirma ao dizer que a tradução Intersemiótica é quando se traduz “[...] de um sistema de signos para outro, por exemplo, da arte verbal para a música, a dança, o cinema ou a pintura”.

⁸ Disponível em: <https://doitschinoff.com/vila-la-revolucion.html>. Acessado em: 26 de julho de 2021

Imagem 05: Ventre Livre



Fonte 05: <https://doitschinoff.com/ventre-livre.html>

Nesse contexto, tendo em vista o teor desta pesquisa, o que selecionamos para destacar da obra, é o elemento comestível disposto: o bolo-vísceras (3 metros de comprimento). Com sabor de baunilha, recheio de ganache de chocolate e coberto por mais de 100kg de pasta americana colorida em tons de vermelho e marrom, o bolo-vísceras não era algo apenas para ser visto, mas também para ser devorado, ou seja, para ser percebido enquanto uma experiência artística também via paladar.

Com isto, retomando as questões da semiótica *da degustação* (PIETROFORTE,2020), podemos apontar que no esquema *Comoção, Catálise, Êxtase e Fruição*, a obra parece operar de modo a convocar diferentes modos de experienciar o comer do bolo-vísceras. Nesse sentido, desde os signos visuais, até as relações gustativas e de fruição, possíveis de serem estabelecidas entre o comensal/público e a comida-obra, o horizonte de expectativa⁹ é tencionado pela performance criada por Doitschinoff.

Ao se deparar com a imagem do bolo-vísceras, circunscrita por três figuras femininas vestidas de preto e fazendo uso de elementos que remetem a estâncias de poder: livros sagrados e um adereço de cabeça que representa uma igreja católica, a degustação do bolo-vísceras já se inicia. Além disto, as figuras femininas que estão nas extremidades da mesa onde o bolo-vísceras é disposto, estão caracterizadas: de um lado com maquiagem que remete à morte e, do outro lado, com um adereço de barriga que remete à gravidez. São imagens que certamente constroem a instância da *comoção* da obra-

⁹ A ideia principal é a de que a interpretação de um texto pressupõe não só a interação de leis internas e externas ao texto (como as de sua produção e de sua recepção), como também “o contexto de experiência anterior no qual a percepção estética se inscreve”. [...] No decorrer da leitura, essas “regras do jogo” serão corrigidas, modificadas ou simplesmente reproduzidas (JOLY, 2012, p. 27).

comida. Junto a isso, é pertinente destacar o próprio visual do bolo a ser comido, ou seja, um bolo em formato de vísceras. Aspecto, esse, que também rompe com as formas ordinárias de se apresentar um bolo. Assim, ao trazer o bolo como signo icônico¹⁰ de vísceras, Doitschinoff, por meio da *comoção* visual do bolo, de uma certa forma, nos provoca a pensar: Que gosto teria um bolo-vísceras?

Ao se relacionar gustativamente com a performance, o comensal/público, ativa a dimensão participativa¹¹ da performance, percebendo que o sabor do bolo é familiar – baunilha com chocolate –, o que, provavelmente, não causará repulsa na maioria dos degustadores. Nesse contexto, o signo visual do bolo-vísceras se soma aos sabores sentidos/reconhecidos pelo paladar, estabelecendo relações com os elementos visuais (maquiagem, figurino, corporeidades, cenografia etc.) e o contexto no qual está inserido, ampliando, assim, a experiência de *fruição*,

Certamente, não cabe neste texto afirmar certamente quais são as relações de *fruição* estabelecidas por cada comensal/público, pois elas serão bastante variadas em decorrência das diferentes relações de expectativa e *fruição* da/com a obra-comida. Os apontamentos que o artista faz, como podemos ver na citação no início, ao apresentar a performance, são possíveis campos de leitura e *fruição* que, provavelmente, estabeleceram dinâmicas para as experiências do comensal/público. Os signos de vida/morte, razão/animalização, poder/disrupção, entre outros, estão dispostos na obra, tanto na parte comestível quanto não comestível da performance. Sendo assim, os arranjos e as relações que vão ser estabelecidas pelos comensais/públicos partem de um campo semiótico comum, mas as semioses caminharam no entrecruzamento do como esses signos se estabelecem na relação social e subjetiva de cada degustador. Importante também destacar as meta-relações que a obra estabelece com o próprio ato de alimentar-se: um bolo-intestino que, ao ser comido, irá também passar pelo intestino do comensal/público. Assim, Doitschinoff, propõem uma experiência estética pelas entranhas, um convite a vivenciar a obra de arte com o corpo inteiro.

Com isto, a *semiótica da degustação* que podemos construir com essa obra-comida é certamente da ordem da aproximação de duas linguagens: a da cultura alimentar

¹⁰ O icônico corresponde à classe de signos cujo significante mantém uma relação de analogia com o que representa, isto é, com seu referente (JOLY, 2012, p.35).

¹¹ O que compreendemos como participação no âmbito da arte contemporânea é um legado construído por meio de autores como: Bourriaud (1998), Bishop (2002) e Caballero (2011), no que tange, de modo resumido, ações artísticas que convocam a participação do público, solicitando e ativando a co-criação da/na obra, ressaltando a experimentação, a partilha e efemeridade enquanto parte do trabalho.

com a da arte. Um regime de tensão que faz do comer e do alimento um ato artístico e da própria comida e o processo de degustação uma performance participativa. Nesse sentido, a obra de Doitschinoff se costura, assim, a todo um campo de relações que na contemporaneidade tem sido cada vez mais investigado, ou seja, a relação da comida com a arte. Com isso, tanto na prática quanto na teoria, Doitschinoff nos convida a pensar: como conhecer o mundo por meio do intestino?

ARAÚJO - RENATA FELINTO

Renata Felinto é uma artista-pesquisadora-professora-curadora nascida em 1978 na cidade de São Paulo-SP. Desde 2016, Felinto é professora do curso de Artes Visuais da URCA (Universidade Regional do Cariri), na cidade do Crato/CE. Com uma produção vasta em diversos suportes e linguagens: pintura, desenho, fotografia, intervenção e performance, Felinto, enquanto mulher negra, assume os processos de descolonização na/da arte como matéria (forma e conteúdo) de suas produções. De toda a produção artística de Felinto, para esta escrita, destacaremos a performance/vídeoperformance “Araújo” – 2019, trabalho que faz parte do projeto: “As que me habitam”.¹²

Imagem 06: Performance Araújo



Fonte 06: Fotos de Jaque Rodrigues

¹² A exposição individual “*As que me habitam*” apresenta trabalhos realizados de 2017 a 2019 com foco na existência e resistência de mulheres negras na história do Brasil, partindo de biografias de mulheres comuns às que tiveram mais relevo na história nacional, ainda que suas trajetórias tenham sido apagadas das narrativas hegemônicas (Disponível em: <https://renatafelinto.com/as-que-me-habitam/> . Acessado em: 26 de julho de 2021)

A referida performance, conforme podemos verificar nas imagens acima, consiste no ato de: vestida em trajes que remetem a uma freira (hábito), Renata Felinto anda por uma rua do Juazeiro do Norte/CE, de nome Maria de Araujo, distribuindo pequenos acarajés bastante apimentados. Ela os oferece ou os entrega aos passantes, como quem lhes dá uma hóstia, só que uma “hóstia” de Iansã, pois o acarajé é comida de santo, comida de Iansã: divindade guerreira, senhora dos ventos, raios e tempestades.

Entretanto, para que possamos compreender de que modo o acarajé é o mecanismo de ativação da performance de Felinto, podemos recorrer ao que Felinto aponta sobre a obra. Começando pelo nome da performance (Araújo), Felinto nos apresenta que: “Maria de Araújo (1862-1914), mulher pobre e analfabeta, beata da cidade de Juazeiro do Norte, violentada pela igreja católica, do qual teve o milagre da hóstia roubado, e atribuído ao Pe. Cícero Romão Batista” (FELINTO, s/d, s/p)¹³.

Imagem 07: Maria de Araújo



Fonte 07: Acervo do Museu do Padre Cícero

A beata Maria de Araújo, apresentada por Felinto no trecho acima, é conhecida no Ceará por um fato que ocorreu no dia 1º de março de 1889, que se deu basicamente assim:

Ao receber a hóstia, numa comunhão oficiada pelo Padre Cícero, a beata Maria de Araújo foi incapaz de degluti-la, pois, a sagrada partícula transformou-se em sangue vivo, conforme foi atestado depois pelos médicos convidados pelo Padre Cícero para examinar a beata e presenciar o fenômeno, que se repetiu dezenas de vezes durante cerca de dois anos. Mas o fenômeno não era só isso. Em outras ocasiões a hóstia chegou também a se transformar numa porção carnosa em forma de coração. E no corpo da beata eram abertas chagas que depois de algum tempo iam desaparecendo misteriosamente, sem deixar nenhum vestígio. Ela também apresentava suores de sangue e entrava em êxtase. E no depoimento prestado à Primeira Comissão de Inquérito, designada pelo bispo Dom Joaquim José Vieira para investigar o fenômeno, ela

¹³ Disponível em: <https://renatafelinto.com/as-que-me-habitam/> . Acessando em 27 de julho de 2021

disse que quando entrava em transe visitava o inferno e o purgatório, e falava com Jesus Cristo de quem ouvia e transmitia ensinamentos em Latim (ESCOLA, s/d, s/p).

Devido a esses acontecimentos, Maria de Araújo, mulher negra baiana, começou a ser perseguida pela elite e até pela própria Igreja Católica, que refutava a veracidade de seus milagres. Em 1894, Maria de Araújo foi condenada a reclusão total e ninguém podia falar com ela nem sobre ela. Após 20 anos isolada, ela veio a falecer, seu corpo foi sepultado na capela do Socorro (Juazeiro do Norte/CE). Com algum tempo, o túmulo foi violado e os restos mortais nunca mais apareceram.¹⁴ Durante muito tempo, tentaram apagar a identidade de Maria de Araújo e o milagre acabou sendo muito mais ligado à figura do Padre Cícero, que entregou a hóstia, do que à beata Maria de Araújo.

Sendo assim, compreendendo o contexto no qual a artista se referenciou para criar a performance, podemos retomar o debate acerca da relação da comida e da arte contemporânea por meio da obra “Araújo”. No acarajé-hóstia oferecido por Felinto na performance, desde a narrativa que foi material motriz para a criação da performance: a história da hóstia que se transfigurou em sangue na boca de Maria de Araújo, até o fato da performance ocorrer no ato de entregar acarajés na rua de Juazeiro do Norte, rua que tem nome homônimo ao da beata, é na/pela boca que acontece a obra.

Se foi pela boca que Maria de Araújo operou seus milagres de transfiguração de hóstia em sangue, seguido por um silenciamento de 20 anos, até sua morte, é pela boca que o comensal/público irá se relacionar com a performance proposta por Felinto. No percurso da semiótica *da degustação* (PIETROFORTE, 2020), podemos apontar que no esquema: *Comoção, Catálise, Êxtase e Fruição*, assim como na obra anteriormente citada, a performance urbana¹⁵ de Felinto, por meio de outros mecanismos, também investi na criação de tensionamentos no percurso gustativo que cada comensal/público estabelece com o acarajé-hóstia oferecido, como forma de propor a experiência artística.

No campo da *comoção* visual, Renata convoca um deslocamento no *horizonte de expectativa*, ao romper com a imagem da figura feminina que, tradicionalmente, deveria estar servindo acarajés. Espera-se, mais costumeiramente, que seja uma baiana, ao invés de uma freira/beata, a figura que distribua acarajés pela cidade. Por qual motivo essa

¹⁴ Disponível em: <https://globoplay.globo.com/v/3084671/> . Acessado em 27 de julho de 2021

¹⁵ Performances urbanas são criações artísticas de ordem diversas, tanto na forma quanto no conteúdo, que tem o espaço urbano: ruas, calçadas, praças, cemitérios, praias, entre outros, como lugar de realização/criação artística. Devido, principalmente, ao caráter *site specific* (sítio específico), as obras, estabelecem relações de composição direta com o espaço onde são realizadas, sendo assim, o lugar torna-se parte constituinte do trabalho (dramaturgia) e do processo de significação, afetação e experiência artística (BRUNO, 2020).

freira/beata está entregando acarajés, uma comida de santo, e não uma hóstia, um elemento alimentar da cultura católica? Qual é o gosto do acarajé-hóstia da freira/beata?

Junto a isso, também é pertinente destacar o ambiente no qual essa freira/beata está: uma rua da cidade de Juazeiro do Norte que tem o nome de Maria de Araujo (a beata). Sendo assim, envolto de todos esses elementos semióticos, que vão desde a roupa que Felinto veste (o hábito), ao vermelho cor de sangue pintado em sua boca, até os acarajés servidos em uma cesta de palha, na rua de nome Maria de Araujo (Juazeiro do/CE), a *comoção* proposta pelo alimento (acarajé) se constrói em uma somatória de elementos que certamente já começam a compor a degustação da hóstia-acarajé-obra.

Entretanto, é na hora da *catálise* do alimento que a picância irá se apresentar ao paladar do comensal/público, em decorrência da grande quantidade de pimenta colocada pela performer na hóstia-acarajé, e o *êxtase* do percurso *semiótico da degustação* se dará enquanto ardência na boca. Sabemos que a sensibilidade a picância vai depender muito do limiar de prazer/desprazer que cada um dos comensais/públicos têm para com alimentos apimentados. Contudo, mesmo que a quantidade de pimenta possa, para alguns, ser aceitável, enquanto para outros pode ser extremamente forte, em um ponto ambos vão concordar: há pimenta nesta hóstia-acarajé.

Sendo assim, a figura da freira entregando uma comida de santo: um pequeno acarajé no qual, normalmente, já é esperado a presença da pimenta, mas que, neste caso, foi acrescido uma quantidade relativamente maior, proporcionando, assim, uma sensação de aquecimento na boca enquanto o corpo ocupa uma rua de Juazeiro do Norte com o nome de Maria de Araujo, provoca o comensal/público a romper com processos simplificados de *fruição* da obra-comida. Nesse sentido, no trabalho de Felinto, o comer é o próprio ativador da performance, ou seja, o elemento “problema” apresentado. Nesse sentido, o acarajé-hóstia se apresenta enquanto um alimento envolto por diversos signos que convocam o comensal/público a pensar junto/com a boca.

O aquecimento da/na boca convoca diversas leituras através da *fruição* que cada comensal/público pode estabelecer com a obra-comida. Envolto de um emaranhamento de signos, o comer do acarajé-hóstia na performance “Araújo” é uma convocatória ao uso da boca em uma experiência de alimentação e de arte. Uso este que memora os silenciamentos, apagamentos e mortes impostas sobre o corpo de Maria de Araujo, entre tantas outras mulheres negras historicamente marginalizadas e silenciadas no Brasil estruturalmente racista, misógino e violento. A boca, na performance, é convidada a degustar um ar(dor) que mobiliza as papilas gustativas e os sentidos simbólicos. Por meio

da boca e com a boca Felinto nos convida a afirmar que basta de ar(dor), é preciso *redistribuir a violência*¹⁶ (MOMBAÇA,2016). A boca precisa falar, ela está pegando fogo e ela não vai aceitar ser silenciada. As palavras estão ardendo e serão ditas.

CONCLUSÃO

Com o exposto até o momento, acreditamos que alguns paralelos podem ser construídos como forma de contribuímos para a compreensão das possíveis relações entre a comida e arte contemporânea/performance. Importante destacarmos que, como o apresentado, esse percurso não se inicia apenas na contemporaneidade. Contudo, nos parece pertinente apontar que, na arte contemporânea/performance, a comida é inserida nas produções artísticas, construindo um percurso degust(ativo) por meio/em meio a um emaranhamento semiótico, produzindo deslocamentos da ordem cotidiana de como o alimento é apresentado, comido, experienciado etc.

Se, no percurso gustativo ordinário, todo alimento, na fase da *comoção*, já se apresenta aos sentidos do degustado por meio de uma série de signos visuais, olfativos e sonoros, na dimensão da comida enquanto arte, esse processo se torna muito mais destacado, apresentando complicadores como: O que esperar dessa comida visualmente diferente? Por qual motivo ela é servida nesse lugar e por essas pessoas? Devo comer isso ou apenas olhar? Sendo assim, se, desde o momento inicial do processo da degustação (a *comoção*), a obra-comida/comida-obra se apresenta como um problema a ser experienciado, toda a cadeia da semiótica da degustação, provavelmente, será reconfigurada, convocando uma reorganização, mesmo que momentânea, para uma percepção ativa nas relações presentes no ato de comer.

A boca, assim, afirma-se enquanto lugar de elaboração de conhecimento. As papilas gustativas ativadas na *catálise* e o clímax sensorial do *êxtase* destacam o conhecer pelo paladar. Nesse sentido, ao reorganizar a percepção do processo gustativo, o comensal/público, provavelmente, também dedicará mais tempo à fruição, exercitando construir/elaborar relações entre os signos criados no encontro entre a arte e a comida.

Sendo assim, como pode ser percebido nos dois trabalhos aqui analisados, as dimensões estabelecidas para se criar relações entre a comida e arte acontecem

¹⁶ Redistribuição da violência é uma demanda prática quando estamos morrendo sozinhas e sem nenhum tipo de reparação seja do estado, seja da sociedade organizada. Redistribuição da violência é um projeto de justiça social em pleno estado de emergência e deve ser preformada por aquelas para quem a paz nunca foi uma opção (MOMBAÇA, 2016, p.10).

distintamente ao modo de cada processo criativo. Tornando-se desnecessário tentar uniformizar ou compreender de modo totalizante as formas pelas quais a cultura alimentar e a arte vêm se entrelaçando no cenário contemporâneo artístico. Com isso, seguir cartografando essas experimentações parece ser, além de delicioso (em diversos sentidos), um campo de pesquisa que compreende a potência das relações entre os saberes, habitando as bordas e as conexões entre comida e arte, ao passo que elas forem ocorrendo.

REFERÊNCIAS:

ALICE, Tânia. **Diluição das fronteiras entre linguagens artísticas: a performance como revolução dos afetos**. In: *Catálogo Nacional do SESC*, 2014.

ARCHER, Michael. **Arte contemporânea: uma História Concisa**. São Paulo: Martins Fontes, 2012.

BISHOP, Claire. **Artificial Hells – Participatory Art and the politics of spectatorship**. New York: Verso, 2012

BOURRIAUD, Nicolas. **Estética Relaciona**. São Paulo: Martins Fontes, 1998.

BRUNO, Eduardo. **Nomadismo urbano: performance e cartografia**. Fortaleza: Expressão Gráfica e Editora (Coleção Imaginários), 2020.

CABALLERO, Ileana Diéguez. **Cenários Liminares: Teatralidades, Performance e Política**. Uberlândia: UDUFU, 2011.

CANTON, Kátia. **Natureza-Morta**. In: *Natureza-morta: Still Life*. São Paulo: MUSEU DE ARTE CONTEMPORÂNEA/SESI, 2004.

DOITSCHINOFF, Stephan. <https://doitschinoff.com/> . Acessado em: 26 de julho de 2021

ESCOLA, Equipe Brasil. **Beata Maria de Araújo**; Brasil Escola. Disponível em: <https://brasilescola.uol.com.br/biografia/beata-maria-de-araujo.htm>. Acesso em 27 de julho de 2021.

FRANCO, Ariovaldo. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia** São Paulo: Editora SENAC, 2010.

FELINTO, Renata. <https://renatafelinto.com/> . Acessado em: em 27 de julho de 2021

HALL, Stuart. **Cultura e representação**. Rio de Janeiro: Ed. PUC-RJ, 2016

MOMBAÇA, Jota. **Rumo a uma redistribuição desobediente de gênero e anticolonial da violência**. São Paulo: Fundação Bienal de São Paulo, 2016.

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Editora SENAC, 2008

JAKOBSON, R. **Linguística e comunicação**. São Paulo: Cultrix, 1969.

JOLY, Martine. **Introdução à análise de Imagem**. Campinas: Papirus, 2012

PEIRCE, Charles Sanders. **Semiótica**. São Paulo: Perspectiva, 2005.

PIETROFORTE, Antonio. **Por um percurso da degustação na arte culinária**. In GOMES, Renata. **Semiótica do Sensível: questões do plano da expressão**. São Paulo: Editora Mackenzie, 2020

SANTAELLA, Lucia e Winfried Noth. **Introdução a Semiótica**. São Paulo: Paulus, 2017

TAYLOR, Diana. **Performance**. Buenos Aires: Asunto Impreso Ediciones, 2015.