

GASTRONOMIA É ARTE?

MELLO, Thiago de Castro

ELIAS, Mateus Abdo

CARMO, Luiz Antônio Mattos

RESUMO

Deste a Antiguidade Clássica, os sentidos humanos foram classificados por Platão por ordem de valores, tendo a visão e a audição ocupado posições superiores às do olfato, tato e paladar. Essa classificação acabou por hierarquizar o campo das artes, sendo aquelas visuais tidas como mais belas que as sensoriais, dentre elas a gastronomia. Até os dias atuais não há um consenso acadêmico sobre o pertencimento da gastronomia ao campo das belas artes, contudo, ao aplicar as ideias de Heidegger e de Valéry à observação da atual produção de determinados chefes de cozinha, pôde-se traçar um caminho de aproximação entre a ontologia da arte e a prática culinária, uma vez que os alimentos apresentam características plásticas como cor, textura e forma.

Palavras-chave: Gastronomia. Culinária. Arte. Obra de arte. Estética.

1 INTRODUÇÃO

Nos primórdios da filosofia, Platão estudou e colocou em ordem os sentidos humanos, atribuindo-lhes valores e identidades. Nessa hierarquização, maior ênfase foi dada à visão e à audição, as quais seriam responsáveis pelo desenvolvimento da sabedoria. Claro fica que o filósofo classificou o olfato, o tato e o paladar como sentidos inferiores, tendo-os associado ao irracional e ao prazer subjetivo (SANTORO, 2007).

Tal classificação também é vista em Aristóteles, o qual aloca os prazeres sensoriais em uma posição inferior à dos prazeres intelectuais, ou seja, aqueles fruídos por meio da visão e da audição. Dentre os prazeres sensoriais estão o prazer olfativo e o

gustativo, os quais foram ligados por ele à perfumaria e à gastronomia respectivamente (VALÉRY, 1957).

Estudiosos da atualidade seguem abordando este tema e promovendo uma ligação entre arte e gastronomia, a exemplo de Sagot e Dupont (2009) e Moreno (2012). Contudo, como não há um consenso acadêmico quanto à inserção da gastronomia no campo das artes, este trabalho tem por objetivo buscar na concepção heideggeriana de arte e na concepção valéryana de estética elementos que possam contribuir para essa discussão.

2 METODOLOGIA

A execução deste trabalho teve como metodologia principal a pesquisa bibliográfica, a qual tem, dentre seus objetivos, identificar o estágio atual do conhecimento referente ao tema abordado (GIL, 2010).

3 RESULTADOS E DISCUSSÃO

A definição de arte inscreve-se num pensamento ontológico que, segundo Heidegger (2003) se dá em círculos. A obra de arte tem sua origem por meio da atividade materializadora do artista, enquanto o artista, por sua vez, pode assim ser denominado a partir de sua realização, ou seja, a obra de arte.

Para entender a essência da arte, deve-se primeiramente buscar a obra e inquiri-la sobre o que ela é e como ela é. As obras de arte são facilmente detectáveis, elas estão em museus e espaços públicos. Contudo, como estabelecer que os quartetos de Beethoven arquivados em uma editora são arte em detrimento do piano posto na sala?

Tanto o piano quanto a partitura são realizações do intelecto humano e, portanto, podem ser chamados de obra. As obras, ou seja, as coisas em si, seja um piano ou uma partitura, possuem um traço fundamental que as situa no mundo e que as torna perceptíveis à cognição: sua serventia (HEIDEGGER, 2003). O piano só existe enquanto tal por sua utilidade de instrumento musical.

Todas as obras possuem um elemento material, ou seja, as partes que as compõem, mas a obra de arte vai para além disso. Ainda que feita pela matéria que a compõe, o objeto tido como obra de arte está destituído de sua função sendo, portanto, autossuficiente. A obra de arte basta-se em si. Sua função é retratar, por meio de uma alegoria, a essência primitiva de seu objeto-tema, revelando-a. Este objeto está ali retratado para contemplação e não para ser útil (HEIDEGGER, 2003).

Nas palavras de Heidegger (2003):

Assim, a essência da arte seria esta: o pôr-se-em-obra da verdade do ente. Mas, ora, até aqui a arte teve a ver com o belo e a beleza e não com a verdade. As artes que trazem à frente obras assim chamam-se, por distinção às artes de trabalho manual que fabricam utensílios, as belas artes. Na bela arte não é a arte que é bela, mas ela se chama assim porque traz à frente o belo. A verdade, em contrapartida, pertence à lógica. A beleza, por sua vez, está reservada à estética (HEIDEGGER, 2003, p. 22).

A Estética, para Paul Valéry (2002), é um ramo da filosofia que tem como problema certo gênero de prazer. Não um prazer qualquer, nem o prazer pelo prazer e sim aquele que aguça e desafia a inteligência¹, que “se desenvolve até comunicar uma ilusão de compreensão íntima do objeto que o causa” (VALÉRY, 2002, p. 21), e que, por esse motivo, despertaria uma necessidade de produzir ou reproduzir este mesmo objeto sem que haja um fim bem determinado, ou seja, este prazer despertaria um desejo de criar por criar. O intelecto humano, ao dar cabo a esta pulsão de criação em verdade está dando ordem ao mundo que, em primeira instância, ele estaria apenas representando. O real sofre, pois, uma ação organizadora imposta pelo pensamento. Nas palavras de Valéry (2002, p. 23), “a unidade da natureza só aparece em sistemas de signos fabricados expressamente para tal fim e o universo não passa de uma invenção mais ou menos cômoda”.

Reforçando este pensamento, este mesmo autor dá a vislumbrar o destino da arte caso o problema da Estética fosse resolvido:

Tendo sido a essência da beleza obtida, suas fórmulas gerais escritas, a natureza e a arte esgotadas, superadas, substituídas pela posse do princípio e pela certeza

¹ Nota-se que o prazer estético é intelectual e não sensorial.

de seus desenvolvimentos, todas as obras e todos os aspectos que nos encantavam podem perfeitamente desaparecer ou servir apenas de exemplos (VALÉRY, 2002, p. 23).

O mesmo pensamento é também encontrado em Heidegger (2003). Para ele, a estética toma a obra de arte como um objeto do perceber sensorial em amplo sentido, o que é chamado atualmente de vivência. Tudo é vivência. Porém a vivência é, talvez, o elemento no qual a arte morre.

Em suma, Valéry aproxima-se de uma possível definição da arte. Ela seria:

[...] a necessidade de completar, de *responder* pelo simétrico [...], de esconder o presente fastidioso por meio de imagens favoráveis, são as múltiplas manifestações de um poder que, desdobrado pelas transformações que o intelecto sabe efetuar, [...] pôde elevar-se a estas grandes obras de alguns indivíduos que conseguem atingir o mais alto grau de *necessidade* que a natureza humana pode obter da posse de seu *arbitrário*, como que respondendo à própria variedade e indeterminação de todo o possível que está em nós. (VALÉRY, 2002, p. 34, grifo do autor).

A gastronomia enquanto arte surge com o movimento *Eat Art* idealizado por Daniel Spoerri, no qual a mesa transforma-se em cenário e o ritual de alimentação torna-se o elemento cenográfico. Seja em uma obra ou seja em um prato, os ingredientes são elementos vindos da natureza, contudo, não se pode esquecer que a elaboração de um prato ou de uma obra trata-se, antes de mais nada, de uma composição cultural (SAGOT; DUPONT, 2009).

Em uma composição, é a plasticidade dos materiais culinários, isto é, dos ingredientes, que permitem transcende-los e que constitui, assim, a essência da receita. Cor e textura se fazem também ingredientes e tornam-se elementos que motivam essas composições.

Tendo como objeto de estudo o restaurante El Bulli, de Ferran Adrià, Sagot e Dupont (2009) apontam que ele valoriza a invenção e a inovação, ao invés da reprodução, uma vez que eles promovem releituras de receitas existentes por meio da reinvenção de pratos populares e da reinterpretação de pratos de grandes chefes. É isso que se torna o elemento-chave do sucesso do El Bulli: oscilando entre novidade e releitura, o que eles promovem são citações. A citação não é da ordem do plágio, pois ela

abre parênteses e indica claramente a origem. Nessa sutil relação de empréstimo – copiar e colar – é que se desenvolve a “arte da citação” na qual um autor fala de si tendo por base outro autor. Essa prática se tornou corrente a partir da década de 1970, a qual é uma característica do pós-modernismo, que recicla, ou seja, cita continuamente o real.

Desta forma, Sagot e Dupont (2009) ainda relatam que, enquanto arte, a gastronomia é criação, ligada à forma de agir – *modus operandi* - e não a réplica de receitas – *modus facendi*. Assim, há uma superação do processo prático das fichas técnicas e a gastronomia passa a caminhar em direção ao processo de criação, do mundo da obra, de busca por conhecimento.

Moreno (2012), por sua vez, afirma que o que se faz atualmente nas grandes cozinhas já pode ser um grande candidato a fazer parte do universo das artes. Para tal, a autora analisa a participação de Ferran Adrià na 12ª edição da Documenta de Kassel², em que o citado chef trabalhava a comida enquanto fator artístico e não simplesmente como um objeto de alimentação. Adrià, contudo, não estava presente fisicamente no evento. Durante os cem dias da exposição, duas pessoas eram enviadas diariamente a Barcelona para lá vivenciarem a apresentação do ato de cozinhar enquanto arte, o qual só poderia se dar em seu local de criação, ou seja, no restaurante *El Bulli* (ALBUQUERQUE, 2007).

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A participação de Adrià em um evento do porte da Documenta é, de fato, um acontecimento histórico, já que descontextualiza a ideia de exposição em um pavilhão e revoluciona a proposta, levando os críticos, artistas e apreciadores de arte até o local de criação da obra.

² Importante exposição de arte moderna e contemporânea que aconteceu na cidade alemã de Kassel em 2007

Pode-se notar que, ainda que não seja vista como tal, a gastronomia se aproxima das artes. A sensação que aguça a inteligência e os sentidos por meio da utilização plástica dos alimentos, seja por suas cores, por suas texturas, temperaturas, formas e desconstruções chamam a atenção e a percepção de que também comemos com os olhos.

A exemplo, grandes chefes brasileiros, como Alex Atala e Helena Rizzo são considerados artistas pela grande massa, graças à representação dos pratos, da junção de elementos e da criatividade com que eles apresentam o alimento ao comensal.

REFERÊNCIAS

ALBUQUERQUE, Carlos. **Ferran Adrià: “A cozinha não é uma disciplina museável”**. 2007. Disponível em: <<http://www.dw.de/ferran-adrà-a-cozinha-não-é-uma-disciplina-museável/a-2636349>>. Acesso em: 11 mar. 2015.

GIL, Antonio Carlos. **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2010.

HEIDEGGER, Martin. **Der Ursprung des Kunstwerkes**. Stuttgart: Reclam, 2003.

MORENO, Berta Garrido. **La cocina y la experiência culinária como proceso artístico y creativo**. Revista Creatividad y Sociedad, 2012.

SAGOT, Stéphanie; DUPONT, Jérôme. Un poste em modernisme culinaire? Mise en oeuvre et mise en scène chez Michel Bras et Ferran Adrià. **Culture & Musées**, n. 13, p. 71-89, 2009.

SANTORO, Fernando. **Arqueologia dos prazeres**. Rio de Janeiro: Objetiva, 2007

VALÉRY, Paul. Discurso sobre a estética. In: LIMA, Luiz Costa. **Teoria da Literatura em suas fontes**, vol. 1. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2002.