

## AMARMANGIARE: A CULINÁRIA COMO TÁTICA ARTÍSTICA PARA O COMPARTILHAMENTO DE AFETOS

**ROBERTA IRIZAGA PEREIRA DACHERY<sup>1</sup>; ALICE JEAN MONSELL<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Universidade Federal de Pelotas – [irizagadachery@gmail.com](mailto:irizagadachery@gmail.com)

<sup>2</sup>Universidade Federal de Pelotas – [alicejean@uol.com.br](mailto:alicejean@uol.com.br)

### 1. INTRODUÇÃO

Este estudo pertence à pesquisa em andamento “Sobre temperos e memórias: o cozinhar como compartilhamento do afeto”, que vem sendo desenvolvida desde maio de 2013 e está vinculada à linha de pesquisa Processos de criação e poéticas do cotidiano do Programa de Pós-Graduação em Artes Visuais - Mestrado do Centro de Artes da Universidade Federal de Pelotas. O objetivo é investigar as aproximações entre a atividade íntima e doméstica de cozinhar, com todas as dimensões afetivas a esta tarefa relacionadas, e as artes visuais, de forma que tais investigações conduzam à reflexão sobre os primeiros experimentos realizados por mim entre agosto e setembro de 2013 e que atualmente tem como título “amarmangiare”. O termo advém da fusão das palavras amar e mangiare, que significa comer em italiano, em referência à minha descendência familiar. Os trabalhos consistem em uma série de três almoços compartilhados, propostos por mim a diferentes grupos, selecionados entre meus amigos e conhecidos. Em “amarmangiare”, durante a preparação dos almoços, há uma alternância de cozinheiros, iniciando por mim, como forma de disparar a proposta, e estendendo-se a outros participantes, que vão sendo suscitados a partir das trocas e diálogos que acontecem durante as ações, realizadas em minha casa.

Ao longo da elaboração destes experimentos, emergem questões a respeito da incorporação de práticas culinárias em um contexto artístico, além da utilização desta atividade cotidiana como mecanismo para o cultivo e compartilhamento de relações de afeto neste mesmo contexto. Apresentam-se ainda elocubrações acerca dos modos de dar a ver tais experimentos: momentos ínfimos e efêmeros, de difícil registro. As observações de CERTEAU et al (1997) no segundo volume de *A Invenção do Cotidiano* ajudam a justificar o interesse por tais “práticas ordinárias consideradas insignificantes” (1997, p. 217) e servem de respaldo teórico para a investigação em torno do cozinhar. Alguns artistas são referências para esta pesquisa por levantarem questões a propósito da absorção de práticas ordinárias pela arte, tais como o artista estadunidense Allan Kaprow, que refletiu sobre a indefinição entre arte e vida (KAPROW, 1971), bem como o norte-americano Gordon Matta-Clark, que nos anos 1960 utilizou a gastronomia como tática para reunir pessoas.

São referências para esta pesquisa os estudos desenvolvidos na década de 1990 por BORRIAUD (1990), no livro *Estética Relacional*, para problematizar a poética de artistas “cuja essência da prática artística reside na invenção de relações entre sujeitos” (2009, p. 11). BORRIAUD (2009) trata, entre outros artistas, do conjunto da obra do argentino de origem tailandesa Rirkit Tiravanija que realizou uma série de trabalhos nos quais distribuiu pratos típicos tailandeses aos visitantes de suas exposições. Desta forma, problematiza o modo de se relacionar com o espectador, promovendo assim, através de sua arte, situações

de troca com o público em detrimento da tradicional relação contemplativa para com o objeto artístico. Entre as referências atuais, está o coletivo carioca OPAVIVARÁ! que se utiliza da apropriação de atividades banais como estratégia para “criar situações que aumentem a potência da vida” (ANJOS, 2013), possibilitando uma sutil reinvenção do cotidiano e alargando as possibilidades de trocas afetivas a partir da prática artística.

## 2. METODOLOGIA

Esta pesquisa se baseia na metodologia de pesquisa em poéticas visuais, que, de acordo com REY (1996), é norteadas a partir do trabalho plástico em processo, tendo “questões teóricas e poéticas suscitadas pela sua prática” (1996, p. 82) e parte do desenvolvimento prático de procedimentos poéticos envolvendo as propostas de almoços compartilhados. Portanto a reflexão teórica e a conceituação destes procedimentos, dentro desta metodologia de pesquisa, emergem durante e depois do processo de elaborar e realizar os trabalhos, a partir da observação e reflexão teórica sobre os procedimentos adotados para realizar estas ações e as questões que delas emergem.

Os procedimentos desta pesquisa aproximam acontecimentos de minha vida pessoal e minha prática artística. Venho propondo almoços em minha casa, por vezes cozinhando receitas tradicionais de minha família, por vezes solicitando a algum dos convidados que prepare a refeição. A escolha do local surgiu a partir da impossibilidade de me locomover oriunda de um acidente em junho de 2013. Devido a este, necessitei de longo período de repouso no qual recebi inúmeras visitas de amigos, e aproveitando esta situação, passei a realizar algumas experiências. Na série “amarmangiare” não comunico aos amigos/participantes que o encontro provém de uma proposta artística: com este anonimato da arte a experiência de vida acontece e o trabalho ganha corpo. Os diálogos ocorrem na cozinha, com memórias e anedotas sendo suscitadas pelos aromas e sabores das refeições compartilhadas.

A própria alternância de cozinheiros se deu ao longo dos encontros, nos quais os convidados comentavam outras formas de preparo da receita que estava sendo feita ou relembavam alguma receita tradicional de sua família, propondo-se ou sendo convidado a ser o cozinheiro do próximo almoço. Os convidados destes almoços pertencem a vários grupos de amigos, muitas vezes não se conhecendo e, dessa maneira, instaurando relacionamentos a partir de sucessivos encontros em minha cozinha.

## 3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Até o momento, o que emerge após a realização de três ações experimentais da série “amarmangiare” é um processo de distinção das questões e conceitos que constituem a especificidade da minha poética. Sobre os procedimentos desta pesquisa envolvendo o compartilhamento e o ato de comer é importante notar uma distinção entre os termos *alimentar* e *comer*, a despeito da aparente correlação. Ao passo que o primeiro, etimologicamente, atrela-se ao ato de crescimento, o segundo oriunda de *comedere*: comer todos juntos. Portanto, enquanto *alimentar* indica o corpo em suas necessidades mais básicas, comer está para o compartilhamento do alimento, proporcionando situações onde é possível estabelecer relações de familiaridade com o outro. Por conseguinte, a

cozinha é o local onde, através da atividade culinária diária, a arquitetura é transformada, convertendo-a em um espaço de produção de intimidade familiar, o lugar de maior dimensão afetiva na casa. À prática íntima e doméstica de cozinhar sobrepõe-se uma série de significados

Cada hábito alimentar impõe um minúsculo cruzamento de histórias. No “invisível cotidiano”, sob o sistema silencioso e repetitivo das tarefas cotidianas feitas como que por hábito, o espírito alheio, numa série de operações executadas maquinalmente cujo encadeamento segue o esboço tradicional dissimulado sob a máscara da evidência primeira, empilha-se de fato uma montagem sutil de gestos, de ritos e de códigos, de ritmos e de opções, de hábitos herdados e de costumes repetidos (CERTEAU et al., 1997, p. 234).

O saber culinário exige uma memória de gestos, incorporada de maneira simbiótica. O tempo da espera, durante a preparação, desperta não apenas o apetite: “o preparo de uma comida é um ritual mágico de repetição do passado” (ALVES, 2011, p. 162). O cozinhar refoga saberes adquiridos, a espera pela comida tempera aqueles que aguardam e as relações aferventam junto com a comida. Em minha pesquisa, a partir da realização das experiências de “amarmangiare”, observei que é no momento da preparação das receitas que os diálogos e trocas se instauram. Para BORRIAUD (2009), a arte possibilita o estreitamento do espaço das relações: ela “tenta efetuar ligações modestas, abrir algumas passagens obstruídas, pôr em contato níveis de realidades apartados.” (2009, p. 11). Em minha produção, à medida que a comida vai sendo feita, aqueles que por ela esperam resgatam memórias relacionadas à sua própria experiência gastronômica. Deflagram-se relatos íntimos e compartilhamento de lembranças, disparados pelos aromas e pela curiosidade acerca do que está sendo preparado.

Alguns dos artistas referentes para esta pesquisa foram precursores das tendências dos anos 1990 descritos em BORRIAUD (2009). Foram artistas que propuseram práticas que aproximavam a arte e o ato de cozinhar, bem como borravam os limites entre artista e público, criando novos modos de relacionamento entre ambos. Em outubro de 1971, um grupo de artistas articulados por Gordon Matta-Clark e Caroline Goodden inaugurou “FOOD”, um restaurante no bairro SoHo, da cidade de Nova Iorque, que atendia a população local do bairro, composta por moradores e artistas, chegando a servir cerca de cem refeições diárias, a preços muito baixos, o que tornava o restaurante um ponto de encontro da comunidade artística local (CLINTBERG, 2011). E é esta qualidade de agregar pessoas, por meio de uma aproximação entre culinária e arte, que interessa à minha pesquisa.

Um problema, observado como consequência dos procedimentos adotados em “amarmangiare”, é a dificuldade de operar registros das experiências. Em entrevista à curadora da 27ª Bienal de São Paulo, Lisette Lagnado, ao ser questionado acerca do registro de suas performances, Tiravanija comenta que eventualmente opta por abdicar dos registros de seu trabalho, para que a imagem não se sobreponha à experiência proporcionada ao público durante as ações propostas por ele (<http://www.revistatropico.com.br/tropico/html/textos/2772,1.shl>). Em meu trabalho, estou em processo de investigar como dar a ver a dimensão afetiva estimulada pelas trocas de memória, receitas e anedotas e memórias que são deflagradas entre os sujeitos que participam da “amarmangiare”.

#### 4. CONCLUSÃO

Nesta pesquisa, ainda em andamento, proponho estreitamentos entre a arte e o cotidiano, utilizando a culinária no contexto artístico: cozinha é para um lugar de potente geração de afetos compartilhados. Estes almoços surgiram como experimentos e pertencem à fase prática do presente estudo. Por meio deles pude perceber que o que diferencia a proposta artística do encontro casual de amigos é o meu estar atenta, sendo não apenas a anfitriã, mas também colaborando com a instauração dos diálogos e trocas ao ritmo da preparação dos almoços.

Este texto prevê, também, a análise das obras e a fortuna crítica sobre estas, no que tange aos assuntos referentes ao artista Allan Kaprow, acerca da aproximação entre arte e vida e do coletivo OPAVIVARÁ! por sua apropriação da prática culinária na esfera da arte, utilizando-a como tática para a instauração de situações de uma arte colaborativa e a possibilidade de trocas de experiências, caracterizando uma construção compartilhada, não autocentrada ou fechada em um único objeto, se colocando mais como uma situação onde emergem uma série de resultados e reverberações

Esta pesquisa conduz as fases prática e de investigação teórica, paralelamente, sendo esta última essencial para a delimitação de conceitos fundamentais para a compreensão dos experimentos realizados. Estima-se a continuidade de ambas as fases a fim de que sejam cada vez mais relevantes para a maturação da poética condutora.

#### 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALVES, R. **Variações sobre o prazer**: Santo Agostinho, Nietzsche, Marx e Babette. São Paulo: Editora Planeta do Brasil, 2011.
- ANJOS, M. **Três coisas que eu acho que sei sobre o OPAVIVARÁ!**. Revista Performatus, São Paulo, nº. 6, set. 2013. Performatus. Acessado em 12 set. 2013. Online. Disponível em <http://performatus.net/tres-coisas/>
- BORRIAUD, N. **Estética Relacional**. São Paulo: Martins Fontes, 2009.
- CERTEAU, M.; LUCE, G.; MAYOL, P. **A invenção do cotidiano 2: Morar, cozinhar**. Petrópolis: Vozes, 1997.
- CLINTBERG, M. **The story of FOOD**. Gordon Matta-Clark Archive, Montreal, 2011. Canadian Centre for Architecture. Acessado em 05 set. 2013. Online. Disponível em: <http://www.cca.qc.ca/en/study-centre/1838-the-story-of-food>
- KAPROW, A. **A Educação do An-Artista I**, (1971). Revista Concinnitas virtual, no. 4, março, 2003. (Tradução Carlos Klimick). Acessado em: 10 fev. 2013. Disponível em: <http://www.concinnitas.uerj.br/resumos4/kaprow.pdf>
- LAGNADO, L. **Contra a nostalgia**. Revista Trópico, São Paulo, mar. 2005. Trópico/Documenta. Acessado em 05 set. 2013. Online. Disponível em: <http://www.revistatropico.com.br/tropico/html/textos/2772,1.shl>
- REY, S. **Da prática à teoria: três instâncias metodológicas da pesquisa em Poéticas Visuais**. In: Porto Arte v. 7. nº 13. p. 81-95, nov. 1996. Porto Alegre: Instituto de Artes/UFRGS, 1996.