

Arte, comida e produção:

A obra alimentar invade a sala de aula

Lisa Minari Hargreaves*

Resumo

Neste artigo propõe-se um diálogo entre produção artística e espaço alimentar como proposta arte educativa voltada para o ensino de uma história da arte alternativa. De fato produção alimentar e produção artística apresentam características peculiares que colaboram tanto na construção da identidade sócio-cultural coletiva e individual quanto na elaboração de uma produção artística e de uma história da arte mais abrangente. Assim, tendo em vista as novas possibilidades educacionais, propõe-se um saboroso banquete de narrativas como possibilidade geradora e provocadora para ser pensada e experienciada na aula de arte.

Palavras-chave

Educação em artes visuais, Arte alimentar, Aula de Arte

Abstract

This paper proposes the construction of a dialogue between the universe of food and the artistic production as differentiated experience in art / education oriented toward the classroom. In fact food production and artistic production exhibit unique characteristics that contribute both in the construction of socio-cultural identity and individual and collective development in an artistic production and a more comprehensive history of art. Given the

new educational proposals, it is proposed, this "tasty" dialogue as generating ability thought to be interdisciplinary in art class.

Keywords

Art/education, Food Art, Art class

A poética do alimento: obra alimentar

Nosso ponto de partida é a desconstrução da ideia "mecanicista alimentar" onde o alimento é enxergado biologicamente como mero combustível destinado ao homem concebido como máquina. Esta teoria, além de demonstrar-se restrita e simplista, reduz a relação homem-alimento a uma forma de "comportamentalismo alimentar", onde estímulo e resposta condicionam o corpo humano a um processo biologicamente necessário, mas totalmente mecânico e ausente de qualquer reflexão estética histórica ou cultural.

Visando a necessidade de ampliar a experiência alimentar, foi desenvolvida, ao longo do tempo, a prática gastronômica que combinava os alimentos entre si com o propósito de criar composições comestíveis de gosto e visual peculiar. A gastronomia aponta, em suas preparações, a influência cultural que cada prato traz consigo, revelando como a comida é parte

integrante da cultura que a produz. Neste contexto, o indivíduo continua aprimorando suas técnicas culinárias, atribuindo ao universo alimentar um papel social cada vez mais importante e abrangente que abarca também a prática artística. Frierio (1999: 93) enfatiza: "A gastronomia, reconhecida publicamente como a nona Arte, é na realidade a primeira, na opinião dos discípulos de Vatel, de Carême e de Escoffier. E de que estão certíssimos de ser a Arte culinária a primeira entre todas as outras..."

Se para Fisher (1973:89) a obra de arte promove a associação e circulação das ideias e das experiências, para Bronowsky: (1984: 39) "A mente criativa é aquela que procura semelhanças inesperadas." E Morin (1979:129) acrescenta complementando "...numa ação aleatória, infinita e multifatorizada", conectando, portanto, o processo engendrado pela obra de arte à possibilidade criativa do fazedor.

Segundo Bachelar (1994:36): "Na matéria estão os germes da vida e da obra de arte." É o caso do alimento que permite, ao mesmo tempo, a vida (função mecanicista) e a produção artística. A ingestão da matéria alimentar possibilita uma dupla função assimilativa da obra que, frequentemente, aponta para uma similaridade processual com outros materiais (mistura, cozimento etc.) mas que, dificilmente, combina com seus processos frutivos (a obra alimentar permite, na maioria dos casos uma assimilação corporal, a maioria das outras produções permite uma fruição parcialmente sensorial).

A utilização do alimento como matéria prima na produção artística impõe determinadas condições ao artista, já que, como lembra Francastel (2000:329):

"A matéria que o artista informa não só resiste mas impõe-lhe algumas das suas próprias qualidades. O artista não está diante duma matéria neutra, anônima, inerte. Ele não dispõe além disso duma matéria própria à arte: utiliza, pelo contrário, a matéria comum a todos os seus contemporâneos, tanto materialmente como pela compreensão real de certas leis verdadeiras ou falsas, que regem os movimentos dela."

O alimento, raramente considerado como possibilidade material direcionada à produção artística, revela sua acessibilidade através da dependência que instaura com o ser (a necessidade de se alimentar determina a possibilidade do contato constante) demonstrando-se extremamente democrático, embora sua utilização no campo da arte possa sofrer limitações devido às condições sociais e aos específicos interesses do indivíduo. Grignaffini atribui ao alimento a capacidade de criar um discurso único, afastando-se inexoravelmente de um tipo de concepção reducionista. Para ele, o alimento possui um ritmo próprio que interage com as diferentes técnicas de manipulação, com outros alimentos (frequentemente contrastantes em texturas, sabor, etc.) e com os elementos espaciais e temporais nos quais ele se insere. Portanto: "Por que não a cozinha? Que razões existem para não podermos utilizar o material alimentar num processo estético se não ético?" (ONFRAY, 1999, p. 166) Assim, a possibilidade de utilizar o alimento como matéria prima no processo de produção artística, permite a elaboração de um tipo de arte alimentar que prevê a concretização plástica ou

visual de obras bidimensionais ou tridimensionais, fruto de uma determinada reflexão por parte do artista.

O mesmo alimento que permitia a elaboração de pratos peculiares possibilitou, desde os tempos mais remotos, a criação de artefatos pertencentes ao universo gastronômico e artístico. As esculturas de açúcar renascentistas, as maquetes de marzipã barrocas, assim como as estátuas funerárias de massa de biscoito egípcias ou os pães geométricos romanos revelam o "saboroso" diálogo que se instaura continuamente entre o artista e o cozinheiro, revelando como a produção artística e a produção gastronômica apresentam frequentemente características comuns.

A obra de arte alimentar distancia-se do simples artefato comestível por apresentar, entre seus ingredientes, o elemento histórico-cultural contextual (ou sua reconstituição em seu contexto extra-cultural) voltado para a reflexão íntima. Sua receita, que contém (entre os vários "ingredientes") o ato subjetivo e intencional do artista, é formulada a partir da observação e da degustação do cotidiano e desafia o pensamento historicista engessado que prevê uma história da arte pautada na institucionalização hierarquizada.

Para tentar entender uma obra alimentar achou-se oportuno isolar suas características peculiares como a efemeridade, qualidade que (dependendo do tratamento dado pelo artista) pode assumir significados diferentes. A efemeridade, poesia volátil que revela a fragilidade humana e objetual, torna-se parte integrante da obra alimentar que, frequentemente, a explora como foco conceitual. Não é por acaso que artistas diferentes (como, por exemplo, Cildo Meirelles, Artur Barrio e Sonja Alhauser)

escolheram utilizar o alimento (seja ele sólido ou líquido) como possibilidade de criação. Sua composição peculiar permite a visualização do desfalecimento material acrescentando, assim, uma possibilidade reflexiva sobre a relatividade temporal e suas conseqüências.

Outra característica importante que pertence à obra alimentar é a conotação política que o alimento adquire enquanto meio de propaganda ou estratégia política. Como já apontou Leonardo da Vinci no século XVI, as produções que compunham o banquete deviam agradar tanto ao estômago quanto ao senhor que promovia o evento e, neste jogo de poder, os olhos participavam ativamente influenciando a maneira de apresentar as iguarias na mesa. A modelação dos alimentos em artefatos tinha, naquele contexto, a função de impressionar os convidados exaltando, assim, o poder do anfitrião. Desde os tempos mais antigos, portanto, o alimento foi utilizado como importante elemento para a manutenção do poder e, se os grandes chefs de cozinha, (orientados pelos poderosos), exploraram o poder exercido por um alimento cuidadosamente elaborado, alguns artistas (começando por Marinetti) revelaram que o banquete pode tornar-se uma descoberta democrática de gostos e culturas diferentes.

Se a efemeridade marca constantemente sua "presença" nas produções alimentares e a utilização do alimento, como instrumento político, adquire uma importante função modeladora, o elemento simbólico acompanha o universo alimentar desde sempre. A atribuição simbólica alimentar possibilitou a apreensão ingestiva, por parte do ser, de seu espaço vivencial - por meio, por exemplo, das cidades miniaturizadas modeladas com material co-

mestível -. Possibilitou, também, a apreensão e hibridização simbólica de seu espaço extra-vivencial ou extra-cultural por meio, por exemplo, das produções alimentares provenientes de outros países -. Assim como Claude Lévi-Strauss (1968:167) e Roland Barthes (1990:87) enfatizaram, o alimento participa ativamente do processo de simbolização. Seja nas mitologias indígenas, seja nos rituais religiosos, o alimento adquire um significado que se configura além de sua materialidade. Neste contexto, o alimento agrega a seu significado (e, às vezes uso) original, um segundo (e terceiro, e quarto ...) significado, elaborado a partir de um tipo específico de vivência e contexto. Ingerir um alimento ou uma determinada preparação não é um gesto casual: cada bocado engolido revela a importância do processo de apreensão por parte do ser humano. E o alimento, carregado frequentemente de um simbolismo peculiar, possibilita a aquisição, por parte do consumidor, não somente de seus poderes nutricionais, mas também de seus poderes simbólicos.

A última característica da obra alimentar, é a possibilidade multi-sensorial que a obra comestível oferece em sua fruição/degustação. Como afirma Onfray (1999:170): "Os cinco sentidos são, portanto, convocados em sua totalidade e não solicitados parcialmente nem suscitados pela metade; são interrogados num perfume, numa consistência, num sabor, numa impressão visual." A obra comestível proporciona um contato sensorial mais abrangente, vista, olfato, tato, paladar e (como nas obras futuristas) audição são estimulados durante o contato com a obra comestível, tornando o corpo lugar de percepção, ingestão, assimilação e recodificação (afinal os dejetos são uma "releitura" corporal da obra comestível).

Seja a matéria alimentar empregada numa escultura (Antoni), numa composição residual (Daniel Spoerri), numa casa comestível (Guixe), num banquete extra-cultural (Movimento Antropofágico, Tiravanija) ou como elemento que compõe ou substitui o corpo (Giuseppe Arcimboldo, grupo AAA, Fluxus), os alimentos transformados em arte alimentar demonstram, ao mesmo tempo, uma peculiar capacidade criativa e persuasiva. Se o contato cotidiano com os alimentos pode levar ao perigo da banalização alimentar (o alimento preparado/consumido unicamente como combustível), o contato com as produções alimentares elaboradas pelos artistas possibilitam um tipo de reflexão alternativa.

Poética do alimento na aula de arte

Atualmente tanto as tendências pedagógicas voltadas para a vertente transcultural quanto as diretrizes que embasam o currículo escolar se apoiam no conceito de interdisciplinaridade entre diferentes áreas de conhecimento. Não somente na área de educação, onde é prevista uma troca e uma colaboração constante entre disciplinas e experiências de vida, mas também na área artística, onde é possível perceber, cada vez mais a utilização de materiais, meios, estratégias provenientes de áreas consideradas diversas e distintas. Ao conceber e criar uma obra, é importante pensar à ideia interdisciplinar de "amálgama" prática (na construção de um "objeto") e teórica (na construção de um conceito); visando estimular uma reflexão mais abrangente e sintonizada com as novas tendências artísticas e por que não, gastronômicas. Onfray (1995: 58) alerta que não há

trabalho estético sem uma parte de teoria, em seu sentido etimológico – contemplação – e que esta é revestida de uma audácia que reduz, talvez, o pensamento prévio, que ela não suprime.

Percebe-se, desta forma que hoje em sala de aula “... os futuros professores precisam enfrentar práticas que provocam o deslocamento das noções rígidas de recepção/ produção das imagens, da epistemologia do poder, da identidade individual e coletiva, da subjetividade, do agenciamento e entendimento do cotidiano.” (Belidson, 2008:8). Nesse contexto, torna-se imprescindível tentar enfrentar a necessidade social de pensar a diferentes possibilidades curriculares, metodológicas e estratégicas, propondo, como provável caminho a valorização da experiência do cotidiano, dos sujeitos, de suas trocas materiais e sensoriais inseridas na experiência vivencial coletiva e colaborativa. Torna-se assim, fundamental a complexificação do modo de conhecimento que, nas palavras de Morin (2000:33) prevê uma reforma do pensamento que necessita inevitavelmente, uma reforma de ensino.

A sala de aula como espaço de ação, híbrido e ampliado, necessita de narrativas temáticas continuamente renovadas, que apontem para uma visão disciplinar atualizada e dinâmica. O ensino da arte na escola precisa, assim, aderir às novas possibilidades de pesquisa que se voltam para conteúdos expandidos poetizados também nas experiências cotidianas do aluno. Nas orientações curriculares do Distrito Federal (2010) ressalta-se que os conteúdos escolares precisam refletir os significados e os valores culturais e sociais que foram e são construídos no infinito processo experiencial de interação do homem com

o mundo natural e social. Neste contexto, Os conteúdos de Arte se tornam caminhos para ampliar o re-conhecimento do mundo de cada aluno e arte/educador.

Os objetos de apreciação significativa propostos pelo PCNs Arte (2005) ressaltam também a importância do contato sensível, por parte do aluno, tendo o objeto cultural como maneira de ressignificar a própria experiência. Desta maneira, o contato com o universo alimentar, tornar-se-ia importante espaço voltado para a descoberta das vivências cotidianas. O mesmo alimento que constrói o corpo do indivíduo e de sua comunidade (em senso restrito ou ampliado) desconstrói e reconstrói elementos culturais comuns sobre os quais é ancorado seu pensamento. O movimento de ruptura e reconstrução praticado pela obra de arte alimentar percorre o organismo individual e social, desmembra-se em partículas ínfimas, contaminando o ser e seu contexto, tornando-o agente cultural endêmico propagador. Se é verdade que “somos o que comemos” então “pensamos, também, o que comemos”; “sentimos o que comemos”. A força interativa alimentar manifesta seu poder fenomenológico transitando pelos espaços, sejam eles orgânicas, mentais ou sociais.

Dewey se referia a aquisição do saber como fruto da reconstrução da atividade humana a partir de um processo de reflexão sobre a experiência do indivíduo continuamente repensada ou reconstruída. Fundamentava, desta maneira, a tendência em priorizar a experiência como importante momento de trans-formação do sujeito em constante movimento. É nesse espaço móvel que se situa a atuação do professor de arte, uma performance que requer uma contínua revisão de pos-

turas e pontos de vista. Lidar com a proposta dos novos paradigmas em arte pede não somente uma constante atualização teórica, mas também, a capacidade de repensar às atitudes e às práticas em sala de aula. Assim como a produção contemporânea propõe ao público em geral e ao público escolar novos conceitos inerentes ao ver, vivenciar e ser, a ação do professor de arte acaba sendo impulsionada pelas mesmas possibilidades.

A proposta do estudo da arte alimentar na aula de arte tem como objetivo aproximar significativamente o aluno tanto ao universo alimentar quanto ao artístico, ressaltando a produção artística/alimentar em culturas, sociedades, tempos e espaços diferentes onde o artista transita confortavelmente do ateliê para a cozinha percebida como lugar alquímico sempre transformado e etnamente transformador.

A história da arte e do artista que passa pela cozinha

As afinidades entre culinária e produção artística "oficial" são reveladas nas palavras de Revel (1996:260): "A mesa e o serviço de mesa são quadros, a sala de refeições é um cenário, um banquete pode tornar-se uma representação teatral", e dialogam com Onfray (1999:124): "A questão gastronômica é uma questão estética e filosófica: A cozinha relaciona-se com as belas-artes e com as práticas culturais das civilizações de todas as épocas. As cozinhas dos diversos períodos históricos representam-nos, tanto quanto as pinturas, as sonatas, as esculturas, as peças de teatro ou de arquitetura." Neste contexto, é interessante notar como o

constante diálogo que as produções artísticas mantiveram com o universo alimentar instaurou um processo de interação enriquecedor, que contribuiu para a formação da herança cultural da época.

Já nas primeiras décadas do século XX, Aby Warbur apontou para a necessidade, durante o percurso de descoberta artística, de se voltar para outras áreas de pesquisa, percebidas como territórios atemporais – para ele, o tempo da arte não é o mesmo da história – e interativos, tecendo, assim, uma rede de conexões que extrapolava a visão formalista de sua época, constituindo um espaço paralelo dialógico próprio, em que as poéticas tinham momentos de estudo privilegiados. Descobria – se, assim, uma "nova" abordagem para o estudo da arte e de sua história, uma proposta tecida a partir de uma trama entrelaçada e densa de informações e experiências diferenciadas.

O espaço alimentar, assim como o artístico, possuem características próprias que se "misturam" com seu contexto, possibilitando, assim, a construção de um discurso estético que se materializa na produção de seu tempo. A produção de objetos alimentares (comida figurativa) torna-se, dessa forma, o *modus operandi* de uma "estética comestível" que invade, ao mesmo tempo, o território gastronômico e o campo artístico, marcando um tipo de presença tanto nutricional quanto simbólica.

A retratação das primeiras academias de arte do século XVI parece, desse modo, reforçar a conexão de *cozinha-ateliê*, espaço híbrido onde a cozinha relacionava-se com as belas-artes e com as práticas culturais de épocas diferentes. Sob esse enfoque, o lugar de produção alimentar interagiu com o lugar

de produção artística por excelência (o ateliê), compartilhando a intimidade do ambiente doméstico e a adoção de elementos tanto iconográficos quanto gastronômicos, instaurando, então, uma profunda relação atualmente caracterizada como interdisciplinar.

A gravura de Agostino Veneziano, assim como a de Enea Vico de 1503 retrata um território coletor habitado por objetos que *re-apresentam* objetos vivenciáveis por meio da experimentação gráfica (como no caso da academia) ou da experimentação digerível (como no caso dos banquetes). Essa cozinha/ateliê (ou ateliê/cozinha) revela-se um lugar temporal híbrido, que, embora repleto de objetos e referências aparentemente incongruentes, adquire uma “harmonia caótica”, em que espaço artístico e espaço gastronômico se encontram no território da experiência sensível da representação imagética.

Sob essa perspectiva, é importante lembrar, também, da companhia de artistas, chefiada pelo pintor renascentista Andrea del Sarto, que tornava seu pincel, assim como seu garfo, instrumento de edificação espacial em que tanto a tela quanto o prato proporcionavam a vivência constante de novas paisagens. Referimo-nos, assim, às experiências das confraternizações dos artistas renascentistas evocadas no *Delle vite dei piú eccellenti pittori, scultori e architettori*, por Giorgio Vasari. O autor descreve a “alegre brigada de cavalheiros chamada de *Compagnia del Paiuolo*” (Companhia do Caldeirão), que, chefiada por Andrea del Sarto, divertia-se a elaborar novas *invenzioni* chamadas “obras para comer”, tais como uma porca assada transformada em costureira ou uma cabeça de boi transformada em martelo. Para o autor, “todas eram coisas muito boas” e que,

para Taine (1992:101), promoviam entre os mestres “a mesma familiaridade e a mesma intimidade fecunda do ateliê”.

Sandro Botticelli, Guazzetto, Andrea del Sarto, Filippo Lippi revelavam (e sugerem hoje para nossos arte/educadores), dessa maneira, uma “possibilidade ampliada” de perceber a produção renascentista e a própria história da arte: não somente pintura, escultura ou arquitetura, mas também o banquete da corte e sua produção arte/alimentar. Dessa forma, as alegres confraternizações dos artistas renascentistas enriqueciam a produção artística “oficial”, invadindo territórios diferenciados e se apropriando deles, onde pincel e garfo, *tavola* e *tavolozza* (trocadilho italiano renascentista entre as palavras “mesa” e “paleta”) conviviam interdisciplinarmente e revelavam, em sua “produção gastroartística”, a busca incessante por “diferentes espaços de ação”.

Sob esse enfoque Leonardo da Vinci, que trabalhou na corte de Ludovico Sforza em Milão organizando os mirabolantes banquetes, elaborando pratos diferentes e inventando acessórios culinários utilizados ainda hoje, despontou como um dos incentivadores da que hoje denominamos de modalidade interdisciplinar. De fato, se, por um lado, foi o grande pesquisador da mecânica dos corpos, por outro, proporcionou a esses mesmos corpos o prazer sensorial mediante a manipulação dos alimentos. Na introdução do seu *Codex Romanoff*, Barreiros (2002: 18) lembra que, na oficina do Verrocchio, Leonardo da Vinci provavelmente ajudava na cozinha, onde desenvolveu habilidades que o levaram a trabalhar como gastrônomo de algumas tabernas. Mais tarde, chegou mesmo a abrir um estabelecimento com o amigo Sandro Botticelli, que, nas

palavras do autor, foi, comercialmente falando, um verdadeiro fracasso.

Um outro momento importante voltado para uma história da arte alimentar, diz respeito ao artista futurista Marinetti. Apaixonado pelos assuntos gastronômicos Marinetti, em 1930, elaborou o manifesto da cozinha futurista, onde foram estipuladas as regras do novo sistema alimentar e da produção dos pratos futuristas, considerados como verdadeiras obras de arte. A visão alimentar interdisciplinar é uma característica fortemente presente no manifesto de Marinetti. Além de sua preocupação alimentar fisiológica e política, o autor revelava a necessidade de propiciar ao fruidor uma experiência multisensorial constante. Seu manifesto descrevia pratos capazes de despertarem simultaneamente os cinco sentidos. Para Marinetti, as composições alimentares inusitadas utilizadas para excitar a apreensão visual, a abolição dos talheres para estimular a sensação tátil, a utilização da música para propiciar uma experiência auditiva, os diferentes cheiros aptos a estimular o olfato e os sabores, muitas vezes contrastantes, elaborados com o preciso intuito de estimular o gosto, formavam uma grande e única experiência sensorial. Segundo Marinetti, ao ingerir suas obras alimentares, o fruidor tornava-se ele mesmo uma obra de arte, reduzindo, cada vez mais, o espaço físico e simbólico entre a obra e seu público. Segundo Onfray (1995: 171), portanto, "Para todos os que praticavam a cozinha futurista, a alimentação ingerida era um conteúdo menos dietético que simbólico, menos nutritivo que uma gramática plástica de conteúdo estético."

A experiência proposta por Marinetti, embora já vivenciada em outros momentos históricos, tornou-se única a partir do mo-

mento em que o artista decidiu proporcioná-la conscientemente ao grande público. O artista decretou que seus pratos, além de suprir uma função mecanicista, transformariam o fruidor. O prato de comida tornou-se uma obra de arte carregada de significado transformador, assim como duas décadas antes, por vontade do artista Marcel Duchamp, um urinol tinha-se tornado importante elemento de mudança na produção artística.

Atualmente, seja a matéria alimentar empregada numa escultura (Antoni), numa composição residual (Spoerri), numa casa comestível (Guixe), num banquete extra-cultural (Movimento Antropofágico, Tiravanija) ou como elemento que compõe ou substitui o corpo (Giuseppe Arcimboldo, grupo AAA, Fluxus), os alimentos transformados em arte e sua história demonstram, ao mesmo tempo, uma peculiar capacidade criativa e persuasiva. Se o contato cotidiano com os alimentos pode levar ao perigo da banalização alimentar (o alimento preparado/consumido unicamente como mero combustível para o corpo máquina), o contato com as produções alimentares elaboradas pelos artistas possibilita um tipo de reflexão alternativa fundamental para a experiência em sala de aula.

Silveira (2008, 91) aponta para as marcas alimentares que cada criança ou adolescente leva para sala de aula e de como o comer carrega os traços culturais do espaço-tempo. Neste contexto, poder-se-ia pensar no estudo de uma história da arte que digere tanto a experiência artística quanto a gastronômica, apontando para um encontro interdisciplinar (e por que não, transdisciplinar!) que convida a saborear a obra alimentar e a vida do artista

que a produziu como num grande e variado banquete de narrativas paralelas.

Foi assim, possível perceber que o espaço que habita o ensino da arte educação se constitui fundamentalmente de experiências diferenciadas. A pretensão que permeia as inúmeras respostas prontas que configuram os manuais educativos e os livros de história da arte não conseguem satisfazer, frequentemente, a necessidade de entender (antes) e vivenciar (depois) o percurso delineado dentro e fora da sala de aula. Torna-se cada vez mais claro que o território móvel da atuação pedagógica impulsiona uma postura irreverente e destemida, mesmo que inserida no habitat institucional. Assim como as novas propostas paradigmáticas permeiam a produção contemporânea invadindo as galerias e os espaços culturais, novas posturas precisam ser consideradas no âmbito da atuação escolar. A conexão entre atuação, pesquisa e produção artística torna-se mais viva do que nunca: por que, então, não considerar uma formação que valorize a fusão entre áreas às vezes aparentemente desconexas?

O tema gerador (Freire, 1996:59) poetizado a partir da fusão entre o universo alimentar e o universo artístico nos revela, assim, uma história da arte e uma produção artística reatualizada na experiência comestível do cotidiano. Esta vivência que pertence tanto ao aluno, quanto ao artista, aproxima e significa a ação artística como gesto poético que interpreta a cultura alimentar como patrimônio a ser preservado e valorizado também em sala de aula. Nesse contexto, a tentativa de compreender e estudar uma obra alimentar se transforma, frequentemente, numa viagem que, ao mesmo tempo, abrange e extrapola os limites do

corpo humano e da paisagem entendida em seu sentido mais amplo. A compreensão da obra demanda um raciocínio “fluidificado” nas sensações do ser, onde sucos gástricos e pensamentos fundem-se na mesma experiência perceptiva de fruição. Se o homem é o que come, também é o que pensa; da cozinha à sala de aula o caminho é breve, neste processo a obra alimentar encurta a distância entre o pensamento mecânico e o simbólico, permitindo a expansão vivencial do ser humano em toda sua abrangência.

Notas

- ¹ São as palavras de Morin a respeito da fonte da criatividade. (Morin, 1979:129).
- ² Não é por acaso que: “Arte vem da raiz sânscrita *ar*, donde passou para o grego *arthron*, para o latim *ars*, *artis*. Significa ‘juntar, combinar partes’, como se vê em articulação (junta de ossos) e artrite (junta inflamada). Decorre o artista, artesão, arteiro.” (Câmara Cascudo, 1973:289).
- ³ Tomei a liberdade de utilizar no texto o termo “modalidade interdisciplinar” para descrever as atividades interligadas propostas por Leonardo da Vinci. Mesmo sendo um conceito desenvolvido teoricamente na contemporaneidade, parece-me adequado para descrever as ações de Leonardo inseridas nos diversos campos do saber. Um curioso episódio ocorrido na corte dos Sforza nos revela a atuação interdisciplinar de um Leonardo ao mesmo tempo artista, confeiteiro e arquiteto: “Entretanto, com certeza, o bolo de casamento mais inusitado foi feito por Leonadro da Vinci, para celebrar a união

de Beatriz d'Este e Ludovico Sforza, em 1491, em Milão. O bolo era uma réplica do palácio do noivo. De tão grande, as pessoas podiam circular e se acomodar dentro dele. Embora suas paredes, bancos e mesas fossem comestíveis, não pôde ser saboreado. Faltou a Leonardo prever a fome dos ratos e insetos de Milão que, na noite anterior, ao casamento, atacaram e devoraram parte do bolo. Na tentativa de matar os invasores a pauladas, os auxiliares de Leonardo completaram o estrago. O casamento foi adiado e Leonardo despedido (Saldanha, 2011: 275).

- ⁴ Segundo o mesmo autor (2002: 19), "Com o alto prestígio da carne nas cidades da época, as refeições com muitos vegetais feitas por Leonardo, nas quais algumas folhinhas eram dispostas com cuidado sobre um prato, não fizeram muito sucesso entre carnívoros contumazes".

Referências

- BACHELARD, Gaston *O direito de sonhar*. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1994.
- BARTHES, Roland *O óbvio e o obtuso*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1990.
- BRONOWSKY, Jordan. *A Experiência da criação*. Diógenes, Brasília, v.6, p. 35-41, jun.1984.
- Câmara Cascudo, Luis. *Civilização e Cultura*. Rio de Janeiro: José Olympo editor, 1973.
- DIAS, Belidson. *Fundamentos para o curso de Professores em Artes Visuais: Diretrizes Nacionais, Parâmetros Regionais e Alicerces Trans-locais*. Brasília:UnB, 2008.
- FISHER, Edward. *A necessidade da arte*. Rio de Janeiro: Zahar editores, 1973.
- FRANCASTEL, Pierre. *Arte e Técnica*. Lisboa: Edição Livros do Brasil, 2000.
- FREIRE, Paulo. *Pedagogia da autonomia. Saberes necessários à prática educativa*. São Paulo: Paz e Terra, 1996.
- FRIERO, Elias. *Feijão, angu e couve, ensaios sobre a comida dos mineiros*. Belo Horizonte: Imprensa da UFMG, 1999.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. *L'origine des manières de table*. Paris: Plon, 1968.
- Ministério da Educação e Desporto, *Parâmetros curriculares Nacionais- Ensino Médio e fundamental*, Brasília, 2005
- MORIN, Edgar. *O enigma do homem*. Para uma nova Antropologia. Rio de Janeiro: Zahar Editores, 1979.
- ONFRAY, Michel. *A razão gulosa*. Filosofia do gosto. Rio de Janeiro: Rocco, 1999.
- _____. *A escultura de si*. Rio de Janeiro: Rocco, 1995.
- Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal. *Orientações curriculares –Ensino Fundamental*, 2010
- TAINÉ, Herbert. *Filosofia da arte na Itália*. São Paulo, Educ PUC Imaginário, 1992.
- VASARI, Giorgio. - *Delle vite de' piú eccellenti pittori, scultori e architettori dedicato al serenissimo granduca di Toscano Ferdinando II*. Disponível em: <http://bepi1949.altervista.org/vasari/vasari00.htm>.