

Instalações Comestíveis de Marisa Benjamim

Edible Installations of Marisa Benjamim

TERESA PALMA RODRIGUES*

Artigo completo submetido a 3 de janeiro de 2019 e aprovado a 21 janeiro de 2019

*Portugal, artista visual.

AFILIAÇÃO: Universidade de Lisboa; Faculdade de Belas-Artes (FBAUL); Centro de Investigação e Estudos em Belas Artes (CIEBA). Largo da Academia Nacional de Belas Artes 14, 1249-058, Lisboa, Portugal. E-mail: teresa.palma@campus.ul.pt

Resumo: Este artigo pretende observar o modo como Marisa Benjamim propõe novas experiências ao nível dos sentidos, repensando a utilização das flores na alimentação, considerando a sua vertente social, cultural e antropológica, mas também o seu potencial artístico e estético. Através das suas performances e instalações comestíveis, a artista reflete sobre as restrições e convenções da dieta ocidental moderna; questionando a relação Homem/Natureza e a liberdade de escolha do indivíduo.

Palavras chave: arte comestível / instalação / Marisa Benjamim / performance.

Abstract: *This article intends to observe how Marisa Benjamim proposes new sensorial experiences, rethinking the use of flowers in food, considering their social, cultural and anthropological aspects, but also their artistic and aesthetic potential. Through her performances and edible art installations, the artist reflects on the restrictions and conventions of the modern Western diet; questioning the Man/Nature relationship and the individual freedom of choice.*

Keywords: *edible art / installation / Marisa Benjamim / performance.*

Introdução

O ser humano é o único animal capaz de cultivar, cozinhar e transformar o seu alimento. É também o único animal apto a produzir objetos artísticos. Estes procedimentos distinguem incontestavelmente a espécie humana de outras espécies.

A alimentação, necessária à sobrevivência de qualquer ser, representa para os humanos, especialmente humanos viventes em sociedades prósperas, um ritual simbólico, um elemento agregador e um dado expressivo de identidade cultural e social (Mintz, 2001).

Tendo a *flor* como ponto de partida de todos os seus trabalhos, Marisa Benjamim (n. 1981, Portugal) tem explorado questões relacionadas com a utilização da mesma na alimentação, repensando a sua vertente social, cultural e antropológica, mas também artística e estética.

Atualmente a artista vive, trabalha e estuda em Berlim, cidade onde deu continuidade à sua formação artística, na *Universität der Künste*, após ter concluído a licenciatura em Artes Visuais na ESAD (Caldas da Rainha), em 2006. A partir de então, Marisa Benjamim tem desenvolvido o seu percurso artístico sobretudo internacionalmente.

Neste artigo, far-se-á referência a três obras, *7 Weeks Color Diet*, *Benjamim's Kitchen* e *Floristaurant*, que ajudam a perceber a forma como a artista materializa as suas reflexões acerca da flor e, mais concretamente, como a relaciona com problemáticas ligadas à alimentação. *Benjamim's Kitchen* e *Floristaurant* foram recentemente apresentadas na RIBOCA 2018, Bienal Internacional de Arte Contemporânea de Riga, na Letónia.

1. No Princípio era a Flor

Na Natureza, as flores, órgãos reprodutores das plantas angiospérmicas, têm como função assegurar a continuidade das suas espécies. Coloridas e perfumadas, através da sua variada morfologia e intenso odor, atraem diferentes insetos e outros agentes de polinização. Seguindo o seu ciclo de vida, geram frutos que encapsulam e protegem a semente, até que esta esteja pronta para cair na terra, propagando-se no espaço e no tempo, dando origem a novas plantas, novas flores, novos frutos, novas sementes...

Na base das pesquisas artísticas de Marisa Benjamim está a *flor*, como imagem primordial daquilo que é belo e efémero.

Conceptualmente, Marisa Benjamim baseia uma parte sua investigação nas interpretações e representações da *flor* na nossa cultura ao longo da história, naquilo que se manteve guardado, mas também no que se perdeu ou tem vindo a perder de geração em geração. É a partir das diferentes ideias

associadas ao uso da *flor* que ramificam as suas experimentações plásticas.

Na religião, desde a oferenda, à ornamentação, são inúmeras as celebrações e ritos que incluem flores. Há indícios de que Homem de Neanderthal detinha o conhecimento acerca do poder curativo e analgésico de algumas plantas e as usaria em rituais fúnebres. Entre os mais antigos testemunhos desta prática, encontram-se os fósseis de flores encontrados junto a um cemitério proto-neolítico, na Caverna de Shanidar (no Curdistão iraquiano) (Solecki, 1977).

Como aponta Priscila Sosa Cruz (2015), desde as mais antigas civilizações — em inscrições egípcias, passando pelos escritos chineses, até à mitologia greco-romana — as flores têm sido usadas através de uma histórica simbologia associada a lendas, magias, ao folclore, ou à religião.

Na secção de botânica da *Naturalis Historiæ* (77-79 d.C.), Plínio o Velho dedica o Livro XXI às flores e à sua aplicação em adornos, à extração de pigmentos usados em tinturaria e nas artes, aos benefícios para a saúde de cada uma das flores, ou ao seu emprego em bálsamos, perfumes e unguentos.

Também na Bíblia surgem variadas referências em acontecimentos, cânticos, ou parábolas.

As formas sequenciadas de pétalas, ou padrões de cor e textura, despertaram interesse no campo da geometria e da matemática, o que se refletiu em motivos decorativos estilizados, tanto nos frisos dos templos gregos, nos mosaicos e frescos romanos, ou nos relevos escultóricos dos portais românicos.

Na época medieval, as árvores de fruto, plantas medicinais ou ervas aromáticas eram organizadas no *hortus* dos claustros dos mosteiros (não deixando, porém, de haver pequenos lugares reservados para o crescimento de vegetação espontânea). Aí as plantas não eram usadas somente pelas suas propriedades farmacêuticas ou nutritivas; por exemplo, nas iluminuras (profusamente decoradas com motivos vegetalistas) os monges utilizavam a flor de açafraão para, juntamente com clara de ovo, produzir uma cor semelhante a ouro (McLean, 1981).

Em jardins, arranjos ornamentais, entrançadas em forma de coroa ou guirlanda, ou decompostas em pétalas, as flores surgiram sempre como elementos simbólicos associados à vitória, ao amor, à abundância, à fertilidade, à castidade, ou com uma infinidade de outros significados. Este costume de atribuir significados às flores alcançou o seu expoente máximo na época vitoriana (em encriptados *bouquets* organizados segundo as regras da *Florigraphy*, minuciosamente explicadas em livros acerca da “linguagem das flores”, difundidos sobretudo entre os britânicos, no ambiente de romantismo do século XIX).

As flores invadiram a literatura, as artes e a decoração de interiores (como é o caso dos papéis de parede e panejamentos do movimento *Arts and Crafts*).

O historiador de arte Germain Bazin (1984) observou em detalhe a temática da representação floral na Natureza Morta.

Stephen Buchmann (2015) também analisou o seu papel na ciência e na medicina, não esquecendo a sua ação no mundo capitalista, com a intensiva plantação de flores em estufas, usadas nas indústrias farmacêutica, têxtil e de cosméticos.

Para além de ponderar todas estas intemporais aceções da *flor*, Marisa Benjamim pretende recuperar e chamar a atenção para a sua componente alimentar.

2. O Saber e o Sabor

Pelas suas qualidades sinestésicas, as flores sempre apelaram a diferentes e conjugadas sensações (visuais, olfativas, tácteis ou de paladar).

A *flor* como alimento, é uma das variantes, talvez a menos frequente e intuitiva, da sua actual utilização pelo ser humano.

A dieta do ser humano foi perdendo cor, não só pela diminuição do consumo de alimentos crus (cozinhar os alimentos altera substancialmente a intensidade de cor original), mas também pelo desenvolvimento de tecnologias que levaram ao aparecimento de comida processada. A ideia moderna de velocidade, trouxe a necessidade de rapidez de preparação e consumo de alimentos, o que levou à *fast food*.

O sistema de consumo moderno originou o empobrecimento das cores da comida, mas também dos seus sabores e valores nutritivos; conduzindo igualmente ao esquecimento de saberes ancestrais.

O projeto *7 Weeks Color Diet*, iniciado em 2017, teve origem quando, para suprir uma carência de Ferro e Vitamina C, Marisa Benjamim experimentou uma dieta baseada nas cores dos Chakras, através de uma doutrina indiana que defende o consumo de variados frutos e vegetais, segundo uma gama composta por sete cores diferentes, com a qual se pretende alcançar a harmonia física e espiritual.

Neste trabalho, a artista aborda questões que dizem respeito aos comportamentos alimentares, aos hábitos individuais que as sociedades foram modelando, através do conhecimento acumulado, das crenças ou imposições e restrições religiosas, conhecimentos tantas vezes apagados pelas sociedades dominantes.

Ao longo de sete semanas a artista pôs em prática esta experiência pessoal e artística, começando por ingerir frutos e legumes vermelhos, crus e orgânicos, seguindo depois para cada uma das outras cores. A partilha dessa experiência com público ganhou corpo na instalação comestível *Semana Verde* (Figura 1 e Figura 2).

Nesta obra, a artista apresenta fotografias comestíveis, frutos, plantas e vegetais de cor verde. Visualmente, é extremamente sedutora, pela surpresa da cor e pela vontade de provar que impele no público.

A comida aproxima as pessoas, havendo sempre uma dose de afeto e generosidade da parte de quem a confeciona e oferece. O mesmo acontece quando, por afeto ou homenagem, se oferece uma flor. Em termos de emoções, esta obra é provocadoramente afetiva. Stephen W. Mintz lembra:

Nossas atitudes em relação à comida são normalmente aprendidas cedo e bem, e são, em geral, inculcadas por adultos afetivamente poderosos, o que confere ao nosso comportamento um poder sentimental duradouro. (Mintz, 2001:31)

O aparecimento da cozinha de autor trouxe novas experiências, nas quais os *chefs*, tais como Ferran Adrià (convidado a participar na *Documenta 12*, de Kassel, em 2007), têm experimentado cores e sabores, unindo a tradição, à inovação, à ciência ou tecnologia de ponta. O debate sobre os limites onde termina a alta cozinha e começa a arte, ficou decididamente aberto.

Inúmeros artistas trabalharam a relação entre a arte e a cozinha, de Leonardo Da Vinci, a Filippo Tommaso Marinetti (*La Cucina Futurista*, 1932), ou à “gastro-estética” de Salvador Dalí (*Les Dîners de Gala*, 1973). Das experiências do artista Daniel Spoerri (com as suas *performances* como *Chef Daniel*, nos anos 60, em Paris), fundador do *Restaurant Spoerri*, bem como da galeria *Eat Art*, em Düsseldorf (onde membros do *Nouveau Réalisme*, do *Fluxus*, ou da *Pop Art* americana expuseram obras de arte comestíveis, e onde se apresentou o *Eat Art Banquet*, com o *menu* de quatro cores — vermelho, azul, verde e amarelo — dos *traiteurs coloristes* Antoni Miralda e Dorothee Selz); até Gordon Matta-Clark (que, com Caroline Goodden, abriu um restaurante no SoHo, em 1971, onde se realizavam *performances* e outros eventos culturais). De Martha Rosler (com *Semiotics of the Kitchen*, de 1975); ao trabalho fotográfico de Sophie Calle, *The Chromatic Diet*, de 1997. Da mesa posta de Rirkrit Tiravanija (*Untitled 2002 [The Raw and The Cooked]*), a tantos outros mencionados, por exemplo, por Brian Winkenweder, em *The Kitchen as Art Studio: Gender, Performance, and Domestic Aesthetics*.

A comida é uma experiência sensual e a reunião em torno da mesa é um ato social, como afirma Cristina Giménez (2011).

Em *Benjamim's Kitchen*, Marisa Benjamim cria um mural quase “warbourguiano”, no qual cada objecto, surge como referente de temáticas que radicam a partir desse *núcleo central*, a *flor*.

Esta obra (Figura 3 e Figura 4) consiste numa instalação multimédia, que



Figura 1 · Marisa Benjamim, *7 weeks color diet* | *Semana Verde* . Instalação Comestível, dimensões variadas, inserida na exposição colectiva *Watch Your Bubble!* | *Art and Science* em colaboração com Humbolt University Berlim e a Einstein Foundation, Galerie Nord-Tiegarten, Berlim 2018. Fonte: <http://marisabenjamim.com/green/>

Figura 2 · Marisa Benjamim, *7 weeks color diet* | *Semana Verde* . Instalação Comestível, inserida na exposição *Watch Your Bubble!* | *Art and Science* Berlim 2018. Fonte: <http://marisabenjamim.com/green/>

combina elementos naturais (flores, ervas aromáticas, plantas diversas), utensílios de cozinha e outros objetos.

Nesta cozinha, lugar de união (simbolizada pela mesa), a artista alia a herança cultural e a experimentação e apresenta um manancial de elementos — desenhos, vídeo, fotografias, plantas, *objets trouvés* — que remetem para o seu objeto de estudo. *Sensorium: Um Laboratório de Desaceleração do Corpo e uma Nova Política de Sentidos*, constitui-se como uma experiência sensorial e de “encontro social” (Benjamim, 2018).

É esse encontro social, mais especificamente o encontro com uma camada da população que não recorre às grandes superfícies comerciais, onde a oferta de produtos é condicionada, que leva Marisa Benjamim aos mercados tradicionais. É neles que a artista mais facilmente pode entrar em diálogo com população idosa, frequentemente mulheres, que ainda conservam alguns conhecimentos ligados não só à agricultura, mas também à confecção e usos de produtos que crescem espontaneamente na terra. Hoje o indivíduo não vê crescer os seus alimentos, nem reconhece o fruto do seu trabalho na paisagem que o rodeia, surpreende-se com o que era trivial para os seus avós e come alimentos que para eles seriam irreconhecíveis como tal.

Em *Floristaurant* (Figura 5, Figura 6 e Figura 7), uma espécie de compêndio e diário de viagem, onde a artista reúne as plantas e flores que colecta em cada um dos lugares que visita, Marisa Benjamim convida os transeuntes a degustar o *menu* que compõe propositadamente para cada lugar onde esta performance/instalação se realiza.

Assim, vai coletando também o *saber-fazer* daqueles que ainda não romperam totalmente com o vínculo à mãe-natureza, e vai fazendo crescer nos outros a vontade consciente de aí regressar.

Conclusão

Marisa Benjamim, através das suas instalações comestíveis, propõe novas experiências sensoriais; reflete sobre as restrições e convenções da dieta ocidental moderna; questiona a relação dos indivíduos com a Natureza e a sua liberdade de escolha, no que diz respeito à sua própria nutrição; ou salienta a distância (resultante do sistema capitalista) que separa o Homem da sua fonte de alimento.

As suas obras de arte comestíveis, não raras vezes apresentadas em *performances* que envolvem a degustação de esculturas feitas a partir de flores comestíveis, convidam o público a uma apreciação estética global, convocam os sentidos (visão, olfato, tato e paladar) e despertam memórias e emoções (afeto, prazer, curiosidade ou desconfiança).



Figura 3 · Marisa Benjamim, *Benjamim's Kitchen*, 2016/18 (vista da instalação). Dimensões variáveis. Fotografia de Ivan Erofeev. Cortesia da artista e da *Riga International Biennial of Contemporary Art*. Fonte: <http://marisabenjamim.com/benjamims-kitchen>

Figura 4 · Marisa Benjamim, *Benjamim's Kitchen*, 2016/18 (vista em pormenor). Fotografia de Ivan Erofeev. Cortesia da artista e da *Riga International Biennial of Contemporary Art*. Fonte: <http://marisabenjamim.com/benjamims-kitchen>



Figura 5 · Marisa Benjamim, *Floristaurant*, instalação comestível inserida no programa de Arte Pública, Mercado Central, Bienal de Riga de Arte Contemporânea, 2018. Fonte: <http://marisabenjamim.com/floristaurant/>

Figura 6 · Marisa Benjamim, *Floristaurant*, instalação comestível inserida no programa de Arte Pública, Mercado Central, Bienal de Riga de Arte Contemporânea, 2018. Fonte: <http://marisabenjamim.com/floristaurant/>



Figura 7 - Marisa Benjamim, *Florista*, espectadores experienciando a performance. Mercado Central, Bienal de Riga de Arte Contemporânea, 2018. Fonte: <http://marisabenjamim.com/florista/>

Ao dar a oportunidade ao espectador de participar, de saborear uma flor (nesse caso apresentada como obra de arte, uma espécie de *ready-made* natural), a artista propõe-lhe uma nova experiência estética, um novo modo de fruição, não só da Arte, mas também da Natureza.

Referências

- Bazin, Germain (1984) *Les Fleurs Vues Par Les Peintres*. Lausanne: Edita; Paris: La Bibliothèque des Arts.
- Buchmann, Stephen (2015) *The Reason for Flowers: Their History, Culture, Biology, and How They Change Our Lives*. New York: Simon and Schuster.
- Cruz, Priscila Sosa (2015) *The Language of Flowers Dictionary*. S. l.: Xlibris Corporation.
- Giménez, Cristina (2011) El Arte del Comer. In *El Arte del Comer. De la Naturaleza Muerta a Ferran Adrià*. Catálogo de Exposição. Barcelona: Fundación Caixa Catalunya, pp.13-27.
- McLean, Teresa (2014) [1981] *Medieval English Gardens*. 2ª ed. New York: Dover Publications.
- Mintz, Sidney W. (2001) "Food and Anthropology: a brief overview". *Revista Brasileira de Ciências Sociais*. Vol. 16, n.º 47: 31-42. ISSN 0102-6909.
- [Consult. 2018-12-30] Disponível em URL: <http://dx.doi.org/10.1590/S0102-69092001000300002>.
- Pliny the Elder (77-79 d. C.) "The Natural History". In: John Bostock and H. T. Riley (Trad.) (1857) *Natural History of Pliny*. London: H. G. Bohn. [Consult. 2018-12-30] Disponível em URL: <http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=Perseus:text:1999.02.0137>
- Solecki, Ralph S. (1977) "The Implications of the Shanidar Cave Neanderthal Flower Burial." *Annals of the New York Academy of Sciences*. Vol. 293, issue 1, Anthropology: 114-124.
- Winkenweder, Brian (2010) The Kitchen as Art Studio: Gender, Performance, and Domestic Aesthetics. In Jacob, Mary Jane and Grabner, Michelle (Ed.s) (2010) *The Studio Reader. On The Space of Artists*. Chicago/London: University of Chicago Press, pp.448-470.