O Silêncio e a Insignificância: do Prazer ao Ato de Ignorar como Práxis Artística

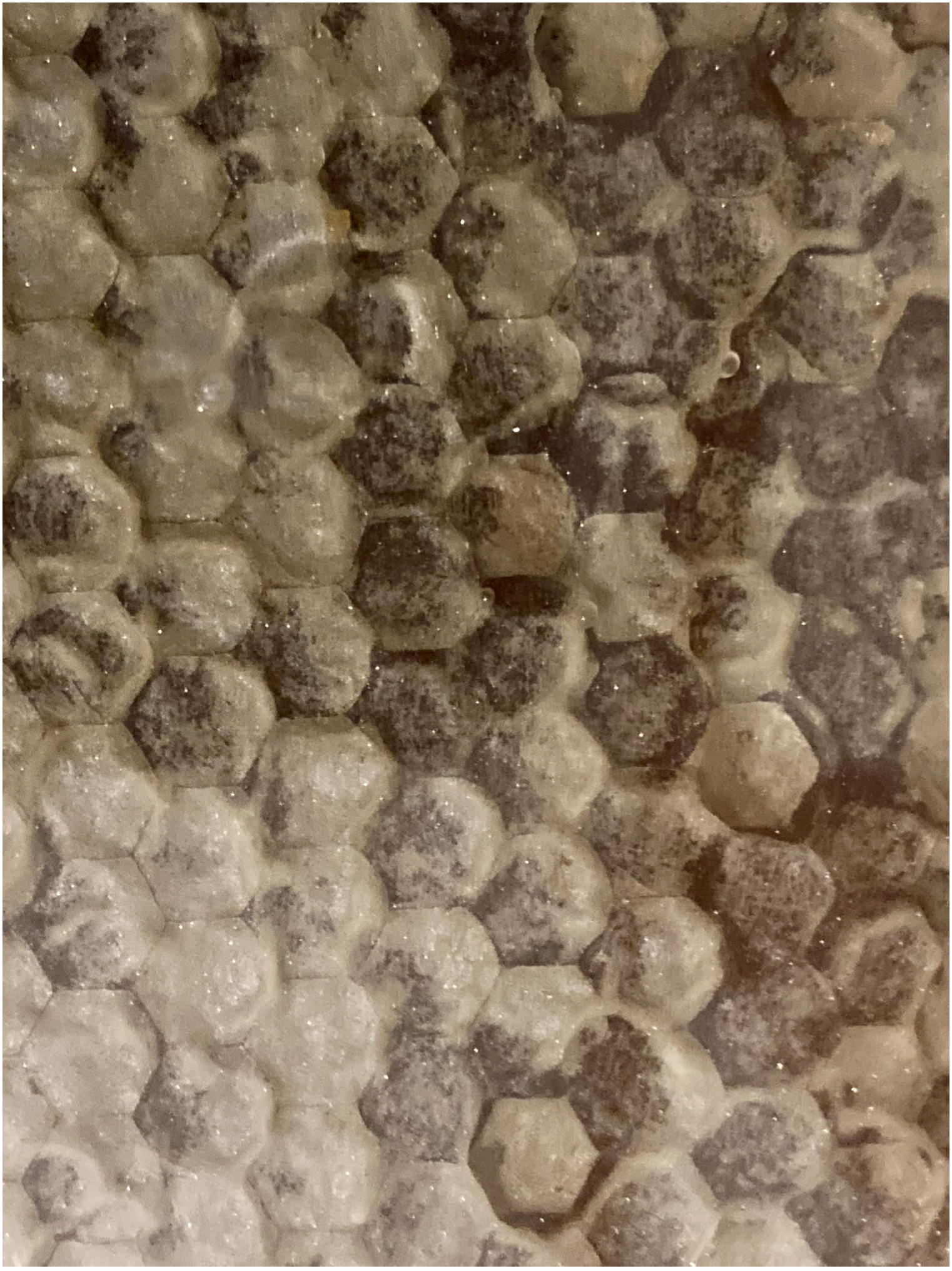


Fig. 1. Paula Craft | Favos de Mel



Fig. 2. Paula Craft | Alvéolos de cera de abelha

O Silêncio e a Insignificância: do Prazer ao Ato de Ignorar como Práxis Artística

Paula Alexandra Dias dos Santos

Orientadora:

Professora Doutora Joana de Abreu e Lima Mendes Rêgo

Relatório de Projeto para obtenção
do grau de Mestre em Artes Plásticas,
especialização em Pintura
Paula Alexandra Dias dos Santos
Orientador: Professora Doutora
Joana de Abreu e Lima Mendes Rêgo
Porto, Setembro de 2024

U.PORTO
FACULDADE DE BELAS ARTES
UNIVERSIDADE DO PORTO

Nota prévia
Na preparação do presente trabalho foi consultada bibliografia em várias línguas. A fim de evitar a inclusão de extratos em idiomas estrangeiros, optou-se por traduzir para português todas as citações incluídas na dissertação (exceto expressões ou termos isolados).

AGRADECIMENTOS

Queria agradecer em primeiro lugar à minha orientadora a professora Joana Rêgo pela confiança e motivação, desafio intelectual e todo a expetativa que colocou neste projeto. Agradeço a compreensão, em certas alturas, do meu silêncio…

Aos meus pais Manuel Francisco dos Santos e Joaquina Dias

Em especial à minha mãe a quem não foi permitido estudar e que sempre me incentivou a aprender.

Aos meus amigos que são casa:

Conceição, Dulce Moreira, Inês Gomes, Joana Duarte, José Moutinho, Luísa Fonseca, Maria Adrião, Maria João Calisto, Mariana Teixeira, Miguel Santos, Pedro Alves e ao Pedro Correia.

Ao Bala pela companhia nas caminhadas que originaram pensamento.

E a todos os outros que me acompanham nesta viagem.

Aos pássaros que entram pela janela, que se abrigam no parapeito para descansar e contemplar, aos que cantam de manhã para clamar comida, ao que entra na cozinha à procura das migalhas, às abelhas que aparecem quando deixo a caixa da cera aberta…

A todos agradeço profundamente.



Fig. 3. Paula Craft | As flores do meu caminho

RESUMO

Este relatório de projeto propõe investigar a relação entre arte e gastronomia e a utilização de materiais comestíveis nas artes plásticas. Procura indagar sobre as possíveis conotações simbólicas e filosóficas entre o alimento e a arte, ao mesmo tempo que procura responder a uma auto-reflexão sobre o meu interesse no tema do alimento para a prática artística.

Com base numa metodologia de investigação, procurar referências e bibliografia sobre o assunto assim como a especulação e utilização de matérias comestíveis para a prática de atelier.

Foi desenvolvido uma autoentrevista e um Atlas para encontrar respostas ao que me define enquanto artista. A contextualização da minha existência do dia a dia e a influência que proporciona no meu projeto artístico. Dedicamo-nos de forma extensa e profunda à experimentação do alimento que serve o prato principal deste relatório – o mel – com um corpo de trabalho mais alargado. Experimentámos a cera de abelha, o papel de arroz, o mel, o fogo e o vidro, usámos vários suportes e fizemos associações com a prática de artistas que se serviram do mel como inspiração e matéria-prima.

Palavras-chave: Alimento, Fogo, Transformação, Prazer



Fig. 4. Paula Craft | Impressão de Beterraba por contacto s/folha de hóstia | 21 x 29,7 cm | 2021 |

ABSTRACT

This project report proposes to investigate the relationship between art and gastronomy and the use of edible materials in the visual arts. It seeks to inquire about the possible symbolic and philosophical connotations between food and art at the same time as it seeks to respond to a self-reflection about my interest in the topic of food for artistic practice.

Based on a research methodology, search for references and bibliography on the subject as well as the speculation and use of edible materials for studio practice.

A self-interview and an Atlas were developed to find answers to what defines me as an artist. The contextualization of my day-to-day existence and the influence it provides on my artistic project. We dedicated ourselves extensively and deeply to experimenting with the food that serves as the main dish of this report – honey – with a broader body of work. We experimented with beeswax, rice paper, honey, fire and glass, used various supports and made associations with the practice of artists who used honey as inspiration and raw material.

Keywords: Food, Fire, Transformation, Pleasure

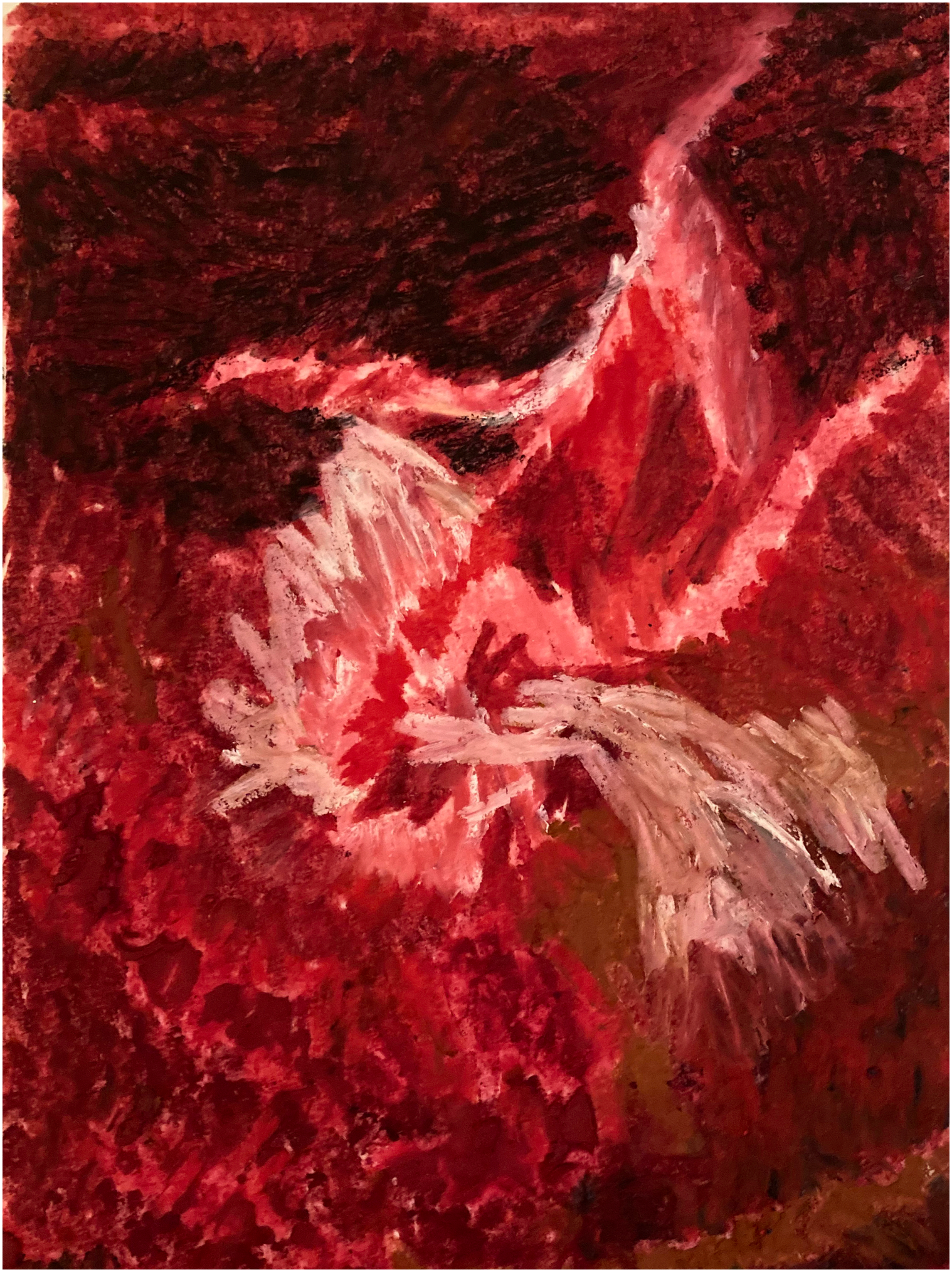


Fig. 5. Paula Craft | Depois de amanhã… | Beterraba | 2021 | Pastel de óleo s/papel Hóstia | 21 x 29.7 cm | 2021 |

Entradas – Índice

5 AGRADECIMENTOS
7 RESUMO
9 ABSTRACT

11 Entradas – Índice
13 Introdução | Preparar a Mesa
13 Motivações | Alimentar a vontade
14 Âmbito e Tema da Investigação/ Prato principal
18 Enquadramento Metodológico / Quem não é para comer não é para trabalhar
20 Objetivos / Comer até cair!
21 Estrutura e conteúdos / Empratar

25 O Alimento na Arte | Para comer todos aparecem
41 A Entrevista | Da mão para a boca
47 O Atlas | A panela está a ferver

55 Prato principal | O elogio do mel
74 One by One
75 The Origin Of Geometry
78 Luz e Fogo
82 A Pintura Encáustica
84 O Espírito da Colmeia
90 Soprar… fogo líquido

95 Sobremesa
95 Inside body
99 Can you eat the shadow?
102 Take Care of You
104 O Bacalhau
109 Reflexões Finais / Arrumar a mesa

112 Índice de Imagens
117 Bibliografia
117 Webgrafia

119 Anexos
119 Encher a barriga
135 Não há fome que não dê em fartura



Fig. 6. Daniel Spoerri | “Kichka’s Breakfast I” | wood chair hung on wall with board across seat, coffeepot, tumbler, food, china, egg cups, eggshells, cigarette butts, spoons, tin cans and other materials |1960

Motivações | Alimentar a vontade

O trabalho de um artista plástico envolve uma componente de pesquisa e investigação. Através da prática vamos criando uma espécie de incerteza e curiosidade na construção temporária de conceitos e pensamento. Para mim, a prática e a investigação estão intimamente relacionadas com a minha vida. A prática implica o trabalho de atelier, as exposições, usufruir de espetáculos, o cinema, o convívio com os amigos, o deambular pela cidade, as tarefas domésticas, existir enquanto ser humano… Apesar de um mestrado em Artes Plásticas no ramo da Pintura ter sido sempre um objetivo, as condições para o fazer mereciam um amadurecimento formal e conceptual. No contexto desta investigação sou levada a uma reflexão e a uma descoberta do meu ser singular. Exige-se uma observação e diálogo da rotina de atelier com a rotina da casa, do dia a dia desde o levantar até ao deitar. Através de uma autoconsciência e uma revelação das minhas preocupações, analiso esta conduta de vários ângulos, assim como os trabalhos que daí resultam. Senti que não podia separar a artista Paula e a mulher Paula, as contaminações e as ligações entre as duas eram muitas… A minha prática é informada pela minha experiência de vida, pelos contextos e situações que encontro ou pelos meus fascínios. Passei a estar mais atenta ao que guardava e apontava do meu quotidiano.

Este trabalho de investigação foi impulsionado pelo interesse da relação entre arte e gastronomia. Desde a pré-história que os alimentos têm uma forte presença na história da pintura. Podemos ver a arte da culinária expressa em diversos meios, como livros de receitas, relatos domésticos, ementas, listas de compras, descobertas arqueológicas, arquitetura de cozinhas e salas de jantar, bem como descrições de refeições na literatura. No entanto, a evidência mais viva e apelativa sobre o que comemos e como comemos encontra-se nas artes plásticas. Algumas imagens parecem representar diretamente refeições ou ingredientes, enquanto outras contêm

informações acidentais, fazendo parte do cenário de uma história bíblica ou de uma cena mitológica. Decifrar e interpretar estes dados é um desafio estimulante. Pinturas desde o início do Renascimento têm sido uma rica fonte de informações históricas, mas antes disso temos de olhar para manuscritos iluminados, frescos, esculturas, monumentos funerários, cerâmicas e utensílios domésticos.

A primeira motivação em ingressar neste mestrado foi dar continuidade ao trabalho iniciado na licenciatura de artes plásticas, aprofundando-o através do desenvolvimento de projetos, do estudo e da investigação em arte. A segunda partiu da descoberta do meu interesse pela gastronomia, pelos alimentos, pelas refeições, pelo uso de matérias comestíveis na arte. Pela perceção de que a reunião à volta de uma mesa é capaz de criar laços entre as pessoas, mas também é um lugar onde se fecham negócios, se criam memórias e se demonstram afetos. O alimento é transversal a todos os aspetos da vida. Afetando, naturalmente todas as áreas que compõem e movem a sociedade. Tem ainda uma dimensão estética. Enquanto inspirada pela gastronomia, procurei colocar alguma da experiência empírica e prática neste projeto de investigação e no meu trabalho plástico. Nos projetos desenvolvidos no decorrer do mestrado, foram vários os artistas que me acompanharam prestando referências inestimáveis. Ao longo desta tese, incluo algumas destes trabalhos relacionando-os com o meu trabalho. A terceira motivação é a curiosidade. Quanto mais leio e falo sobre o tema mais ligações e novas abordagens vou descobrindo, ampliando cada vez mais a fome de aprendizagem.

Âmbito e Tema da Investigação | Prato principal

> As palavras que me explicam (1996)
>
> Artista ou pintor
>
> Eu fui chamado de artista nos anos sessenta porque eles não sabiam como definir uma pilha de carvão. Mas eu sou pintor, e afirmo minha iniciação na pintura. Porque a pintura é a construção de imagens e não indica uma maneira ou, menos ainda, uma técnica. Cada pintor tem suas próprias visões e seus meios de construir imagens, e a linguagem que associa a palavra pintor à arte tradicional e a palavra artista ao papel de anarquista, modernista, experimental, é ridícula. Jackson Pollock foi um pintor que reinventou o espaço americano. Os murales mexicanos estão pintados, todavia Duchamp também é pintor. O liberalismo concedeu à pintura uma liberdade chegando aos limites do imaginário e restaurou completamente o papel do intelectual para o artista.
>
> (Vilela, 2019, p. 244)

O objetivo deste estudo centra-se em relacionar os processos da pintura e da arte com o universo do alimento. Existiam muitas interrogações acerca do porquê de os artistas retratarem a comida ou utilizarem o alimento nas suas obras. Fascinava-me, não sei se por ser tão mundano, ou porque existe em mim uma vontade presente de trazer materiais para a minha prática que não sejam especificamente da pintura.



Fig. 7. Robert Rauschenberg | White Painting | 1951 |

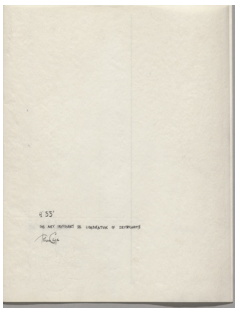


Fig. 8. Jonh Cage | 4′33″ (In Proportional Notation). 1952/53. Ink on paper, each page: 27.9 × 21.6 cm.

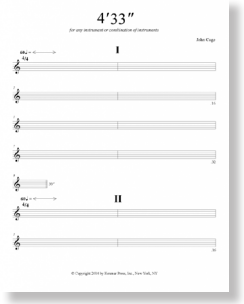


Fig. 9. Jonh Cage | "silent" composition 4'33" 1952 |

A atribuição do título – "O silêncio e a insignificância: do prazer ao ato de ignorar como práxis artística"

Só o **silêncio** permite a contemplação. Por vezes, não precisamos de nos deslocar no espaço para viajar por lugares inexplicáveis. Abrir o silêncio permite a escuta, o diálogo com o outro. É no silêncio que conseguimos uma partilha maior… permitimos ser habitados pela alteridade. É lugar de luta, de procura e de espera. Induz à contemplação e potencia a absorção do que nos envolve. Estar em silêncio é um ato espiritual e metafísico. Mas não posso deixar de me questionar: será que o silêncio – essa quietude que nos apazigua a alma – existe? 4'33'', composição musical de John Cage criada em 1952 é uma das obras musicais mais controversas do século XX porque se baseia no silêncio ou, mais precisamente no som ambiente – o que Cage chamou de "ausência de sons pretendidos". Rauschenberg fez uma série de telas, pintadas inteiramente de branco, que refletem as mudanças de luz e os efeitos casuais das sombras do espaço circundante. Cage atribuiu a essas obras a inspiração para sua composição "silenciosa" 4'33".

Comer o silêncio é derrubar barreiras. Estar em silêncio é uma forma de protesto, de censura, de resignação a uma autoridade, de aceitação de hierarquias. Pode ser também uma acção que nos leva a ser mais livres, na escolha de desamarrar esses laços que nos amordaçam. Em silêncio, podemos alcançar um estado de autocontemplação, aproximar-nos mais rapidamente da essência das coisas, chegar mais perto e transformar o que é interior em exterior.

Insignificância, muito pequeno, de muito pouco valor, sem importância… quem define a hierarquia? Que valor tem um grão de areia no deserto ou uma pequena partícula de pólen? O vento que sopra numa noite de verão e o cantar de um pássaro, as cores de uma flor…

> "Ao lado do pão precisaremos sempre de rosas. Ou melhor: em momentos-chave da nossa existência, se não forem as rosas a sustentar-nos, nem o pão nos servirá. Um dos grandes mestres da poesia chinesa, Li Po, tem um poema curto onde recomenda: 'Vende um dos teus pães e compra um lírio'."
>
> (Mendonça, 2007, p. 30)

O **prazer** faz despertar os sentidos, sendo um apelo à vida, é um despertar de ansiedades! Alimentar o prazer – sentimento agradável que alguma coisa faz nascer em nós – é puro deleite. Uma refeição futurista, a dança das abelhas e o florescer das primeiras flores da primavera. A doçura do mel e a sua transparência, a luz que emana da cera de abelha, a chama de uma vela e o calor do sol. O doce, o mel, o prazer do saborear, tudo passa pela nossa boca. A partir da boca criamos uma conexão com o mundo. Abrir os sentidos é provocar emoções, é dar amor… o prazer é o fogo que se incendeia em nós após a alegria de estar com quem nos ama. O ato criativo é também essa chama que o artista sente na ação, no gesto, na descoberta das matérias, no desenrolar do processo, na fruição do aparecimento das imagens, no acaso, no erro, na falha, no fazer de novo, no cuidar. São caminhos de manifestações onde revelamos sentimentos.

> "Numa daquelas observações certeiras que atingem o fundo da nossa alma, Simone Weil dizia que a história seria muito diferente se Eva, quando olhou para a maçã, a tivesse admirado mas não a tivesse arrancado da árvore para a devorar."
>
> (Mendonça, 2007, p. 96)

Ao **ignorar**, estamos a abandonar. Ignorar também é estranhar. Estranhar é questionar. Deixar pelo caminho e continuar, com a errância de não saber se o caminho percorrido será o menos sinuoso. Será que o caminho nos proporciona os nossos objetivos?

Práxis é uma palavra com origem no termo grego *praxis* que significa conduta ou ação. Corresponde a uma atividade prática em oposição à teoria.

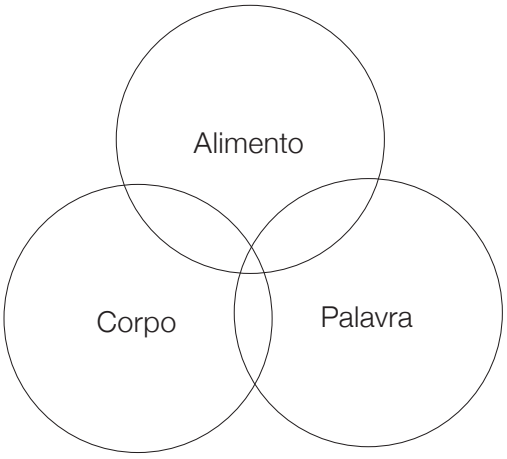
Na arte do desprendimento, o que permanece é o que damos e o que recebemos dos outros. Fica o momento, a ressoar. O alimento produz silêncio, produz prazer, alguns olham-no como insignificante ou sem importância e, muitas vezes, é esquecido como um potencial em aberto para pensar a existência e as ligações do ser humano. Incorporar estes conceitos na prática artística é tentar

entender a vida e a morte. Percebi que o meu olhar e preocupações artísticas estavam ligados a estes elementos e que, de alguma forma, poderiam ser o ponto de partida para o trabalho desenvolvido no mestrado.

Este projeto de investigação debruça-se sobre as maneiras pelas quais artistas plásticos utilizam materiais comestíveis ou do universo da gastronomia para repensar a prática artística, transcendendo fronteiras e criando conexões entre as duas disciplinas. Pretende-se investigar a forma como o alimento é utilizado nas artes plásticas, não só a partir da sua representação formal, mas também com que propósito. Interessa, por isso, entender as diferentes abordagens artísticas que alimentam e atuam no processo criativo, através da experimentação de materiais que produzam sensações e que ativem os cinco sentidos.

> Comer é uma atividade com um intenso significado social para grandes e pequenas comunidades. Um estudo do gosto e das suas atividades próprias leva-nos assim a um território que envolve perceção e cognição, função simbólica e valores sociais. Acredito que os valores e os significados dos sabores, dos alimentos e da alimentação estão à nossa volta e são facilmente revelados pela reflexão sobre a vida, as práticas e os hábitos.[1]
>
> (Carolyn Korsmeyer, 1999, p. 4)

Ativar os 5 sentidos



Visão	Cor / Formas / Imagens	Social
Tato	Texturas	Político
Olfato	Aroma	Cultura
Paladar	Alimento	Vida / Morte
Audição	Música	Espiritual

[1] Eating is an activity with intense social meaning for communities large and small. A study of taste and its proper activities thus takes us into territory involving perception and cognition, symbolic function and social values. I believe that the values and meanings of tastes, foods, and eating are all around us and are readily revealed by reflection upon life, practices, and habits.

Nesta investigação avultam exemplos de projetos que combinam comida e arte. Na impossibilidade de mencionar todos os resultados encontrados durante a investigação, foram selecionados os que mais afinidades têm com o meu trabalho. Abordamos ainda, de forma sucinta, alguns projetos desenvolvidos durante o mestrado que consideramos importantes, nomeadamente, *Inside body*, *Can you taste the shadow?*, *Take Care of You* e a "Oficina de Bacalhau à *frottage*" realizado no âmbito das comemorações da Queima de Judas em Vila do Conde.

O mel é o alimento escolhido como tema principal, de modo a cumprir a investigação e o desenvolvimento de um projeto mais aprofundado no universo artístico. O mel relaciona-se com a cera de abelha, matéria utilizada desde a antiguidade na encáustica. Para pintar com esta técnica é necessário a utilização do fogo (calor), elemento esse, por sua vez, indispensável na cozinha para a confeção de alimentos. São algumas analogias que reforçaram a escolha do tema. Este trabalho não se pretende fechado em si próprio. Constitui-se como uma iniciação a um campo de pesquisa, vasto e aliciante, onde o mel se torna um referente e o tema para a prática da pintura. Este elemento, e tudo o que com ele está relacionado: a cera, a abelha, o pólen, a natureza, o calor, a vivência da colmeia, a transparência, o simbólico e um sem número de outros aspetos, direciona-nos para alguns artistas plásticos que ao longo das suas vidas ou numa parte delas abordaram o mel. Consideramos serem casos pertinentes, cruzando diferentes áreas da prática artística mediada por múltiplos suportes. Nunca entendi a Pintura como se devesse estar confinada a um único suporte. A sua prática manifesta-se em suportes como o vídeo, a performance, o digital, a dança, o teatro, a gastronomia, a literatura… a sua relação com o alimento não é, portanto, uma ideia fechada. A partir de um interesse em abordar artistas contemporâneos que utilizam o mel na sua obra, fomos incorporando esta pesquisa na minha escrita e prática desenvolvidos no atelier.

Enquadramento Metodológico | Quem não é para comer não é para trabalhar

Quando me propus a fazer um mestrado, sabia que seria necessário um confronto racional sobre o meu trabalho, a partir da escrita. Este processo implicaria uma maior autoconsciência ao analisar as especificidades do fazer e a sua particularidade sobre vários ângulos e perspetivas. Foi um enorme desafio associar a prática do fazer com a escrita. Surgiram muitas interrogações: se deveria escrever num formato científico ou mais informal, se as referências seriam científicas ou filosóficas, ou se seria possível uma redação mais poética. As interrogações eram muitas… numa das primeiras reuniões com a minha orientadora surgiu a ideia de fazer uma autoentrevista. A ideia parecia genial,

falaria de mim, dos meus interesses, dos meus antepassados, da interação entre a minha existência e o projeto. Esta autoentrevista, desenhada através do artista e do seu eu, leva-me a sair de mim para observar, a partir de fora, os pontos obscuros da minha pintura, regressando a mim, em busca de respostas, alternando sístoles e diástoles do olhar crítico. A realização de um atlas com imagens e objetos que tenho vindo a guardar ao longo da minha existência fizeram-me reforçar e percecionar que o meu interesse pelo universo da arte e da gastronomia existe desde muito cedo. O projeto vai, assim, desenvolvendo-se entre o trabalho de atelier, a literatura consultada, os espetáculos e exposições que assisto para usufruir.

No livro *O que é a arte? Uma conversa com Joseph Beuys*, no capítulo "Exercício de realização", refere a ligação do processo criativo e a realização de projetos artísticos como uma consequência da vivência do dia a dia do artista.

> Assim, se agora trato do jardim, se falo com pessoas, se me movimento no trânsito da rua, se leio um livro, se estou a ensinar ou se estou em casa e me ocupo de qualquer campo de trabalho ou de uma atividade qualquer, tenho sempre de ter este tipo de presença perante o espírito, ou seja, tenho de ter este olhar circular sobre o conjunto de constelações de forças, tenho sempre de preparar-me e de planear; e assim se trata de um acto artístico em especial, […] Dito de modo simples, trata-se aqui do exercício. Mas depois, como é óbvio, também tenho de lançar o meu olhar sobre aquilo que saiu de mim, […] no caso do pintor tratar-se-á talvez de considerar todo o quadro, tenho de observar se aquilo tem de facto realidade.
>
> (Harlan, 2021, p. 34)

O método utilizado para esta investigação faz-se assim, numa constante inter-relação entre a minha vivência e o que é concebido no estúdio, autorreferencial e de autoconhecimento, existe um constante intercâmbio entre tudo o que é absorvido e a pintura. É neste *modus operandi*: da minha vida diária que as ideias surgem, é da contaminação do que me rodeia que acontece a pintura.

Gilles Deleuze, no seu livro *Lógica da Sensação* – na Pintura antes de Pintar explica:

> "É um erro acreditar que o pintor se encontra perante uma superfície branca. A crença figurativa decorre deste erro: com efeito, se o pintor estivesse diante de uma superfície branca, poderia reproduzir nela um objeto exterior, que funcionaria como modelo. Mas não é assim. O pintor tem muitas coisas na cabeça, à volta dele, ou no seu estúdio. Ora acontece que tudo o que tem na cabeça ou à sua volta está já na tela, mais ou menos enquanto virtualmente, mais ou menos atualização, antes de começar o seu trabalho. Tudo isto está presente na tela, enquanto imagens actuais ou virtuais. De

> modo que o pintor não trata de preencher uma superfície branca, mas sim de esvaziar, desimpedir ou limpar uma superfície. Sendo assim, o pintor não pinta para reproduzir na tela um objecto que funcionasse como modelo; pinta por cima de imagens que já lá estão, para pintar uma tela cujo funcionamento vá desmantelar as relações entre o modelo e a cópia. Resumindo, o que é preciso definir são todos esses "dados" que estão na tela antes de começar o trabalho do pintor. E, entre tais dados, definir quais são os que constituem um obstáculo, quais os que desempenham um papel auxiliar, ou mesmo definir os efeitos de um trabalho preparatório."
>
> (Deleuze, 2011, pp. 151-152)

Eu olho à minha volta e vejo imagens e vejo pinturas. Vejo imagens que se podem transformar em pinturas. Todos os acontecimentos da minha vida e através da maneira como eu observo o que me rodeia vão-se transformando em pintura. É através do que conheço, do que sinto e da maneira como observo que surge a ação no atelier. É preciso ter recordações, é preciso chorar e rir, comer e abraçar, reviver a infância e ajudar um idoso… desenhar os corpos em movimento e acompanhar o voo das aves, ler livros e ouvir música. Poderia continuar a enumerar uma série de acontecimentos que lentamente se transformam dentro da minha cabeça e se relacionam por camadas sucessivas. É neste fluxo constante que se realiza também esta investigação.

A partir da reflexão do projeto de investigação existia um conjunto de questões de partida. Destacamos as seguintes:

Porque é tão importante a comida ao longo da História da Arte? Qual a importância dos sentidos numa experiência estética? O que é que o alimento consegue transmitir como expressão artística? É através da boca que nos relacionamos com o mundo? Que importância tem a comida na vida? A arte é também um alimento?

À medida que desenvolvo o trabalho, vou tentanto encontrar respostas a estas questões e, simultaneamente, formulando outras. O trabalho de atelier é desenvolvido através da pesquisa de ordem teórica, literária, filosófica, histórica e processual/prática.

Objetivos | Comer até cair!

> Pensei, então, que poderia ser interessante escrever um livro sobre as coisas comuns da vida — finalmente observá-las e tratá-las como se elas também fossem importantes. Observando a minha casa, fiquei surpreso e um pouco chocado ao perceber como eu sabia pouco sobre o mundo doméstico ao meu redor. Sentado à mesa da cozinha certa tarde, brincando distraidamente com o saleiro e o pimenteiro, ocorreu-me que eu não

> fazia a menor ideia do porquê, entre todas as especiarias do mundo, temos um apego tão duradouro a essas duas. Por que não pimenta e cardamomo, digamos? Ou sal e canela? E por que os garfos têm quatro dentes e não três ou cinco? Cada uma dessas coisas deve ter o seu motivo.
>
> (Bryson, 2010, p. 11)

O primeiro objetivo foi de caráter analítico, ao tentar encontrar uma contextualização histórica na relação entre alimento e arte. Compreender as fronteiras entre arte e gastronomia e procurar livros e estudos que documentassem estas relações.

Outro objetivo, experimentar o alimento como médium e refletir sobre as suas possibilidades de comunicação, defini o mel e a cera de abelha como alimento principal e direcionei o estudo de forma mais abrangente para artistas e autores que abordassem o mel e a cera em todas as relações.

Estrutura e conteúdos | Empratar

Ao eleger o alimento como elemento de estudo no meu trabalho, estarei a criar possíveis diálogos com seres humanos, visto que comer é uma experiência emocional e sensorial? A pesquisa pode aprofundar a relação entre arte e gastronomia e alcançar um maior número de pessoas, sendo a alimentação uma preocupação cada vez maior na nossa sociedade e na sustentabilidade do planeta Terra. Trazer estes temas para o campo da arte é alargar e incluir cada vez mais pessoas no questionamento do bem-estar social, político, ecológico e da saúde na vida humana.

A estrutura deste relatório desenvolve-se da seguinte forma:

Na primeira parte, começo por fazer de forma sucinta um enquadramento teórico dos momentos chaves na relação entre o universo artístico e o universo da gastronomia.

Em seguida, surge uma autoentrevista como forma de apresentar o meu trabalho, a minha existência e a maneira como esta está entrelaçada com o meu projeto artístico. Senti que, desde o exato segundo em que me foi cortado o cordão umbilical, nessa estranha hora que não pertence a dia nenhum, assinalava uma constante interrogação sobre a minha presença. E nessa mesma hora a minha relação com o alimento se institui. A minha mãe não tinha leite para amamentar, já que a minha irmã mamou até aos quatro anos de idade, exatamente a distância temporal entre o seu nascimento e a minha vinda ao mundo. Pode parecer que estou a

romantizar sobre a minha vida, mas o facto é que estes últimos anos levaram-me a esta tomada de consciência. Desde a minha primeira exposição individual que utilizo um pseudónimo para assinar o meu trabalho! Assim, decidi colocar estas duas pessoas em diálogo, a Paula Santos e a Paula Craft. A primeira pergunta e a segunda responde. Neste diálogo desvendam-se etapas e curiosidades mundanas de um percurso feito de escolhas, de acasos, de indefinições, do quotidiano da Paula…

Num terceiro momento, falo do processo de realização do Atlas, e de como a sua realização me proporcionou um maior conhecimento dos meus interesses enquanto ser humano e artista. Toda esta descoberta colocou-me num profundo diálogo comigo mesma, com o meu passado, a minha família, os meus interesses, o meu ser interior, em pensamentos e experiências.

Depois, abre-se a investigação em função do alimento escolhido, o mel, a partir do livro *A Vida das Abelhas* de Maurício Maeterlink, como mote de abertura. São referidos os projetos dos artistas Joseph Beuys, Antoni Tàpies, Wolfgang Laib e José María Sicilia em constante diálogo com o projeto desenvolvido por mim, narramos o espírito da colmeia e os processos de calor. A luz e o fogo e a constante especulação em torno das matérias utilizadas para a prática da pintura. De seguida, escrevemos as reflexões finais, enchemos a barriga com todos os espetáculos de dança e teatro desfrutados, os filmes, as exposições e a poesia. Fechamos com os anexos.



Fig. 10. Van Gogh | Cesto de batatas| Pormenor | 1885 | óleo s/tela, | 45.0 cm x 60.5 cm



Fig. 11. Paula Craft | Impressão em acrílico de Cogumelos Portobello por contacto s/papel de aguarela | 21 x 29,7 cm | 2021 |

"Diz-me o que comes, dir-te-ei quem és"

Estas são as palavras escritas por Jean Anthelme Brillant-Savarin, um dos mais proeminentes e influentes escritores sobre História da alimentação – o seu livro *Physiologie du goût* (Fisiologia do Gosto) é, ainda hoje, reimpresso, quase dois séculos depois as sua publicação, em 1825. Brillant-Savarin estava certo, na sua premonição, de que o que comemos nos define, não só fisicamente, mas também psicológica, social, simbólica e espiritualmente – num grau muito maior, de facto, do que se poderia ter imaginado no século XIX.



Fig. 12. Bisonte em Chauvet | Caverna, cerca de 30 000 bc |

> A arte primitiva pode dizer-nos algo sobre a importância da alimentação: podemos tentar interpretar pinturas rupestres, pequenas esculturas, padrões riscados em ferramentas, numa tentativa de descobrir o que as pessoas comiam e como o obtinham e preparavam.[2]
>
> (Riley, 2015, p. 13)

No livro *Food in Art – From Prehistory to the Renaissance*, Gillian Riley analisa como diferentes culturas e épocas utilizaram imagens de alimentos em diversas formas de arte para comunicar ideias sociais, religiosas, políticas e económicas. Na pré-história, são observadas as primeiras representações de alimentos em pinturas rupestres e artefatos, revelando como o ser humano utilizava a comida tanto como símbolo de sobrevivência quanto em práticas rituais. Riley refere como a civilização egípcia, grega e romana retratavam alimentos em esculturas, mosaicos e pinturas murais, refletindo aspetos das suas dietas, festivais e oferendas religiosas. O autor, analisa, ainda, como a comida foi representada na arte medieval, muitas vezes em contextos religiosos, como em pinturas de banquetes bíblicos ou cenas de milagres, onde os alimentos eram usados como símbolos de virtude ou pecado. Argumenta como os artistas do Renascimento, com sua atenção ao realismo e detalhe, começaram a pintar naturezas-mortas e cenas de banquete com alimentos que simbolizavam riqueza, poder e a cultura. Este tipo de representação associa uma contínua evolução diretamente vinculada à transformação da sociedade e remete-nos para a relação que as comunidades têm com certos objetos, relações baseadas na realidade, fantasia e desejo.

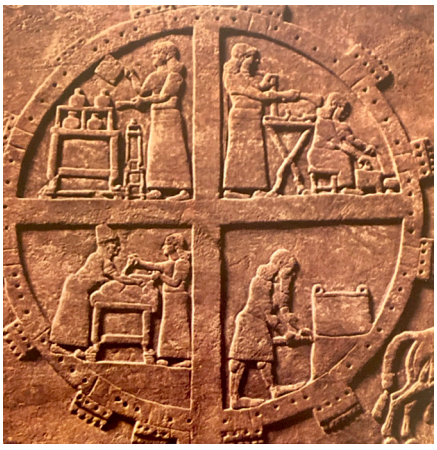


Fig. 13. A Mesopotamian "field kitchen", in a detail from a bas-relief of Ashurbanipal II, sec. XIX b.c |



Fig. 14. Domenico Ghirlandaio | Herod's Banquet |

[2] Early art might tell us something about the importance of food: we can try to interpret cave paintings, small sculptures, pattens scratched on tools, in an attempt to find out about what people ate and how they source and prepared it.

Naturezas mortas

Em c.1599, pela primeira vez, a comida passou de objeto a sujeito, graças ao mestre do Barroco Caravaggio e à sua natureza-morta «Cesto com Frutas». Esta pintura marca uma mudança na maneira como os alimentos foram percebidos e representados artisticamente. A atenção de Caravaggio aos detalhes nas frutas — como a textura das cascas, as manchas e imperfeições, e as folhas secas — oferece uma visão quase táctil da realidade dos alimentos. Essa abordagem naturalista enfatiza a autenticidade dos alimentos, valorizando as suas qualidades gastronômicas e a sua aparência genuína. Este nível de detalhe não apenas mostra o domínio técnico do artista, como também reflete uma apreciação pelo valor estético e sensorial dos alimentos, que são elementos fundamentais na gastronomia.



Fig. 15. Cesto de Frutas, Caravaggio, c.1596, óleo s/tela, 46 x 64 cm |

Esta obra passa a estabelecer a natureza-morta como um gênero independente na pintura. Este movimento contribuiu para uma valorização estética dos alimentos, influenciando como a gastronomia foi vista e representada na arte. A pintura de natureza-morta tornou-se um meio de documentar e celebrar a diversidade da gastronomia, registando diferentes tipos de alimentos, utensílios culinários, e cenas de refeições, destacando a importância cultural e económica da comida.

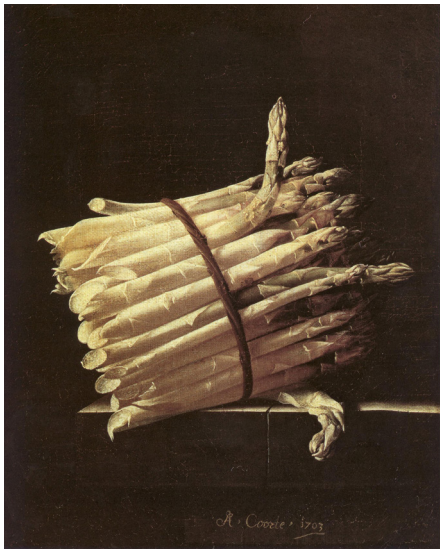


Fig. 16. Adriaen Coorte | Still Life with Asparagus | 1703 | oil on paper mounted on canvas | 29.8 cm x 22.8 cm) | Tinta a óleo, Pintura sobre madeira | The Fitzwilliam Museum |



Fig. 17. Francisco de Goya | A Butcher's Counter | 1810-12 | Oil on canvas, 45 x 62 cm | Musée du Louvre, Paris | Tinta a óleo, Pintura sobre madeira |

Marcel Duchamp e o Dadaísmo

Foi, no entanto, apenas com a revolução no mundo da arte do início do séc. XX, iniciada por Marcel Duchamp que, ao introduzir a obra de arte efémera possibilitou, de forma indireta, que a gastronomia e os vários elementos que a compõem fossem observados e trabalhados enquanto componentes integrantes de uma obra de arte, passando assim a figurarem em propostas artísticas. Também Marcel Duchamp chegou a utilizar elementos comestíveis na criação de obras de arte, como por exemplo um *ready-made* (Fig. 18) criado em 1959.



Fig. 18. Marcel Duchamp | Sculpture-morte | 1959 | Insectos, frutas e legumes em maçapão colado sobre papel, em caixa de madeira e vidro | 33,8 x 22,5 x 9,9 cm | Paris, Centre Pompidou



Fig. 19. Filippo Tommaso Marinetti and Fillìa | La Cucina Futurista (1932) | Capa do livro |



Fig. 20. Filippo Tommaso Marinetti num banquete Futurista (c.1931).

Futurismo italiano

O coletivo Futurista Italiano fundado por Filippo Tommaso Marinetti, pretendia revolucionar a arte, replicando no seu trabalho tudo aquilo que identificava como estando relacionado com o universo artístico: a literatura, a arquitetura, a moda, o cinema, o design, a publicidade, a sexualidade e ainda, a cozinha. Provocaram, com esta visão, uma enorme corrente de críticas que ignoraram sempre. O objetivo dos Futuristas Italianos era precisamente chocar através da irreverência, da ironia, da audácia e do paradoxo. Em 1930, o movimento dos Futuristas Italianos, abriu o seu próprio restaurante, *Santopalato*, em Turim, pensado enquanto proposta artística, fazendo deste um espaço performativo e expositivo: o comensal é convidado a degustar, tornando-se num espetador participativo. Não se pretendia que a comida fosse apreciada no sentido literal do termo, o objetivo era provocar. Era atribuída uma importância simbólica à comida, trabalhando a cozinha e os seus vários elementos enquanto objeto estético. Destacavam a importância do aspeto visual, pictórico e escultórico dos pratos e da disposição e arranjo das mesas. Pediam aos cozinheiros que elaborassem obras de arte comestíveis: "produções conceituais e significantes, integrantes de um mundo verbal, plástico e sinestésico" (Bona, 2007, p. 55) Os jantares eram caracterizados por um elevado sentido cenográfico, dramaturgo, não descurando nenhum dos sentidos:

> "Durante um jantar, uma voz em off anunciava o título poético dos pratos à assistência que a seguir era submetida a uma música composta de trechos de composições de Bach e barulho de motores. Criados vaporizavam essências aromáticas e perfumes variados que sugeriam o prato a ser servido posteriormente. O perfume era espalhado por ventoinhas. O tato era convocado por um objeto retangular que se encontrava sobre a mesa: uma superfície dividida em três partes iguais de lixa, veludo e seda. Os convidados roçavam o indicador e o dedo médio da mão esquerda sobre a superfície, enquanto se serviam dos pratos, com a mão direita."
>
> (Bona, 2007, pp. 55-56)

Depois da abertura do restaurante editaram, em 1932, o livro La Cucina Futurista (Fig. 19), de onde constam receitas com combinações pouco usuais de ingredientes, assim como instruções para a elaboração de grandes banquetes. O que fez da cozinha promovida pelos Futuristas Italianos tão revolucionária, foi o facto de olharem pela primeira vez a comida como matéria-prima para a criação artística.

Mas uma das grandes conceções de base defendidas pelos futuristas, que iria ter consequências notáveis sobre toda a cozinha do seculo XX, diz respeito à sua elevação à categoria de arte, ao mesmo nível de qualquer outra. A sua preocupação com o aspeto visual da mesa e dos alimentos é de tal ordem, que o próprio Marinetti chega a desenhar pratos onde, nos restaurantes futuristas, era habitualmente servida a refeição. Alguns artistas plásticos do grupo elaboraram obras de arte para serem degustadas. Aliás, a reunião em torno da mesa é concebida como ocasião para estimular as mais variadas sensações. O uso dos talheres é banido, em nome do prazer táctil advindo do uso das mãos. Devem ser utilizados os mais variados odores para despertar o palato. As características da comida poderão ser postas em relevo pela audição de música ou de poesia contextualmente adequadas. Pela mesma razão, os discursos à mesa devem ser abolidos, sem apelo nem agravo. Enquanto decorre a refeição, podem ser exibidas iguarias não para consumo, mas para deleite visual. Marinetti aspirava incorporar todos os cinco sentidos no *design* dos banquetes futuristas como experiências gastronómicas imersivas. Usando materiais comestíveis, ele foi capaz de atingir esse objetivo, pois a comida é um meio que estimula não apenas o paladar, mas também a visão, o tato, a audição e o olfato.



Fig. 21. Daniel Spoerri | Tableau piège – Sevilla Serie Nr. 16 | 1991 |

Daniel Spoerri: *Tableaux Pièges and Eat Art*

Daniel Spoerri foi um dos impulsionadores da utilização de elementos do universo da gastronomia como obra de arte, tendo nesse sentido declarado, em 1961, a utilização de matéria comestível como obra de arte. Após alguns anos de experimentação artística com a utilização de comida na criação das suas obras, inventou, em 1967, o termo *Eat Art* como forma de designar esta nova linguagem artística, que questionava a definição e as fronteiras do universo da arte através da confrontação, utilizando para isso comida como matéria-prima na criação. O catálogo da Tate Gallery 1984-86, na página 566 refere:

> As minhas *trap pictures* deveriam criar desconforto, porque detesto estagnações. Eu detesto fixações. Gosto do contraste provocado pela fixação de objetos, para extrair objetos do fluxo de mudanças constantes e das suas perenes possibilidades de movimento; e isto apesar do meu amor pela mudança e pelo movimento. o movimento levará à estagnação. A estagnação, a fixação, a morte deveriam provocar a mudança e a vida, ou assim gosto de acreditar."[3]

[3] "My trap pictures should create discomfort, because I hate stagnations. I hate fixations. I like the contrast provoked by fixating objects, to extract objects from the flow of constant changes and from their perennial possibilities of movement; and this despite my love for change and movement. movement will lead to stagnation. stagnation, fixation, death should provoke change and life, or so I like to believe." (Gallery, 1988, p. 566) Fonte: https://archive.org/details/tategallery198480000tate_c9m4/page/310/mode/2up?q=565

Em 1968, inaugurou o restaurante com o seu nome, em Düsseldorf. Um ano mais tarde inaugurou a galeria *Eat Art*, por cima do restaurante, tendo contado com exibições de obras relacionadas com o movimento, de artistas como Joseph Beuys (1921-1986), Roy Lichtenstein (1923-1977), entre outros. Assim, o restaurante Spoerri tornou-se num restaurante-galeria. Daniel Spoerri ficou conhecido pelas suas famosas *tableaux pièges*, ou *snare-pictures*, um *tableau piège* típico consiste em chávenas, pratos, utensílios e outros apetrechos para as refeições fixados numa mesa e invertidos 90 graus para pendurar na parede. Spoerri decidiu observar estes objetos colocados e abandonados espontaneamente, associados ao ritual bastante banal e muitas vezes impensado de comer. Criava assim uma obra tridimensional, com os restos que ficavam em cima da mesa – como os pratos, restos de comida ou mesmo cinzeiros – fixados e expostos na parede. O cimo de uma mesa, um fugaz momento entre vida e morte, adquire a qualidade de permanência. Utilizando alimentos perecíveis como matéria-prima, Spoerri questiona a efemeridade da obra de arte. Acreditava que esta, dependendo da sua função, poderia ser apreendida por todos os sentidos e, quando apreendida pelo gosto, deixava de existir, era consumida. Ainda antes da abertura do seu restaurante, Daniel Spoerri trabalhou diversas vezes com galerias de arte, criando performances artísticas com comida. Em 1964, na galeria Allan Stone, em Nova Iorque, convidou artistas como Marcel Duchamp, Andy Warhol, Roy Lichtenstein, entre outros, e durante quatro dias organizou e serviu refeições. Após a refeição, Spoerri guardava o que restava em cima mesa e criava um dos seus snare-pictures, colocando a inscrição "Eaten by…" (Fig. 24) seguida do nome de quem lá tinha comido. Tais performances antecederam o movimento *Eat Art*: Spoerri manteve-se a trabalhar com esta sua técnica nas décadas posteriores, criando dezenas de variações.



Fig. 22. Daniel Spoerri | Poubelle (Palimdromic Dinner) | 1961 |

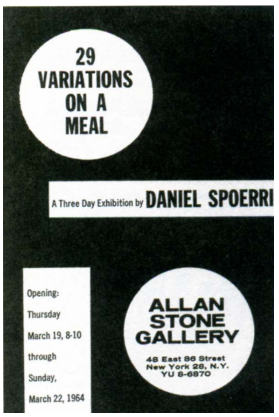


Fig. 23. 29 Variations on a meal | 1964 | Convite, Allan Stone Gallery, Nova York | Offset preto sobre cartão branco | 15.3 x 17.5 cm.



Fig. 24. Daniel Spoerri | 1964 | Eaten by Marcel Duchamp | Colagem s/painel | 54 x 64 x 24 cm

Alison Knowles: Fluxus *Food Art*

Fluxus foi um movimento artístico internacional desde o início dos anos 60 até ao final dos anos 70, que abrangeu uma série de práticas interdisciplinares, incluindo arte, música, poesia e design. O Fluxus decorreu simultaneamente com o *Eat Art*, e vários artistas do Fluxus apresentaram-se na *Eat Art Galerie* de Spoerri. Embora o movimento Fluxus tenha produzido uma série de artistas que exploraram o potencial artístico da comida[4], dou como exemplo Alison Knowles, uma das primeiras artistas a utilizar materiais comestíveis em sua prática, como forma de pensar o trabalho doméstico na rotina diária das mulheres. O trabalho de Knowles coloca em primeiro plano muitas das questões abordadas pelas artistas das décadas posteriores[5].



Fig. 25. Alison Knowles | Proposition #2: Make a Salad, 1962. Performance view, Festival of Misfits, Institute of Contemporary Arts, London, October 24, 1962. Center: Alison Knowles. |



Fig. 26. Alison Knowles | Make a Salad, 1962/2012. Performance at High Line. Chelsea Market Passage, on the High Line, between West 15th and 16th Streets. April 22, 2012. Courtesy Friends of the High Line. Photo: Liz Ligon |

[4] Uma breve lista não abrangente de outros artistas do Fluxus que utilizam materiais comestíveis inclui: George Maciunas, que organizou eventos gastronómicos do Fluxus no final dos anos 60 e início dos anos 70; Ben Vautier, que apresentou Flux Mystery Food (1963), que o viu a abrir e a consumir latas de comida sem rótulo na rua durante um festival Fluxus em Nice, França; Benjamin Patterson, cujo Licking Piece (1964) instruiu um artista para cobrir uma mulher com chantilly e lambê-la; e Allan Kaprow, 'Environment', Eat (1964).

[5] Um exemplo notável de arte gastronómica de uma artista é o Banquete de Primavera (Le festin) da artista alemã Méret Oppenheim, realizado na primavera de 1959 em Berna, na Suíça. Neste trabalho, uma mulher nua tornou-se uma travessa para uma refeição de lagosta e maionese, bife tártaro e cogumelos crus com natas, naquilo que Oppenheim descreveu como um "rito de fertilidade primaveril para todos". Seis casais sentaram-se à volta da mulher nua, comendo a comida do seu corpo reclinado. Os participantes eram todos amigos próximos, uma relação baseada na confiança mútua e no sentido de intimidade. Na tradição artística ocidental, a primavera representa o renascimento, a fertilidade e o desejo amoroso. A performance baseou-se no papel tipicamente feminino de nutridora, de usar o corpo feminino para se alimentar como uma mãe faz com um bebé. Ver Heike Eipeldauer, Ingried Brugger e Gereon Sievernich, eds., "Meret Oppenheim: Spring Banquet (Le festin), Bern, April 1959," in Méret Oppenheim: Retrospective (Berlim: Hatje Cantz Verlag, 2013), 244-245; Peter Gorsen, "Banquetes de Meret Oppenheim – Uma Teoria da Criatividade Andrógina", in Meret Oppenheim: Uma Retrospetiva Diferente (Zurique: Edição Stemmle, 1997), 35-37.

Make a Salad (1962) é a concretização de um conjunto de instruções escritas intituladas *#2 Proposition* (Proposição nº 2). As instruções dizem simplesmente "fazer uma salada", a simplicidade da instrução escrita permite uma interpretação abrangente da receita. Sem restrições quanto ao conteúdo, escala ou montagem da salada, o desempenho pode ser modificado ou alterado consoante a necessidade. Para além da proposição textual, Knowles interpreta repetidamente *Make a Salad* em diferentes contextos e formatos. Numa apresentação típica, Knowles ao lado de um conjunto de pessoas a lavar, cortar e montar uma salada com os ruídos associados a cada ação produzindo a banda sonora da performance. O "concerto" culmina na criação de uma salada oferecida ao público para consumo. A primeira apresentação (Fig. 25) teve lugar em Londres, no Institute of Contemporary Art, em outubro de 1962, três anos antes de Knowles publicar a partitura escrita *#2 Proposition* em 1965. Em palco, ao lado de seis assistentes, Knowles preparou uma salada de alface, pepinos, cenouras e queijo azul provenientes de um mercado local. Para misturar ingredientes suficientes para servir uma porção a cada membro do público, adquiriu um grande barril para recolher e conter a salada. A comparação desta performance com outra encenada 50 anos depois, em 2012, no High Line (Fig. 26) mostra a diferença de escala das várias reencenações. A versão de 2012, é ampliada para alimentar 1.000 pessoas. Na apresentação ao ar livre do High Line, um círculo de espectadores segurava uma grande lona de plástico verde, que continha os ingredientes da salada. Knowles dramatizou a apresentação "atirando" os ingredientes do High Line para a lona mantida aberta pelos espectadores. As folhas de alface que caíam formavam o que ela descreveu evocativamente como "chuva verde". Ela atirou sacos de produtos picados e frascos de molho da borda da saliência no centro da lona e usou um ancinho para misturar os ingredientes antes de servir novamente o prato. Nesta versão, o público/consumidor era um participante ativo na montagem da salada e, como tal, tornava-se assistente. A utilização de equipamento de jardinagem para preparar a salada sublinhou ainda mais a mudança na escala da apresentação. Ao trazer a ação de cozinhar para um palco público, libertando as tarefas domésticas do espaço fechado da cozinha, Knowles inverte uma série de expectativas. Não só chama a atenção para as atividades tipicamente de género de cozinhar e alimentar, como também questiona as fronteiras entre público/privado e enfatiza o espetáculo do consumo, uma preocupação fundamental das práticas artísticas feministas dos anos 60 e 70. Ao formular os seus projetos com alimentos, Knowles baseia-se em hábitos pessoais extraídos do seu quotidiano. As suas performances e ideias colocam em primeiro plano muitas questões abordadas por artistas que trabalharam com alimentos nas décadas posteriores, que se envolvem de forma subtil e divertida com os aspetos familiares e comuns da comida e da alimentação.



Fig. 27. Gordon Matta-Clark no interior do restaurante Food |

Gordon Matta-Clark

Em 1971, Gordon Matta-Clark e a bailarina Caroline Gooden fundaram o restaurante *Food* como uma obra de arte conceptual. O lugar era o ponto de encontro de músicos, realizadores, bailarinos, escultores, onde se preparavam peças de teatro, aconteciam performances e leitura de poesia, todos os dias um artista era convidado a cozinhar e a definir o menu. Com Robert Frank, fotógrafo e realizador, Matta-Clark realizou *Food* (1972), um documentário sobre este espaço.



Fig. 28. Dieter Roth | Cheese Race | 1970 |



Fig. 29. Dieter Roth | Staple Cheese (A Race) | 1970 |

Dieter Roth

Olhando para a obra de arte alimentar de Roth como um todo, a sua característica distintiva é a repulsa. As suas esculturas, gravuras e outras experiências baseadas em alimentos apresentam vestígios de decomposição. Estão manchados de bolor ou infestados de insetos. As gorduras das carnes que pressionava na superfície do papel, e os produtos lácteos que esculpia coalhavam e contaminavam.

Em maio de 1970, Roth montou a exposição *Staple Cheese (A Race)* na Eugenia Butler Gallery em Los Angeles, Califórnia, para esta exposição utilizou queijos como material principal, uma coleção de 37 malas recheadas com queijos, criou uma instalação que envolvia odores fortes e um aspecto visual em constante mudança devido à deterioração dos alimentos. Nesta exposição refletiu o seu interesse em temas de decadência, transformação e impermanência. A utilização de materiais perecíveis e a criação de uma experiência sensorial intensa destacaram temas de mudança, decadência e a natureza efémera da vida, que são centrais na obra de Roth. A exposição é lembrada como um marco na arte conceptual e efémera, mostrando que a arte pode existir em formas que desafiam o conforto, as expectativas e até mesmo o gosto estético do público.

Daniel Spoerri e Alison Knowles prepararam arte alimentar comestível que serviram aos convidados e, embora alguns possam ter sentido repulsa em resposta às combinações invulgares de sabores ou ingredientes servidos nos banquetes Futuristas ou Eat Art, a comida ainda era comestível. O que caracteriza a obra de Roth é a sua não comestibilidade apesar de utilizar produtos comestíveis.

Edward Ruscha

No seu livro *Stains* (1969), cada página apresenta uma mancha feita com uma variedade de materiais que vão desde líquidos comuns, como café e vinho, até substâncias inusitadas e provocativas, como fluidos corporais, sangue de cobra e LSD. As manchas foram aplicadas diretamente sobre as páginas, criando uma série de reações visuais e texturais que exploram as qualidades físicas e químicas dos materiais. Em *News, Mews, Pews, Brews, Stews & Dues* (1970), utilizou materiais comestíveis como pigmentos de serigrafia. Para fazer o pigmento usou um almofariz e um pilão para moer os alimentos até formar uma pasta viscosa, que passou depois pelos quadros de impressão. Em 1970, Ruscha criou a instalação intitulada *Chocolate Room* para o Pavilhão dos Estados Unidos na 35ª Bienal de Veneza, o tema da exposição coletiva do

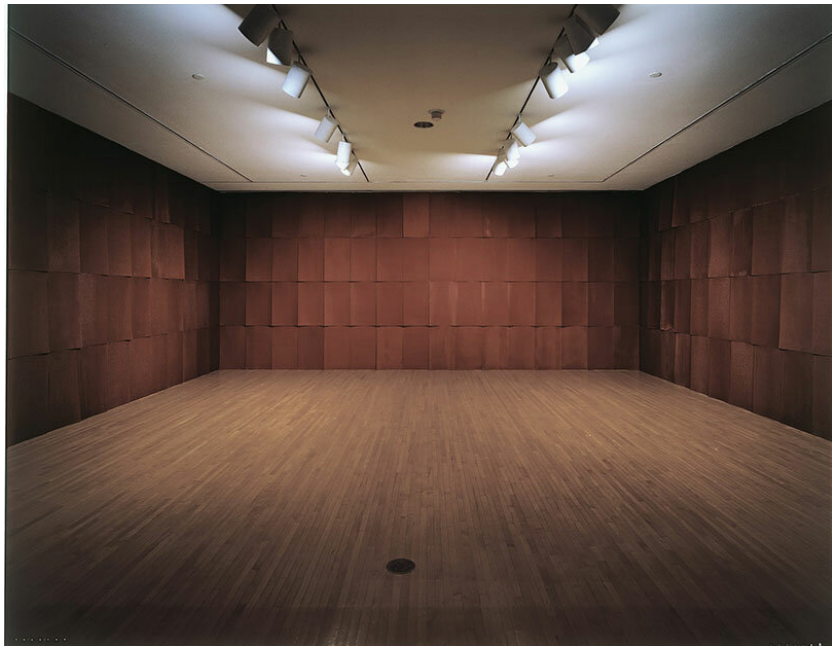


Fig. 30. Edward Ruscha | Chocolate Room, 1970/2004. Chocolate on paper, Sheet dimensions variable, installation dimensions variable. The Museum of Contemporary Art, Los Angeles. Purchase with funds provided by the Acquisition and Collection Committee. © 2023 Ed Ruscha. Photo Brian Forrest |

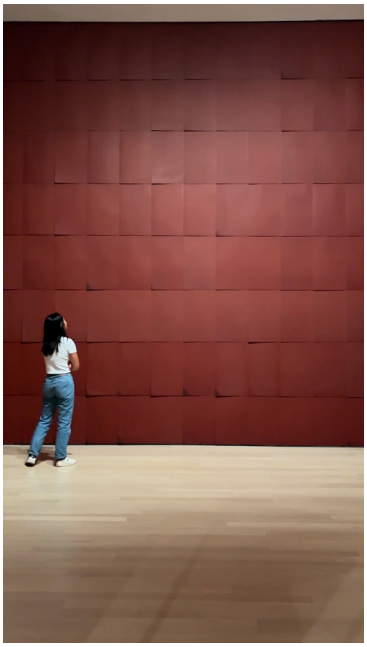


Fig. 31. image: screenshot, How did this room get covered in chocolate?, courtesy MoMA The Museum of Modern Art |

Pavilhão era a impressão, e Ruscha aproveitou a oportunidade para ampliar o seu trabalho com materiais não convencionais. A instalação comporta 360 painéis serigrafados com chocolate. O chocolate inclui compostos orgânicos como a feniletilamina e o magnésio, que se combinam para criar sensações de desejo, e as suas propriedades sensoriais de sabor, aroma e sensação na boca produzem efeitos de desejo semelhantes. Este 'efeito de desejo' pode ser visto em algumas respostas do público à Apresentação da Bienal de 1970. Para além de experienciarem as dimensões oculares e olfativas do Chocolate, alguns tocaram e posteriormente provaram o chocolate. Embora Ruscha não pretendesse que os espectadores interagissem com a instalação, o público da Bienal rabiscou grafittis anti-guerra do Vietname, anti-americanos e outros na superfície macia do chocolate. O Museu de Arte Contemporânea (MOCA LA) de Los Angeles, Califórnia, adquiriu esta obra em 2003.



Fig. 32. Felix Gonzalez-Torres | "Untitled" (Ross) | 1991 | Candies in variously colored wrappers, endless supply | Overall dimensions vary with installation | Ideal weight: 175 lb. |



Fig. 33. Felix Gonzalez-Torres | "Untitled" (Ross) | 1991 | Candies in variously colored wrappers, endless supply | Overall dimensions vary with installation | Ideal weight: 175 lb. |

Felix Gonzalez-Torres no projeto *Untitled (Ross)*

Como forma de retrato, do seu companheiro que morreu de SIDA, coloca um monte com 80 kg de rebuçados das cores do arco-íris, que era o peso de Laycock (o seu namorado) quando era saudável, os doces derramados funcionam como um substituto simbólico do corpo de Laycock. Desta forma, o trabalho passa a fazer parte do corpo de tantas outras pessoas. Ele está a sugerir que quando se come um rebuçado, consome-se uma parte de Laycock e está-se, por isso, a contribuir para o esgotamento do seu "corpo". O ciclo repetido de perdas e ganhos representado pelos doces derramados torna-se uma representação metafórica da forma como a SIDA cruelmente tomou conta do corpo de Laycock. Os retratos doces tornaram-se uma forma de Gonzalez-Torres homenagear o seu parceiro, expressar a sua dor e processar a sua perda pessoal.

Documenta '12 - Ferran Adrià

Ferran Adrià, um dos mais prestigiados *chefs* e responsável pelo restaurante elBulli, foi convidado a participar na Documenta '12 (2007), alargando a discussão sobre a possibilidade de o objeto culinário poder ser um objeto estético. Para Adrià, a procura por novas técnicas, conceitos e ingredientes é a parte mais importante do seu processo criativo. Essa persistência e gosto em se aliar à ciência, que num primeiro momento ocorreu de forma informal, originou o aparecimento de várias técnicas que atualmente são utilizadas na alta cozinha. O seu estilo de cozinha começou por ser influenciado pela *Nouvelle Cuisine*, tendo posteriormente evoluído, através da inventividade e criatividade, para um estilo muito próprio. Adrià refere-se à sua cozinha como tecno-emocional, que segundo ele é uma procura pelos desafios da perceção. Depois da sua admissão no universo da arte contemporânea, através da Documenta, o universo da gastronomia passa a ter maior importância na arte contemporânea, concentrando a discussão sobre a possibilidade da cozinha, o seu criador e o objeto culinário, poderem ser incorporados no espaço artístico. Com essa



Fig. 35. Ferran Adrià

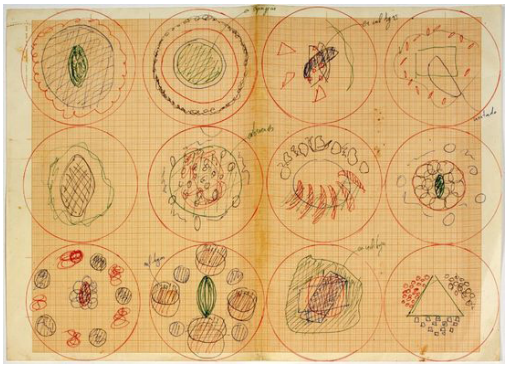


Fig. 34. Ferran Adrià | As diferentes formas de composição de um prato | Desenho sobre papel milimétrico |

participação abriram-se portas para que outros *chefs* pudessem trabalhar com o objetivo de proporcionar uma experiência estética, destacando o objeto culinário pelas propriedades, sem receio de serem olhados como quem entra numa área que não lhes está naturalmente recetiva.

Thierry Mark, *chef* do restaurante *Le Jules Verne*, situado sobre a Torre Eiffel, numa entrevista à revista Beaux Arts de julho de 2020 afirma que cozinhar é a única arte que mobiliza todos os sentidos. A historiadora cultural Lorna Piatti-Farnell descreve o consumo de alimentos como uma "ligação entre o passado e o presente da experiência"[6] e defende que a capacidade do sujeito para reconhecer as semelhanças entre estas experiências "torna-se uma parte essencial do conhecimento sensorial e social".[7]

> Roland Barthes escreveu que a comida lhe suscita três prazeres: o prazer da convivialidade, relacionado com a partilha de determinado prato; o prazer da reminiscência, que nos impele a buscar os sabores da infância, e, por último, o prazer da novidade, do insólito, que nos encoraja a provar os pratos que ainda não conhecemos.
>
> (Venayre, 2024, p. 21)

A arte alimentar capturou cada vez mais a atenção de curadores e pesquisadores de museus nas últimas décadas, com várias pesquisas históricas e exposições de arte dedicadas ao uso de alimentos e materiais comestíveis em arte moderna e contemporânea.[8]

---

[6] Lorna Piatti-Farnell, Food and Culture in Contemporary American Fiction (New York: Routledge, 2011), 9.

[7] Lorna Piatti-Farnell, Food and Culture in Contemporary American Fiction (New York: Routledge, 2011), 9.

[8] Algumas exposições: Arts & Foods: Rituals Since 1851, com curadoria de Germano Celant, Trienal Di Milano, Milão, Itália, 9 de abril a 1 de novembro de 2015; Feast: Radical Hospitality in

As revistas de arte também têm tido edições especiais dedicadas à arte de alimentos, como por exemplo: em 2015 Umbigo n.54 Arte e Gastronomia, em 2017 GRANTA n.9 Comer e Beber, em 2019, *Frieze: The Food Issue* 205, setembro 2019; *Elephant: How Art Became Edible* 39, Verão 2019; *Artlink: Food Bowl* 39, no. 4 (dezembro 2019); Electra 13 A Comida, Verão 2021; FOAM n.63 - *Food! The Nourishing Issue* 2023. Além disso, mais recentemente, 2019-2020 viu duas grandes exposições de arte e gastronomia: a recente edição do Trienal de Arte Pública de Los Angeles, intitulada *Current: La Food* (2019), apresentou projetos participativos de arte instalados em toda a cidade e no museu Tinguely em Basel, apresentou *Amuse-Bouche: The Taste of Art* (2020), uma exposição que une arte alimentar a partir de meados do século XX, juntamente com práticas mais recentes. Em 2019 no Porto, a Galeria Fernando Santos realizou a exposição "Fuck Arte Let´s Eat" .

Atualmente existe uma maior procura pela história da mesa, fazendo com que a gastronomia saia da cozinha e passe a ser objeto de estudo com a devida atenção ao imaginário, ao simbólico, às representações e às diversas formas de sociabilidade ativa. O crescente interesse pela gastronomia e pela profissão de *chef*, fenómeno promovido pela mediatização na figura de *talk-shows*, concursos e programas televisivos, tem levado a um crescente interesse geral por esta matéria, visível no aumento de artigos e estudos académicos. Além da sua função como fonte de vida, a comida desempenha um papel fundamental nos movimentos artísticos ao longo da história e foi crucial para a evolução contemporânea de práticas artísticas alternativas e conceptuais.



Fig. 36. Folheto da exposição



Fig. 37. Joana Rêgo | Edible colors | 2019

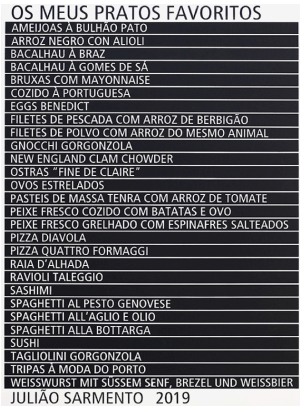


Fig. 38. Julião Sarmento | Os meus pratos favoritos | 2019

Contemporary Art, com curadoria de Stephanie Smith, Museu de Arte Smart, Chicago, Illinois, Estados Unidos, 16 de fevereiro a 10 de junho de 2012. Veja on-line, https://smartmuseum.uchicago.edu /exhibitions/feast/; Eating the Universe: Food in Art, com curadoria de Magdalena Holzhey em colaboração com Renate Buschmann, Kunstalle Düsseldorf, Düsseldorf, Alemanha, 28 de novembro de 2009 a 28 de fevereiro de 2010; Comer ou não Comer (To Eat or Not to Eat), com curadoria de Darío Corbeira, Carlos Jiménez e Eugeni Bonet, Centro de Arte de Salamanca, Salamanca, Espanha, 23 de novembro de 2002 a 19 de janeiro de 2003.

A Entrevista | Da mão para a boca

Uma noite, deitado numa cama grande, ouço alguém respirar.

Fico aterrado, porque eu devia estar sozinho. O meu corpo fica rígido ao ouvir aquele som, até me dar conta de que o que estou a ouvir é provavelmente a refrigerante agitação do frigorífico. Viro-me na cama para o outro lado, preparado para voltar a adormecer, quando dou de caras com o Escritor. Está ali deitado ao meu lado, a sorrir, de olhos negros bem abertos, como o diafragma de uma câmara.

É uma surpresa desagradável. E quando lhe pergunto o que é que ele está a fazer, o que é que ele pensa que está a fazer na minha cama, a sua resposta não é tranquilizadora. "Vim passar a minha vida contigo", diz-me ele. E continua, explicando-me que certas pessoas, certas pessoas como eu, são selecionadas para serem habitadas por escritores.

(Crimp, 2012, pag.18)

Que perguntas fazer sobre um eu, o meu eu, quem sou? O que habita em mim? Quais as minhas preocupações? O que quero dizer? O que me move? O que me entusiasma? O porquê do alimento no meu trabalho? Que fome tenho eu?

Bem, já teria aqui um início, mas ao olhar para o espelho como o Sr. Breton (Tavares, 2008) apetece-me desligar o gravador e ir dar um passeio. Terei eu resposta para todas estas questões?

Quem sou eu?

Sou mulher, portuguesa, de estatura média, nasci em Matosinhos, a filha mais nova. Gosto de me lembrar da infância, sobretudo até aos dez anos, altura em que o meu pai partiu, até aí a vida foi um borbulhar de alegria, festa, muita gente em redor da mesa. Acho que fui uma criança feliz, a minha mãe vestia-me de amarelo, ainda há pouco tempo comprovei que existiam vários vestidos amarelos meus dessa época. Pedia à minha mãe para me comprar livros para pintar, desses que têm imagens com desenhos delineados a preto. Pintava com canetas de feltro ou com lápis de cores. Infelizmente não tenho nenhum desses livros, mas tenho alguns livros da escola, decorados com recortes de imagens de chocolates e de revistas que colava nas páginas para ficarem mais bonitos. Tenho também os cadernos da escola com os títulos das lições escritos em canetas de feltro coloridas e adornadas. Gostava de subir ao telhado e ficar a contemplar os gatos e a paisagem, levava sempre comigo uma lata vermelha quadrada com bolachas se me desse a fome. Apanhar amoras no campo até encher uma tigela, colocava açúcar e deliciava-me. Existia tempo suficiente, até chegar ao aborrecimento de pensar que ia demorar muito a ser adulta.

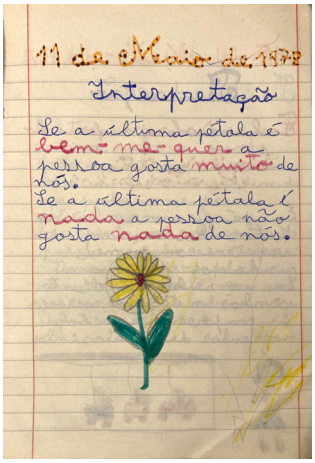


Fig. 39. Paula Craft | Caderno escolar |



Fig. 40. Paula Craft | Livro escolar |

A minha avó paterna fazia flores de papel, muitas, centenas para adornar as igrejas e as ruas na altura das festas. O meu avô paterno tinha uma empresa de ornamentação de festas, em casa pintavam-se madeiras para colocar nas ruas. As festas populares do Minho eram ornamentadas pelo meu avô.

O que habita em mim?

Gosto de poesia, os poemas leem-se como suspiros de ar. Não precisamos mergulhar na infinidade de páginas que por vezes têm os livros. Podemos abrir ao acaso, ler e refletir. Alguns ficam no pensamento e são até resposta a algumas das nossas inquietações, talvez por isso persistem na memória. O poema tem um maravilhamento da vida que nos interpela os sentidos.

Habitam os amigos, e todos os que com quem de alguma forma aprendo. As pessoas deixam-me marcas, gosto de sentir os afetos, gosto de as surpreender e deixar-me surpreender, gosto de rir, dizem que o meu riso vem de dentro, que é genuíno, e sim, uma boa gargalhada faz o meu dia, por vezes dou por mim a rir sozinha de uma ocasião passada ou de uma situação caricata no meu percurso. A poética do existir e do trabalho que se faz no quotidiano.

O que habita na minha vida?

A necessidade de organizar, catalogar, a necessidade de um conforto, de um silenciar. Preciso de me ver como um todo.

O pormenor, a minucia, o interior. O espaço entre um suspiro e o outro.

Gosto do silêncio da noite em que o mundo parece adormecido, gosto de habitar esse tempo em que o universo repousa e eu contrario essa forma de estar. A noite tem uma beleza do desconhecido, do impenetrável, permanecer nessa noite, parece que tudo pode acontecer e que a qualquer momento esse silenciar nos potencia o pensamento e o trabalho que estamos a realizar. Porquê a noite? A escuridão tem esse fascínio. Quão densa é a noite?

Que perguntar a um artista?

> "Os artistas são essa possibilidade do espírito em estado puro, essa mística prévia a qualquer organização. E, de facto, o espírito não pode viver sem a arte. Não conseguimos aceder à espiritualidade sem esse caminho preparatório que a própria arte é, por três razões fundamentais.
>
> Primeiro, a arte ajuda-nos a operar um desmantelamento necessário do mundo. O mundo deixa de ser a crosta, a superfície, e passamos a ver uma coisa como quem vê outra, introduzindo uma dimensão simbólica. […] A arte é uma espécie de perfuração deste real que tantas vezes nos parece simplesmente linear e opaco, e é uma espécie de rasgão, como Lucio Fontana fazia nas telas, que abre ao olhar a possibilidade de uma profundidade na planura do mundo, na rasura da nossa experiência vital. Todas as artes são esse rasgão feito com uma navalha aguda dos sentidos, do génio, da intuição, da estética, da sensibilidade. São um rasgão que nos prepara para outra possibilidade de ser." [9]

Que fascínio é esse pela contradição, dizer não quando apetece dizer sim, e dizer sim quando apetece dizer não. Dança, gosto de dançar, ver espetáculos de dança, o movimento dos corpos, o ritmo, o entrelaçar dos corpos, as cores, a música. Gosto do silêncio, ouvir respirar… sentir o meu respirar…

O que posso entender por pintar?

> "Pinto tal como escrevo. Para voltar a encontrar-me, para encontrar o meu próprio bem que possuí sem o saber. Para ao mesmo tempo obter a surpresa e o prazer de o reconhecer. Para fazer ver aparecer uma certa indefinição, uma certa aura, onde outros desejam ver a perfeição."
>
> (Michaux, 2021, p. 54)

O ato de pintar é uma conversa, cada um de nós pode ensinar ao outro uma maneira diferente de ver. Pintar é comunicar um processo de convivência entre o pensar e o fazer. Pintar é, pois, mostrar-se, dar-se a ver, é simultaneamente um olhar que se devolve para o destinatário. É uma maneira de comunicar e explorar a criatividade, permitindo representar uma singularidade e perspetiva do mundo. É uma forma de expressar emoções, comunicar conceitos complexos abertos à interpretação. Sustê-las por um instante e mais que um instante. Para desvendar os ritmos do quotidiano e as vibrações do espírito.

---

[9] https://www.snpcultura.org/a_arte_da_o_nome_a_Deus.html / É a arte que dá o nome a Deus / José Tolentino Mendonça /Ciclo "Espírito da Arte / Arte do Espírito" Fundação Arpad Szenes - Vieira da Silva, Lisboa, 5.11.2015 Publicado em 18.11.2015 | Atualizado em 30.04.2023

“Comer com os olhos”

Desenhar também podia ser com os olhos, observava minuciosamente as pessoas nas longas viagens de autocarro. Imaginava uma linha que percorria cada pedaço de corpo, percorria com o olhar como se as estivesse a acariciar, era um desenho interior, para o meu interior.



Fig. 41. Paula Craft

Que cores são estas que habitam o quotidiano?

O amarelo entra-me pelos olhos desde sempre, é uma atração inexplicável, será a luz, a procura de uma luz que me puxa para este lugar. Desejos de sempre, uma casa amarela, um carro amarelo, um vestido amarelo, os girassóis, as gemadas que me obrigavam a comer em pequena, a banana esmagada com sumo de laranja, a sombra que aparece nos meus olhos quando estou muito cansada.

O que me move?

Os amigos, a curiosidade, a vontade de provar uma sensação nova, um paladar, um lugar, um conhecimento. A curiosidade de experimentar algo, há tanto do mundo que desconhecemos, fascina-me misturar opostos. Retirar de um lugar, tentar encaixar em outro lugar, como as colagens, talvez um sentimento de me tentar encontrar, encontrar um lugar onde o meu respirar seja silencioso, sem a ansiedade de me sentir desajustada. Nasci entre um dia e o outro, precisamente à meia-noite afirma a minha mãe, como se pode existir sem saber a que dia pertencemos. Tocavam as dozes badaladas na igreja, os teus irmãos abriam champanhe e o teu choro inundou a casa. Sim porque o meu choro durou um ano, o primeiro ano de vida a chorar, conta-se na família. Que indefinição será esta de estar exatamente na fronteira, que lugar é este? Que lugar ocupo eu, tento por vezes reclamar esse lugar, que não sei se existe, se é meu. Viver na fronteira, nessa linha de não se pertencer a um só lugar.



Fig. 42. Paula Craft | Caderneta de cromos |

Que espaço é este que procuro?

Todos nós queremos de alguma forma nos afirmar como seres diferenciados. Entretanto a sociedade quer cada vez mais que sejamos iguais a uma massa total.

Lugar dos afetos

Fazer um bolo e oferecer a um amigo, será um ato de amor?

Cuidamos do outro quando fazemos uma refeição para… e esse sentimento transparece nessa dádiva, conseguimos sentir esse afeto no que foi cozinhado?

Os cheiros, o paladar, o som das panelas na cozinha, as texturas dos alimentos alteram a nossa existência? Pintar, desenhar, deixar a criatividade sair… Gosto de emaranhados de fios, gosto de separar peças miudinhas, por exemplo botões, agrupar por cores, por tamanhos, por semelhança… Gosto



Fig. 43. Paula Craft | Trabalho realizado na escola |



Fig. 44. Paula Craft | Amarelo |

da multiplicidade, da repetição… partilhar o saber, partilhar, tenho prazer em partilhar algo que faço com as minhas mãos.

A poesia visual que celebra a simplicidade e a importância da comida nas nossas vidas.

Somos o que comemos e podemos definirmo-nos pelo alimento?

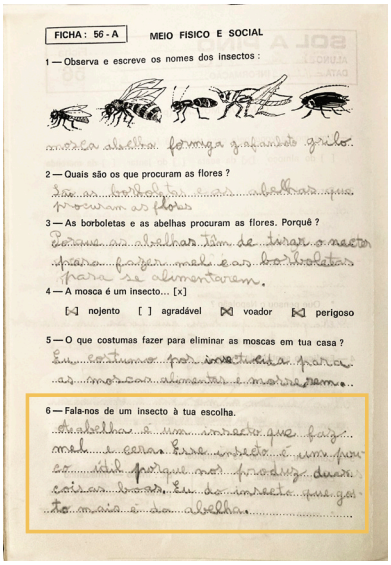
Que procura é esta? Trazer o alimento para a arte, juntar a cozinha com a pintura, sentir uma necessidade de ligar o alimento com a vida. Tudo que nos rodeia pode ser motivo de reflexão, no nosso dia a dia estão as respostas para a nossa existência.

Tudo começou pela constatação da quantidade de imagens que habitavam o meu telemóvel, ao deparar-me com essa realidade questionei-me e algumas das respostas que surgiram foram as seguintes – são imagens de reuniões com amigos, são registos de receitas que decidi experimentar fazer, são momentos vividos com pessoas que amo.

O que me agrada na comida?

As texturas, as cores, a multiplicidade das formas, interessa-me o interior dos frutos. A repetição dos elementos. O paladar, salgado, doce, ácido, espesso, fresco, quente, a satisfação de uma refeição…

> "Abrir o corpo é, antes de mais construir o espaço paradoxal, não empírico, do em-redor do corpo próprio: Espaço paradoxal que constitui toda a textura da consciência do corpo-consciência: um espaço à espera de se conectar com outros corpos, que se abrem por sua vez formando ou não cadeias sem fim. […] Abrir o corpo é criar a zona em que o corpo, visto do exterior do interior, entra em contágio com o mundo. […] Abrir o corpo é abrir o espaço de agenciamento de fluxos de intensidades, para que estes fluam


FICHA : 56 - A MEIO FISICO E SOCIAL

1 — Observa e escreve os nomes dos insectos :

mosca abelha formiga gafanhoto grilo

2 — Quais são os que procuram as flores ?

As borboletas e as abelhas procuram as flores

3 — As borboletas e as abelhas procuram as flores. Porquê ?

Porque as abelhas têm de tirar o nectar para fazer mel e as borboletas para se alimentarem.

4 — A mosca é um insecto... [x]

[ ] nojento [ ] agradável [x] voador [x] perigoso

5 — O que costumas fazer para eliminar as moscas em tua casa ?

Eu costumo pôr insecticida para as moscas alimentar e morrerem.

6 — Fala-nos de um insecto à tua escolha.

A abelha é um insecto que faz mal a ninguém. Este insecto é um pouco útil porque nos produz doces coisas boas. Eu do insecto que gosto mais é da abelha.

Fig. 45. Paula Craft | Livro escolar |

segundo as vias mais adequadas. Agenciar é tecer, cerzir, atar, anexar, conectar, forjar os dispositivos apropriados à intensificação das forças: numa palavra, é dar consistência à osmose…"

(Gil, Caos e Ritmo, 2018, pp. 80-81)

Interessa-me proporcionar uma experiência, uma surpresa, partilhar emoções e partilhá-las quando tenho, por exemplo a oportunidade de pensar um jantar com amigos e o faço desde a escolha dos ingredientes numa ida ao mercado... interessa-me ativar os sentidos, na procura dos sabores, somos capazes de realizar uma viagem só para experimentar um paladar. Gosto das associações sexuais entre as palavras e a comida, gosto da provocação, ser impertinente, criar um desconforto que seja transformado em conforto. Pelas nossas mãos escrevem (ou pintam) outras mãos como dizia Kafka.

Na cozinha como no atelier, gosto de experimentar, especular materiais, cores, diferentes papéis, novas emoções.

Quem sou? O que quero? O que quero ser quando for grande?

Sou um grão de areia no deserto, para a dimensão do mundo que habito, quero multiplicar, quero incorporar conhecimento e poder partilhar, quero sentir emoções, quero pintar o mundo de amarelo. Quando for grande quero ser artista, quero viajar, quero experienciar o mundo.

Se o homem quer tornar-se um artista – e cada indivíduo pode tornar-se artista –, então terá também de ensaiar uma compreensão daquilo que o rodeia de acordo com a respetiva essência.

(Harlan, 2021, p. 212)



Fig. 46. Aby Warburg, Bilderatlas Mnemosyne, panel 39. | Photo: Wootton/fluid. Courtesy The Warburg Institute, London |

Atlas Mnemosyne, composto por Aby Warburg entre 1924 e 1929, tendo ficado inacabado, é um caso admirável e uma obra de referência para muitos artistas plásticos. Aby Warburg conseguiu através do seu atlas transformar o modo como se compreendem as imagens. A denominação Mnemosyne, como forma de expressar o seu questionamento referia-se à memória das imagens, incluindo a memória inconsciente, que foi teorizada no plano psicológico por Freud na mesma época. Através de uma metodologia heurística podemos reconfigurar a ordem das coisas (imagens, objetos etc.), a ordem dos lugares e a ordem temporal. Uma construção de um modelo mnemónico, a partir de reproduções ou detalhes de obras, anúncios, recortes e fotografias, a partir do qual Warburg pretendeu construir uma história da arte sem texto, estabelecendo relações entre as imagens e fazendo-as circular entre elas, a partir da citação e das representações. Ao criar relações não hierarquizadas entre as imagens, estabelece um sistema de similitudes, um sistema de memória e arquivo. Warburg através das suas pesquisas, procurou demonstrar a existência de uma



Fig. 47. Kunstwissenschaftliche Bibliothek Warburg em 1927, com painéis do Atlas Mnemosyne |

pós vida das imagens, reconhecendo a potencialidade contida nas imagens, pois sendo mais do que um mero elemento estético ou decorativo. A imagem assume assim um carácter de relevância histórica ao ser percebida como parte de um processo cultural, portadora de códigos e símbolos que subtendem mensagens e permitem infinitas leituras. Aby Warburg transformou o modo de compreender as imagens, tendo incorporado questões radicalmente novas para a compreensão da arte, e em particular para a memória inconsciente. Atlas Mnemosyne foi a sua obra prima e testamento metodológico, reunindo todos os objetos das suas pesquisas num dispositivo de painéis móveis, constantemente montados, desmontados e remontados.

Não estará este método inserido em qualquer processo de produção de um artista? A obra de um artista é no seu todo um atlas? A partir das suas escolhas e incorporação de vivências. Não estará em plena construção um jogo de associações? Através da singularidade do seu olhar e a sensibilidade de criar relações pouco comuns, estão a expandir o conhecimento da vida e uma nova interpretação do que nos rodeia. Que mistério é este que intuitivamente nos faz organizar dessa forma, trazemos conhecimento adquirido de todos os nossos antepassados, somos gerados por células de outra geração que contêm por sua vez células de uma geração anterior, que somatório está no nosso corpo e no cérebro humano que produz esta capacidade de conexões e reconfigurações aleatórias, derrubando fronteiras e abrindo uma multiplicidade de viagens entre territórios muitas vezes divergentes.

Esta curiosidade levou-me a questionar e a refletir sobre mim, sobre o ser-humano e a tentar encontrar soluções para uma possibilidade de organização das motivações que aliciam no dia a dia. Como organizar um atlas que ajude a expandir conhecimento? Qual é a minha ideia de mundo? Pensar a minha noção de memória e o que faço desse arquivo e como me socorro dessa memória?

Coleção, arquivo, biblioteca e enciclopédia, termos com algumas características comuns, mas que divergem entre si. A consciencialização destes conceitos ampliou a minha compreensão de memória coletiva e individual. Temos de compreender e criar relações com o passado, é através do passado que se constrói o presente e o futuro.

O que é o processo criativo? Quais as respostas para construir um processo criativo, temos de estar atentos ao momento em que estamos, refletir sobre o fazer longínquo, imaginar e racionalizar, nesta dicotomia desenvolvemos movimento de expansão. Como é o nosso universo? Qual a minha relação com o interior? Como posso abrir uma discussão? O que trago, e o que me faz continuar? Um atlas nunca está terminado é um processo contínuo – selecionar, acrescentar e retirar. Existe uma imensidão de possibilidades de definições e de construções imagináveis. Explorar a ideia de Atlas é aprofundar o conhecimento de uma determinada temática.

Imaginamos sempre um erinaceidae acumulando pequenos objetos no seu corpo e carregando-os consigo no seu rumo. Também nós, humanos incorporamos e assimilamos experiências, percursos, movimentos, palavras, carregamos uma vasta panóplia de encontros de existência. Que significado tem o que incorporámos? O corpo de um artista pode também ser um atlas ou simplesmente um colecionador de artefactos. Recolectores desde o início que somos recolectores…

> Se você não tem algo onde guardá-la, a comida escapará — até mesmo algo que não é combativo e desprovido de recursos próprios, como um grão de cereal. Enquanto estão ao alcance das mãos você coloca tantos grãos quanto é capaz em seu estômago, sendo este o primeiro recipiente; mas e amanhã de manhã quando você acordar e estiver frio e chuvoso? Não seria bom ter algum punhado de grãos para mastigar e dar à sua pequena bebê para fazê-la se calar? Mas como conseguir levar para casa algo a mais do que cabe no espaço do estômago ou no das palmas das mãos? Então, você se levanta e vai para o maldito campo de cereais encharcado pela chuva, e não seria bom se você tivesse algo para colocar o bebê e assim colher os grãos com as duas mãos? Uma folha uma cabaça, uma concha, uma rede, uma tipoia, um saco, uma garrafa, um pote, uma caixa, uma bolsa. Algo que guarde. Um recipiente.

> O primeiro dispositivo cultural foi possivelmente um recipiente… muitos teóricos acreditam que as primeiras invenções culturais devem ter sido um recipiente para guardar produtos coletados e algum tipo de tipoia ou rede para carregar as coisas.
>
> (Guin, 2022, p.2)

Atlas na mitologia grega, é um dos titãs condenado por Zeus a sustentar os céus para sempre. O mito de Atlas representa o peso das dificuldades quotidianas, o excesso de tarefas que aceitamos não tendo um espaço para atividades relaxantes. Cremos que podemos carregar o mundo nas costas, o que pode causar danos físicos e psicológicos. O complexo de Atlas é uma das doenças relacionadas ao stress da vida actual.



Fig. 48. Atlas na fachada do Palácio de Linderhof |

Como pode ser um atlas de um artista? Um acumular da sua vivência, fragmentos de memórias físicas e espirituais?

Fazer o Atlas foi uma reflexão sobre o que me questiona e o que me movimenta. Entre a infância e o agora, fiz uma recolha de objetos, imagens e poemas que vou arquivando, colecionando e cuidando. Que relação existe entre estes e o meu trabalho pictórico? Tudo ou nada, depende ao que cada um tem acesso. Depende do olhar e do tempo que dedicamos à sua contemplação para o espetador e para mim, porque ao intuir as relações que se formam vou descobrindo outras possíveis. As formas, as cores, a minha memória, o questionamento, o maravilhamento de novas descobertas. Que cores são estas que habitam o quotidiano? Que movimento é este que fazemos com o nosso corpo desde o amanhecer até ao cair da noite, que inquietações incorporámos? Todos temos um legado, um percurso que nos anuncia. Construir um atlas é uma descoberta dessa realidade.



Fig. 49. Paula Craft | Pormenor do Atlas | 2023



Fig. 50. Paula Craft | Pormenor do Atlas | 2023



Fig. 51. Paula Craft | Pormenor do Atlas | 2023

Abro os armários, gavetas, caixas, livros, revistas, folha a folha vou encontrando, papéis, bilhetes, receitas… e assim vou recolhendo. Passam as horas, no caminho recolho uma folha caída, chamou por mim, clamou para me acompanhar. Talvez seja destes momentos que se constrói um atlas. E os cheiros? Preocupam-me os aromas, que despertar é este do sentir do olfato. Caril, canela, pimenta, ervas, todos se relacionam, são do campo dos afetos, paladar que nos deixa marcas no corpo, neste corpo inteiro… Como levar o mundo às costas? Que mundo levar? Será porventura um arquivo que estou a guardar? O amarelo prevalece nesta mistura de encontros, as formas, as texturas, os sabores… poesia de um ser a descoberto… E o laranja, o vermelho, o azul… As cores do fogo. Que fogo é este que atravessa os dias e que me faz cuidar estes objetos. Apanhar e incorporar, fazer escolhas… nunca está completo… que percurso atravessa o meu tempo de vida que me faz acolher estas imagens.



Fig. 52. Paula Craft | Atlas | 2023

A infância, a adolescência, a vida adulta… os dias próximos, imagens de quadros de pintura, cinema, dança, teatro que relação posso eu cruzar com todas estas imagens, que relação podem os outros criar ao vê-las… São as minhas histórias ou a história de todos nós que habitamos estas décadas, sim décadas, dei por mim intuitivamente a colocar lado a lado um quadro do Goya e uma imagem do cão do Lucky Luke. Foram vários dias de procura na tentativa de construção de algo, algo que nem sabia se iria conseguir explicar, mas que fazia todo o sentido no meu pensamento… queria mostrar este conjunto de pequenos nadas que habitam a minha permanência.

Ao longo deste processo fui surpreendida pela descoberta de algumas imagens que guardava, fazia tanto tempo que não as visualizava, mas estiveram sempre por perto guardadas, como se fossem pequenos tesouros, que são na realidade. Fui um ser em descoberta, a criar mapas de conexões entre poemas, palavras, materialidades do dia a dia e criações de outros artistas. Que imagens são estas que habitam em mim e que me definem? Que definem o meu tempo, os meus interesses ou os interesses de todos nós. No final gostava que contassem uma narrativa, que criassem uma narrativa. Passa pelos rostos, os animais, os cheiros, as texturas, as cores, e por uma dúvida ou por uma fé, de estar certa de que serei sempre ignorante a todas as possibilidades que elas podem mostrar.



Fig. 53. Paula Craft | Atlas | 2023



Fig. 54. Paula Craft | Atlas | 2023



Fig. 55. Paula Craft | O Elogio do Mel

Prato principal | O Elogio do Mel

As abelhas dão o mel e a cera odorífera ao homem que as trata; mas o que talvez tem mais valor que o mel e a cera, é que lhe fazem gozar a harmonia dos vários meses; é que todos os incidentes, em que elas intervêm, estão relacionadas com o céu puro, com a festa das flores, com as horas mais felizes do ano. As abelhas são a alma do verão, o relógio dos momentos de abundância, a asa ligeira dos perfumes que se difundem, a inteligência das irradiações que pairam, o murmúrio das claridades que estremecem, o canto da atmosfera que se estira tranquilamente, e o seu vôo é o sinal visível, a nota convicta e musical das pequeninas e inúmeras alegrias, que nascem do calor e vivem na luz. Fazem compreender a voz mais íntima das boas horas da natureza. A quem as tem conhecido, a quem as tem amado, um verão sem abelhas parece tão desgraçado e tão imperfeito, como se não tivéssemos aves nem flores.

(Maeterlink, 1961, p. 48)

Desde a mais remota antiguidade, o mel esteve sempre ligado à história dos homens, e dos deuses. Em Creta, Zeus esteve sob os cuidados das filhas do rei Melisseu, Almateia e Melissa, nome que vem de meli (a que lambe mel), e que significa abelha, foi alimentado com leite de cabra e mel. Em agradecimento, concedeu àquele mel propriedades especiais: como remédio (anti-inflamatório, antioxidante, antisséptico, cicatrizante, para prevenir doenças) e como alimento (rico em cálcio, fósforo, magnésio, potássio, sódio); no Egito era usado para embalsamar mortos ilustres. Quando Javé libertou os israelitas do Egito, prometeu ao seu povo "subir desta terra para uma terra boa e vasta, terra que mana leite e mel" (Ex 3,8)[10], Canaã a terra prometida, seria essa "terra que mana leite e mel" (Nm 14,8)[11].

Comer ao longo da maior parte da história registada seria um acontecimento particularmente sangrento e repugnante, abater animais, desmembrar, esfolar, ferver, coar e fermentar os alimentos, para além de não serem tarefas fáceis não era feito nas melhores condições de higiene. Até o pão teria pedaços de terra e insetos e pedra vinda da mó.

[10] Antigo Testamento, Êxodo 3:8 Números 14:8 Bíblia
[11] Números 14:8 Bíblia

> Mas depois havia o mel – este xarope brilhante e dourado que surge quase por magia na floresta, pré-embalado em pequenas tiras de pequenos hexágonos de cera. […] um favo de mel é mais comestível e instantaneamente mais nutritivo de que um feixe de trigo, um porco, uma vaca –, que parecia que só podia ter sido fabricado nos céus.
>
> (Siegel, 2023, p. 101)

No livro a História secreta dos alimentos, o autor refere que este facto teria levado a que este alimento fosse considerado divino e assim fazer parte de muitos escritos religiosos.

As abelhas fazem o mel a partir do néctar (em sânscrito amrita, Imortal) produzido no interior das flores desde muito antes de haver homens na terra. A compreensão científica da transformação desse néctar em mel só aconteceu muito depois, quando os cientistas descobriram que as abelhas têm na cabeça duas enzimas (a invertase e a glicose oxidase) que, em contacto com o néctar, produzem o mel. Mais tarde, Karl Ritter von Frisch, demonstrou que as abelhas comunicam entre si: quando encontram uma fonte de alimentos, regressam à colmeia e informam as companheiras sobre o local, por meio de movimentos de dança que indicam a direção e a distância.

As colônias de abelhas são todas construídas a partir do mesmo modelo, com uma rainha e perto de 2000 zangões, que apenas se dedicam à reprodução. A rainha vive até cinco anos e, nos meses de postura, produz, em média, 2000 ovos por dia. As operárias são, em cada colónia, cerca de 60 mil e vivem, no máximo, 45 dias; estão encarregues de todas as outras tarefas, incluindo o transporte do néctar, a produção de mel e outros cuidados com a colmeia. Podem passar até três dias a bater as asas para ventilar a colmeia e manter a temperatura ideal. O mel é depositado em favos hexagonais, protegidos por paredes feitas de uma substância produzida por glândulas situadas no próprio corpo das abelhas; expelida pelos poros, esta substância forma pequenas escamas alvas, que são levadas até às mandíbulas, mastigadas e transformadas em cera, que é depois depositada no favo em construção. A mesma cera é também usada para selar o favo já cheio de mel e o proteger, até ser consumido.



Fig. 56. Joseph Beuys | Rainha das Abelhas, 1955 | Pintura a óleo, chlorune de fer, 26,7 x 24,1 cm | Stiftung Museum Schloss Moyland, collection van der Griten, MSM 00293 |



Fig. 57. Joseph Beuys | Rainha das Abelhas, 1952 | Chlorune de fer, 50,1 x 65 cm | Secret Block, Nº 74, collection Erich Marx, Berlin |



Fig. 58. Joseph Beuys | Queen Bee I | 34,3 x 34,9 cm | Cera, Caixa de madeira e cerâmica | (1947-1952) |



Fig. 59. Joseph Beuys | Queen Bee | (para escultura em bronze) | 14,4 x 9,6 cm | Bronze dourado numa página de caderno | 1958 |

As abelhas estavam entre os animais pelos quais Joseph Beuys mais se interessou e aparecem na sua obra ao longo da sua vida. Enquanto estava na escola de arte, produziu uma série de desenhos chamados 'Abelhas Rainhas', mas o seu interesse pode ter começado depois de ler a palestra do filósofo Rudolf Steiner em 1923 sobre abelhas, na qual Steiner comparou o funcionamento de uma colmeia à sociedade humana (segundo Rudolf Steiner as abelhas representam uma sociedade ideal de calor e fraternidade). Beuys era fascinado pela produção de mel, via as abelhas como um símbolo do socialismo devido à maneira como vivem e trabalham juntas. No seu trabalho "How to Explain Paintings to a Dead Hare", está com o rosto coberto de folha de ouro e mel, no fim, Beuys sentou-se com a lebre aninhada nos seus braços e disse baixinho ao seu ouvido:

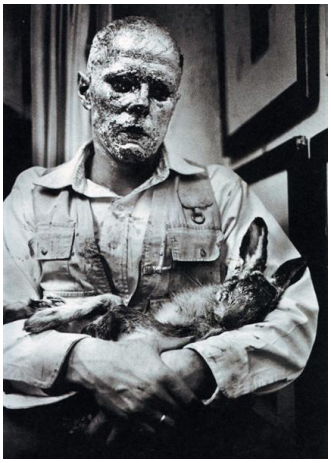


Fig. 61. Joseph Beuys | How to Explain Pictures to a Dead Hare | performance | 1965 |



Fig. 60. Joseph Beuys | How to Explain Pictures to a Dead Hare | performance | 1965 |

> "Usando mel na minha cabeça, estou naturalmente fazendo algo que se preocupa com o pensamento. A capacidade humana não é dar mel, mas pensar – dar ideias... O mel é sem dúvida uma substância viva. O pensamento humano também pode estar vivo". [12]
>
> (Moore, 2014)

A máscara de mel que Beuys usou durante a apresentação indica o ouro como símbolo do sol e da pureza, e o mel como símbolo germânico do renascimento. Embora Beuys empregue o mel simbolicamente e como médium, também o utiliza numa perspetiva de ritual performativo, o conteúdo da digestão das abelhas mistura-se com a carne humana, não utiliza as abelhas, mas usa-as como metáfora. Beuys fez dos animais um dos principais focos de sua prática, mas numa versão romantizada da natureza, povoada por símbolos e interpretações poéticas. As abelhas não são colocadas no centro do palco como atores, ou seja, não são chamadas a ser participantes ao vivo ou performers em colaborações interespécies. Eles são evocados ou implícitos – demonstrando o poder da abelha mesmo quando ela não está viva e fisicamente presente.

---

[12] Kosut, M., & Moore, L. J. (2014). Bees Making Art: Insect Aesthetics and the Ecological Moment. – Humanimalia, 5(2), 1-25 Fonte: https://doi.org/10.52537/humanimalia.9949

"Using honey on my head I am naturally doing something that is concerned with thought. The human capacity is not to give honey, but to think — to give ideas … Honey is doubtlessly a living substance. Human thought can also be living" (Adams 207).

Adams, David. "The artistic alchemy of Joseph Beuys." Rudolf Steiner. Bees: Lectures by Rudolph Steiner. Barrington, MA: Anthroposophic Press, 1998. 189-213.

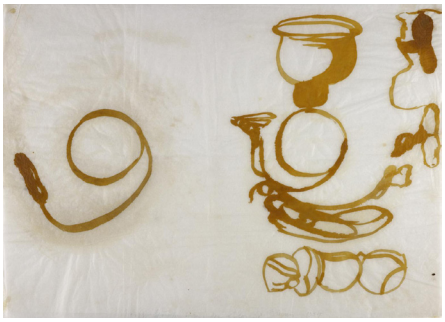


Fig. 64. Joseph Beuys | From the Life of the Bees | Aguarela s/papel | 50,2 x 68,5 cm | 1954 | © DACS, 2018 |

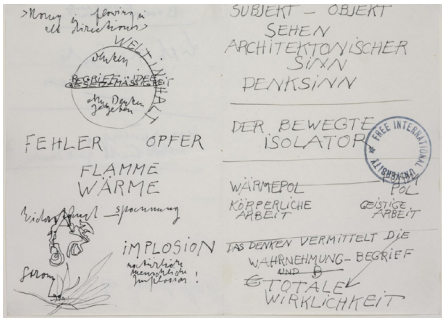


Fig. 65. Joseph Beuys | Honey is Flowing in All Directions | Tinta, grafite e carimbo s/papel | 21 x 29 cm | 1976 | © DACS, 2018 |



Fig. 62. Joseph Beuys | Honey pump | 1977 |



Fig. 63. Joseph Beuys | Honey pump | 1977 |

Em 1977, Beuys revelou a instalação “Honey Pump at the Workplace”, que funcionou durante cem dias como parte de uma exposição na Documenta 6. Nesta peça, dois motores de navio bombearam duas toneladas de mel e 100 Kg de gordura através de um labirinto de tubos de plástico transparente acima do espaço de exposição. O mel e a gordura circulavam e agitavam-se através de um sistema nervoso escultural. Segundo o historiador da arte David Adams, Honey Pump foi inspirado nas palestras de Steiner sobre abelhas e na sua noção dos três elementos psicológicos do ser humano, descritos em relação às partes do corpo: “pensar com o sistema nervoso-sensorial (cabeça), sentir com o sistema rítmico (tórax) e disposto com o sistema metabólico dos membros (abdômen e membros). Beuys considerava a própria sociedade uma escultura, sempre a mudar, a moldar e a dissolver, acreditava que o mel representava aspetos da cura, regeneração e transformação. O trabalho de Beuys estava profundamente enraizado em suas crenças políticas e filosóficas. Sua abordagem à arte estava ligada à sua visão de uma sociedade mais inclusiva e espiritual.



Fig. 66. | Paula Craft | O elogio do Mel | Ato perfomativo | 2023 |



Fig. 67. | Paula Craft | O elogio do Mel | Ato perfomativo | 2023 |

Dei início ao trabalho “O elogio do mel”, com a ambição de realizar a produção de um vídeo, para a sua realização comprei bastante mel, reservei um espaço do atelier com uma colcha no chão e vesti umas calças e uma blusa de linho fino, que era da minha mãe, os pés descalços… precisei de ajuda para filmar e para derramar o mel sobre a minha cabeça… demos início ao ritual, de uma altura superior à minha cabeça, o mel era escorrido em fios com a colher de mel… percorriam essa distância suavemente guiados pela lei da gravidade e chegados à minha cabeça continuavam o seu caminho, desciam pelos fios de cabelo e pelo meu rosto, adoçando o meu pensamento e dirigiam-se para baixo infiltrando-se no tecido da blusa e escorrendo em processo continuo em direção ao chão. O meu rosto e a blusa foram-se cobrindo de mel, a colcha abrigava as gotas que chegavam ao solo.



Fig. 68. Paula Craft | O elogio do Mel | Vídeo 2' 07'' |



Fig. 69. Paula Craft | O elogio do Mel | Vídeo 2' 07'' |

O mel é generoso e suave como a ideia da doçura, estar agora a respirar mel deu-me uma sensação de apaziguamento, o ritmo cardíaco abranda, fico numa espécie de meditação. O mel é silencioso, emana um brilho singular, é espesso. O cheiro do doce, entranha-se e cria a vontade de provar este mel. O pensamento que nasce na minha cabeça é de prazer. A gravação decorreu em dois dias, era necessário ter material para depois se montar o vídeo. No final da primeira sessão peguei no telemóvel e fotografei o meu rosto, percebi que era importante registar o momento fotograficamente. Estas imagens comunicavam. Na segunda sessão continuamos com a filmagem e com as fotografias.



Fig. 70. Paula Craft |O elogio do Mel | Fotografia | 30 x 42 cm



Fig. 71. Paula Craft |O elogio do Mel | Fotografia | 30 x 42 cm



Fig. 72. Paula Craft |O elogio do Mel | Fotografia | 30 x 42 cm



Fig. 73. Paula Craft |O elogio do Mel | Fotografia | 30 x 42 cm

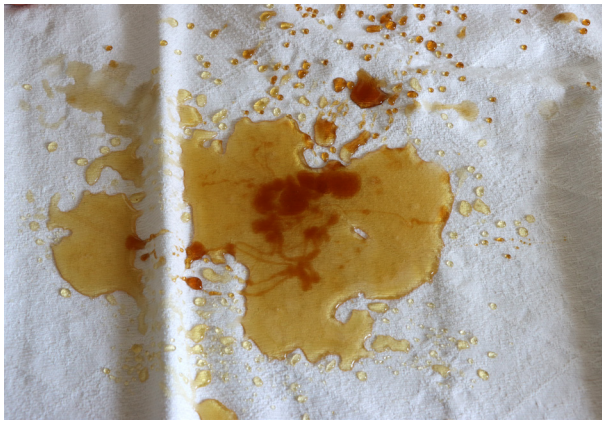


Fig. 74. Paula Craft |O elogio do Mel | Fotografia | 30 x 42 cm



Fig. 75. Paula Craft |O elogio do Mel | Fotografia | 30 x 42 cm

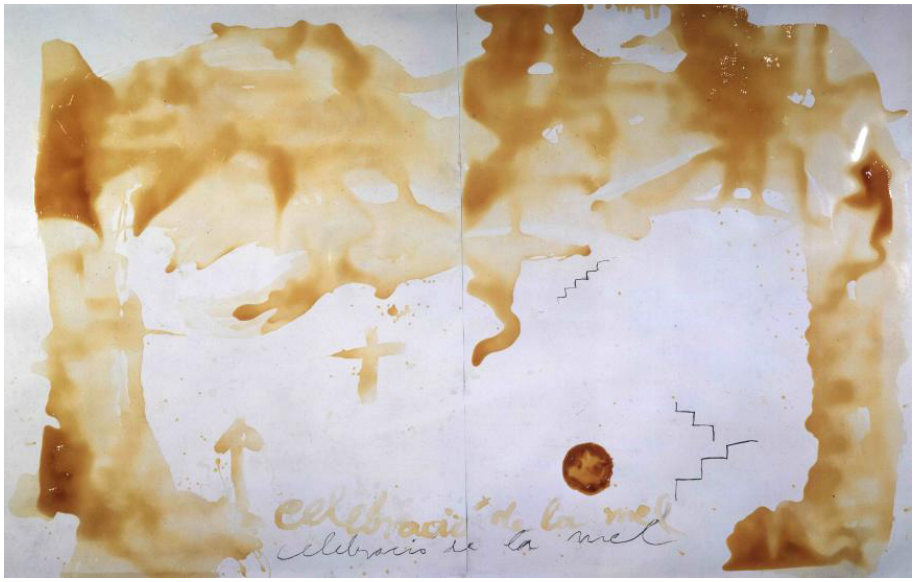


Fig. 76. Antoni Tàpies | celebració de la mel | Verniz e lápis sobre papel colado em tela | 1989 | 197x315 cm |

Uma das obras mais significativas de Antoni Tàpies é a Celebració de la mel (Em louvor ao mel, 1989), é uma série de noventa e duas obras interligadas pelo uso especial de verniz, cujo título é uma referência direta a um dos maiores e mais antigos Upanishads. Este Upanishad, que Tàpies obviamente leu e estudou, exalta a identidade espiritual compartilhada pela essência sutil do universo e pelas criaturas que o compõem. Esta identidade é simbolizada pelo mel, que assimila todas as suas manifestações cósmicas (terra, água, fogo, sol, espaço…). A Terra é o mel de todos os seres e os humanos deveriam responder da mesma forma. Ou seja, devem reconhecer em si o ingrediente que os identifica com o todo.

O Upanishad sublinha a natureza gentil e doce deste vínculo universal:

"Doce como o mel é esta Terra para todos os seres; doces como o mel são os seres desta terra. Doce mel é o radiante e imortal que ocupa o cosmos e o radiante e imortal que habita e ocupa este corpo."

Embora o uso de verniz por Tàpies remonte ao início de sua carreira, ele só o usa regularmente desde os anos oitenta. As suas pinturas em verniz revelam um Tàpies que desfruta com a transparência, a desordem e a heterogeneidade, que contrasta fortemente com a qualidade opaca e o rigor composicional das suas pinturas de matéria. O verniz, seja aplicado em grandes superfícies de papel, tela ou madeira, ou simplesmente utilizado para sugerir formas quase caligráficas, torna as suas obras arejadas e luminosas. A própria natureza dos



Fig. 79. Antoni Tàpies | Cabeça e verniz | 1990 | Pintura, verniz e lápis s/tela | 150 x 150 cm |



Fig. 80. Antoni Tàpies | Mancha de verniz | 1988 | Lápis e verniz s/papel | 64,5 x 50 cm |

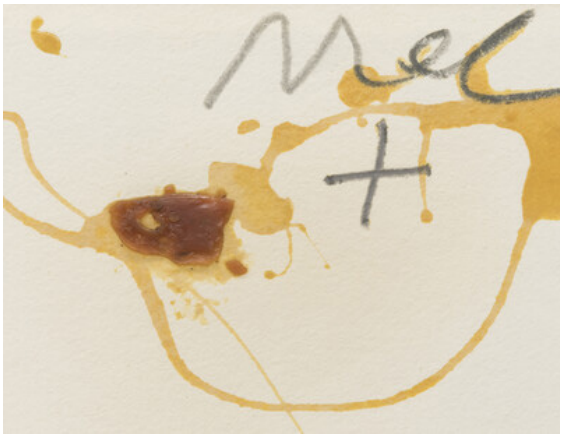


Fig. 77. Antoni Tàpies | La mel XI (La mel) | 1989 | Lápis e verniz s/papel | 19 x 27 cm |



Fig. 78. Antoni Tàpies | Torso e perna | 1989 | Verniz e lápis s/papel | 80,5 x 120 cm |

vernizes faz deles uma forma genuína de investigação artística sobre a ligação universal entre todas as categorias, abordagens, materiais e modelos abrangidos pela arte. O que Tàpies propõe nos seus vernizes é um vazio através do qual pretende alcançar o que o Zen descreve como satori, uma suspensão de linguagem e códigos que constitui a verdadeira expressão do nosso eu interior. A tonalidade do mel salta dos papéis à tela. Ficam presas várias manchas, vestígios de tinta diluída, torrões de areia, letras invertidas, uma cruz, vários fios de cabelo viúvos que um pincel deixou no seu rasto.... Aí está no seu estado puro, o processo criativo do pintor, a cozinha, e procura também filosofias orientais que não excluem nada.

O mel que alimenta e cura

O mel, tal como é produzido por plantas e animais, incorpora o que Maeterlink chamou de "realidade maravilhosa", adotando e mantendo dentro de si a capacidade transformadora das abelhas. Assim, é matéria vital que se manifesta em diferentes estados. Sempre consistente, é líquido, e com o passar do tempo torna-se sólido e às vezes cristaliza. O frio também o endurece e o calor o derrete. Adota diferentes formas: mais ou menos opacas, mais ou menos translúcidas, mais ou menos onduladas, lisas, ásperas, irregulares. E tem brilho, uma luz que emana, e não um reflexo.

É sempre macio. É macio, mas não tão macio quanto a cera. Também não se comporta assim: pode-se fazer um modelo de cera, mas não de mel. É muito pegajoso, mas não se espalha facilmente. Ele apega-se aos sólidos com os quais entra em contato, apega-se a eles e não os quer deixar ir. Não é fácil moldar aquilo que é pegajoso. As propriedades físicas do mel evocam modos de estar material e afetivamente no mundo, modos que neste momento, sentimos que podem ser anulados, podem nos ser roubados. O mel é viscoso por natureza. Um fluido que resiste ao movimento, ao deslocamento, principalmente com uma força externa de tração. A reologia, que estuda a viscosidade, a plasticidade, a elasticidade e o fluxo da matéria, define o mel, no seu estado ideal de pureza, como viscoelástico. O que o mel mais gosta é de uma queda lenta. É uma substância escorregadia. Caindo: o mel cai e se rebela contra a nossa vontade de guiá-lo. Na sua queda, nem corpo, nem mão, nem ferramenta realizam ou transferem gestos. Olhar através do mel é semelhante a olhar através do âmbar. A matéria sólida fica presa e permanece incorrupta. Nada se dissolve nele.

O mel é rico e se entrega com extraordinária facilidade, é extremamente energético e nutritivo. É abundância. As abelhas, divindades terrenas representam a maternidade e a fertilidade devido à sua capacidade de carregar e dar alimentos, produzem três vezes mais mel do que necessitam para sobreviver. O mel é generoso; incorpora o desejo das abelhas de dar, de dar em troca de nada (ou muito pouco).



Fig. 81. Paula Craft | O Elogio do Mel | Cera de abelha s/papel de arroz | 1 x 1,5 m | 2023 |



Fig. 82. Paula Craft | O Elogio do Mel | Cera de abelha s/papel de arroz | 1 x 1,5 m | 2023 |



Fig. 83. Paula Craft | O Elogio do Mel | Cera de abelha s/papel de arroz | 1 x 1,5 m | 2023 |



Fig. 84. Paula Craft | O Elogio do Mel | Trabalho em atelier | 2023 |

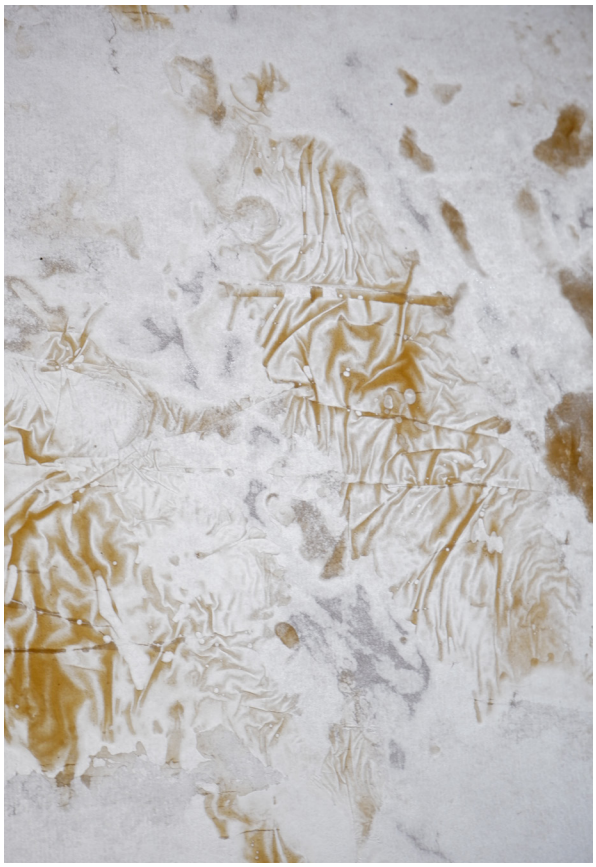


Fig. 85. Paula Craft | O Elogio do Mel | Cera de abelha s/papel de arroz (pormenor) | 2023 |



Fig. 86. Paula Craft | O Elogio do Mel | Cera de abelha s/papel de arroz | 1 x 1,5 m | 2023 |

As obras que Wolfgang Laib cria são de uma delicadeza e grandiosidade, partem do intercâmbio com a natureza e estão em sintonia com as estações do ano. Todos os anos, durante os meses de primavera e verão, faz o percurso em volta da sua casa, no espaço da pequena vila onde habita no sul da Alemanha, recolhe pólen de dentes-de-leão, aveleiras ou pinheiros. Num esforço solitário e cerimonial, Laib manualmente colhe pólen de uma planta de cada vez. Esta atividade fisicamente exigente envolve devoção e disciplina e noções de tempo, trabalho, ritual e processo de criação artística. Para apresentar os seus trabalhos, Laib peneira o pólen diretamente no solo, criando uma base de cores radiantes que é simultaneamente material e imaterial. Terminada a exposição, o artista recupera o pólen, limpa e armazena-o em frascos de vidro selados. O trabalho no MoMA equivale a aproximadamente 18 destes frascos. O pólen, uma substância primordial como potente e frágil, é aqui contextualizado como uma celebração vibrante da vida.



Fig. 87. Wolfgang Laib collects dandelion pollen, Upper Swabia 2022, film still | | Wolfgang Laib – Here, Now and Far Beyond | Written and directed by Maria Anna Tappeiner | Documentary, 80 minutes, 2023 |

> 'Há uma beleza incrível no leite ou no pólen. Embora as coisas tenham melhorado um pouco, a beleza ainda é quase um tabu no mundo da arte, especialmente na Alemanha. Quando comecei a falar de beleza, há anos, todos reviraram os olhos. A beleza era o veneno neste mundo feio, diziam. Mas acredito que quanto mais feio é o mundo, mais importante é ter beleza – beleza interior. Sempre defendi isso. [13]
>
> (Laib, 2022)

[13] 'There's incredible beauty in milk or in pollen. Although things have improved a little, beauty is still almost taboo in the art world, especially in Germany. When I started talking about beauty years ago, everyone rolled their eyes. Beauty was the poison in this ugly world, they said. But I believe the uglier the world is, the more important it is to have beauty – inner beauty. I've always defended that. Fonte: https://ropac.net/online-exhibitions/90-wolfgang-laib-city-of-silence/

Quando fala de si e do seu trabalho diz que da mesma forma que todo o ser humano sabe a importância do sol e do céu, deveria saber que o pólen é o princípio da vida das plantas e do planeta. O sol tem uma cor, mas o mais importante é ser o sol, e o céu é azul, mas não é uma pintura azul. Todo o ser humano devia conhecer a sensação de estar deitado num campo de dentes-de-leão. Ele sente que é a essência da vida e isso é o que segura o mundo, mantém o mundo unido, era o que procurava na medicina, mas só encontrou na arte.

"Tornei-me um artista e um artista é sobre não saber para onde se está a ir…" [14]

(Laib, 2022)

Desde a década de 1970 que Laib produz esculturas e instalações marcadas por uma serenidade presença e uma beleza redutora. Estas obras são muitas vezes feitas a partir de um ou de uma combinação de dois materiais, acumulados a partir de elementos naturais, que foram selecionados pela sua pureza e associações simbólicas – incluindo leite, berlindes, pólen, arroz e cera de abelha.



Fig. 88. Wolfgang Laib | Wolfgang Laib sifting hazelnut pollen, 1992. Courtesy Sperone Westwater Gallery, New York |



Fig. 89. Wolfgang Laib | Pollen from Hazelnut, MoMA | Fotografia: Garrett Ziegler |

14 Fonte: https://ropac.net/online-exhibitions/90-wolfgang-laib-city-of-silence/

Seja na recolha de pólen para as suas famosas obras minimalistas e luminosas com o chão coberto de amarelo ou na longa produção das suas esculturas em cera de abelha, o respeito pela natureza é a força motriz do artista. Desde o final da década de 1970, o pensamento e a arte de Laib têm colocado questões sobre o nosso ser e as nossas ações como parte de habitats vivos frágeis e, a este respeito, não poderiam ser mais atuais. As cores das suas instalações são bastante intrigantes, desde o amarelo até ao branco sobre branco.

A cidade do silêncio 2022

> Eu vi uma torre em Itália numa vila pequena abandonada numa montanha, depois pensei fazer um trabalho com isso, quando cheguei ao estúdio tinha cera de abelha e comecei a fazer pequenas torres e durante estes últimos 7 anos eu fiz estas pequenas torres e de repente em vez de ter uma torre do silêncio eu tinha a cidade do silêncio.
>
> (Laib, 2022) |



Fig. 90. Wolfgang Laib City of Silence 8 September—3 October 2022 London Ely House

> Acho que é uma procura do universal, do intemporal. É por isso que os meus trabalhos utilizam materiais naturais e porque o meu trabalho está próximo da natureza [...] É disso que gosto no pólen, no leite e na cera de abelha. São materiais que se podem tornar espirituais. [15]
>
> (Laib, 2022)

[15] I think it is a search for the universal, for the timeless. This is why my works use natural materials and why my work is close to nature [...] That's what I like about pollen, milk and beeswax. They are materials that can become spiritual. | Fonte: https://ropac.net/online-exhibitions/90-wolfgang-laib-city-of-silence/

O poder da prática escultórica de Laib reside não só na sua síntese da forma, mas também no seu apelo à experiência sensorial. O título, Cidade do Silêncio, antecipa a quietude meditativa da interação do espectador com a paisagem urbana despovoada. As suas pirâmides Ziggurat (refere-se às pirâmides da Mesopotâmia) foram feitas por etapas com cera de abelha, é uma conexão com uma arte de 4000 anos atrás. A cera de abelha exala uma fragrância aromática que recorda as propriedades medicinais atribuídas à substância ao longo da história, ligando o interesse artístico de Laib pela condição humana à sua experiência inicial de formação como médico na Alemanha.

> Sempre achei que a cera de abelha estava muito próxima do pólen. As primeiras obras com cera eram muito pequenas. Tinha esta ideia de fazer um espaço que entrasse um corpo e que ficasse lá dentro, um espaço de cera. Fiz lajes de cera. O aroma da cera de abelha é muito forte é como ir a uma caverna ou a outro mundo. O brilho dourado da cera já é por si só uma conexão com as pinturas medievais que tinham um fundo dourado. [16]
>
> (Laib, 2022)



Fig. 91. Wolfgang Laib Installation view, 'From the Known to the Unknown – To Where Is Your Oracle Leading You' (2014), Anselm Kiefer Foundation, La Ribaute, Barjac, France.



Fig. 92. Wolfgang Laib's Wax Room at The Phillips Collection, Washington. (Bill O'Leary/The Washington Post)



Fig. 93. Wolfgang Laib's permanent installation wax room at the Phillips Collection. (Bill O'Leary/The Washington Post)

Estes elementos sensoriais são intensificados na utilização que o artista faz do material nas suas células de cera e corredores. Criados pela primeira vez em 1988, os interiores destes espaços arquitetónicos são revestidos com cera de abelha e são normalmente iluminados por lâmpadas douradas brilhantes. Instalações como o corredor de cerca de 40 metros de comprimento no vasto complexo de estúdios de Anselm Kiefer, no sul de França, La Ribaute, ou em exposição no Museu de Arte Mori, em Tóquio, como parte do seu programa de 2022, envolvem o indivíduo num ambiente esotérico.

[16] Fonte: https://ropac.net/online-exhibitions/90-wolfgang-laib-city-of-silence/



Fig. 94. Wolfgang Laib Untitled, 2011-2012 Brass ship and rice 15 x 14 x 74 cm (5.9 x 5.5 x 29.1 in)

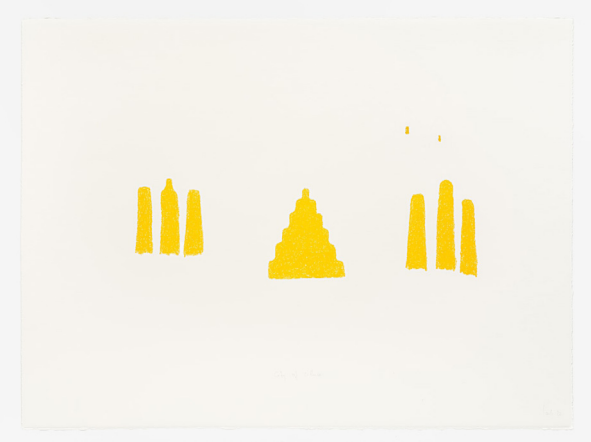


Fig. 95. Wolfgang Laib Untitled, 2022 Oil pastel, pencil on Arches handmade paper Unframed: 57 x 76 cm (22.4 x 29.9 in)

Os barcos que estão assentes numa linha de arroz, de alguma forma o arroz que uso quase há 40 anos para diferentes instalações e projetos. O que me interessou no início é que o leite e o arroz são muito básicos e ao mesmo tempo muito importantes, não só para o nosso corpo físico, mas muito mais além. De certa forma são uma oferta. A comida não é só sobre o mundo material, são para nutrir o corpo e levar-nos mais longe. [17]

(Laib, 2022)

[17] Fonte: https://ropac.net/online-exhibitions/90-wolfgang-laib-city-of-silence/

One by One

Na cidade é mais difícil encontrar abelhas ou darmos com elas, costumo caminhar na cidade ao fim do dia, faz parte de uma rotina que quero para mim, nesses percursos as ideias surgem umas atrás das outras, é como se um mecanismo fosse acionado, falo comigo, as palavras surgem na cabeça e são sempre as mais acertadas, nesse caminho paro, pelo menos uma vez, para colher uma flor amarela que levo comigo para casa. Guardo-as todas numa pequena caixa depois de secarem. É fascinante as formas das suas pequenas pétalas, depois de secas as pétalas deformam-se cada uma para seu lado e desenham uma nova flor, agora mais disruptiva, cada pétala adquiriu agora um desenho novo… passo esse desenho para o papel, com canetas de feltro e algumas desenho com linha de bordar sobre papel. As linhas são percursos do olhar que a mão tenta descrever, a linha decorre de um gesto que aparece no suporte, decorre de uma ação de conhecimento e transforma-se em comunicação. Através delas uma narrativa vai-se construindo, temos linhas mais soltas, umas mais compridas, outras mais grossas, o fio de bordar tem a aparência de linha e é através dele que se produzem estas imagens. Com a linha conseguimos criar ritmos, sobreposições, simular o gesto, pode surgir contínuo ou descontínuo, sinuoso ou quebrado, ponteado ou hesitante, mastigado ou poroso… estes aspetos servem de apoio a vários valores de significação: serenidade, agitação, rigor, secura, confusão, estabilidade… através da linha podemos gerar superfícies, cada marca inscrita revela a passagem do tempo a que a flor foi sujeita.



Fig. 96. Paula Craft | As flores do meu caminho | dimensões várias | 2022/24 |



Fig. 97. Paula Craft | One by One | Bordado s/ papel de arroz | 46 x 42 cm | 2022 |

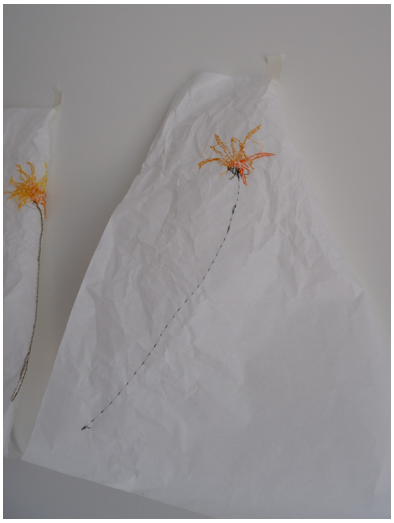


Fig. 98. Paula Craft | One by One | Bordado s/ papel de arroz | 60 x 42 cm | 2022/24 |

The Origin Of Geometry

— “Os geómetras sabem, — diz o Dr. Reid, — que há só três espécies de figuras, que se podem adoptar, para dividir uma superfície em pequeninos espaços semelhantes, de forma regular e da mesma grandeza, sem intervalos.

“São o triângulo equilátero, o quadrado e o hexágono regular, que, pelo que respeita à construção das células, leva vantagem às duas outras figuras, quanto à comodidade e resistência. Ora, é justamente a forma hexagonal que as abelhas adoptam, como se lhe conhecessem as vantagens.

(Maeterlink, 1961, p. 111)

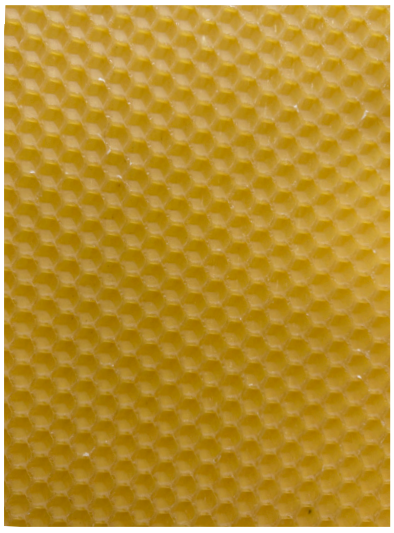


Fig. 99. Placas de Cera de Abelha pura alvéolada | 25 x 33 x 0,2 cm | 2024 |



Fig. 100. Paula Craft | The Origin Of Geometry | Processo de trabalho



Fig. 101. Paula Craft | The Origin Of Geometry | Cera de abelha s/papel Fabriano Mixed Media 250g/m² | 29,7 x 42 cm | 2024 |

Nas minhas pesquisas para comprar cera, deparei-me com umas placas finas de cera de abelha já com os desenhos dos favos, interroguei-me para que serviriam.

De uma forma geral, no dia a dia da apicultura, as placas de cera são colocadas nos quadros da colmeia para produção de mel. Dessa forma, a cera de abelha alveolada otimiza a execução das abelhas na construção dos favos. Quando as colmeias são guarnecidas com estas placas, as abelhas aproveitam o trabalho que já está começado e repuxam cuidadosamente a tirazinha e, soldando a sua própria cera, prolongam metodicamente o favo. Desta forma a cidade demora muito menos tempo a ser criada. A minha vontade de experimentar levou-me a comprar este material, senti uma enorme admiração pelos desenhos dos favos nas placas e dei início a este trabalho



Fig. 102. Paula Craft | The Origin Of Geometry | Cera de abelha s/papel Fabriano Mixed Media 250g/m² | 29,7 x 42 cm | 2024 |



Fig. 103. Paula Craft | The Origin Of Geometry | Cera de abelha s/papel Fabriano Mixed Media 250g/m^2 | 29,7 x 42 cm | 2024 |



Fig. 104. Paula Craft | The Origin Of Geometry | Cera de abelha s/papel Fabriano Mixed Media 250g/m^2 | 29,7 x 42 cm | 2024 |

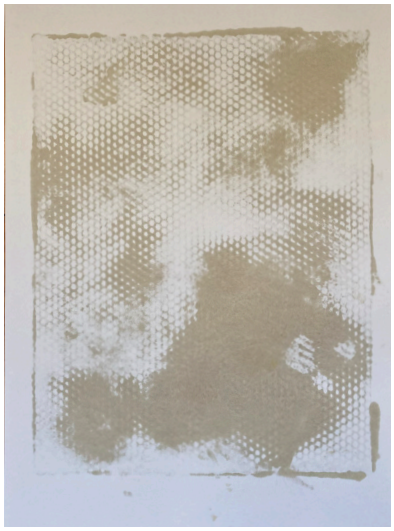


Fig. 105. Paula Craft | The Origin Of Geometry | Cera de abelha s/papel Fabriano Mixed Media 250g/m^2 | 29,7 x 42 cm | 2024 |

The origin of the geometry, mais uma vez os processos de calor são ativados, com a placa de cera em contacto com o papel e através do calor, os desenhos vão surgindo no papel, é um processo demorado, mas inevitavelmente belo na medida que as formas vão aparecendo e passamos a vislumbrar toda uma imagem do interior da colmeia, como uma possível viagem a esse território.

> Sabe-se que as abelhas constroem quatro espécies de células. Primeiro, as células reais, que são excepções e se assemelham a uma bolota de carvalho; depois as grandes células, reservadas à criação dos machos e à armazenagem das provisões quando as flores são de sobra; depois, as célulazinhas, que servem de berço às obreiras e de armazéns habituais, e ocupam normalmente, pouco mais ou menos, as oito décimas partes da superfície construída. Finalmente, para ligar sem desordem as grandes às pequenas, edificam certo número de células de transição.
>
> (Maeterlink, 1961, p. 109)

Luz e Fogo

E o fogo? O que é o fogo senão calor? Tendo a capacidade de transformação, a sua imagem é forte e é indelével e determinado. O fogo alastra; é contagioso e insaciável. Ele quer abranger tudo, pode ser destrutivo, mas também unificador. A atração do fogo, leva a que as pessoas corram para ele e o rodeiem. À volta dele realizam-se os mais diversos rituais desde dançar, cozinhar, aquecer o corpo e reunir. Lévi-Strauss distinguia dois modos básicos de transformar um alimento natural, cozinhar diretamente com fogo ou cozinhar num recipiente com líquido; este último, por ser elaborado, seria mais civilizado. Na Roma antiga, cozinhar era sobretudo, a arte do complicado e da metamorfose. O bom cozinheiro seria aquele que tornava os alimentos irreconhecíveis, com misturas e cheiros inusitados; já nada era o que aparentava ser.



Fig. 106. Paula Craft | O Elogio do Mel | Processo de trabalho | 2023/24 |

A forma está sempre em estado de ansiedade face ao trabalho do fogo, e por ter como matéria-prima esse fogo incivilizado o homem inventou inúmeros instrumentos que põem, de certa maneira, ordem nesta força natural. Esta regulação do fogo, por via de instrumentos técnicos, permite então ao Homem aproveitar a invulgar capacidade para mudar a matéria de que o fogo dispõe adicionando o controlo dos limites que a racionalidade metálica de uma ferramenta consegue obter. Porque não basta ao Homem mudar a matéria, ele quer mudá-la a uma determinada velocidade e quer ter a certeza do destino final, da forma última. As ferramentas que civilizam o fogo têm, como que no seu interior, a forma destino; ou seja: a matéria sob a acção destes instrumentos não muda como mudam as condições atmosféricas, muda como muda o número três quando a ele se adiciona matematicamente o dois: sabemos sempre que, de tal soma, resultará o cinco.

(Tavares, Atlas do Corpo e da Imaginação, 2013, p. 432)

A cera é uma espécie de tinta, só que tem de ser aquecida num recipiente, por exemplo numa frigideira, num fogão. A secagem é muito rápida, é uma questão de segundos, exige velocidade e precisão dos gestos e o acaso interfere sempre. Para a espalhar e sobrepor podemos usar uma espátula ou um pincel, podemos aquecê-la novamente depois de depositada no suporte, e com um sopro quente movimentá-la. Deixar secar, raspar, retirar se necessário… é um processo delicado e contemplativo. Por alastramento, arrastamento e sobreposição vamos construindo a pintura. Transparências de um ouro quente. O calor não é apreendido pelos olhos, ao introduzir estes materiais na pintura, trazemos essa força, esse poder, criámos uma conexão com essa energia. Enquanto indivíduos não nos conseguimos introduzir no mundo das abelhas, mas temos os seus produtos, o mel e a cera que são postos em movimento neste projeto. Aos princípios espirituais do calor, podemos chamar amor, amor no sentido mais elevado.



Fig. 107. Paula Craft | O Elogio do Mel | Processo de trabalho | 2023/24 |

Deita-se no chão do atelier uma folha de papel de academia de grandes dimensões, por cima desta, uma folha de papel de arroz, trabalha-se no chão, é importante estar em contacto com a terra, aquecemos a cera num recipiente (panela) no fogão e quando está líquida podemos começar. Vertemos o líquido sobre o papel e com a ajuda de uma espátula vamos espalhando…

O papel de arroz é confecionado com longas fibras de arroz, detalhe responsável por sua alta resistência, possui um pH neutro, sua cor é branca, quase translúcida e sua superfície é de aspeto levemente áspero. Além de ser amplamente utilizado para o restauro de documentos, também é um excelente suporte para xilogravuras, aguarelas, pintura sumi, caligrafia japonesa, para pintura e colagens.

Nos primeiros trabalhos, tinha uma imagem que servia de referência ao que queria pintar. Eram imagens do interior da colmeia, favos de mel, flores. Ao verter o líquido vamos espalhando a cera, é um processo que exige bastante rapidez, como a vida dos dias de hoje assim apressada, a cera vai sendo absorvida pelo papel de arroz e alguma infiltra-se até ao papel de academia. Em algumas partes a cera cria acumulações maiores e é necessário raspar, empurrar, retirar, sobrepor… Seca muito rápido, podemos aquecer de novo e continuar, é um processo contínuo, entre soprar ar quente, espalhar, verter, vamos construindo a pintura. É um processo de apurar o olhar, é rápido, mas exige calma e paciência, é um processo de repetição, entre o fogo e a pintura, o quente e o frio. Ouve-se piano para acompanhar o processo, uma melodia lenta. O som ajuda, acalma, as formas vão surgindo por acumulação, por arrastamento, por sobreposição, os gestos fazem-se largos e rápidos, o corpo acompanha o gesto, sempre junto à terra. De joelhos à volta do suporte, dança-se ao sabor da temperatura do fogo. Nas acumulações de cera podemos soprar com ar quente e assim movimentar a cera no sentido que desejarmos.

Alguma desta matéria passa para o suporte inferior. Muitas vezes a imagem que se formou no papel de academia (suporte inferior) é mais surpreendente que a imagem fixada no suporte. Esta imagem reflete todos os gestos realizados neste processo de corrida contra o tempo. Estes trabalhos passavam agora a reter e a encaminhar a atração pelo doce e pela transparência.

> A vida das pessoas é feita por acasos e depois eles acabam por se encadear e ter um sentido. A aplicação do caos no corpo. As sementes mais fortes desenvolvem-se mais onde o ambiente não lhes é favorável.[18]
>
> (Seabra, 2012)

[18] Paulo Cunha e Silva: O Caos é a Mais Bela Assinatura do Mundo | Fonte: https://www.rtp.pt/play/p10383/e622552/paulo-cunha-e-silva-o-caos-e-a-mais-bela-assinatura-do-mundo



Fig. 108. Paula Craft | O Elogio do Mel | Cera de abelha s/papel de academia | 1 x 1,5 m | 2023 |

A Pintura Encáustica

> Vivemos, de facto, numa cultura que encara a arte, de modo formal e que constantemente diz que as artes plásticas são retinianas, ou seja, são captadas apenas pelos olhos. O olho é um órgão sensorial muito importante, um dos mais importantes para as cores em particular. Porém se for apenas isso a entrar no jogo, então, na minha perspetiva, já não pode gerar-se nenhuma pintura com interesse, uma vez que ela é derivada formalmente. Assim pus-me a trabalhar, de facto, com as substâncias, e a minha intenção é entrar em discussão com a substância, isto de um modo fundamental, e naturalmente a substância é já, por si, um processo espiritual. E esse assunto das abelhas é um processo vital, um processo vivo no qual há processos de calor que desempenham um papel.
>
> (Harlan, 2021, pp. 40-41)

A palavra encáustica (deriva do grego enkausticos, gravar a fogo), a pintura encáustica, ou com cera quente teve a sua origem na Grécia onde o processo se utilizava tanto na pintura mural como de cavalete. Partilha com o fresco uma certa pureza e simplicidade, tem um modus operandi bastante rigoroso e trabalhoso. Numa sucinta explicação, Encáustica é uma técnica de pintura com cera misturada com pigmentos. Com a invenção da pintura a óleo, a encáustica foi caindo em desuso, tendo sido redescoberta no século XIX, sobretudo na pintura mural, o que é compreensível, pois a encáustica, em suportes pictóricos móveis, é uma técnica frágil e pesada, que não se dá bem com a circulação moderna das obras de arte, além de ser (na sua versão histórica, porque hoje já há ceras manipuláveis a frio) particularmente nociva, pois o aquecimento a que é submetida faz libertar vapores tóxicos.



Fig. 109. Paula Craft | Cera de abelha |



Fig. 110. Paula Craft | Livro de estudo |



Fig. 111. Paula Craft | Cera de abelha com pigmento | Trabalho em atelier |



Fig. 112. Paula Craft | O Elogio do Mel | Cera de abelha | 2023/24 |



Fig. 113. Paula Craft | O Elogio do Mel | Pormenor | 2023/24 |

O organismo térmico da colónia de abelhas [Bienenstaat] foi sem dúvida, o elemento essencial da ligação [que desenho] entre a cera, a gordura e as abelhas. O que me interessou nas abelhas, ou melhor, no seu sistema de vida, é a organização térmica total de um tal organismo e as formas esculturalmente acabadas [plastische Ausformungen] dentro desta organização. Por um lado, as abelhas possuem este elemento de calor, que é um elemento fluido muito forte e, por outro lado, produzem estruturas cristalinas [bilden sie Plastiken aus, die kristallin sind]\ fazem formas geométricas regulares. Também aqui encontramos algo da [minha] Teoria Social da Escultura, como encontramos nos [meus] cantos da gordura, que também aparecem num contexto geométrico em certas situações. Mas o carácter real do calor existente é um elemento inicial fluido, pelo qual a gordura é afetada pelo calor e, portanto, flui. A partir deste elemento indefinido de movimento, através de um elemento decrescente de movimento, surge uma forma que surge em configurações geométricas abstratas. Este é praticado regularmente pelas abelhas.[19]

(Moffitt, 1988, p. 136)

[19] The heat organism of the bee-colony [Bienenstaat] is, without a doubt, the essential element of the connection [I draw] between the wax and the fat and the bees What had interested me about bees, or rather about their life-system, is the total heat organization of such an organism, and the sculpturally finished forms [plastische Ausformungen] within this organization. On the one hand, bees have this element of heat, which is a very strong fluid element and, on the other hand, they produce crystalline structures [bilden sie Plastiken aus, die kristallin sind]\ they make regular geometric forms. Here we also find something of [my Social] Theory of Sculpture, as we do in [my] comers of fat, which also appear in a geometric context in certain situations. But the actual character of the existing heat is a fluid initial element, whereby the fat is affected by the heat and thus flows off. From this undefined element of motion, by way of a diminishing element of movement, there surfaces a form which appears in abstract, geometric configurations. This is practiced regularly by bees.

O Espírito da Colmeia

Desde as origens da civilização que o mundo das abelhas está associado a todo o tipo de virtudes. A colmeia tem sido modelo de sociedade ideal e os seus produtos básicos (cera e mel) têm servido de suporte para inúmeras metáforas positivas. Mas as abelhas também criam uma arquitetura natural de grande perfeição: favos de mel que estão alojados num "edifício" com uma estrutura específica. Juan Antonio Ramírez, no livro La Metáfora de la Colmena - de Gaudí a le Corbusier, demonstra que isso influenciou consideravelmente os arquitetos e artistas que deram origem ao Movimento Moderno. Os modelos tradicionais de colmeias, juntamente com os fornecidos pela apicultura dita "moderna" ou "racional", foram importantes para arquitetos como Gaudí, Wright, Mies van der Robe e Le Corbusier. Alguns pintores e escultores foram também por vezes considerados "abelhas", o que nos permite examinar aqui episódios de vanguarda, como La Ruche de Montparnasse, ou a obra de outros criadores mais recentes, como Joseph Beuys e José María Sicilia. No capítulo três deste livro, A colmeia simbolista, colmeia na arte – o autor descreve a história do edifício La Ruche de Montparnasse, cujo edifício central, vagamente inspirado numa grande colmeia rústica, foi construído para a Exposição Universal de 1900 tendo sido o pavilhão dos Vinhos. Tendo sido adquirido pelo filantropo Alfred Boucher no final da exposição. Em 1895 adquiriu a baixo preço um terreno rural em Vaugirard, não muito longe de Montparnasse, e foi para lá que transferiu os vestígios arquitetónicos que adquirira aquando do desmantelamento da Exposição Universal: a entrada do Pavilhão do Vinho era ladeada por duas cariátides da antiga construção da Índia britânica. Esta estrutura centralizada tornou-se o eixo figurativo de uma espécie de cidadela retangular, fechada em direção à rua Dantzig pela vedação que Boucher resgatou do antigo Pavilhão das Mulheres. Estes edifícios albergavam atelieres de artistas, chegando a ter cerca de 140. Boucher não pretendia enriquecer com o aluguer dos espaços, as rendas que cobrava eram muito baixas. Também chegou a existir à entrada desta pequena "vila" uma sala de exposições onde os artistas podiam vender as suas obras. Numa reportagem de 1906 publicada no Le Monde Illustré podia ler-se: "As flores silvestres crescem entre a relva, o bairro é tranquilo na medida dos nossos desejos, e ali os automóveis são desconhecidos"[20]. Desta e de outras histórias contemporâneas surge a ideia de que La Ruche era uma república ideal. Perante a adversidade, a fome ou a doença, houve sempre a ajuda de alguém, como se todos pertencessem a uma sociedade regida por uma espécie de anarquismo primitivo e solidário. Presente estava, sem dúvida, o modelo da colmeia, no duplo

[20] Citado por J. Warnod, La Ruche & Montparnasse, op. cit., pág. 20.

sentido, figurativo e simbólico. Seria este complexo um apiário? Existia, de facto, caminhos de gravilha com tílias, castanheiros, lilases e outras plantas. Os edifícios estavam interligados por corredores com nomes evocativos: "Rua do Amor", "Rua das Tílias", "Rua das Flores", "Rua dos Três Mosqueteiros" (outra alusão à ajuda solidária). Não é impossível que a ideia do edifício principal contaminasse subtilmente a leitura do conjunto, tendo todos os grupos uma planta ortogonal. Na primavera de 1902 esta colónia foi inaugurada oficialmente e Alfred Boucher terá proferido estas palavras:

> Unidade é força (...). Porque não criar uma espécie de associação, uma união artística? Porque é que um certo número de jovens artistas não partilha os seus sonhos, as suas ambições, os seus esforços e, sobretudo, as suas necessidades? (...). As abelhas (...) oferecem ao homem o mais belo exemplo de união que podemos encontrar, no trabalho, no esforço (...). E foi por isso que fizemos o La Ruche.[21]
>
> Citado por J. Warnod, La Ruche & Montparnasse, op. cit., págs. 28-29.

Pensa-se que a inspiração para a identificação metafórica da produção artística ser identificada como mel tenha surgido da influência do livro de Maurice Maeterlinck – A vida das abelhas – cuja primeira edição foi em 1901. Nos últimos capítulos deste livro enfatiza-se o paralelismo entre as abelhas e os homens: não só evoluem num sentido que coincide com o da humanidade, como parecem propor um modelo político de comportamento, autogerido e socializante.



Fig. 114. Abelhas |

> As abelhas ignoram se comerão o mel que fabricam; nós ignoramos igualmente quem aproveitará o poder espiritual que introduzimos no Universo. Assim como elas vão de flor em flor, colher mais mel do que necessário a si próprias e a seus filhos, vamos nós também, de realidade em realidades, procurar tudo que pode dar alimento àquela chama incompreensível, a fim de estarmos preparados para uma eventualidade, com a certeza de haver cumprido o nosso dever orgânico. Alimentemo-la com os nossos sentimentos, com as nossas paixões, com tudo o que se vê, se sente, se ouve, se palpa, e com a sua própria essência que é a ideia tira dos descobrimentos, das experiências, dos ensinamentos que recebe de tudo que ilumina.
>
> (Maeterlink, 1961, pp. 239-240)

[21] La unión hace la fuerza (...). ¿Por qué no crear una especie de asociación, de sindicato artístico? Por qué un cierto número de jóvenes artistas no ponen en común sus sueños, sus ambiciones, sus esfuerzos, y sobre todo sus necesidades? (...). Las abejas (...) ofrecen al hombre el más bello ejemplo de unión que podamos encontrar, en el trabajo, en el esfuerzo (...). Y he ahí por qué hemos hecho La Ruche. Citado por J. Warnod, La Ruche & Montparnasse, op. cit., págs. 28-29.

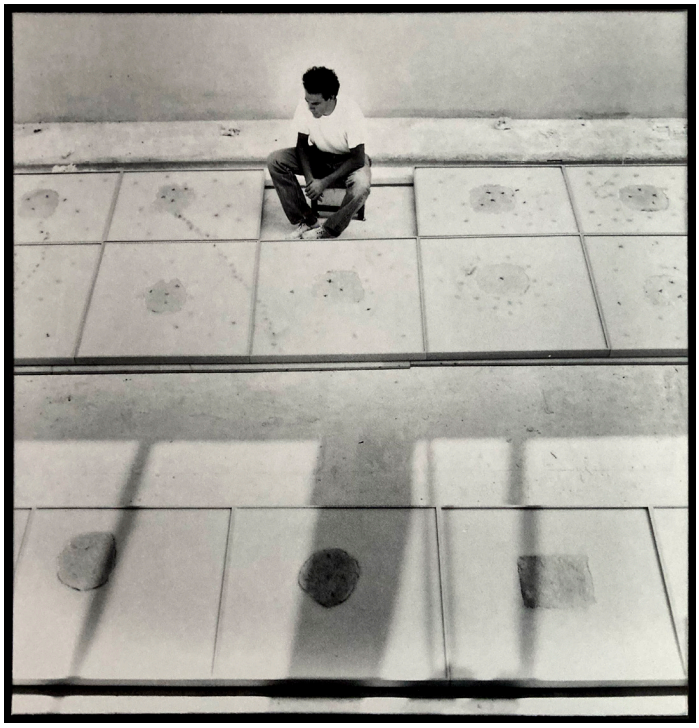


Fig. 115. José María Sicilia fotografia de Mônica Lléo

Existia uma certa harmonia no convívio entre os artistas, Fernand Léger pintou aí o quadro Nus na Floresta, um dos pilares da estética cubista, Archipenko, Laurens, Zadkine y Lipchitz. Chagall, também Modigliani e Soutine foram inquilinos de La Ruche, é difícil não relacionar temas como "bœuf écorché" de Soutine com o velho matadouro de Vaugirard. Outros membros regulares do Montparnasse foram Apollinaire, Max Jacob, André Salmón, Othon Friesz, Braque, Derain, Matisse, Vlaminck, Kisling, etc.

Pode dizer-se que a vanguarda artística, durante alguns anos, passou na órbita de La Ruche. Em 1969 esteve em vias de ser destruído para a construção de um bloco habitacional e de um parque de estacionamento subterrâneo no local. Foi então criado um "Comité para a Defesa de La Ruche", presidido por Marc Chagall, cujos membros incluíam Calder, René Char, Renato Guttuso, Nadia Léger, Nina Kandinsky e Jean-Paul Sartre. Milagrosamente, alcançaram o seu objetivo. La Ruche ainda existe. A associação entre a criação artística e o mundo apícola terminou em La Ruche? Para justificar uma resposta negativa a esta pergunta o autor do livro Juan Antonio Ramírez refere os artistas Dalí, Beuys e Sicilia. O mel é mais doce que o sangue é o título de uma pintura de Salvador Dalí, pintada em 1927, que antecede o seu período verdadeiramente surrealista. Refere Beuys e Tàpies com as obras que já foram referidas neste relatório e fala da obra de José María Sicilia. Termina dizendo que o antigo misticismo apícola está ainda presente: o artista bebe de inúmeras flores e oferece-nos o seu mel (a sua obra).



Fig. 116. José María Sicilia Sanlúcar de Barrameda II, 2002 Lithograph and varnish on Arches watercolor Satin 300g. 57×77cm. Ed. 15.



Fig. 117. José María Sicilia Colmena , 1993 mixed media encaustic 104 x 104 x 7.5 cm.

José María Sicilia durante vários anos dedicou-se a realizar quadros e esculturas sobre "o espírito da colmeia", alguns desses trabalhos, por vezes parecem representar na imagem pintada, abelhas reais mortas, veladas por capas de cera. Embora Sicilia se tenha voltado para uma técnica em que valorizava a opacidade na série Sanlúcar de Barrameda, foi somente neste grupo de pinturas que escolheu distinguir o facto de que, pela primeira vez na sua obra, o processo pictórico estava a ser usado para ocultar as imagens, tornando-as menos acessíveis a olho nu. A tensão visual não é fornecida pela imagem, nem mesmo pelos materiais diretamente, mas pelo processo dos materiais apagando a imagem original até que esta fique impercetível, criando uma metáfora. Ao trabalhar com cera de abelha e outros materiais naturais, chegou conceptualmente à conclusão que estes tendem a não se submeterem passivamente às leis da pintura e a ditar os seus próprios processos. Ao considerar as nuances de uma das substâncias mais veneradas e místicas da natureza como parte de um exercício de conhecimento da pintura, a ideia de Sicilia vai muito além das questões de maleabilidade da superfície ou difusão da luz. No filme de Victor Erice de 1973 com o mesmo título deste ensaio, a imagem da colmeia é



Fig. 118. O Espírito da Colmeia Víctor Erice · Drama, Cinema clássico 1973 · 1h 35min



Fig. 119. José María Sicilia Sanlúcar de Barrameda Papel de seda fotografado e manipulado com cera de abelha sobre contraplacado 1993 cada uma: 60 x 40,5 x 6,5 cm

usada para sugerir uma força da natureza que está além dos limites de nossa compreensão e de nosso poder de afetar o que nos rodeia. A capacidade da colmeia de servir como um símbolo ressoante da falta de conhecimento do homem, é refletida na decisão de Sicilia de enterrar a imagem em camadas sucessivas de cera de abelha até que o próprio limiar da visão seja alcançado.

No catálogo de uma exposição mais recente, o próprio Sicilia comentou as suas esculturas reproduzindo colmeias tradicionais de tronco de árvore, e disse, entre outras coisas:

> As abelhas empanturram-se e, de corola em corola, nas pétalas que habitam por um instante, transportam os germes da vida. Os seus corpos frágeis assemelham-se aos mais poderosos sopros de ar, e os caminhos da criação, por mais inumeráveis que sejam, indicam-nos que nada nem ninguém é dispensável.[22]
>
> José María Sicilia

[22] José María Sicilia, L'horabaixa, MNCARS, Palacio de Velázquez, Madrid, octubre de 1997 a enero de 1998, pág. 39.



Fig. 120. Paula Craft | Forno | Centro de Formação CENCAL | 2024 |

Soprar… fogo líquido

> Olhemos para outro dos pontos centrais dos livros nocturnos de Bachelard: o fogo. Como o autor escreve em A Psicanálise do Fogo: quando "queremos que tudo se modifique apelamos para o fogo". Na luta (ou na amizade) entre a forma e o homem, o fogo fica no meio. O fogo é o instrumento utilizado pelo homem para moldar as formas do mundo, e o ferreiro é disto o expoente máximo. Nas palavras de Valéry, o fogo "é um agente de precisão temível cujo efeito maravilhoso sobre a matéria que apresenta ao seu ardor é rigorosamente limitado, ameaçado, definido por certas constantes físicas ou químicas difíceis de observar. Qualquer desvio pode ser fatal: a peça fica arruinada". Trabalhar a matéria controlando a medida/intensidade do fogo, eis um dos objetivos maiores.
>
> (Tavares, Atlas do Corpo e da Imaginação, 2013, p. 432)

Os processos do vidro

A vontade de aprender fez com que me inscrevesse na formação de Vidro Soprado no O CENCAL - Centro de Formação Profissional para a Indústria Cerâmica no polo na Marinha Grande. Fui sem expectativas de realizar alguma peça que viesse a integrar o meu projeto, queria agarrar a oportunidade de experimentar um material novo. Em março fiquei uma semana na Marinha Grande, todos os dias ocupados com formação. Ao estar em contacto com o processo de fabrico de peças de vidro, as semelhanças entre o vidro em estado líquido e o mel revelaram-se demasiado óbvias: a enorme massa líquida no seu estado inicial, a sua espessura, a sua viscosidade

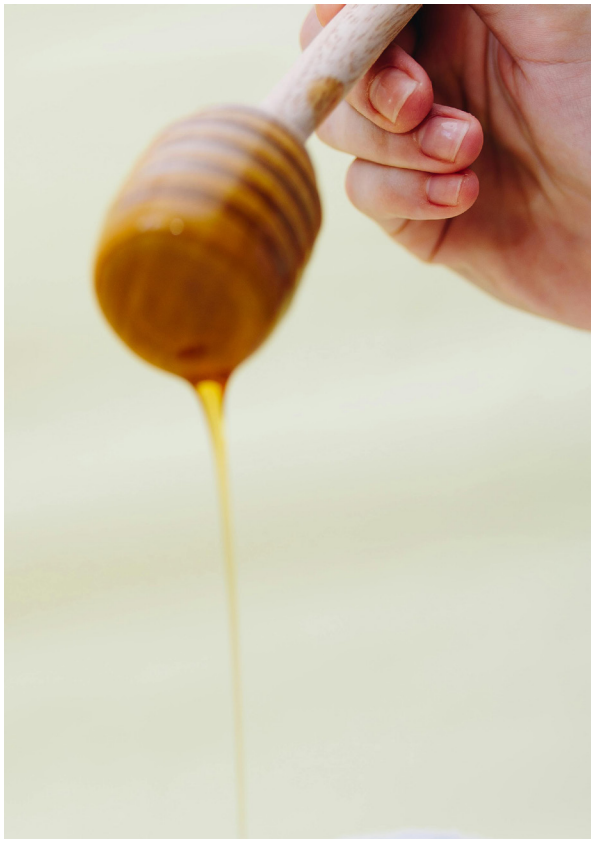


Fig. 121. Colher de mel



Fig. 122. Soprar | Cencal | 2024 |

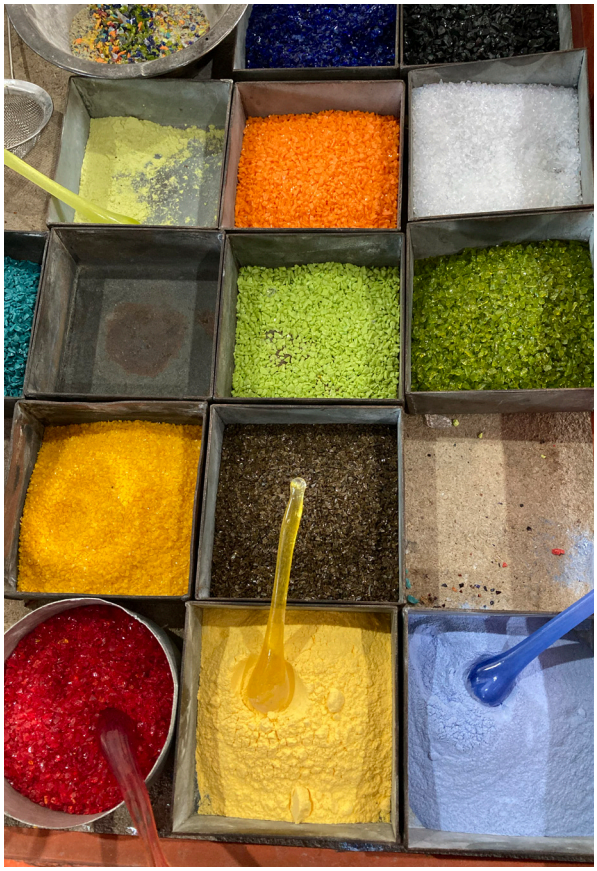


Fig. 123. Paula Craft | Pigmentos para dar cor ao Vidro | Cencal | 2024 |



Fig. 124. Paula Craft | Colorir Vidro / Processo | Cencal | 2024 |



Fig. 125.



Fig. 126.



Fig. 127.



Fig. 128.



Fig. 129.



Fig. 130.



Fig. 131.



Fig. 132. Paula Craft | O Elogio do Mel | 3 peças de vidro soprado | 2024 |

Fig. 125 até 131 Paula Craft | Processo Vidro Soprado | Cencal | 2024 |

Uma enorme massa que habita o forno é um material em potência, massa espessa líquida à temperatura de aproximadamente 1400 a 1600 graus Celsius (no seu estado líquido, informação dada pelos formadores). A aproximação ao forno exige respeito, sendo necessário recolher o vidro com uma cana. O processo de produção de uma peça faz-se por etapas: em primeiro lugar retirar-se uma porção de vidro de forma a que fique segura na ponta da cana. Introduz-se a cana no forno e começa-se a rodá-la, o movimento de rotação da cana é crucial em todo este processo. Retira-se a cana do forno com a espessa massa líquida na sua ponta, e continua-se o movimento de rotação. A massa não pode cair no chão, vai-se rodando sempre, sempre, para que esta se mantenha abraçada à cana. Pousa-se a cana na mesa de trabalho e no contínuo movimento de rotação, no lado oposto, sopramos fortemente para o interior dela, até que o olhar atento de um colega nos avise que o ar chegou e formou uma bola de ar no interior do vidro.



Fig. 133. Paula Craft | Processo realização das peças | Cencal | 2024 |



Fig. 134. Paula Craft | Processo realização das peças | Cencal | 2024 |



Fig. 135. Paula Craft | O Elogio do Mel | Luz e Fogo | Vidro e rede metálica | 20 x 30 x 20 cm | 2024 |

Está agora dado o início ao nosso projeto, segue-se o recolher de mais vidro e vai-se soprando sempre até que a quantidade esteja certa para o que pretendemos. Agora com a cana na vertical, num movimento lateral constante, deixamos que a massa líquida escorra lentamente até se formar uma gota com o comprimento pretendido.

As peças foram feitas com a ajuda do técnico vidreiro Arlindo Francisco e Noel Francisco, formadores da formação. Nos processos do vidro soprado é necessário trabalhar em equipa. Depois de sopradas e da forma estar como se pretende, o vidro vai a cozer na mufla.

No dia seguinte tira-se as peças do forno, temos agora três gotas de fogo.

A transparência das formas, a curva acentuada, a fragilidade do vidro, estão agora materializados nestas peças, do fogo líquido resta agora uma massa dura, mas vulnerável… as matérias têm estes estados que nos deixam a pensar… todos os materiais estão carregados de simbologia, de conotações. Entrar em discussão com os materiais é produzir linhas de conhecimento da realidade. Estes processos revelam um espanto na aprendizagem da vida de igual forma. Ao observarmos a matéria e as suas propriedades, existem processos no nosso cérebro que são ativados e que nos transformam na relação com o mundo.

Na continuidade da especulação do material, decidimos colocar uma quantidade significativa de massa líquida (vidro) a escorrer numa rede em direção ao chão. Deixámos a gravidade atuar e a grelha da rede seccionar a enorme massa para assim formar fios espessos em forma de gotas, com um soprador de ar frio determinávamos o fim desse escorrer.



Fig. 136. Paula Craft | O Elogio do Mel | Luz e Fogo | Vidro e rede metálica | 20 x 30 x 20 cm | 2024 |

Inside body

> Por que é que tenho fome? Por que é que tenho sono? Por que é que quando as sirenes tocam eu não respondo? Por que é que eu acredito no céu?
>
> (Faria, 2021, p. 136)

De que forma a espiritualidade está presente na alimentação? De que forma a pintura transmite a espiritualidade de uma refeição?

O bem e o mal, o sagrado e o profano, o puro e o impuro. Adão e Eva ao comer o fruto proibido foram expulsos do Paraíso tornando-se libertinos, que capacidade transformadora tem o alimento no nosso corpo? Na Eucaristia ao aceitar o "corpo" e o "sangue" de Deus assimilamos uma modificação garantindo a ascensão ao reino dos céus. Quase todas as religiões têm algo a dizer sobre os alimentos.

Para muitas culturas, o ato de se alimentar, extrapola as necessidades do corpo físico, não se restringindo aos aspectos biológicos da nutrição. A comida é um elo entre o divino e o mundo real. Esse caráter multidimensional expressa um conjunto de dinâmicas sociais e religiosas que organizam culturas e sociedades e se manifesta no processo de transformação de produtos da natureza em alimentos e na transformação dos alimentos em comida.

Todas as religiões impõem e condicionam o Homem nas suas práticas e rituais alimentares que passam pelo jejum, dietas regulares, interdições alimentares, oferendas de alimentos e sacrifícios de animais. Dessa forma, dá-se a passagem do natural ao cultural, do biológico ao social, a ligação do indivíduo à sociedade.

Pode a pintura, enquanto processo, transmitir esta transformação, pode a pintura produzir uma imersão sensorial e significativa no artista e no espetador? Qual a importância dos sentidos na experiência artística?



Fig. 137.



Fig. 138.

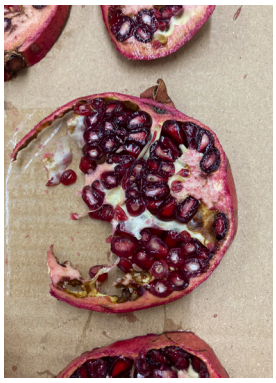


Fig. 139.



Fig. 140.

Fig. 137 até 140 Paula Craft | Processo de trabalho em atelier | 2024 |



Fig. 141. Paula Craft | A romã | Pastel de óleo s/papel de arroz | 2022 |



Fig. 142. Paula Craft | A romã | Pastel de óleo s/papel de arroz | 2022 |

Para esta proposta, trabalhei com papel de hóstia, hóstias, experienciei as potencialidades de variação e alteração deste material, analisei as reações na sua conjugação com a pintura realizada a pastel de óleo. Refleti sobre a plasticidade e durabilidade destas associações. Fiz uma pesquisa das cores associadas ao sagrado e ao espiritual. Produzi imagens de alimento de forma imersiva, texturas, cores e formas.



Fig. 143. Paula Craft | A romã | Pastel de óleo s/papel de hóstia | 2022 | 51 x 41cm |

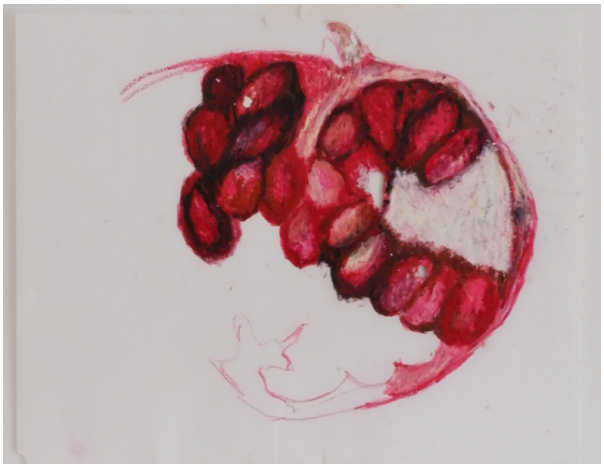


Fig. 144. Paula Craft | A romã | Pastel de óleo s/papel de hóstia | 2022 | 51 x 41cm |



Fig. 147. Paula Craft | A romã | Pastel de óleo s/papel de hóstia | 2022 | 51 x 41cm |

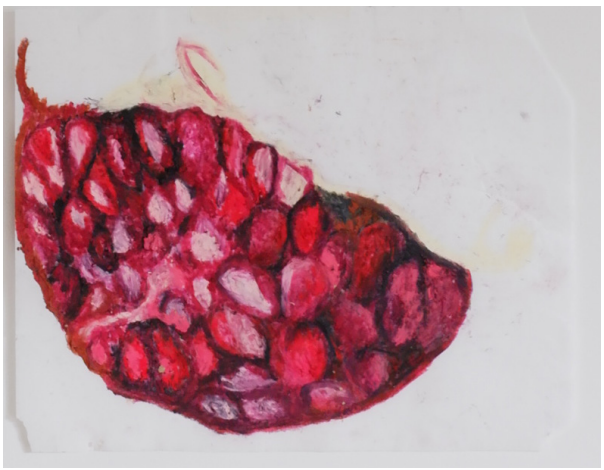


Fig. 148. Paula Craft | A romã | Pastel de óleo s/papel de hóstia | 2022 | 51 x 41cm |



Fig. 145. Paula Craft | A romã | Pastel de óleo s/papel de hóstia | 2022 | 51 x 41cm |



Fig. 146. Paula Craft | A romã | Pastel de óleo s/papel de hóstia | 2022 | 51 x 41cm |



Fig. 149. Paula Craft | A romã | Acto performativo | 2022 | Mesa, Toalha branca de algodão, faca, romã | áudio: sinos a tocar |



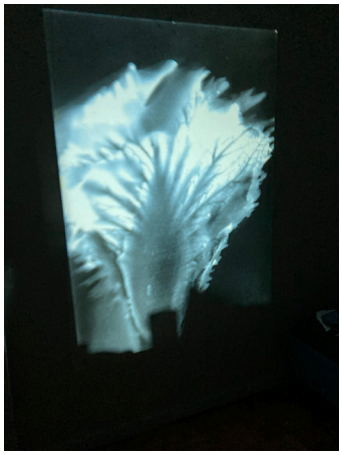
Fig. 150. Paula Craft | A romã | Acto performativo | 2022 | Mesa, Toalha branca de algodão, faca, romã | áudio: sinos a tocar |



Fig. 151. Paula Craft | A romã | Acto performativo | 2022 | Mesa, Toalha branca de algodão, faca, romã | áudio: sinos a tocar |



Fig. 152. Paula Craft | A romã | Acto performativo | 2022 | Mesa, Toalha branca de algodão, faca, romã | áudio: sinos a tocar |





Can you eat the shadow?

Chegar ao interior através da desconstrução do alimento, perceber as texturas e desenhos das suas folhas, através da luz do sol fixar cada imagem e perpetuar a sua existência, marcando assim a memória de um alimento que vai deixar de existir. Transportar estas imagens para um suporte de cobre e ampliar as suas dimensões, convoca o olhar para o poder simbólico do alimento enquanto elemento de magia e cura, significados associados a este material. O cobre possui propriedades antibacterianas que o tornam eficaz na inibição e destruição de bactérias.



Fig. 153. Paula Craft | Alimento | lumen print | processo de trabalho | 2023 |



Fig. 154. Paula Craft | Alimento | lumen print | processo de trabalho | 2023 |



Fig. 155. Paula Craft | Alimento | lumen print | 13 x 18 cm (cada unidade) | 2023 |

Amostra



Fig. 157. can you eat the shadow? | Impressão em chapa de cobre | 10 x 14 cm | 2023 |

Projeto a ser realizado



Fig. 156. can you eat the shadow? | Impressão em chapa de cobre | 1 x 1,5 m cada unidade |



Fig. 158. Paula Craft | can you eat the shadow? | Impressão em chapa de cobre | 30 x 40 cm | 2023 |



Fig. 160. Paula Craft | can you eat the shadow? | Impressão em chapa de cobre | 30 x 40 cm | 2023 |

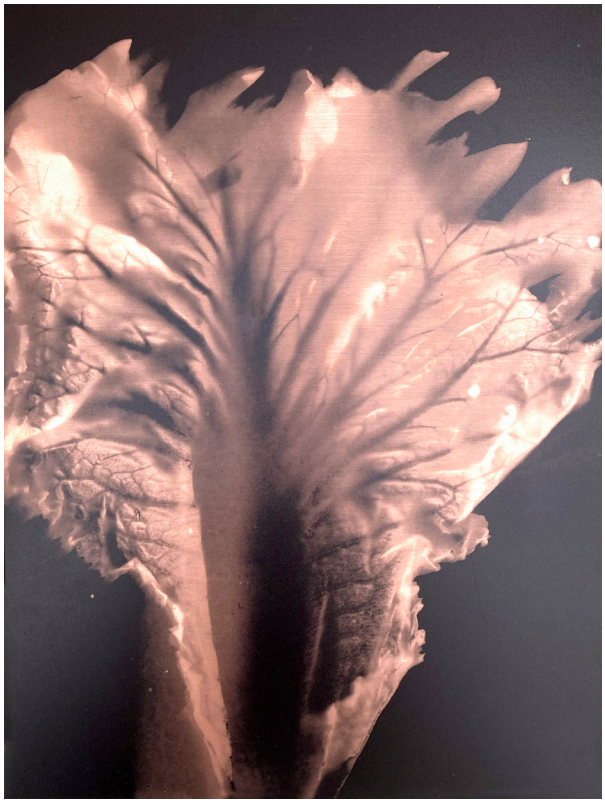


Fig. 159. Paula Craft | can you eat the shadow? | Impressão em chapa de cobre | 30 x 40 cm | 2023 |



Fig. 161. Paula Craft | can you eat the shadow? | Impressão em chapa de cobre | 30 x 40 cm | 2023 |



Fig. 162. Paula Craft | Take Care of You | 2023 | Madeira, Bordado sobre Linho | 82 x 92 cm | 2023 |

Projeto desenvolvido para a Open Call – The Largo

O concurso pretendia que a partir de um, ou mais, painéis de teto originais que foram retirados do edifício, fossem repensados de forma física ou metafórica, transformado e colocado dentro de um novo contexto através da prática artística. Esta Open Call foi direcionada aos estudantes de Mestrado e Doutoramento de Artes Plásticas da FBAUP e selecionava 5 propostas para serem executadas, até dia 7 de Julho de 2023.

Take Care of You

Cuidar e preservar são as primeiras palavras que surgem, de seguida a geometria das peças, as várias camadas absorvidas pela passagem do tempo, a história que nos contam se as contemplarmos no seu devido tempo. Tratar de ti, serve de linha de pensamento para recuperar 1 peça quadrada, limpar, conservar a madeira, parar o processo de degradação. A peça retirada do tecto, da sua condição horizontal, assume agora uma verticalidade. Esta



Fig. 163.



Fig. 164.



Fig. 165.



Fig. 166.



Fig. 167.



Fig. 168.



Fig. 169.



Fig. 170.



Fig. 171.

Fig. 163 até 171 Paula Craft | Processo de trabalho | Take Care of You | 2023 |

posição permite ser colocada num lugar de destaque, a sua presença será sempre demarcada pelos elementos estruturais de ligação com o espaço. As cores utilizadas serão o dourado, o azul, o amarelo e o branco. Aproveitando a geometria destas peças criar uma toalha bordada que vai embrulhar a peça, incorporar palavras associadas à cidade e à memória deste lugar.

Assim como Sebald nos seus percursos recolhe e junta fragmentos da vivência social e política das cidades por onde passa na tentativa de se reconhecer, como forma de explicação do seu pensamento e reflexão sobre a sua existência terrena, num caminho de auto-conhecimento familiar, civil, religioso e político, no meu dia-a-dia sou convocada pela publicidade, grafites e todo o tipo de inscrições que deixam no espaço urbano, fotografo estas mensagens, e depois as transponho para tecido através da técnica de bordar.

O Bacalhau

A Queima do Judas é um acontecimento anual, que se realiza no chamado Sábado de Aleluia, anterior ao Domingo de Páscoa. Trata-se de uma tradição popular, baseada numa provável punição para a traição de Judas Iscariotes a Jesus de Nazaré, em troca de 30 moedas de ouro. A coincidência temporal desta celebração com a chegada da Primavera levou a uma sobreposição de datas que ao longo dos tempos se traduziu na imolação de personagens odiosas, que em linguagem pagã significava o mesmo que terminar com o Inverno, o período negro, escuro, associado aos “males” da sociedade, frio e pobre.

Em Vila do Conde, A Nuvem Voadora Associação Cultural organiza, consecutivamente, a QUEIMA DO JUDAS desde 2005. É um evento artístico multidisciplinar que tem vindo a ganhar crescente expressão nos últimos anos e que envolve, na sua produção e criação, centenas de pessoas do movimento artístico e associativo da cidade de Vila do Conde. Nesse momento único de celebração do sagrado e do profano, de humor ironia e sátira, confluem áreas artísticas tão diversas como o teatro, o circo, a dança, as artes plásticas, a música, a imagem vídeo e a fotografia.

Todos os anos o evento tem um tema, em 2024 o tema escolhido foi o bacalhau e o poeta Guerra Junqueiro. Fui convidada para fazer a ilustração do cartaz, e propus a realização de uma oficina que se concretizou no dia 17 de março de 2024.



Fig. 172. Paula Craft | Cartaz Queima de Judas | 2024 |



Fig. 173. Imprensa local | 2024 |



Fig. 174. Imprensa local | 2024 |



Fig. 179. Paula Craft | Bacalhau – pormenor | carvão vegetal s/ papel de arroz | 2024 |



Fig. 178. Paula Craft | Bacalhau | carvão vegetal s/papel de arroz | 45 x 56cm | 2024 |



Fig. 181. Paula Craft | Bacalhau – pormenor | Lápis de aguarela s/ papel de arroz | 2024 |

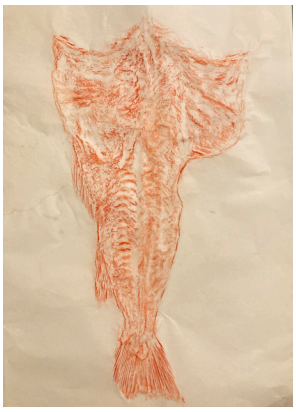


Fig. 180. Paula Craft | Bacalhau Lápis de aguarela s/papel de arroz | 45 x 56cm | 2024 |



Fig. 175. Paula Craft | Bacalhau | Lápis de cera s/tecido | 2024 |

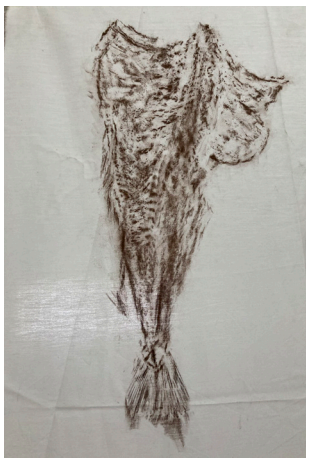


Fig. 176. Paula Craft | Bacalhau | Pastel seco s/tecido | 2024 |



Fig. 177. Paula Craft | Bacalhau | Lápis de cera e cera de abelha s/ tecido | 2024 |

Oficina – 17 de março 2024

O objetivo desta oficina é sensibilizar para a importância do bacalhau nas suas diferentes dimensões, fazer a ligação entre arte e gastronomia através do tema escolhido para a celebração da Queima de Judas.

Vamos desenhar o bacalhau através da técnica de "frottage"

O que é *Frottage*?

Frottage (do francês "esfregar") é uma técnica artística que consiste em colocar um suporte não muito grosso sobre um objeto texturizado. Depois, com um lápis, esfrega-se sobre o papel para obter as texturas da superfície. Esta técnica, aparentemente tão simples, foi concebida por Max Ernst por volta de 1925.

Objetivo – Preparar tecidos que podem depois ser utilizados no cenário do espetáculo. Através desta oficina vamos desenhar e sentir as texturas do bacalhau, sentir o aroma do sal e no final participar na preparação de uma refeição para saborear este alimento tão importante na gastronomia portuguesa.



Fig. 182. Paula Craft | Bacalhau | Material para a realização da oficina | 2024 |



Fig. 183. Paula Craft | Bacalhau | Oficina – explicação da técnica de frottage | 2024 |



Fig. 184. Paula Craft | Bacalhau | Oficina – trabalho dos alunos | 2024 |



Fig. 185. Paula Craft | Bacalhau | Oficina – trabalho dos alunos | 2024 |



Fig. 186. Paula Craft | Bacalhau | Oficina – trabalho dos alunos | 2024 |



Fig. 187. Paula Craft | Bacalhau | Oficina – resultado do trabalho dos alunos | 2024 |

Onde a vida da família é mais íntima é no local em que é mais frequente comerem juntos. Quando se pensa nela, a imagem que se sente diante dos olhos é a dos pais e filhos reunidos ao redor da mesa. Tudo parece gravitar em torno da preparação para esse momento; quantas mais vezes e mais regularmente este acto se repete, tanto mais aqueles que comem juntos se sentem como uma família. A admissão a essa mesa equivale, praticamente à admissão na família.

(Canetti, 2017, pp. 267-268)



Fig. 188. Paula Craft | Bacalhau | Preparação da refeição | 2024 |



Fig. 189. Paula Craft | Bacalhau | Partilhar a refeição | 2024 |



Fig. 190. Paula Craft | Bacalhau | Refeição | 2024 |



Fig. 191. Paula Craft | Bacalhau | Foto dos participantes | 2024 |

30 de março – Dia de realização do espetáculo – Queima de Judas – Vila do Conde



Fig. 192. Queima de Judas | 2024 |



Fig. 193. Queima de Judas | 2024 |



Fig. 194. Queima de Judas | 2024 |



Fig. 195. Queima de Judas | 2024 |

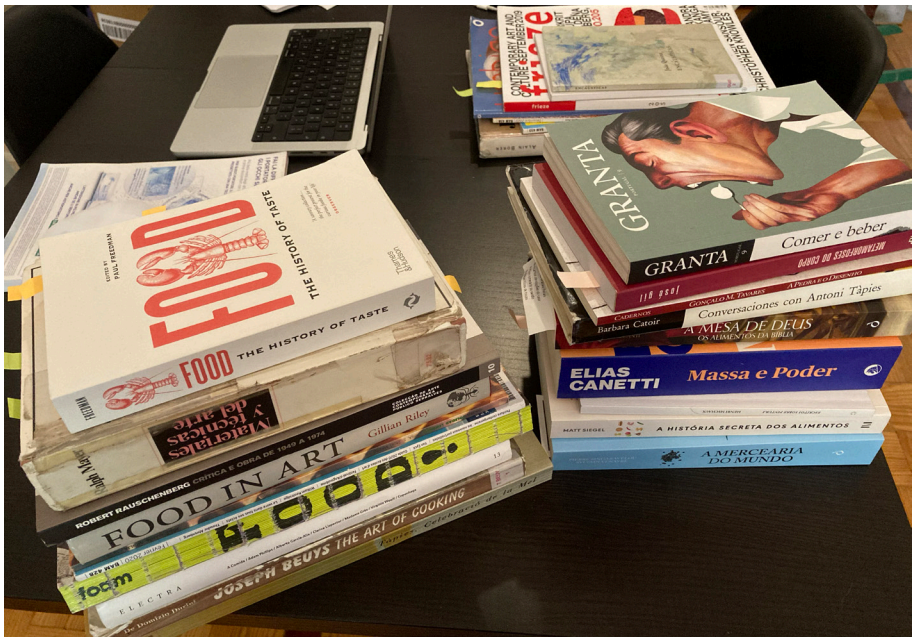


Fig. 196. Paula Craft | Arrumar a mesa | 2024 |

> Beuys amava a casa e a sua família, que partilhava com ele o quotidiano. E o que surpreendeu em Beuys foi a sua capacidade de amalgamar a sua visão do mundo com a inspiração poética da sua vida pessoal. Não houve separação entre o seu comportamento público e privado, tal como não houve divisão entre arte e vida. Para Beuys, as sementes da vida e da verdade não podem deixar de crescer no Ser real e espiritual.
>
> (Durini, 1999, p. 14)

Escrever as reflexões finais levam-me agora a concluir que não vou conseguir arrumar a mesa, os livros que me rodeiam são muitos, alguns ainda por ler e outros já sublinhados, anotados, marcados e a fome ainda prevalece em mim e no mundo. E a pintura? Será que a pintura consegue matar a fome? Dizem que sim, que a criatividade pode salvar, vou acreditar que sim e continuar a questionar a existência humana. Talvez um dia saiba responder a alguma das minhas perguntas. Uma certeza tenho, o tempo passado em investigação para a conclusão do mestrado foi a possibilidade de concentrar-me em algo que realmente me apaixona. Foi um processo de crescimento, de exploração e encontro. Este

processo, foi assim, um exercício de aprendizagem que fui desenvolvendo, na especulação dos materiais, a cera, o papel de arroz, o mel, o fogo, o vidro, nas conversas de artistas e conferências a que assisti, as exposições que visitei, os espetáculos de que usufrui, as refeições que fiz para mim e para os amigos, os alimentos que levei para o atelier para usar na pintura. A pintura é um modo de agir, inserir alimento na pintura, pintá-lo, ou colocá-lo em figuração fazem parte de processos de pensamento, reflexões e formas de interagir com o que me rodeia. Existem camadas de pensamento que se dão a ver, são oferecidas a quem as visualiza. E esse olhar pode, ou não, despertar outras camadas e outros significados e originar outra maneira de pensar e de ver.

Deste modo, foi importante:

– A descoberta do meu eu singular;
– Contextualizei a origem do meu interesse no tema que propus desenvolver;
– A revelação da arqueologia das minhas experiências de vida como facto de influenciar na minha prática artística;
– A confirmação do alimento como objeto de interesse e de metodologia no meu percurso pessoal e artístico;
– Investigar sobre arte e gastronomia;
– Pensar os materiais comestíveis e as suas potencialidades plásticas.

Para mim foi importante contextualizar o estado da arte, o meu trabalho parte do alimento e era importante encontrar referências artísticas que comprovassem que o universo em que me movimento estava já nas preocupações de artistas que me precederam e investigar a matéria teórica que relaciona arte e gastronomia, descobri que nos últimos anos existe um crescente número de publicações que revelam esta relação desde a arte do paleolítico até aos nossos dias.

Concluímos que existem cada vez mais estudos e interesse na investigação e exposição da relação entre arte e gastronomia, que a comida é uma porta para a criação. Hábitos e padrões alimentares, são aspectos importantes que nos auxiliam a reflectir sobre as complexidades que permeiam as relações entre diversos países. As desigualdades económicas políticas e sociais ditam a produção agrícola e a sua distribuição impossibilitando que populações tenham acesso a determinados alimentos. É uma atividade multissensorial, fala do nosso presente e do nosso futuro, fala da nossa condição social, económica e política.

Este trabalho não se pretende fechado em si próprio. Constitui-se como uma iniciação a um campo de pesquisa, como já anteriormente foi mencionado.

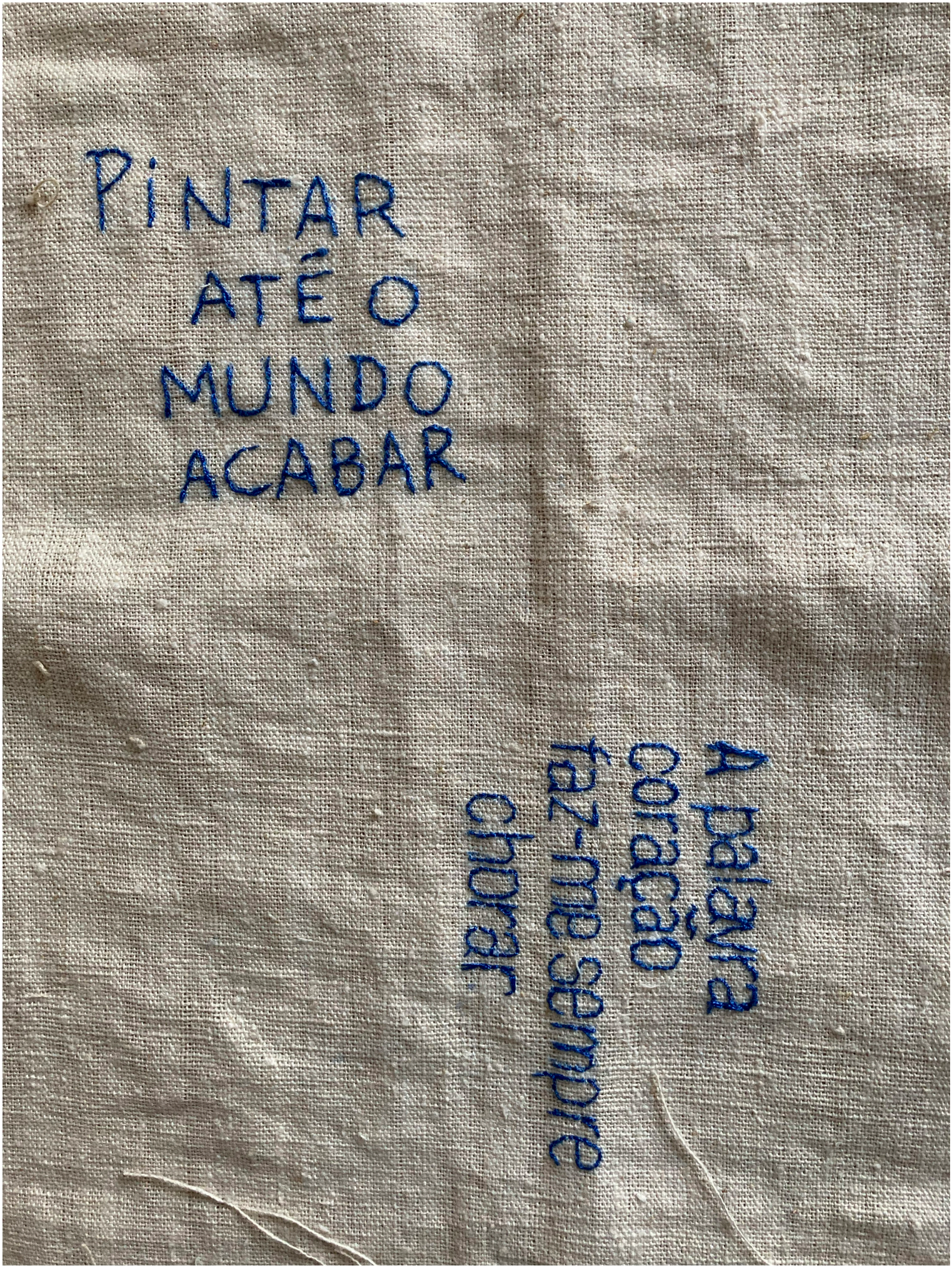


Fig. 197. Paula Craft | Take Care of You | 2023 | Bordado sobre Linho | Pormenor | 82 x 92 cm | 2023 |

Índice de Imagens

Fig. 1. Paula Craft | Favos de Mel 2
Fig. 2. Paula Craft | Alvéolos de cera de abelha 3
Fig. 3. Paula Craft | As flores do meu caminho..... 6
Fig. 4. Paula Craft | Impressão de Beterraba por contacto s/folha de hóstia | 21 x 29,7 cm | 2021 |..... 8
Fig. 5. Paula Craft | Depois de amanhã… | Beterraba | 2021 | Pastel de óleo s/papel Hóstia | 21 x 29.7 cm | 2021 |..... 10
Fig. 6. Daniel Spoerri | "Kichka's Breakfast I" | wood chair hung on wall with board across seat, coffeepot, tumbler, food, china, egg cups, eggshells, cigarette butts, spoons, tin cans and other materials |1960 Fonte: https://nyclovesnyc.blogspot.com/2011/08/defying-gravity-kichkas-breakfast-by.html..... 12
Fig. 7. Robert Rauschenberg | White Painting | 1951 | Fonte: https://www.rauschenbergfoundation.org/art/artwork/white-painting-seven-panel 15
Fig. 8. Jonh Cage | 4′33″ (In Proportional Notation). 1952/53. Ink on paper, each page: 27.9 × 21.6 cm. The Museum of Modern Art, New York| Fonte: https://www.moma.org/calendar/exhibitions/138615
Fig. 9. Jonh Cage | "silent" composition 4'33" (1952) | Fonte: https://medium.com/etc-magazine/album-of-the-day-july--3-239b0af03789 15
Fig. 10. Van Gogh | Cesto de batatas| Pormenor | 1885 | óleo s/tela, | 45.0 cm x 60.5 cm 23
Fig. 11. Paula Craft | Impressão em acrílico de Cogumelos Portobello por contacto s/papel de aguarela | 21 x 29,7 cm | 2021 |.. 24
Fig. 12. Bisonte em Chauvet | Caverna, cerca de 30 000 bc | Fonte: Livro Food in Art – From Prehistory to the Renaissance – Gillian Riley –pag. 14 25
Fig. 13. A Mesopotamian "field kitchen", in a detail from a bas-relief of Ashurbanipal II, sec. XIX b.c |Fonte: Livro Food in Art – From Prehistory to the Renaissance – Gillian Riley –pag. 27..... 26
Fig. 14. Domenico Ghirlandaio | Herod's Banquet | Fonte: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Domenico_Ghirlandaio_-_Herod%27s_Banquet_-_WGA8868.jpg (consultado em agosto 2024)26
Fig. 15. Cesto de Frutas, Caravaggio, c.1596, óleo s/tela, 46 x 64 cm Fonte: https://it.m.wikipedia.org/wiki/File:Canestra_di_frutta_(Caravaggio).jpg [acedido em 20 setembro 2022]..... 27
Fig. 16. Adriaen Coorte | Still Life with Asparagus | 1703 | oil on paper mounted on canvas | 29.8 cm x 22.8 cm) | Tinta a óleo, Pintura sobre madeira | The Fitzwilliam Museum | Fonte: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Adriaen_Coorte_-_Still_Life_of_Asparagus_-_Fitzwilliam.jpg 28
Fig. 17. Francisco de Goya | A Butcher's Counter | 1810-12 | Oil on canvas, 45 x 62 cm | Musée du Louvre, Paris | Tinta a óleo, Pintura sobre madeira | Fonte: https://www.wga.hu/tours/still/plates/hist_goya.html..... 28
Fig. 18. Marcel Duchamp | Sculpture-morte | 1959 | Insectos, frutas e legumes em maçapão colado sobre papel, em caixa de madeira e vidro | 33,8 x 22,5 x 9,9 cm | Paris, Centre Pompidou..... 28
Fig. 19. Filippo Tommaso Marinetti and Fillìa | La Cucina Futurista (1932) | Capa do livro | Fonte: Filippo Tommaso Marinetti and Fillìa, La Cucina Futurista (1932), inside cover, book – 267 pages, 18.4 x 12.2 cm, Collection of Beinecke Rare Book and Manuscript Library, Yale University. Source: Beinecke Rare Book and Manuscript Library, Yale University, accessed 15 November 2020, https://brbl-dl.library.yale.edu/vufind/Record/3521161. 29
Fig. 20. Filippo Tommaso Marinetti num banquete futurista (c.1931). Source: Raffaele Carrieri, "Rivoluzione in cucina, culinarian futurista," Il Secolo Illustrato, 1928, No. 25, Milan, 24 June 1933. Beinecke Rare Book and Manuscript Library, Yale University, accessed 27 September 2020, https://brbl-dl.library.yale.edu/vufind/Record/4183651. 29
Fig. 21. Daniel Spoerri | Tableau piège – Sevilla Serie Nr. 16 | 1991 | 31
Fig. 22. Daniel Spoerri | Poubelle (Palimdromic Dinner) | 1961 | Fonte: https://www.spoerri.at/images/pdfs/kataloge/eat-art.pdf32
Fig. 23. 29 Variations on a meal | 1964 | Convite, Allan Stone Gallery, Nova York | Offset preto sobre cartão branco | 15.3 x 17.5 cm.. 32
Fig. 24. Daniel Spoerri | 1964 | Eaten by Marcel Duchamp | Colagem s/painel | 54 x 64 x 24 cm..... 32
Fig. 25. Alison Knowles | Proposition #2: Make a Salad, 1962. Performance view, Festival of Misfits, Institute of Contemporary Arts, London, October 24, 1962. Center: Alison Knowles. | Fonte: https:/https://www.artforum.com/columns/colby-chamberlain-on-alison--knowles-251842/ 33
Fig. 26. Alison Knowles | Make a Salad, 1962/2012. Performance at High Line. Chelsea Market Passage, on the High Line, between West 15th and 16th Streets. April 22, 2012. Courtesy Friends of the High Line. Photo: Liz Ligon | Fonte: https://www.aspenartmuseum.org/calendar/1327-alison-knowles-proposition-2-make-a-salad--plein-air-variation 33
Fig. 27. Gordon Matta-Clark no interior do restaurante Food | Fonte: https://www.researchgate.net/figure/Gordon-Matta-Clark-Food_fig3_316905795 35
Fig. 28. Dieter Roth | Cheese Race | 1970 | Fonte: https://www.wikiart.org/en/dieter-roth/kaeserennen-1970..... 35
Fig. 29. Dieter Roth | Staple Cheese (A Race) | 1970 | Fonte: https://eastofborneo.org/archives/dieter-roth-staple-cheese-a-race-1970/ 35
Fig. 30. Edward Ruscha | Chocolate Room, 1970/2004. Chocolate on paper, Sheet dimensions variable, installation dimensions variable. The Museum of Contemporary Art, Los Angeles. Purchase with funds provided by the Acquisition and Collection Committee. © 2023 Ed Ruscha. Photo Brian Forrest | Fonte: https://www.designboom.com/art/ed-ruscha-entire-room-moma-chocolate-09-18-2023/ 37
Fig. 31. image: screenshot, How did this room get covered in chocolate?, courtesy MoMA The Museum of Modern Art | Fonte: https://www.designboom.com/art/ed-ruscha-entire-room-moma-chocolate-09-18-2023/ 37
Fig. 32. Felix Gonzalez-Torres | "Untitled" (Ross) | 1991 | Candies in variously colored wrappers, endless supply | Overall dimensions vary with installation | Ideal weight: 175 lb. | Fonte:https://www.felixgonzalez-torresfoundation.org/works/untitled-ross..... 38
Fig. 33. Felix Gonzalez-Torres | "Untitled" (Ross) | 1991 | Candies in variously colored wrappers, endless supply | Overall dimensions vary with installation | Ideal weight: 175 lb. | Fonte:https://www.felixgonzalez-torresfoundation.org/works/unti-

tled-ross..... 38
Fig. 34. Ferran Adrià..... 39
Fig. 35. Ferran Adrià | As diferentes formas de composição de um prato | Desenho sobre papel milimétrico | Fonte: https://drawingcenter.org/exhibitions/ferran-adri%C3%A0-notes-on-creativity39
Fig. 36. Folheto da exposição 40
Fig. 37. Joana Rêgo | edible colors | 2019..... 40
Fig. 38. Julião Sarmento | Os meus pratos favoritos | 2019..... 40
Fig. 39. Paula Craft | Caderno escolar | 42
Fig. 40. Paula Craft | Livro escolar | 42
Fig. 41. Paula Craft 44
Fig. 42. Paula Craft | Caderneta de cromos | 44
Fig. 43. Paula Craft | Trabalho realizado na escola |..... 45
Fig. 44. Paula Craft | Amarelo | 45
Fig. 45. Paula Craft | Livro escolar | 46
Fig. 46. Aby Warburg, Bilderatlas Mnemosyne, panel 39. | Photo: Wootton/fluid. Courtesy The Warburg Institute, London | | Fonte: https://artreview.com/how-art-historian-aby-warburg-changed--the-way-we-see/ [acedido em 12 Junho 2024] 47
Fig. 47. Kunstwissenschaftliche Bibliothek Warburg em 1927, com painéis do Atlas Mnemosyne | Fonte: https://www.art.com/products/p53781766972-sa-i9424268/aby-warburg-the-mnemosyne-atlas-at-the-reading-room-of-the-kunstwissenschaftliche-bibliothek-warburg-1927.htm | 48
Fig. 48. Atlas na fachada do Palácio de Linderhof | Fonte: https://pt.m.wikipedia.org/wiki/Ficheiro:Atlas_Schloss_Linderhof.JPG [acedido em 12 Junho 2024]..... 50
Fig. 49. Paula Craft | Pormenor do Atlas | 2023..... 50
Fig. 50. Paula Craft | Pormenor do Atlas | 2023 50
Fig. 51. Paula Craft | Pormenor do Atlas | 2023..... 51
Fig. 52. Paula Craft | Atlas | 2023..... 52
Fig. 53. Paula Craft | Atlas | 2023..... 53
Fig. 54. Paula Craft | Atlas | 2023..... 53
Fig. 55. Paula Craft | O Elogio do Mel 54
Fig. 56. Joseph Beuys | Rainha das Abelhas, 1955 | Pintura a óleo, chlorune de fer, 26,7 x 24,1 cm | Stiftung Museum Schloss Moyland, collection van der Griten, MSM 00293 | Fonte: Livro Joseph Beuys – Un panorama de l'œbre 1945-1985 | Sous la direction de Lothar Schirmer | Editora: La Bibliothèque des Arts | 57
Fig. 57. Joseph Beuys | Rainha das Abelhas, 1952 | Chlorune de fer, 50,1 x 65 cm | Secret Block, Nº 74, collection Erich Marx, Berlin | Fonte: Livro Joseph Beuys – Un panorama de l'œbre 1945-1985 | Sous la direction de Lothar Schirmer | Editora: La Bibliothèque des Arts | 57
Fig. 58. Joseph Beuys | Queen Bee I | 34,3 x 34,9 cm | Cera, Caixa de madeira e cerâmica | (1947-1952) | Fonte: Beuys, Joseph (2010) – Joseph Beuys Parallel Processes – Schirmer Mosel (pag23) | 57
Fig. 59. Joseph Beuys | Queen Bee | (para escultura em bronze) | 14,4 x 9,6 cm | Bronze dourado numa página de caderno | 1958 | Fonte: Beuys, Joseph (2010) – Joseph Beuys Parallel Processes – Schirmer Mosel (pag23)..... 57
Fig. 60. Joseph Beuys | How to Explain Pictures to a Dead Hare | performance | 1965 | Fonte: https://www.artgallery.nsw.gov.au/collection/works/434.1997.10/ 58
Fig. 61. Joseph Beuys | How to Explain Pictures to a Dead Hare | performance | 1965 | Fonte: https://www.wikiart.org/en/joseph--beuys/how-to-explain-pictures-to-a-dead-hare-1965-1 58
Fig. 62. Joseph Beuys | Honey pump | 1977 | Fonte: https://museum-mulm.de/joseph3/ 59
Fig. 63. Joseph Beuys | Honey pump | 1977 | Fonte: https://robin-levertonart.com/2014/12/17/theory-lecture-3-conceptualism/ 59
Fig. 64. Joseph Beuys | From the Life of the Bees | Aguarela s/ papel | 50,2 x 68,5 cm | 1954 | © DACS, 2018 | Fonte: https://www.tate-images.com/AR0635-From-the-Life-of-the-Bees.html..... 59
Fig. 65. Joseph Beuys | Honey is Flowing in All Directions | Tinta, grafite e carimbo s/papel | 21 x 29 cm | 1976 | © DACS, 2018 | Fonte: https://www.tate-images.com/preview.asp?image=AR0128 ... 59
Fig. 66. | Paula Craft | O elogio do Mel | Ato perfomativo | 2023 | 60
Fig. 67. | Paula Craft | O elogio do Mel | Ato perfomativo | 2023 | 60
Fig. 68. Paula Craft | O elogio do Mel | Vídeo 2' 07'' | 61
Fig. 69. Paula Craft | O elogio do Mel | Vídeo 2' 07'' | 61
Fig. 70. Paula Craft |O elogio do Mel | Fotografia | 30 x 42 cm . 62
Fig. 71. Paula Craft |O elogio do Mel | Fotografia | 30 x 42 cm . 62
Fig. 72. Paula Craft |O elogio do Mel | Fotografia | 30 x 42 cm . 62
Fig. 73. Paula Craft |O elogio do Mel | Fotografia | 30 x 42 cm . 62
Fig. 74. Paula Craft |O elogio do Mel | Fotografia | 30 x 42 cm . 62
Fig. 75. Paula Craft |O elogio do Mel | Fotografia | 30 x 42 cm . 62
Fig. 76. Antoni Tàpies | celebració de la mel | Verniz e lápis sobre papel colado em tela | 1989 | 197x315 cm | Fonte: https://www.bozar.be/en/calendar/antoni-tapies-practice-art | 63
Fig. 77. Antoni Tàpies | La mel XI (La mel) | 1989 | Lápis e verniz s/papel | 19 x 27 cm | Fonte: https://media.meer.com/attachments/976f760a7da7e3ac1b3d9b81e6d87296ad28694a/store/fill/410/308/16ff2d99cb30b4346b32c3e06f404798f38ea-0b1ec4425ecc8d611f2eb06/Antoni-Tapies-La-mel-XI-1989-La-mel--Pencil-and-varnish-on-paper-19-x-27-cm-7-1-slash-2-x-10-5.jpg 66
Fig. 78. Antoni Tàpies | Torso e perna | 1989 | Verniz e lápis s/papel | 80,5 x 120 cm | Fonte: Tàpies, A., &; Borja-Villel, M. J. (1991). Tàpies: Celebració de la Mel: Vernizes: Exposição Fundação de Serralves, Porto 10 outubro-24 Novembro 1991 ; Centro de Arte Moderna, Fundação Calouste Gulbenkian, Lisboa 19 Dezembro 1991-26 Janeiro 1992. Fundació Antoni Tàpies. | Pág. 70 64
Fig. 79. Antoni Tàpies | Cabeça e verniz | 1990 | Pintura, verniz e lápis s/tela | 150 x 150 cm | Fonte: https://arteeartistas.com.br/biografia-de-antoni-tapies/..... 64
Fig. 80. Antoni Tàpies | Mancha de verniz | 1988 | Lápis e verniz s/ papel | 64,5 x 50 cm | Fonte: Tàpies, A., &; Borja-Villel, M. J. (1991). Tàpies: Celebració de la Mel: Vernizes: Exposição Fundação de Serralves, Porto 10 outubro-24 Novembro 1991 ; Centro de Arte Moderna, Fundação Calouste Gulbenkian, Lisboa 19 Dezembro 1991-26 Janeiro 1992. Fundació Antoni Tàpies. Pág. 65 | 64
Fig. 81. Paula Craft | O Elogio do Mel | Cera de abelha s/papel de arroz | 1 x 1,5 m | 2023 | 66
Fig. 82. Paula Craft | O Elogio do Mel | Cera de abelha s/papel de arroz | 1 x 1,5 m | 2023 | 67
Fig. 84. Paula Craft | O Elogio do Mel | Trabalho em atelier | 2023 | 67
Fig. 83. Paula Craft | O Elogio do Mel | Cera de abelha s/papel de arroz | 1 x 1,5 m | 2023 | 67
Fig. 85. Paula Craft | O Elogio do Mel | Cera de abelha s/papel de arroz (pormenor) | 2023 | 67
Fig. 86. Paula Craft | O Elogio do Mel | Cera de abelha s/papel de

arroz | 1 x 1,5 m | 2023 | 68
Fig. 87. Wolfgang Laib collects dandelion pollen, Upper Swabia 2022, film still | | Wolfgang Laib – Here, Now and Far Beyond | Written and directed by Maria Anna Tappeiner | Documentary, 80 minutes, 2023 | Fonte: https://www.mariatappeiner.de/..... 69
Fig. 88. Wolfgang Laib | Wolfgang Laib sifting hazelnut pollen, 1992. Courtesy Sperone Westwater Gallery, New York | Fonte: https://www.moma.org/calendar/exhibitions/1315..... 70
Fig. 89. Wolfgang Laib | Pollen from Hazelnut, MoMA | Fotografia: Garrett Ziegler | Fonte: https://www.flickr.com/photos/garrettziegler/8424759082/in/photostream/..... 70
Fig. 90. Wolfgang Laib City of Silence 8 September—3 October 2022 London Ely House https://artlogic-res.cloudinary.com/w_2600,h_2000,c_limit,f_auto,fl_lossy,q_auto:good/ws-ropac/usr/images/feature_panels/image/items/5c/5c2c5192e1a7448891739be4e03a98af/wllondon22_install_300dpi_12.jpg . 71
Fig. 91. Wolfgang Laib Installation view, 'From the Known to the Unknown – To Where Is Your Oracle Leading You' (2014), Anselm Kiefer Foundation, La Ribaute, Barjac, France. Fonte: https://ropac.net/online-exhibitions/90-wolfgang-laib-city-of-silence/..... 72
Fig. 92. Wolfgang Laib's Wax Room at The Phillips Collection, Washington. (Bill O'Leary/The Washington Post) Fonte: https://www.washingtonpost.com/lifestyle/style/wolfgang-laibs-wax-room-a-permanent-installation/2013/02/28/b881a7c6-81e2-11e2-8074-b26a871b165a_gallery.html..... 72
Fig. 93. Wolfgang Laib's permanent installation wax room at the Phillips Collection. (Bill O'Leary/The Washington Post) Fonte: https://www.washingtonpost.com/lifestyle/style/wolfgang-laibs-wax-room-a-permanent-installation/2013/02/28/b881a7c6-81e2-11e2-8074-b26a871b165a_gallery.html..... 72
Fig. 94. Wolfgang Laib Untitled, 2011-2012 Brass ship and rice 15 x 14 x 74 cm (5.9 x 5.5 x 29.1 in) Fonte: https://ropac.net/online-exhibitions/90-wolfgang-laib-city-of-silence/..... 73
Fig. 95. Wolfgang Laib Untitled, 2022 Oil pastel, pencil on Arches handmade paper Unframed: 57 x 76 cm (22.4 x 29.9 in) Fonte: https://ropac.net/online-exhibitions/90-wolfgang-laib-city-of-silence/..... 73
Fig. 96. Paula Craft | As flores do meu caminho | dimensões várias | 2022/24 | 74
Fig. 97. Paula Craft | One by One | Bordado s/papel de arroz | 46 x 42 cm | 2022 | 74
Fig. 98. Paula Craft | One by One | Bordado s/papel de arroz | 60 x 42 cm | 2022/24 | 74
Fig. 99. Placas de Cera de Abelha pura alveolada | 25 x 33 x 0,2 cm | 2024 | 75
Fig. 100. Paula Craft | The Origin Of Geometry | Processo de trabalho..... 75
Fig. 101. Paula Craft | The Origin Of Geometry | Cera de abelha s/papel Fabriano Mixed Media 250g/m² | 29,7 x 42 cm | 2024 | 75
Fig. 102. Paula Craft | The Origin Of Geometry | Cera de abelha s/papel Fabriano Mixed Media 250g/m² | 29,7 x 42 cm | 2024 | 76
Fig. 103. Paula Craft | The Origin Of Geometry | Cera de abelha s/papel Fabriano Mixed Media 250g/m² | 29,7 x 42 cm | 2024 | 77
Fig. 104. Paula Craft | The Origin Of Geometry | Cera de abelha s/papel Fabriano Mixed Media 250g/m² | 29,7 x 42 cm | 2024 | 77
Fig. 105. Paula Craft | The Origin Of Geometry | Cera de abelha s/papel Fabriano Mixed Media 250g/m² | 29,7 x 42 cm | 2024 | 77
Fig. 106. Paula Craft | O Elogio do Mel | Processo de trabalho | 2023/24 | 78
Fig. 107. Paula Craft | O Elogio do Mel | Processo de trabalho | 2023/24 | 79
Fig. 108. Paula Craft | O Elogio do Mel | Cera de abelha s/papel de academia | 1 x 1,5 m | 2023 |..... 81
Fig. 109. Paula Craft | Cera de abelha |..... 82
Fig. 110. Paula Craft | Livro de estudo |..... 82
Fig. 111. Paula Craft | Cera de abelha com pigmento | Trabalho em atelier | 82
Fig. 112. Paula Craft | O Elogio do Mel | Cera de abelha | 2023/24 | 83
Fig. 113. Paula Craft | O Elogio do Mel | Pormenor | 2023/24 | . 83
Fig. 114. Abelhas | Fonte: https://www.pexels.com/ 85
Fig. 115. José María Sicilia fotografia de Mônica Lléo Fonte: Catálogo da exposição na Galeria Soledad Lorenzo – Madrid 12 abril a 14 maio 1994..... 86
Fig. 116. José María Sicilia Sanlúcar de Barrameda II, 2002 Lithograph and varnish on Arches watercolor Satin 300g. 57×77cm. Ed. 15. Fonte: https://www.michaelwoolworth.com/jose-maria-sicilia/..... 87
Fig. 117. José María Sicilia Colmena , 1993 mixed media encaustic 104 x 104 x 7.5 cm. Fonte: https://www.artnet.com/artists/jos%C3%A9-mar%C3%ADa-sicilia/colmena-au4AYIYacFse1tDbhG--4zA2 87
Fig. 118. O Espírito da Colmeia Víctor Erice · Drama, Cinema clássico 1973 · 1h 35min Fonte: https://www.filmin.pt/filme/o-espirito--da-colmeia..... 87
Fig. 119. José María Sicilia Sanlúcar de Barrameda Papel de seda fotografado e manipulado com cera de abelha sobre contraplacado 1993 cada uma: 60 x 40,5 x 6,5 cm Fonte: https://www.museoreinasofia.es/coleccion/obra/sanlucar-barrameda 88
Fig. 120. Paula Craft | Forno | Centro de Formação CENCAL | 2024 |..... 89
Fig. 121. Colher de mel Fonte: https://www.pexels.com/..... 91
Fig. 123. Paula Craft | Pigmentos para dar cor ao Vidro | Cencal | 2024 | 91
Fig. 122. Soprar | Cencal | 2024 | 91
Fig. 124. Paula Craft | Colorir Vidro / Processo | Cencal | 2024 | 91
Fig. 125. Paula Craft | Processo Vidro Soprado | Cencal | 2024 | 92
Fig. 126. Paula Craft | Processo Vidro Soprado | Cencal | 2024 | . 92
Fig. 127. Paula Craft | Processo Vidro Soprado | Cencal | 2024 |.. 92
Fig. 128. Paula Craft | Processo Vidro Soprado | Cencal | 2024 | . 92
Fig. 129. Paula Craft | Processo Vidro Soprado | Cencal | 2024 | . 92
Fig. 130. Paula Craft | Processo Vidro Soprado | Cencal | 2024 | . 92
Fig. 131. Paula Craft | Processo Vidro Soprado | Cencal | 2024 | . 92
Fig. 132. Paula Craft | O Elogio do Mel | 3 peças de vidro soprado | 2024 | 92
Fig. 133. Paula Craft | Processo realização das peças | Cencal | 2024 | 93
Fig. 134. Paula Craft | Processo realização das peças | Cencal | 2024 | 93
Fig. 135. Paula Craft | O Elogio do Mel | Luz e Fogo | Vidro e rede metálica | 20 x 30 x 20 cm | 2024 | 93
Fig. 136. Paula Craft | O Elogio do Mel | Luz e Fogo | Vidro e rede

metálica | 20 x 30 x 20 cm | 2024 |..... 94
Fig. 137. Paula Craft | Processo de trabalho em atelier |2024 | ... 96
Fig. 138. Paula Craft | Processo de trabalho em atelier |2024 | ... 96
Fig. 139. Paula Craft | Processo de trabalho em atelier |2024 | ... 96
Fig. 140. Paula Craft | Processo de trabalho em atelier |2024 |.... 96
Fig. 141. Paula Craft | A romã | Pastel de óleo s/papel de arroz | 2022 | 96
Fig. 142. Paula Craft | A romã | Pastel de óleo s/papel de arroz | 2022 | 96
Fig. 143. Paula Craft | A romã | Pastel de óleo s/papel de hóstia | 2022 | 51 x 41cm..... 97
Fig. 144. Paula Craft | A romã | Pastel de óleo s/papel de hóstia | 2022 | 51 x 41cm..... 97
Fig. 145. Paula Craft | A romã | Pastel de óleo s/papel de hóstia | 2022 | 51 x 41cm..... 97
Fig. 146. Paula Craft | A romã | Pastel de óleo s/papel de hóstia | 2022 | 51 x 41cm..... 97
Fig. 147. Paula Craft | A romã | Pastel de óleo s/papel de hóstia | 2022 | 51 x 41cm..... 97
Fig. 148. Paula Craft | A romã | Pastel de óleo s/papel de hóstia | 2022 | 51 x 41cm..... 97
Fig. 149. Paula Craft | A romã | Acto performativo | 2022 | Mesa, Toalha branca de algodão, faca, romã | áudio: sinos a tocar 98
Fig. 151. Paula Craft | A romã | Acto performativo | 2022 | Mesa, Toalha branca de algodão, faca, romã | áudio: sinos a tocar 98
Fig. 150. Paula Craft | A romã | Acto performativo | 2022 | Mesa, Toalha branca de algodão, faca, romã | áudio: sinos a tocar 98
Fig. 152. Paula Craft | A romã | Acto performativo | 2022 | Mesa, Toalha branca de algodão, faca, romã | áudio: sinos a tocar 98
Fig. 153. Paula Craft | Alimento | lumen print | processo de trabalho | 2023 | 99
Fig. 154. Paula Craft | Alimento | lumen print | processo de trabalho | 2023 | 99
Fig. 155. Paula Craft | Alimento | lumen print | 13 x 18 cm (cada unidade) | 2023 |..... 100
Fig. 156. can you eat the shadow? | Impressão em chapa de cobre | 1 x 1,5 m cada unidade | 100
Fig. 157. can you eat the shadow? | Impressão em chapa de cobre | 10 x 14 cm | 2023 |..... 100
Fig. 158. Paula Craft | can you eat the shadow? | Impressão em chapa de cobre | 30 x 40 cm | 2023 |..... 101
Fig. 159. Paula Craft | can you eat the shadow? | Impressão em chapa de cobre | 30 x 40 cm | 2023 |..... 101
Fig. 160. Paula Craft | can you eat the shadow? | Impressão em chapa de cobre | 30 x 40 cm | 2023 |..... 101
Fig. 161. Paula Craft | can you eat the shadow? | Impressão em chapa de cobre | 30 x 40 cm | 2023 |..... 101
Fig. 162. Paula Craft | Take Care of You | 2023 | Madeira, Bordado sobre Linho | 82 x 92 cm | 2023 |..... 102
Fig. 163. Paula Craft | Processo de trabalho | Take Care of You | 2023 |..... 103
Fig. 164. Paula Craft | Processo de trabalho | Take Care of You | 2023 |..... 103
Fig. 165. Paula Craft | Processo de trabalho | Take Care of You | 2023 |..... 103
Fig. 166. Paula Craft | Processo de trabalho | Take Care of You | 2023 |..... 103
Fig. 167. Paula Craft | Processo de trabalho | Take Care of You | 2023 |..... 103
Fig. 168. Paula Craft | Processo de trabalho | Take Care of You | 2023 |..... 103
Fig. 169. Paula Craft | Processo de trabalho | Take Care of You | 2023 |..... 103
Fig. 170. Paula Craft | Processo de trabalho | Take Care of You | 2023 |..... 103
Fig. 171. Paula Craft | Processo de trabalho | Take Care of You | 2023 |..... 103
Fig. 172. Paula Craft | Cartaz Queima de Judas | 2024 | 104
Fig. 173. Imprensa local | 2024 | 104
Fig. 174. Imprensa local | 2024 | 104
Fig. 175. Paula Craft | Bacalhau | Lápis de cera s/tecido | 2024 |.. 105
Fig. 176. Paula Craft | Bacalhau | Pastel seco s/tecido | 2024 |105
Fig. 177. Paula Craft | Bacalhau | Lápis de cera e cera de abelha s/ tecido | 2024 |..... 105
Fig. 178. Paula Craft | Bacalhau | carvão vegetal s/papel de arroz | 45 x 56cm | 2024 | 105
Fig. 179. Paula Craft | Bacalhau – pormenor | carvão vegetal s/papel de arroz | 2024 | 105
Fig. 180. Paula Craft | Bacalhau Lápis de aguarela s/papel de arroz | 45 x 56cm | 2024 | 105
Fig. 181. Paula Craft | Bacalhau – pormenor | Lápis de aguarela s/ papel de arroz | 2024 | 105
Fig. 182. Paula Craft | Bacalhau | Material para a realização da oficina | 2024 | 106
Fig. 183. Paula Craft | Bacalhau | Oficina – explicação da técnica de frottage | 2024 | 106
Fig. 184. Paula Craft | Bacalhau | Oficina – trabalho dos alunos | 2024 | 106
Fig. 185. Paula Craft | Bacalhau | Oficina – trabalho dos alunos | 2024 |..... 106
Fig. 186. Paula Craft | Bacalhau | Oficina – trabalho dos alunos | 2024 |..... 107
Fig. 187. Paula Craft | Bacalhau | Oficina – resultado do trabalho dos alunos | 2024 | 107
Fig. 188. Paula Craft | Bacalhau | Preparação da refeição | 2024 |. 107
Fig. 189. Paula Craft | Bacalhau | Partilhar a refeição | 2024 |..... 107
Fig. 190. Paula Craft | Bacalhau | Refeição | 2024 | 107
Fig. 191. Paula Craft | Bacalhau | Foto dos participantes | 2024 |107
Fig. 192. Queima de Judas | 2024 |..... 108
Fig. 193. Queima de Judas | 2024 |..... 108
Fig. 194. Queima de Judas | 2024 |..... 108
Fig. 195. Queima de Judas | 2024 |..... 108
Fig. 196. Paula Craft | Arrumar a mesa | 2024 | 109
Fig. 197. Paula Craft | Take Care of You | 2023 | Bordado sobre Linho | Pormenor | 82 x 92 cm | 2023 |.....111
Fig. 198. Paula Craft | No atelier | 2023 | 118
Fig. 199. You Can Eat Me 2022/2023 impressão em papel hóstia 10 x 15 cm (cada unidade) 119
Fig. 200. You Can Eat Me 2022/2023 impressão em papel hóstia 10 x 15 cm (cada unidade) 119

Fig. 201. Paula Craft | | Alimento | acrílico s/lumen print | 21 x 15 cm | 2022 | 134
Fig. 202. Paula Craft | Alimento | acrílico s/lumen print | 21 x 15 cm | 2022 | 135
Fig. 203. Paula Craft | A importância do pequeno-almoço | A partir do poema de Francisca Camelo | (performance) | 2022 |..... 136
Fig. 204. Paula Craft | A importância do pequeno-almoço | A partir do poema de Francisca Camelo | (performance) | 2022 |..... 136
Fig. 205. Paula Craft | A importância do pequeno-almoço | A partir do poema de Francisca Camelo | (performance) | 2022 |..... 136
Fig. 206. Paula Craft | A importância do pequeno-almoço | A partir do poema de Francisca Camelo | (performance) | Apresentação na exposição de finalistas LAP – Por Baixo da Mesa | FBAUP | junho 2022... 137
Fig. 207. Paula Craft | A importância do pequeno-almoço | A partir do poema de Francisca Camelo | (performance) | Apresentação na exposição de finalistas LAP – Por Baixo da Mesa | FBAUP | junho 2022... 137
Fig. 208. Paula Craft | A importância do pequeno-almoço | A partir do poema de Francisca Camelo | (performance) | Apresentação na exposição de finalistas LAP – Por Baixo da Mesa | FBAUP | junho 2022... 137
Fig. 209. Paula Craft | A importância do pequeno-almoço | A partir do poema de Francisca Camelo | (performance) | Apresentação na exposição de finalistas LAP – Por Baixo da Mesa | FBAUP | junho 2022... 137
Fig. 210. Paula Craft | A importância do pequeno-almoço | A partir do poema de Francisca Camelo | (performance) | Apresentação na exposição de finalistas LAP – Por Baixo da Mesa | FBAUP | junho 2022... 137
Fig. 211. Paula Craft | Lumen print | Processo |..... 138
Fig. 212. Paula Craft | Lumen print | Processo | 138
Fig. 213. Paula Craft | Lumen print | Processo | 138
Fig. 214. Paula Craft | Lumen print | Processo | 138
Fig. 215. Paula Craft | | Alimento | acrílico s/lumen print | 21 x 15 cm | 2022 | 138
Fig. 216. Paula Craft | | Alimento | acrílico s/lumen print | 21 x 15 cm | 2022 |..... 138
Fig. 217. Paula Craft | Alimento | acrílico s/lumen print | 21 x 15 cm | Exposição de finalistas LAP – Por Baixo da Mesa | FBAUP | 2022138
Fig. 218. Paula Craft | Comer o coração | Ex-voto coração, alfinetes e hóstias | 2022 139
Fig. 219. Paula Craft | Comer o coração | Ex-voto coração, alfinetes e hóstias | 2022 139
Fig. 220. Paula Craft | Processo de trabalho em atelier para a realização do vídeo Blackberries | 2022 139
Fig. 221. Paula Craft | Processo de trabalho em atelier para a realização do vídeo Blackberries | 2022 139
Fig. 222. Paula Craft | Processo de trabalho em atelier para a realização do vídeo Blackberries | 2022 139
Fig. 223. Paula Craft | Processo de trabalho em atelier para a realização do vídeo Blackberries | 2022 139
Fig. 224. Paula Craft | Blackberries – Imagens do Vídeo..... 140
Fig. 225. Paula Craft | Processo de trabalho na cozinha, preparação de massa de bolo | 2022.....141
Fig. 226. Paula Craft | Processo de trabalho na cozinha, preparação de massa de bolo | 2022.....141
Fig. 227. Paula Craft | Processo de trabalho na cozinha, preparação de massa de bolo | 2022.....141
Fig. 228. Paula Craft | Tas Te Me | 2022 | Embalagens de aguarela comestivéis | 3 x 3 x 2 cm | 141
Fig. 229. Paula Craft | Tas Te Me | 2022 | Embalagens de aguarela comestivéis | 3 x 3 x 2 cm | 141
Fig. 230. Paula Craft | Condimentos para pintar interrogações | Caril | Canela | Pimentão e pimenta rosa | 3 trabalhos 160 x 220 cm | Can you Taste the color? | Condimentos, cola polivinilica | s/papel de academia | 142
Fig. 231. Paula Craft | Alimento | Pastel de óleo s/papel de hóstia | 41 x 51cm | 2023 | 142
Fig. 232. Paula Craft | Atelier – mesa de trabalho..... 142
Fig. 233. Paula Craft | Atelier – mesa de trabalho | 142
Fig. 234. Paula Craft | Physalis | 2023 | Livros de artista – Transferência s/papel de arroz | (Pormenor) Formato do livro (leporello): 18 x 18 cm (fechado) | 143
Fig. 235. Paula Craft | Livros de artista – Transferência s/papel de arroz | Formato do livro (leporello): 18 x 18 cm (fechado) | 143
Fig. 236. Paula Craft | Livros de artista – Transferência s/papel de arroz | (Pormenor) Formato do livro (leporello): 18 x 18 cm (fechado) | 143

Bibliografia

AAVV, (2011), El Arte del Comer - de la naturaleza muerta a FERRAN Adrià. Espanha. Obra Social de CatalunyaCaixa.

BATAILE, G. (2021). A Experiência Interior. Lisboa: Edições 70.

BONA, F. D. (2007). Comida como obra de arte: revolução futurista à nouvelle cuisine. Re-vista X, 2, pp 52-60.

BOURRIAUD, Nicolas (2009) Estética Relacional. Martins Fontes.

BRYSON, B. (2010). Em casa: Uma breve história da vida doméstica. São Paulo: Companhia das Letras.

CANETTI, E. (2017). Massa e Poder. Lisboa: Cavalo de Ferro.

CAVALCANTI, M. L. (2023). A Mesa de Deus - Os alimentos da bíblia. Lisboa - Portugal: Quetzal Editores.

CRIMP, M. (2012). O Resto Já Devem Conhecer do Cinema. Porto: Departamento de Edições do TNSJ.

DELEUZE, G. (2011). Francis Bacon Lógica da Sensação. Lisboa: Orfeu Negro.

DURINI, L. D. (1999). Joseph Beuys - The art of cooking . Milão: Edizioni Charta.

GALLERY, T. (1988). The Tate Gallery, 1984-86 : illustrated catalogue of acquisitions, includ-ing supplement to catalogue of acquisitions, 1982-84. Tate Gallery Publications: Tate Gallery.

GIL, J. (1997). Metamorfoses do Corpo. Lisboa: Relógio D'Água.

GIL, J. (2018). Caos e Ritmo. Lisboa: Relógio D'Água.

GUIN, U. K. (2022). A ficção como cesta: uma teoria e outros textos. Dois Dias edições.

HARLAN, V. (2021). O que é arte? Uma conversa com Joseph BEUYS. Lisboa: Orfeu Negro.

KORSMEYER, Carolyn (1999). Making Sense of Taste: Food and Philosophy. Nova Iorque: Cornell University Press.

JÚDICE, N. (2023). Uma Colheita de Silêncios. Alfragilde: Dom Quixote.

MAETERLINK, M. (1961). A vida das abelhas. Lisboa: Livraria Clássica Editora.

MARINETTI, F. T. (2014). The Futurist Cookbook. Londres: Penguin Books.

MENDONÇA, J. T. (2017). O Pequeno Caminho das Grandes Perguntas. Lisboa: Quetzal Editores.

MERLEAU-PONTY. (2023). O Olho e o Espírito. Lisboa: Nova Vega.

MICHAUX, H. (2021). Escritos sobre Pintura. Lisboa: Sr. Teste Edições.

MOFFITT, J. F. (1988). Occultism in Avant-Garde Art " The Case of Joseph Beuys. Londres: UMI Research Press.

MOORE, M. K. (2014). Bees Making Art: Insect Aesthetics and the Ecological Moment. Hu-manimalia .

NERUDA, P. (04-2004). Cem sonetos de amor. Campo das Letras.

PASTOUREAU, M. (2021). Amarelo - História de uma cor. Lisboa: Orfeu Negro.

RAMÍREZ, J. A. (1998). La Metáfora de la Colmena - de Gaudí a le Corbusier. Madrid: Edicio-nes Siruela.

RANCIÈRE, J. (2010). Estética e Política – A Partilha do Sensível. Porto: Dafne.

REPLINGER, M. (2011). Comer con los ojos . In S. Plans, El arte del comer (pp. 29-55). Barce-lona: Obra Social de Catalunya Caixa.

RILEY, G. (2015). Food in Art From Prehistory to the Renaissance. Londres: Reaktion Books.

SEABRA, P. (Director). (2012). Paulo Cunha e Silva: O Caos é a Mais Bela Assinatura do Mundo [Motion Picture].

SIEGEL, M. (2023). A história secreta dos alimentos. Alfragide: Casa das Letras.

TAVARES, G. M. (2008). O Senhor Breton e a entrevista. Lisboa: Editorial Caminho.

TAVARES, G. M. (2013). Atlas do Corpo e da Imaginação. Lisboa: Editorial Caminho.

VARICHON, A. (2005). Colores Historia de su significado y fabricación. Barcelona: Gustavo Gilli.

VENAYRE, P. S. (2024). A Mercearia do Mundo. Lisboa: Quetzal.

VIEIRA, A. (2023). Entrevista. Lages do Pico: Companhia das Ilhas.

VILELA, J. (2019, 8 31). Seis textos de Jannis Kounellis. ARS v. 17 n. 36 (2019) , pp. 235-252.

Webgrafia

Wolfgang Laib in "Legacy" – https://art21.org/watch/art-in--the-twenty-first-century/s7/wolfgang-laib-in-legacy-segment/ (consultado em junho de 2024)

Wolfgang Laib (2022). https://ropac.net/. From Thaddaeus Ropac: https://ropac.net/online-exhibitions/90-wolfgang-laib-city--of-silence/ (consultado em agosto de 2024)

Wolfgang Laib, Pollen from Hazelnut | MoMA Fonte:https://www.youtube.com/watch?v=e-_92MYcANk (consultado em agosto de 2024)

WOLFGANG LAIB, Pollen from Hazelnut | BLOUIN ARTINFO Fonte:https://www.youtube.com/watch?v=AeQfeUU8kyg (consultado em agosto de 2024)

Les Nymphéas vus par Wolfgang Laib | Musée de l'Orangerie Fonte: https://www.youtube.com/watch?v=YZJWXlu9ynA (consultado em agosto de 2024)

How I became an artist: Wolfgang Laib Por Kathrin Heinrich – Studio visit on the occasion of his exhibition at the Musée de l'Orangerie in Paris . (5 March 2024 Fonte: https://ropac.net/news/1697-how-i-became-an-artist-wolfgang-laib-studio-visit-on-the-occasion-of-his-exhibition/ (consultado em agosto de 2024

MENDONÇA, J. T. (2024, agosto 7). Secretariado Nacional da Pastoral da Cultura. From Secretariado Nacional da Pastoral da Cultura: https://www.snpcultura.org/a_arte_da_o_nome_a_Deus.html (consultado em junho de 2024)

Paulo Cunha e Silva: O Caos é a Mais Bela Assinatura do Mundo Fonte: https://www.rtp.pt/play/p10383/e622552/paulo-cunha--e-silva-o-caos-e-a-mais-bela-assinatura-do-mundo (consultado em agosto de 2024)



Fig. 198. Paula Craft | No atelier | 2023 |

Encher a barriga

> E darei como exemplo o poético que é ir comungar e poder comer-se o corpo de Deus e por um momento converter-se no próprio Deus. Há coisa mais maravilhosa que isto? Não creio.
>
> Antoni Tàpies – Catálogo da Galeria Fernando Santos – Exposição 12 jan a 28 fev 2002

Satisfazer a barriga ou empanturrar o cérebro, nesta parte vou expor uma série de exposições e espetáculos que usufruí, são uma espécie de colheita das sementes de curiosidade que crescem em mim acerca da temática do projeto. As escolhas aqui propostas fazem parte do meu trabalho de investigação, ver e participar no trabalho destes artistas que utilizam o alimento para comunicarem as questões que os preocupa e que servem de base à sua produção artística. Para mim sair do espaço de museus e galerias para ver arte é uma opção própria, por vezes da dança, do teatro e do cinema absorvo mais conhecimento e inquietações. Preocupa-me a formatação muito estandardizada das galerias e de alguns museus. Os pratos vão ser servidos por ordem cronológica, fazem parte de um arquivo que vou fazendo da minha existência.



Fig. 199. You Can Eat Me 2022/2023 impressão em papel hóstia 10 x 15 cm (cada unidade) |



Fig. 200. You Can Eat Me 2022/2023 impressão em papel hóstia 10 x 15 cm (cada unidade) |

A autêntica incorporação da presa começa na boca. Era para onde, primitivamente, seguia o caminho de tudo o que era comestível, da mão para a boca. Em muitos animais, que não têm braços para agarrar, o acto de agarrar é executado pela própria boca, pelos respetivos dentes ou por um bico, que a antecede.

(Canetti, 2017, p. 250)

Rirkrit Tiravanija



06/11/2015 21:30 RIVOLI – GRANDE AUDITÓRIO

RIRKRIT TIRAVANIJA
KREËMART
Untitled 2015 (tomorrow is in our tongue, as today pass from our lips)
COM GABRIELA VAZ PINHEIRO

Rirkrit Tiravanija tem explorado, ao longo dos anos, as relações formais entre os visitantes, as obras e os artistas. O artista, argentino de origem tailandesa, estrutura sua obra a partir da criação de experiências relacionais onde "não se observa alguma coisa, é-se parte integrante dessa coisa". E será quando deixam de existir fronteiras claras que a experiência de partilha acontece.
A performance que Tiravanija apresentará no Fórum do Futuro não é senão um dos melhores exemplos deste desejo de transformação a partir do encontro entre os visitantes, a obra e o artista. Das cataratas do Iguaçu ao deserto do Sahara, do gelo antártico ao verde amazónico, a viagem proposta é, ao mesmo tempo, utópica, sensorial, experimental e degustativa.
Não se pode revelar tudo sobre o que se irá passar, sob pena de se revelar o efeito – e o sabor – surpresa, mas é certo que a reflexão sobre os limites do papel público de cada um num jogo de interação, ideia que tem estruturado a obra e o percurso de Tiravanija, alcança aqui requintes de detalhe. A transformação do quotidiano – ou a invasão deste por práticas marginais ou efémeras – relaciona-se com uma ética da presença cara a Tiravanija. Ao diluir as fronteiras entre artista e espectador – ou entre obra e perspectiva -, a partilha do tempo entre os visitantes, torna-se no próprio objecto artístico.
A performance será antecedida por uma conversa com Gabriela Vaz Pinheiro, artista, professora na Faculdade das Belas Artes da Universidade do Porto e responsável para a área de Arte e Arquitetura na Capital Europeia de Cultura Guimarães 2012.
OBS: Tradução simultânea

untitled-2015
Tomorrow is in our tongue as today pass from our lips
Fórum do Futuro 2015 – Teatro Municipal do Porto

Carlos Azeredo Mesquita





“Diet plan for the Western man”
Abril 2019
Teatro Municipal do Porto

Eat&Art

10 de março a 8 de maio 2022










CICLO DE CONVERSAS “ALIMENTAR UMA CAUSA”

Biblioteca Serralves

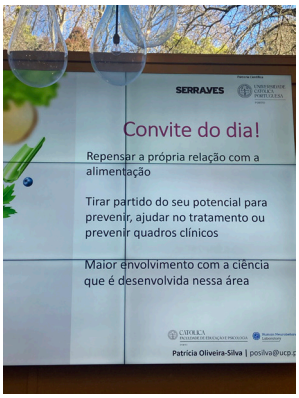
JAN - DEZ 2023

COMO AS EMOÇÕES SÃO INFLUENCIADAS PELO QUE COMEMOS

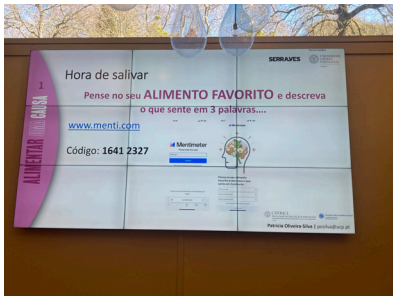
com Patrícia Oliveira-Silva, diretora do Human Neurobehavioral Laboratory (HNL) e vice-diretora da Faculdade de Educação e Psicologia da Universidade Católica no Porto

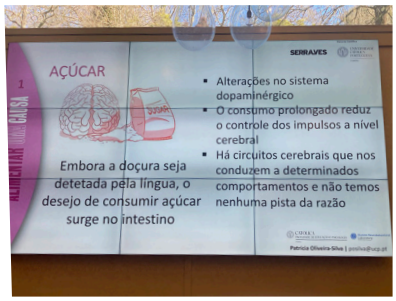
29 JAN 2023 | 11H00

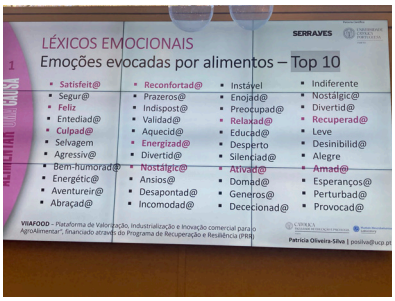












Caldo das Viúvas – Vilar de Amargo

Março de 2023

Tradição do Entrudo em Vilar de Amargo – o caldo das viúvas é uma sopa que se prepara com carnes, legumes e leguminosas que era oferecida pelas pessoas mais ricas da aldeia aos mais pobres neste dia.

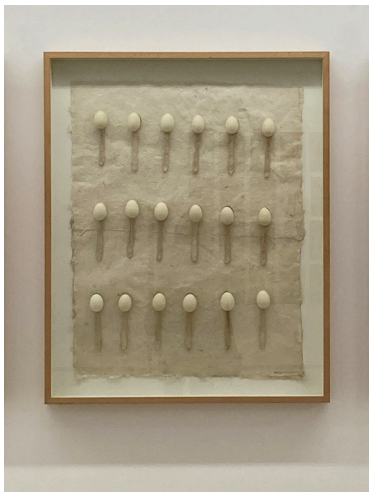


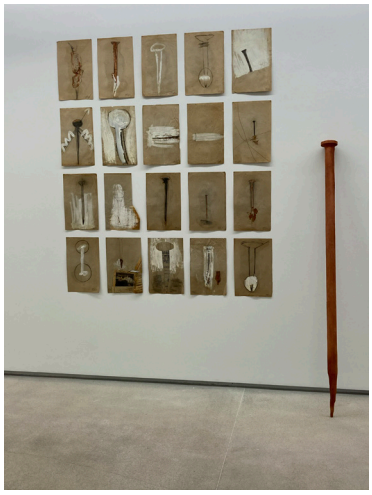
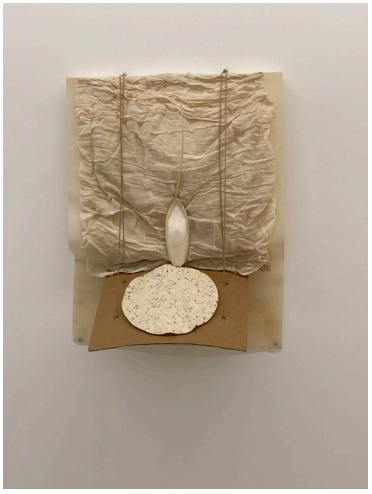







Maria José Oliveira – 50 anos em companhia
Galeria Fernando Santos
18.03 — 06.05.2023



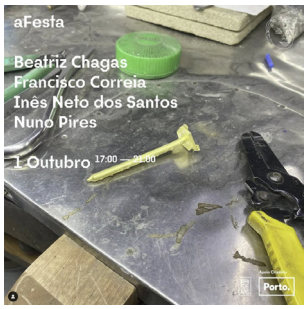




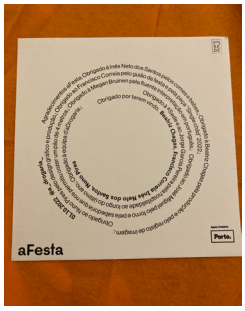
“A Festa”

de Beatriz Chagas, Francisco Correia, Inês Neto dos Santos e Nuno Pires

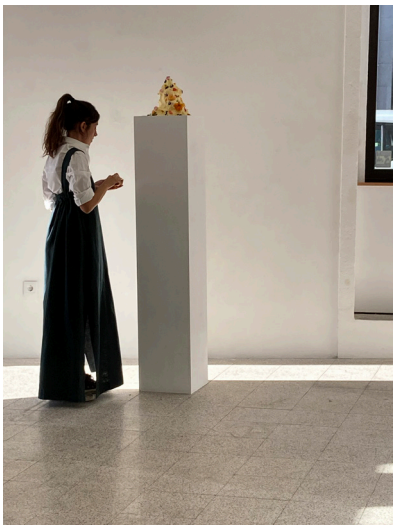
A Sede – Corujeira

Outubro de 2022

















Agnès Varda

Luz e Sombra

22 de junho 2022 a 12 fevereiro de 2023 – Casa do Cinema Manuel de Oliveira Serralves







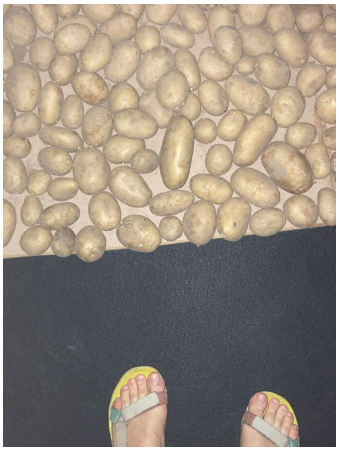
Agnès Varda foi uma cineasta e fotógrafa belga, radicada na França. Um dos seus filmes mais conhecidos é "Os Respigadores e a Respigadora" de 2000. Na transição do milénio, Agnès Varda expandiu o seu interesse para outras possibilidades de entender o cinema e para novos dispositivos, como a instalação. Em 2003 foi convidada por Hans Ulrich Obrist a participar na Bienal de Veneza na secção "Estação Utopia". "Patatutopia" foi a sua primeira obra integrada numa exposição de arte contemporânea.

Trata-se de uma instalação de três grandes ecrãs, como três painéis de um tríptico: no painel central, batatas em forma de coração, germinadas ou não, respiram tranquilamente. Nas diversas imagens que se encadeiam bate um coração único. Os painéis laterais revelam vários estádios do envelhecimento das batatas. Surgem germinações simples ou retorcidas, radículas beges ou azuis, até à decomposição total que transforma em renda a pele encarquilhada. Um piscar de olhos e o meu rosto surge no meio das batatas, o que recorda o título e o cartaz da exposição. Dura menos de um segundo e talvez o público nem sequer chegue a aperceber-se dele. No chão um tapete que une os três ecrãs são 700 quilos de batatas, o que traz para o interior do museu um subtil cheiro a campo.

Durante a realização do documentário que está na origem desta instalação, Varda constatou que, todos os anos, eram deitadas fora toneladas de batatas por não corresponderem às normas de calibragem ditadas pelo mercado, tendo ainda descoberto que, entre essas batatas, havia algumas em forma de coração. Apaixonada pelo modesto tubérculo, a cineasta-respingadora leva para casa essas batatas, guarda algumas delas na cave, deixa outras ao ar livre







e vai filmando as transformações: primeiro as cascas encarquilhadas como a pele das suas próprias mãos, depois os novos rebentos que despontavam das velhas batatas greladas. E são essas imagens que vemos projetadas em três telas, dispostas sobre um tapete de batatas no chão. Inspirado nos retábulos da escola flamenga, nomeadamente, no Juízo Final (c. 1445-1450) de Rogier van der Weyden, o tríptico vídeo de Agnès Varda confere um batimento cardíaco a estas batatas, que "respiram" em uníssono e que vemos declinadas em diferentes fases do seu envelhecimento nos dois painéis laterais.

O conceito de "Patatutopia" de Agnès Varda é explorar o poder evocativo da comida, especificamente as batatas, e a relação entre as pessoas e a comida. O filme é uma mistura de documentário, ficção e poesia visual que celebra a simplicidade e a importância da comida em nossas vidas. O filme nos convida a repensar a relação que temos com a comida e a apreciar as maneiras pelas quais ela pode unir e conectar as pessoas de todo o mundo. É um convite para valorizarmos a simplicidade e importância das coisas pequenas em nossas vidas, como a comida, que muitas vezes passam despercebidas em nosso dia a dia.

Varda reflete sobre a batata como símbolo cultural e histórico, usando-a como ponto de partida para explorar uma série de questões mais amplas, como a ecologia, o comércio, e o papel da arte na sociedade.

Carla Filipe

IN MY OWN LANGUAGE I AM INDEPENDENTE

Museu, Biblioteca e Terraço do Restaurante do Museu – Serralves

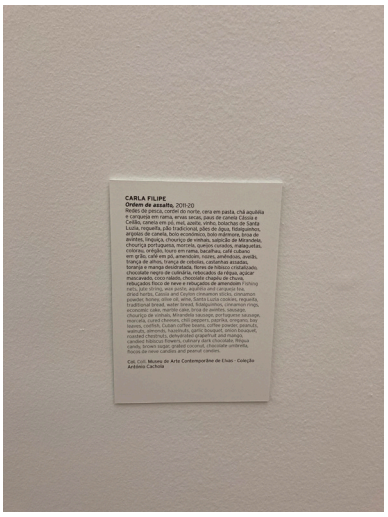
24 MAR 2023 - 17 SET 2023















Inês Neto dos Santos – "Friends Who Ferment"

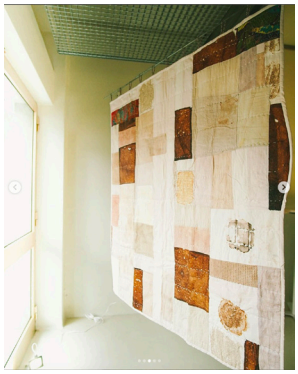
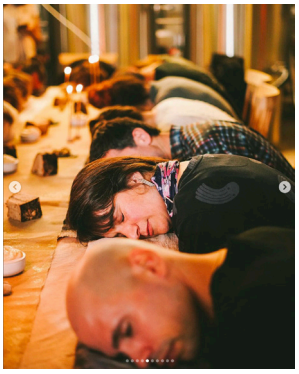
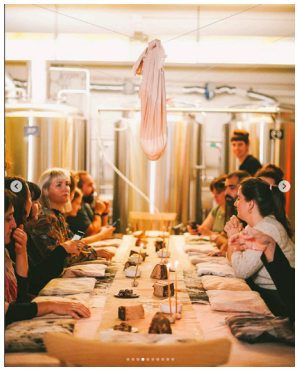
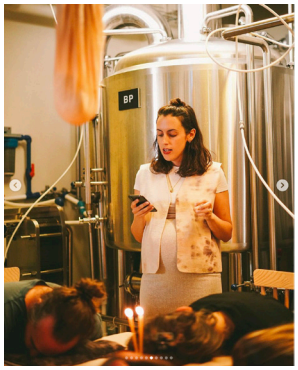
Relato de experiência- Exposição de Inês Neto dos Santos – "Friends Who Ferment" que esteve patente entre 21 de outubro e 21 de novembro 2023 no Taproom d'Aquela Kombucha na Rua Duque de Saldanha, 345. Nesta exposição a artista apresentava uma peça com as dimensões aproximadas 1,50x1,55 m, construída a partir de tecidos embebidos em alimentos fermentados, enviados à artista de várias partes do mundo – amostras de fermentos viajantes. Unidos formam uma colcha: um aconchego transportável, repleto de portas para vários mundos.

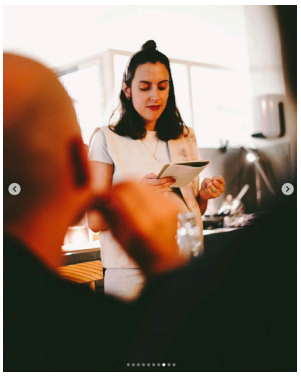
O processo de investigação para este trabalho iniciou-se após o conhecimento de uma história que lhe foi contada aquando dos estudos que estava a fazer sobre alimentos fermentados, que conta que um homem finlandês que ia deixar o seu país e viajar para os EUA, teria de viajar com o mínimo possível de bagagem, a sua família sempre estivera ligada à fermentação de iogurte, transportar a cultura de bactérias era o mais importante, percebendo então que o poderia fazer embebendo essa bactéria num tecido e assim reativá-la quando pretendesse.

Desta mostra fez parte um jantar performativo para 20 pessoas, sujeito a pagamento e inscrição, que a autora preparou à base de fermentados. Este jantar teve vários momentos de ativação dos cinco sentidos, a artista cozinhou e serviu a refeição num processo lento e de vários momentos de partilha de histórias relacionadas com os alimentos servidos e a sua confecção. Foram momentos de abertura e estímulo de todos os sentidos, criaram-se laços entre os participantes e uma abertura abrangente do que pode ser o trabalho de um artista.

“Friends Who Ferment”

21 de outubro Imagens do Jantar

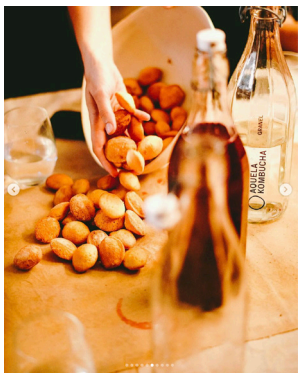















Festa de aniversário da Fruta Feia
novembro 2023



















Em novembro de 2023 realizou-se a festa de aniversário da Cooperativa Fruta Feia da qual eu sou associada. Desta festa fazia parte uma exposição, que mostrava produtos que são recusados a serem vendidos nas grandes superficies, com cartazes a denunciar a causa dessa exclusão.

Numa sociedade em que cada vez há mais fome e pobreza, cerca de 30% da fruta produzida em Portugal é desperdiçada pois, apesar de ser saborosa e de qualidade, não tem o aspecto perfeito em termos de cor, formato e calibre que a grande distribuição procura e que os consumidores escolhem.

A cooperativa de consumo Fruta Feia tem como objectivo principal canalizar essa parte da produção fruto-hortícola desperdiçada até aos consumidores que não julgam a qualidade pela aparência, combatendo uma ineficiência de mercado, criando um movimento que consiga alterar padrões de consumo e gerar um mercado para a chamada “fruta feia”. Um mercado que gere valor e combata tanto o desperdício alimentar como o gasto desnecessário dos recursos utilizados na sua produção (água, energia e terrenos agrícolas).

A Fruta Feia arrancou no dia 18 de Novembro de 2013. Hoje em dia conta com 16 pontos de entrega (8 em Lisboa, 1 na Amadora, 2 em Cascais, 1 em Almada, 2 no Porto, 1 em Gaia e 1 em Matosinhos), cerca de 310 agricultores e 8000 consumidores, e evita semanalmente que cerca de 23 toneladas de fruto-hortícolas vão parar ao lixo!



Calixto Neto – Feijoada

Feijoada, que aconteceu no teatro Rivoli em novembro de 2023, do artista brasileiro Calixto Neto. O coreógrafo Calixto Neto convida o público a conhecer a preparação de uma feijoada em tempo real, rodeado de músicos, bailarinos e uma cozinheira vai preparando uma refeição típica de domingo, um símbolo da hospitalidade brasileira. Os aromas do processo de preparação misturam-se com danças e canções de samba e com histórias pessoais e políticas. De onde provêm as desigualdades que caracterizam a sociedade brasileira? Que corpos estão sujeitos à violência? E de que outra forma se pode contar a história do prato nacional feijoada? Nesta roda de samba, o público é convidado a dançar, entre o movimento dos corpos, ouvimos e sentimos todo o passado de um povo. Relata-se a confeção desta iguaria, o porquê das carnes utilizadas. Que parte do porco podemos retirar sem o patrão desconfiar? O rabo? A orelha? A faca que corta é a faca que mata! Vamos dançar o "samba do crioulo doido". No final é distribuída uma porção de feijoada por todos os presentes na sala, para uma degustação partilhada.



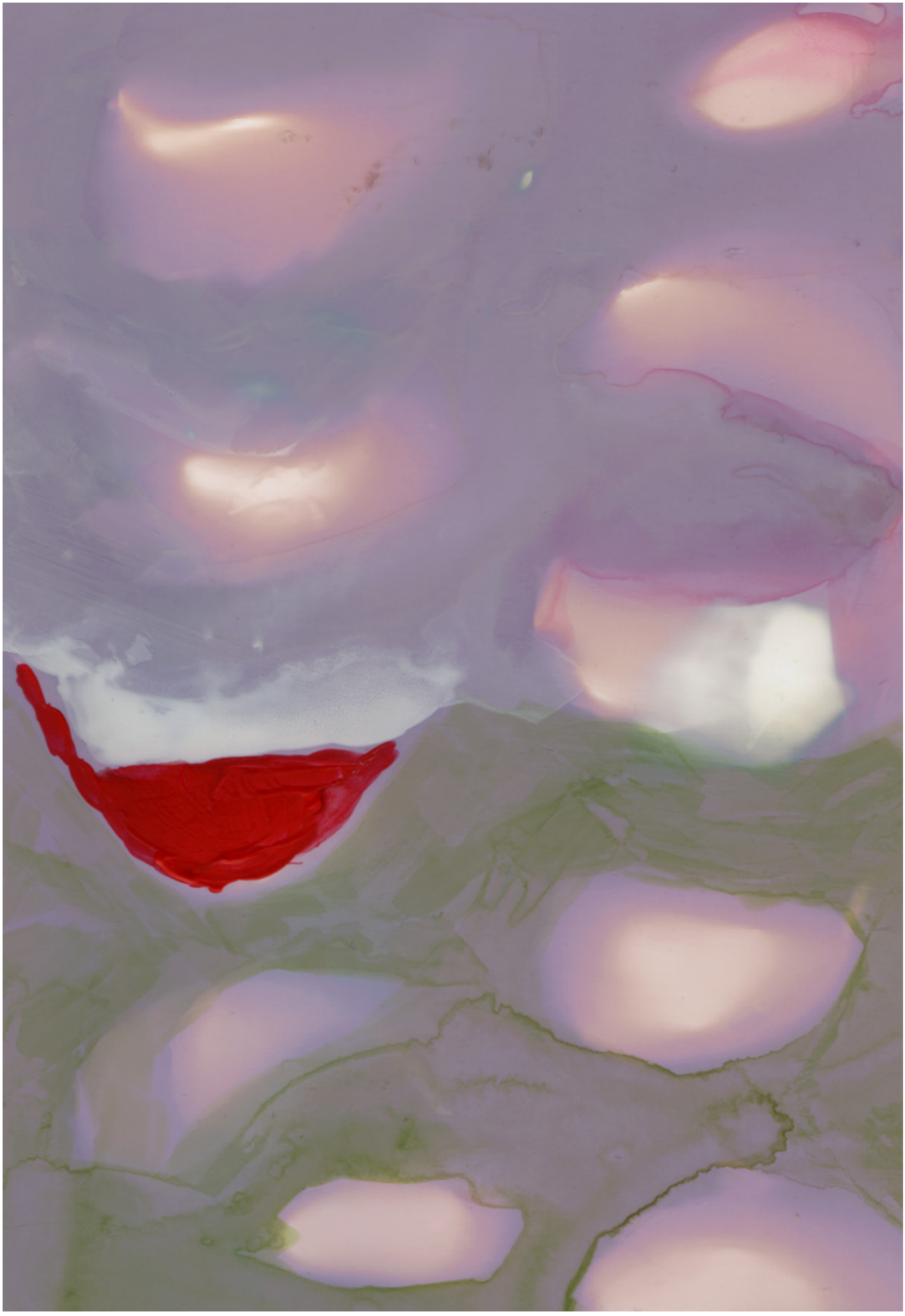


Fig. 201. Paula Craft | | Alimento | acrílico s/lumen print | 18 x 13 cm | 2022 |

Não há fome que não dê em fartura



Fig. 202. Paula Craft | Alimento | acrílico s/lumen print | 18 x 24 cm | 2022 |

Neste espaço, é onde disponho imagens de alguns dos meus trabalhos realizados em anos anteriores, que de alguma maneira permitem ter uma melhor leitura do projeto artístico realizado. Desde as fotografias do processo no atelier, aos registos fotográficos dos alimentos, desenhos, objetos pessoais, etc…



Fig. 203.



Fig. 204.

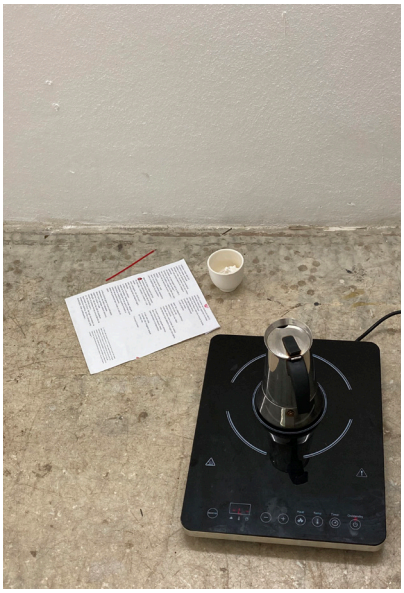


Fig. 205.

Fig. 203 até 205 Paula Craft | A importância do pequeno-almoço | A partir do poema de Francisca Camelo | (performance) | 2022 |

A importância do pequeno-almoço

qualquer mulher sabe que
é preciso manter as tropas:
passar a ferro as fardas parir herdeiros esfregar o chão / de joelhos o sarro sai melhor
quem mais poderá explicar às crianças a ausência
do soldado do empregado fabril do político fervoroso que põe o pão na mesa [1]
se o sexo é político, imagina as lides da casa
lavar à mão as manchas de vinho / sémen / sangue
fazer a cama quando vazia
reunir no prato os nutrientes necessários
para a capitalização do pai adúltero

depois de fazer o pequeno-almoço
as mulheres-âncora atracadas à enseada
assistem em silêncio à partida das armadas de dom joão, o primeiro / o anterior / o pai deste
para que agora - isto não é novo -
pelo menos quinze mil machos sigam audazes.
a ideia é a de sempre:
queimar florestas / rapinar minas / estuprar indígenas / baptizar terras que já tinham nome
reproduzir hospícios e quartos forrados a papel de parede amarelo
enterrar a semente bem funda no colo do útero

e aos poucos gerar novos e delicados manequins de mãos calejadas
deixar que a geração anterior ensine a seguinte a fazer o café
(atenção. não se faz café de qualquer maneira, é preciso formar uma pirâmide de pó, não deixar que a
água toque no funil, não ligar de imediato na temperatura máxima, dar-lhe o tempo certo de ebulição, mas continuando,)
vertê-lo quente na chávena de manhã
sementar esse pão vaporoso na mesa
milagrosamente limpa
colher fruta fresca valorizar a louça lavada
não regressar nunca
à sodoma abandonada
porque nessa
o café já esfriou

quem faz o pequeno-almoço
sabe de tudo isto
retorna a casa só e as mãos
sempre invisíveis
costuram dores como contas de rosário
nos dentes e figos abertos no lugar dos lábios

só quem come o pequeno-almoço
tem a boca demasiado cheia
para perceber o fundamental:

é que sem elas
o mundo não chegaria sequer
ao meio-dia.

Francisca Camelo

[1] ("pôr o pão na mesa" é: a) produzi-lo de raiz, a partir da massa mãe (a massa mãe leva entre 5 a 7 dias a desenvolver-se com água engarrafada a 27-28 graus e outros ingredientes que encontram no google); b) poder comprá-lo e depositá-lo num cesto em cima da mesa; c) uma frase utilizada para iniciar a sondagem que descobrirá finalmente "quantos pequenos-almoços preparou o teu pai enquanto crescias?")



Fig. 206.



Fig. 207.



Fig. 208.



Fig. 209.



Fig. 210.

Fig. 206 até 210 Paula Craft | A importância do pequeno-almoço | A partir do poema de Francisca Camelo | (performance) | Apresentação na exposição de finalistas LAP – Por Baixo da Mesa | FBAUP | junho 2022

No atelier – bastidores



Fig. 211.



Fig. 212.



Fig. 213.



Fig. 214.

Fig. 211 até 214 Paula Craft | Lumen print | Processo |

Alimento



Fig. 215. Paula Craft | Alimento | acrílico s/lumen print | 18 x 13 cm | 2022 |

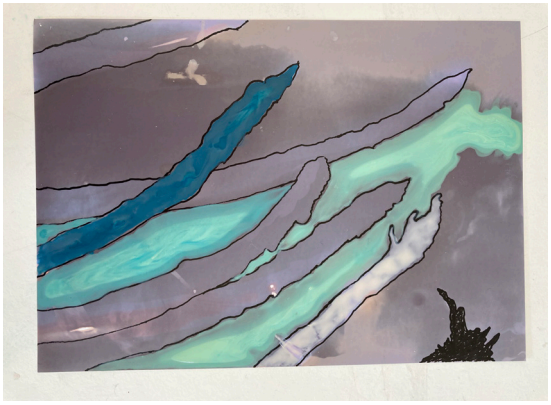


Fig. 216. Paula Craft | Alimento | acrílico s/lumen print | 18 x 13 cm | 2022 |

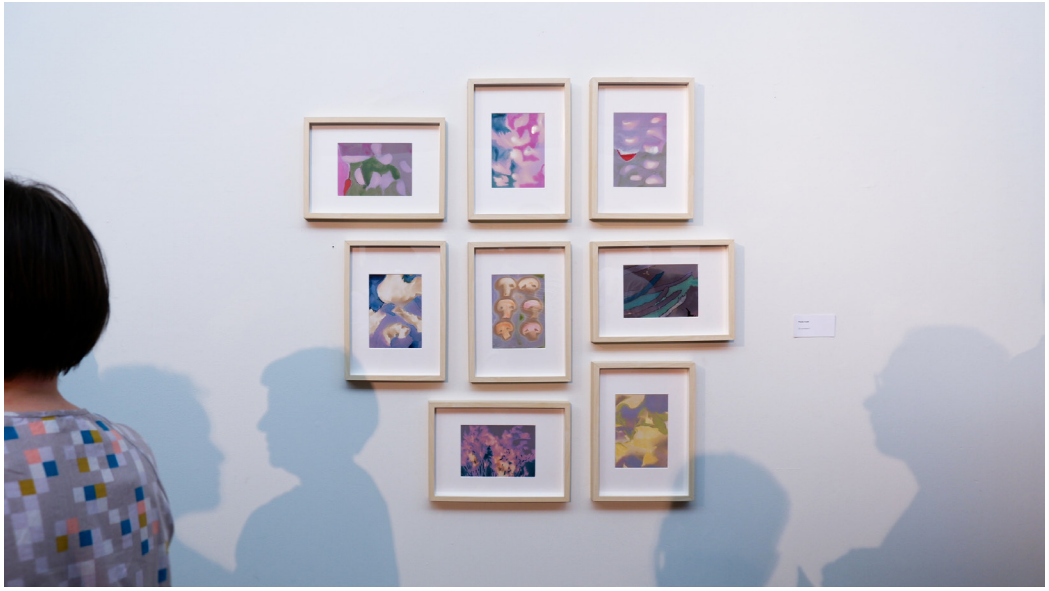


Fig. 217. Paula Craft | Alimento | acrílico s/lumen print | 21 x 15 cm | Exposição de finalistas LAP – Por Baixo da Mesa | FBAUP | 2022

Comer o coração

A primeira aposta de Comer o coração é o abandono do chão. A ideia de ascensão associa-se às fantasias do voo e da viagem. Elevação de Jesus Cristo ao Céu.
Estado do que está a subir ou a elevar-se!



Fig. 218. Paula Craft | Comer o coração | Ex-voto coração, alfinetes e hóstias | 2022

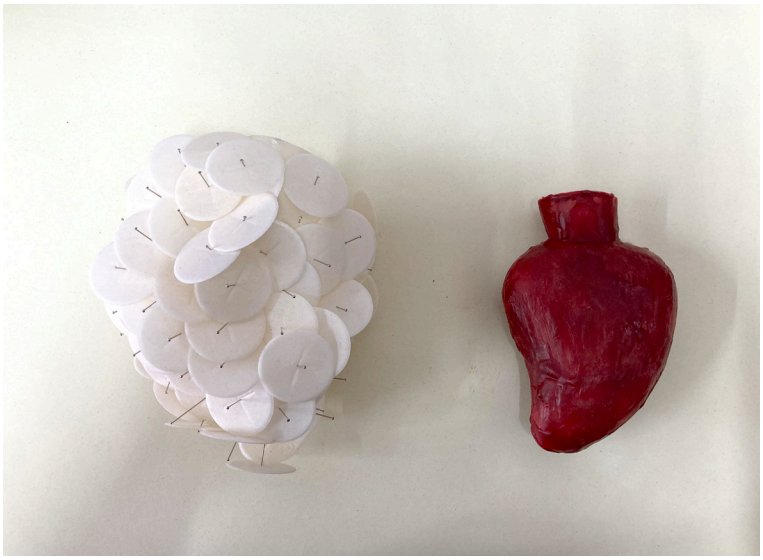


Fig. 219. Paula Craft | Comer o coração | Ex-voto coração, alfinetes e hóstias | 2022

Blackberries



Fig. 220.



Fig. 221.

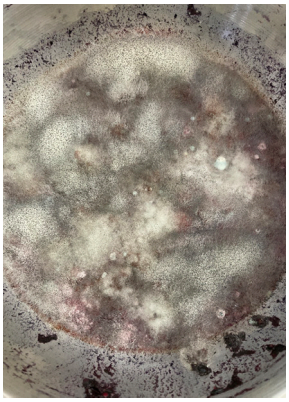


Fig. 222.



Fig. 223.

Fig. 220 até 223 Paula Craft | Processo de trabalho em atelier para a realização do vídeo Blackberries | 2022



Fig. 224. Paula Craft | Blackberries – Imagens do Vídeo

Blackberries

In the early morning an old woman
is picking blackberries in the shade.
It will be too hot later
but right now there's dew.

Some berries fall: those are for squirrels.
Some are unripe, reserved for bears.
Some go into the metal bowl.
Those are for you, so you may taste them
just for a moment.
That's good times: one little sweetness
after another, then quickly gone.

Once, this old woman
I'm conjuring up for you
would have been my grandmother.
Today it's me.
Years from now it might be you,
if you're quite lucky.

The hands reaching in
among the leaves and spines
were once my mother's.
I've passed them on.
Decades ahead, you'll study your own
temporary hands, and you'll remember.
Don't cry, this is what happens.

Look! The steel bowl
is almost full. Enough for all of us.
The blackberries gleam like glass,
like the glass ornaments
we hang on trees in December
to remind ourselves to be grateful for snow.

Some berries occur in sun,
but they are smaller.
It's as I always told you:
the best ones grow in shadow.

Margaret Atwood

Na cozinha



Fig. 225.



Fig. 226.



Fig. 227.

Fig. 225 até 227 Paula Craft | Processo de trabalho na cozinha, preparação de massa de bolo | 2022

Obras realizadas



Fig. 228. Paula Craft | Tas Te Me | 2022 | Embalagens de aguarela comestivéis | 3 x 3 x 2 cm |



Fig. 229. Paula Craft | Tas Te Me | 2022 | Embalagens de aguarela comestivéis | 3 x 3 x 2 cm |



Fig. 230. Paula Craft | Condimentos para pintar interrogações | Caril | Canela | Pimentão e pimenta rosa | 3 trabalhos 160 x 220 cm | Can you Taste the color? | Condimentos, cola polivinilica | s/papel de academia |



Fig. 231. Paula Craft | Alimento | Pastel de óleo s/papel de hóstia | 41 x 51cm | 2023 |



Fig. 232. Paula Craft | Atelier – mesa de trabalho



Fig. 233. Paula Craft | Atelier – mesa de trabalho |

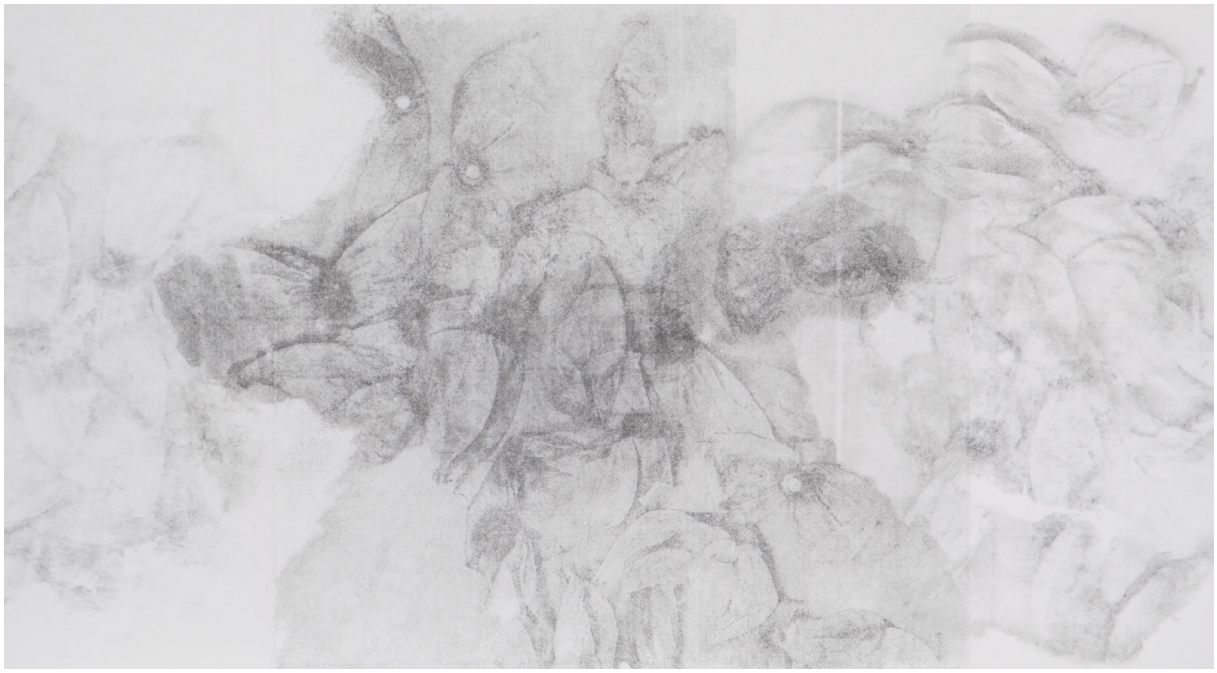


Fig. 234. Paula Craft | Physalis | 2023 | Livros de artista – Transferência s/papel de arroz | (Pormenor) Formato do livro (leporello) : 18 x 18 cm (fechado) |



Fig. 235. Paula Craft | Livros de artista – Transferência s/papel de arroz | (Pormenor) Formato do livro (leporello) : 18 x 18 cm (fechado) |



Fig. 236. Paula Craft | Livros de artista – Transferência s/papel de arroz | Formato do livro (leporello) : 18 x 18 cm (fechado) |



Cartaz da exposição



Vista geral da exposição da mão para a boca



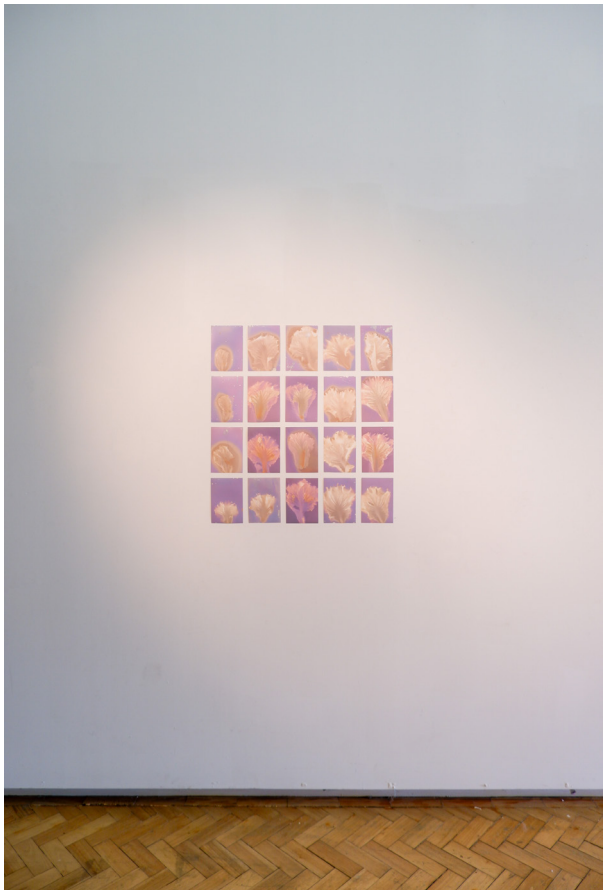
Vista geral da exposição da mão para a boca



Vista geral da exposição da mão para a boca



Pormenor da exposição da mão para a boca



Vista da exposição do trabalho – can you eat the shadow?



Pormenor da exposição do trabalho – Atlas



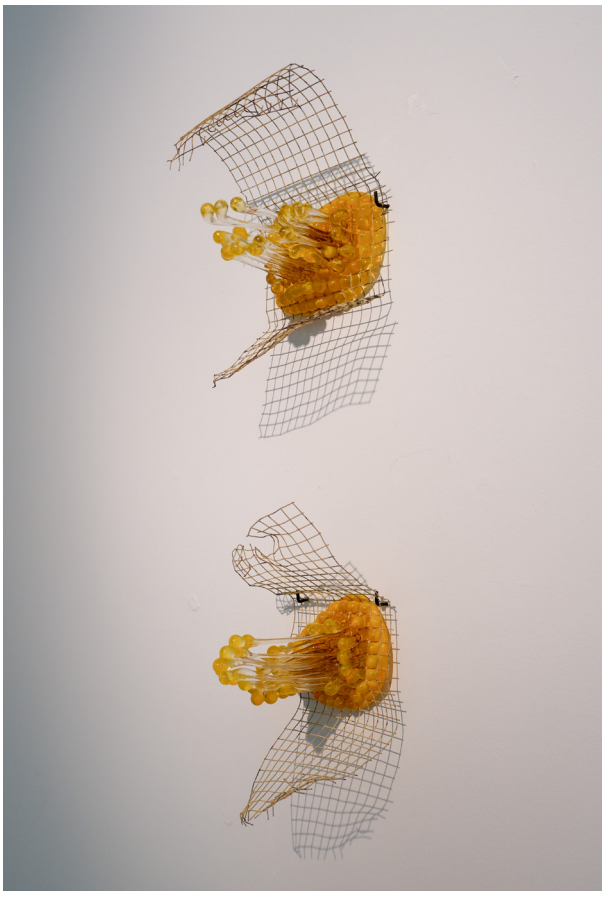
Pormenor da exposição



Vista da exposição do trabalho – O elogio do mel



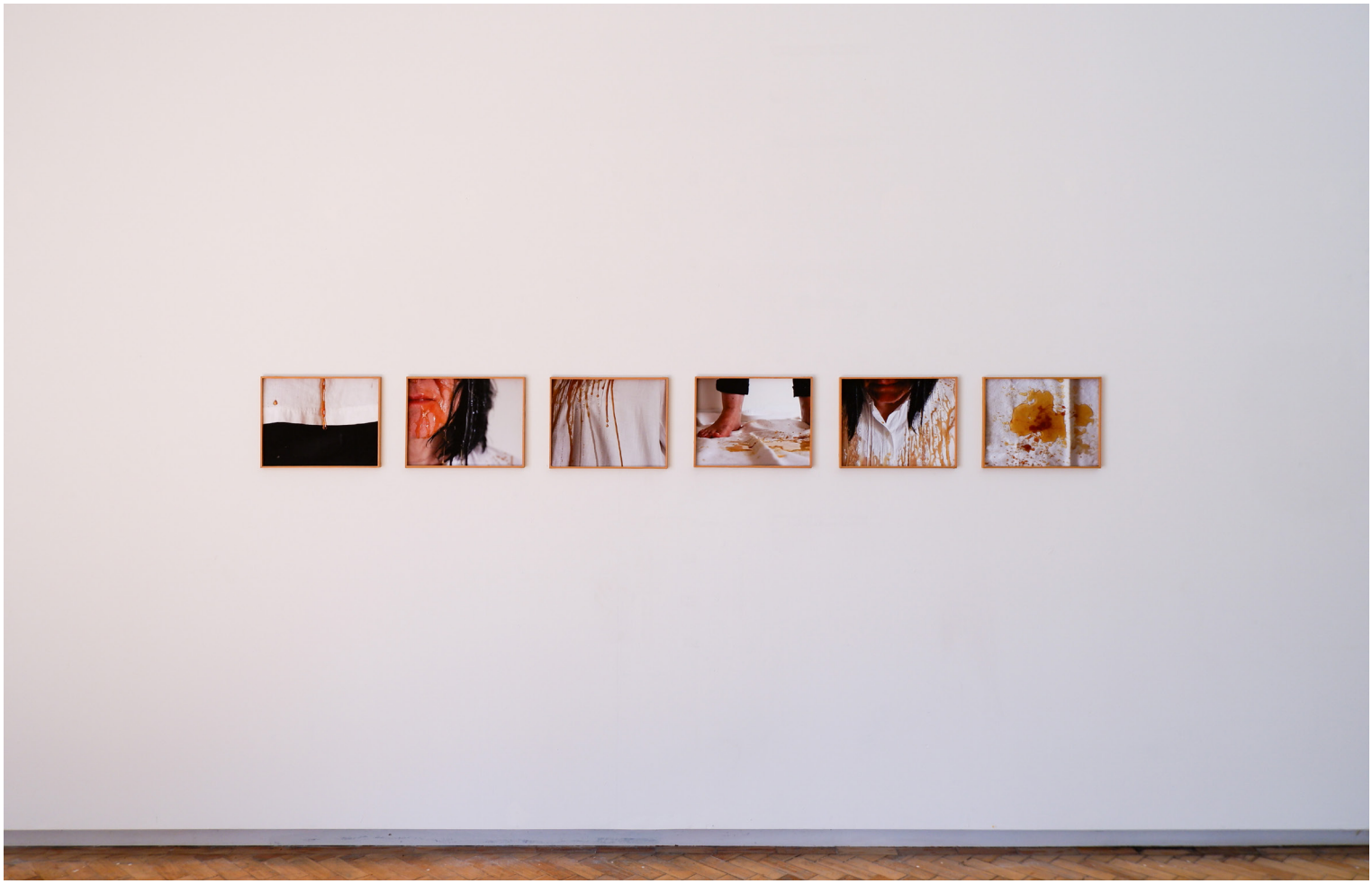
Vista da exposição do trabalho – O elogio do mel



Pormenor da exposição do trabalho – O elogio do mel



Vista da exposição do trabalho – O elogio do mel



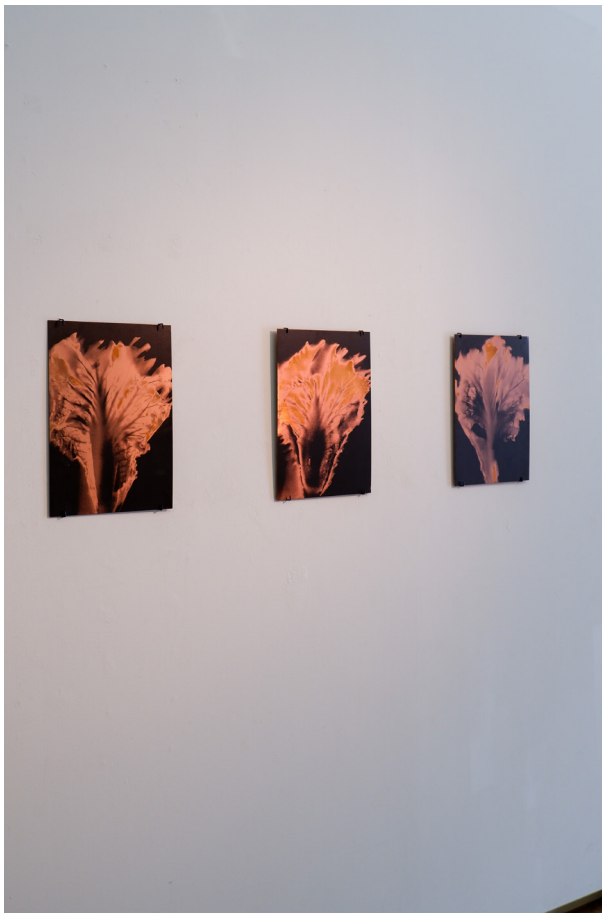
Vista da exposição do trabalho – O elogio do mel



Vista da exposição do trabalho – O elogio do mel



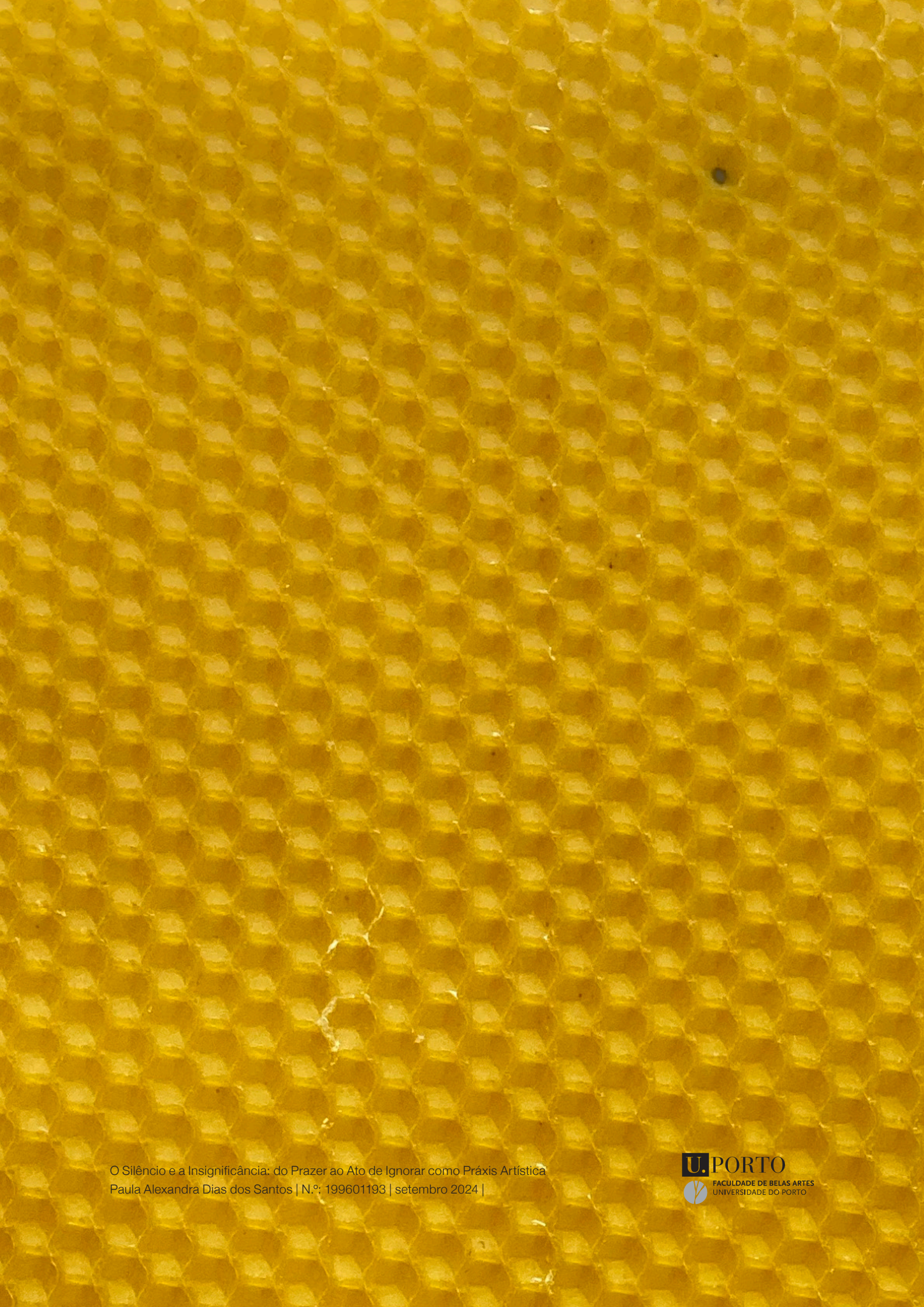
Vista da exposição do trabalho – Inside body



Vista da exposição do trabalho – can you eat the shadow?



Vista da exposição do trabalho – The origen of geometry



O Silêncio e a Insignificância: do Prazer ao Ato de Ignorar como Práxis Artística
Paula Alexandra Dias dos Santos | N.º: 199601193 | setembro 2024 |

U.PORTO
FACULDADE DE BELAS ARTES
UNIVERSIDADE DO PORTO