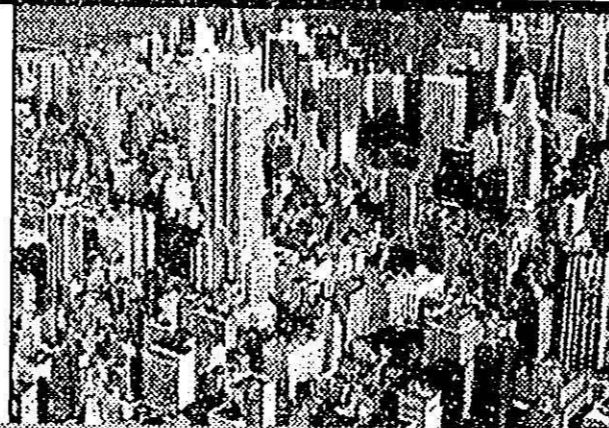


# Consumo



LOUISE NEVELSON ERA CONHECIDO NA RUA SPRING, NA PARTE BAIXA DE MANHATTAN, POR ANDAR SEMPRE CARREGADA COM TROUXAS DE SUCATA.

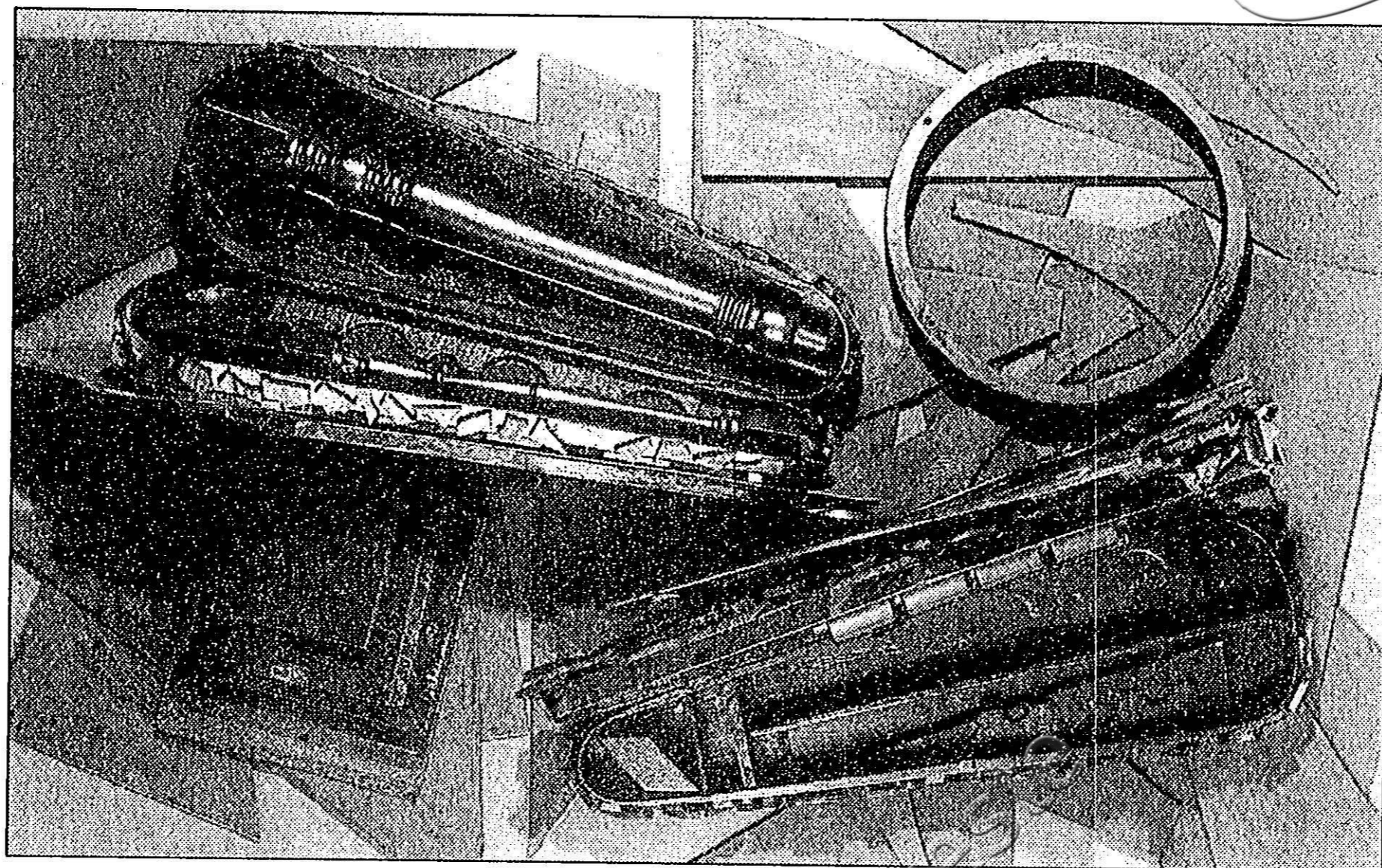
## A essência do universo e a cor de festa

BEJA SANTOS COLABORADOR



Não é a primeira vez que aqui falamos de artistas que privilegiam os resíduos como matéria prima. Tudo começou em 1912, quando o pintor francês Marcel Duchamp criou o seu primeiro "ready-made" (objecto sem qualquer tipo de utilidade, proveniente de produtos de consumo, a quem se retira a função e a primeira finalidade). Tratava-se de uma roda de bicicleta invertida, apoiada sobre um banco, sugerindo o próprio movimento. Curioso é também notar que as manifestações da Pop Art, que emergiram nos anos 60, em pouco se diferenciaram dos "ready-made" de Duchamp, já que na Pop Art, um fragmento de um objecto ou a ampliação gigantesca de uma fotografia podia conquistar o estatuto de obra de arte.

A criação artística começou, pois, a dar um destino aos objectos de consumo, distanciando-os das suas primitivas funções e significado. Recorde-se o que aqui se escreveu acerca do auto-intitulado pintor-escultor Arman. Arman acumula, em caixas "plexiglass", vários tipos de lixo mumificado com resina, emoldurando objectos musicais cortados e recombina-dos, criando pirâmide de objectos, como telefones silenciados, e dando a mesma justificação para outro tipo de trabalhos, como duas motos a atravessar um piano, uma composição gigantesca de carrinhos de supermercado,



guaches que escorrem dentro de caixas de vidro, os instrumentos cirúrgicos enterrados em cimento, por exemplo. Arman apresenta-se como "arqueólogo do futuro". No fundo, trata-se de acumulações de objectos novos ou usados, escolhidos e recolhidos pelo próprio autor e, ao contrário da Pop Art, que se servia de cores rutilantes ou de imagens estereotipadas da sociedade de consumo, Arman é colecionador de objectos do quotidiano, chamando à sua arte "o último estado da modernidade vulgar".

Integrado no ciclo "Amigos de Arpad e Vieira", o visitante tem, na Fundação Arpad Szenes-Vieira da Silva, uma necessidade espectacular congénere: a exposição de

Louise Nevelson, uma importante artista norte-americana que alargou as fronteiras da escultura contemporânea. Tal como Arman, as "assemblages" originais da artista privilegiaram o uso de resíduos como matéria-prima. O visitante depara-se aqui com caixas articuladas, estruturadas, por vezes em conjuntos de grande dimensão e usando sistematicamente o preto. Na série exposta no Museu da Praça das Amoreiras, apresenta-se um conjunto de peças em madeira preta, justificando a escultura que o preto, para si, contém a essência do universo. Numa exposição que fez em finais dos anos 50, com uma obra em ambiente todo branco, inteiramente dedicado à noiva e ao tema do

casamento, comentou: "Se pintarmos um objecto preto ou um objecto branco, a dimensão exigida é totalmente diferente. O branco e o preto convidam a formas diferentes. O estado de espírito também concorre para o resultado. O branco é mais festivo".

Louise Nevelson era conhecida na Rua Spring, na parte baixa de Manhattan, por andar sempre carregada com trouxas de sucata. A propósito do uso de materiais tidos por não convencionais, observou: "Para mim, certas madeiras menos valorizadas e mais baratas são as mais estimulantes. Sempre quis mostrar ao mundo que a arte está em todo o lado, desde que passe por uma mente criativa. Penso que não

existe nada que não possa ser transformado de forma a adquirir uma outra vida. Deste modo, dei vida ao mundo inteiro, uma vez que tudo podia ser usado por mim".

A que pretexto se refere a exposição de Louise Nevelson nesta página de consumo? A artista deu como demonstrado que um insignificante pedaço de madeira pode ser investido da maior dignidade, poi, se na concepção do artista um objecto passa a estar no lugar certo, ele transfigura-se.

Enquanto que a Pop Art foi um compromisso ambíguo com a cultura de massas, tendo adoptado uma linguagem assimilável àquela que os artistas queriam ironizar (caso da BD, da publicidade, da exposição de ícones, divos e divas, etc.), os "arqueólogos" como Arman ou Louise Nevelson privilegiaram formas acumuladas de resíduos ou objectos ou mesmo séries temáticas, agindo como artistas acumuladores, numa tentativa de conseguir uma nova ordem, a partir do desperdício, do desvalorizado, do abandonado, do vulgar. O que não deixa de ser curioso é que estes acumuladores de novos "ready-made" introduziram concepções estáticas e plásticas que continuam a surpreender os visitantes das necessidades espectaculares, pois transcendem a mera materialidade daquilo a que chamamos "sucata".

A ilustração escolhida é o cartaz da exposição, que representa a "assemblagem" "Gold Music II", datada de 1985.

### A Propósito de...

## Alimentação vegetariana, sim ou não?

EMÍLIO PERES \*

1. Por alimentação vegetariana designam-se práticas alimentares diferentes com uma característica comum: sem carne nem pescado.

Algumas variedades: ovo-lacto-vegetarianismo, lacto-vegetarianismo, vegetalismo (que é o vegetarianismo puro). A macrobiótica não é integrável no conceito.

2. A partir da década de 70, a comida vegetariana voltou a ganhar popularidade em Portugal e na Europa, depois de adormecida desde o início do século XX, altura em que gozou de grande voga, integrada no movimento naturista, o da mente sã em corpo sã, do respeito pela natureza e dos passeios no seio da natureza.

É, no entanto, a alimentação voluntariamente assumida por motivos éticos e religiosos (hindus ismaelitas, adventistas do

sétimo dia, etc.) e filosófico-culturais por vastas comunidades desde tempos imemoriais.

Entre populações ocidentalizadas ganha novos adeptos, em especial entre jovens e ecologistas.

Entre os cientistas adquire grande interesse porque os perfis de saúde dos vegetarianos contrastam profundamente com os dos comedores correntes de comida ocidental.

3. De muitos estudos recentes conclui-se que: (a) Ovo-lacto-vegetarianismo e lacto-vegetarianismo nas suas formas clássicas são compatíveis com bom estado nutricional e boa saúde. (b) Vegetalismo (vegetarianismo puro) não é adequado para crianças, adolescentes e mulheres grávidas e a amamentar; exige grande atenção para escolher e combinar alimentos de modo a não provocar carências nutritivas. (c) Há boas e más

práticas alimentares; por exemplo, no Mundo ocidental, os mais jovens das comunidades vegetarianas tradicionais procuram produtos manufacturados pela indústria, compatíveis com a exigência religiosa mas de qualidade alimentar muito duvidosa ("pizza" industrial, crepes, etc.) o que as subtrai às vantagens sanitárias aproveitadas pelas gerações anteriores.

4. O vegetarianismo tem merecido grande atenção científica e a investigação aproveita-se para conhecer melhor os segredos da nutrição.

A posição hoje dominante repudia o vegetarianismo, em especial na sua versão de crudivorismo, ou seja, de preferência dominante por vegetais crus, e alerta para os perigos de anemia, osteoporose, amenorreia e défice imunitário entre adultos e para os de atraso de desenvolvimento físico e intelectual, raquitismo, anorexia

e anemia entre crianças e adolescentes.

No que respeita às práticas vegetarianas com leite ou com ovo e leite, não se reconhecem os inconvenientes acabados de referir. Pelo contrário, reconhecem-se várias vantagens: melhor peso, bons perfis lípidos, nomeadamente colesterol normal, menor incidência de obesidade, diabetes, hipertensão, cancro, doença coronária, etc., desde que os alimentos sejam naturais e a confecção segundo as normas tradicionais, nomeadamente com pouca gordura.

A diferença do estado de saúde entre vegetarianos e comedores de comida ocidental é de tal modo assinalável que alguns autores recomendam um período de dieta de tipo ovo-lacto-vegetariano para tratamento das doenças metabólicas e degenerativas modernas. Como dissemos, o seu

uso por adultos parece só ter vantagens.

No entanto, no mundo ocidental, tenha-se em conta que as crianças e adolescentes vegetarianos nascem mais pequenos, desenvolvem mais lentamente e, no geral, não atingem a estatura final das outras (o que, ao que hoje se aceita, alongaria o tempo de vida).

5. Comer cinco ou seis vezes por dia, abundantes alimentos horto-frutícolas coloridos em natureza, boa porção de leguminosas, pão escuro e outros produtos cereais pouco ou nada branqueados, entre meio e um litro de leite meio-gordo, e um ovo, é o "segredo" desta comida.

O leitor interessado pode ler, do autor, "Saber comer para melhor viver", 3ª edição, publicado pela Caminho.

\* Médico endocrinologista