

SOBRE A INVENÇÃO SIMULTÂNEA DA PENICILINA & DA ACTION PAINTING, E SOBRE O SEU SENTIDO

Jean Clair

Tradução de Eduardo Jorge

Revisão de Maria Archer

Em 1928, um escocês, Alexander Fleming, descobria as propriedades singulares de um bolor, o *penicillium notatum*. Mas foi apenas em 1943, movida pela vontade de reduzir as dimensões da hecatombe da guerra, que a farmacopeia americana empreendeu a produção de penicilina em escala industrial, estendendo seu uso ao bloco dos Aliados. Em 1946, ocorreu a síntese química do cogumelo, e o assombro das doenças por bactérias, da tuberculose à sífilis, que tinha potencialmente nutrido a imaginação do homem ocidental, chegou ao fim. Desde então ele começou a se acreditar imortal, ou pelo menos protegido das doenças. Até que, no começo dos anos oitenta, a aparição do vírus da Aids abre um novo capítulo na história da sensibilidade nutriz dos antropóides e dos seus parasitas.

[N.T.]: Este texto foi publicado originalmente sob o título *De l'invention simultanée de la penicilline & de l'action painting, et de son sens*, em 1990, pela editora L'Échoppe. Agradeço a Marília Garcia e Marcelo Jacques de Moraes pela leitura prévia e atenta.

Enquanto isso, no curso do que se nomeia “as artes plásticas”, o ano de 1928 devia marcar o apogeu do estilo purista, vindo da *Bauhaus* e do *Stijl*. Quanto ao ano de 1943, aconteceu a primeira exposição em Nova Iorque das obras de Jackson Pollock, logo expostas na galeria “Art of this Century” por Baziotes e por Motherwell: a *Action painting* tinha nascido. Em 1946, em Paris, o primeiro Salão das Novas Realidades impunha o *diktat* da arte abstrata.

Tanto os geógrafos quanto os historiadores das ideias nos lembram que a colheita dos *champignons* não é igual em todos os lugares e não se organiza segundo sua disponibilidade topográfica. Nos países úmidos e propícios ao seu cultivo eles não são comidos. Nos países secos e com escassez em micoses eles são procurados. Esses hábitos de mesa talvez sejam inatos; talvez sejam adquiridos. Os bons espíritos sustentam ainda que a colheita de *champignons* selvagens foi proibida pela Reforma. De modo muito ostensivo, esses frutos silvestres exibiam uma forma indecente. Fálcos ou não, esses botões carnudos eclodidos sobre a pele dos campos, debaixo dos talos, sob a sombra das árvores, eram frutos do diabo e não do bom Deus. *Turpia visa*, eles saltavam aos olhos quando eram descobertos, um tapete no meio do musgo que tinha praticamente a mesma força que a sombra do demônio contra o qual Lutero devia, em Wittenberg, lançar seu tinteiro, com a mesma indecência com que o erro tipográfico salta aos olhos do revisor na página impressa. Em uma época em que o microcosmo era tão facilmente concebido como espelho do macrocosmo, onde Joos de Momper, Altdörfer e alguns maneiristas do Norte antropomorfizavam a natureza ao ponto de verem veias nos rios que correm pelo campo, dentes nos rochedos e pelos nas folhagens, os *champignons* selvagens não poderiam ser mais que uma manifestação diabólica. Além disso, eles tinham o efeito de envenenar, uma vez misturados nos caldos de feiticeiras. Quando não envenenavam, eles suscitavam alucinações. E se não faziam sonhar, davam poderes *viris* fora do comum. Eles estavam na Natureza, saíam do *bosco*, lembravam o homem selvagem, a feiticeira, o Silvestre, o estrangeiro. Os *champignons* eram para o fruto cultivado aquilo que o roedor furtivo e selvagem era para o rato das cidades: um rústico de charmes inquietantes. A cultura e sua forma religiosa, a obediência ao Deus do Antigo Testamento, no qual o representante da terra, Moisés, via sua fronte se ornar com dois grandes *champignons* luminosos, impunham então que sua presença fosse banida das mesas familiares.

O fato é que hoje se pode dividir o mundo ocidental em duas partes: aquela onde se pratica a colheita do *champignon* selvagem e aquela onde se admite apenas a prática do *champignon* de cultura, dito ainda *champignon* de Paris. Fazem parte da primeira categoria os países do baixo mediterrâneo e, de modo mais geral, os países de tradição católica: Itália, Espanha, sul da França, mas também a Áustria. Seria conveniente, se verá o motivo, acrescentar a Rússia, grande consumidor de *champignons* silvestres. Constituem a segunda parte a Inglaterra, os Países-Baixos, a Alemanha do Norte, a América...

No primeiro grupo, uma verdadeira paixão, ainda mais forte, inconfessável, toma os habitantes que, sábado pela manhã, bem cedo, seguem de carro para encontrar o lugar apenas por eles próprios conhecido, onde vão comungar com as forças telúricas e primitivas e mais

tarde consumir, com o mesmo fervor que tinham no momento do crescimento, a carne suculenta e rotunda dos *funghi porcini*, pesada como costelas de boi, ou inspirar o perfume sepulcral e inebriante do *tartufo bianco*. Não teria eu conhecido em Paris um jovem casal de desempregados que todos os dias iam colher *champignons* sobre as encostas de Montmartre, pelas quadras de um célebre cemitério durante a noite? Eles ainda viviam dos mortos que a Cidade hoje despreza. Um culto pagão aos defuntos e ao sol se renova assim a cada outono e se perpetua com o mesmo fervor com que estas pessoas colecionam imagens e pinturas em suas paredes.

Pois o culto das imagens, que Baudelaire chamava precisamente sua primitiva e forte paixão, e a colheita de *champignons* têm a mesma origem. O olhar encontra sua consideração tanto no palácio como na salvação das almas. Esses países citados acreditam na encarnação, quer dizer, na presença real do corpo de Deus no mistério da transubstanciação. As moléculas contidas na massa da hóstia, no pão e no vinho realmente se transformam em carne divina sobre o altar, no momento da subida, capaz de trazer a redenção. É pelo menos isso que afirma o Concílio de Trento, em 1551, para fazer frente à heresia de Lutero que rejeitava a “transubstanciação” tal qual tinha sido definida, em 1215, no Concílio de Latran. E a arte da Contra-Reforma foi, literalmente, esta apoteose da imagem que nos coloca sob os olhos o fato que Deus tem um corpo e que ele se funde na língua¹. Caravaggio nos salta aos olhos com a mesma força e o mesmo apetite que empregamos a descobrir e a devorar os *champignons*.

Nos países da segunda categoria, pelo contrário, nos interiores desesperadamente brancos, nos países iconoclastas onde a imagem não é tolerada ainda que ela tenha virtudes pedagógicas ou funções éticas, o *champignon* não é consumido senão por processos controlados e será servido nas mesas cuidadosamente ausente de todo traço de terra ou de raiz. Os tubérculos brancos que são servidos nos países protestantes serão também lisos e brandos porque são lavados e brilhantes como as maçãs vendidas em Londres no *Harrods*, pouco antes das festas: limpas e calibradas como se elas nunca tivessem saído de uma árvore.

Esta divisão reenquadra exatamente a divisão dos países onde a abstração como forma de satisfação visual se impõe sobre a figuração, enquanto que nos países de tradição figurativa, a paixão dos ícones permanece viva. *Noli me vedere* parece consagrar o *champignon* como fruto sagrado da terra e das chuvas, pequeno olho rosa ou marrom, cuja ingestão pode provocar visões, estas indigestões de imagens. *Noli me tangere* parece dizer que certas espécies lembram a evidência da Mãe-Terra fazendo ligação àqueles que se demoram a observar suas formas abauladas e complacentes. Aquele que salva os interditos descobrirá o sabor da vida na crença fecunda da morte.

¹ Galileu, como se sabe, foi condenado, menos por ter defendido a teoria do heliocentrismo que por sua atitude nominalista, que rejeitava a teoria aristotélica das “substâncias, fornecendo, assim, um embasamento ao argumento dos Reformados”. (Pietro Redondi. *Galilée herétique*. Paris: Gallimard, 1985.)

É preciso lembrar que a palavra “penicilina” quer dizer “pequeno pincel”. A cultura da penicilina, que se opõe ao culto desse pequeno pênis, por vezes engrandecido, como o *champignon* do bosque, e ao gosto frenético do *pennello* dos Mestres, se inscreve nos modos da mesa que, lembrando as palavras do antropólogo, opõem o *podre* e o *cozido*². O terror do *champignon* selvagem nos países protestantes, que acompanha sua recusa do prazer visual, sua rejeição da “presença real” sobre os altares e sua exaltação de uma arte sem sabor e sem gosto celebrada nesses templos também entediadas como as igrejas pintadas por Saerendan que se chamam *Museums of modern art*, casa com seu gosto de carne empapada ou demasiado cozida, seu horror do *raw* ou todo o seu desgosto também extremo do queijo fermentado, produto de bolores sagrados. É na mesma ordem de ideia que se notará sua atitude ambivalente em direção ao álcool, particularmente ao vinho³. Eles começam por recusar porque ele é também o fruto de uma podridão nobre e de uma sábia fermentação; eles terminam o consumindo porque se trata de um produto de uma cultura, em todo o caso, controlada. O pincel de Pollock acusava sua embriaguez ao mergulhar nos gargalos das garrafas de *rye* e *bourbon* a um ponto que os *drippings* que o tornaram famoso caem do percurso estocástico do bêbado, e não se parecem tanto a papéis que, numa cuba, foram embebidos num líquido de alto teor alcoólico.

² V. Claude Lévi-Strauss, *Le cru et le cuit*, Paris, 1964, *passim* e *Du miel aux cendres*, Paris, 1966. p.151-152.

³ Nessas sociedades, de modo evidente, sempre se encontram pequenos cercos intelectuais ou aristocráticos para romper o consenso. É assim que a Inglaterra afinará o *stilton*, variedade saborosa de queijo fermentado no porto, e colecionará os melhores milésimos de vinho de Bordeaux. É assim que, em Nova Iorque, a *intelligentsia* se esforça para comer *baguette* e *camembert*. Esses comportamentos desviantes não fazem mais que confirmar a regra geral.

*

No conflito atual, onde se avalia, assim espero, o desafio metafísico⁴, é interessante assinalar o lugar singular que ocupa a produção e ingestão da massa fermentada sob a ação de leveduras. Ele entra no consumo cotidiano de dois países até então opostos: Alemanha e Itália. A química do pão, no primeiro, é também sábia e refinada como é a confecção da *pasta* no segundo. Por um lado, também é realmente atencioso usar a levedura natural (e não a química) como acontece no segundo, ao utilizar o *grano duro* (e não o grão suave), o único capaz de dar à massa a característica crocante que o dente solicita⁵. Alimentos modestos, comidas emblemáticas e sagradas, o pão e a massa não podem variar ao infinito, seja na proporção dos ingredientes que entram na sua composição (sal, farinha e água), seja em suas formas. Essas variações infinitesimais de um elemento simples, variações diacríticas de um significante único – “nosso pão cotidiano” – fazem uma inacreditável diversidade de sabores. Esta economia de meios, que é uma economia de substância, funciona de modo inverso na economia da abundância própria dos países protestantes. Aqui, uma multiplicidade de materiais, oferecidos nas gôndolas de supermercado conduz ao gosto único: tudo parece ser banal. Aqui, uma unidade de material suscita o inverso de uma superabundância de gostos. Parece esgotar as possibilidades combinatórias. Os pães alemães se assemelham ainda a esses pequenos “athanors” que se vê no *Deutsches Museum* de Munique e que destilam mil atrativos diversos para as papilas que os querem provar. *Champignons* domésticos levedam sob o chão dos fornos como variedades de formas simples, *Streusel-Kuchen*, *Hahnenkamm*, *Hornchen*, ou melhor ainda fecham seu tom quando se trata de nutrir a tropa, e então tomam o nome de *Pumpernickel*⁶.

⁴ A arte dos “dissidentes” russos, que é um piscar de olhos para os Estados Unidos, nunca produziu nada de grande. O que não significa que o realismo socialista tenha produzido algo melhor. No entanto, é inútil querer jogar um contra o outro. A “selvageria”, aqui ainda, do *Waldgänger* é a única via possível frente aos totalitarismos anteriores, e o *champignon* é seu principal alimento...

⁵ As regulamentações da C.E.E. que impõem o uso do grão mole para a fabricação de massas foram definidas pela Alemanha, covardemente apoiada por uma França ainda entregue ao tédio ranchesco das pastas medianas e que tomava assim sua revanche sobre um país que divide sua fascinação pela alquimia da massa levedada.

⁶ Deformação, como se sabe do francês “Bom para Nickel”, apelido da infantaria germânica.

Quanto aos molhos italianos, eles testemunham o gênio plástico de um povo generoso em soluções formais: *fusilli* com reviravoltas que provocam o paladar, *farfalle* que desaparecem quando postos sobre a língua, *tegole* que cobrem como as telhas cobrem um teto, *orecchiette* às quais ela lança sua ponte com amor e curiosidade, *taglierini* que desfaz o seu emaranhado entre a grade dos dentes, *papardelle* e *penne*, desenvolvendo sucessivamente seu espetáculo, são massas como pedaços de uma anatomia que se gosta: é sempre parecido e sempre diferente.

A *esthesis* da massa não relewa o gosto, mas de modo mais apropriado o toque. Elástica, ela retém a energia da mão que a fica modelando durante muito tempo, e depois a transmite. Dinâmica, ela afeta o tato, oposta ao pão, estática, afetando o odor. Um menção especial será feita aos *ripieni*, pequenas almofadas macias com vários recheios, tais como os *ripieni di zucca*, abóbora que se come em Turim, os *ripieni al pesto*, que tem seus aficionados em Gênova ou os *sombreri*, de Pisa, recheados com *champignons*. Sob uma fina e frágil película, tensa como um ventre, eles nos oferecem seu gosto como uma mulher se entrega, aberta, desvelando sob a pele seu sabor sempre novo e inesperado. Seria preciso escrever um Livro das Massas como se escreve um Livro das Beatitudes.

*

A emergência, no início dos anos 1980, de um eixo ítalo-germânico que, pela primeira vez na Europa, enfrentou o desafio americano e propunha uma pintura que, de inspiração neo-figurativa e de tradição clássica⁷, renovava o passado e dispersava o puritanismo imposto pela Guerra fria e suas sequelas culturais – abstração gestual, minimalismo, arte conceitual, restos feitos para paladares contritos e ventres hipócritas – é também ligada à redescoberta das virtudes da massa e do pão, essas formas evoluídas da colheita do *champignon* selvagem. Ao mesmo tempo, as virtudes da penicilina, como se disse, cediam diante do advento da Aids, oportunamente vindo nos lembrar que nós éramos mortais e, neste caso, animais de gozo e, ao mesmo tempo, de mortificação.

⁷ *Transavanguardia* na Itália, *Neue Wilde* na Alemanha. Nós não suportamos muito essas escolas; pelo menos elas testemunham um fenômeno antropológicamente interessante.

