



Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ
Centro de Filosofia e Ciências Humanas
Instituto de Psicologia - UFRJ
Programa de Pós Graduação em Psicossociologia de Comunidades e
Ecologia Social - EICOS - Linha III: Psicossociologia da saúde e
comunidades



**DANDO SABOR AOS AFETOS: CARTOGRAFANDO MEMÓRIAS,
SUBJETIVIDADES E CUIDADO A PARTIR DA COMIDA**

Vanessa Rizzo Rodrigues

Rio de Janeiro / RJ

2023

**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
CENTRO DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM PSICOSSOCIOLOGIA DE
COMUNIDADES E ECOLOGIA SOCIAL – EICOS**

**DANDO SABOR AOS AFETOS: CARTOGRAFANDO MEMÓRIAS,
SUBJETIVIDADES E CUIDADO A PARTIR DA COMIDA.**

Vanessa Rizzo Rodrigues

Dissertação de mestrado apresentada ao Programa de Pós-graduação em Psicossociologia de Comunidades e Ecologia Social do Instituto de Psicologia, na Universidade Federal do Rio de Janeiro, como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Mestre em Psicossociologia de Comunidades e Ecologia Social.

Orientador: Prof. Dr. Helvo Slomp Junior

Coorientador: Prof. Dr. Ricardo Lopes Correia

Rio de Janeiro / RJ

2023

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

R627 Rizzo, Vanessa.
Dando sabor aos afetos: cartografando memórias, subjetividades e cuidado a partir da comida / Vanessa Rizzo Rodrigues. – Rio de Janeiro: UFRJ, 2023.
162 f.: il.

Orientador: Helvo Slomp Junior.
Coorientador: Ricardo Lopes Correia.

Dissertação (mestrado) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto de Psicologia, Programa de Pós-Graduação em Psicossociologia de Comunidades e Ecologia Social - EICOS, 2023.

1. Memória social. 2. Culinária. 3. Cozinha. 4. Consumo de alimentos I. Slomp Junior, Helvo. II. Correia, Ricardo Lopes. III. Universidade Federal do Rio de Janeiro. Instituto de Psicologia.

CDD: 306.4

Vanessa Rizzo Rodrigues

DANDO SABOR AOS AFETOS: CARTOGRAFANDO MEMÓRIAS, SUBJETIVIDADES
E CUIDADO A PARTIR DA COMIDA.

Dissertação de mestrado apresentada ao Programa de Pós-graduação em Psicossociologia de Comunidades e Ecologia Social do Instituto de Psicologia, na Universidade Federal do Rio de Janeiro, como parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Mestre em Psicossociologia de Comunidades e Ecologia Social.

Aprovada em 18/12/2023

Prof. Dr. Helvo Slomp Junior (Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ)

Prof. Dr. Ricardo Lopes Correia (Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ)

Prof. Dra. Marcia Cabral da Costa (Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ)

Prof. Dra. Adelaide C. Rocha de La Torre Chao (Universidade Federal do Rio de Janeiro –
UFRJ)

Prof. Dra. Kathleen Tereza da Cruz (Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ)

AGRADECIMENTOS

Agradeço aos meus Guias e Orixás, pela guarda firme e precisa, por terem sido colo, âncora, caravana, leveza, pisada firme, peito de aço. Por me terem feito voltar a brincar, rever a simplicidade das coisas, e me reencantar com a vida. Pelos caminhos abertos, peito leve, pensamento clareado, limpeza do corpo, da alma e do pensamento.

Ao meu pai, pela calma diante das situações mais tensas, à minha mãe, pela comida em forma de amor, pelo amor em forma de cuidado. À minha irmã e irmão, por toda nossa vida juntas: as brigas por batata frita, no final, me ajudaram a entender o que era isso que eu queria escrever para dissertação. E quero aproveitar para dizer que hoje, consigo compartilhar batata frita com outras pessoas, e que o disco do Titãs, que fazia parte da minha alfabetização, agora compõe também as escritas do mestrado. Às minhas sobrinhas e sobrinho maravilhosos, ser tia de vocês diz muito sobre quem eu sou, e cozinhar para vocês sempre foi motivo de empenho máximo e dedicação. Afinal, cozinhar para criança (quero dizer de quando vocês ainda eram crianças) me deixava tensa, mas acho que vocês também sempre sentiram o amor que eu coloco na comida que faço. Agora terminado o mestrado, estaremos mais juntas!

Agradeço à minha tia Luise (*in memorian*) por ter financiado todo meu ensino básico, ter acreditado em mim, sem desistir quando eu parecia desistir dos estudos (era minha maneira adolescente de me fazer rebelde), mas guardo em mim muito daquilo que aprendi com você, embora não assumo isso publicamente. À minha tia Glorinha (*in memorian*), tia Nair (*in memorian*) e tia Aparecida pelas memórias que as suas comidas fizeram em mim. Aprendi a gostar de cozinhar com vocês, vendo-as com o olhar brilhando enquanto cozinava, e mais ainda quando nos viam suspirar comendo. O gosto pudim de claras, da farofa, da dobradinha, da galinhada no pão, do bolo de aniversário, do doce de abóbora, do doce de mamão verde, estão todos aqui guardados no meu coração. Obrigada também aos meus primos e primas que compartilharam desses saborosos momentos, com quem comemorei tantos anos, e quero comemorar ainda tantos outros.

Ro, obrigada por tudo e por tanto. Obrigada por ser co(e)laborador nessa pesquisa me ajudando a pensar, a entender os caminhos possíveis, e me explicando conceitos que eu custei a entender. Fora as outras tantas questões que me deixaram em uma “sinuca de bico” e você me ajudou a lidar com elas. Muito obrigada pela generosidade em ter me apresentado seu projeto, em que dizia sobre a diferença entre a fome fisiológica e a fome emocional, ideia fundamental

para que eu começasse a tecer as tramas desta dissertação. E por todas as horas me ouvindo, enxugando minhas lágrimas, me dando colo e me ajudando a curar as minhas dores, medos, inseguranças e frustrações. A lindeza e leveza de nossa parceria me inspira e faz com que meu coração esteja cheio de amor. Obrigada também por compartilhar a sua família comigo, que tanta beleza, carinho e amizade tem me trazido.

Ao Sr. Armando e Dna. Cristina, dirigentes da minha Casa de Axé, pelo carinho, dedicação e compromisso em conduzir a casa onde reencontro com a minha potência de existir. E também às minhas irmãs e irmãos de Axé, que acompanham de perto a minha caminhada no desenvolvimento espiritual, e que torceram para que eu finalizasse lindamente esta pesquisa. Obrigada, obrigada, obrigada.

Agradeço enormemente à minha analista. Rachel, me faltam palavras para dar significado ao tanto que a sua condução do meu processo analítico vem me curando, me dando força, coragem e determinação. É bem provável que esta dissertação seja o resultado do famoso “o que eu vou fazer isso?”! Foi conseguindo elaborar a minha relação com a comida que esse texto nasceu. Claro que não foi fácil e nem ficou perfeito. E tudo bem, porque eu fiz o melhor que eu pude. E, quer saber? Eu acho que essa dissertação ficou linda, e estou com muito orgulho de mim por isso, e dedico isso a você. Obrigada!

Ao Stephano, pelos anos compartilhados, por ter sido apoio, mão e boca que provava as comidas que eu começava a aprender a fazer. Pelo companheirismo na maluquice das entregas de comida, pelas madrugadas cozinhando, e pelas horas de engarrafamento nas entregas. Obrigada pela amizade, pela presença e carinho. Carol, obrigada por ter ajudado a me tornar a melhor cozinheira de salada de frango ao pesto, moussaka, hommus e comida mexicana. Foi por te ver tão feliz comendo essas comidas que eu me aperfeiçoei.

À Universidade Federal do Rio de Janeiro, em especial ao Programa de Pós-Graduação em Psicossociologia de Comunidades e Ecologia Social – EICOS, que pela sua diversidade, permitiu que eu realizasse essa pesquisa meio poética, meio autoral. Às/aos colegas do Laboratório Memórias, Territórios e Ocupações: Rastros Sensíveis – LabMEMS/UFRJ, e ao grupo Micropolítica por todas as trocas que enriqueceram demais minha escrita. Ao professor Thiago Melicio e às professoras Bia Takeiti e Bia Samira, obrigada pelas contribuições à minha pesquisa nas apresentações dos grupos de estudo e laboratório. Ser aluna de pós-graduação, tendo duas atividades laborais e ainda ser representante discente parecia loucura, mas eu fiz e fui muito feliz. Por isso, agradeço também ao colegiado por todo aprendizado. Agraço às professoras que compuseram as minhas bancas de qualificação e defesa: Kathleen da Cruz,

Eliane Almeida, Marcia Costa e Adelaide Chao, suas contribuições foram e ainda serão fundamentais para a construção de um trabalho de mestrado nutrido e bem alimentado.

Finalizo agradecendo aos meus orientadores, os melhores que eu poderia ter. Helvo, sem você eu não teria continuado essa pesquisa, aquela nossa primeira reunião foi um marco na minha caminhada na pós-graduação. Obrigada pelas trocas, por não desistir de mim quando eu mesma havia desistido do mestrado, por ter aceitado me orientar mesmo no meio da minha trajetória, por ter ouvido sobre as tantas coisas que eu queria falar, e ter conseguido me fazer enxergar o que era essencial para a composição da pesquisa. E eu, que tenho muita dificuldade em perder, consegui deixar de lado muita coisa porque confiei em você. Rick, obrigada por ter sido minha linha de fuga ainda no primeiro ano de mestrado. Obrigada por aquela reunião numa sexta à noite para me fazer desistir da ideia de trancar a matrícula. Eu só não desisti ali porque você me disse que aquilo que eu vinha fazendo era, sim, uma pesquisa, e que resultaria em um texto muito bonito. Obrigada por ter continuado junto, mesmo com as mudanças de campo, formato e metodologia. Obrigada por aceitarem um texto escrito em primeira pessoa, e em um formato nem tão convencional assim, foi um prazer escrever essas linhas da forma em que eu acredito e sou.

Tenho sido só agradecimentos, afinal, pelo tanto que tenho recebido de tantas pessoas, só tenho mesmo que agradecer.

RESUMO

RIZZO RODRIGUES, VANESSA. **DANDO SABOR AOS AFETOS: CARTOGRAFANDO MEMÓRIAS, SUBJETIVIDADES E CUIDADO A PARTIR DA COMIDA.** Orientador: Prof. Dr. Helvo Slomp Junior. Coorientador: Prof. Dr. Ricardo Lopes Correia. Dissertação (Mestrado em Psicossociologia de Comunidades e Ecologia Social) – Instituto de Psicologia, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2023.

Esta dissertação teve por objetivo cartografar os processos de produção de subjetividade em torno da comida, tendo a mesma como guia no processo de reconstrução de memórias. Ao seguir as pistas dos afetos que a comida desperta, e dos sentimentos que despertam a vontade de comer, foi em busca dos sentimentos que a comida evoca, a partir das indagações: “a comida pode ser um objeto de memória?”. Para a identificação dos processos de construção de subjetividade, deixou reverberar a pergunta: “você tem fome de que?”. Observando a construção de sociabilidades em torno da comida e, ao final, analisando a decolonização da comida, o comer e a fome, a partir da comida de santo, trazendo apontamentos para uma gastronomia brasileira fundada na “comida de verdade”.

Os capítulos foram organizados como um cardápio, como um menu degustação, com apresentação, prato principal e sobremesa. A apresentação diz sobre a pesquisadora implicada, a chegada ao tema de pesquisa e o referencial teórico: a psicossociologia da comida; a micropolítica do cuidado e a produção e consumo de alimentos. Os pratos principais representam a recomposição das memórias pessoais da pesquisadora: começando pelo “angu de memórias”, que traz a perspectiva da pesquisadora que é cuidada, onde se costura comida e afeto; a “moussaka viajante” e o “gostos que abraçam”, mostram a pesquisadora que se torna cozinheira, e que desperta afetos nas pessoas que comem a sua comida; a “fome ou vontade de comer” é o momento em que a pesquisadora percebe os agenciamentos que incorrem na sua relação com a comida, fruto de um sistema capitalístico; mas, como falar de comida sem olhar para quem não tem o que comer, e é essa perspectiva que o “e quando não há comida” traz; o “comer até o talo” e “comida de santo” são tentativas de decolonização, de reterritorialização de produção e do consumo da comida. A sobre(a)mesa serve a análise dos efeitos, ou afetos, que decantaram do processo de composição de memórias.

A metodologia da dissertação foi composta pelo processo de construção de memória e pela cartografia dos sabores e afetos em torno da comida, compondo um diário cartográfico de memórias. De temporalidade reversa, o capítulo foi construído ao mesmo tempo em que a pesquisa foi sendo produzida, e sendo o campo o próprio corpo da pesquisadora – uma pesquisadora implicada (MEHRY, 2004) –, a ordem como os temas são apresentados seguem um caminho rizomático de afetos e afetações, seguindo o fluxo do pensamento vibrátil, para que a pessoa que leia possa se deixar levar pelos aromas, sabores e memórias que esses escritos evocam.

Palavras-chave: cuidado, memória, subjetividade, pertencimento, território existencial.

LISTA DE IMAGENS

Figura 1: Linhas de afeto e tecitura.....	21
Figura 2: Festa das Mulheres Kayapó.....	26
Figura 3: Cozinhando na Senzala.....	31
Figura 4: Remi encontrando fogos de artifício sabor queijo e morango.....	42
Figura 5: Agenciamento em fluxo.....	49
Figura 6: <i>Fastfood</i> fazendo rede.....	71
Figura 7: Clássico trio norte-americano Hamburguer, <i>Milk Shake</i> e <i>Ketchup</i>	74
Figura 8: Receita de verso.....	92
Figura 9: Comida como cuidado e objeto de memória.....	99
Figura 10: A Moussaka que leva as pessoas para a Grécia.....	104
Figura 11: Cozinhando juntas na Chef Rizzo.....	107
Figura 12: Montagem de combate à fome.....	116
Figura 13: A vista do Favela Orgânica é de tirar o fôlego.....	120
Figura 14: Gastronomia é arte no muro na Favela da Babilônia.....	121
Figura 15: Espaguete vegano da Regina.....	122
Figura 16: Aproveitando até o talo.....	123
Figura 17: O espaguete vegano <i>Prêt-à-porter</i>	123
Figura 18: Cuidando da alimentação das crianças.....	124
Figura 19: Aprendendo com a comunidade.....	126
Figura 20: Regina Tchelly fazendo rede.....	127
Figura 21: Conhecendo a Educap.....	130
Figura 22: Comida no quintal.....	131
Figura 23: Mãos femininas que cuidam.....	132
Figura 24: Flores que escrevem.....	133
Figura 25: Comida é cuidado.....	135
Figura 26: Yemanjá mãe de cabeça.....	136
Figura 27: Mar de camarões secos.....	137
Figura 28: Escravas de ganho na Praça Castro Alves, Salvador / BA.....	138
Figura 29: Acarajé, Vatapá e Abará.....	139
Figura 30: Receita de Vó.....	140
Figura 31: Festa de Nanã.....	142

Figura 32: A mesa para os Povos do Oriente.....	144
Figura 33: A mesa para a Ibejada.....	144

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CMI	Capitalismo Mundial Integrado
COVID	Corona Virus <i>Disease</i>
IA	Insegurança Alimentar
LARES	Laboratório de Responsabilidade Social e Sustentabilidade do Instituto de Economia da UFRJ
MBE	<i>Master of Business Economics</i>
ONG	Organização Não Governamental
UERJ	Universidade do Estado do Rio de Janeiro
UFRJ	Universidade Federal do Rio de Janeiro
UNIRIO	Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro

SUMÁRIO

1 ENTRADA.....	15
1.1 PLANTANDO RAÍZES.....	23
1.1.1 Psicossociologia da comida.....	23
1.1.2 Micropolítica do Cuidado.....	37
1.1.3 A produção e o consumo de alimentos no contexto do CMI.....	59
1.1.4 Uma pitada de decolonialidade.....	76
2 OBJETIVOS DA PESQUISA.....	80
2.1 OBJETIVO GERAL.....	80
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	80
3 A RECEITA METODOLÓGICA.....	81
3.1 OS INGREDIENTES PARA A CONSTRUÇÃO DE MEMÓRIAS.....	83
3.1.1 Sobre a alteridade e as marcas.....	83
3.1.2 Sobre ser algo entre o lembrar e o esquecer.....	85
3.1.3 Sobre a imaginação no ato de narrar afetos.....	85
3.1.4 Sobre a vontade de memória e as sociabilidades.....	86
3.1.5 Sobre os suportes que evocam memórias: cozinha e memória.....	87
3.2 O DIÁRIO CARTOGRÁFICO DE MEMÓRIA.....	88
3.2.1 Lista de ingredientes cartográficos.....	91
3.2.2 Arrumando a cozinha.....	93
4 PRATOS PRINCIPAIS.....	95
4.1 ANGU DE MEMÓRIAS.....	96
4.2 MOUSSAKA VIAJANTE.....	100
4.3 GOSTOS QUE ABRAÇAM.....	105
4.4 FOME OU VONTADE DE COMER?.....	111
4.5 E QUANDO NÃO HÁ COMIDA?.....	115
4.6 COMER ATÉ O TALO PARA RESISTIR AO SISTEMA CAPITALISTA.....	119
4.7 COMIDA DE SANTO.....	135

5 SOBRE(A)MESA..... 148

REFERÊNCIAS..... 156

Certamente na boca começa o coração.
(LODY, 2019, p. 67)

Bebida é água
Comida é pasto
Você tem sede de quê?
Você tem fome de quê?
(ANTUNES, FROMER & BRITTO, 1987)

Nas cozinhas, as mãos negras calejadas pensavam e tramavam futuros.
(MACHADO, O porvir de Anastácia, 2022)

1 ENTRADA

Esta primeira parte da pesquisa conta a trajetória que a autora percorreu até a escolha do tema da dissertação. Para tanto, pede licença para escrever em primeira pessoa os seus próprios caminhos, dilemas, afetos e afetações que a fizeram chegar ao programa de pós-graduação, o tema de pesquisa, o campo, o corpo, o estômago.

E digo estômago porque foi a fome que me fez chegar até aqui, não só a fome causada pelos períodos de insegurança alimentar que vivi, mas também a fome que a comida não mata. Estão sendo necessários alguns anos de análise e consultas com endocrinologistas e nutricionistas para tentar entender de onde vem tanta fome, e o que eu tenho engolido junto com a comida.

Tudo começa em Bangu, bairro da zona oeste do Rio de Janeiro, onde nasci e cresci. Neta de imigrantes italianos pela mãe, e “brasileira típica” pela família do pai (uma mistura de portugueses, africanos e indígenas), sou filha de mãe e pai operária/o que começaram a trabalhar na Fábrica de Tecidos Bangu ainda adolescentes. Ser filha de operários poderia ser um detalhe, mas esse não foi meu caso, porque a “Fábrica” (ou “a Bangu”) operava nas sociabilidades para além das atividades laborais, e trazia às/aos operárias/os a sensação de pertencimento ao bairro em que moravam, e à comunidade da qual faziam parte. E a construção da Bangu foi fundamental para alicerçar esse pertencimento: a inauguração da fábrica promoveu melhorias urbanísticas, educacionais (ao fundar a primeira escola do bairro) e culturais (com a fundação do Bangu Athletic Club, e do Casino Bangu), além de ter sido o berço do Bangu Atlético Clube, e o local onde foi realizada a 1ª partida de futebol do Brasil. Thomas Donohoe, operário da fábrica e morador do bairro, foi quem trouxe o futebol para o Brasil como recreação para os intervalos do trabalho. A alta tecnologia na fabricação de tecidos colocou o bairro na cena da moda mundial: “nos anos 40, um Bangu urbanizado despontava como um dos bairros de maior progresso do subúrbio carioca, trazendo à cidade modismos, expressões, lições de elegância e até as inesquecíveis misses Bangu” (PRADO, 2014). A Fábrica ultrapassava seus muros e portões, e ousou arriscar que 90% dos casamentos do bairro (na minha família, sim) começaram entre as espuladeiras, rolos de fio e passeios ao redor dos açudes.

Essa combinação de fábrica, mistura de povos de variados territórios e a vida suburbana foram as marcas do meu envolvimento ocupacional com o bairro, onde os aniversários eram comemorados entre a família e os vizinhos, sempre com comida farta. De todas as minhas memórias infantis, a comida sempre está presente, temos receitas de família, as festinhas eram

produzidas pelas mulheres mais velhas, e eu não me lembro de haver encontros familiares sem (muita) comida. Era hábito fazermos todas as refeições em casa, preparadas pela minha mãe, que tinha bastante cuidado em sempre preparar legumes e verduras, para que tivéssemos uma alimentação nutritiva, sem exageros de calorias. Frituras eram só aos finais de semana e em pouca quantidade (motivo de muitas brigas entre mim, minha irmã e meu irmão). Cozinhar continua sendo até hoje uma prática familiar compartilhada (na maioria das vezes apenas entre as mulheres), os encontros familiares sempre acontecem na cozinha, ou em torno de uma churrasqueira (nesse caso, comandada pelos homens). E, se fazer uma boa comida é motivo de orgulho, cozinhar juntos é um momento de troca de afetos, experiências e memórias. As férias escolares eram curtidas com brincadeiras na rua, no calor avassalador do verão banguense, entre os adultos com as cadeiras nas calçadas, os jogos de carta e dominó dos homens mais velhos, a pracinha da esquina com os brinquedos para as crianças e os quiosques de comidas de rua. Eu vivia o bairro, a minha rua, algumas amizades infantis perduram até hoje, as subjetividades que eu criei me acompanham no meu fazer, pensar e agir.

As brincadeiras infantis e as refeições em casa, com comida de verdade, foram perdendo espaço com a chegada da adolescência, que tirou de mim a única atividade física que eu praticava (“estava grande demais para ficar correndo na rua como menino”, dizia a minha mãe). Achar que era “mico” levar merenda saudável de casa, e a saída com amigos, marcaram as primeiras mudanças dos meus hábitos alimentares, já que as merendas do colégio eram à base de ultraprocessados, e, nas saídas, comíamos alguns lanches em *fast-foods* ou belisquetes. No ano 2000, comecei a Graduação em Ciências Sociais na UERJ (Universidade do Estado do Rio de Janeiro), e já trabalhando fora, passava mais de dezesseis horas fora de casa, o que me obrigava a fazer todas as refeições na rua (hábito que até então não tinha) e voltava para casa em Bangu apenas para dormir. Esse movimento pendular de quem mora no subúrbio, mas trabalha e estuda fora dele, é muito desgastante, pois eu perdia seis horas do meu dia apenas em deslocamentos. A mudança de rotina, o cansaço e o incremento da minha renda pessoal me levaram a desenvolver uma relação ruim com a comida, pois muitas vezes eu só tinha acesso a alimentos de baixo valor nutricional e alto índice de açúcar e gorduras (como as coxinhas e joelhos que eram vendidas nas cantinas da UERJ). Também porque comer muito tampava o vazio de uma vida sem muito lazer e autocuidado, o que resultou no meu primeiro aumento de peso significativo, já que a comida me oferecia um conforto e cuidado que eu conhecia e tanto precisava.

Estava terminando a graduação no início da minha vida adulta, quando “migrei” para o bairro de Botafogo e então comecei a viver uma nova cidade, e uma nova forma de me alimentar. E, se por um lado tive a sensação de ter me tornado mais carioca por frequentar os espaços urbanos da zona sul (o Rio de Janeiro das mídias e cartões postais), e ter mais acesso a uma cidade mais planejada, organizada e com infraestrutura, por outro, as minhas sociabilidades se tornaram mais rasas. Saí de um bairro onde eu morava em uma casa com quintal e árvores frutíferas, da rua onde passei a infância brincando, e a minha vizinha era como uma irmã, para um apartamento dentro de um condomínio onde eu não conhecia a vizinha com quem dividia a “parede da sala”. Morar mais perto do trabalho me trouxe de volta o hábito de comer em casa, e, nos supermercados da zona sul do Rio de Janeiro, percebi que a oferta de hortifrutigranjeiros é bem maior que nos supermercados do subúrbio. Além disso, o tempo antes gasto no deslocamento casa-trabalho-faculdade-casa passou a ser usado para a prática de atividade física e preparação das minhas refeições.

A partir desse meu novo lugar, com uma rotina menos estafante, e um trabalho que me conferia estabilidade socioeconômica, consegui eliminar o excesso de peso que anos de estresse me trouxeram. Estar mais confortável com o meu peso, e com uma rotina menos estafante, fez com que eu pudesse estabelecer um novo relacionamento com a comida, e cozinhar me trouxe um encantamento para as transformações que o alimento sofre ao ser manipulado. Mas não cozinhou apenas para mim, e ver as reações das pessoas ao provarem a minha comida me emocionava: foi o que me fez ir para o Curso de Formação em Gastronomia da UNIRIO (Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro), onde passei a sonhar com o meu restaurante, que teria uma bela cozinha com um janelão de vidro, através do qual eu poderia continuar cozinhando enquanto eu assistia às pessoas sendo tocadas por aquelas sensações que só uma boa comida traz.

A mudança de bairro também foi uma mudança de estilo de vida, já que comecei a gozar do conforto e dos atrativos que a zona sul oferece, o que me levou para um novo lugar dentro da pirâmide social carioca. E são visíveis e gritantes as desigualdades territoriais nas cidades brasileiras: o acesso à infraestrutura urbana e serviços públicos – seja em quantidade ou qualidade – se concentra, majoritariamente, nas regiões das cidades ocupadas pela parcela da população de mais alta renda. A concentração de investimentos privilegia determinados sujeitos, em detrimento de outros. As cidades não são espaços neutros, palco de interações das quais estão desconectadas; ao contrário, a construção social do espaço reflete as relações sociais ao mesmo tempo em que incide sobre elas. Dessa forma, é evidente que a questão de classe é

indissociável da experiência que cada um de nós tem do espaço em que nossos corpos habitam e circulam (CORREIA et al, 2018). Perceber e sentir a estratificação social através de um novo ponto de vista me trouxe um novo incômodo. A mudança de ponto de vista atribuo a basicamente a própria mudança de classe social, pois, se antes eu estava em um bairro da periferia, fazendo parte da classe de renda baixa, a ascensão para uma classe social economicamente superior me fez sentir incômodo por ter direitos e acesso a serviços que aqueles da classe da qual eu pertencia não possuem. Esse incômodo também perpassava uma sensação de um não lugar, porque Bangu não dizia mais muito sobre mim (o bairro e eu mudamos), e eu não conseguia pertencer ao meu novo bairro, que escancarou meus privilégios em relação aos menos favorecidos.

A questão de que tipo de cidade queremos não pode ser divorciada do tipo de laços sociais, relação com a natureza, estilos de vida, tecnologias, acesso à comida e valores estéticos que desejamos. O direito à cidade está muito longe da liberdade individual de acesso a recursos urbanos: é o direito de mudar a nós mesmos pela mudança da cidade (HARVEY, 2008, p.74).

Essas minhas inquietações me levaram até o MBE (*Master in Business Economics*) do Laboratório de Responsabilidade Social e Sustentabilidade (LARES) do Instituto de Economia da UFRJ, para que eu pudesse aprender como as práticas do Terceiro Setor, atreladas às minhas práticas gastronômicas, poderiam trazer algum tipo de benefício social para a comunidade do meu entorno. Comecei a desenhar um projeto de conclusão do MBE de uma Cozinha Social, enquanto distribuía jantar para as pessoas que passavam a noite nas ruas. Inscrevi o meu projeto e fui selecionada para curso de capacitação em Empreendedorismo Social, ofertado pelo Instituto Nexxera¹, mas, apesar de ter concluído o curso, não pude dar continuidade ao projeto da Cozinha Social pois não tinha a verba necessária para o projeto. Continuando o MBE, um novo caminho apareceu a partir dos estudos sobre consumo e sociedade, onde consegui perceber os mecanismos de produção de desejo que agenciaram (e ainda agenciam muitas vezes) meu corpo e minha mente para o consumo, um desejo cego, compulsivo e insaciável. No LARES, eu conheci o EICOS e decidi por me inscrever no processo de seleção para o Mestrado, e, ainda na escrita do projeto de seleção, me dei conta de que a pesquisa que eu me propunha a fazer era uma pesquisa sobre mim mesma. E não à toa, muitas vezes, eu me sinto dentro dessa pesquisa,

¹ O Instituto Nexxera foi fundado em 2008 pelo Grupo Nexxees para gerar impacto e transformação por meio de iniciativas de responsabilidade socioambiental. Fonte: site oficial do Instituto. Disponível em: <https://www.institutonexxera.org.br/>

sinto como se os textos que leio falassem sobre mim. Portanto, essa dissertação também fala sobre mim.

A entrada para o mestrado foi uma tentativa pessoal de criar raízes, e uma busca por um caminho que me trouxesse conexões e envolvimento com a sociedade, como forma de devolver os privilégios que possuo, levando o olhar para as desigualdades no acesso à comida. O projeto de pesquisa que escrevi para o processo seletivo do EICOS focou em como a indústria alimentícia opera na construção das subjetividades pessoais e coletivas. Inicialmente, o objetivo principal era observar o poder que a grande mídia tem em despertar desejo para consumo de alimentos ultra processados, colocando nestes uma roupagem de produtos saudáveis e uma estética do bem viver, com destaque para o público infanto-juvenil.

Já no mestrado, alguns recortes começaram a ser estabelecidos, como observar comércios de produtos alimentícios locais (não grandes redes de supermercados) a respeito da disposição dos produtos nas gôndolas e entrevistar os compradores sobre padrão de consumo – o que compram e porque compram. O grupo pensado para a análise seria crianças e adolescentes entre 8 e 15 anos, aproximadamente. E entendendo que o Rio de Janeiro é uma cidade partida por conta do abismo social que nos assola, havia achado conveniente fazer um estudo comparativo entre os comércios do Morro Santa Marta e os do “asfalto” do bairro de Botafogo (movida pela memória de minha percepção sobre as diferenças entre os supermercados de Bangu e Botafogo), para observar se havia diferenças entre os produtos escolhidos pelos dois grupos, e fazer alguma associação entre o poder da propaganda no processo de escolha, e do quanto a busca por um biscoito (por exemplo) – que aparece no comercial da televisão – é também a busca por status social.

Estabelecidos os recortes geográfico e etário, comecei a perceber a inviabilidade da minha tentativa de comparação entre os dois cenários. Primeiro por me dar conta de que partir do pressuposto de que há uma diferença de comportamento, estimulado pela mídia, entre as pessoas de uma mesma faixa etária, mas de classes sociais diferentes, é perpetuar o pensamento preconceituoso, e colonialista, de que as pessoas de classes sociais menos favorecidas têm menos capacidade de elaborar as suas subjetividades, com menos poder de escolhas pessoais e construção de suas individualidades. Em segundo lugar, os supermercados “do asfalto” não são frequentados por jovens e crianças das classes mais abastadas: permaneci por 1 hora em dois supermercados voltados para a classe A/B nos dias 08 e 12/07/2021 e não localizei uma pessoa sequer que estivesse dentro da faixa etária escolhida. As únicas que encontrei estavam na porta do mercado, na calçada, pedindo para que comprasse algum alimento para doação, e esse fato

já me disse muito sobre as diferentes formas de acesso que os dois grupos antes selecionados têm à comida. Ao perguntar para aquelas que estavam nas portas dos supermercados onde elas moravam, todas eram da favela do Santa Marta, e ali eu me dei conta de uma diferença sob uma outra perspectiva: as crianças e adolescentes moradoras do Santa Marta circulam pelo bairro a pé, muitas vezes sem a companhia de um adulto e/ou responsável e conhecem as ruas pelos nomes. As crianças das classes mais altas circulam de carro, com seus vidros fechados e provavelmente alheias aos movimentos das ruas:

A rua concebida como lugar de encontro anda perdendo de lavada para a rua como lugar de passagem, marcado pela pressa e pela violência urbana [...] A cidade está com medo. Entre o choque de ordem e a ordem do cheque, muitos carros e pouca gente[...] mais gerenciada do que vivida, mais pensada como empreendimento de gestão que como paixão (SIMAS, 2019, p. 74).

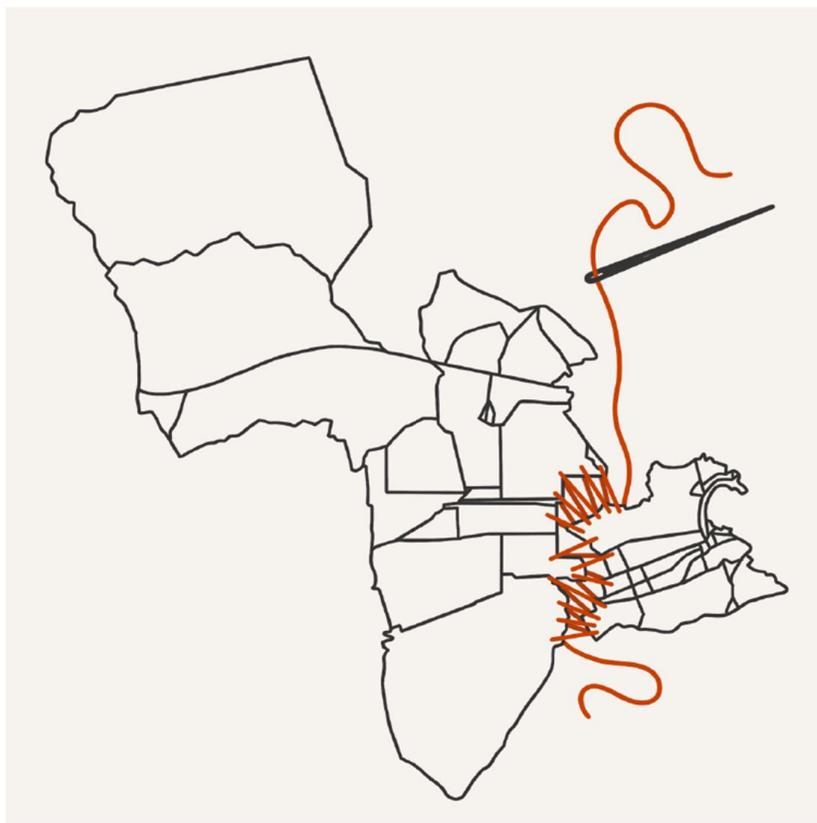
Esse choque de realidade me fez rever a prática dos meus estudos sobre a modulação de desejos e fez com que eu quisesse focar a minha pesquisa nos processos que mercantilizam o alimento e o transformam em um produto capitalístico (GUATTARI, 2012) conferindo *status* a quem o compra e consome, e trazendo um sentimento de pertencimento. Foi quando convidei o professor Ricardo Correia (o Rick), como coorientador, me propondo a investigar os processos de criação das sociabilidades em torno do alimento, para identificar o que a pessoa come, para além da comida, ao observar como a comida organiza o cotidiano das pessoas. A fase teórica da pesquisa buscava identificar os mecanismos de produção de desejo para consumo de alimentos, que colocam o alimento como objeto desagregador e de ruptura social. O campo seria a Favela Orgânica, iniciativa idealizada e comandada por Regina Tchelly, localizada na Favela da Babilônia, no Bairro do Leme na cidade do Rio de Janeiro. Através do Método da Cartografia das Controvérsias operacionalizado pela Teoria Ator-rede (TAR), ambas de Bruno Latour, a pesquisa identificaria movimentos controversos àqueles apontados na fase teórica (operados pela lógica de consumo capitalista). Mas ainda assim havia um algo faltante, a pesquisa estava seguindo mais para um processo de Revisão Bibliográfica do que um projeto que realmente olhasse com cuidado para a relação que as pessoas têm com a comida. Escrever e pesquisar algo que não dizia nada sobre mim estava sendo doloroso e desestimulante.

Procurei a professora Paula Cerqueira, da Comissão de Apoio Discente do EICOS, que supervisionou o processo de troca da minha orientação. Foi assim que o professor Helvo Slomp Junior chegou à minha pesquisa. Juntas, conseguimos entender qual era realmente o meu desejo de pesquisadora, e pude colocar meu estômago na pesquisa. Optamos nós três (eu, Rick e Helvo) pela escrita de uma cartografia das minhas memórias relacionadas à comida, como uma

edição e composição do passado, para falar sobre os sentimentos que a comida desperta em mim. O campo se torna o meu corpo, a partir das minhas memórias e afetações. É quando eu retomo o gosto pela minha pesquisa, e volto a sentir prazer em escrever conseguindo engrossar o caldo deste trabalho para compor um cardápio de memórias, sensações, gostos, cheiros e afetos.

O mapa desta pesquisa diz mais sobre os territórios existenciais da pesquisadora do que de um mapa geográfico. Mas, é inegável que os bairros (figura 1) – Bangu no subúrbio do Rio de Janeiro e Botafogo, na zona sul – nos quais fiz morada, dizem sobre os modos de ser, as formas de ocupar os espaços urbanos, de me relacionar com as pessoas e mesmo com a comida.

Figura 1: Linha de afeto e tectitura



Fonte: a autora (2023)

A distância geográfica (40 km) que separa os dois bairros, as diferenças socioeconômicas, a proximidade da praia, o acesso a meios de transporte, à cultura e a infraestrutura disponíveis nos bairros da zona sul carioca, foram elementos que constituíram as minhas subjetividades, e que compuseram esse corpo-campo de pesquisa. O deslocamento geográfico representa e é representado por uma mudança de classe social que cria marcas e

alteram a forma de ser e de comer, assim como alteram o ideal de corpo ideal, pois, nas praias cariocas, o corpo feminino ideal é o corpo magro. E, se na infância, eu ouvia que criança gorda era criança saudável, e bem nutrida, na vida adulta vi esse padrão ser modificado, e meu corpo nem tão magro, nem tão gordo, precisa ser constantemente ajustado às exigências sociais como forma de pertencimento e aceitação. Jimenez Jimenez & Jacinto Silva em “Mulheres gordas: gordofobia, violências e (Re) existências” (2022) destacam que “conforme essa dinâmica social [a da magreza como imperativo categórico], vale tudo para alcançar esse corpo construído continuamente como aquele que é sinônimo de felicidade, beleza, saúde. Conquistar esse corpo magro, enaltecido socialmente, é um tipo de *status*” (Ibidem, p. 152, grifo nosso).

As custas para a manutenção desse corpo magro levaram às mais variadas dietas e planos alimentares, e desembocaram em uma relação conturbada com a comida. Afinal, se a comida é bem mais que alimento fisiológico, como lidar com esse algo que vai para além da fome fisiológica? Como dar conta de entender se há fome ou vontade de comer? E ainda, por que deixar de comer aquilo que se tem vontade, em prol de um corpo magro? Essa eterna busca pelo corpo ideal, entremeados pela vontade de comer, me trouxeram para um corpo-sanfona: ora preocupado com a estética, ora livre para gozar dos (excessos) prazeres da boa comida. Agora coloco, então, esse corpo-sanfona-vibrátil como corpo constitutivo para o campo desta dissertação, receptáculo daquilo que aconteceu, cujo mapa são os territórios existenciais que compõem e são compostos por mim mesma.

Para a etapa teórico-analítica desta dissertação, aposto em um marco teórico para dizer sobre a psicossociologia da comida, associada ao processo de surgimento da gastronomia brasileira, chegando aos processos de construção de subjetividade do comer, apoiados na filosofia de Gilles Deleuze e Felix Guattari, colocando a comida como a principal agenciadora de subjetividades, alimentada pelos estudos dos conceitos de agenciamento coletivo de enunciação e agenciamento maquínico (DELEUZE; GUATTARI, 2011), buscando embasamento teórico a fim de constituir o alimento como também um “produto capitalístico” (GUATTARI, 2012), objeto privilegiado de uma crise de subjetividade (ROLNIK, 2006), cujos processos são máquinas de subjetivação para a própria máquina capitalista girar.

E assim surgiu em mim uma nova fome: a de conhecimento para escrever esta pesquisa. Alternando entre medo, ansiedade e satisfação, apresento o meu Menu Degustação. A Entrada está sendo servida, seguirei com os Pratos Principais e a Sobremesa. Fiquem à vontade, pois os serviços estão só começando.

1.1 PLANTANDO RAÍZES

1.1.1 Psicossociologia da comida

Sabe-se que tudo se come: os cenários, os mitos, o sagrado.
(Lody, 2019, p. 49)

Falar sobre comida pode ter vários gostos, inclusive o amargo de se ver perdida em meio às inúmeras possibilidades teórico-metodológicas que o assunto evoca. Para evitar o amargor fora de contexto, foi sendo preciso trocar as facas de corte, ficar de olho na intensidade dos lumes – para que nenhum caldo secasse e/ou entornasse – e refazer a *mise en place*² de acordo com as mudanças do cardápio. Uma vez que este trabalho discorre a respeito das dinâmicas psicossociais da comensalidade (palavra derivada do latim “*comensale*” que significa comer junto), a primeira *mise en place* será sobre a diferenciação entre comida *versus* alimento e servirá como referência para toda dissertação.

Há uma consistente bibliografia acerca da diferenciação entre o alimento como fator biológico, ou da natureza, e a comida como cultura. Aqui, serão discutidos os conceitos trazidos por DaMatta (1984), Montanari (2008) e Lody (2019)³. Para Roberto DaMatta (1984), o alimento é aquilo que nos satisfaz nutricional e fisiologicamente, já a comida ganha um significado para além dos nutrientes, e a forma como essa comida é preparada, como ela será consumida, é o que dá o tom da sociedade, que engendra caracteres culturais e sociais. Isto posto, pode-se dizer que o alimento é aquilo que atende às necessidades biológicas das pessoas, e que são escolhidos de acordo com as suas disponibilidades (não cabe aqui uma análise do aspecto nutricional do alimento, uma vez que a proposta é de caráter psicossocial). O significado que a comida ganha para além dos nutrientes, a forma como se come e como a comida é preparada serão os ingredientes base desta fundamentação teórica.

Seguindo as pistas de DaMatta (1984), a comida e a forma de comer adquirem um caráter cultural e social, deixando de ser apenas uma questão de sobrevivência para se tornar

² Nota da autora: Termo francês que significa o pré-preparo de uma receita. Por exemplo, ao fazer um bolo, separar todos os ingredientes em suas quantidades específicas antes de começar efetivamente o preparo.

³ Nota da autora: Para o plano de composição do referencial teórico deste pedaço de capítulo, optou-se por não incluir autores do campo da gastronomia brasileira que (re)produzem, em suas construções epistemológicas, o pensamento colonizador, racista e machista. Após a leitura desses autores, entendendo que alguns deles são reconhecidos e legitimados pelos cânones de uma academia alinhada a essas ideologias, era inadmissível para a autora desta pesquisa trazer para esse banquete intelectual contracolonial esses representantes. Tal constatação já anuncia a escolha do próximo prato, ou seja, investigar escritos sobre o tema produzidos por mãos negras e indígenas em estudos futuros, após a defesa dessa dissertação.

algo que diz sobre a cultura e as formas sociais. Nesse ponto, o comer e o cozinhar tanto são as representações sociais e culturais das sociedades, como criam novas camadas de subjetividade aos processos culturais:

Comida é cultura quando preparada, porque, uma vez adquiridos os produtos-base da sua alimentação, [a pessoa] os transforma mediante o uso do fogo e de uma elaborada tecnologia que se exprime nas práticas da cozinha. Comida é cultura quando consumida, porque [a pessoa], embora podendo comer de tudo, ou talvez justamente por isso, na verdade não come qualquer coisa, mas escolhe a própria comida, com critérios ligados tanto às dimensões econômicas e nutricionais do gesto quanto aos valores simbólicos de que a própria comida se reveste. Por meio de tais percursos, a comida se apresenta como elemento decisivo da identidade humana e como um dos mais eficazes instrumentos para comunicá-la (MONTANARI, 2008, p. 16, grifos da autora).

Desde a pré-história as pessoas se organizam em grupos para buscar comida. Com a descoberta do fogo, começaram os primeiros arranjos para o preparo e a formação de pequenos grupos de pessoas; com o crescimento da população dos grupos, a necessidade do desenvolvimento da agricultura e da domesticação de animais para consumo, seguida pela consequente fixação em territórios e divisão de trabalhos, constituindo assim a ideia de um “homem civil” (MONTARI, 2008), capaz de produzir artificialmente a sua própria comida, separando a pessoa da natureza, a natureza da cultura. O que não significa dizer que natureza não seja cultura, pelo contrário, tanto os povos caçadores, quanto os cultivadores, desenvolveram rituais de celebração à floresta e aos animais como forma de manutenção de abundância alimentar, o que faz dos próprios rituais de cultivo, elementos de cultura. Tais práticas podem ser observadas em livros religiosos e na *Ilíada* e na *Odisseia* de Homero, por exemplo. Há uma lenda Tupi em que se diz:

Certa vez, uma índia teve uma linda filhinha, a quem deu o nome de Mani. A menina era muito bonita e de pele bem clara, alegre e falante, e era amada por todos. Mani parecia esconder um mistério, era uma menina muito diferente do restante das crianças, vivia sorrindo e transmitindo alegria para as pessoas da tribo. Certo dia, porém, a indiazinha não conseguiu se levantar da rede. Toda a tribo ficou alvoroçada. O pajé correu para acudir, levou ervas e bebidas, fez muitas rezas. Mesmo assim, nem as rezas do pajé, nem os segredos da mata virgem, nem as águas profundas e muito menos a banha de animais raros puderam evitar a morte de Mani. A menina morreu com um longo sorriso no rosto. Os pais resolveram enterrá-la na própria oca onde moravam, pois isso era costume dos índios tupis. Regaram a cova com água, mas também com muitas lágrimas, devido à saudade da menina. Passados alguns dias, no local em que ela foi enterrada, nasceu uma bonita planta. As folhas eram viçosas, e a raiz era escura por fora e branquinha por dentro, lembrando a cor da pele de Mani. A mãe chamou o arbusto de maniva, em homenagem à filha. Os índios passaram a utilizar a tal planta para fabricar farinha e cauim, uma bebida de gosto forte. A planta ficou conhecida também como mandioca, mistura de Mani e oca (casa de índio). Por ser tão útil, tornou-se símbolo de alegria e abundância para os índios – das folhas às raízes (REVISTA XAPURI SOCIOAMBIENTAL, 2016, *online*).

Essa primeira orquestração das pessoas em torno do preparo da comida – que após a descoberta do fogo, primeiramente era assada, e depois passou a ser cozida e fervida em recipientes de cerâmica – marca a entrada da comida no plano cultural. O fogo elevou o papel cultural e simbólico da comida, uma vez que a comida não é mais o alimento colhido e caçado e comido cru. O alimento, agora cozido e modificado (temperado), se transforma em comida e a representação simbólica desse momento confere à comida o status de cultura. No momento em que se fez necessária uma maior empregabilidade de tempo em torno do preparo do alimento para comer, essa prática se torna uma atividade também socializadora: as pessoas se reunindo ao redor do fogo para se aquecer, preparar comida e comer (LIMA, NETO & FARIAS, 2015). A comensalidade pode ser percebida, então, como elemento fundante das relações sociais, relações de trocas simbólicas, de afeto, de oralidade, de pertencimento e formação de grupos sociais:

A comensalidade é uma das características mais significantes no que se refere à sociabilidade humana, relacionando-se não apenas à ingestão de alimentos, mas também aos modos do comer, envolvendo hábitos culturais, atos simbólicos, organização social, além do compartilhamento de experiências e valores (FISCHLER, 2011, p. 528-548; Apud LIMA, NETO & FARIAS, 2015, p. 8).

Desde que fixadas em territórios, foi necessário que as pessoas buscassem a diversificação dos recursos alimentícios como estratégia de combate à fome, daí a prática da policultura de grãos, raízes e leguminosas que, com sua variedade de tempo de crescimento e colheita, possibilitam uma oferta mais vasta de alimentos ao longo do ano para a comunidade. Com o aumento do número de pessoas nos grupos, várias tecnologias foram sendo desenvolvidas para ampliar a oferta de alimentos, seja no cultivo, seja no preparo: o desenvolvimento das técnicas de cocção, de plantio, de conservação de alimentos e dos utensílios de uso culinário, pode traduzir a quantidade de investimento de tempo e energia em torno da comida, produzindo cultura, promovendo encontros, gerando patrimônio cultural e gastronômico.

No Brasil atual, ainda é possível observar em alguns territórios que resistiram aos séculos de apagamento de suas culturas, arranjos em torno da comida que remontam a práticas ancestrais de comensalidade. Arranjos esses que variam de acordo com o território, com o grupo e com as práticas de cultivo e caça dos alimentos. O fotógrafo Lucas Landau registrou em

fotografias e vídeo a festa das mulheres kayapó⁴, ocorrida na aldeia Pykany durante os meses de setembro e outubro de 2019, a pedido do Instituto Kabu (uma das três associações indígenas do povo kayapó). O trabalho foi focado no subgrupo mebêngôkre kayapó mekrãgnoti, que habita a Terra Indígena Menkragnoti. A série de registros revela as práticas ritualísticas deste grupo de mulheres, viventes em suas aldeias, celebrando e honrando seus corpos e sua ancestralidade. Essas práticas envolviam pinturas corporais, penteados, danças, cânticos e comida. A fotografia do momento da retirada do porção do fogo de chão (figura 2) dá cor e uma pequena dimensão da permanência da ritualística indígena em torno da comida, mesmo após cinco séculos de colonização e inúmeras tentativas de apagamento de suas memórias. Além das cores que saltam aos olhos, é emocionante dar conta da continuidade de práticas observadas há mais de quinhentos anos atrás, e evoca a importância da manutenção da ancestralidade dos povos originários.

Figura 2: Festa das Mulheres Kayapó



Fonte: LANDAU (2019), no *website Instagram*

⁴ O povo kayapó atualmente se divide em sete grupos: gorotire, kuben-krân-krên, kôkraimôrô, kararaô, mekrãgnoti, metyktire e xikrin, localizados na bacia do rio Xingu, na parte sul da floresta amazônica, ocupando partes dos estados do Pará e Mato Grosso. Fonte: LANDAU, L. Kayapó. Lucas Landau, 2019. Disponível em: <://www.lucaslandau.com/kayapó>

Em sua conta na rede social, Landau escreve a legenda da foto:

Aldeia Pykany do povo Kayapó, Terra Indígena Menkragnoti, na floresta amazônica no sul do Pará. Setembro 2019. Mulheres se reúnem para comer o porcão caçado pelos homens com a mandioca colhida pelas mulheres, preparados dentro de folhas de bananeiras em pedras quentes. As folhas de coqueiro recolhidas [...] foram usadas no chão da casa, colocadas especialmente para esse dia da foto, na cerimônia final da festa das mulheres kayapós (LANDAU, Instagram, 2019).

Já na Europa do início da Idade Média, a disponibilidade de recursos financeiros para arregimentar a busca por alimentos, e desenvolver as técnicas de produção, fez com que a comida já pudesse ser observada como um indicador socioeconômico, tal como destacado por Montanari (2008) – citando a frase do ministro do imperador Teodorico, no século VI d.C.: “apenas o cidadão comum se contenta com o que o território fornece. A mesa do príncipe deve oferecer de tudo e suscitar maravilha somente ao vê-la” (p. 43). E é a busca por essa mesa que salta aos olhos que propulsiona as correntes comerciais europeias, em busca de novos sabores, e que lança os europeus nas grandes navegações a partir do século XVI. O processo colonizador europeu lhe confere os “mecanismos de controle do espaço alimentar” (MONTANARI, 2016, p. 50) sobre os continentes asiático e americano, que se tornam produtores e exportadores dos principais alimentos da dieta europeia. Entretanto, se por um lado o continente asiático sofreu um processo menos devastador, embora tenha visto sua economia condicionada aos interesses comerciais europeus, a América se tornou um território produtor de alimentos, principalmente cana-de-açúcar e café (produtos de origem centro-oriental, que se tornou a nova moda europeia) cultivado pelas pessoas africanas escravizadas (LODY, 2019).

O processo de colonização que Portugal executou em terras pindorâmicas escravizou os povos originários, arrancando as mulheres de suas aldeias e levando-as às casas do branco colonizador para que cuidassem da cozinha sob o comando das mulheres portuguesas. A combinação dos ingredientes e modos de preparo da comida pelas mulheres indígenas com as receitas (que chegam em terras pindorâmicas com forte influência moura e árabe, em função da presença desses povos em território português por mais de sete séculos, antes da chegada dos europeus em terras americanas) e produtos portugueses deram início a uma cozinha brasileira. Em seguida, a chegada das mulheres africanas, também escravizadas pelos europeus, acrescentou mais elementos ao que hoje é conhecido como gastronomia brasileira, múltipla em seus sabores, modos de preparo e de servir.

Entretanto, é preciso destacar que a mistura desses povos tão distintos em origem, raça, religiosidade e estruturas de poder não conferem uma igualdade de influência na formação social e gastronômica do Brasil. As condições de desigualdade, os conflitos, a relação de

hierarquia impingida às pessoas africanas e aos povos originários, e a forma violenta que marca esse processo colonizador, precisam ser fortemente destacadas nesse breve estudo acerca da formação da gastronomia brasileira, sob o risco de se ter uma visão colonizadora que perpetua o racismo e o machismo, disfarçados de romantismo, do ideal da mulher negra que renuncia à sua família para distribuir amor em forma de comida e cuidado às filhas e filhos de suas senhoras, tal como são representadas nos livros de história, nos romances, nos quadros de Debret e nas novelas e seriados da televisão brasileira. Sem dúvida a mistura das raças negra, branca e indígena conferiu diversidade às cozinhas brasileiras, mas é preciso trazer essa mistura a partir dos processos que esta se deu, para não reduzi-las a mera influências e contribuições:

Que os três elementos sociais - branco, negro e indígena - tenham sido importantes entre nós é óbvio, constituindo-se sua afirmativa ou descoberta quase que numa banalidade empírica. E claro que foram! Mas há uma distância significativa entre a presença empírica dos elementos e seu uso como recursos ideológicos na construção da identidade social, como foi o caso brasileiro. (DAMATTA, 1984, 62-3)

Antes de prosseguir com o tema da formação da gastronomia brasileira, vale ressaltar que, longe de querer resumir os séculos de escravização das pessoas africanas e indígenas em um pequeno parágrafo, como que deixando passar despercebidas as situações de violência arbitrárias e repugnantes, esta dissertação procurou contribuir para ressaltar as potencialidades dessas pessoas que, mesmo submetidas a situações desumanas, insalubres, de humilhações e espancamentos – seja na travessia nos navios negreiros, seja nos cativeiros – puderam (no sentido de serem capazes de) cuidar das terras, dos seus e dos outros. Pessoas que sofreram na pele, no espírito e na psiquê as mais variadas e sádicas formas de humilhação, mas conseguiram resistir e ofertar amor e cuidado aos seus descendentes, e aos seus irmãos e irmãs, que compartilhavam das mesmas dores.

O historiador Luiz Antonio Simas em “O Brasil nasceu da melancolia de Zâmbi”, em seu livro *Pedrinhas Miudinhas* (2019), conta que Zâmbiapungo (Deus, Jeová) depois que criou o mundo, se viu entediado e solitário, mesmo diante da grandeza e completude de sua criação, e então chamou seus filhos (os inquices, voduns e orixás) para que inventassem coisas novas e, assim, o fizessem desistir da ideia da destruição total de sua recém criação. Zaratempo criou as estações do ano e suas mudanças climáticas; Katendê falou sobre o poder medicinal das plantas; Matamba mostrou o poder dos ventos, relâmpagos e furacões. Zâmbi gostava, mas continuava entristecido. Chegaram os deuses do Congo: Vunji com as crianças; Angorô com o arco-íris, Gongobira com um rio de peixes coloridos; Dandalunda com as luas que mexem as marés; Mutalambô com um banquete de carnes de caça, Roxo-Macumbi com ferramentas e adagas de

ferro; Lembá Dilê com pombas brancas, cabras e caramujo. Embora agradecido, Zâmbi continuava triste. Foi quando Zâmbi pediu a Zaze, o dono do fogo, a que os iorubás chamam de Xangô, que lhe mandasse embora aquele tédio. Após consultar o oráculo, Zaze ofereceu um bode branco em sacrifício, cujas carnes foram distribuídas às divindades do Congo, a pele foi aquecida na fogueira e esticada em uma das pontas de um tronco de madeira da floresta, que também foi queimado na fogueira para se tornar oco. Assim, Zaze criou o Ingoma: o tambor. Zaze começou então a batucar no tambor e Aluvaiá, Exu para os iorubás, e Legbá, assim como outros fons, começaram a ginga, seguidos por todos os deuses do Congo, celebrando então a primeira festa de inauguração do mundo. Zâmbi foi dormir sorrindo, certo de que era isso o que faltava.

Um filho de Zaze, muito tempo depois, foi capturado na floresta e jogado no ventre escuro de um navio. Esse negro do Congo chegou, entre correntes de ferro e centenas de outros homens, ao outro lado da calunga grande⁵ - na terra onde Zâmbiapungo era mais conhecido como Tupã.

O filho de Zaze, mesmo entre a dureza das correntes e o cheiro da morte do seu povo, conseguiu levar para o país de Tupã o Ingoma inventado pelo pai.

Ao chegar do outro lado do mar, submetido – e insubmisso – ao horror do cativo, o filho de Zaze bateu forte no tambor, convidou para o fuzuê o povo de Tupã e chamou, com a força do ritmo ancestral, os deuses das matas, esquinas e macaías. Eles vieram, atraídos pelo fervor das danças e pelo clamor das festas, e resolveram ficar. Até mesmo alguns dos que chegaram para dominar a terra foram seduzidos e civilizados pela festa. A generosa festa dos filhos de Zâmbi, nos terreiros grandes do Brasil.

O tambor, filho de Zaze, é o pai do nosso povo. (SIMAS, 2019, p. 126-127)

O período de escravização poderia ser abordado, nesta pesquisa, a partir de diversos prismas, mas, assim como Raul Lody (2019), a comida foi a escolhida como representação desse processo extremamente doloroso, mas que trouxe para as terras pindorâmicas ingredientes, suas formas de comer e de preparar o alimento, assim como os significados que a comida tem no cotidiano das pessoas.

Ao passo em que a cozinha brasileira estava sendo forjada nesse contexto de exploração, a europeia caminhava a passos largos por conta do enriquecimento proporcionado pelo comércio açucareiro e escravista: viu a fome ser extinguida em quase todo o continente, e as elites abusavam de especiarias (orientais) para modificar a imagem campesina de suas receitas, conferindo a estas uma finalização mais rebuscada (MONTANARI, 2008). O simbolismo de

⁵ Nota da autora: nas religiões afro-brasileiras, calunga grande é mar, onde eram jogados dos navios os corpos moribundos ou já sem vida das pessoas escravizadas, na travessia entre África e América. Calunga pequena são os cemitérios.

uma especiaria ou de um novo acompanhamento de uma comida simples, confere à comida uma destinação social e um marco econômico (o primeiro livro de receitas italiano, datado dos séculos XIII-XIV, já marca a diferenciação entre a comida camponesa e a destinada à classe senhorial). Montanari (2008) afirma ainda que os livros de receita representam um formidável e menosprezado testemunho da reconstrução da cultura oral e popular, todos – na Idade Média – escritos por homens, e destinados às classes senhoriais, mesmo que a cozinha de casa seja comandada por mulheres, mesmo que os livros de receitas retratassem as comidas pobres com uma nova roupagem enobrecida.

No Brasil colonial, as casas grandes dos engenhos açucareiros possuíam bacias de prata e toalhas de linho para servir as enormes mesas de madeira nobre, que recebiam os comensais europeus. Enquanto, nas senzalas, as pessoas africanas escravizadas se alimentavam de farinha de mandioca⁶ e dos gêneros alimentícios que porventura conseguissem manter nas roças, provavelmente semeados pelos senhores. Eram em sua maioria comidas moles, com maior rendimento e de preparo mais fácil. A comida das pessoas escravizadas e das pessoas pobres era basicamente a mesma, sendo a dos escravizados com mais temperos vegetais, por influência portuguesa, e mais cozida que os assados indígenas. Africanas e africanos tinham uma dieta mais variável, inclusive durante os períodos festivos portugueses, como Natal e Páscoa, por exemplo. E foram os portugueses os responsáveis por apresentar para ambas o sal e o açúcar.

⁶ “A farinha de mandioca se mistura tanto ao dendê como o mel da cana de açúcar, para alimentar a todos nos engenhos, que sempre têm ao lado uma casa de farinha” (Lody, 2019, p. 25)

Figura 3: Cozinhando na senzala.



Fonte: autoria desconhecida, no *website* Jornal da Orla (2015)

A comida de senzala (figura 3) – coletiva, em fogo de chão e orquestradora de sociabilidades – é também resistência ao apagamento das memórias das pessoas africanas. Um momento de cuidado dos seus, sob o olhar constante e ameaçador do homem branco (figura 3). E enquanto as pessoas brancas se sentavam à mesa nas refeições, o comer agachado no chão fazia parte da cultura indígena e oriental – fosse em esteiras ou tapetes – e assim faziam também as pessoas empobrecidas (LIMA, NETO & FARIAS, 2015). A mesa brasileira é, desde os tempos em que era colônia portuguesa, uma máquina social desigual e complexa, e mesmo que – e talvez justamente por isso – sua expressão seja apenas metafórica (como no caso das pessoas que comiam agachadas), diz um bocado sobre o que se come e como se come sobre a mesa. As práticas alimentares são capazes de indicar períodos históricos, religiosidades, pertencimento e marcadores socioeconômicos (MONTANARI, 2008).

Essa mistura das práticas alimentares no Brasil que começara a se formar, traz marcadores sociais importantes e dizem sobre a classificação social que alguns alimentos possuem até os dias atuais. Comidas de origem africana, como aquelas feitas no azeite de dendê, além de regionais, são marcadoras de classe social por serem remetidas às quituteiras das ruas, fruto de um embranquecimento do qual a gastronomia brasileira também foi vítima. Os doces – finos – portugueses feitos no Brasil, por outro lado, possuem uma outra marca social, mesmo

que sejam produzidos com ingredientes diferentes daqueles produzidos em Portugal, e tenham tido suas formas de preparo alteradas, ao longo dos anos, pelas mulheres africanas que os produzem. Os hábitos alimentares dos povos originários, que comiam o que a terra dava, e caçavam e pescavam um ou outro animal, teve sua importância e diversidade apagada pelo mesmo processo colonizador que se dizia civilizador. A alimentação verdadeiramente orgânica dos povos, que nessas terras foram escravizados para enriquecimento do colonizador, foi sendo substituída pela alimentação europeia. A comida de senzala, das vendas de ganho e das aldeias que conseguiram resistir ao apagamento português, mais um ou outro alimento que o colonizador tomou gosto e incorporou à sua dieta, são pontos de manutenção da comida ancestral pindorâmica. Os modos de produção indígena e africana da comida tampouco podem ser classificados como primitivos, já que incluem diversas camadas de subjetividade que perpassam as divisões de tarefas, manejo de solo, entendimento das marés, dos ciclos da terra e de preservação da natureza (BISPO, 2019).

A suposta democracia racial que alguns autores hegemônicos insistem em defender, ao abordar uma gastronomia brasileira multicultural como resultado de uma harmoniosa miscigenação, nada mais é que o silenciamento e o apagamento das práticas, saberes e sabores afro-ameríndios. Ao retratar a mulher branca como dona das receitas e do saber-fazer, enquanto a mulher negra é mera executora, silencia o conhecimento ancestral das mulheres indígenas e africanas em mais um movimento de embranquecimento da cultura brasileira. Por isso é “importante localizar os alimentos a partir de sua produção, de sua trajetória, das pessoas que fazem parte das etapas do sistema alimentar, culturas e narrações nas quais estão inseridos” (LIMA, COSTA & RIZZO, 2021. P. 254).

O surgimento de uma gastronomia local se dá pela combinação das práticas gastronômicas com os aspectos culturais que vão produzir o gosto como paladar. Segundo Bourdieu (2007), o gosto é uma “expressão distintiva de uma posição privilegiada no espaço social” (Apud PELLERANO, 2014, p. 45) e que diz mais sobre ao que se tem aversão do que sobre o que se gosta. Pellerano (2014) afirma, então, que os gostos são construídos a partir da liberdade de se ter e poder escolher o que comer: “nos gostos alimentares, poderíamos encontrar a marca mais forte e inalterável das aprendizagens cognitivas, aquelas que sobrevivem mais tempo ao afastamento e desmoronamento do mundo de origem, mantendo de modo mais duradouro a sua nostalgia” (BOURDIEU, 2007; Apud PELLERANO, 2014, p. 47). Os gostos alimentares são, assim, produzidos socialmente, fazendo parte da cultura dos povos e estão impressos na memória das pessoas.

Assim, os alimentos são portadores de significado, e esse significado lhes permite exercer efeitos simbólicos e reais, individuais e sociais. O tomate e o caviar, de forma muito diferente, nutrem tanto o imaginário quanto o corpo. Permitem "construir" e ressaltar a realidade e as relações sociais. Eles são utilizados segundo representações e usos compartilhados pelos membros de uma classe, de um grupo, de uma cultura. A natureza da ocasião, a qualidade e o número de comensais, o tipo de ritual que envolve o consumo constituem elementos necessários, importantes e significativos. Os alimentos são combinados em refeições ou ocasiões de consumo que, por sua vez, permitem estruturar as situações e o tempo [...]. (Fischler, 2021:80; Apud Pellarano, 2014, p. 48)

Para Montanari (2008), o gosto como avaliação sensorial de bom *versus* ruim não é algo subjetivo e incomunicável, mas coletivo e comunicado, que faz parte da cultura que é transmitida desde o nascimento da pessoa. Já o gosto como entendimento de sabor, “sensação individual da língua e do palato” (ibidem, p. 96) é subjetivo, intransferível e que tende a se perder no tempo. Sendo o gosto uma construção social, como qualquer comportamento social, passa por um momento de escolha individual que varia no tempo cronológico, mas que também varia de acordo com as condições socioeconômicas de quem escolhe, como e por quê.

Ainda de acordo com Montanari (2008), os hábitos alimentares não têm a ver com gosto alimentar: o hábito alimentar das classes menos abastadas se dá pela maior disponibilidade, menor preço do alimento ou da comida, e pelo nível de saciedade que o produto oferece, motivo pelo qual há uma escolha maior pelos farináceos; mas isso não significa que esse seja o gosto dessas pessoas, pois, uma coisa é comer por gosto, outra, por hábito. Já para a elite, quanto mais rara, mais interessante se torna a comida, haja vista as especiarias terem caído em desuso nas cozinhas aristocratas da Europa dos anos 1.600, pois a grande disponibilidade fez cair os preços, possibilitando a entrada nas cozinhas camponesas, perdendo o seu “indicativo da distinção social” (ibidem, p. 112). O comer muito e o corpo robusto também eram indicativos de poder econômico, na Europa da Idade Média, já que a fome atingia grande parte da população. Mas, ao longo do século XVIII, com a fome erradicada no continente, o corpo gordo perde a sua imagem de privilégio social e o corpo esbelto, que remete à produtividade e à agilidade, passa a ser a referência de poderio econômico e social. Por conta da fartura de comida, o corpo robusto começa a ser associado a outras classes sociais economicamente inferiores. E, assim, esse novo padrão alimentar e a estética da magreza criam um símbolo de poder pela classe dominante, corroborados pelas novas pesquisas no campo da saúde no século XX, mais ainda nos pós-guerra de 1970.

Seguindo com Montanari (2008) – e aqui cabe uma observação, de que a escolha por uma visão europeia não é ao acaso ou por descuido: falar sobre o simbolismo socioeconômico da comida, sobre o processo de construção de um paladar gastronômico, sobre padrão de corpos

e de formas de viver, é típico da classe dominante, e, nada melhor que um historiador dessa cultura para dar notícias sobre esses processos de produção – além da quantidade de comida, a qualidade do que se come também é aspecto importante na composição de uma identidade social. Assim como o modo de comer também diz muito sobre a personalidade da pessoa, sendo “expressão direta de pertencimento social” (ibidem, p. 125) tanto no sentido de revelar quem se é pelo que se come, como aquilo que se come ser reflexo de quem se é. Exemplo de identidade social a partir do alimento são as práticas religiosas, que contém códigos capazes de excluir gêneros alimentícios de seus praticantes. No Velho Testamento há diversas passagens de sacrifício de animais à Jeová, assim como a descrição de rituais de preparo de alimentos para expiação de pecados; nas muitas Áfricas, diversos alimentos têm significados cotidianos e religiosos. Em terras brasileiras, os alimentos nativos ganharam suas representações a partir da cosmologia africana: “as comidas ganham as mesas das casas, dos mercados, dos tabuleiros nas ruas, dos restaurantes, para marcar sempre as representações socioculturais, sejam elas entre o cotidiano e a festa, sejam entre o homem e a sua devoção” (LODY, 2019, p. 31). A relação dos povos originários e das pessoas africanas com a natureza, no entendimento do sagrado, confere aos alimentos um poder que vai além do valor nutritivo dos alimentos. Alimentar-se, então, é receber as forças que a natureza tem, é agradecer pelo alimento que a natureza oferece, comungar e respeitar a terra e as águas.

Assim, o sagrado continua no acender do fogo, no preparo da comida e na distribuição da comida, o que revela o papel simbólico que a comida emprega na cultura, nos modos de ser, nas sociabilidades e, também, no conceito de território. A formação de um território a partir da comida se dá, segundo Montanari (2008), pelo “comer geográfico”, onde os produtos e saberes locais compõem a noção subjetiva de território, pertencimento e comidas típicas. Exemplo prático disso, na atualidade, seriam os produtos com Denominação de Origem (ou Indicação Geográfica)⁷, como a Champagne na França, o Queijo da Canastra no Brasil etc. Este “selo” é uma maneira de salvaguardar o modo de preparo de um produto, que está relacionado à cultura e aos produtos do local, resguardando a tradição e a memória daquele grupo de pessoas envolvido na produção da comida (ou bebida).

⁷ Denominação de origem - é o nome geográfico de país, cidade, região ou localidade de seu território, que designe produto ou serviço cujas qualidades ou características se devam exclusiva ou essencialmente ao meio geográfico, incluídos fatores naturais e humanos. Fonte: INPI (Instituto Nacional da Propriedade Industrial). Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/perguntas-frequentes/indicacoes-geograficas#:~:text=Denomina%C3%A7%C3%A3o%20de%20origem%20%2D%20%C3%A9%20o,inclu%C3%AAdos%20fatores%20naturais%20e%20humanos.>

Por isso, “é importante localizar os alimentos a partir de sua produção, de sua trajetória, das pessoas que fazem parte das etapas do sistema alimentar, culturas e narrativas nas quais estão inseridos” (BRASIL, 2014; Apud LIMA, COSTA & RIZZO, 2021, p.254). Aqui, as mulheres desempenham papel fundamental, quase que exclusivo, e Frederici (2004; Apud LIMA, COSTA & RIZZO, 2021) diz sobre a exploração feminina: a partir da perspectiva de uma força de trabalho não remunerada, tal qual o sistema escravocrata, desenvolvida a partir de uma estratégia capitalista de sustentação do homem com trabalho remunerado fora de casa – na transição entre o sistema feudal e capitalista – a mulher fica subordinada ao homem, desempenhando um papel de reprodução de vidas e de produção de trabalhos de cuidado da casa, onde a cozinha ocupa lugar central. A partir da Revolução Industrial, as mulheres (em sua maioria as brancas), começam a trabalhar fora, e contratam pessoas para executarem os serviços de casa, contratam, em sua maioria, mulheres, mulheres negras⁸.

A cozinha, entretanto, não é apenas espaço de submissão, é, também, espaço de resistência e de memória, de construção de afetos, de contação de história e da prática do cuidado. Muitas receitas são passadas oralmente, de avó para filhas, da filha para a neta. Assim, a comida faz laço e memória, pelas vias da oralidade. Conceição Evaristo (2023), em palestra proferida no Seminário “Memória, Reconhecimento & Reparação” (organizada pelo Instituto Ibirapitanga, realizada no Museu da História e da Cultura Afro-Brasileira), conta as formas pelas quais a memória ancestral é guardada, e menciona o poeta e crítico literário angolano José Eduardo Agualusa, que identifica três tipos de imigrantes nas américas: o descobridor; o lavrador e dono de terra; e o nu, aquele chega sem nada, e que vem a ser as pessoas africanas que chegam escravizadas nas américas, e que nada trazem. Evaristo diz ainda que, segundo Agualusa, quando as pessoas saem de suas terras de origem, normalmente, elas conseguem pegar alguns objetos que digam algo sobre elas, sobre sua ancestralidade, como, por exemplo, um livro de receitas, e que farão parte de seus processos de composição de memórias. No caso das pessoas africanas escravizadas, a única coisa que elas trazem para as américas é a memória, que será reconstruída nas américas a partir de traços e sinais, pedaços que irão, no futuro, recompor o passado.

Antonio Bispo dos Santos (2023), neste mesmo seminário, fala sobre memória como permanência do conhecimento ancestral: enquanto Bispo repassar o conhecimento que seu tio

⁸ Mulheres negras são 65% das trabalhadoras domésticas no país: Maioria recebe menos que um salário-mínimo e não tem carteira assinada. Fonte: Agência Brasil. Disponível em: <https://agenciabrasil.etc.com.br/geral/noticia/2022-04/mulheres-negras-sao-65-das-trabalhadoras-domesticas-no-pais>

lhe trouxe, seu tio continuará vivo em Bispo e em todas aquelas pessoas que ouvirem suas histórias. O tio Norberto diz a Bispo: “enquanto você ensinar o que eu lhe ensinei, eu estarei vivo, mesmo que enterrado. Mas, no dia em que você deixar de ensinar a quem precisa o que lhe ensinei, nesse dia você me matará”. Para Bispo e tio Norberto, a vida é a continuidade do saber, é o saber que os alimenta, defende, e que lhes garante a permanência. Bispo, assim, se torna responsável por repassar para as outras gerações as memórias de sua família, e já vem percebendo alguns resultados: seu neto, sentado junto a ele, conversa sobre seu último livro (de Bispo) publicado, livro que, como este mesmo diz, é a “escrituração da oralidade”, mas também a “oralização da escritura”.

Hoje estamos vivendo a fase da oralização da escritura. Mas, até o ano 2000, as pessoas que sabiam ler, e que não eram nós, e essas pessoas se vangloriavam de dizer que sabia ler e tentavam nos subjugar por isso, e às vezes nós até nos reconhecíamos como subjugados. Aí eles diziam: “você não sabe ler”, e nós dizia: “sabemos não, senhor”. “Então você não sabe nada”, e nós dizia: “não sei, não senhor”. Só que agora tudo mudou: o mundo das escrituras para no ano 2000, e o mundo da oralidade continua, e, agora, nós também estamos escrevendo, porque eles nos obrigaram a aprender a ler, e nós estamos escrevendo. Só que nós é diferente, hoje nós tamo dizendo o seguinte: de fato nós não sabíamos ler, mas você não sabiam falar. Aliás, não sabiam, não! Você não sabem falar. E não sabem [...] Cada vez mais nós temos que alimentar a nossa trajetória, nós temos que dar de comer a nossa trajetória, porque uma trajetória alimentada nos mantém [...] alimentar uma trajetória é falar bem de si. (BISPO, 2023)

Segundo Bispo (2023), o que mantém o seu povo com força, e força não significa violência, é a memória. Oralizando a escritura: para Bispo (2023) as palavras nas línguas de culturas monoteístas podem ter apenas um significado, assim como podem ter apenas um Deus, motivo pelo qual as gírias faladas nas ruas são criticadas e desconsideradas nos escritos acadêmicos. Nas culturas politeístas, as palavras podem assumir diversos significados e sonoridades, são cruzadas todas a linguagens que estão ligadas a todos os sentidos. As pessoas africanas e indígenas, segundo Bispo, foram capazes de se comunicar, embora falassem línguas diferentes, pela linguagem cosmológica, e compuseram, com isso, uma grande confluência no Brasil: pelo cheiro, pelo paladar, pelo gosto, tato, toque, silêncio, vento, árvores, rios, pois todas as vidas têm uma forma de linguagem. Mas os colonialistas só se comunicam pelas escrituras. Relatos como o de “Nêgo” Bispo e Conceição Evaristo dão suporte epistemológico a esta pesquisa, que busca os gostos, afetos e memórias que a comida evoca.

Evaristo (2023) ainda nos dá notícias de que um de seus projetos de escrita é trabalhar o mais próximo possível da oralidade, pois o texto escrito, por mais que se tente transcrever a essência oral, sempre há uma perda já que a oralidade é marcada pela expressão, pelo gesto, por

um corpo que o texto escrito não consegue dar conta. A possibilidade que um texto tem de transcrever subjetividades, memórias, sensações da oralidade, o aproxima mais da pessoa que lê, como é o caso da literatura, do que textos históricos que, pelo suposto rigor da verdade, deixa escapar as sutilezas do que é ouvido e perde o poder de conexão com quem o lê. Para Evaristo, a oralidade das culturas africanas marcou a língua portuguesa – africanizou a língua (o “pretuguês”, de Lélia Gonzalez) – que também foi modificada pela oralidade da língua dos povos originários. E a gastronomia brasileira (que poderia ser mais bem chamada de cozinhas brasileiras por conta da formação a partir das várias Áfricas que aqui chegaram, somadas aos vários grupos de povos originários que, junto a Portugal, compuseram essas cozinhas) é um belo exemplo dessas confluências: inúmeros pratos, utensílios e gostos têm nomes africanos ou indígenas. O inhame, por exemplo, é uma raiz que tem nome onomatopéico de algo suculento; de origem africana, a palavra tem significados relacionados a sabor e ao ato de comer. As cuias e cestos são de origem indígena, e até hoje muito presentes nas cozinhas. A lista é longa, linda e deliciosa.

O olhar psicossocial sobre a comida leva a caminhos diversos, passando pela cultura, pelos modos de ser, pelos arranjos sociais, criação de gosto e paladar, feminismo, economia e globalização. Afinal:

O que é a comida? Não é somente uma coleção de produtos, merecedores de estudos estatísticos e dietéticos. É também e ao mesmo tempo um sistema de comunicação, um corpo de imagens, um protocolo de usos, situações e comportamentos. Como estudar essa realidade, ampliada até a imagem e o signo? Os produtos alimentares devem ser investigados onde quer que ocorram; por observação direta na economia. As técnicas, os usos, as representações publicitárias por observação indiretamente, na vida mental de uma dada população (ALONSO; FERNÁNDEZ RODRÍGUEZ, 2006, p. 215, tradução nossa).

Neste sentido, para dar continuidade aos estudos psicossociais, foi necessário abrir caminho para os estudos da micropolítica do cuidado, engrossando o caldo com os conceitos de encontro intercessor, produção de subjetividade e modos de subjetivação.

1.1.2 Micropolítica do Cuidado

Certamente na boca começa o coração. É justamente na boca, apoiada pelos sentidos da visão, do olfato, da audição e do tato, que a comida é integralmente entendida, assimilada e cerimonialmente assumida, ganhando valor simbólico. [...] Comer é um ato que une memória, desejo, fome, significados, sociabilidades, ritualizações que dizem da pessoa que ingere os alimentos, do contexto em que vive, comunicando também com os demais que participam do momento do ato de comer (LODY, 2019, p. 67, grifo nosso).

Na modernidade, período em que (supostamente) há abundância de alimento⁹, o preparo de uma comida não diz apenas sobre as transformações físico-químicas pelas quais os alimentos são submetidos, mas também – e principalmente – recebe um algo para além daquilo que é palpável. Para Roland Barthes (apud ALONSO; FERNÁNDEZ RODRÍGUEZ, 2006), o preparo da comida e o comer são eles mesmos a representação simbólica da situação de preparo e consumo. A comida serve então de signo entre as pessoas, mesmo que não seja de maneira consciente e orquestrada, e constitui uma estrutura de comunicação simbólica compondo uma “linguagem da comida” (Idem, p. 215). Daí o comer junto ser algo que diz sobre as sociabilidades e os modos de produção das subjetividades.

Comendo junto, os gestos ao comer ganham um sentido outro, e fazem parte dessa linguagem da comida, assim como tudo aquilo que gira em torno dela. Para Montanari (2008), independente de classe social, a reunião de um grupo de pessoas à mesa é o “primeiro sinal de pertencimento ao grupo” (p. 159), é o lugar de encontros (não apenas familiares) e de construção de identidades coletivas. A comida, assim, pode ser vista como organizadora de encontros, arranjadora de signos e significados, arranjadora de afetos e afetações, promotora de encontros.

Em sua aula sobre o principal livro de Spinoza – *Ética* –, Deleuze (2019) retorna à história da filosofia para nos dar notícias sobre os conceitos de afeto e ideia. Onde a ideia é um modo de pensamento representativo, e, sendo considerada como representação de algo, possui uma realidade objetiva, na relação que possui com o objeto que ela mesma representa. Já o afeto, nada representa. Aquilo que se quer, é ele mesmo o objeto de representação, mas o querer é um afeto, “um modo de pensamento não representativo” (ibidem, p. 35). No amor, é necessário se ter uma ideia para amar, já que, para querer, é necessário se ter uma ideia do que se quer. A ideia tem assim uma realidade formal, que “é a realidade da ideia enquanto ela é em si mesma alguma coisa” (ibidem, p. 36) – o seu caráter intrínseco, uma realidade objetiva que é a sua própria representação.

Seguindo com Deleuze, este diz que em Spinoza uma ideia sucede a outra, seja a partir de uma iniciativa pessoal, seja por ações externas à pessoa, uma espécie de variação contínua de ideias. Mas que não é apenas isso, pois há também uma variação da “potência de agir” ou da

⁹ Um estudo publicado pela Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO, na sigla em inglês) no dia 29 de abril de 2016 mostrou que a produção mundial de alimentos é suficiente para suprir a demanda das 7,3 bilhões de pessoas que habitam a Terra. Apesar disso, aproximadamente uma em cada nove dessas pessoas ainda vive a realidade da fome. Fonte: Movimento dos Pequenos Agricultores.

“força de existir” que se dá a partir das ideias que se afirmam nas pessoas, que têm mais ação do que as ideias que as pessoas têm. As ideias que se afirmam nas pessoas causam variações de intensidades da força de existir a partir das ideias que causam, e essa flutuação de ideias e forças de existir é que vai definir os afetos (*affectus*): “o *affectus* em Spinoza é a variação (ele fala pela minha boca; não o disse porque morreu demasiado jovem...), é a variação contínua da força de existir, enquanto essa variação é determinada pelas ideias que se tem” (idem, p. 40-41).

Dentro dessa flutuação que dá origem ao afeto, surgem as paixões fundamentais: a alegria e a tristeza. A tristeza é todo afeto que faz com que a potência de agir diminua, ao contrário da alegria, que aumenta essa potência. Mas, se por um lado o afeto (*affectus*) é determinado pela ideia (embora não se reduza a elas) são três as espécies de ideias que o determinam: as ideias afecções – ou *affectio*, “o estado de um corpo enquanto sofre a ação de um outro corpo” (Ibidem, p. 44) –; as noções e as ideias essenciais.

As ideias afecções são as ações que os corpos incidem sobre a pessoa, sem que se pense nas causas dessas afecções, são as ideias inadequadas, ideias de mistura, já a noção compreende a causa das afecções; “ou seja, se a mistura tem tal ou tal efeito é em virtude da natureza da relação dos dois corpos considerados e da maneira na qual a relação de um dos corpos se compõe com a relação do outro corpo. Há sempre composição de relações” (DELEUZE, 2019, p. 58), daí a ideia adequada.

Como exemplos de afetações de corpos, e das noções de causa, Deleuze usa os efeitos que o arsênico tem no corpo da pessoa humana, se ingerido, e fala dos encontros casuais entre pessoas, que provocam o aumento ou diminuição da potência de agir, se a pessoa provocar paixões tristes ou alegres na outra. Ao longo do texto, acrescenta: “eu peguei como exemplo as relações alimentícias, não há que trocar uma só linha para as relações amorosas. Não se trata de maneira nenhuma que Spinoza conceba o amor como a alimentação, ele também conceberá a alimentação como o amor” (ibidem, p. 59).

Dessa relação de corpos nascem os encontros, os bons são aqueles que engrandecem e aumentam a potência de agir, traz afecções que criam marcas nos corpos – a alegria.

Vocês são afetados de alegria. sua potência de agir é aumentada, o que não quer dizer que vocês a possuem ainda, mas o fato de que vocês sejam afetados de alegria significa e indica que o corpo ou a alma que os afetam assim, os afetam sob uma relação que se combina com a de vocês e que se compõe com a de vocês, e isto vai da fórmula do amor à fórmula da alimentação. (DELEUZE, 2019, p. 61-62)

Daí a (boa) comida ser “a ideia de um efeito que se concilia ou que favorece [a] própria relação característica” (DELEUZE, 2019, p. 51), que constitui um dos tipos de movimento de variação do *affectus*, promove os bons encontros, e por ser um agente potencializador da potência de agir, deixa marcas que podem vir a ser transformadas em memória. A comida poderia, assim, ser tomada como uma ideia-afecção, pois incide nas pessoas como um algo para além da sua representação objetiva, há uma subjetividade em torno da comida que se pretende estudar nas páginas seguintes desta pesquisa. O comer junto também representaria a natureza dos bons encontros.

A etimologia da palavra “comemorar” vem do latim “*commemorare*”, que significa recordar junto com alguém. Ora, comer junto é praticar bons encontros, bons encontros geram marcas, que serão lembrados nas comemorações, a comida, perpassando encontros e reencontros, faz com que esta seja ela mesma um objeto de memória, e um objeto simbólico que ultrapassa o seu caráter nutricional e fisiológico.

Instaladas [as mulheres vendedoras de quitutes nas ruas do Rio de Janeiro, Recife e Salvador], eram e são as donas dos pontos, ficando famosas pela qualidade do acarajé, do abará, da cocada e, principalmente, pelas boas maneiras de se relacionarem com os fregueses, muito fiéis de sua baiana preferida ou de um tipo de comida também predileto, e, ainda, pelas conversas, pelos conselhos, pelas relações de amizade que se fortaleciam e se fortalecem em visitas diárias às donas de certas áreas da cidade (LODY, 2019, p. 88, grifo nosso).

Voltando à Psicossociologia da Alimentação Contemporânea de Barthes (ALONSO; FERNÁNDEZ RODRÍGUEZ, 2006), os autores nos dão notícias sobre as formas de representação da comida na economia e nos sistemas de significação, citando como exemplo o pão, o açúcar e o termo “crocante”. O pão na França, por exemplo, estaria longe de possuir uma representação significativa universal, sendo necessário um detalhamento para que se possa dizer algo sobre ele, afinal, por quem e onde este pão é preparado tem um valor econômico muitas vezes maior que os próprios insumos utilizados no preparo. Isso porque o alimento adquire o seu caráter simbólico quando é transformado em comida, e ganha valor subjetivo e econômico.

Nos Estados Unidos, o consumo excessivo de açúcar – inclusive em preparações salgadas como carnes, verduras e saladas – não estaria relacionado apenas ao alto poder econômico dos norte-americanos (levando em consideração o alto custo do açúcar no mercado mundial, à época da formação da gastronomia americana), nem à influência dos colonizadores, mas diz respeito ao estilo de vida, principalmente ao hábito diário de frequentar locais sem bebidas alcólicas, onde, então, as bebidas açucaradas entram no lugar do álcool como fonte de

energia e de perda das inibições sociais. Dessa forma, o açúcar adquire uma representação simbólica do estilo de vida americano, assim como os vinhos dizem muito sobre os franceses, assim como toda a gastronomia francesa, que virou sinônimo mundial de alta qualidade, requinte e fineza.

Outro sistema de significação que ganha destaque na sociedade moderna norte-americana seria o *crisp* (crocante) que representa não apenas aquilo que é quebradiço, mas também classifica alimentos congelados, adstringentes, e até mesmo cerveja, o que mostra uma certa falta de lógica, se for analisado o real significado da palavra. Esses são exemplos de como a comida possui um regime de signos e significados, que constroem um significado subjetivo acerca da comida, e que dizem mais do que a representação lógica dos alimentos.

Constituir sistemas, sintaxe ("menus") e estilos ("regimes")", não de forma empírica, mas semântica, para que possam ser comparados entre si: trata-se de fazer emergir, não o que é, mas o que significa. Por quê? Porque o que nos interessa é a comunicação humana, e essa comunicação implica sempre um sistema de significados, isto é, um corpo de signos discretos, descolados de uma massa de materiais não significativos. É por isso que, a partir do momento em que toca "objetos" culturais como roupas, alimentos ou, mais obscuramente, a habitação, a sociologia não pode deixar de estruturar esses objetos antes de investigar o que a sociedade faz com eles; Já que o que faz isso com eles, é justamente estruturá-los para usá-los (ALONSO; FERNÁNDEZ RODRÍGUEZ, 2006, p. 218, tradução nossa).

Para Montanari (2008), a relação entre comida e linguagem constitui um sistema de sinais que confere a ambas um sentido de código de comunicação que transmite valores simbólicos de origens múltiplas, que vão desde aspectos socioeconômicos a étnicos-religiosos. A língua e a comida carregam e são compostas pela cultura, são símbolos de tradição, identidade, ancestralidade e memória. Se, por um lado, apreender uma nova língua nem sempre é tarefa fácil, comer a comida de um grupo que não se conhece seria uma maneira mais fácil de entrar em contato com a cultura e com as práticas sociais desse novo grupo em questão, pois comida aqui também representa os encontros: com a história do grupo, com os símbolos, com as representações sociais – com a cultura.

Seguindo as pistas de Deleuze (2019) sobre Spinoza, se o encontro é, então, qualquer possibilidade de afetabilidade material ou imaterial, nas palavras de Cruz (2020), quando um corpo encontra outros corpos de conhecimento – sejam esses outros corpos pessoas, comidas, textos, memórias – o corpo que encontra sente coisas que o fazem pensar sobre o que se sente.

Figura 4: Remi, do filme Ratatouille (2007), encontrando fogos de artifício sabor queijo e morango



Fonte: capturas de tela do filme, disponível no *website Best Version Vegan* (2018)

O encontro com a comida tem dessas coisas, de provocar fogos de artifício nas papilas gustativas, no estômago, no coração, no cérebro, no corpo. Tem gostos que são essa explosão de sensações e texturas, como acontece com a personagem Remi no filme *hollywoodiano* “Ratatouille” (2007): na cena (figura 4), Remi cheira uma tigela cheia de uvas, maçãs e queijo, pega um grande morango vermelho e um pequeno pedaço de queijo. Fecha os olhos e mastiga o queijo lentamente, sentindo o gosto salgado, doce e de carvalho. Enquanto desfruta lentamente do sabor do queijo, círculos amarelos de luz aparecem na mente de Remi, preenchendo a tela em movimentos circulares. Ele fez o mesmo com o morango, saboreando o sabor doce, mas levemente azedo da fruta. Novas cores começam a aparecer em sua mente; ele agora pensava em espirais cor-de-rosa, que estalavam e se tornavam linhas que fluíam como faíscas ao redor da tela, enquanto a personagem fala “uhm, incrível, isso é realmente delicioso”. Quando Remi junta o morango e o queijo, as cores se transformam em uma incrível explosão de faíscas amarelas, a música de fundo começa uma batida mais acelerada, no compasso de um

coração eufórico, depois salpicos de laranja e vermelho tomam conta do fundo amarelado. A tela enche de cor. Tudo isso para falar sobre as afetações que a comida causa.

Essa pesquisa se pretendeu, ao exprimir aquilo que se sente, dar palavra aos afetos e afetações, em uma produção de conhecimento sentinte¹⁰: o conhecimento é produzido a partir daquilo que se sente nesses encontros materiais e imateriais. Deleuze (2008) em “Os Intecessores” traz como objeto da filosofia a criação de conceitos; isto posto, a produção de conhecimento como prática filosófica acerca da micropolítica do cuidado a partir da (relações com a) comida veio se dando, nesta pesquisa, pelos estudos acerca das potencialidades dos encontros. Aqui, a potencialidade dos encontros intecessores foi fundamental para a elaboração do conhecimento que se pretendeu criar.

A comida, os autores trazidos para essa construção rizomática, os professores e professoras do EICOS, as memórias que a comida evoca e os afetos, foram elementos que compuseram os encontros intecessores capazes de criar algo, que não se pretendeu ser um conhecimento posto, uma verdade única, mas uma possibilidade de ponto de vista que não é fixo, mas mutável, flutuante e de construção coletiva. Afinal, os encontros são grandes potencializadores de afetos, permitem ver o que muitas vezes é invisível, e fez esta pesquisa ganhar corpo: “escrever nada tem a ver com significar, mas com agrimensar, cartografar, mesmo que sejam regiões ainda por vir” (DELEUZE e GUATTARI, 2011, p. 19).

Tomando o rizoma como uma força de produção contínua – onde a pessoa, na produção da sua própria existência, é em si mesma um rizoma – o existir de um é o acoplamento ao do outro, pois é no encontro com o outro que se dá uma transformação (de afastamento ou aproximação) e onde a vida é em si produzida (DELEUZE E GUATTARI, 2011). Pelas vias da construção de afeto e memória, o rizoma está em constante produção. Assim também foi a construção do conhecimento desta pesquisa, cujo referencial teórico não é linear – tampouco tem uma base teórica cristalizada em um(a) único(a) autor(a) ou sistema conceitual –, mas sim composto por uma trama de significados, como num rizoma: com múltiplas entradas e múltiplas saídas, uma multiplicidade de singularidades de corpos materiais e imateriais, onde nada é imutável, nem a pessoa humana, repleta de suas multiplicidades de sentidos, afetos, afetações, desejos e memória.

Em um encontro-aula de micropolítica em uma disciplina do EICOS, o professor Merhy (2022) falou sobre o acontecimento do encontro como produção permanente de uma multidão de eus, no sentido de que cada encontro promove o acontecimento de um novo eu, já que na

¹⁰ Nota da autora: o conceito de conhecimento sentinte será melhor explicado no capítulo de metodologia.

relação com o outro algo novo se faz, e essas produções individuais, a partir dos encontros, criam uma relação de agenciamento que tem base na noção espinosista de afecção-afeto. Merhy segue dizendo que, antes da pessoa virar corpo, é uma espécie de receptáculo de forças¹¹, então, o corpo vai se formando à medida em que as afecções que essas forças produzem vão constituindo a pessoa, enquanto organização dos afetos, e nessa produção rizomática, antes que haja o corpo, há uma superfície que ainda não aconteceu.

De tudo ficaram três coisas...
A certeza de que estamos começando...
A certeza de que é preciso continuar...
A certeza de que podemos ser interrompidos
antes de terminar...
Façamos da interrupção um caminho novo...
Da queda, um passo de dança...
Do medo, uma escada...
Do sonho, uma ponte...
Da procura, um encontro!
(SABINO, F. "III – O Escolhido", O Encontro Marcado)

Essas forças (sociais e culturais) compõem o processo de formação da pessoa como sujeito, processo que produz e modula subjetividade – que não é apenas individual ou psicológico, mas, também, coletiva – através de um vasto leque de práticas socioculturais como a linguagem, a mídia, a publicidade, a cultura, a história e as relações de poder. Essas práticas, a que Deleuze e Guattari (2011a) denominam como “máquinas de subjetivação”, são mecanismos sociais e culturais que produzem e fazem circular as subjetividades, processos que moldam as formas como as pessoas experienciam as relações, os encontros e as afetações, e como entendem a si mesmas.

A constituição da pessoa-sujeito estaria, assim, ligada à produção do desejo como força fundamental impulsionadora de movimento. O desejo, por sua vez, não é apenas uma preferência individual, mas um fenômeno rizomático com múltiplas conexões e caminhos que permitem a criação de novas formas de desejo e de novas estruturas sociais e políticas, mesmo que atravessado pelas práticas socioculturais modeladoras. O desejo é produção que não está em busca de objeto oculto, mas, sim, de uma produção intensiva, processual e permanente: produção de mundos para si e de si para o mundo. Neste sentido, o desejo é visto como campo de produção, um elemento-chave na produção da subjetividade e na formação do poder social e político. E o Capitalismo Mundial Integrado (CMI), por sua vez, para Felix Guattari (2012) desempenha um papel fundamental na produção do desejo, pois cria uma necessidade constante

¹¹ Nota da autora: Por forças, entende-se variáveis de potências de afecções, como, por exemplo, a linguagem.

de novos produtos e experiências, o que por sua vez alimenta o desejo de qualquer coisa, inclusive de comida.

A produção das existências é um fluxo permanente e rizomático, portanto, cartográfico em si, e que casa com o conceito de território existencial. Território, aqui, não é apenas um espaço físico, mas também uma construção social e cultural moldada por diversos fatores, incluindo a história, as relações de poder e práticas culturais, e que está relacionado à produção de subjetividade, na medida em que os indivíduos são moldados pelos territórios em que habitam e pelas práticas sociais e culturais que definem esses territórios.

“Todo rizoma compreende linhas de segmentaridade segundo as quais ele é estratificado, territorializado, organizado, significado, atribuído, etc.; mas compreende também linhas de desterritorialização pelas quais ele foge sem parar” (DELEUZE e GUATTARI, 2011a, p. 25), nada é fixo, nada está dado, desterritorializar é quebrar/desestabilizar fronteiras, identidades e estruturas territoriais fixas, e pode vir a ser uma força positiva que permite a criação de novas ligações e multiplicidades, mas também uma força negativa que leva à fragmentação e à perda de identidade. Desterritorializa, mas pode vir a reterritorializar restabelecendo fronteiras quebradas, ou criando novas: novas fronteiras, nova identidade e novas estruturas territoriais fixas, assumindo uma força positiva aos efeitos desestabilizadores da desterritorialização.

Mas a reterritorialização pode também vir a ser força negativa se levar à supressão da diferença e à imposição da homogeneidade. E todas essas linhas, movimentos, este vir a ser, são rizoma, “multiplicidades lineares a n dimensões, sem sujeito nem objeto” (Ibidem, p. 43), mas que não se confunda essas ditas linearidades com linhagens arborescentes e hierárquicas, reprodução de um algo externo. Rizoma não reproduz, mas cria, expande, captura, se metamorfoseia, sem memória organizadora, mas de memória curta que diagrama por não estar submetida a um aspecto contínuo, linear, presente ou até mesmo recente.

Esplendor de um Ideia curta: escreve-se com a memória curta, logo, com ideias curtas, mesmo que se leia e releia com a longa memória dos longos conceitos. A memória curta compreende o esquecimento como processo; ela não se confunde com o instante, mas com o rizoma coletivo, temporal e nervoso. A memória longa (família, raça, sociedade ou civilização) decalca e traduz, mas o que ela traduz continua a agir nela, à distância, a contratempo, "intempestivamente", não instantaneamente (DELEUZE & GUATTARI, 2011a, p. 35).

A multiplicidade de conexões forma e estende um rizoma, as linhas que o compõem delimitam, mas também fogem, escapam para se reconectar, criam círculos de convergência, dimensões da multiplicidade. Assim, rizoma faz mapa, e um mapa não é visto como uma

representação fixa ou estável da realidade, mas como um processo de devir dinâmico e em constante evolução. Nesse sentido, um mapa é visto agora como uma representação de uma realidade pré-existente, mas antes uma produção da própria realidade, estrutura não linear e não hierárquica, e que contribui para a conexão de campos justamente por ser conectável em variadas dimensões, expansível, mas que também se contrai. Essa expansividade conectiva é um agenciamento que opera em diversos fluxos (semióticos, materiais e sociais) e “o importante não é que os fluxos produzam ‘Uno ou múltiplo’, não estamos mais nessa: há um agenciamento coletivo de enunciação, um agenciamento maquínico de desejo, um no outro, e ligados num prodigioso fora que faz multiplicidade de toda maneira” (DELEUZE & GUATTARI, 2011a, p. 46).

O rizoma opera encontros, imanência, conexões, então, “fazer rizoma é o tempo inteiro des-registrar para abrir a potência de novos registros” (frase dita por Merhy, em aula mencionada em parágrafo anterior), e quem cria as possibilidades de des-registros é tudo o que tem potência de agenciamento, e esta pesquisa busca entender se a comida teria esse papel, que não opera pela dinâmica do significante x significado (não opera pela língua, tampouco anuncia) e que desorganiza. Os encontros imprevisíveis, não operados pela língua/fala ou qualquer outro tipo de enunciado causam afetações nas pessoas, tendo o encontro (que é material ou imaterial) aqui a partir da perspectiva espinosista.

É a partir desta afetabilidade que emergem os sujeitos para darem conta do acontecimento: “...esse agenciamento a-significante (que não está na ordem da língua) produz um efeito intercessor de agenciar uma desterritorialização num corpo que não se constituía como sujeito, e convoca a potência possível de se instituir como tal” (Merhy em aula de 27.05.2022). Esse corpo externo (humano ou não-humano) ao corpo da pessoa humana é capaz de produzir processos de afectabilidades que podem vir a criar perspectivas de corpos humanos, através de processos de desterritorialização e reterritorialização.

Os aspectos imateriais – ou não corporais – da vida sociocultural, tais como a linguagem (inclusive a linguagem da comida), os símbolos e as ideias, são produções fundamentais para a formação dos sistemas sociais e culturais, embora muitas vezes deixadas de lado nas análises tradicionais de poder e da organização social, focadas apenas nos aspectos objetivos e materiais, como os recursos econômicos, infraestrutura física e capacidades tecnológicas. Deleuze e Guattari (2011a) sugerem que é preciso um olhar mais plural para a relação dos aspectos materiais *versus* imateriais da vida social para uma melhor compreensão das complexidades da vida contemporânea. Ao voltar os olhos para as transformações incorpóreas (ou intangíveis),

como forma de compreensão das transformações dos sistemas sociais e culturais ao longo do tempo, pode-se observar as transformações operadas através de processos de subjetivação, como forma de compreender como as pessoas se tornam sujeitos dentro desses mesmos sistemas.

Os processos de subjetivação, longe de serem apenas uma questão de escolha individual ou de agenciamento, vêm a ser moldados e produzidos pelos sistemas culturais e envolvem um processo de devir, em que as pessoas estão em contínuo processo de vir a ser e operam, num processo inverso, transformações socioculturais. As formas como a linguagem, os símbolos e as ideias se organizam e se estruturam são denominadas por Deleuze e Guattari (2011b) de “regime de signos”, e diferentes regimes de signos podem impactar nas formas como as pessoas (ou um grupo de) compreendem e interagem com as suas externalidades, seja, por exemplo, no uso de símbolos para práticas religiosas, da linguagem nos discursos políticos, das práticas sociais como forma de hierarquização social e na criação de hábitos alimentares (ou até mesmo de um paladar gastronômico).

Importante ressaltar que a linguagem, aqui, é tida como “transmissão de palavra funcionando como palavra de ordem, e não comunicação de um signo como informação. Palavra é um mapa e não um decalque” (DELEUZE E GUATTARI, 2011b, p. 14), tendo o “mapa” como referência a uma apreensão rizomática de novas ideias e conexões entre diferentes conceitos e domínios, e “dcalque” como ato de copiar ou reproduzir algo, tais quais conceitos ou palavras. Sem alterações ou modificações significativas, a linguagem é algo que tem o poder de criação, de transformação.

Comunicativa, a palavra opera subjetivação ao dizer algo para além do que foi falado: “não existe significância independente das significações dominantes nem subjetivação independente de uma ordem estabelecida de sujeição” (DELEUZE E GUATTARI, 2011, p. 18). A linguagem é, então, conceito fundamental na formação e operação das estruturas rizomáticas, e não apenas uma ferramenta de representação de ideias ou conceitos pré-existentes, é força ativa que molda e transforma. Para Deleuze e Guattari (2011b) a linguagem opera de forma rizomática, com múltiplas conexões e caminhos que permitem a criação de novos significados e associações, e compõe os processos de formação de subjetividade e do desejo.

As subjetividades operadas pela linguagem fazem com que não haja uma produção individual de ideias ou conceitos, mesmo que em “mapa”. O enunciado¹², assim, se faz social e essencialmente relacionado aos agenciamentos coletivos, que, segundo Deleuze e Guattari (2011b) podem ser definidos como um “complexo redundante do ato e do enunciado que o efetua [...] atos que estão em redundância com os enunciados e criam palavras de ordem”. (ibidem, p. 19). Tais atos (imanescentes) podem vir a ser transformações incorpóreas em ação nos corpos das pessoas de um dado grupo, mas que não são aquelas afetações espinosistas já trazidas em parágrafos anteriores, e sim a expressão de algo já dito, e de efeito quase que imediato:

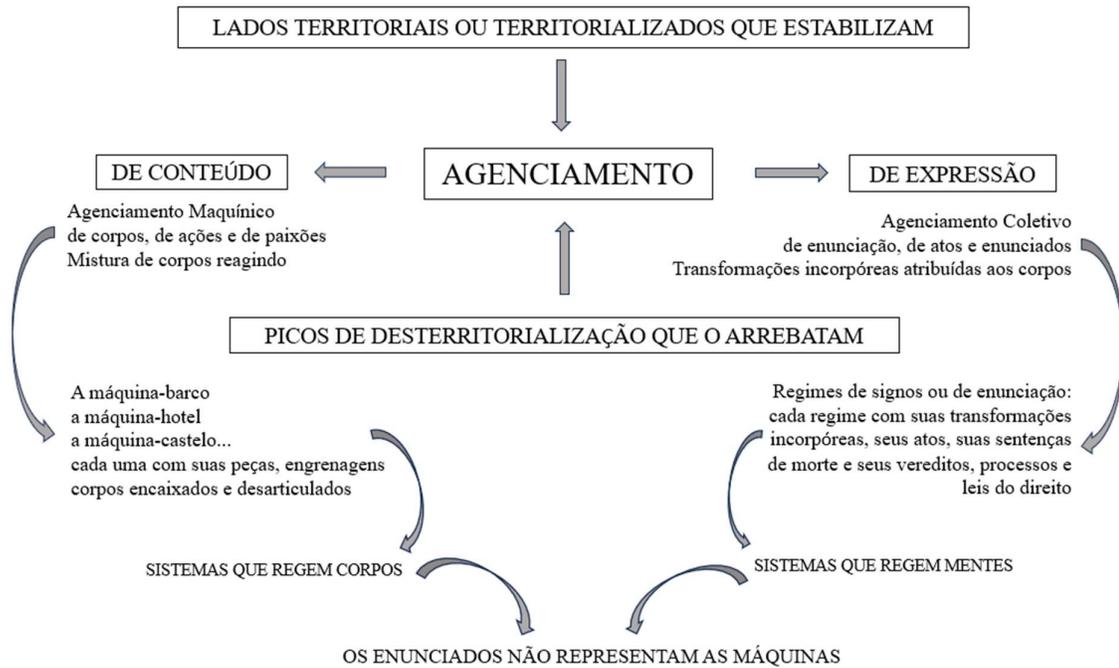
Comer pão e beber vinho são misturas de corpos; comunicar com Cristo é também uma mistura entre corpos propriamente espirituais, não menos “reais”. Mas a transformação do corpo do pão e do vinho em corpo de sangue de Cristo é pura expressão de um enunciado, atribuído aos corpos. [...] As palavras de ordem ou os agenciamentos de enunciação [...] designam essa relação instantânea dos enunciados em transformações incorpóreas (DELEUZE & GUATTARI, 2011, p. 20).

Seguindo com Deleuze e Guattari (2011b), o agenciamento coletivo, e suas constantes variações, não é específico a uma ou outra língua, e por estar associado à enunciação, exprime o conjunto de transformações incorpóreas que faz possível a existência da linguagem que, aqui, tem o papel de composição do processo de subjetivação. E se os aspectos sociais são relevantes para a formação da subjetividade a partir da linguagem, pelas vias da diferenciação entre transformações corpóreas e incorpóreas – há que se observar também a diferenciação entre expressão e conteúdo. Embora não sejam coisas opostas, tampouco paralelas, já que as expressões estão inseridas no conteúdo, mas não como forma de representação.

Expressão e conteúdo não são entidades fixas ou estáveis, estão constantemente em fluxo e sujeitas a alterações: um agenciamento de enunciação não fala DE coisas, mas sim, de um ESTADO de coisa: “de tal modo que um mesmo x, uma mesma partícula, funcionará como corpo que age e sofre, ou mesmo como signo que faz ato, que faz palavra de ordem, segundo a forma na qual se encontra” (ibidem, p. 29) essa variação, transformação de uma na outra, vem a ser um processo de desterritorialização de sua forma em suas alternâncias, mas que reterritorializa ao se estabilizar. E assim o agenciamento vem a comportar um segmento de conteúdo e outro de expressão, em um eixo horizontal; também processos de desterritorialização e reterritorialização em um eixo vertical (figura 5).

¹² Pelo *Oxford Languages online*: substantivo masculino, o que se enunciou, exposição sumária de uma asserção a ser definida, explicada ou demonstrada. Na linguística: frase, parte de um discurso ou discurso (oral ou escrito) em associação com o contexto em que é enunciado.

Figura 5: Agenciamento em fluxo



Fonte: Elaborado pela autora (2023), com base nas referências que fundamentam a dissertação

O agenciamento não produz linguagem, mas signos, elementos de linguagem que não possuem valor em si, segundo Deleuze e Guattari (2011b). É o encaixe de um conjunto (de coisas/pessoas/instituições) ao seu regime de signos correspondente, formado pela expressão (o agenciamento coletivo de enunciação) e pelo conteúdo (o agenciamento maquínico do desejo), atravessado por processos de desterritorialização que vão produzir novas reterritorializações, em uma produção de sentidos para o movimento, e assim faz-falar e faz-agir. Remete para as formas como diferentes elementos se reúnem para formar um sistema ou máquina complexos, e, se o conceito de agência envolve a capacidade de diferentes corpos e máquinas de agir e interagir dentro de um determinado sistema, este conceito se torna um componente fundamental no processo de agenciamento.

A agência pode ser entendida como um fenômeno coletivo e distribuído, e é importante considerar as formas como diferentes corpos e máquinas interagem como um fenômeno dinâmico e multifacetado, moldado por um conjunto de fatores sociais e culturais. Esse conjunto de coisas que funcionam ao mesmo tempo, são produzidos por uma outra máquina, a máquina abstrata que define como esse conjunto de possíveis conexões e processos podem ser atualizados de diferentes formas, dependendo do contexto, e que desempenha um papel crucial na forma como diferentes corpos e máquinas interagem dentro de um determinado sistema.

A máquina abstrata pode ser entendida como um fenômeno dinâmico e aberto que está em constante evolução e adaptação a novas situações, o que significa dizer que as ações de uma pessoa em um determinado território não se darão apenas a partir de suas escolhas individuais, tampouco serão as mesmas em um outro território (o que pode ser observado na formação do paladar, ou gosto alimentar, por exemplo). A produção maquínica da pessoa se dá a partir dessa máquina abstrata operacionalizando em territórios, e a mudança de território implica uma nova produção maquínica, em uma produção de sentidos, agenciando desejos, que promove o movimento de desterritorialização para uma nova reterritorialização em seguida, indefinidamente, no devir.

As redes de parentesco tendem a se reduzir ao mínimo, a vida doméstica vem sendo gangrenada pelo consumo da mídia, a vida conjugal e familiar se encontra frequentemente "ossificada" por uma espécie de padronização dos comportamentos, as relações de vizinhança estão geralmente reduzidas a sua mais pobre expressão... (GUATTARI, 2012, p. 7-8)

Originalmente lançado no ano de 1989, em “As três ecologias” (2012) Guattari diz sobre as alterações das subjetividades operadas em contrapartida aos avanços tecno-científicos do mundo moderno. E se o corpo político àquela época conseguia vislumbrar minimamente um desequilíbrio ambiental, estava longe de perceber as consequências para além disso. É quando o autor traz o conceito de ecosofia: “uma articulação ético-política [...] entre os três registros ecológicos (o do meio ambiente, o das relações sociais e o da subjetividade humana)” (idem, p. 8) como a única saída possível para compreender as questões que estavam começando a serem postas.

Diante dos avanços técnico-científicos (num mundo pós-Revolução Industrial) as formas de vida da pessoa humana estavam passando por transformações, já que com o advento das máquinas nas indústrias, era necessária uma quantidade menor de trabalho humano nas fábricas. Entretanto, esse saldo de horas livres das operárias e operários não foram direcionados a atividades de desenvolvimento pessoal e sociocultural, mas à ociosidade relacionada ao desemprego, que veio a acarretar uma série de sofrimentos psíquicos, que levaram a subjetividade coletiva a um estado de arcaísmo. Enquanto a atividade laboral estiver relacionada unicamente à economia de lucro e às relações de poder, esse quadro não poderá ser transformado.

Importante também ressaltar as lutas de classe nas relações homem-mulher, e Guattari (2012) destaca que as condições de trabalho da mulher (também o trabalho infantil) estavam

longe de ter melhorado, apesar dos ganhos relacionados à independência sexual das mulheres atrelado à pílula anticoncepcional e ao direito ao aborto. Bell Hooks (2022) defende que:

A única esperança genuína de libertação feminista está numa visão de mudança social que desafia o elitismo. Mulheres ocidentais adquiriram poder de classe e maior desigualdade de gênero, porque um patriarcado de supremacia branca global escraviza e/ou subordina multidões de mulheres do terceiro mundo (HOOKS, 2022, p. 73).

Hooks (2022) segue associando esse sistema ocidental patriarcal capitalista de supremacia branca com as forças de opressão sexista às mulheres, e destaca o quanto a diferença de classes ainda permeia a construção de um feminismo branco e elitista. O início do movimento feminista ocidental foi branco e de classe alta, de mulheres que não precisariam trabalhar fora de casa por questões econômicas, mas o faziam em busca de uma equidade aos homens brancos de sua mesma classe. O objetivo dessas mulheres não seria um feminismo interclasse. Afinal, quem cuidaria de sua casa e da sua prole? Tal pensamento, ainda fruto de uma sociedade escravagista, fez com que as mulheres não-brancas e empobrecidas continuassem ocupando a base da pirâmide social, e, se desempenham alguma atividade remunerada fora de casa, é para executar atividades que não exigem mão-de-obra qualificada, de baixa remuneração e, logo, não possibilitam mudança de classe muito menos liberdade financeira¹³.

A construção de um feminismo realmente libertador não perpetua as amarras do sistema capitalista de consumo, tampouco imperialista na dominação de raça e classe. Embora esta pesquisa não tivesse por objetivo esmiuçar os estudos acerca do feminismo, ao ter escrito sobre as subjetividades relacionadas à comida, o assunto emergiu do texto de Guattari (2012) e não poderia ter passado despercebido.

Guattari (2012) também traz a questão da juventude que, embora estivesse comprimida pelas classes dominantes no mercado de trabalho, e manipulada pela grande mídia no que concerne a produção da subjetividade coletiva, conseguia localizar frestas para a construção de singularidades e seus territórios existenciais, onde seus gostos pessoais (suas identidades) constituíram seus modos de ser, e poderiam estar relacionados tanto com uma identidade

¹³ Mulheres negras recebem 48% do que ganham homens brancos: Pesquisa do Instituto Brasileiro de Economia da Fundação Getúlio Vargas (Ibre/FGV) aponta que, no primeiro trimestre de 2023, a remuneração média das mulheres negras era de R\$ 1.948, o que equivale a 48% do que homens brancos ganham na média, 62% do que as mulheres brancas recebem e 80% do que os homens negros ganham. Cálculos feitos pela pesquisadora Janaína Feijó mostram que 50% da distância entre a remuneração de mulheres negras e a de homens brancos está relacionada às características do trabalho referentes ao tipo de atividade e função que elas exercem. (Fonte: Agência Brasil)

pessoal, quanto ao corpo, ao ambiente, à raça, etc., constituindo um processo de desenvolvimento de uma subjetividade individual e também coletiva. E seria a partir dessas rupturas que a ecosofia social poderia vir a constituir uma nova forma de existência humana, não mais manipulada por um sistema de mídia (por exemplo), a partir de palavras de ordem, mas sim, construções existenciais relacionadas à essência da subjetividade.

A ecosofia mental, por sua vez, proporcionaria uma nova relação da pessoa com o corpo, com as questões relacionadas ao tempo-vida-e-morte, “[sendo] levada a procurar antídotos para a uniformização midiática e telemática, o conformismo das modas, as manipulações da opinião pela publicidade, pelas sondagens etc.” (GUATTARI, 2012, p. 16) e assim sair do estigma da sociedade patriarcal, machista, misógina e homofóbica.

Para pensar a partir de uma perspectiva ecosófica sobre os processos de subjetivação, seria importante destacar alguns pontos. Primeiro, que o sujeito não está dado, como se pressupunha a filosofia cartesiana do “penso, logo existo/sou”, pois, para Guattari (2012) havendo outras formas de existir para além da consciência, o sujeito surge no instante em que o pensamento o leva à consciência de si, e se observa descolado de seu território existencial – desterritorializado de seu território – mesmo que (e por causa disso) o seu processo de criação de identidade individual tenha se dado a partir desse mesmo território. Por conta disso, o autor prefere “componentes de subjetivação” operando cada um à sua maneira, mesmo que nem sempre (ibidem, p. 17), ao conceito de sujeito, o que leva à necessidade de separar os conceitos de indivíduo (essa pesquisa utiliza pessoa) e subjetividade.

Esses vetores de subjetivação não passam necessariamente pelo indivíduo, o qual, na realidade, se encontra em posição de "terminal" com respeito aos processos que implicam grupos humanos, conjuntos socioeconômicos, máquinas informacionais etc. Assim, a interioridade se instaura no cruzamento de múltiplos componentes relativamente autônomos uns em relação aos outros e, se for o caso, francamente discordantes. (GUATTARI, 2012, p. 17)

Ainda, segundo Guattari (2012), o agenciamento de enunciação é peça fundamental para a assimilação de fato psíquico, pois é este que dará corpo, como acontecimento e como expressão.

Uma espécie de relação de incerteza se estabelece entre a apreensão do objeto e a apreensão do sujeito, a qual, para articulá-los, impõe que não se possa prescindir de um desvio *pseudonarrativo*, por intermédio de mitos de referência, de rituais de toda natureza, de descrições com pretensão científica, que terão como finalidade circunscrever uma encenação *disposicional*, um dar a existir, autorizando em "segundo" lugar uma inteligibilidade discursiva. [...] Esses dois modos de apreensão – seja pelo conceito, seja pelo afeto e pelo percepto – são, com efeito, absolutamente complementares (GUATTARI, 2012, p. 19, grifos do autor).

A apreensão do discurso, independente da forma e do conteúdo, e até mesmo se este se dá de uma maneira discursiva, é quem possibilitaria as composições das individualidades nos territórios existenciais individuais ou coletivos, ou, em outras palavras, a composição dos processos individuais ou coletivos de subjetividade. E que opera em uma temporalidade humana e não humana, que vem a ser “o desdobramento de devires animais, vegetais, cósmicos, assim como de devires maquínicos, correlativos da aceleração das revoluções tecnológicas e informáticas” (GUATTARI, 2012, p. 20). Dessas revoluções, começava a se observar a modulação dos processos de subjetivação operados pelos computadores, além das já existentes manipulações institucionais e de classe social, tanto a níveis individuais como coletivo.

Como saída, Guattari esperava que “a enunciação subjetiva [se colocasse] mais e mais à medida que se desenvolve[ssem] as máquinas produtoras de signos, de imagens, de sintaxe, de inteligência artificial...” (GUATTARI, 2012, p. 23, grifo nosso), como forma de se criar uma nova prática social, mental e ambiental (a ecosofia) na contramão do que vinha sendo (e continua sendo nos anos 2020) o esfacelamento dessas relações pelas vias das más práticas de consumo, de degradação do meio ambiente, etc. e pela apatia do poder público e da sociedade civil de buscarem alternativas.

Pelos idos do final dos anos 1980, “a época contemporânea, exacerbando a produção de bens materiais e imateriais em detrimento da consistência de territórios existenciais individuais e de grupo, engendrou um imenso vazio na subjetividade que tende a se tornar cada vez mais absurda e sem recursos” (GUATTARI, 2012, p. 30) e, se àquela altura Guattari já imaginava ser impossível resgatar os fazeres de nossos antepassados, trinta anos mais tarde pode-se perceber o tamanho desse apagamento, como, por exemplo, nas práticas culinárias – no recorte que esta pesquisa traz.

O Capitalismo Mundial Integrado (CMI), já citado acima, passaria a ter uma tendência cada vez maior em focar seu poder nas “estruturas produtoras de signos, de sintaxe e de subjetividade, por intermédio, especialmente, do controle que exerce sobre a mídia, a publicidade, as sondagens etc.” (GUATTARI, 2012, p. 31) em detrimento das estruturas de produção de bens e serviços. Não que as formas anteriores do capitalismo não capitalizassem as subjetividades fosse da elite ou do proletariado, no entanto, ainda não era a sua face mais forte e estudada.

Proponho reagrupar em quatro principais regimes semióticos os instrumentos sobre os quais repousa o CMI:

- a) as semióticas econômicas (instrumentos monetários, financeiros, contábeis, de decisão...);
- b) as semióticas jurídicas (título de propriedade, legislação e regulamentações diversas...);
- c) as semióticas técnico-científicas (planos, diagramas, programas, estudos, pesquisas...);
- d) as semióticas de subjetivação, das quais algumas coincidem com as que acabam de ser enumeradas mas conviria acrescentar muitas outras, tais como aquelas relativas à arquitetura, ao urbanismo, aos equipamentos coletivos etc. (GUATTARI, 2012, p. 31).

Diferente das formas anteriores do capitalismo, o CMI opera em um bloco conjunto de produtividade, economia e subjetividade, sem que um desses três aspectos seja maior ou menor que um ou outro. E caberia às ecologias mental e social, segundo Guattari (2012), a análise da repetição do poder opressor por aquele que é oprimido, e que seja construído um novo saber-fazer com tomada de consciência social e ecológica que potencializem modos de produção de subjetividade, “isto é, de conhecimento, cultura, sensibilidade e sociabilidade – que dizem respeito a sistemas de valor incorporal, os quais a partir daí estarão situados na raiz dos novos agenciamentos produtivos” (ibidem, p. 33).

Caberia à ecologia social a reconstrução das relações humanas, tendo em mente que o capitalismo se desterritorializou no processo de expansão social, econômico e cultural – também a níveis inconscientes e subjetivos –, e, por conta disso, será necessário observar suas consequências também ao nível da ecologia mental, no cerne da vida cotidiana, individual, coletiva. A subjetividade capitalística seria formada para combater toda e qualquer tentativa de destruí-la, e para evitar todo tipo de singularidade que não seja moldado pelos aparelhos capitalísticos.

A subjetividade capitalística se esforça por gerar o mundo da infância, do amor, da arte, bem como tudo o que é da ordem da angústia, da loucura, da dor, da morte, do sentimento de estar perdido no cosmos... É a partir dos dados existenciais mais pessoais - deveríamos dizer mesmo infra-pessoais - que o CMI constitui seus agregados subjetivos maciços, agarrados à raça, à nação, ao corpo profissional, à competição esportiva, à virilidade dominadora, à *star* da mídia... Assegurando-se do poder sobre o máximo de ritornelos existenciais para controlá-los e neutralizá-los, a subjetividade capitalística se enebria, se anestesia a si mesma, num sentimentocoletivo de pseudo-eternidade. (GUATTARI, 2012, p. 34)

A ecosofia seria, então, a alternativa possível para uma resignificação, para a busca por singularidades que certa hora gira em torno de si, mas que também olha para fora, trabalhando para a humanidade, e não para a manutenção da semiótica capitalística. Organizaria novas práticas micropolíticas e de formação do inconsciente, por vezes homogêneas (no sentido de um objetivo comum), mas também singular (ao entender as particularidades – como no caso do

feminismo, por exemplo). Os territórios existenciais, comuns às três ecologias, e como estas põem as pessoas em confronto, “não se dão como um em-si, fechado sobre si mesmo, mas como um para-si precário, finito, finitizado, singular, singularizado, capaz de bifurcar em reiterações estratificadas e mortíferas ou em abertura processual a partir de práxis que permitam torná-lo "habitável" por um projeto humano” (GUATTARI, 2012, p. 37). É essa possibilidade de abertura processual que possibilita a manipulação dos territórios existenciais, seja a níveis íntimos e pessoais, seja aos assuntos relacionados à humanidade. E então o autor defende que não cabe a criação de uma lei universal como guia, pelo contrário, vale libertar contradições entre as três ecologias.

Na ecologia mental, os territórios existenciais pressupõem uma lógica “pré-objetal e pré-pessoal” (GUATTARI, 2012, p. 38), onde as diferenças coexistem tanto na ordem individual quanto na coletiva. Sem pressupor conceitos e práticas psicológicas impositivas, enfrenta as ambivalências do desejo nas mais variadas esferas da vida da pessoa humana, e que traz as atividades laborais para além do ideal de rendimento e lucro. Tais práticas poderiam vir a trazer autonomia para as pessoas – ao mesmo tempo que sentimento de coletividade, através da constante produção de subjetividade, mitigando os efeitos brutais do CMI.

A ecologia social estaria relacionada ao trabalho afetivo e pragmático com grupos de pessoas, grupos de tamanhos variados, cuja quantificação não é da ordem das abstrações, mas de uma mudança da qualidade da subjetividade primária, bem próxima à ecologia mental. Essa mudança seria tanto da ordem da “triangulação personológica da subjetividade, segundo o modo Eu-Tu-Ele, pai-mãe-filho... seja [n]a constituição de grupos-sujeito autorreferentes se abrindo amplamente ao *socius* e ao cosmos” (GUATTARI, 2012, p. 45). Na triangulação personológica da subjetividade, onde vai operar a grande mídia, a constituição do eu e do outro se dá pela lógica da imitação-identificação que um grupo primário opera em relação a uma pessoa que representa “o pai, o chefe, a star de mídia” (ibidem, p. 45).

No contexto das sociedades capitalísticas¹⁴ são fabricados três tipos de subjetividades: “uma subjetividade serial correspondendo às classes salariais, uma outra à imensa massa dos "não-garantidos" e, enfim, uma subjetividade elitista correspondendo às camadas dirigentes” (GUATTARI, 2012, p. 46). O poder da mídia, no seio de uma sociedade estratificada, abre caminho para um abismo cada vez maior entre os grupos sociais, onde de um lado há uma elite com fácil acesso a bens materiais e culturais (livros, arte, gastronomia etc.) que alimentam um

¹⁴ Para Guattari (2012) as sociedades capitalísticas são os países do Oeste global e o Japão, além dos países ditos do socialismo real e as Novas Potências Industriais do Terceiro Mundo (p. 46)

sentimento de pertencimento, conquistas e saber-fazer, de outro, uma classe desabastecida, desacreditada e sem perspectiva de futuro.

Para Guattari (2012) a ecologia social seria a alternativa para a diminuição do poder alienante da mídia, pelas mãos de grupos-pessoa capazes de produzir conteúdo que permitissem uma ressingularização. Essa alternativa se tornaria possível a partir da tomada de consciência pelas classes subalternizadas; pelo fim do stalinismo e seus agenciamentos; pela redução dos custos midiáticos e sua utilização para além dos fins capitalísticos; e pela transformação da mão de obra industrial e sua subjetividade laminada, e em série, em processos de subjetividades criacionistas.

E, se a Revolução industrial laminou e serializou as subjetividades da classe operária, a divisão internacional do trabalho no mundo moderno delegou aos países do Terceiro Mundo essa metodologia de trabalho em série.

Na era das revoluções informáticas, do surgimento das biotecnologias, da criação acelerada, de novos materiais e de uma "maquinização" cada vez mais fina do tempo, novas modalidades de subjetivação estão prestes a surgir. Um apelo maior se fará à inteligência e à iniciativa e, em contrapartida, ter-se-á um cuidado maior com a codificação e o controle da vida doméstica do casal conjugal e da família nuclear. Em resumo, reterritorializando a família em grande escala (pela mídia, pelos serviços de assistência, pelos salários indiretos...), tentar-se-á aburguesar ao máximo a subjetividade operária (GUATTARI, 2012, p. 47-48).

A enxurrada de “agenciamentos coletivos de enunciação” (DELEUZE E GUATTARI, 2011b) que a grande mídia ocidental produz, capaz de provocar ondas de desejo para consumo cada vez mais intensas, porém curtas, causa o que Suely Rolnik (2006) chama de crise de subjetividade, que resulta em uma perda de sentidos coletiva. Mas, antes de prosseguir com o assunto, vale uma pausa para escrever sobre as *linhas de desejo* que a autora tece, conceito fundamental para a construção desta pesquisa:

- Linha 1 – a linha dos afetos – diz respeito as possibilidades de os corpos afetarem e serem afetados, sobre movimentos de repulsa ou de atração, sobre os encontros com corpos humanos e não-humanos, e que se transformam em outros corpos. Não há um traçado e nem velocidade contínuos, e por dizer sobre as transformações, também fala sobre aquilo que foge e não pode ser capturado, mas que não tem a ver com fuga do mundo, “ao contrário, é o mundo que foge de si mesmo nessa linha, ele se desmancha e vai traçando um devir – o devir do campo social” (ROLNIK, 2006, p. 50);
- Linha 2 – a da simulação que faz vai e vem – diz sobre os processos de territorialização via produção de afetos, e de desterritorialização, quando os afetos

escapam. É a linha que oscila entre a sensação de perda de sentidos, de estranhamento (desterritorialização) e do encantamento (territorialização/pertencimento), que causa a angústia, existencial e ontológica, que provoca um fluxo de tentativas de pôr fim a essa mesma angústia. Entretanto, são as tentativas de pôr fim à angústia que fazem nascer o desejo: “dá para dizer que essa angústia é a energia da nascente de mundos” (ROLNIK, 2006, p. 51);

- Linha 3 – a da organização de territórios – a última ou a primeira linha, “cria roteiros de circulação no mundo: diretrizes de operacionalização para a consciência pilotar os afetos” (ROLNIK, 2006, p. 51).

No campo social, a formação de desejo se dá, segundo Rolnik (2006), pela articulação dessas três linhas (ou de apenas duas – as Linhas 1 e 2), emboladas e interligadas, sem começo-meio-fim de uma ou outra. Isso posto, pode-se entender o desejo como criação de mundos, de um real social, que nada tem de individual ou individualizado, e que se conecta aos mais variados arranjos da existência humana.

Em uma sociedade capitalística pós-revolução industrial, com a sua lógica operada pelo mercado, as pessoas vêm sendo transformadas em força de trabalho, já que seus territórios existenciais são capturados pelas suas práticas trabalhistas – assim como disse Guatarri nos estudos sobre ecologia mental (2012) –, causando um processo generalizado de desterritorialização da casa, da família e de si mesmas, num fluxo cada vez mais rápido.

Paralelamente, a industrialização da cultura torna o território (que nada tem a ver com casa, família, tampouco com individualidades) cada vez mais globalizado, e a infundável oferta de agenciamentos coletivos de enunciação (DELEUZE E GUATTARI, 2011b) cria nas pessoas uma sensação de que é preciso e possível apreender todos esses modelos: “tal situação de intensificação da desterritorialização e da industrialização da cultura implica **um aquecimento do desejo e seus três movimentos**” (ROLNIK, 2006, p. 89, grifo da autora).

O saldo de horas livres que o fim da atividade operária permitiu, se torna um produto valioso para o CMI. A liberdade que a vida moderna proporciona às pessoas, especialmente às mulheres que passam a “poder” trabalhar fora, é capturada pelo sistema capitalístico que vê, nessa expansão de vida útil, a chance para transformar essa nova liberdade em mercadoria. O sistema capitalístico, via mídia, cria sistemas de “sentidos e valores” (ROLNIK, 2006, p. 91) operados pelo “mercado cultural” (ibidem, p. 91) que ditam modos de ser homogêneos. Assim, fica mais fácil para o CMI operar, com as pessoas funcionando ao mesmo tempo, da

mesma forma. E, se por um lado, a sociedade globalizada criou a expansão territorial e multicultural, por outro, criou “um fechamento segregativo, sutil e implacável” (ibidem, p. 92).

Em todo esse aquecimento do desejo, ao invés de provocar a criação de novos mundos, é o desejo que acaba sendo capitalizado pelo mesmo sistema que o estimula.

Nesse modo de produção de desejo há uma nítida supervalorização do primeiro movimento, o da desterritorialização, e do terceiro, o da representação e dos investimentos de interesse. E há uma desvalorização do segundo movimento, o das intensidades buscando simular-se, e dos investimentos de desejo (ROLNIK, 2006, p. 92-93).

Nesse ponto, as pessoas estão em um estado de perda de sentidos, que provoca uma sensação de não-lugar no espaço-tempo, constantes processos de desterritorialização de seus territórios existenciais, e uma crise em seus movimentos de desejo, ao que Rolnik (2006) nomeia como crise de subjetividade, que “é inerente ao funcionamento do próprio modo de produção dominante nesse novo contexto [...] modo que funciona na base da síndrome da carência-e-captura¹⁵” (p. 109), onde a crise não é pela perda da força de desejar, mas sim pela captura do desejo pelo sistema capitalístico que dirá o que as pessoas irão desejar. “O desejo, aqui, perde muito de seu sentido maquínico (o dos agenciamentos se fabricando e o dos afetos passando nesses agenciamentos), em favor do sentido exclusivamente mecânico de uma existência feita de territórios psicossociais padronizados” (ibidem, p. 107).

Como alternativa à crise de subjetividade, faz-se necessária uma sociedade que esteja fundada em relações de trabalhos humanos, e não maquínicos, e que as atividades humanas não sejam regidas apenas por um sistema de mercado que visa apenas a economia do lucro. Para Guattari (2012), caberia à ecosofia das três ecologias sair do lugar capitalista que valora homogeneizando, mantendo as pessoas alienadas, e desterritorializadas, sem que possam criar para si modos de vida fundados no lucro capitalístico.

E caberia à ecologia ambiental mitigar os impactos ambientais do sistema capitalístico, e às pessoas a criação de programas, junto aos avanços técnico-científicos, que proporcionem um novo equilíbrio ecológico. Para Guattari (2012) a nova ecosofia deveria fazer surgir novas formas de ser e estar no mundo, criar territórios existenciais onde possam surgir subjetividades individuais e coletivas, não-homogeneizadas, com novas perspectivas a respeito “do tempo, do

¹⁵ Para Rolnik (2006) os constantes processos de desterritorialização provocam nas pessoas uma sensação de “carência”, já que vivenciam a angústia causada por esses processos como falta de algo que poderiam viver na plenitude e segurança de seus territórios.

corpo, do sexo...” (ibidem, p. 54), que valorize a história individual (a ancestralidade) e a da humanidade (História).

A subjetividade, através de chaves transversais, se instaura ao mesmo tempo no mundo do meio ambiente, dos grandes Agenciamentos sociais e institucionais e, simetricamente, no seio das paisagens e dos fantasmas que habitam as mais íntimas esferas do indivíduo (GUATTARI, 2012, p. 55).

Nos moldes da ecosofia, um modelo de alimentação saudável e sustentável está atrelado à preservação da biodiversidade, reintegrando o ser humano à natureza, à sua ancestralidade e os processos de produção de subjetividade não estão submetidos à lógica capitalística do lucro. Entretanto, o sistema capitalista e o sistema alimentar predominante atual (no ano de 2023 em que esta dissertação foi finalizada), ainda geram o apagamento das características alimentares históricas do povo, a partir da homogeneização global da produção, da internacionalização dos produtos alimentícios, e que, além de concentrar riqueza, fomenta a má distribuição dos alimentos aumentando os níveis de fome no mundo, ao mesmo tempo em que colabora para o aumento da obesidade.

1.1.3 A produção e o consumo de alimentos no contexto do CMI

Antes de prosseguir, é importante ressaltar o contexto em que esta dissertação foi escrita. O primeiro ano de mestrado da autora se deu em meio à pandemia de Covid-19, no ano de 2021, onde houve o maior recorde de mortes no país¹⁶. As aulas *online*, as incertezas sobre o futuro, a ansiedade coletiva, o medo da morte e a perda de familiares foram fatores que provocaram marcas profundas no corpo da pesquisadora que, mais uma vez, teve suas medidas aumentadas por conta da busca por conforto na comida. Brasil afora, segundo o “II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil” (2022) da PENSSAN (Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional), a Covid-19 eliminou vidas de 6,1% das famílias brasileiras, e em 42,5% dessas famílias, a vítima contribuía com as despesas familiares, causando (dentre outros fatores) um aumento de 38,2% do endividamento familiar. O empobrecimento das pessoas no Brasil contribui para a diminuição do acesso à alimentação:

¹⁶ Em 2021, número de óbitos bate recorde de 2020 e número de nascimentos é o menor da série. Fonte: IBGE.

Entre o final de 2021 e início de 2022, os moradores de pouco mais de 40% dos domicílios tinham garantia de acesso pleno aos alimentos, ou seja, viviam em SA [Segurança Alimentar]. Em 28,0% deles havia referência à instabilidade na alimentação dos moradores – traduzida pela preocupação quanto à possível incapacidade de obter alimentos no futuro próximo e comprometimento da qualidade da alimentação – ou experiência de IA [Insegurança alimentar] leve. Em 1/3 dos domicílios (30,7%) já havia relato de insuficiência de alimentos que atendessem às necessidades de seus moradores, ou seja, IA moderada ou grave, dos quais 15,5%, conviviam com experiências de fome.

A condição alimentar dos moradores em áreas rurais do país foi pior, comparativamente aos de áreas urbanas, com a IA atingindo mais de 60% dos domicílios, e com prevalências mais elevadas nas suas formas mais severas, com IA moderada e IA grave em 16,9% e 18,6%, respectivamente (PENSSAN, 2022, p. 36).

Ainda de acordo com o relatório da PENSSAN, é maior o número de pessoas em IA severa e grave nas Regiões Norte e Nordeste do país, também nas famílias com maior número de jovens e crianças (dependentes economicamente, logo, não contribuem com o orçamento familiar) o que aponta para graves consequências físicas e sociais futuras. Pesquisa divulgada pela nutricionista Inés Jennifer Bernal Rivas¹⁷ (REDE SANS, 2017), afirma que uma alimentação deficitária em quantidade (volume abaixo do necessário para o desenvolvimento humano), ou em qualidade (alimentos pobres em vitaminas e minerais), pode ser identificado em crianças com “baixo rendimento na escola, distração, ausências escolares, [sono] durante a aula e [demonstração de] pouco interesse” (ibidem, 2017, grifo nosso).

Estudo realizado nos Estados Unidos, por duas pesquisadoras da Universidade de *Georgetown* (NEXO JORNAL, 2017), mostrou a relação entre insegurança alimentar e defasagens sociais, emocionais e cognitivas. Embora ambos os estudos demonstrem que uma alimentação equilibrada é a base fundamental para um pleno desenvolvimento cognitivo da criança nos primeiros anos de vida, para o da Universidade de *Georgetown*, a fome vivida pela criança não é o único fator de risco para o seu desenvolvimento: presenciar um quadro de insegurança alimentar em seus pais/responsáveis, mesmo que a criança tenha o aporte necessário de alimentos e nutrientes, trará, além das consequências psicológicas e físicas, uma vivência que dificilmente será esquecida, pois mães e pais famintas(os) tendem a ser mais irritáveis, ríspidas(os) e impacientes com seus filhos e filhas, além de, muitas vezes,

¹⁷ Inés Jennifer Bernal Rivas é Nutricionista, Mestre em Nutrição Humana e Doutora em Ciência. Pesquisadora e consultora independente em temas de insegurança alimentar e nutricional com ênfase em crianças, nutrição materno-infantil, intervenção que melhoram os estilos de vida baseadas em evidência, avaliação de políticas e programas. Tem sido orientadora de estudantes de Mestrado, Doutorado e Ciência na Venezuela e tem colaborado como avaliadora de teses nos Estados Unidos, Colômbia, Bolívia e Peru. Colabora com a Pesquisa Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional na Colômbia. Participa como pesquisadora em projetos nos Estados Unidos, Espanha e Venezuela.

apresentarem quadros de depressão por conta da situação de vulnerabilidade a que expõem seus filhos e filhas e a si mesmas(os).

Josué de Castro (2001) estudou o “fenômeno da fome” no Brasil em suas diferentes formas e manifestações, e defendeu que a fome no país não se dá pela falta de alimento, mas por sua má distribuição. Segundo o autor, o homem colonizador deu início ao processo agrícola baseado na monocultura em grandes latifúndios, começando pela exploração do pau-brasil, passando pela cana-de-açúcar e pelo café, sempre tendo como foco principal o enriquecimento. Mais tarde, esse processo passou pela industrialização, conduzido pelo capital estrangeiro, que orientou a economia para a exploração primária da terra e exportação do produto cultivado. Dessa forma, o Brasil desenvolveu a sua vocação de país exportador de matéria-prima originária do seu solo, com a utilização de mão-de-obra barata – muitas vezes pessoas escravizadas – sem uma agricultura de subsistência para alimentar o seu povo, e sem reinvestimentos em maquinário para melhorar a sua produtividade.

De acordo com Castro (2001), neste cenário, o governo se viu sem poder para tentar dirigir o modelo de colonização e de construção da sociedade por conta do poder centrado nas mãos dos grandes latifundiários que manipulavam todo o sistema para que qualquer progresso econômico significasse o aumento de suas fortunas, concentrando a renda e deixando o restante da população rural com uma parcela cada vez menor da riqueza gerada pelo país.

O surto de “civilização” ao final do século XIX contribuiu para a condição de abandono ao qual as pessoas do campo foram relegadas. Este processo seguiu o mesmo padrão de desenvolvimento econômico do tipo colonialista, sempre a serviço do lucro dos mais ricos, sem interesse pelo futuro do país, resultando em um desenvolvimento anômalo e desigual. E, se de um lado havia um setor econômico bem desenvolvido, do outro, uma total estagnação econômica: “por trás desta estrutura com aparência de progresso – progresso de fachada – permaneceram o latifúndio improdutivo, o sistema de grande plantação escravocrata, o atraso, a ignorância, o pauperismo, a fome” (CASTRO, 2001, p. 270). Esse modelo de desenvolvimento econômico adotado não foi favorável à melhoria das condições alimentares da população, uma vez que as áreas mais pobres foram abandonadas. Apesar de serem áreas com grande potencial de progresso, optou-se por “desenvolver o que estava desenvolvido” (idem, p. 270) não havendo interesse de integração ao sistema econômico nacional das regiões Norte e Nordeste. Com um desenvolvimento focado na região Sudeste, e a concentração das terras do Nordeste nas mãos de um pequeno grupo de latifundiários, deu-se início ao movimento de migração do campo para as grandes cidades.

O modelo de industrialização seguiu o mesmo formato, o que contribuiu para o aumento da disparidade entre as Regiões Norte e Nordeste das do Sul e Sudeste, entre o Brasil agrícola, e o Brasil em processo de industrialização. Este cenário não significa que não tenha havido crescimento no setor agrícola, mas este não foi suficientemente dedicado a acabar com a fome e a subnutrição do país, principalmente no momento de mercantilização do alimento. O desequilíbrio campo/cidade demandou uma série de movimentos de contenção que acabaram por limitar o desenvolvimento econômico, causando uma desaceleração do crescimento industrial, já que, sem mercado interno capaz de absorver toda a produção de produtos industrializados, foi preciso frear a produção industrial, gerando desemprego e consequente aumento das massas desocupadas nos grandes centros urbanos.

Para Josué de Castro (2001) é urgente corrigir esse desequilíbrio, que faz com que o sistema econômico venha a perder a sua própria capacidade produtiva pela busca do atendimento, por parte do governo, às necessidades mais básicas da economia agrícola, já que o desenvolvimento econômico do país não foi acompanhado pelo desenvolvimento do bem-estar social (conjunto de políticas públicas que conseguem frear o processo de mercantilização social – da vida, do trabalho e da saúde):

Há vários condicionantes a iluminar esse estado de coisas, relacionados ao ponto de partida na economia agrário-exportadora de base escravista, sua economia política e seu legado, à inserção desfavorável do país na economia e na geopolítica internacional e à duração da política autoritária [...] É certo, porém, que a ausência de providências significativas para a incorporação dos ex-escravos ao *mainstream* da vida brasileira na agenda pública da jovem República de 1889 – à qual se somaram uma abstinência quase que completa de iniciativas de regulação das relações entre capital e trabalho na indústria e no comércio e nas condições de trabalho e remuneração do mesmo no campo, e inação no *front* fundiário –, contribuiu a sua parte (KERSTENETZKY, 2012, p. 179).

Walter Belik (2020) informa que os gastos com alimentação das famílias brasileiras mais ricas é 165,50% maior do que a renda total das famílias brasileiras mais pobres. E o impacto do custo de alimentação nas famílias é ainda maior: 5% da renda total nas famílias mais ricas, contra 26% nas famílias mais pobres (com as famílias mais ricas, com renda 32-35 vezes maior – gastando 627% a mais com alimentos do que as mais pobres). O maior poder de compra das pessoas mais ricas confere a estas maior acesso a produtos alimentícios mais sofisticados. Ainda segundo Belik (*idem*), atualmente, no Brasil, as diferenças no padrão alimentar das pessoas se dão mais pelos aspectos econômicos do que pelos geográficos: apesar da biodiversidade, das tradições alimentares e dos hábitos culinários regionais, a tendência é que os principais alimentos consumidos de Norte ao Sul – no meio urbano ou rural – do país

sejam basicamente os mesmos, “as bases naturais e a origem geográfica dos alimentos, assim como a história e a cultura de quem os produz e prepara, têm ficado cada vez mais distantes na memória” (ibidem, p. 9).

Representando praticamente metade dos alimentos consumidos pela população brasileira estão dez produtos: arroz, feijão, pão francês, carne bovina, frango, banana, leite, refrigerantes, cervejas e açúcar cristal. Para todas as famílias brasileiras, o maior gasto está concentrado no consumo dos tipos de carne, embora o aumento do volume de consumo, relacionado ao aumento da renda, tenha aumento mais significativo nas famílias de renda mais baixa, que, neste caso, diminui o consumo de arroz e feijão.

O aumento ou a diminuição do consumo de alguns alimentos conforme variações na renda demonstram como os hábitos alimentares sofrem grande influência e são transformados por meio de fatores sociais (como publicidade e mídias) que incidem no âmbito individual. Observando um hábito social que é bastante estimulado como padrão da cultura brasileira – o churrasco – e os alimentos que sofrem alteração conforme nível de renda, percebemos a influência evidente do mercado e da publicidade no incentivo ao consumo de alguns produtos.

O consumo de carne tem um significado cultural relevante para o brasileiro. Está associado à fartura e à sociabilidade. No entanto, esse consumo enorme tem impacto direto na produção de grãos para ração, nos recursos necessários para a criação de gado e nas emissões de gases de efeito estufa que provocam as mudanças climáticas. Ao mesmo tempo, existem áreas enormes de pastagens subutilizadas e implantadas apenas para justificar a apropriação indevida de terras públicas. No Brasil, são cerca de 67 milhões de hectares que apresentam alto nível de degradação e que poderiam ser direcionados para intensificação da criação de animais ou outras culturas agrícolas de menor emissão de carbono e maior valor agregado (BELIK, 2020, p. 12).

No momento em que o CMI, via sistemas agroindustriais, assume os meios de produção dos alimentos, estes se tornam um “produto capitalístico” (GUATTARI, 2012) e adquirem uma roupagem subjetiva que está além da comida, podendo vir a ser transformada em indicadora de classe social. E se torna um produto capitalístico porque a produção de alimentos deixa de ter o objetivo de dar comida a quem tem fome, e torna-se um produto rentável, ou seja, torna-se um sistema de produção pelo lucro e acúmulo de capital, causando impactos sociais, mentais e ecológicos. E que podem ser facilmente relacionados às Três Ecologias de Guattari (2012).

Para Elisabetta Recine¹⁸ (2021), os sistemas alimentares predominantes (agroindustriais) são, hoje, um dos principais determinantes, tanto da crise climática, quanto da iniquidade econômica (a pobreza). Segundo Recine (2021), o Relatório da Revista Lancet de

¹⁸ Especialista em segurança alimentar e nutricional e professora da Faculdade de Ciências da Saúde (FS) da UnB (Universidade Federal de Brasília), Elisabetta Recine assumiu a presidência do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (Consea), reinstalado no dia 28 de fevereiro de 2023 pelo presidente Luiz Inácio Lula da Silva. (Fonte: UnB Notícias, 2023)

2019 aborda o conceito de sindemia global como fruto da combinação das três maiores crises planetárias atuais (o clima, a fome e a obesidade). A teoria da Ecologia Social de Bookchin (1997, apud CARVALHO, 2005) relaciona a crise ambiental aos problemas sociais da sociedade capitalística, decorrentes do consumismo e da acumulação de capital. “A crise ambiental [seria, assim] resultado direto da acumulação capitalista [...] [que é] a força motriz de devastação do planeta” (CARVALHO, 2005, p. 45, grifo nosso).

No Brasil, a produção agropecuária¹⁹ acompanha o recorde de pessoas com fome²⁰. Abaixo, alguns dados retirados do II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil da Rede PENSSAN, inspirado pelo *site* da Ação da Cidadania:

- São 125,2 milhões de pessoas em IA, e mais de 33 milhões em situação de fome (IA grave) no país;
- Mesmo quem planta não tem o que comer: mais de 60% dos lares nas áreas rurais são acometidos pela IA;
- Em pouco mais de 1 ano, 14 milhões de pessoas entraram no quadro de IA;
- Apenas 40% das famílias brasileiras têm pleno acesso à alimentação;
- A fome tem Gênero: 60% das famílias comandadas por mulheres estão em IA;
- A fome tem cor: 65% das famílias comandadas por pessoas pretas e pardas convivem com a fome;
- A fome tem CEP: 20% das famílias da Região Nordeste do país estão em situação de fome. No Norte, esse número sobe para 25%.

O processo de industrialização chega à produção da comida, e segue o mesmo fluxo de crescimento²¹ da agropecuária. Para as pessoas que têm dinheiro para comprar comida, o *lobby* da indústria alimentícia tem trazido grandes resultados:

¹⁹ A estimativa de crescimento para o VA (Valor Adicionado) do setor agropecuário em 2023 foi revisada de 11,6% para 13,2%, o que se justifica pelo crescimento acima do esperado no primeiro trimestre – comparando a nossa previsão com o resultado divulgado pelo IBGE – e pela revisão para cima da produção de bovinos e de culturas com peso significativo no VA da lavoura (Fonte: IPEA – Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada, 2023, online).

²⁰ “Andamos 30 anos para trás: Em 1993, Betinho mobilizou a sociedade para a missão de tirar 32 milhões de pessoas da fome. Agora, em 2022, o 2º Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19 no Brasil revelou que há 33 milhões de famintos no país” (Fonte: Ação da Cidadania, 2023, online).

²¹ A indústria de alimentos do Brasil encerrou 2022 com faturamento de R\$ 1,075 trilhão, superando em 16,6% o apurado no ano anterior. O Brasil permanece no posto de segundo maior exportador de alimentos industrializados do mundo: foram 64,8 milhões de toneladas vendidas para 190 países, com destaque para proteínas animais, açúcares, farelos, óleos e gorduras. Ainda assim, as vendas para o exterior equivalem a apenas 28% do faturamento total da indústria, ao passo que o mercado interno representa 72%: no varejo alimentar, R\$ 563,7 bilhões, e no

Nos últimos anos, os brasileiros têm comprado mais refeições prontas ou produtos processados e ultraprocessados. Em 16 anos, enquanto o consumo de alimentos *in natura* teve queda de 7%, os alimentos ultraprocessados subiram 46%. Só a compra de refeições prontas, as que imitam lasanhas e pizzas congeladas, por exemplo, subiu 250%, diminuindo a compra de ingredientes culinários – os alimentos que servem para cozinhar em casa, como arroz, feijão, farinha de mandioca e leite. Fatores como falta de tempo, preço atrativo e exposição à propaganda influenciam nessa mudança de hábito alimentar. Os ultraprocessados têm substituído muitas refeições no dia a dia e podem ter efeitos perversos na saúde, aumentando os índices de doenças crônicas não transmissíveis como obesidade e diabetes (BELIK, 2020, p. 16).

O alto consumo de alimentos ultraprocessados está fortemente relacionado às doenças crônicas, principais causas de morte no mundo (BRASIL, 2022). E como forma de viabilizar uma discussão sobre a adoção de práticas alimentares saudáveis, em formato e linguagem acessível, o Governo Federal brasileiro lançou o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014), baseado na perspectiva do processamento de alimentos, com suas respectivas indicações de consumo:

- Alimentos *in natura* ou minimamente processados: são aqueles obtidos diretamente das plantas e animais, sem sofrer qualquer alteração após ser retirado da natureza, ou que sofreram processo de limpeza, moagem, secagem. Devem ser a base da alimentação. Exemplos: legumes, feijões, farinhas, leite e café.

- Alimentos processados: são aqueles fabricados pela indústria com adição de sal, açúcar e/ou algum ingrediente culinário a alimentos *in natura*, para aumentar o tempo de vida e “tornar os alimentos mais palatáveis” (BRASIL, 2014, p. 38). Devem ser consumidos com moderação.

Exemplos: alimentos em conserva, enlatados, frutas em calda, queijos e pães.

- Alimentos ultraprocessados: fórmulas industriais produzidas a partir de substâncias extraídas de alimentos, derivadas de gordura hidrogenada e amido modificado, sintetizadas a partir de petróleo e carvão “(corantes, aromatizantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de propriedades sensoriais atraentes)” (BRASIL, 2021, p. 41). Devem ter seu consumo evitado.

Exemplos: biscoitos, sorvete, cereais matinais, bebidas energéticas, hambúrgueres, produtos que contenham em sua composição qualquer tipo de emulsificantes ou outros aditivos.

food service (alimentação fora do lar), R\$ 208 bilhões (Fonte: ABIA – Associação Brasileira da Indústria de Alimentos, 2023).

Atualmente, o Guia Alimentar Brasileiro é referência mundial e serve de base à elaboração de políticas públicas na área da alimentação, principalmente para as refeições escolares. Ainda assim, o Guia não é capaz de frear o *lobby* da indústria alimentícia: um exemplo recente de seu poder na elaboração de políticas públicas no Brasil é o Manual “Temas da Atualidade em Nutrologia Pediátrica” (2021), lançado pela Sociedade Brasileira de Pediatria (SBP), com apoio e agradecimentos explícitos à Nestlé™, e que vai na contramão das diretrizes sobre alimentação de crianças e adolescentes existentes no Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) e na nova versão do Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de Dois Anos (2019), além de não aderir à nova classificação que divide os alimentos pelo seu grau de processamento. Longe de ser uma iniciativa isolada, o manual “Temas da Atualidade em Nutrologia Pediátrica” (2021) faz parte de uma série de ações promovidas pela indústria alimentícia envolvendo a comunidade científica, e normaliza o consumo de alimentos ultraprocessados, minimiza os efeitos nocivos dos aditivos utilizados nos produtos e faz “vista grossa” aos manejos utilizados por essa mesma indústria de usar artifícios para atribuir uma “roupagem nutricional” falsa a produtos que, além de ter baixo valor nutricional, são nocivos à saúde (COSTA, 2021).

Para Recine (2021), o Guia Alimentar brasileiro é importante e inovador, dentre tantos motivos, ao trazer o paradigma da classificação de alimentos, para uma alimentação saudável, tendo como parâmetro o nível de processamento dos alimentos. Por outro lado, essa classificação, baseada no processamento de alimentos, está vinculada com o sistema alimentar atual, e com a insustentabilidade desse mesmo sistema, pois essa classificação diz que o alimento com maior grau de processamento (os alimentos ultraprocessados) são aqueles que vêm do modelo de sistema alimentar predominante (agroindustrial) e que faz uso intensivo de bens naturais, de tecnologias excludentes, gera riqueza concentrada, gerando poder político concentrador, que acabam por definir os caminhos das políticas públicas e dos investimentos econômicos etc.

Ainda de acordo com Recine, é importante observar a relação, de como algo que estava olhando para a saúde, prioritariamente, – pois toda a classificação veio a partir de evidências científicas que mostravam a relação do consumo de alimentos ultraprocessados e a ocorrência de doenças crônicas (principalmente obesidade) – na verdade impacta diretamente na organização dos sistemas alimentares, e esse seria o grande desafio da sustentabilidade do guia, que vem sendo atacado e questionado por setores que se colocam em desvantagem com relação a essa classificação.

Recine (2021) defende ainda que é importante repensar o que seria realmente uma alimentação saudável, que não estaria relacionada a um produto ou componente, ou até mesmo aquela que coloca o alimento como remédio. Ao pensar na alimentação como uma expressão individual da história, de valores e hábitos, também da história da família, da comunidade, pode-se perceber como a alimentação diz muito dos hábitos sociais, dos modelos econômicos, e nos dá notícias sobre a justiça/injustiça social, os níveis de riqueza/pobreza e a realização ou não de direitos, na medida em que as pessoas têm ou não acesso a uma quantidade de alimento suficiente para a manutenção de sua saúde.

Uma visão mais atual a respeito dos desafios humanitários é mais harmônica, e entende que alimentação saudável não está relacionada apenas à quantidade de nutrientes ofertada aos indivíduos, mas, sim, à representatividade que um prato de comida possui. É observar se todas e todos têm acesso minimamente fácil a esse prato de comida, qual o caminho que esses alimentos percorreram até chegar à mesa das pessoas. Ou seja, relacionar essa comida aos modos de produção, quem tem acesso a esses modos de produção, quem tem acesso à terra. Como a riqueza, fruto desse processo, é gerada, também distribuída, e o quanto esses alimentos estão coerentes, ou não, com a cultura e o patrimônio alimentar daquele grupo de pessoas, como os modos de fazer comida e de comer. Este, sim, seria um modelo de alimentação saudável e sustentável.

Em artigo publicado no Site Oficial da EMBRAPA [2019], Recine traz a “5ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional”, realizada em novembro de 2015, em Brasília que adotou como lema “Comida de verdade no campo e na cidade: por direitos e soberania alimentar”, que lança luz sobre uma realidade trazida pelo Guia Alimentar brasileiro sobre as mudanças no padrão alimentar das pessoas no Brasil que tem optado, cada vez mais, por alimentos ultraprocessados. A conferência buscou apontar os aspectos socioculturais em torno da segurança alimentar, relacionando os sistemas de produção ao consumo de alimentos, valorizando a agro biodiversidade, o consumo de alimentos in natura, e o resgate da comida ancestral. O relatório “O Estado da Insegurança Alimentar no Mundo” (2015) indicou uma redução de 82,1% da desnutrição infantil entre 2002 e 2014, resultando na saída do Brasil do Mapa Mundial da Fome em 2014. E o Manifesto elaborado durante a Conferência afirma que “comida de verdade” é aquela que vem da terra e que é saudável para a pessoa humana e para o planeta, já que colabora com a preservação do meio ambiente ao sair do sistema agropecuário, que degrada o solo ao praticar a monocultura e fazer uso de agrotóxicos, transgênicos,

fertilizantes e demais produtos químicos que contaminam o solo e as pessoas que trabalham nas lavouras:

[Comida de verdade] ...**respeita o direito das mulheres, a diversidade dos povos indígenas, comunidades quilombolas, povos tradicionais de matriz africana, povos de terreiro, povos ciganos, povos das florestas e das águas, demais povos e comunidades tradicionais e camponeses, desde a produção até o consumo.**

Comida de verdade **está associada à proteção de culturas alimentares, às práticas ancestrais**, ao manejo das ervas e da medicina tradicional e à dimensão sagrada dos alimentos. Comida de verdade é produzida pela agricultura familiar, com base agroecológica, com o uso adequado dos recursos naturais, tendo em conta a sustentabilidade e os conhecimentos tradicionais.

[...]

[Comida de verdade] protege o patrimônio cultural e genético e **reconhece a memória, a estética, os saberes, os sabores, os fazeres e os falares, a identidade, os ritos envolvidos**, as tecnologias autóctones e suas inovações. Comida de verdade é a água como alimento, e o **alimento como direito, não uma mera mercadoria**. Comida de verdade é aquela que se produz em condições dignas de trabalho, socialmente justa e não está sujeita aos interesses de mercado.

Comida de verdade é aquela que é compartilhada com emoções e harmonia, promove hábitos alimentares saudáveis no campo, na floresta e na cidade. Porque comer é um ato político. Comida de verdade é aquela que reconhece o protagonismo da mulher e que respeita os princípios da integralidade, universalidade e equidade. Não mata nem por veneno nem por conflito. É aquela que erradica a fome, que promove alimentação saudável e conserva a natureza.

(Recine, [2019?], grifos nossos)

Alguns estudos defendem que a indústria alimentícia teve início como forma de dar conta de alimentar toda a população mundial, já que os sistemas produtivos locais teriam pouca capacidade produtiva e não conseguiriam produzir comida suficiente. Attali (2021) – economista francês e antigo conselheiro do presidente François Mitterrand – traz uma extensa pesquisa sobre a industrialização da comida, onde escreve que a necessidade de aumento da produção de alimentos teve início no começo do século XIX, quando a população mundial chegou a um bilhão. Já o desenvolvimento industrial – atrelado ao agrícola, a expansão das forças armadas e a expansão demográfica europeia – que levou as pessoas a emigrarem do campo para as cidades, fez surgir a necessidade de preparar os alimentos com antecedência e conservá-los para comer mais tarde, fora de suas casas.

Na metade do século XIX, a população mundial cresceu 30%, aumentando o êxodo campo-cidade, com redução da produção agrícola, que perde espaço para culturas mais rentáveis. Como alternativa, desenvolvem-se as técnicas de adubagem do solo e pasteurização de alimentos. No final do século XIX – com a população mundial na casa dos 1,6 bilhão de pessoas – o centro econômico e político global começa a ser transferido da Europa para os Estados Unidos, é quando o *sistema capitalista* (GUATTARI, 2012), pelas vias dos agenciamentos capitalísticos, começa a impor mundialmente o seu sistema alimentar: uma nova

maneira de comer, sem conversa, portanto de forma rápida (dando início ao fim das sociabilidades em torno da comida). Para o autor, esse novo modelo alimentar não está relacionado apenas à comida, mas ao modo como se come, e sobre o que se fala ou não se fala enquanto come, trazendo “consequências importantes para a vida cultural, social e política do mundo” (ATTALI, 2021, p. 119).

E, se as pessoas não conversam mais enquanto comem, a comida também deixa de ser assunto, segundo Attali (2021), e para que isso ocorra, é necessário que as comidas fiquem cada vez mais insossas. Para comer sozinho uma comida sem muito sabor, esta precisa ser barata, é quando o *sistema capitalista* (GUATTARI, 2012) norte-americano, via indústria alimentícia, começa a operar no sentido de que as pessoas americanas abram mão de seu padrão alimentar (até então diverso e nutritivo em função da chegada de pessoas vindas de vários países da Europa e Ásia, cada grupo com suas práticas alimentares ancestrais que, na coletividade, trouxeram ainda mais cores e sabores às suas comidas) em detrimento de uma alimentação mais ligeira, mesmo que sem sabor, e “mais saudável”²². Comer mais rápido para produzir mais. A produtividade falou mais alto: “Fraturam-se as famílias e as solidariedades culturais e gastronômicas. A frugalidade alimentar vai ser posta a serviço do lucro e da unidade nacional” (ibidem, p. 121). Comer sozinho em casa ou no trabalho, comer muito para disfarçar a solidão: o “vazio na subjetividade” (GUATTARI, 2012). Em 1906, tamanho é o poder da indústria alimentícia, que os donos dessas indústrias impuseram normas federais no congresso americano em benefício próprio, com leis federais de regulamentação de abates de animais e de normas técnicas de higiene, que autorizam a produção em série e exclusiva de seus produtos alimentícios. Desta forma, as empresas se tornam aptas a fabricar produtos alimentícios de forma mecânica, em larga escala, distribuindo para todo o território continental, e punindo seus concorrentes. Em seguida, um dos promotores dessas leis – J. Heinz – mecaniza a produção de seu já conhecido molho de tomate, que produzido em larga escala, pode ser distribuído para todo o continente americano. Gosto certo na hora certa: para disfarçar a falta de sabor das comidas industrializadas, cria-se um sabor artificial em forma de molho (o *ketchup*), marcando uma nova fase da indústria alimentícia. Nesse momento, a Heinz já é primeira no *podium* das indústrias dos Estados Unidos.

Os avanços tecnológicos, de acordo com Attali (2021), propiciam um aumento na produção e a redução do custo e valor de venda dos alimentos industrializados. Em

²² De acordo com Attali (2021) a mídia americana, financiada pela indústria agroalimentícia, divulgou amplamente a falsa informação de que a comida variada era menos saudável do que comer sempre a mesma coisa, com poucas variações de ingredientes.

consequência, as famílias de classe média despendem um valor menor para a alimentação, fazendo caber no orçamento familiar a compra de bens de consumo como o carro, por exemplo (que teve seu custo de produção também reduzido a partir de Henry Ford que se inspirou no modelo de produção em série de um abatedouro de Chicago). As inovações tecnológicas também levaram para as casas equipamentos de cozinha e cuidado com a casa, reduzindo o tempo de trabalho doméstico, possibilitando que as mulheres pudessem começar a trabalhar fora de casa. Com isso, mais pessoas comendo fora de casa, no escritório. A parede entre a cozinha e sala caiu: se vive e se come no mesmo espaço. As “décadas de preparação ideológica e material” (ibidem, p. 129) implementaram de vez nas pessoas americanas o hábito de comer rápido, prato cheio para o surgimento dos primeiros restaurantes de *fast-food* padronizados, com comida de baixíssima qualidade, de baixo custo, gordurosas e açucaradas para viciar consumidores. Surgiu em 1921 no estado do Kansas, em 1967 foi a expansão mundo afora.

A expansão da indústria agro alimentícia dos Estados Unidos também foi tamanha que, em 1945 torna-se uma grande potência global e, em 2017, junto à indústria europeia, gera um faturamento mundial de 4,9 bilhões de euros, mais que o dobro do faturamento da indústria de automóveis. O *lobby* da indústria dos Estados Unidos chegou ao ponto do vice-presidente Nixon, em 1959, negociar com o mercado soviético a exclusividade para a PepsiCo. Nos anos de 1960, essa mesma empresa “lança uma campanha para enaltecer a passagem da alimentação da cozinha para a sala e promover os que se tornarão os tira-gostos, ou seja, um consumo permanente e não somente no momento da refeição” (ATTALI, 2021, p. 140).

Figura 6: *Fastfood* fazendo rede.



Fonte: *website Business Financing* (2022)

“Para onde suas pontas dos dedos o levam para fazer compras?” é com essa pergunta que a “*BusinessFinancing.co.uk*” (2022) inicia a postagem “*The Most Popular Consumer Brands in America and the World*” (em português: As marcas de consumo mais populares na América e no mundo – figura 6), em que analistas mostram quais as marcas mais populares²³ de cada país, usando os dados do “*Google Pesquisa*”, a partir de sete categorias: *sites* de compras, serviços de *streaming*, cervejas, cafeterias, *fastfood*, jogos eletrônicos, marca de *smartfones*.

²³ Metodologia e Fontes: A *BusinessFinancing.co.uk* selecionou uma lista de “marcas de consumo” da *Forbes*, *Financial Times*, *GameDeisnging.org*, *BrandDirectory*, *ICT Buzz*, *FashionUnited*, *WorldAtlas* e *Interbrand*, além de publicações e relatórios do setor. Foram selecionadas marcas de consumo que representam produtos e serviços, excluindo a Google e Facebook. Utilizando a API do Google Ads, foram extraídos os dados relacionados ao volume de pesquisa, observando a média mensal de pesquisas nos últimos 12 meses, a partir de nomes da marca, e de nome de marca + palavra-chave para contabilizar distorções nos números do volume de pesquisa para termos e expressões genéricos, como “Apple” etc. (Fonte: *BUSINESS FINANCING*)

É oficial: o mundo ama o KFC. A franquia de frango frito, fundada em 1930 é a mais pesquisada rede de fast food em 83 países, de todos os continentes – de Gana à Hungria e do Chile à Tailândia. O McDonald's ocupou o topo do ranque nos Estados Unidos, e liderou a manada na Europa.

A grande novidade no fast food é que a KFC ultrapassou o McDonald's e se tornou a marca mais popular na maioria dos países. O McDonald's caiu de 75 para 39 países desde o relatório do ano passado, com o KFC subindo de 65 para 83. A pizzaria multinacional americana Little Caesars é uma nova participante como a marca de fast-food mais pesquisada no México (*BUSINESS FINANCING*, 2022, tradução nossa).

O crescimento da busca por produtos alimentícios industriais é tamanho, que várias empresas começam a migrar de atividade, e comprar outras pequenas para expandir seu mercado, ou se fundem, como é o caso em que Attali (2021) cita a Monsanto com a sua principal concorrente, a Bayer. Juntas, estas empresas detém o monopólio da patente de soja transgênica que, além de impedir o desenvolvimento de outras variedades de sementes que contribuiriam para a biodiversidade e riqueza do solo, coloca em risco a produção vegetal e estabelece uma relação de dependência dos produtores com seus fornecedores: “em meio século, a agricultura tornou incultivável um bilhão de hectares de terras férteis, por conta do desaparecimento da matéria orgânica e da erosão” (ibidem, p. 138). O grande volume de fertilizantes e pesticidas, utilizados nas enormes lavouras de monocultura mundo afora, garante recordes anuais na produção de alimentos, e faz cair o número de pequenos produtores, fazendo com que países como a França tenham que comprar grande parte da comida que consome.

A indústria agro alimentícia está em uma busca constante para minimizar ainda mais seus custos. Attali (2021) revela que, a partir dos anos de 1970, a indústria norte-americana troca o principal adoçante de suas preparações (a sacarose, extraída da beterraba e da cana, que não eram cultivadas nos Estados Unidos) pelo xarope de frutose, extraído do milho, este sim, cultivado em território norte-americano. Além de mais barato, o xarope líquido é mais facilmente incorporado às preparações, entretanto, segundo o autor, essa troca tem um efeito catastrófico nas pessoas: a insulina não regula a frutose do milho, e seu consumo induz ao aumento da concentração de lipídios e colesterol. Mas esse fator de risco não é um impeditivo para o uso do xarope de frutose em diversas preparações, e nos vinte e sete anos seguintes ao início de sua utilização, o consumo de quilos ao ano, por pessoa, cresceu 123,47% (ibidem) – e proporcionam mais um ganho para o capitalismo: as comidas e bebidas açucaradas “dão energia” e aumentam a produtividade.

Attali (2021) continua: ao passo que a globalização leva para os ricos ocidentais o que há de melhor na gastronomia europeia e norte-americana (com algumas pitadas de culinária

asiática, africana e sul-americana), a partir do final da década de 1970, com os norte-americanos copiando a etiqueta gastronômica francesa no que diz respeito às louças, as receitas, a ordem de servir e horário em que se come, as classe médias-altas tentam copiar a gastronomia dos mais ricos através dos livros de receitas que se tornam febre mundo afora. Já as classes economicamente inferiores, quando podem comer, é à moda norte-americana, por ser mais barato, e como forma de pertencimento social: “passamos da refeição aos petiscos; não comemos mais somente nos horários das refeições esses produtos da indústria agro alimentícia mundial; vamos, sozinhos ou com amigos, a qualquer hora do dia ou da noite, num fast-food para povoar nossa solidão” (ibidem, 141). Ainda segundo o autor, a perda das sociabilidades em torno da comida dificulta a troca e concepção de novas ideias, além de aumentar a sensação de solidão, que leva a uma necessidade de consumo de tira-gostos frequentes, pela via da ansiedade.

A indústria cinematográfica, uma grande aliada na divulgação do “*american way of life*”, altera as formas como suas personagens comem: se nos filmes clássicos os pontos altos se davam ao redor de banquetes gastronômicos, a partir do final da década de 1970, se torna comum as personagens comerem nos carros, andando pelas ruas, sozinhos ou em duplas (Attali, 2021). Quentin Tarantino, no aclamado “*Pulp Fiction*” (1994), traz para a primeira cena um casal em uma cafeteria típica americana, elaborando assaltos; na cena seguinte, Vincent Vega (John Travolta) e Jules Winnfield (Samuel L. Jackson) estão em um carro, conversando sobre o “*Quarter Pounder with Cheese*” (quarteirão com queijo) – famoso sanduíche do McDonald’s® – ser chamado, na França, de Royal Cheese por conta do sistema métrico francês. Jules fica confuso ao saber dessa mudança de nome, enquanto seguem para uma missão; chegando ao local, enquanto Vincent procura a maleta que fora roubada, Jules percebe que um dos assaltantes estava comendo um hambúrguer de uma lanchonete do bairro, surpreso, pede para experimentar. Mais tarde, Vincent Vega leva Mia Wallace (Uma Thurman) a uma lanchonete (figura 7), sugerida por ela, decorada com a temática das grandes celebridades norte-americanas da década de 1950, onde comem hambúrgueres e tomam *Milk Shakes*.

Figura 7: Clássico trio norte-americano Hamburger, Milk Shake e Ketchup



Fonte: Imagem da atriz Uma Thurman em cena do filme Pulp Fiction (Miramax, 1994)

Pulp Fiction foi um dos filmes citados como exemplo por Attali (2021). Aqui, as cenas em torno do hamburger foram descritas para trazer ao/à leitor(a) a ambiência e a penetração que a cultura do *fast-food* tem no cinema norte-americano, reflexo de padrão de consumo de uma sociedade. Não foi objetivo dessa pesquisa analisar a representação da comida em filmes *hollywoodianos*, no entanto, é um exemplo de poder da indústria agroalimentícia.

Attali (2021) ainda escreve que, com exceção da França, comer bem não é mais indicativo de poder. Sendo da predileção das pessoas mais ricas: as mansões, barcos, automóveis e obras de arte. Para trazer as pessoas ricas de volta aos seus restaurantes, além de adega abastecida com os vinhos de maiores cifras mundiais, os chefs de cozinha elaboram pratos cada vez mais suntuosos, com produtos que nem chegam a ser comida de verdade, mas vindas de laboratórios. O autor cita o exemplo do restaurante *Fleur*, do hotel *Mandalay Bay*, de Las Vegas, que serve o “*Fleur Burger*” (hambúrguer de boi *Wagyu*²⁴, *foie gras* de pato e trufas negras), harmonizado com o *Bordeaux Châteaux Petrus* de 1955, custando a módica quantia de 5 mil dólares americanos.

As altas cifras que as pessoas extremamente ricas se dispõem a pagar por essas comidas, e a atmosfera desses restaurantes, faz com que os chefs, segundo Attali (2021) – e o próprio autor acha que sim –, se considerem grandes artistas, já que se suas “obras” são mundialmente

²⁴ Nota da autora: *Wagyu* é uma carne de gado japonês, conhecida pela maciez e sabor, devido ao seu alto teor de marmoreio (gordura entremeada às fibras). Considerado o boi mais caro do mundo, é resultado de melhoramentos genéticos e técnicas específicas de criação. Atualmente, já existe criação dessa raça no Brasil, cujo sêmen e embriões têm registro genealógico. Das quatro linhagens descendentes, a de maior marmoreio só pode ser produzida no Japão.

reconhecidas, com pessoas vindo de todo o mundo para apreciá-las, cuja fama sobreviverá para além de suas vidas (dos chefs) terrenas.

Assim, no contexto do sistema capitalista atual, onde come-se enquanto trabalha para não perder tempo, a relação com a comida começa a ser guiada por esse mercado que não se compromete com a qualidade do produto que a indústria agroalimentícia (incluindo aqui as cadeias de *fast-food*) produz. Afinal, o sabor da comida não importa, o que importa são os lucros que os donos dessas indústrias obtêm, e a produtividade daquelas pessoas que adotam esse modo de alimentar-se. Afinal, se a economia vai bem, tudo vai bem. E, se há recordes de produção de alimentos, para que (por que) mudar a forma como se planta e colhe: se os agrotóxicos aumentam a produtividade, porque se importar com a intoxicação do solo e das pessoas que trabalham no campo, e com o envenenamento dos produtos agrícolas, que também envenenam as pessoas? Já que a monocultura é produtiva, o que importa é o volume de produção, e não a degradação do solo, ou o desmatamento.

Exemplos de consequências desse sistema produtivo são as zonas de pobreza do Terceiro Mundo e os meios de produção do mundo desenvolvido que colocam em risco o meio ambiente. Tal sistema produtivo, segundo Guattari (2012), opera num plano de aniquilação dos valores pessoais via mercado mundial, regulado pelas máquinas policiais e militares, com o apequenamento de Estados agora subjugados à nova ordem. No eixo Leste-Oeste, a antiga luta de classes vai aos poucos perdendo lugar, caminho aberto para a sociedade de consumo, para a mídia e para a construção de subjetividades mais homogêneas, um pertencimento social quase que universal e uma homogeneização de práticas e consumo.

No eixo Norte-Sul, para Guattari (2012), seria possível, tecnicamente, que os avanços industriais viessem a acabar com o problema da fome, já que as máquinas agrícolas poderiam vir a produzir um volume maior de alimentos, entretanto, “a instauração a longo prazo de imensas zonas de miséria, fome e morte parece daqui em diante fazer parte integrante do monstruoso sistema de "estimulação" do Capitalismo Mundial Integrado” (ibidem, p. 12). E assim se instaura a lógica do CMI: a hiper exploração do Terceiro Mundo como zonas produtivas para consumo pelos países desenvolvidos, que também têm as suas regiões de desemprego e marginalização (de pessoas jovens e idosas); o crescente desenvolvimento tecnocientífico, capaz de resolver as questões de crise climática e social, *versus* a incapacidade de as forças sociais tomarem esses meios de produção para trabalharem em prol do bem-estar social.

1.1.4 Uma pitada de decolonialidade

Na contramão do agronegócio, existem linhas de fuga, zonas de policultura com mão de obra local, e que se mostram capazes de alimentar não apenas a comunidade do entorno. A venda de alimentos para fora da comunidade, ainda traz renda e potência de reinvestimento e crescimento da comunidade. É válido trazer alguns poucos exemplos que fazem um furo no muro da lógica capitalista de exploração do solo, e que mostram o potencial envolvido em modelos de produção comunitária que favorecem pessoas e o meio ambiente:

- Horta de Manguinhos (RJ): a maior horta comunitária da América Latina, ocupa uma área equivalente a quatro campos de futebol e produz 2 toneladas de alimentos todos os meses;
- Cidades sem fome (SP): a ONG desenvolve projetos de agricultura sustentável em áreas urbanas, recuperando áreas disponíveis e sem uso, gerando renda e alimento para pessoas em vulnerabilidade social e alimentar;
- Programa Hortas Cariocas (RJ): oferece assistência técnica e fomento a iniciativas de agricultura urbana na cidade. O programa pode ser implantado em áreas públicas ou em escolas da rede municipal de ensino;
- Providência Agroecológica (RJ): criado em 2015, e coordenado por mulheres, o projeto contribui para a soberania e segurança alimentar e nutricional, além de restaurar espaços comuns através do plantio agroflorestal;
- Instituto Permalab (RJ): desde 2017, desenvolve práticas pedagógicas e em rede pelas vias da educação ambiental, da disseminação da agroecologia e permacultura;
- AS-PTA (Agricultura Familiar e Agroecologia - RJ): associação que, desde 2003, promove ações de fortalecimento da agricultura familiar e do desenvolvimento rural sustentável.

Alguns breves apontamentos teóricos decoloniais – a partir da perspectiva de Bispo dos Santos (2019) com os conceitos de biointeração e confluência; e de Machado (2022) sobre a “cozinha como espaço de mulheres negras” – são importantes para fazer pensar em novas formas de cultivo de alimento e de produção de comida.

“Nego” Bispo dos Santos (2019), traz a história da colonização do Brasil a partir de uma cosmovisão dos colonizadores. Através da leitura de trechos das Bulas Papais, pode ser localizada a justificativa para a escravização das pessoas africanas: ao rei, seria permitida a invasão, perseguição, derrota e submissão de toda e qualquer pessoa pagã, colocando-as em prisão

perpétua e tomando para si, como sua propriedade, também seus filhos e filhas. Para Bispo, pagãos seriam as pessoas que cultuam elementos da natureza e divindades do universo, portanto, politeístas. As Bulas Papais, escritas por padres católicos monoteístas seguiam à risca os escritos da Bíblia católica, onde Bispo encontra elementos que fundamentam a escravização das pessoas politeístas para o trabalho: por conta do “pecado original”, Adão e Eva seriam condenados aos mais variados castigos, como trabalho, doenças, dores do parto e morte. A terra e seus frutos, antes santos, naquele momento também foram amaldiçoados. A partir daí, ao invés de apenas crescerem e se multiplicarem, Adão e Eva (e seus filhos e filhas) poderiam comer apenas aquilo que plantassem. E foi assim que o trabalho foi transformado em castigo, pela visão da Bíblia Católica.

Chegando em terras pindorâmicas, continua Bispo (2019), os portugueses encontraram os povos originários, politeístas que cultuavam os elementos da natureza, e que comiam apenas o que a terra dava, e pescavam o que o rio e o mar traziam. E Pero Vaz de Caminha não tardou em escrever ao rei que seriam facilmente domesticados e cristianizados, assim como as pessoas africanas, que teriam suas almas, enfim, salvas. Para Bispo, a colonização do Brasil se deu a partir de um projeto explorador, domesticador e cristianizador. Amparados pela Igreja Católica, os colonizadores do Brasil tinham em suas mãos autorização para domesticar e escravizar as pessoas pagãs, e açoitá-las, caso se pusessem contra seu Senhor.

Esse breve resumo a respeito da visão de Bispo, sobre a colonização no Brasil, é importante nesse capítulo de apontamentos decoloniais, para ajudar a construir pensamentos e alternativas de novas realidades possíveis. Ao olhar o processo de colonização brasileiro sobre essa perspectiva, da religiosidade, fica mais fácil entender o porquê da demonização das comidas e dos cultos de matriz africana, além do projeto de extermínio dos povos originários e de sua forma de alimentação. Aqueles e aquelas que conseguiram se rebelar contra os colonizadores, retornaram para as aldeias, ou formaram Quilombos, lugares de resistência e de reterritorialização das pessoas africanas.

Bispo (2019) vive em terras Quilombolas, “território de luta contra a colonização” (ibidem, p. 66), a prática da biointeração: a vida da roça onde aprende com seus mestres e mestras, seus ancestrais e os mais velhos, e as pessoas vivem em comunhão com os seres da natureza. Ao falar sobre os arranjos em torno dos roçados, da pesca, da farinhada, diz sobre as sociabilidades dos trabalhos – que são sempre coletivos e que vão além das atividades propriamente ditas. Ao falar sobre a não demarcação de terras e sobre o alimento, que é colhido apenas o suficiente para o consumo, e compartilhado entre todas as pessoas que vivem nos

quilombos, diz sobre a vida em comunidade, onde a terra não é propriedade. As pessoas que trabalham nos roçados, na pesca, no engenho, são pagas com o produto (ou alimento) resultante da sua tarefa; sem acúmulo, sem desperdício: “a melhor maneira de guardar o peixe é nas águas. E a melhor maneira de guardar os produtos de todas as nossas expressões produtivas é distribuindo entre a vizinhança” (ibidem, p. 66). Para Bispo (2023), a Caatinga é ambiente riquíssimo, onde cada planta tem a sua importância para o funcionamento do bioma. A ideia de que a Caatinga é um bioma pobre vem da imagem que os governantes euro cristãos atribuem a ela:

Os governantes nordestinos ficam com um pires no Sul pedindo dinheiro para combater a Caatinga. É isso que chamo de colonialismo de submissão [...] Como podemos dizer que a Caatinga não é um lugar bom para viver? Os políticos que vivem aqui são habitantes, moradores da Caatinga, mas não são o povo da Caatinga, não são compartilhantes, não são catingueiros. Para que comemos pão de trigo se a Caatinga dá milho? Temos que comer pão de milho. Quando der mandioca, temos que comer beiju ou mingau de farinha. Não precisamos substituir a alimentação daqui por produtos do Sudeste, por conta do colonialismo de submissão (BISPO DOS SANTOS, 2023, p. 79).

Na contramão do modelo de produção e consumo do CMI (consumo e produções exacerbados e homogeneizadores), Bispo (2023) defende um modelo de mundo de confluência, onde se faz possível uma convivência entre as pessoas e os elementos da natureza: “nem tudo que se junta se mistura, ou seja, nada é igual” (p. 68), uma espécie de energia que pulsa compartilhamento e faz somar, agregar e respeitar. Ao confluenciar, uma pessoa não deixa de ser ela mesma ao encontrar outra (pessoa ou um algo imaterial), ela continua sendo ela e a outra, não havendo contração ou mistura, mas expansão. Diferente do que fizeram os colonizadores que transformaram todos os povos originários em “índios”, e todas as pessoas africanas de diferentes países em “escravos”: ao desterritorializá-los de suas individualidades – crenças, línguas, religiões, hábitos alimentares, culturas – os desumanizaram, coisificaram para que a domesticação (ou adestramento) fosse mais fácil.

Como esta dissertação foi sobre comida, importante fazer um último foco agora na representação no imaginário popular da cozinheira: a mulher negra. Até aqui, foi servida uma resumida história sobre os processos de submissão a que foram submetidas as mulheres africanas escravizadas, nos afazeres da cozinha da casa grande. Machado (2022) propõe um novo modelo de abordagem sobre as mulheres que exerciam uma função doméstica sendo subjugadas e muitas vezes violentadas, passando a olhá-las como pessoas de direitos que também lutaram, tramaram, movimentaram levantes, greves, movimentos sociais e revoluções.

É necessário sair da narrativa da negra carinhosa e boa cozinheira, que cuidava com amor de “seus filhos brancos” (sendo obrigadas a deixar seus filhos de sangue nas mãos dos senhores colonizadores), e destacar o quanto, “diante das duradouras condições de sobrevivências impossíveis impostas a mulheres negras pelo Estado brasileiro e pelas elites, um de seus legados é o fato de que seu trabalho é fundamental para a sobrevivência e a continuidade de gerações da população negra” (MACHADO, 2022, p. 251). Assim, reconhecer a importância de suas ações de resistência, é conferir a elas a humanidade que lhes é direito, mas que vem sendo roubada desde o início da escravização. A cozinha precisa ser pensada como espaço de territorialidade da mulher negra (da população negra em geral):

[...] as hierarquias espaciais racializadas que definem que a cozinha é o lugar de mulheres negras, em condições precárias de trabalho e silenciadas, interagem com uma geografia de cozinheiras negras construída nesse espaço, na composição de conhecimento culinário, de redes de sociabilidade, de apoio e de afeto, além de projetos de ruptura das suas condições de vida. Tão importante quanto o espaço da cozinha é o cozinhar como técnica e trabalho na manutenção de seu sustento (e dos seus), na conquista de uma possível ascensão social e no suporte a projetos sociais coletivos. Desse modo, trata-se de enxergar o cozinhar como uma ferramenta de ação social e política de mulheres negras de diferentes formas (MACHADO, 2022, p. 253).

É nesse contexto – de colonização dos saberes e práticas, da exploração dos povos originários e tradicionais, e da mercantilização da comida – que esta pesquisa foi pensada e construída, buscando alternativas possíveis a essa lógica da prática capitalista através do resgate da comida que é afeto, memória e ancestralidade. Reconhecer a importância que as mulheres negras têm no enriquecimento das famílias brancas de classe média, além do seu talento como chefs de cozinhas que muitas vezes é apagado por uma figura masculina, e valorizar a comida que suas ancestrais trouxeram consigo de além-mar, foi tarefa fundamental para a elaboração desta dissertação, trazendo uma perspectiva decolonial da comida e das práticas culinárias, indo desde as formas de plantio dos alimentos, até as formas de servir a comida.

2 OBJETIVOS DA PESQUISA

2.1 OBJETIVO GERAL

Cartografar alguns processos de produção de subjetivação em torno da comida, tendo a reconstrução de memórias da autora como guia.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Reconstruir as memórias da autora com a comida, seguindo as pistas dos afetos que a mesma desperta, e dos sentimentos que despertam a vontade de comer;
- Identificar, na perspectiva do processo de produção de subjetivação, o que desperta a vontade de comer;
- Descrever a construção das sociabilidades em torno da comida, recolhendo os efeitos sobre o que se come, como e quando;
- Analisar a decolonização da comida, o comer e a fome, a partir da comida de santo, trazendo apontamentos para uma gastronomia brasileira fundada na “comida de verdade”.

3 A RECEITA METODOLÓGICA

Para a composição desta dissertação, não foi realizada uma *mise en place* metodológica, ou seja, não foram escolhidas as metodologias antes de compor a Fundamentação teórica, tampouco antes de ir à campo. E por isso talvez seja possível dizer que a forma de preparo desta pesquisa foi quem produziu uma metodologia, já que esta surgiu ao passo em que a pesquisa foi sendo preparada. Durante as primeiras conversas de orientação (com Helvo e Rick), o projeto tomou (o) corpo, o corpo da pesquisadora implicada (Mehry, 2004), atravessado pelas experiências com a comida pela via dos afetos que a comida mobiliza, e pelas afecções que a autora, que também é cozinheira, mobiliza nas pessoas quando serve comida. O primeiro capítulo escrito foi a Apresentação, para que esse corpo implicado tomasse forma e começasse a sentir os primeiros aromas dos afetos que a comida evocava. Em seguida, começou o processo de composição de memórias, o campo desta dissertação, que se tornou um Diário Cartográfico de Memórias. Para a composição do diário, foi preciso desfazer as amarras que vinham prendendo a escrita em um modelo acadêmico tradicional, e, nesse ponto, as leituras da tese de Doutorado do Pedro Paulo da Silva Mendes (2016), e da dissertação da Clenilde Souza Lima (2021), foram fundamentais para entrar em contato com outras formas de escrita acadêmica que escrevem com o coração e, aqui neste caso, também com o estômago.

Antes de começar a escrita de memórias, foi montada uma caixa de ferramentas *alla* Foucault e Deleuze, já que estes

usaram a ideia de que uma teoria, que para eles seria um certo conjunto articulado de conceitos, é na verdade – ou deveria ser – uma caixa de ferramentas, no sentido de que as teorias, ao menos aquelas às quais eles se referiam, não existiam antes dos problemas. Ao contrário, primeiro havia um problema a ser enfrentado e só então faria sentido buscar teorias para ajudar a resolvê-lo, ou ao menos a conhecê-lo melhor. Se não existirem teorias ótimas para uma situação na qual estamos, então eis uma excelente oportunidade para inventar uma (SLOMP JUNIOR, et al. 2022, p. 93).

É com base na caixa de ferramentas de Foucault e Deleuze que essa pesquisa começou a ser composta, pois, primeiro foram (re)constituídos os efeitos que afetam o corpo da pesquisadora, seguindo algumas ferramentas-palavras: comida, memória, desejo, afeto, pertencimento, território. Finalizado o diário, o referencial teórico foi construído, para que pudesse dar língua aos afetos (ROLNIK, 2006), evocados pela composição das memórias. O que faz esta pesquisa ter uma metodologia de temporalidade reversa.

Ao compor o capítulo de memórias, surgiu o desejo de elaborar esta pesquisa como um cardápio, onde a “Entrada” oferece à/ao leitor(a) uma apresentação de uma pessoa-pesquisadora-implicada, cozinheira e filha. Filha porque as memórias infantis estão quase sempre relacionadas à comida, seja pelas vias do cuidado, seja pelas comemorações em família. O diário cartográfico de memórias recebe o nome de “Pratos Principais”, por oferecer os principais ingredientes desta pesquisa, é nele onde as memórias da autora são recompostas a partir da comida, relacionando cenas do passado a sabores, afetos, sentimentos de pertencimento, desejo de construção de novos futuros possíveis, resistência e mandingas.

Essa escrita não segue, necessariamente, uma ordem cronológica: embora tenha início na infância, o exercício de memória se deu a partir de um mergulho orientado e livre nos afetos que pediam para serem evocados, é como um novelo de lã em que se puxa a pontinha solta e não se sabe qual caminho e até onde vai chegar, ou seja, foi uma associação livre entre os tantos elementos trazidos no texto.

Como uma colcha de retalhos, ou, na temática atual, como um mexidão (aqueles em que se coloca feijão, arroz, farinha, linguiça, e tudo mais que houver na geladeira) o diário cartográfico de memórias, sabores e afetos irá fornecer elementos que confirmam liga à etapa de análise das afetações que surgiram na composição de memórias.

O capítulo referente à análise dos efeitos, afetos e afetações se chamou “Sobre(a)mesa” já que os ali(ele)mentos foram apresentados e degustados, colocados sobre a mesa, as afecções foram analisadas à luz do referencial teórico apresentado. Entretanto, vale destacar que:

Como nessa modalidade de pesquisa nem sempre há o momento definido da apreensão, da “coleta de dados” no campo, também não há um só momento para o registro escrito, e o mesmo vale para outras “etapas” da pesquisa, como por exemplo a “análise dos dados”, sendo que a passagem de uma etapa a outra passa a não ter um mais momento definido: já dissemos que esta escritura vai sendo composta em camadas que, ao se sobreporem, vão criando novas escrituras, em uma atemporalidade. A “análise”, talvez seja preciso dizer, não é uma etapa necessariamente avançada, já começou lá no início, e não termina com as primeiras publicações sobre uma mesma pesquisa (SLOMP JUNIOR et al, 2020, p. 12).

A metodologia se tornou, então, uma cartografia dessas relações da autora-cozinheira-pesquisadora-filha com a comida, e esta pesquisa é composta por três ingredientes estruturantes: o afeto, a memória e o pertencimento. A composição das memórias, que compõe o diário cartográfico, segue os sabores e cheiros dos afetos, como forma de resgate do sentimento de pertencimento, a partir da teoria dos estudos sobre memória social.

A composição do diário faz uso da caixa de ferramentas, tendo a comida como um guia de memória, de memória afetiva, buscando responder às perguntas: a comida pode ser considerada um objeto de memória? Como se dá a associação memória-afeto-comida? O objetivo principal da elaboração desse corpo-campo é dar vida aos encontros que a comida produz, e fazer mergulhos saborosos (algumas vezes não tão saborosos assim) nos sentimentos que aparecem a partir do despertar dessa memória.

Para os estudos da memória, serão utilizados os textos de Regina Abreu, compondo o caminho com alguns intercessores: as marcas (ROLNIK, 1993), o lembrar e esquecer (CARVALHO E COSTA, 2011), a narração de afetos a partir da memória (EVARISTO, 2017) e memória subalterna (POLLAK, 1989), sob a perspectiva psicossocial (SÁ, 2007). Para percorrer os itinerários conceituais da memória social (ABREU, 2016), adotarei uma atitude “*flâneur*” (BENJAMIN, 2015) do caminhar observador, assimilando imagens para construção da narrativa e “acionando a memória para existir”.

3.1 OS INGREDIENTES PARA A CONSTRUÇÃO DE MEMÓRIAS

Antes de começar o percurso da construção das memórias, cabe preparar mais uma *mise en place*, anotando alguns ingredientes: a memória não é uma mera reprodução das experiências vividas pelas pessoas; a memória é um processo de construção que se dá a partir das experiências, conforme a realidade presente, apoiado pela sociedade e pela cultura; a memória social, mesmo em um contexto pessoal, se dá pelas interações socioculturais.

Assim, as memórias são construções de experiências passadas, a partir do momento presente. Essas experiências são vividas dentro dos diferentes contextos em que as pessoas estão inseridas: seu cotidiano, que indica a relação espaço-temporal na qual se dá essa vivência. É no cotidiano que se revelam as atividades exercidas sobre um território, onde se desenvolvem as diferentes práticas sociais e suas respectivas interações sociais através do tempo. (ANDRADE, COSTA et al, 2014, p.1253)

3.1.1 Sobre a alteridade e as marcas

O primeiro itinerário é aquele onde a memória se dá a partir de uma relação com a alteridade, pelo encontro com o outro e pelas afetações mútuas (afetos) que esse encontro reproduz (ABREU, 2016). Rolnik (1993), traz a ideia da memória do invisível feita pelas

“marcas”, as novas formas de estar que se formam a partir do encontro com o outro. A experiência do encontro com o outro, com o que nos é diferente, cria em nós uma nova composição geradora de “estados inéditos” que, por sua vez, exigem a criação de um novo corpo para dar conta dessa nova forma de existência, e é aí que se fazem as marcas, que são sempre gênese de um devir” (ROLNIK, 1993, p.1).

Essa formação das marcas é um processo contínuo, pois, ao mesmo em que novos encontros são possíveis, essas marcas podem ser revisitadas “quando atra[em] e [são] atraída[s] por ambientes onde encontra[m] ressonância” (ROLNIK, 1993, p.1), gerando uma nova diferença, logo, uma necessidade de um novo corpo que dê conta dessa diferença de existir. As marcas, por serem um processo vivo, podem abrigar novos devires, constituindo uma “memória de marcas”, que é feita por, e a partir de, nossos corpos. Essa memória, que se faz nos corpos de maneira invisível, é fruto dos diversos encontros com esse(s) outro(s) que nos é(são) diferente(s), e essas misturas – fruto desses encontros – produzem diferenças que “engendram os devires” (idem, p. 2).

Abreu (2016) fala sobre a importância da alteridade na construção das identidades sociais, que se dá a partir do olhar sobre o outro, sobre o que nos é diferente, uma prática de entender o outro a partir da forma que esse outro está no mundo. O que se conecta à ideia de Rolnik, de que o sujeito nasce a partir do que o pensamento cria, e que é fruto do movimento causado pelas diferenças impostas pelas marcas, ao acaso das composições que vão tecendo. Marcas essas que são os “estados inéditos [que corporificamos a partir do] encontro com outros corpos, a diferença que nos arranca de nós mesmos e nos torna outro” (ROLNIK, 1993, p.3).

Para Gondar (2016), a memória também se constrói a partir dos afetos, e é a primeira etapa, caso se deseje estabelecer desta forma o processo de produção de memórias. A memória “se exerce também numa esfera irrepresentável: no corpo, nas sensações, nos afetos, nas invenções e nas práticas de si” (p. 36). Para Carvalho e Costa (2011), o encontro com o outro para contar de si abre caminho para fazer algo novo, pois é enquanto o sujeito narra as suas experiências que a memória se produz. É no reencontro com as lembranças, com as afetações que essas lembranças trazem, e na afetação do encontro com o outro que são tecidos os “fios da memória e as linhas de afetação dos encontros” (CARVALHO; COSTA, 2011, p; 67).

3.1.2 Sobre ser algo entre o lembrar e o esquecer

E se a memória é um processo de construção contínuo, faz parte desse processo um movimento entre o lembrar e o esquecer. Para Abreu (2016), “a memória é uma atividade dinâmica entre o ato de lembrar e o ato de esquecer” (p. 46), pois, como não há como dar conta de tudo, o que ficam são as pausas, os não lugares, aquilo que há entre o movimento passado, o atual e o próximo. Essa dinâmica é o que dá estrutura ao pensamento, a um processo de escolha (involuntária?) do que fica e do que escapa, assim o que fica não é um fato, mas uma elaboração individual dele.

Carvalho e Costa (2011) destacam a importância do esquecer no momento da criação de suas narrativas, “tanto o esquecimento descansado de quem já [...] “pode esquecer”, quanto o esquecimento recortado de quem, ao lembrar, afastou-se de partes da lembrança” (CARVALHO; COSTA, 2011, p. 68). Assim, o diário aqui composto é recheado de esquecimentos entremeados às lembranças, e não segue uma temporalidade real e linear.

Em Gondar (2011), o processo de construção da memória social e a dualidade lembrar-esquecer, na era digital, é dependente de interesses sócio-políticos e culturais e manipulada pelos meios de comunicação, o que faz com que os limites dessa dualidade percam a sua delimitação antes tão clara, e passem a coexistir, mesmo que paradoxalmente. Ao contrário do que defendia Halbwachs e Nora (apud GONDAR, 2011) que punham memória e esquecimento em polos opostos de significação.

3.1.3 Sobre a imaginação no ato de narrar afetos

Celso Sá (2007) elabora conceitos a respeito da construção da memória social a partir da psicossociologia, e a classifica como um conjunto de “fenômenos psicossociais da memória da sociedade” (idem, p. 290). Isso se daria porque a memória humana não é apenas uma reprodução de experiências vividas, mas sim o que a pessoa elabora a partir dessas experiências e das formas de estar na sociedade, permeado pela cultura em que está inserida. A memória para o autor é um símbolo da sociedade, já que são as pessoas que lembram – memórias pessoais que estão no passado de cada um, mas que são resultado de um processo de construção e interação social, que perpassam “fatos sociais, culturais e históricos” –, mesmo que influenciadas pelas instituições e pelos grupos sociais.

A memória, pelas vias da elaboração das experiências passadas, evoca o pensamento e a imaginação, e faz do presente mais do que uma repetição desse passado vivido (ABREU, 2011), pois leva a pessoa a uma nova forma de estar no presente. Essa elaboração, não apenas das lembranças, também provoca esquecimentos, e a imaginação preenche espaços vazios que se fizeram, o que faz da composição das memórias da autora desta pesquisa algo entre a realidade e a ficção.

Conceição Evaristo, em “Becos da Memória” (2017), avisa, ainda no prefácio, que o livro não se trata de uma narração fiel dos fatos vividos e ouvidos, pelo contrário, é uma ficção das lembranças e dos esquecimentos das experiências vividas: “[...] invento, sim, e sem o menor pudor. As histórias são inventadas, mesmo as reais, quando são contadas. Entre o acontecimento e a narração do fato, há um espaço em profundidade, é ali que explode a invenção” (EVARISTO, 2017, Prefácio). Esse espaço seria justamente dos esquecimentos que são preenchidos com a invenção. O pensamento e a imaginação, através de uma escrita repleta de ternura, recompuseram as “memórias subterrâneas” (POLLAK, 1989) atribuindo a elas um novo significado.

3.1.4 Sobre a vontade de memória e as sociabilidades

Becos da Memória (EVARISTO, 2017) pode ser visto como uma representação poética de várias das teorias sobre o processo de construção de memórias trazidas até aqui, pois fala sobre alteridade – a narração das histórias e a evocação das lembranças são atizadas pelos afetos que nasceram a partir da relação da autora com o(s) outro(s); o lembrar *versus* esquecer: a imaginação para preencher as lacunas do esquecimento; a “vontade de memória, uma memória que é construída a partir de sua atitude [da pessoa] como protagonista, capaz de despertar uma relação improvável num mundo compartimentado” (ABREU, 2016, p. 53), o que significa dizer que a memória não é espontânea. E é isso que Evaristo faz, ao conversar com seus vizinhos, ainda menina: é ouvido para que os outros contem suas histórias e, assim, exercitando suas memórias através das sociabilidades de Maria-Nova (Evaristo como personagem do livro), as memórias vão sendo criadas.

Esta foi a metodologia utilizada para a construção do diário de memórias: a vontade da autora de evocar memórias afetivas, o que justifica o texto na primeira pessoa do singular, mas com o aviso prévio de que uma gafe foi cometida. Segundo Abreu (2016), na modernidade, as pessoas estão cada vez mais fechadas em suas próprias questões, sendo importante e necessária

a ativação da memória como forma de interação social, de construção de novas relações, tirando a pessoa do centro das atenções e focando nas relações sociais.

É que às vezes temos "eu" demais sobrando e demandando e ficamos sem disponibilidade para escutar o que daquele outro plano sobra em relação ao que compõe nosso atual equilíbrio no plano visível; e menos disponibilidade ainda para responder à exigência disto que sobra e criar um lugar em que ele venha a existir: o desassossego fica então produzindo seus efeitos à nossa revelia. São momentos em que somos escravos do espaço, do eu, do narcisismo e não suportamos o tempo. Quando é assim a escrita seca e nada pode fazer por nós (ROLNIK, 1993, p. 5).

Nessa citação de Rolnik, a escrita pode ser interpretada como um processo de memória, reafirmando o quanto o pensamento e a vida ensimesmados fazem a pessoa perder sua potência de criação. Entretanto:

A memória social [...] e seus processos [...] geram inúmeros afetos e afetações, que podem ter diferentes significados. Essas experiências refletem na maneira de agir e pensar desse sujeito. Seu modo de encarar a vida, o mundo, sua realidade particular e tudo que a compõe também se modificarão (COSTA et al, 2014, p.1254, grifo nosso).

Então, fica firmado o pacto de que a construção do diário cartográfico de memórias foi guiada pelos afetos e afecções da autora gerados pela comida, nas relações com as pessoas.

3.1.5 Sobre os suportes que evocam memórias: cozinha e memória

Mas se, por um lado, a memória não é espontânea, no sentido de se fazer necessária a vontade de memória, por outro, há objetos que a evocam. E sejam eles objetos materiais ou imateriais: um cheiro e o sabor de uma comida evocam memória involuntária (PROUST, 1999 apud GONDAR, 2016), podendo ainda articular o afeto e a representação (desses objetos) como partes de um processo de produção de memória. O que nos leva de volta a Abreu (2016): “esses suportes [de memória] são capazes de forjar pedagogias sociais complexas, disciplinando os corpos, moldando comportamentos, disseminando crenças, organizando as relações entre o social e o cosmológico” (p. 63). O que faz da comida esse objeto de memória, que articula afeto e representações, como parte do processo de composição dessas memórias que compõem o diário cartográfico de memórias da pesquisa.

3.2 O DIÁRIO CARTOGRÁFICO DE MEMÓRIAS

Para esta dissertação, não foi pensada uma metodologia que ditasse regras e pré-determinasse caminhos, o que não significa que esteja sendo construída sem direção. A comida é o eixo principal, e conduz o processo de composição das memórias da autora, fazendo emergir efeitos que serão analisados posteriormente. De temporalidade reversa, a primeira parte da pesquisa foi a composição das memórias da pesquisadora, seguindo os atravessamentos deixados pela disciplina “Estudos em Memória Social”²⁵ no corpo da autora. Corpo que ficou à serviço de um conhecimento implicado, a fim de construir um conhecimento sobre o mundo em que viveu, sobre aquilo que a afetava, e sobre aquilo que causava afetações.

Partindo da perspectiva espinosista de que o corpo sabe, e por isso carrega com ele os afetos e afetações que experienciou ao longo de um caminho, o corpo da pesquisadora se torna o campo de pesquisa. Mas, existem coisas que o corpo sabe, porém, não as elabora de imediato. Para isso, é preciso haver um exercício de extração, de pensamento, de problematização das experiências, de elaboração da memória, de descoberta dos signos e significados do que foi vivido nos encontros vividos à luz do que se vive hoje. A Cartografia Sentimental trazida pela Sueli Rolnik (2006) forneceu as ferramentas para fazer do Diário de Memórias, um Diário Cartográfico de Memórias, dos afetos e afetações que a comida provoca no corpo desta pesquisadora-implicada (MEHRY, 2004; SLOMP JUNIOR et al, 2020).

Voltando às lembranças que nos vêm quando estamos registrando um percurso cartográfico em nosso diário cartográfico, diríamos que não se tratam tão somente de “representações” de várias coisas em nossa subjetividade, que há muito mais envolvido nisso: por exemplo emoções, como fontes de criação (SLOMP JUNIOR et al, 2020, p. 11).

Esta receita cartográfica é daquelas receitas caseiras, que não há gramaturas exatas, ordem certa para a colocação de ingredientes. É como uma receita de mãe e vó, que diz levar um bocado de farinha, o quanto baste de ovo para dar liga, e sal à gosto. Mas que tem um gosto que marca o estômago e a memória, capaz de teletransportar aquela pessoa que come para outros lugares no tempo-espaço de seus sentimentos. Isso significa dizer que a construção do diário seguiu um plano rizomático, sem uma ordem cronológica, embora comece na infância da autora.

²⁵ A disciplina “Estudos em Memória Social”, ofertada no segundo semestre do ano de 2021, ministrada pelas Professoras Doutoras Claudia Reinoso Araujo de Carvalho e Samira Lima da Costa, teve como ementa os estudos de comunidades e dos processos de produção e emergência da memória social.

O processo de construção do diário cartográfico de memórias seguiu os afetos que surgiam conforme as memórias vinham sendo construídas, com múltiplas entradas e múltiplas saídas. Ao final, será apresentado o mapa dos itinerários percorridos pelos quais foram:

- analisados os efeitos (BONDÍA, 2002) recolhidos a partir das narrativas dos encontros, e o que fez a autora sentir-pensar;
- destacados os afetos e afetações que surgiram a partir dos encontros, afetabilidades materiais e imateriais que fizeram marcas no corpo da pesquisadora;
- elaborados os pensamentos que foram possíveis, buscando os aprendizados com aquilo que aconteceu;
- buscadas interferências que aconteceram, ou no espaço físico em que o encontro ocorreu, ou na experiência do encontro pela pesquisadora ou com seus intecessores.

O diário cartográfico de memórias produz, assim, um mapeamento de conexões que constroem o Território existencial (GUATTARI, 2012) do qual a pesquisadora compõe e é composta, explorando cenas dos acontecimentos, compondo as memórias que vão sendo produzidas, desvendando os afetos que atravessam e fazem atravessar, tendo o corpo como campo de experiência do vivido, na relação comida-memória-afeto-território existencial que a comida produz. A composição foi guiada por um corpo vibrátil (ROLNIK, 2006) que alcança aquilo que não é visível a olho nu, fala de um corpo que se permite afetar e ser afetado e, por isso, permite observar variações de intensidades e de sentimentos – atração e repulsa – que acionam movimentos de desejo.

[...] o desejo então seria, exatamente, essa produção de artifício. E o movimento do desejo – ao mesmo tempo e indissociavelmente energético (produção de intensidades) e semiótico (produção de sentidos) – surge dos agenciamentos que fazem os corpos, em sua qualidade de vibráteis: o desejo só funciona em agenciamento (ROLNIK, 2006, p. 37, grifo nosso).

Coube à autora-cartógrafa cartografar os movimentos do desejo no campo social, observando tudo o que foi capaz de dar língua (ou sabor), que pôde vir a compor significância, criar sentido, tendo sempre buscado “alimentos para compor sua cartografia” (ROLNIK, 2006, p. 65). Entendendo que a cartografia acontece durante o processo cartográfico de produção (SLOMP JUNIOR et al, 2020), nesse movimento de idas e vindas, entre o lembrar e o esquecer, o escrever e o apagar, compor e recompor, que essa dissertação foi sendo construída.

E para a elaboração desta dissertação foi preciso falar de muitas coisas, afinal, recompor memórias foi cartografar os sentimentos que o objeto de memória – a comida – evocou no corpo-campo da autora. A comida se tornou guia para, assim, ser capaz de reconstruir cenas,

encontros, afetos e afetações, através de uma vontade de memória (ABREU, 2016) que pôde dar língua a esses afetos, que seguiram um caminhar rizomático neste diário cartográfico de memórias.

Mas nem todas essas coisas, essas memórias evocadas, se tornaram experiência do vivido, no sentido que Bondía (2001) atribui: “a experiência é o que nos passa, o que nos acontece, o que nos toca. Não o que se passa, não o que acontece, ou o que toca. A cada dia se passam muitas coisas, porém, ao mesmo tempo, quase nada nos acontece” (p. 21). Essa etapa se pretende analisar aquilo que acontece. Para tanto, a partir do Diário Cartográfico de Memórias foi elaborado o Mapa Cartográfico (ROLNIK, 2006) onde alguns efeitos foram destacados para serem analisados à luz do referencial teórico, e de outras autoras ou autores intercessores que, porventura, se façam necessárias.

Com Bondía (2001) em mente, para compor uma verdadeira experiência, para desvendar o que realmente tocou a autora, foi preciso, então, voltar a ler o diário cartográfico de memórias para olhar com mais calma, ler com mais calma, escutar, sentir, prestar atenção aos detalhes, suspender juízos e julgamentos, ser sutil, delicada, para então afetar-se pelo que exatamente tocou, tendo como sujeito da experiência um espaço onde as coisas acontecem e que “se define não por sua atividade, mas por sua passividade, por sua receptividade, por sua disponibilidade, por sua abertura” (ibidem, p. 19). Mas não uma passividade que seja composta pela antítese “ativo *versus* passivo”, mas, sim, que signifique estar receptiva, aberta e passível de paixões e que se deixe ser afetada, contrariada, ameaçada, exposta, e outros tantos afetos que surjam. Enfim, uma pessoa aberta às transformações proporcionadas pelos encontros em busca do saber da experiência:

o que se adquire no modo como alguém vai respondendo ao que vai lhe acontecendo ao longo da vida e no modo como vamos dando sentido ao acontecer do que nos acontece [...] não se trata da verdade do que são as coisas, mas do sentido ou do sem-sentido do que nos acontece (BONDÍA, 2001, p. 27).

Uma elaboração daquilo que aconteceu à pesquisadora ao longo do processo de construção das memórias, sem a obrigatoriedade de sentido, porém singular, pessoal e subjetivo, já que o acontecido é sentido pela pessoa afetada. Um mesmo acontecimento pode afetar mais de uma pessoa ao mesmo tempo, mas o que é elaborado a partir dele, ou seja, a experiência, é individual. Portanto, as afecções trazidas para o mapa, a seguir, provavelmente, serão diferentes daquelas sentidas pela leitora ou leitor desses escritos.

Por fim, uma produção de conhecimento sentinte (CRUZ, 2020) onde o conhecimento se dá a partir dos encontros e das conexões que acontecem a partir deste. Encontros com a comida, com pessoas, com autoras e autores, até mesmo com a memória. E se a cada encontro que surge, não se é mais a mesma pessoa, então, as cenas recompostas possivelmente foram descritas diferentes de como realmente aconteceram, assim como as pessoas envolvidas nelas dirão algo diferente sobre o que aconteceu. Daí pode-se dizer que não existe certo ou errado, verdade ou mentira, mas sim diferentes saberes das experiências, múltiplas elaborações de conhecimentos múltiplos. Também significa dizer que não há uma visão neutra, mas, sim um olhar implicado (MERHY, 2004) – tal qual a pessoa assim o é – que diz sobre quem olha, sente, escreve. Este capítulo não foi composto a fim de elaborar uma teoria a partir da análise dos efeitos, mas, sim, provocar nas pessoas que venham a ler esta pesquisa, outras coisas, que podem ou não ser as mesmas que provocaram a autora.

3.2.1 Lista de ingredientes cartográficos

Esta pesquisa foi elaborada a partir da perspectiva da pesquisadora implicada (MERHY, 2004), o que fez com que, ao longo do processo cartográfico de memória, fosse (re)descoberta uma multidão de eus, em ordem cronológica:

- Filha
- Sobrinha
- Neta
- Criança-que-brinca-na-rua
- Criança-com-desejo-de-comer-doce
- Aluna-desterritorializada
- Proletária entediada
- Aquela-que-se-deslocou
- Cozinheira
- Empresária
- Militante
- Voluntária
- Feminista
- Mestranda-desterritorializada

- Mestranda-que-se-reterritorializa e se torna pesquisadora

Para a elaboração do mapa cartográfico, foram trazidos os efeitos que atravessaram e compuseram os territórios existenciais dessa pesquisadora implicada, no processo de escrita do diário cartográfico de memórias:

- Sociabilidade
- Subjetividades
- Desejo
- Fome
- Território Existencial

Figura 8: A poética do encontro na produção da vida



Fonte: Salgado (2019, p. 26)

Quanto aos equipamentos/ferramentas utilizados:

- Perceber que o coração começa na boca
- Desejo de que algo aconteça
- Vontade de memória
- Estômago

- Pensamento Livre
- Corpo vibrátil
- Territórios existenciais prontos para serem desterritorializados e, quem sabe, reterritorializados

Também foi pensado um roteiro de indagações para a composição das memórias, colocando a comida como a linha que tece os encontros, os afetos e as afetações:

- Fome de que?
- Comida é cuidado?
- Comida é afeto?
- Afeto tem cheiro de que?
- Cuidado tem gosto de que?
- Como lidar com a fome?
- O que é fome?
- O que desperta a fome?
- O que se come?
- Como se come?
- Quando comer?
- Por que comer?

Os intercessores, aqueles que ajudaram a dar língua aos afetos desta pesquisa, foram essenciais para entender o processo de construção de memórias (Abreu, Carvalho & Costa, Gondar, Pollak, Halbwachs, Evaristo e Sá); para compor um ensaio sobre a Psicossociologia da comida (Montanari, Da Matta, Barthes e Lody); para tecer o fio da micropolítica acerca dos estudos sobre agenciamento e produção de subjetividade (Deleuze, Guatarri, Rolnik, Merhy, Slomp Junior e Da Cruz) e dar corpo à cartografia sentimental (Rolnik, Bondía).

3.2.2 Arrumando a cozinha

É preciso destinar um tempo especial para fazer um doce ou comê-lo; é um tempo de devotamento. Um tempo que vai muito além daquele do relógio. São processos sutis, secretos e autorais. Há uma imersão na receita, em que existe um tempo próprio desse ritual do fazer, do experimentar e, principalmente, do inventar (LODY, 2019, p. 147).

Esse texto foi escrito em duas partes, como fora dito no início deste capítulo: primeiro foi preparada a apresentação, para que o corpo da pesquisadora pudesse ser trazido para o

mestrado; em seguida foi composto o diário cartográfico de memórias, com o objetivo de elaborar um campo de afetações a partir da comida; depois, um rascunho de metodologia que desse conta daquilo que já havia sido escrito, com apontamentos sobre os rumos que a pesquisa tomaria. Finalizada essa etapa, foi preciso um tempo de decantação, para apreender quais memórias haviam sido recompostas. Depois desse descanso, a massa cresceu, e emergiram alguns efeitos. A segunda etapa começou com a elaboração de um referencial teórico para dar letra (sabores) àqueles afetos que causaram efeitos na pesquisadora; e então, a metodologia foi complementada.

O próximo serviço são os pratos principais do diário cartográfico de memórias.

4 PRATOS PRINCIPAIS

Ingredientes, receitas e comidas, em âmbito cultural, social e litúrgico, [...], trazem memórias ancestrais, sabedoria e identidades de povos e civilizações (Lody, 2019, p. 37, grifo nosso).

Aqui começa o Diário Cartográfico de Memórias. Mais uma vez, peço licença para escrever em primeira pessoa, por acreditar que preciso estar imersa nesse processo de construção de memória, colocando meu corpo vibrátil como campo de afetações e afetabilidades. E assim começo.

A cozinha sempre foi o lugar mais movimentado das casas em que eu morei, e das casas de meus familiares. Cozinhar era, e ainda é, um ato coletivo feminino na família, fosse nos domingos em que passávamos juntas, fosse nas festinhas de aniversário, Natais e Anos-Novos. Minha madrinha católica, irmã da minha mãe, comprou uma grande casa em Muriqui, região da Costa Verde do estado do Rio, para onde íamos nos feriados e finais de semana prolongados. Esses encontros reuniam cinco irmãs e suas respectivas famílias, o que somavam mais ou menos umas 25 pessoas. As irmãs-matriarcas ficavam responsáveis pela comida – como não poderia deixar de ser, numa família de descendentes de italianos, nas décadas de 1980-90 – e passavam, literalmente, o dia inteiro na cozinha, pois a mesa de refeições não comportava todas as pessoas: comíamos em turnos, e a primeira pessoa que tomava o café da manhã já pedia pelo almoço quando o último turno havia terminado de comer. Ao ouvirem a solicitação dos famintos, encenavam um drama italiano, exclamando não ser possível que já havia alguém com fome, mas voltavam sorridentes para a cozinha, felizes da vida porque a comida havia feito sucesso.

Sem contar que as refeições principais eram entremeadas por cafezinho-com-bolo, canjica, pãozinho fresquinho... Minhas tias e mãe ficavam atarefadas na cozinha por gosto, por tradição e por orgulho da própria comida e da própria história. Eram cinco mulheres-irmãs relembrando o passado vivido junto, cozinhando as mesmas receitas que a mãe delas – Dona Adelaide, minha falecida avó – lhes havia ensinado e trocando novas receitas, cujas sogras e cunhadas haviam compartilhado, como símbolo de aceitação às novas famílias.

Pode soar estranho o fato das minhas tias e mãe passarem as “férias” na cozinha, e é. Mas, para a família Rizzo, comida é sinônimo de cuidado, de amor, ancestralidade e pertencimento. Quer ver uma mulher Rizzo furiosa é chamar para comer fora, ou insinuar que vai pedir comida. Ficam bravíssimas. E não venha qualquer pessoa oferecer ajuda, porque elas responderiam “não precisa, minha filha (ou meu filho), que eu já estou acostumada e faço rapidinho, e ninguém consegue fazer do jeito do que eu gosto”. Além disso, na cozinha, longe

dos homens e das crianças, podiam compartilhar suas dores e segredos, e exercer a famosa competitividade característica da minha família, que aparecia desde o tempero do frango, até a quantidade de comida que cada uma colocava no prato (apesar de haver sempre muita comida, as irmãs disputavam quem comia menos).

Esses encontros marcaram minha infância e início da adolescência, era delicioso estar com a família, experimentar novos gostos, lembrar antigos, rir, conversar, falar, comer, falar, comer mais um tanto e esperar ansiosa pelo próximo feriado. São marcas que eu trago até hoje, lembro do cheiro da casa, da expectativa em chegar lá, dos cheiros das comidas, dos gostos que enchiam meu coração, a agitação dos dias cheios de pessoas e afetos, e do vazio que sentia quando voltava à rotina da casa dos meus pais. Nesses dias de intenso convívio, havia trocas e amor, mas também brigas e disputas. Afinal, de quem era o angu mais gostoso, e o mais parecido com o de Dona Adelaide?

4.1 ANGU DE MEMÓRIAS

Receita do angu da minha mãe²⁶:

Ingredientes

02 cebolas picadas

04 dentes de alho picados

02 copos americanos de fubá mimoso

Modo de Preparo

Refogue a cebola e o alho em bastante óleo até suar (não pode ficar dourado) no fogo médio pra alto. Coloque uns 2 copos de água no refogado e tampe a panela.

Enquanto espera ferver, dissolva o fubá em mais uns 3 copos d'água, e despeje o fubá dissolvido na água fervente, com cuidado para não empelotar. Tampe a panela e, quando começar a borbulhar, deixe o fogo bem baixinho-quase apagando. Deixe

lá até que crie uma "rapa" espessa no fundo. Apague o fogo e transfira para uma tigela. Não deixe esfriar muito para começar a comer, para que ele continue

molinho. Serve umas 4 pessoas, dependendo da fome.

(Fonte: a autora)

Na casa dos meus pais, não tínhamos o hábito de sair para comer fora, e minha mãe, sozinha, cozinhava para nós todas as refeições, além de arrumar nossa merenda, quando preciso e possível fosse. De segunda à sexta era arroz, feijão, legumes e uma carniinha, quando havia dinheiro suficiente, o que fez com que eu passasse o final da minha adolescência e início da fase adulta, quando eu já trabalhava e tinha dinheiro para comer fora de casa, sem gostar de

²⁶ Nota da autora e filha: receita passada pela minha mãe, à beira do fogão, enquanto ela me ensinava a fazer a melhor comida que já comi na vida. O melhor acompanhamento para esse angu é o frango ensopado. Mas essa receita não ousou transcrever, ainda. Preciso de mais algumas aulas.

arroz com feijão. Refrigerantes, sobremesas e frituras (quantas brigas entre mim e meus irmãos por batata frita) eram coisas de fim de semana, assim como os doces da birosca da Dona Cordélia, vizinha de frente que era o paraíso das crianças, e o desespero das mães (da minha, pelo menos).

E domingo era dia de Angu com Frango Ensopado, mas frango de aviário porque, como diz minha mãe, o congelado não tem gosto. Esse tal frango tem que ficar na salmoura para pegar gosto, e ser frito antes de ensopar para pegar cor. Eu amava – quero dizer, ainda amo – ficar na cozinha beliscando os pedacinhos de frango recém fritos. Tenho certeza de que não há, no mundo, gosto melhor do que aquele! O angu bem-feito deixa uma rapinha no fundo da panela, que eu e meu pai comemos juntas, enquanto a minha mãe finaliza o frango. O angu que faço não dá essa rapinha, a minha mãe diz que a culpa é da panela. Já troquei a panela, não deu rapa. O gosto do que eu faço também não é o mesmo. Ela diz que é, mas eu sei que não é. Assim como ela diz que nunca comeu um angu tão gostoso como o que a avó dela fazia, a começar pelo fato de o milho ser colhido no pé, passado pelo moinho do rio da fazenda dos meus bisavôs. Minha mãe diz que o angu era tão cremoso que minha bisavó o virava na bancada de madeira, esperava esfriar, cortava os cubinhos com linha de costura para então fritar. Não conheci meus bisavôs, tampouco o lugar onde moraram, mas eu tenho muito clara a imagem dessa cena, e o cheiro que essa comida deveria exalar.

Há alguns meses, depois de uma crise de ansiedade por conta do andamento do mestrado, pensei: “tudo o que eu mais queria agora era estar sentada à mesa, na cozinha da casa da minha mãe, comendo o angu dela com frango”. Eu até poderia fazer essa comida, sei a receita, já fizemos juntas várias vezes. Mas não tenho aviário por perto. E o sabor da comida não seria o mesmo, tampouco me acalentaria, porque eu estaria comendo os ingredientes manipulados e transformados em comida, feita por mim mesma. Eu não queria só comida, queria colo. A minha mãe nos deu amor através da comida, lembro de inúmeras vezes comer enquanto chorava, por ter sido contrariada, por ter tido o coração partido, ou por qualquer sentimento de desalento. A comida me acolhia, a minha mãe me dava colo cozinhando a comida que ela sabia que me traria conforto. E a comida preenchia o vazio que eu nem sabia qual era.

Mas também comemos para celebrar. Não há reunião familiar sem muita comida. Pequenas reuniões, para poucas pessoas, têm comida que alimenta um batalhão, como dizem minha mãe e tias. Ter nascido e sido criada em uma família de mulheres cuidadoras e superprotetoras me fez ter as figuras femininas como símbolo de força, cuidado e proteção. Não à toa apenas as mulheres cozinhavam, não à toa decidi estudar gastronomia. E não haveria

possibilidade de construir uma pesquisa sem falar sobre comida e sobre os afetos relacionados, porque cozinhar é também cuidar, transferir amor, construir memórias e laços. Para mim, angu é mais do que alimento, é história, ancestralidade, compartilhamento, pertencimento e amor. É comida que dá colo. Para as pessoas que tiveram o privilégio de ter família e alimento na dispensa, muitas das memórias têm gosto e cheiro. Quantas vezes, ao provar uma comida, somos levados a uma memória pregressa que nos leva de volta àquela sensação vivida em um momento marcante, em que comíamos aquela mesma comida?

No início da pandemia de COVID-19, levava umas comidinhas que fazia para meu pai e mãe comerem, mantidas todas as medidas de segurança. E minha mãe retribuía com a comida dela (amor com amor se paga). Em um dos dias, ela me deu pastel de carne moída (uma das comidas que mais amo), que também tem um sabor que nenhum outro pastel tem. Assim que entrei no carro, tirei a máscara e, dirigindo, comi ansiosamente o pastel. Aquele gosto me deu o abraço que eu tanto queria dar em minha mãe, e chorei enquanto comia, e me lembrei das tantas vezes em que comi chorando. Eu estava com muito medo de perder meu pai e mãe para a COVID, e, naquele momento o que não me saía da cabeça era: e se eu não puder mais sentir esse gosto? Foi uma mistura de medo, saudade e muito amor.

Sim, comemos muito mais que comida.

Compor essas memórias, me fez lembrar de uma cena que vi no filme *Ratatouille* (2007), que conta a história de um rato cozinheiro (Remy), apaixonado pela arte culinária, que desperta a atenção de um crítico gastronômico (Anton Ego) rígido e austero. Ao chegar no restaurante, Ego pede “o melhor prato da casa” e Remy prepara um prato simples – uma receita provençal de legumes assados –, mas carregado de significados. A escolha do prato gera conflito entre as pessoas da cozinha, que acreditavam que, para impressionar o crítico, era preciso preparar um prato de altíssima gastronomia, com ingredientes finos e preparo elaborado. A seguir, trago reproduções das cenas (figura 9) em que Ego experimenta o Ratatouille:

Figura 9: Comida como cuidado e objeto de memória



Fonte: Montagem criada pela autora, a partir da captura de telas do filme Ratatouille, 2004, no *website youtube*

Assistir a essas cenas permite perceber a evocação de memória a partir do sabor da comida, memória de afeto, acolhimento e cuidado. O sabor do ratatouille evocou no adulto Ego uma memória infantil, que o levou de volta à cena de sua infância em que foi acalentado pela mesma comida que agora estava experimentando. Na cena em destaque, o menino chega em casa triste e machucado após ter caído de bicicleta, a sua mãe lhe serve um prato de comida quentinha, lhe faz um afago, e, ao comer, a sua fisionomia se transforma. O gosto da comida ficou associado à cena da infância que, talvez, tenha caído no esquecimento, mas, ao comer novamente, a memória foi acionada.

Afinal, a comida tem dessas coisas, de provocar afetos e de evocar memórias e sentimentos diversos. Mas o processo de construções de memórias tem uns buracos que, muitas vezes, não são cobertos. Pois bem: as histórias contadas pela minha família materna dão conta de um início de polenta brasileira em uma colônia italiana, lá pelos idos de 1890 no interior do estado do Espírito Santo, chegando ao angu molinho com frango ensopado em Bangu, que é preparado e comido do mesmo jeito ainda em 2023. A transformação do prato nunca foi muito bem esclarecida, às vezes alguém dizia que a primeira geração de mulher ítalo-brasileira já o fazia assim. A boa surpresa foi achar essa mesma combinação em um livro sobre o Quilombo do Camorim:

Galinha com angu e taioba ou almeirão [Receita de Vó Alzira, contada por Rosi Almeida]

Minha avó pegava a galinha no galinheiro e ela mesmo matava. Depois ela limpava a galinha toda. Depenava, retirava os miúdos, que se aproveitavam também, e deixava de molho nos temperos e no limão galego, que tinha um pé ao lado do galinheiro. Não tenho certeza, mas acho que ela usava alfavaca, que tinha ao lado do galinheiro também. Eu já usei e fica maravilhoso!

Ela fazia o frango refogado. Quando estava quase pronto, ela fazia o almeirão. Porque é bom comer quentinho. Se preferir, pode fazer a taioba no lugar do almeirão. A gente

colocava o angu no prato com o frango. Quem queria colocava o almeirão e a taioba. Depois, sempre tinha briga para comer a raspinha que ficava do angu na panela, que parecia um biscoitinho crocante. (COSTA et al, [2023], p. 25)

O Quilombo do Camorim fica na região de mesmo nome, no bairro de Jacarepaguá, separado de Bangu por um enorme maciço. A autoria da receita dificilmente será descoberta, e nisso reside o que há de belo na gastronomia: o poder da oralidade, da troca de experiências e sabedoria que a comida evoca.

4.2 MOUSSAKA VIAJANTE

Receita da Moussaka²⁷:

Ingredientes

20 ml de azeite
04 berinjelas médias
400g de carne moída
400g de batata cortada em rodelas
01 cebola média
01 dente de alho
100ml de molho de tomate
150g de queijo parmesão ralado
Sal e pimenta a gosto
01 pau de canela
Cravo
Louro

Modo de fazer:

Aqueça o azeite em uma panela e refogue a cebola, o alho e o louro. Acrescente depois a carne moída e deixe dourar. Coloque molho de tomate, a pimenta, o cravo e a canela e deixe cozinhar no fogo baixo durante 15 minutos. Tempere com sal e reserve.

Corte as berinjelas em fatias de 1 cm, tempere com sal e grelhe rapidamente dos dois lados. Cozinhe a batata e doure no azeite, reservando.

Molho Bechamel Grego

02 colheres (sopa) margarina
02 colheres (sopa) farinha trigo
02 gemas
1 e ½ xícara de leite
½ xícara parmesão
Sal e noz moscada à gosto

Modo de preparo

Prepare o *roux* e acrescente o leite morno até formar um creme homogêneo, adicione as gemas e o queijo parmesão e tempere com a noz moscada.

Montagem:

Em uma travessa, coloque uma camada de molho, uma camada de berinjela, uma camada de carne moída e uma camada de batata cortada em rodelas e por último o molho bechamel. Polvilhe com o queijo ralado e leve ao forno por 30 min para dourar.

²⁷ Nota da autora: essa receita recebi do professor de Gastronomia grega, no curso de Gastronomia na UNIRIO, 2009.

(Fonte: a autora)

Ter sido criada por essa mãe superprotetora, além da preguiça adolescente, normalmente peculiar para tarefas domésticas, não me permitiu muitas incursões à cozinha enquanto ainda morava com meus pais, então, apenas quando saí da casa deles que eu me tornei também cozinheira, e não apenas comensal. A essa altura, já trabalhando em empresa e com vida social ativa, adquiri hábitos diferentes de alimentação, conhecendo novos gostos e descobrindo novos preparos. Sendo dona da minha própria cozinha, embora não morasse só, me vi como a minha mãe, querendo cozinhar sozinha, como forma de compartilhamento de afeto, mas também perpetuando uma prática machista de que é a mulher quem cuida da casa. Eu trabalhava fora o dia todo, na saída do trabalho ia para a academia, e chegava em casa para fazer o jantar, que também seria o almoço do dia seguinte. Assim como minha mãe e tias, acreditava que a responsabilidade da cozinha era feminina, e também me sentia ofendida se alguém cozinhasse em meu lugar.

Todo dia ela faz tudo sempre igual
Me sacode às seis horas da manhã
Me sorri um sorriso pontual
E me beija com a boca de hortelã

Todo dia ela diz que é pr'eu me cuidar
E essas coisas que diz toda mulher
Diz que está me esperando pr'o jantar
E me beija com a boca de café

Todo dia eu só penso em poder parar
Meio-dia eu só penso em dizer não
Depois penso na vida pra levar
E me calo com a boca de feijão
(CHICO BUARQUE, 1971)

No afã do cuidado, comecei a me arriscar a preparar pratos diferentes daqueles que eu cresci comendo, e fui percebendo que a manipulação dos alimentos tem também diversos encantos. A transformação do alimento em comida, os temperos e as diversas formas de preparo me fizeram olhar para a cozinha com novos olhos. As primeiras comidas que cozinhei sozinha já causavam reações de encantamento nas pessoas, e eu sempre quis ter um negócio próprio, já que a mim nunca me encantou o trabalho em empresas, o fazendo por puro sustento financeiro. Ter feito graduação em ciências sociais fez com que eu me sentisse subaproveitada no emprego que eu possuía, e a não valorização da minha formação, o preconceito por ter vivido, até então, a maior parte da vida em Bangu, e a organização meritocrática das empresas pelas quais passei, me mostravam cada vez mais que aquele ali não era o meu lugar.

Foi quando eu decidi entrar para o Curso de Extensão em Gestão de Restaurantes na UNIRIO, onde eu aprenderia a gerir um restaurante e teria aulas de Gastronomia. Essa formação possibilitou que eu me encontrasse profissionalmente. Aprender as técnicas de preparo e tempero, perceber que eu tinha mais facilidade em preparar comidas que tinham algo relacionado a minha ancestralidade, aos meus hábitos familiares, e sentir cheiros e gostos de lugares que eu não conhecia, me mostraram como cozinhar é fascinante. Nas aulas práticas, foi a primeira vez em que me dei conta de que uma mesma receita preparada por pessoas diferentes faz com que a comida tenha gosto diferente, porque a mão que cozinha não carrega apenas tempero, carrega afeto, história, e, quando a pessoa experimenta a comida preparada, ela também come com seus sentimentos, afetos e memórias. Cozinhar é um ato de cuidado, não apenas o cuidado fisiológico, mas o cuidado do afeto, afinal, quantas vezes preparamos um prato para uma pessoa só para vê-la feliz? Quando cozinhamos para alguém, esse afeto transborda do coração e segue para a comida e cada mão tempera de um jeito, porque cada pessoa sente de uma forma. Ao provarmos o tempero da comida, ao escolher o ponto de cozimento e ao acertar o tempero, são as nossas subjetividades que dão o ponto. Ah! E não pode ter medo de temperar! Caso contrário, a comida perde o colorido que as ervas e pimentas conferem ao nosso olfato e paladar.

Mas, voltando à história, ou melhor, ao curso de Gastronomia, a dinâmica das aulas práticas era dividir a turma em grupos e distribuir a mesma receita para todos. Ao final da aula, o professor-chef-de-cozinha (sim, a maioria esmagadora dos professores eram homens) experimentava todos os pratos, para avaliar diversos requisitos e era lindo – e às vezes tenso – ver as reações deles. Primeiro comiam com os olhos, afinal, decorávamos os pratos como obras de arte, em seguida, provavam os elementos que compunham o prato separadamente, depois tudo junto. O revirar de olhos e os suspiros indicavam que o grupo havia executado a receita com maestria. As caretas indicavam o contrário, e vinham seguidas de puras reclamações ou de explicações sobre o porquê de o resultado ter sido diferente do esperado. E essa é a mágica da cozinha, pois um minuto a mais ou a menos de cozimento, um tempero que é colocado errado, ou a ordem dos ingredientes transforma toda a receita.

E desde o início do curso eu queria muito entender quais temperos usar com quais alimentos e gostava muito de aprender as comidas de outros países. Nessa época, achava que eu abriria um restaurante chamado Babel, onde cada dia eu serviria uma comida típica de um país ou região do Brasil diferente, tendo o espaço ornamentado de acordo com as tradições do

local. Mais tarde, entendi que a logística desse tipo de operação é cara e difícil, então desisti da ideia.

As aulas de comida grega foram as que mais me marcaram, talvez por ter estudado filosofia, ou por sempre ter achado as imagens das ilhas gregas a representação em terra do paraíso. São tantas as possibilidades de afetações que a comida carrega... Mas, o fato era que todas as comidas tinham um gosto marcante e um aroma diferente daqueles que eu, brasileira, até então havia experimentado. Mas foi a Moussaka que me levou a uma espécie de transe. Nunca havia provado nada parecido, a combinação de sabores e aromas, textura, é, assim como as praias gregas, a representação do paraíso.

Durante o curso, saí da empresa onde trabalhava, terminei o curso e não tive condições financeiras de abrir um restaurante, afinal, uma assalariada suburbana cientista social jamais ganharia o suficiente para conseguir juntar dinheiro para abrir um restaurante. Então, comecei a fazer em casa quentinhas²⁸ para entrega na hora do almoço, criando a Chef Rizzo. A minha proposta era entregar uma comida balanceada e gostosa a um preço justo, pois ainda tinha na memória a dificuldade que era me alimentar bem fora de casa, pagando um valor que não fosse exorbitante. Comecei, em 2011, a fazer as quentinhas a R\$ 10,00 (dez reais) apenas para meia dúzia de amigos e uma prima. O negócio foi expandindo, pois entregava para pessoas em seus locais de trabalho e (as)os colegas, capturados pelos cheiros das comidas, e pelo valor, queriam saber de onde aquela comida vinha e, em 2012, eu entregava almoço todos os dias para 40 pessoas.

Em um dos cardápios semanais, embora receosa das pessoas não gostarem do sabor diferente, decidi por colocar a Moussaka (figura 11) e, logo após o almoço, recebi diversos *e-mails* das pessoas perguntando o que era aquilo que eu havia servido para elas. Muitas não conheciam e tiveram a mesma sensação de transe que eu, disseram que não conseguiam entender exatamente o que era aquilo que haviam comido, uma explosão de sabores, cheiros e sensações. Uma amiga me ligou, disse que já havia ido à Grécia algumas vezes e já fazia algum tempo que não ia, mas que tinha acabado de voltar de lá através do gosto e cheiro que sentiu ao comer. Desde então, a Moussaka virou prato obrigatório do cardápio, e era raro quem pedia apenas uma porção, havia quem levasse para casa para congelar, outros para jantar com a família.

²⁸ Na cidade do Rio de Janeiro, chama-se quentinha um prato feito de comida, armazenado em embalagem descartável, para ser transportada de um lugar ao outro.

Ao longo dos anos em que entreguei comida todos os dias, fui criando laços com essas pessoas. Muitas viraram amigas até hoje e, quando viajam, me mandam fotos das comidas dizendo que tiveram que atravessar o oceano para comer algo tão bom como aquilo que comiam em um intervalo de almoço no trabalho, ou que mesmo na Grécia a Moussaka não é tão boa quanto a minha.

Figura 10: A Moussaka que leva as pessoas para a Grécia



Fonte: a autora (2017)

Assim como o Ratatouille é para a França, a Moussaka é um prato simples da culinária grega, uma espécie de lasanha – pois é feita em camadas – com molhos bechamel e à bolonhesa (de carne bovina ou de carneiro). Não há um modo de preparo único, também não há origem única, uma busca pela *internet* traz grafias, histórias e origens diferentes. Há quem diga que as comidas gregas são assim, que não há receita certa, cada cozinheiro ou região confere um toque pessoal ao preparo. Eu faço como aprendi: berinjelas grelhadas, molho bolonhesa de carne bovina com bastante especiarias, batatas cozidas firmes em rodelas, molho bechamel grego gratinado. Faz tanto sucesso que já pensei em substituir o sonho do Babel por Acrópole, ou algo do tipo.

Mas continuo trabalhando de casa, nas idas e vindas das entregas de quentinhas, que já interrompi e voltei algumas vezes. Um dos retornos foi durante a pandemia da COVID-19 e mais uma vez o serviço foi expandindo pelo boca-a-boca. Como não poderia deixar de ser,

coloquei a comida grega no cardápio e, na rede de afetos das pessoas apaixonadas por comida e Grécia, uma amiga indicou os serviços para outra amiga que pediu e fez uma postagem em que dizia: “quando fiz meu primeiro pedido e comecei a degustá-lo, no meio da pandemia depois de uma viagem adiada, chorei. Minha tristeza estava sendo aplacada com uma comida deliciosa e que me trazia tantas lembranças boas”.

A comida tem dessas coisas inexplicáveis, essas sensações que evoca. Evocações de memórias, de lugares, de afeto. Gostos e cheiros que nos carregam para lugares do passado, que dão colo, dão conforto e fazem encher a boca e os olhos d’água, além de promoverem encontros e reencontros imateriais.

4.3 GOSTOS QUE ABRAÇAM

Receita do Bacalhau às natas²⁹:

INGREDIENTES

150g de bacalhau
01 pitada de noz-moscada
10g. de parmesão ralado
Pimenta-do-reino branca
Sal
01 gema
01 colher (sopa) de creme de leite
01 xícara de leite
01 colher (café) de suco de limão
02 colheres (sopa) de mostarda
01 colher (sopa) de farinha de trigo
01 colher (sopa) de manteiga
01 cebola
03 colheres (sopa) de azeite de oliva
200g de batatas

Modo de Preparo

Dessalgue o bacalhau, colocando-o de molho, em água fria, por 48 h, trocando a água seis vezes. Ferva o leite com água, coloque o bacalhau e cozinhe até que esteja macio. Escorra, deixe esfriar e desfie, grosseiramente, eliminando peles e espinhas.

Numa panela, coloque a manteiga, a cebola picada e farinha de trigo. Acrescente, aos poucos, o leite e misture bem para não criar "bolas". Cozinhe, em torno de, 15 minutos.

Em uma tigela, misture a gema, a mostarda e o suco de limão. Acrescente ao molho e mexa bem. Adicione sal, pimenta-do-reino branca e uma pitada de noz-moscada.

Junte o creme de leite e cozinhe mais uns 5 minutos. Reserve.

Descasque as batatas e corte-as em cubos de 2 cm. Saltei-as, em azeite de oliva, acrescente a cebola e cozinhe até que as batatas estejam macias. Tempere com sal e pimenta-do-reino.

Coloque a mistura de bacalhau em um refratário, cubra com o bacalhau desfiado e regue com o molho. Salpique com o parmesão ralado e leve ao forno para gratinar, cerca de 20 minutos em fogo médio. Sirva com folhas verdes.

²⁹ Nota da autora: essa receita recebi do professor de Gastronomia portuguesa, no curso de Gastronomia na UNIRIO, 2009.

Cozinhei a maior parte desses onze anos em casa. Um dia, entrando no elevador, a vizinha do andar de cima perguntou se era da minha casa que vinha tanto cheiro bom, disse estar encantada com o perfume que a comida tinha. A vizinha da porta ao lado também estava curiosa com o cheiro que invadia a casa dela e a deixava sempre com fome. Ambas se tornaram clientes e diziam que o que elas recebiam era mais do que comida, que elas se sentiam abraçadas.

Quando eu entregava almoços diários, eu tinha clientes fixos, que comiam a minha comida todos os dias. Era a divulgação literalmente no boca-a-boca, já que muitas pessoas me procuravam pois tinham sentido o cheiro da minha comida exalando no refeitório em que almoçavam. Algumas pessoas diziam que eu cuidava delas como mãe, porque compunha um cardápio balanceado, com legumes e verduras, incentivava o consumo de frutas no lugar das sobremesas e checava se aquelas que tinham o paladar mais sensível haviam comido toda a salada. Havia também uma ou outra que nem fazia a escolha do prato, apenas dizia que queria a semana toda, e pedia para que eu escolhesse a opção que eu já sabia que ela mais gostaria.

Mas, vez ou outra, um preparo saía do padrão de qualidade. Em uma delas, exagerei no *curry* do frango, e recebi alguns *e-mails* reclamando de que quase haviam acabado com a água do prédio para melhorar a picância na boca. Em outra, fiz uma torta grega recheada com queijo de cabra e espinafre, achando que as pessoas amariam, e me sentindo uma chef internacional ao propor algo tão requintado, mas nem todo mundo gostou e uma amiga bem querida disse que parecia que ela havia beijado a bunda de uma cabra. A rejeição à minha comida me traz um gosto muito amargo, quase que uma ofensa pessoal, coisa difícil de lidar. Depois dessa, nunca mais usei o queijo de cabra puro, sempre o misturo com ricota e queijo minas, e ainda acrescento endro e hortelã para suavizar o recheio. Tem dado certo.

Em 2013 eu abri, com uma sócia, uma cozinha industrial para dar conta do aumento do número de clientes, e para alcançar novos pontos de entrega. Contratamos pessoas para trabalhar comigo na cozinha (figura 11) e pessoas para fazer as entregas que, até então, era eu mesma quem fazia. Fiquei com um medo enorme em dar esse passo, mas a paixão que eu tinha pelo trabalho falou mais alto.

Figura 11: cozinhando juntas na Chef Rizzo



Fonte: a autora (2013)

Tínhamos o hábito de comer todes juntas e a mesma comida, já que eu fazia questão de que todes conhecessem a comida que estavam cozinhando e entregando, e que não tivessem restrições de paladar, adquirindo o hábito da comida colorida. Às sextas-feiras, nosso último dia de trabalho da semana, fazíamos uma divisão de tudo o que ainda havia na geladeira para comermos no fim de semana. Mantivemos a cozinha por apenas nove meses, não apenas pela questão financeira, mas também por uma incompatibilidade de expectativas entre mim e minha ex-sócia. Foi difícil de abrir e mais difícil ainda de fechar e chorei na despedida da minha equipe, que também chorou. Os jovens rapazes que faziam as entregas das refeições me disseram que nunca esqueceriam da minha comida, porque só lá no nosso espaço eles haviam experimentado comidas tão boas, e haviam começado a gostar de alimentos que, até então, eles sequer haviam provado. Mantemos o contato social e de trabalho até hoje e, para mim, isso é um dos maiores sinais de que comida abraça e faz laço.

Durante a pandemia da Covid-19, voltei mais uma vez com as entregas de refeição, e tinha o cuidado de montar um cardápio cheio de comidas afetivas, dessas que eu já imaginava serem cheias de sabores e memórias, além de todo o protocolo sanitário. Nessa fase, era cliente um casal jovem paulista que estava isolado com os filhos pequenos, distante de suas famílias, que tinham conhecido a minha comida em uma festinha de uma amiga em comum, amiga que a comida me deu. Após a entrega do primeiro pedido, a cliente-nova-amiga me enviou uma

mensagem pelo celular, super emocionada, dizendo que queria fazer uma declaração de amor porque a comida acalentou a alma dela e do marido, que haviam conseguido sentir o amor que eu transfiro para a comida ao cozinhar, e que havia sido muito importante, naquele momento de isolamento, sentir esse aconchego.

Mantendo aquele desejo de cozinha internacional, o Bacalhau às Natas vez ou outra entrava no cardápio. É uma comida que amo fazer, e amo mais ainda comer. A minha receita tem um segredo que vou compartilhar aqui: não gratino com queijo parmesão, mas com farinha de rosca. Alguém que havia comido o verdadeiro Bacalhau às Natas em terras portuguesas quem me contou, daí resolvi experimentar e achei o resultado incrível. Porque o prato já tem muita gordura, já que a batata é dourada no azeite, o bacalhau desfiado também, e ainda tem o molho bechamel. Então, a farinha bem fininha em cima dá a crocância sem acrescentar mais gordura, nem alterar o sabor. Durante as entregas da pandemia, coloquei o Bacalhau às Natas no cardápio e uma nova amiga-cliente encomendou para a família toda e, eufórica, comentou que a avozinha portuguesa dela estava super emocionada por poder “sentir o gosto da terrinha”, mesmo em tempos de isolamento. Algum tempo depois, ela me enviou uma mensagem por aplicativo: “obrigada por ter dado a oportunidade da vovó se deliciar com o bacalhau e matar a saudade da terrinha, mesmo em isolamento total”. Respondi a ela que fiquei muito emocionada em poder ter tido a possibilidade de proporcionar momentos de afeto e boas memórias através da minha comida, para a avó que havia falecido há poucos dias.

Uma boa comida tem disso, proporciona um pouco de refrigério em momentos de tristeza, pois evoca boas memórias e boas sensações. Daí a importância de criarmos uma boa ambiência no momento das refeições, não só para que tenhamos boas memórias futuras, mas também uma boa relação com o alimento. Claro que falo com aqueles que têm o privilégio do acesso minimamente fácil à comida e ao alimento.

Dia desses, fiz a minha melhor comida para um jantar com uma pessoa bem especial porque, assim como fui ensinada e já escrevi aqui, demonstro meu amor e carinho também através da comida. Cozinho por e com amor, faço isso no meu trabalho e, principalmente, para as pessoas que amo. Acabamos não comendo toda a comida que eu havia feito – mesmo porque, faz parte da minha tradição familiar preparar mais comida do que as/os convidadas/os são capazes de comer – e, no dia seguinte, convidei uma amiga muito próxima para jantar. Quando começamos a comer, logo após a primeira garfada, ela largou os talheres à mesa, fechou os olhos, se abraçou, e disse que aquela era a melhor comida que ela já havia comido na vida. Ela não conseguia entender que comida era, apenas gargalhava e dizia que estava com uma

sensação diferente, parecia que ela estava sendo abraçada por dentro. Ficamos emocionadas, nos abraçamos e agradecemos uma à outra pela experiência vivida.

Além das entregas de comida para comer em casa, faço alguns eventos empresariais. Certa vez, fui convidada para fazer um *brunch* de recepção para a escritora Conceição Evaristo, que daria uma palestra sobre feminismo negro junto com as jornalistas Flavia Oliveira e Maju Coutinho, a médica Jurema Werneck e a deputada estadual Monica Francisco. Como convidadas/os, estavam pessoas jovens e negras da periferia. Foi um evento potente e emocionante, eu era a mulher mais branca naquele dia, e estava ali para servir as pessoas, repondo as comidas e bebidas da mesa e recolhendo copos e talheres. As pessoas negras me olhavam com certo espanto, eu estava com um orgulho danado por ter feito a comida que alimentaria as pessoas durante aquele encontro. E fiquei meio de perto e meio de longe prestando atenção nas reações às comidas. Foi delicioso vê-las fechando os olhos ao provar o bolo de fubá, dizendo que parecia bolo de vó.

Aliás, foi ouvindo os relatos dessas potentes mulheres, que traziam questões relacionando classe, renda, raça e gênero, misturadas às próprias experiências pessoais e profissionais, que eu consegui ouvir o meu desejo pulsando por trabalhar a comida voltada para questões sociais, ressaltando o meu privilégio de mulher branca, que hoje consegue gozar de uma situação de segurança alimentar. Isso foi no ano de 2018.

Em 2022, trabalhei como professora voluntária com crianças do 4º ano do Ensino Fundamental, em uma escola filantrópica voltada para a população de baixa renda, construindo novas formas de alimentação, apresentando alternativas econômicas e saudáveis para aquelas receitas que elas normalmente adoram (como coxinha de galinha e brigadeiro). Éramos nós, as professoras, que levávamos a maioria dos ingredientes para os preparos em sala, já que toda a comida que a escola produzia, era via doação de alimentos. Mas, nem sempre a recepção era boa, pois as releituras eram menos doces e gordurosas do que as versões originais, mesmo que sempre ressaltássemos que, tão importante quanto o gosto, era o fazer junto, compartilhar histórias, aproveitar todas as partes do alimento, criar memórias e afetos. Nas aulas, sempre buscávamos o diálogo com as crianças, perguntando quais as comidas favoritas de cada uma, quem cozinhava na casa delas, se elas ajudavam na feitura, e as chamando para fazermos juntas a receita do dia.

Em uma das aulas, o grupo estava muito agitado enquanto preparávamos um brigadeiro de biomassa de banana verde, então pedi para que elas respirassem fundo, se concentrassem nas tarefas e prestassem atenção em quão importante é preparar uma comida para outra pessoa

comer, porque além das questões de higiene e organização, também passamos sentimento para a comida que preparamos. Antes que eu terminasse a frase, um aluno me interrompeu para confirmar a veracidade da minha fala, contando a história do dia em que ele e o pai foram até uma carrocinha comer hambúrguer, e o *hamburgueiro*, enquanto preparava o lanche, brigou com um colega de trabalho, daí, quando ele (o aluno) começou a comer o hambúrguer, sentiu raiva e brigou com o pai também... Jamais conseguirei saber se a história é real ou inventada – e não me importa muito se é verdade ou não – mas fiquei feliz por ele ter entendido o que eu estava querendo dizer, e por ter apreendido com seu corpo vibrátil, as afetações que a comida provoca. A história que esse menino nos contou, me parece ter sido a forma de representação por ele encontrada de levar para a sua realidade, a subjetividade que venho tentando observar neste trabalho.

Afinal, a comida tem dessas coisas, de nos afetar para além do estômago satisfeito, da fome saciada. Muitas vezes, a comida vem como um abraço apertado, um afago, um “eu te amo” mais amoroso e verdadeiro do que quando é falado. O cheiro de uma boa comida nos busca onde estivermos, e nos leva para os lugares que nos permitirmos ser levadas. Sempre me recordo de uma animação de minha infância, em que o cheiro da comida ganhava corporeidade, e vinha carregando a personagem pelo nariz.

No fim das contas, cozinhar, para mim e para a minha família (e acredito que para tantas outras pessoas) por ser uma das formas de carinho e cuidado, acaba criando marcas nas pessoas, já que o desejo de fazer comida boa é primordial. Sempre que servimos as comidas, ficamos sabatinando as que comeram (ai de quem não comer!), querendo saber se a comida estava boa, o que acharam, porque não comem mais, “se não repetiu é porque não gostou”, e, para demonstrar que gostou, tem que terminar com os olhos esbugalhados de tanto comer. O meu primeiro desejo em ter um restaurante, aquele com janelão, era para que eu pudesse observar os efeitos que a comida provoca na pessoa que está comendo, vê-la se deleitando, a comida talvez evocando o passado, mas marcando o presente para se tornar lembranças futuras. E depois ir às mesas para fazer a arguição, só que de maneira um pouco mais sutil.

4.4 FOME OU VONTADE DE COMER?

Você tem sede de quê?
Você tem fome de quê?
[...]
Necessidade, desejo
Necessidade, vontade
Necessidade

Decidi trazer esse capítulo porque, talvez, esse seja o resumo da minha relação com a comida, não mais como cozinheira, mas como pessoa que come. Não como apenas quando estou com fome, para preencher o vazio do meu estômago, também como para preencher o vazio do meu coração, aquele vazio existencial. Tenho questões com meu peso corporal, vivo no que é chamado de efeito sanfona, que é um eterno emagrece-engorda. Esse ganho de peso está diretamente relacionado aos meus momentos de tristeza, pois, quando estou triste, a comida me traz aquela sensação de conforto, de ser cuidada, momentos de alegria e satisfação, seguidos por culpa e arrependimento, já que sei que o excesso de comida (ou o tipo de comida escolhida) me leva ao sobrepeso, que me deixa triste e me faz comer ainda mais. Já fiz diversos tratamentos para emagrecer, com o uso de medicamentos com receita controlada que controlam o apetite, também já usei fitoterápicos, mas o que tem resolvido mesmo é a análise pessoal, tentando desassociar o vazio existencial do vazio do estômago, tentando buscar outras fontes de satisfação que não seja a comida. Buscando outras formas de me sentir amada.

Fui uma criança magra, que comida de tudo, brincava muito na rua, correndo para lá e para cá, e sentia uma vontadezinha de comer doce à tardinha, vontade nem sempre satisfeita com alguma guloseima (nem sempre eu podia “visitar” a Dona Cordélia, quase nunca minha mãe fazia doces), e resolvia a questão com uma fruta ou qualquer outra atividade que me distraísse da vontade de doce. Mantive mais ou menos o mesmo peso durante a adolescência, enquanto fazia todas as minhas refeições em casa, comendo a comida da minha mãe (vez ou outra comia fora com amigas e amigos).

O problema de ganho de peso começou lá pelos meus vinte anos, quando trabalhava durante o dia, e cursava a graduação à noite. Era uma rotina muito cansativa e estressante, gastava muitas horas do meu dia em transporte público, e, embora minha mãe continuasse cuidando de mim através da comida, com as marmitas que ela preparava para mim quase todos os dias, eu passava muito tempo fora de casa e comecei a “comer besteira” entre as refeições, modificando meu padrão alimentar. Além disso, havia as saídas com amigas e namorado, os barzinhos, os restaurantes. E, sem que eu me desse conta, as comidas caseiras que me confortavam em momentos de tristeza foram perdendo espaço para as comidas processadas: aquele tédio de fim de tarde, que era resolvido com uma fruta ou bolo caseiro, ou indo para a rua correr brincando com amigos, passou a pedir por chocolates e biscoitos, e para o jantar ao

final de um dia cansativo (ou um almoço de trabalho corrido) passei a optar muitas vezes por *fastfood*.

O ritmo e o estilo de vida que eu levava à época, me faziam vítima de um mercado para consumo de comida processada, que capturava o meu desejo por acolhimento, transformando-o em desejo de comida cada vez mais calórica e gordurosa, que acabaram por interferir na minha relação (a essa altura) já nada saudável com a comida. Em um determinado momento, comer deixou de ser uma forma de nutrição e sociabilidade, e se tornou um objeto de tamponamento de uma falta e de uma forma de estar socialmente, através das marcas de produtos alimentícios e de restaurantes. Não havia apenas fome, havia muita vontade de comer, muito cansaço, uma enorme falta de pertencimento, atrelado a uma vontade de pertencer a um grupo formado por uma maneira de consumir. O que me faz lembrar de uma música (já citada aqui) de um disco do meu irmão, que eu ouvia sozinha – já alfabetizada, e me sentindo muito adulta por conseguir acompanhar as músicas lendo as letras do encarte:

Bebida é água
Comida é pasto
Você tem sede de quê?
Você tem fome de quê?

A gente não quer só comida
A gente quer comida, diversão e arte
A gente não quer só comida
A gente quer saída para qualquer parte
A gente não quer só comida
A gente quer bebida, diversão, balé
A gente não quer só comida
A gente quer a vida como a vida quer

Bebida é água
Comida é pasto
Você tem sede de quê?
Você tem fome de quê?

A gente não quer só comer
A gente quer comer e quer fazer amor
A gente não quer só comer
A gente quer prazer pra aliviar a dor
A gente não quer só dinheiro
A gente quer dinheiro e felicidade
A gente não quer só dinheiro
A gente quer inteiro e não pela metade

[...]

Desejo, necessidade, vontade
Necessidade, desejo
Necessidade, vontade
Necessidade, desejo
Necessidade, vontade
Necessidade, desejo
Necessidade, vontade

Sair de casa, às seis horas da manhã, e só voltar para dormir às onze e meia da noite, fazia com que eu me sentisse sem casa, e a marmita com a comida da minha mãe era o único momento de afago que eu tinha entre trabalho, faculdade e horas quase intermináveis nos traslados entre casa-trabalho-faculdade-casa. O tamanho do pote de marmita foi ficando cada vez maior, até que houve uma fase em que a minha mãe não ficava em casa para cozinhar as comidas para eu levar na marmita. Foi quando eu comecei a, literalmente, me entupir de comida da praça de alimentação do *shopping*, comendo quase nunca arroz com feijão, muito *fastfood*, e quase sempre batata frita (minha eterna paixão). Então, se os lanches de meio da tarde e o jantar já eram ruins, o almoço também ficou, e foi quando eu tive o meu primeiro excesso de peso, que ultrapassou as questões sociais que exigem da mulher um corpo magro.

Estava começando a ficar com as taxas alteradas, e fui buscar o primeiro tratamento com médico nutrólogo, para acertar a minha dieta, e buscar entender de onde vinha tanta fome. Isso foi em 2007. Desde então sigo nessa busca, acompanhada pelo meu corpo-sanfona. O meu processo analítico está me ajudando a entender o que ainda busco na comida, para além da comida, e esta dissertação se tornou um processo metalinguístico, onde coloco meu corpo, minhas memórias e as subjetividades que crio em torno da comida, como campo de pesquisa. Pesquisa de teoria, de memória, de sentidos e de afetos. O que me faz lembrar de Mehry (2004) em “O conhecer militante do sujeito implicado: o desafio em reconhecê-lo como saber válido” ao contar que um de seus orientandos havia se defrontado consigo mesmo, ao analisar o material recolhido, e então lhe sugere que “a pesquisa tinha-lhe colocado em autoanálise, enquanto sujeito social” (Idem, p. 2). Então, sigo com meu corpo-sanfona de pesquisadora implicada.

A comida que deixa marcas socioeconômicas em nosso corpo-estômago, tipo o arroz-com-feijão, também diz muito sobre pertencimento a classe sociais. Para o processo de seleção do mestrado, assisti ao documentário “Muito além do peso” (2012) que discute a qualidade da alimentação infantil no Brasil, além dos efeitos das propagandas da indústria alimentícia voltada a esse público. Através de entrevistas e estudos de caso, o filme traz depoimentos de crianças e seus familiares acerca do consumismo na infância, a compulsão alimentar e a relação de dependência emocional que as crianças desenvolvem com a comida.

Uma das cenas que mais me marcou foi a de uma menina, de aproximadamente nove anos, dizendo que não levaria maçã como merenda para a escola, pois era comida de pobre e as outras crianças iriam caçoar dela. Certa vez, conheci uma pessoa jovem, que nasceu e morou

por toda a sua vida em uma pequena cidade do litoral sul do Estado de Santa Catarina. Quando a conheci, a pessoa era proprietária de um salão de cabeleireiro na cidade, e usufruía de um certo *status* social, fruto de seu trabalho autônomo. Segundo ela, nem sempre a vida havia sido fácil pois, filha de pescador, havia tido uma infância empobrecida e sem acesso a muitos recursos. Quando a conheci, eu estava tentando abrir um restaurante em Garopaba, e a convidei para uns testes pré-abertura, mas, quando falei que o cardápio do dia seria moqueca, ela disse que não come peixe algum, de forma alguma, pois a faz lembrar de sua infância empobrecida, em que só conseguiam comer o que pescavam e plantavam. Na vida adulta, com dinheiro para comprar comida, ela só come carne bovina e suína, pois “peixe é comida de pobre”.

Durante uma das aulas do mestrado, conversava com uma colega sobre a temática dos nossos trabalhos. Ao falar que eu vinha pesquisando, dentre outros assuntos, a captura de nossas subjetividades em torno da comida, ela então me contou que em Manaus, cidade onde mora, os peixes dos rios foram transformados em comida de rico, pois são vendidos a um preço que os povos originários não conseguem pagar, sendo, que no passado, eram pescados apenas para consumo próprio. E ela mesma, quando chegava em sua cidade natal, no interior do estado, só queria saber das frutas plantadas pela avó na “terra preta”, mas, após o falecimento da avó, foi comprado um freezer para colocar comida congelada, perdendo-se o hábito de colher e pescar, sendo que essa comida afetiva, da floresta, foi o que fortaleceu as pessoas da cidade durante a pandemia de COVID-19 e impediu que um número ainda maior de pessoas sucumbisse aos efeitos devastadores do vírus.

Em um dia ensolarado de praia, com mar caribenho, fiquei observando uma criancinha, que estava começando a aprender a andar, seguindo em direção às ondas com olhos fixos no mar, sem dar as mãos à mãe, que chamava pelo seu nome, pedindo que ela fosse mais devagar. Mas a menininha só tinha olhos para o mar, estava eufórica. Ao chegar perto da água, sorria largo e brincava com o vai e vem das ondas, com a areia, com as outras crianças. Quando a onda chegava perto dela, tentava fugir correndo. Quando a onda voltava, ia atrás tentando alcançá-la. Até que a mãe a pegava pela mão, e a levava de volta para onde estavam sentadas.

Essa fuga ao mar aconteceu mais de uma vez, e, em uma delas, a menininha foi atravessada por um pacote colorido e reluzente de biscoito, que capturou o olhar e o sorriso dela, que não mais prestava atenção no mar, apenas no pacote de biscoito. O rapaz que comia o biscoito, um jovem adulto, fez que não viu a menininha. A mãe, constrangida, chamou a menina, e levou-a para perto do mar. Obstinação, a menina voltou para o adocicado pacote de biscoitos, o rapaz continuou deleitando-se com a iguaria, mantendo o olhar fixo no horizonte,

para não abrir espaço para a menina chegar mais perto, e com uma expressão que parecia dizer “eu tenho você não tem”, tal qual um comercial de televisão da década de 1980. A mãe pegou a menina no colo, que já começava a chorar, e a levou para longe daquela açucarada tentação. Triste que o mar tenha perdido espaço no coração da menina para um pacote de açúcar e gordura trans.

4.5 E QUANDO NÃO HÁ COMIDA?

Você deve notar que não tem mais tutu
E dizer que não está preocupado
Você deve lutar pela xepa da feira
E dizer que está recompensado
Você deve estampar sempre um ar de alegria
E dizer: "Tudo tem melhorado"
Você deve rezar pelo bem do patrão
E esquecer que está desempregado
(GONZAGUINHA, 1973)

Falar de comida para mim é falar de afeto, mas também da fome. Na minha infância e parte da adolescência passei por alguns períodos de insegurança alimentar. Não é fácil falar sobre isso, mas, ao me propor cartografar as minhas memórias, afetos e experiências com a comida, preciso falar sobre quando a comida não estava lá. Apenas meu pai trabalhava, a minha mãe saiu do emprego para cuidar da família e da casa e, no ambiente de instabilidade financeira dos anos de 1980 e 1990, em alguns períodos sobravam dias no salário do meu pai, e cabia à minha mãe fazer render as compras do mês que o meu pai havia feito no dia do recebimento do salário. Rever essas memórias é tarefa difícil e importante, pois minha família conseguiu, cada um à sua maneira, sair desse ciclo de insegurança alimentar. Milhões não conseguem³⁰.

Em diversos momentos da minha vida adulta fiz quentinhas para as pessoas que passavam as noites nas ruas. Durante a pandemia da Covid-19 comecei uma parceria com o Projeto Ruas (Ronda Urbana de Amigos Solidários) e, deles, recebi pacotes de água mineral, panfletos de conscientização sobre os cuidados com a Covid-19 e um mapeamento dos locais onde as pessoas passavam as noites. Pedi ajuda aos meus clientes e me comprometi a reservar 10% do meu lucro para a produção das quentinhas (figura 12).

³⁰ Em 2022, o Segundo Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia de Covid-19 no Brasil apontou que 33,1 milhões de pessoas não têm garantido o que comer — o que representa 14 milhões de novos brasileiros em situação de fome. Conforme o estudo, mais da metade (58,7%) da população brasileira convive com a insegurança alimentar em algum grau: leve, moderado ou grave. Fonte: Agência Senado

Figura 12: Montagem de combate à fome



. Fonte: a autora (2020)

A pandemia durou muito mais tempo do que imaginávamos, então, as pessoas que vinham comprando minha comida, como forma de autocuidado e entretenimento, começaram a cozinhar a sua própria comida, até mesmo como processo terapêutico, e para ocupar a ociosidade caseira. Com isso, o número de pedidos diminuiu e consegui manter esse projeto por apenas dois meses.

Eu saía às ruas, por volta das nove horas da noite, com os *kits* de comida, uma breve noção de onde haveria pessoas dormindo, e o coração apertado, porque lidar com fome não é confortável para mim. A ideia sempre foi entregar comida para quem estivesse morando na rua³¹, e, portanto, não tinha a possibilidade de preparar a sua própria comida. Ao encontrar a pessoa, perguntava se havia jantado, e oferecia uma das porções que eu havia levado comigo. Mas, além da questão financeira, foi difícil me manter psicologicamente estável durante essas

³¹ Nota da autora: esta pesquisa não pretende abordar a temática dos viventes nas ruas, mas pega emprestado um relato extraído do artigo “A rua tem um ímã, acho que é a liberdade: potência, sofrimento e estratégias de vida entre moradores de rua na cidade de Santos, no litoral do Estado de São Paulo” (Andrade; Costa & Marquetti, 2014): Não sei por que “que” vocês falam assim: “em situação de rua”. Quem mora em um apartamento tá “em situação de apartamento?”. Não! É morador de apartamento, né? Tem gente que tá na rua porque tá passando uma situação, aí tudo bem. Mas eu não estou em situação, porque moro na rua faz anos, e eu sou morador de rua, mesmo. Não é uma situação, é minha casa, é minha vida, entende o que eu “tô” dizendo pra você? (Idem, p. 1251)

entregas. Primeiro porque: o que é “parecer estar morando na rua”? Quais critérios eu usaria para fazer essa avaliação, sem estar acometida de preconceitos? Então decidi entregar comida para aquelas pessoas que estavam já com suas camas montadas. O segundo desconforto era lidar com o olhar de amor e gratidão que eu recebia em troca daquela comida, porque eu achava que o que eu fazia era muito pouco, e, portanto, não merecia tamanha gentileza. Um rapaz, ao abrir a quentinha e ver que havia um macarrão à bolonhesa com queijo parmesão, me olhou com os olhos marejados e agradeceu o carinho, disse que nunca tinha recebido uma comida tão cheirosa e bem arrumada.

Outros tantos desconfortos apareceram nesses encontros, como a moça que perguntou se a comida estaria envenenada (eu disse que não, e fiquei ao lado dela, até que acabasse de comer), uma jovem moça me pediu um lugar para tomar banho, pois estava menstruada e há dias sem se lavar. Não consegui dar conta de tanto sentimento envolvido, e a falta de apoio financeiro fizeram com que eu buscasse outras alternativas para trabalhar no combate à fome. Mas, sempre que faço evento, entrego alguns pares de comida para quem mora na rua.

Uma dessas alternativas foi o próprio mestrado, onde, cursando a disciplina “Tópicos sobre comunidades e inclusão social”³², fui até o Santa Marta conversar com o presidente da Associação de Moradores para que compuséssemos, juntas, um projeto que envolvesse as crianças e adolescentes da comunidade, e a prática da alimentação de verdade. Acho válido narrar esse primeiro encontro, porque aqui eu deixei o lugar de mera observadora do cotidiano para entender na prática a psicossociologia com comunidades – era a minha primeira ida ao Santa Marta e meu primeiro projeto social com comunidades: eu sentia cada passo que eu dava nas ruas que subiam o morro, cada degrau das escadas, e cada bom dia que eu recebia das pessoas que também circulavam por ali.

Fui também percebendo a interação entre as pessoas que moram na comunidade, as conversas íntimas, os cumprimentos efusivos, afinal, são “os moradores que fazem o Santa Marta um local único, já que apesar das dificuldades enfrentadas pelos moradores, ainda é possível encontrar crianças brincando, comércio efervescente e o sentimento de solidariedade entre os residentes” (RANGEL, 2020).

Eu senti aquele espaço urbano como há muito eu não sentia, e, chegando ao encontro agendado, percebi um misto de excitação, apreensão e ansiedade, e pensava o que eu iria

³² A Disciplina “Tópicos sobre comunidades e inclusão social”, ofertada no primeiro semestre do ano de 2021, ministrada pela professora doutora Beatriz Akemi Takeiti e pelo professor doutor Ricardo Lopes Correia, teve como ementa estudos sobre as perspectivas teóricas do espaço social, território, cidades, além de estudos da ocupação humana, perspectivas sobre o envolvimento ocupacional na vida cotidiana, psicossociologia e as cidades.

oferecer ao meu ouvinte, pois não queria ocupar o lugar “da mulher branca universitária que acha que pode nos salvar”. Então me apresentei: sou cozinheira, dona de um serviço de entrega de comida, mestranda da UFRJ, e que estou aqui disponível para pensarmos sobre a alimentação de crianças e adolescentes, sobre como podermos melhorar a qualidade da alimentação delas. A conversa foi em torno das histórias de família, sobre hábitos alimentares de nossas avós – lembro de ouvir dizer sobre as mulheres migrantes nordestinas que levaram para a favela o hábito das hortas que cultivavam na roça –, mas também sobre a dificuldade que é resistir a um refrigerante e a um salgado, e falamos sobre comida, afeto, lembranças da infância.

Também conheci uma mulher que trabalhava em uma creche-casa na subida do morro, que estava precisando de um projeto com as crianças, para trabalhar a educação alimentar. Agendamos uma conversa para a semana seguinte, na creche, onde conversamos detalhes para a elaboração do projeto. A minha proposta era entrar como voluntária para trabalharmos juntas/os (professoras e auxiliares, cozinheiras, corpo administrativo e a/o(s) responsável(is) pelas/os aluna/os) e pensarmos caminhos para construção de hábitos de alimentação saudável, para que as crianças se familiarizassem com a comida de verdade, para criarmos afeto ao ato de comer, e promover o engajamento da/o(s) responsável(is) nessa prática, de forma que ela siga para a vida familiar e conseguíssemos resgatar e (re)criar laços e memórias em torno da comida.

Infelizmente não consegui dar continuidade a mais esse projeto. Sozinha, não teria recurso financeiro, intelectual e psicológico para trabalhar com algo tão importante. Agradeço a abertura para que eu me apresentasse, e me comprometi a retornar, caso encontrasse parceiros para essa iniciativa. Quase dois anos se passaram, e ainda não consegui reunir forças e equipe para o projeto. Talvez seja uma missão para o futuro.

4.6 COMER ATÉ O TALO PARA RESISTIR AO SISTEMA CAPITALISTA

Além do desejo de comer carne, de beber em grupo, há um fator marcante, da comida lúdica. Aquela que é o motivo do encontro, não sendo desejada só para nutrição, mas também para as sociabilidades. É um ato generoso compartilhar o mesmo alimento, alimento comunal. (LODY, 2019, p. 100)

Foi durante a pandemia da Covid-19 que ouvi falar pela primeira vez na Regina Tchelly, em um programa de canal aberto da televisão, cujo tema era o arroz com feijão em sua importância nutricional e como paixão nacional. Regina é uma liderança da Favela da

Babilônia, zona sul carioca, criadora do Favela Orgânica, defensora do aproveitamento total de alimentos e da redução do desperdício³³, e me chamou atenção a resignificação que ela trazia para o arroz com feijão: os bolinhos de arroz com feijão, a nova roupagem para um arroz que sobrou na geladeira, uma receita de hambúrguer de feijão. Embora eu estivesse assistindo ao programa na sala do apartamento onde eu morava em Botafogo, quem sentia era a Vanessa que passou anos sem comer arroz com feijão, porque me trazia à memória meus tempos de escassez de comida. Ali eu percebi o que era a resignificação que a Regina trazia à comida: uma roupagem de comida de rico para uma comida de pobre.

A partir daí, comecei a acompanhá-la nas redes sociais e observar a forma como ela se colocava nas redes, para qual público ela falava, qual público frequentava o restaurante que ela mantém há onze anos na Babilônia (figura 13). Foi apenas em março de 2022 que consegui reserva para um almoço de sábado, e a encontrei pessoalmente. Durante o almoço, eu e Regina conversamos sobre as nossas trajetórias na gastronomia, sobre o papel social que ela tem, sobre a importância dela – uma mulher nordestina, moradora de favela, mãe solo e empreendedora – ter ido para Itália e França dar aulas em universidades sobre o aproveitamento de alimentos. O restaurante Favela Orgânica é um dos muitos braços da Regina, e oferece um cardápio vegano, com uma pegada de alta gastronomia.

³³ Fonte: Página oficial do Favela Orgânica: <https://favelaorganica.com.br/pt/regina-tchelly/>

Figura 13: A vista do Favela Orgânica é de tirar o fôlego



Fonte: a autora (2022)

No dia em que lá estive, havia apenas pessoas moradoras do asfalto da Zona Sul carioca, e então percebi que esse é o público-alvo do Restaurante Favela Orgânica. Na conversa, perguntei a ela quais são as práticas voltadas para a comunidade da Babilônia. Uma delas é o “Receitas ao Ar Livre” (figura 14), onde são pintadas nos muros da favela algumas receitas de autoria da Regina, sempre com ingredientes de acesso fácil às/aos moradoras/es, e que tirem as pessoas de uma rotina alimentar monótona, sem cores e sabores.

Figura 14: Gastronomia é arte no muro na Favela da Babilônia



Fonte: a autora (2022)

A conversa fluiu porque nós duas gostamos muito de conversar, e confesso que fiquei encantada com a força que essa mulher tem. Mesmo tendo sofrido preconceito intelectual e social na universidade (ela conta que fez prova de admissão para uma escola de gastronomia carioca e foi desclassificada), Regina é autodidata e hoje entra nas universidades mundo afora para ensinar, e não tenta ser aquilo que não é: ao mesmo tempo em que recebe clientes, conta sua história de vida e suas conquistas, vai para cozinha preparar os pratos que só ela sabe finalizar. Foi Regina quem decorou o prato que pedi (figura 15).

Figura 15: Espaguete vegano da Regina



Fonte: a autora (2022)

O talharim à bolonhesa de jaca veio decorado com toques de alta gastronomia, a caipirinha de goiaba com hibisco foi servida em um copo de vidro que antes havia sido uma garrafa ou um pote de conserva, o canudo era o talo de mamoeiro (figura 16). O cardápio do Favela Orgânica é elaborado com aquilo que vem da terra, valorizando cascas, talos e sementes. E se a polpa da jaca é transformada em molho para massa e recheio de coxinha vegana, com a semente se faz deliciosos bolinhos aperitivos.

Figura 16: Aproveitando até o talo



Fonte: a autora (2022)

Enquanto estava lá, almoçando e conversando, me lembrei de uma foto (figura 17) que havia visto fazia poucos dias em uma rede social. Era de um restaurante que levava o mesmo nome de uma grife de alta costura, cujo cardápio era assinado por um renomado chef de cozinha. A base do prato era a mesma, o conceito de comida vegana e rústica também. Mas os valores e os símbolos eram bem diferentes.

Figura 17: O espaguete vegano *Prêt-à-porter*



Fonte: Gucci Osteria, no website Instagram (2021)

Embora tenha trazido esse comparativo de perspectivas de comercialização de um prato de massa, o objetivo deste capítulo é falar sobre iniciativas que fazem um furo no muro, e assim continuarei.

Ainda durante o almoço, Regina me contou que estava começando a trabalhar a questão da educação alimentar e do ciclo do alimento em uma escola filantrópica de ensino fundamental, no bairro de Botafogo. O projeto estava ainda começando, tinha muitas semelhanças com as ideias que eu tive junto à creche-escola do Santa Marta, então vi ali a possibilidade de trabalhar com comida para pessoas em situação de vulnerabilidade alimentar.

Três dias depois desse almoço eu estava na escola, sendo coordenada pela Regina, e auxiliando as cozinheiras a processar os alimentos *in natura* (figura 18), que chegavam por meio de doações de estabelecimentos comerciais da região. Os produtos eram a xepa do setor de hortifruti, então já chegavam com algum nível de deterioração, e a minha tarefa, junto a outras voluntárias, era processá-los para que tivessem a sua validade estendida.

Figura 18: Cuidando da alimentação das crianças



Fonte: a autora (2022)

A primeira etapa do projeto era a organização dos produtos e execução de receitas criativas que utilizassem os ingredientes integralmente, despertando nas crianças o desejo de comer alimentos saudáveis, preparados de uma maneira não usual. Com isso, legumes, verduras e vegetais seriam introduzidos na alimentação escolar de uma maneira lúdica, gostosa e

colorida. Como o sacolé de inhame, que pode ser acrescido de frutas como limão, maracujá e morango. E foi nesse projeto que encontrei o menino que disse “ter pegado” raiva pelo hambúrguer feito durante uma acalorada discussão.

Além do voluntariado na escola, Regina me convidou para participar de alguns eventos que reuniam coletivos sociais que buscam a ressignificação da comida para as pessoas em situação de vulnerabilidade. O primeiro convite foi para ajudar a preparar um almoço no Favela Orgânica, que estava sendo organizado para receber a Janja, que ainda não era Lula, mas já era companheira do então candidato à Presidência da República. Janja é socióloga, filiada ao Partido dos Trabalhadores, e vinha se reunindo com algumas lideranças sociais para elaborar iniciativas de combate à fome, à miséria e demais questões sociais. Esse evento reuniu lideranças comunitárias, estudiosos das políticas públicas e sociais, políticos e secretários municipais (figura 19). Preciso confessar que fiquei muito ansiosa e extremamente feliz em participar desse evento que poderia vir a ser raiz de políticas públicas fundamentais para o país.

Combinei com Regina de chegar cedo ao Favela Orgânica para ajudar também na arrumação e limpeza do espaço. Para esse dia, levei comigo uma multidão de eus: a cozinheira, a mestranda, a cientista social, a militante, a feminista e a pesquisadora com corpo vibrátil. Aos poucos, fui entendendo o tamanho do encontro e então pude conhecer algumas pessoas cujos trabalhos eu já acompanhava pelas redes sociais:

- René Silva: jornalista e Fundador da ONG Voz das Comunidades (Jornal Comunitário que traz notícias das favelas do Rio de Janeiro) e que teve uma grande importância quando da ocupação do Complexo do Alemão para instalação da UPP (Unidade de Política Pacificadora), por relatar nas redes sociais a violência que a polícia utiliza ao entrar no Complexo;

- João Diamante: cozinheiro e morador de favela, fundador do Projeto Social Diamantes na Cozinha, que usa a gastronomia como ferramenta de transformação social;

- Mariana Aleixo: Coordenadora do Maré dos Sabores, projeto social no Complexo da Maré que oferece escola de formação para as mulheres do Complexo e serviço de buffet;

- Cozinha solidária MTST: projeto desenvolvido pelo Movimento dos Trabalhadores Sem Terra (MTST) em 2021, no contexto da pandemia da Covid-19, que distribui comida rica em nutrientes e afeto para quem tem fome, nas periferias do Brasil.

Figura 19: Aprendendo com a comunidade



(Fonte: Favela Orgânica, no website Instagram (2022))

Da cozinha, tentava ouvir os relatos, planos e propostas de toda aquela gente. Era um mar sem fim de conhecimento, dores e lutas, tive vontade de largar a panela e ir lá ouvir tudo aquilo que estava sendo falado. Ao revisitar essas memórias, me dei conta de que eu não me recordo de nada do pouco que ouvi, não consigo entender o porquê disso, de não conseguir lembrar do que eu ouvi. Será que o importante agora é falar das marcas que esse encontro causou em mim? Tive o desejo de pedir à Regina a gravação em vídeo desse encontro, para poder contar aqui o tanto que foi dito. Mas entendi que esse trabalho é sobre as minhas marcas, meu corpo é o campo de pesquisa e as minhas memórias compõem esse diário cartográfico de memórias.

E essas marcas foram a de uma mulher branca – mestrande de uma universidade federal, de classe média, que já passou por situação de insegurança alimentar na infância – cozinhando voluntariamente para pessoas que estavam ali para elaborar iniciativas de combate à fome junto à mulher de um candidato à Presidência da República. Eu não estava ali para mudar nada, estava ali para servir e aprender porque eles, muito mais do que eu, realmente entendem de periferia, sabem o que é a fome e conseguem desenvolver métodos de transformação, ressignificação e distribuição de alimentos.

Aqui abro um parêntese para escrever que, mesmo depois de finalizada a escrita deste diário, compondo a fundamentação teórica, precisei retornar a esse ponto para trazer um acontecimento recente. Afinal, essa escrita não segue um tempo nem um processo cronológico

padrão. Durante a escrita desta pesquisa, Luiz Inácio Lula da Silva foi eleito presidente do Brasil pela terceira vez. E sua companheira, Janja, postou em suas redes sociais (figura 20) o anúncio de um jantar no Palácio da Alvorada:

Figura 20: Regina fazendo rede



Fonte: Janja Lula, no website Instagram (2023)

No vídeo, Janja conta que conheceu João Diamante em uma reunião sobre segurança alimentar no morro da Babilônia (nessa mesma reunião em que eu estava presente). A legenda da foto “nada como apresentar a gastronomia brasileira pelas mãos de quem transforma vidas por meio da comida” me tocou profundamente. Ver um homem negro, nascido em uma favela da Zona Norte do Rio de Janeiro, comandando uma cozinha para doze chefes de Estado, também. Diamante, no vídeo, explica que combinou com Janja, a responsável por organizar e pensar no cardápio do jantar, a apresentação de uma gastronomia brasileira e a sua leitura de pratos típicos de cada país cujo presidente estaria presente.

Trago, assim, meu corpo militante: o que me toca nessa cena é ver a favela ocupando outros espaços, ver uma pessoa pública reconhecendo que a comida transforma vidas, saber que o cozinheiro convidado é uma pessoa engajada nas causas sociais, que luta pela soberania alimentar e pelos sabores e saberes da gastronomia brasileira, saber que um encontro para falar sobre segurança alimentar proporcionou grandes oportunidades para quem sabe que a comida

é resistência, é também ver que a presidência da república, finalmente, está engajada com esta causa e reconhece a importância do Diamante para um evento como esse.

Fechando o parêntese e voltando às minhas memórias, após o encontro na Babilônia, continuei meu voluntariado na escola e a segunda fase do projeto foi trabalhar com as crianças em sala de aula, sobre a importância da alimentação saudável. Eu e minha dupla elaborávamos as aulas com base nas diretrizes e calendário que a Regina propôs, fazíamos receitas veganas e saudáveis com as crianças em sala, plantamos tomate, vimos as plantinhas crescendo. Mas eu comecei a não me sentir confortável com o andamento do projeto, que começou a exigir de mim uma dedicação além da minha capacidade.

Acho que ir para a escola, e ficar na cozinha aguardando o direcionamento da Regina sobre o que fazer, ficar por horas picando e cortando os alimentos, me traziam uma sensação de retrocesso na carreira. As aulas eram boas no contato com as crianças, na troca com elas, nos olhares ora curiosos, ora desinteressados, as descobertas, e até mesmo nas decepções – não era de todas as receitas que elas gostavam (fiquei desconsertada quando uma menina comeu do meu arroz doce e disse que estava amargo – acredito eu porque havia levado pouco açúcar). Mas, preparar as aulas com a minha dupla não era bom porque tínhamos visões diferentes sobre o ensinar e, muito provavelmente, eu não sabia ouvir, cedia contrariada, e não tinha força nem conhecimento para firmar meu pé no que eu achava que poderia ser a melhor atividade para trabalhar com as crianças.

Além disso, estava trabalhando em três atividades ao mesmo tempo, e passando por um momento muito conturbado do mestrado, pensando em desistir, duvidando da minha capacidade de pesquisar e escrever. Após três meses de projeto, começou o recesso escolar e achei que, nesse período, conseguiria acelerar a escrita da dissertação e voltar em agosto com a cabeça mais disposta para o trabalho com as crianças. Ainda durante o recesso, Regina me convidou para acompanhá-la em um evento que reunia lideranças da gastronomia social, no Complexo do Alemão. E aqui mora uma coincidência: o Rick, meu coorientador, havia me indicado esse mesmo evento, que seria realizado no mesmo local em que ele dá estágio para alunos da graduação em Terapia Ocupacional, senti que essa coincidência era um sinal de que eu estava no caminho certo.

O encontro era destinado às famílias da Serra da Misericórdia e a Regina foi convidada para ensinar receitas sofisticadas com alimentos básicos, recebidos nas cestas básicas, e assim desmitificar a ideia de comida de pobre / comida de rico. Foi organizado pelas ONGs Verdejar (Socioambiental – que, através da Agroecologia Urbana, Gestão Ambiental Comunitária e

Cultura, desde de 1997 compartilha saberes e vivências com o objetivo de contribuir para a valorização, recuperação e preservação do Maciço da Serra da Misericórdia³⁴) e AS-PTA (Agricultura Familiar e Agroecologia – que, desde 1983, atua para o fortalecimento da agricultura familiar e a promoção do desenvolvimento rural sustentável no Brasil³⁵) e realizado na Educap (Espaço Democrático De União, Convivência, Aprendizagem E Prevenção – contribui com a promoção da cidadania para os moradores do Complexo de Favelas do Alemão e demais contextos populares, prestando acolhimentos às demandas sociais, estimulando a autonomia, a participação comunitária e desenvolvendo metodologias que possam cooperar com as políticas públicas nas áreas de educação, saúde, empregabilidade, lazer e direitos humanos³⁶).

Combinei de encontrar a Regina na subida da Babilônia, para, de lá, irmos de táxi até o Complexo do Alemão, e assim fizemos. Durante o percurso, Regina me disse que havia decidido por me tirar da sala de aula, pois vinha percebendo que eu não me dedicava tanto quanto ela gostaria e precisava. Consentii com a decisão, me controlando para não esboçar reação de surpresa ou desagrado, e confirmei que, realmente, não estava conseguindo ter tanto tempo disponível para elaboração das atividades com as crianças. No fundo, me senti abalada com a recente demissão do projeto, pois, embora eu não estivesse satisfeita com os rumos que a minha participação vinha tomando, ser desligada de um lugar me é sempre dolorido, por me fazer sentir que eu não sou capaz o suficiente para executar qualquer atividade que me fora delegada, e estar com as crianças, embora bastante desafiador, era uma delícia. Mas também me sentia feliz por estar com a Regina em mais um encontro de lideranças sociais e ver a minha pesquisa para o mestrado tomando corpo, já que o meu objetivo nessa época ainda era acompanhar os projetos de gastronomia social, tendo-os como uma controvérsia à modulação dos desejos por comida industrializada, operada pela grande mídia do setor.

Havia ainda um sentimento de apreensão em ir para o Complexo do Alemão: das poucas vezes em que visitei favelas, sempre sentia um misto de medo e curiosidade, fruto de uma mente ainda preconceituosa e colonizadora, pois, sentada no meu privilégio branco de classe média,

³⁴ QUEM SOMOS. Verdejar Sócioambiental, 2013. Disponível em: <https://www.verdejar.org/who-we-are>. Acesso em: 25 jan 2023

³⁵ QUEM SOMOS. ASPTA Agricultura familiar e agroecologia, 2010. Disponível em: <https://aspta.org.br/quem-somos>. Acesso em 25 jan 2023

³⁶ EDUCAP - Espaço democrático de união, convivência, aprendizagem e prevenção. Wikifavelas, 2020. Disponível em https://wikifavelas.com.br/index.php/EDUCAP_-_Espa%C3%A7o_democr%C3%A1tico_de_uni%C3%A3o_conviv%C3%Aancia_aprendizagem_e_preven%C3%A7%C3%A3o. Acesso em 25 jan 2023

as notícias que leio e ouço não são as melhores. Tenho total certeza de que as pessoas que moram no CPX³⁷ são vítimas de uma polícia extremamente violenta e racista, e o meu receio egoísta era o de chegar justamente em um momento de invasão policial.

Chegamos no nosso ponto de encontro em uma rua movimentada e, com uma das organizadoras do evento, fomos a pé até a Educap (figura 21). No caminho, uma cena chamou a atenção: em um bar de esquina, havia uns dez jovens rapazes fortemente armados, conversando e rindo tranquilamente. A mim me surpreendeu a tranquilidade deles, para eles, me pareceu ser uma cena corriqueira e isso me doeu por ter notado o quanto a violência estava naturalizada. Regina disse nunca ter visto tal situação na Babilônia, o que também me surpreendeu, pois, moradora do asfalto, eu imaginava que todas as favelas fossem iguais, ou seja, em todas haveria pessoas fortemente armadas e nunca havia visto antes por pura sorte, afinal, não entrei muitas vezes em favelas.

Figura 21: Conhecendo a Educap



Fonte: a autora (2022)

³⁷ Nota da autora: CPX é uma sigla que significa a abreviação da expressão “Complexo de Favelas”. Fonte: <https://www.cartacapital.com.br/cartaexpressa/morador-do-alemao-entra-com-acao-contra-bolsonaro-no-stf-por-associar-cpx-a-faccoes/>

Chegando na Educap, (re)conheci a Dona Lucia (presidente e fundadora da Educap), que eu já havia encontrado lá naquele evento no Favela Orgânica. Conversamos, eu e ela, sobre o Rick, sobre o trabalho que ele faz com os jovens da comunidade, sobre a fome e as consequências da Covid-19. Consequências essas que vão desde a diminuição de apoio financeiro à Educap, até o aumento no número de pessoas que chegam ao local em busca de ajuda terapêutica. Também conheci a horta que é cultivada na ONG (figura 22), e ouvi dizer que haviam chamado um rapaz para capinar o quintal e tirar as gramas que estavam entremeadas aos alimentos, mas ele acabou tirando várias PANCs (Plantas Alimentícias Não Convencionais) por não conhecê-las. E aqui abro outro parêntese para destacar a importância de trabalhos e iniciativas que falem sobre PANCs pois, como disse a própria Regina, estamos pisando em comida em nossos quintais, sem nos darmos conta disso.

Figura 22: Comida no quintal



Fonte: a autora (2022)

Começamos a organizar a mesa para a aula da Regina, e ela foi na horta buscar Urtiga para o Molho Pesto e Chaia para o risoto. Foram convidadas as famílias da comunidade, mas apenas as mulheres mães e filhas chegaram para a aula. Apenas os meninos pequenos estavam lá, e me lembrei da cena dos meninos adolescentes com suas armas em punho, e fiquei pensando nessa nossa sociedade machista que delega às mulheres o cuidado com a casa, com a comida, e com a saúde da família.

O tom da aula foi o aproveitamento dos alimentos até o talo. Enquanto todas nós preparávamos o que iríamos almoçar (figura 23), ouvimos que a oficina seria com alimentos coloridos, trocas de experiências e conhecimentos, amor-próprio.

Figura 23: Mãos femininas que cuidam



Fonte: a autora (2022)

Regina, através da sua prática culinária, traz benefícios para a cidade e para a favela, combate a fome com o fim do desperdício de alimentos, fazendo a comida se multiplicar: germinar a batata para, com a folha, fazer sucos; da cebolinha, replantar a raiz ou fazê-la refogada para dar mais tempero ao arroz; bater o talo da cebolinha no liquidificador com gordura, alho e sal, para ter um sal temperado e que pode ser vendido para incremento da renda familiar; a raiz do coentro, empanada e frita, até parece camarão. Em meio à conversa, uma das participantes conta como aproveita os talos dos temperos.

Figura 24: Flores que escrevem



Fonte: a autora (2022)

Antes de comermos, nos reunimos em volta da mesa para ouvir mais histórias e celebrar o encontro e a comida farta à mesa. Falamos sobre a importância da promoção da saúde através do meio ambiente e do alimento, do cuidado da saúde com aquilo que a natureza nos dá, sobre a importância de valorizarmos os saberes dos antepassados, pois nossa ancestralidade sabe dos poderes das plantas. Essa roda de mulheres em torno da comida foi uma experiência potente. Havia olhares curiosos e cheios de dúvida (“o que é pesto?”; “urtiga não é aquela planta que dá coceira, pode comer?”), ares de satisfação e realização por terem cozinhado com a Regina Tchelly (a famosa mulher nordestina que saiu da favela e foi para Europa ensinar as pessoas a cozinharem comida de verdade), muita resistência contra um sistema que tira a comida e a vida de muitos dos filhos das mulheres que ali estavam, e um sentimento de muita união e solidariedade. Ao final da roda, uma mulher indígena trouxe seu canto sagrado para agradecer a fartura de comida. Quando liberadas para comer, foi um avanço só.

Figura 25: Comida é cuidado



Fonte: a autora (2022)

No dia seguinte a esse encontro, o Complexo do Alemão foi mais uma vez invadido por policiais militares. Da segurança do apartamento em que moro, via as postagens do René Silva, que eu conheci lá no Favela Orgânica, com vídeos feitos pelas moradoras e moradores, denunciando a truculência da invasão. Dona Lucia, a anfitriã que me contou feliz que fazia tempo não havia tiroteio por ali, também enviou vários vídeos pelas redes sociais e, à noite, caminhava com os moradores em protesto contra violência.

Antes de finalizar este capítulo, quero destacar que falar sobre as poucas vezes em que subi favelas é especialmente difícil porque não quero me colocar em uma posição colonizadora – aquela mestrandia branca que sobe a favela para pesquisar e ensinar. É importante trazer apontamentos decoloniais para esse trabalho (BISPO, 2019; MACHADO, 2022), mesmo que este não se pretenda ser um estudo avançado sobre o tema, pois a nossa comida é colonizada, nossos hábitos alimentares foram e continuam sendo colonizados a cada propaganda de biscoito ou de *fast-food* na televisão e nas redes sociais.

Fui conhecer a Regina porque a comida que ela faz é decolonial, a acompanhei em alguns dos diversos eventos sociais, que ela organiza e participa, para aprender com ela, não para trazer as receitas para a minha prática laboral. Quero observar, como mestrandia, como se trabalha com comunidades. E nisso a Regina é especialista, ela mesma se diz uma cozinheira mediana, mas que tem muita vontade de ficar famosa, de agregar pessoas, e abrir caminhos.

Falar em abrir caminho me faz lembrar de Ogum, meu pai de cabeça na Umbanda – religião que me acolheu e tanto tem me ensinado e amparado – porque ele é o Senhor dos caminhos, é aquele que corta, quebra e arrebenta todas as demandas, “se meu pai é Ogum, vencedor de demanda, quando vem de Aruanda é pra salvar filhos de Umbanda”³⁸. E é nessa força que trago o último capítulo desta cartografia das minhas memórias, encontros, afetos e afetações. Ogunhê, meu Pai!

4.7 COMIDA DE SANTO

[...] importante espaço guardião da culinária africana no Brasil é o terreiro. Terreiro de candomblé, de tambor de mina, de batuque, de Xangô, entre outros, que têm na cozinha sagrada e cerimonial um importante ponto de contato com os povos e culturas da África. Assim, convivem receitas e alimentos memorialistas e outros adaptados, criados e transformados pela afrodescendência. Muitas comidas são as mesmas que aparecem no cotidiano das famílias e nas festas religiosas, como o caruru, quitute à base de quiabo [...] interpretado em contexto religioso, é um prato e, ao mesmo tempo, um cardápio que celebra nas festas familiares a devoção aos santos gêmeos, São Cosme e São Damião [sincretizados] ao culto dos ibejis. (LODY, 2019, p. 20, grifo nosso)

Meu pai também é filho de Ogum, assim como meu irmão, por isso cresci vendo São Jorge, na imagem clássica do cavaleiro que mata o dragão com sua espada: em uma pintura que estava sempre acompanhada de uma lâmpada vermelha acesa, no anel de prata que meu pai usa até hoje no dedo mindinho, na escultura em aço que ele fixava em todas as bicicletas que tinha. A minha mãe, que me levava vez ou outra à missa na Igreja Católica mais próxima de casa, me colocou na catequese para fazer primeira comunhão. Mas ela me levava com mais frequência à rezadeira da rua de trás, para me curar dos quebrantos, que à missa.

Eu sempre preferi a rezadeira à missa. Lembro que ela (a rezadeira) me sentava num banquinho, pegava um galinho de arruda do pé plantado no quintal e fazia movimentos de cruz, enquanto falava algumas coisas que eu nunca consegui escutar. Quanto mais ela bocejava ou lacrimejava, maior era o quebranto que eu estava carregando. Saía de lá leve, feliz e disposta, e sempre a agradecia pelo trabalho, ao que ela me respondia que reza não se agradece.

Além das rezas, observava que a Umbanda também tinha muitas relações com a comida, mas sem entender muito bem o porquê. O meu pai não comia abóbora, e, por mais que eu perguntasse, a única resposta que eu recebia era a de que “o santo dele falou pra ele não comer”.

³⁸ Trecho da música “Se Meu Pai É Ogum (ogum Iara)” de José Carlos de Oxossi

Nas festas na casa de uma das minhas tias, a irmã do meu pai, todo primeiro pedaço de bolo era colocado no altar de Cosme, Damião e Doum, e ninguém também me explicava o porquê disso, só me respondiam que tinha que ser assim – já que eles eram devotos dos santos –, mas eu imaginava que deveria ter algo a ver com a distribuição de doces em 27 de setembro, ou seja, que eles gostavam muito de doce.

Embora eu ainda não fosse umbandista, senti muita falta da rezadeira quando ela deixou esse plano. E por anos busquei alguma prática que conseguisse me tirar um desconforto que insistia em aparecer vez ou outra. Hoje eu sei o que esse desconforto significa, na verdade, eu acho que sempre soube, mas não queria acreditar que eu soubesse. Tinha medo da minha intuição, que já me dava muitos recados, como na primeira vez que fui à Salvador, à trabalho, e, sem saber que Yemanjá é a minha mãe de cabeça, quis visitar a casa dela no bairro do Rio Vermelho (figura 26).

Figura 26: Yemanjá mãe de cabeça. Odoyá, mainha!



Fonte: a autora (2011)

Estava estudando gastronomia à época dessa primeira visita e, nos preparos para a viagem, assisti a um programa em um canal à cabo, em que falava sobre a gastronomia

soteropolitana e a relação dela com o culto aos Orixás. Nesse momento eu comecei a pensar que a abóbora do meu pai, e os primeiros pedaços de bolo da minha tia, provavelmente, deveriam ter algo a ver com isso. Lamento não ter dado tanta importância à questão religiosa, mas fiz questão de anotar o endereço da feira onde as moças dos acarajés compravam os ingredientes para os seus preparos: a Feira de São Joaquim. Lá chegando, uma das coisas que me chamou a atenção foi o mar de camarões secos (figura 27).

Figura 27: Mar de camarões secos



Fonte: a autora (2014)

E eu sequer poderia imaginar que, anos mais tarde, a minha preta velha (minha amada Vovó Maria Conga das Almas) me contaria que ia “na feira que você conheceu, quando estive nas terras em que vivi” comprar os ingredientes para fazer os quitutes que vendia como escrava de ganho e, com o valor das vendas, conseguiu pagar pela sua alforria e a de outros tantos irmãos e irmãs de cativo. Raul Lody (2019) dá notícias sobre o acarajé como atividade socioeconômica desde o período de escravização no Brasil, marcando um papel importante da culinária afrodescendente e feminina, destacando que até os dias atuais a venda de comidas de rua, seja em tabuleiros ou barracas, ainda representam uma importante atividade feminina para a manutenção financeira de suas casas.

Figura 28: Escravas de Ganho em foto do século XIX no antigo Largo do Theatro, hoje Praça Castro Alves



(Fonte: autoria desconhecida, no *website* Sossego da Flora (2016))

A Feira de São Joaquim é uma espécie de mercado popular, que já foi a Feira de Água de Meninos, por conta de uma torneira que havia na feira, onde os órfãos da Casa Pia tomavam banho e brincavam, e Feira do Sete, porque ficava próxima ao sétimo armazém das docas. Mas há quem diga que a feira começou há mais de trezentos anos, a partir de uma vendinha próxima ao mar. Desde então, é referência de cultura (afro-brasileira) e da história da Bahia. Numa busca pela história da feira, a página oficial traz mais de cem curiosidades. Destaco algumas:

[...] A feira é um lugar de resistência cultural, já que muitos dos produtos vendidos têm origem nas tradições afro-brasileiras que foram suprimidas durante a escravidão. A feira é um local de inclusão social, já que muitos dos comerciantes são pessoas de baixa renda que encontraram na feira uma forma de sustento.

A feira é um lugar de aprendizado, já que muitos dos comerciantes têm conhecimentos valiosos sobre os produtos que vendem.

A feira é um ponto de encontro da cultura popular nordestina, com apresentações de forró e de outros ritmos típicos.

[...] A feira é um lugar de preservação da história, já que muitos dos produtos têm origem em técnicas e tradições antigas.

[...] A feira é um lugar de respeito à diversidade, já que muitos dos produtos são usados em pratos típicos da culinária baiana que são apreciados por pessoas de todas as origens.

(FEIRA DE SÃO JOAQUIM, PÁGINA OFICIAL. Disponível em: <https://feiradesaojoaquim.com/conheca-as-curiosidades-da-feira-de-sao-joaquim-em-salvador/>)

Mas não foram apenas os camarões – já que a feira é composta por barracas que vendem insumos para acarajés, abarás, vatapás, carurus... – que me chamaram a atenção, também a variedade de pimentas, o tamanho dos quiabos, e os ingredientes para os ebós, incluindo cabeças e vísceras de bodes. Naquele momento, eu ainda era uma mulher preconceituosa que, ao invés de olhar para a beleza do simbolismo de tudo aquilo, fui tomada pelo medo e pelo estranhamento, e não fui capaz de aprender com aquelas pessoas os significados dos rituais. Mas comprei camarão seco, quiabo e uma quantidade exagerada de pimentas para fazer meu próprio acarajé (figura 29). Voltei da viagem levemente resfriada e com o nariz bastante congestionado. No dia seguinte, peguei as pimentas para fazer conserva e aqui fica uma dica: pimentas frescas são um ótimo descongestionante nasal.

Figura 29: Acarajé, Vatapá e Caruru

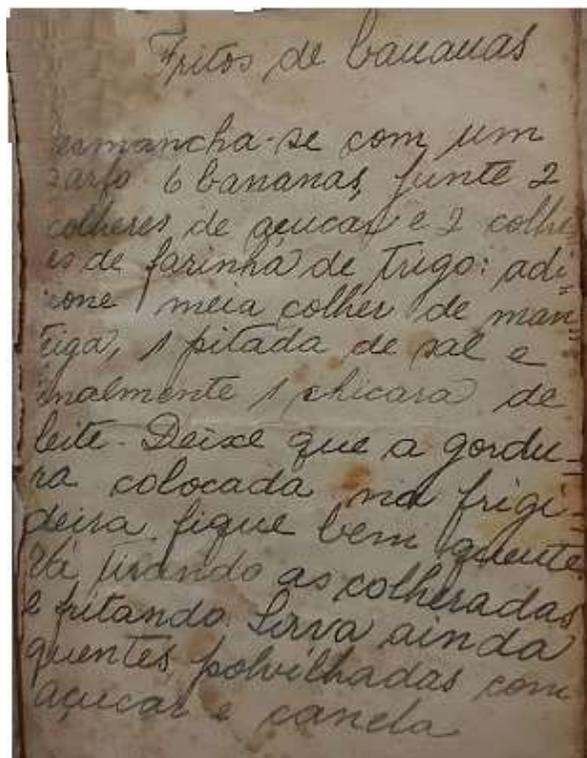


Fonte: a autora (2014)

Também trouxe algumas garrafas de água de flor de laranjeira, por pua intuição (eu falei que ela aparece bastante). Usei por anos na feitura de canjica branca – o mugunzá – para clientes, e faz pouco tempo descobri que já era minha preta velha segurando nas minhas mãos enquanto eu cozinhava. A vovó Maria Conga me contou muitas histórias sobre mim, histórias de uma época em que eu era bem pequena, e outras de uma época em que eu ainda não estava nesse plano.

Uma história que eu sempre ouço dos meus ancestrais vivos é a de que a minha avó Carmem (avó paterna de sangue) era uma doceira de mão cheia, e preparava tantas variedades de doces para os festejos, que as pessoas comiam a sobremesa em prato fundo, para conseguir dar conta, também porque ela queria ver todas as pessoas da família bem gordinhas, pois sobrepeso era sinal de saúde (para minha avó, àquela época). A minha Preta Velha disse que o meu dom para cozinhar foi herança de minha avó Carmem, mesmo sem tê-la conhecida em vida terrena, nessa encarnação.

Figura 30: Receita de Vó



Fonte: a foto é autoral (2021)

Certo dia fui ao terreiro de Candomblé, casa de uma amiga querida que o Mestrado me deu, para uma consulta oracular. Na consulta, quem deu os búzios foram meus avós paternos, a minha avó estava lá para reafirmar o meu dom de cozinhar, e para me dizer que meu caminho é o da palavra, da palavra e da comida, da comida e da palavra. Foi nesse momento em que tive a primeira sensação de que esta dissertação precisava falar sobre a poesia que a comida tem, e de que eu precisava também contar todas essas histórias.

Nessa ida ao terreiro, eu já havia conseguido me despir de muitos dos meus preconceitos, e, em uma conversa com essa amiga, falamos sobre os temas de nossas pesquisas e sobre a importância da comida que vem da terra, a comida de verdade, e sobre a prática de colher, esperar, plantar e cozinhar, em comunidade, como forma de aliança, pertencimento, construção de memórias e afeto. Ela também me contou sobre as comidas ancestrais, aquelas trazidas pelas pessoas de África que aqui chegaram escravizadas, e sobre a importância que tem o Candomblé na manutenção dessa comida que é cultura, ancestralidade e resistência, e que muitas pessoas comem inhame, por exemplo, sem saber que ele foi trazido pelos africanos como comida de santo.

Fui convidada para almoçar com ela, suas irmãs de fé, com o Babalorixá da casa e mais um casal de convidados, aos poucos fui percebendo que aquele almoço fazia parte da minha estada naquela casa de Axé. À mesa, conversamos sobre a importância do resgate da comida ancestral e do conhecimento sobre os alimentos típicos de nosso país, suas propriedades nutricionais, o comer junto – tal qual estávamos fazendo ali – e sobre o apagamento que a comida africana e indígena sofre na sociedade atual, fruto do processo colonizador. O Babalorixá me contou ainda sobre as práticas sociais em torno da comida no Candomblé, e o quanto esses ritos são acervos de memórias de uma ancestralidade quase perdida. Para as festas dos Orixás, por exemplo, são apenas as mulheres quem entram na cozinha das iabassês e preparam as comidas, cada Orixá têm seus alimentos, e seus rituais. As louças, talheres, maneira de servir e comer são guiados pelas orientações dos mentores espirituais, com seus significados que criam uma forma de ser e estar naquele grupo.

Ainda não sei detalhes sobre os ritos do Candomblé, e talvez nem caiba a mim descrevê-los aqui – aliás, já peço desculpas caso tenha cometido algum engano, afinal, minha memória falha e me confunde muitas vezes – mas essa conversa foi importante para mim como pessoa em busca de desenvolvimento espiritual, mas também como pesquisadora.

Figura 31: Festa de Nanã, no candomblé do Gantois Carybé



Fonte: Iconografia dos Deuses Africanos no Candomblé da Bahia, no website Sossego da Flora (2016)

Em outra visita ao terreiro, eu e o Baba conversávamos sobre as práticas gastronômicas que vêm se perdendo na vida urbana atual, da comida de avó e mãe que perderam espaço para os industrializados, sobre os biscoitos mais baratos que as frutas no supermercado. Estávamos almoçando uma feijoada que nos foi oferecida, em um dia de linda celebração. Elogiei as louças de barro, com desenhos multicoloridos. O Baba me contou que este era mais um dos projetos do terreiro com a comunidade local: aqueles pratos, copos e combucas de barro foram feitos por mulheres, para trazer de volta a louça que os ancestrais usavam, e que foram embranquecidas pelos europeus em mais uma prática higienista. Embranqueceram as louças, fizeram brilhar os pratos e copos, luzir as baixelas, para transformar a comida e o comer junto em algo que remete ao luxo e à ostentação.

Na Umbanda, além dos cultos aos Orixás, sincretizados aos santos católicos, temos a fundamentação no espiritismo de Alan Kardec e os trabalhos de caridade através de nossos guias espirituais: Caboclos, Pretos Velhos e Ibejadas – espíritos de luz que já passaram por várias encarnações, e que vibram de forma sutil e positiva, irradiando e expandindo essa qualidade de energia aos espíritos encarnados e desencarnados –; Exus e Pombagiras, Povo da Malandragem, Exu Mirim – também espíritos de luz que já tiveram vidas terrenas, sendo responsáveis por manipular e absorver as energias mais densas. Não há uma linha única de prática umbandista, e a/o dirigente do terreiro é quem, através de seus guias espirituais, constrói

suas práticas e ritos, por isso, as entidades cultuadas podem variar de um terreiro para o outro. Há fundamentos comuns, mas isso não significa que todo terreiro terá práticas iguais, como acontece nas Igrejas Apostólicas Romanas, por exemplo. Em minha casa de Umbanda, temos festas nos dias de celebração dos Orixás e dos guias espirituais, sincretizados com o calendário de celebração dos Santos Católicos. Para cada festa, uma lista de oferendas e comidas é preparada pelos dirigentes, e enviada aos médiuns. E, assim como as oferendas, as comidas são específicas para cada Orixá como forma de agradecimento e de troca energética. Entretanto, não é “o santo” quem come, mas sim as/os médiuns durante os trabalhos na gira, e as/os assistentes (público) ao saírem do terreiro após consulta. Tampouco as oferendas representam qualquer tipo de pagamento por trabalho realizado. São trocas de energia e de gratidão. Simas (2020) diz que “qualquer alimento pode ser portador de axé; basta que seja preparado por mãos sábias, oferecidas às bocas certas e, principalmente, ao dono da rua [Laroyê, Exu!]” (idem, p. 41).

Os tipos de comida variam conforme as entidades que serão festejadas, por exemplo, para os Povos do Oriente, ofertamos frutas e flores, para Exu, carnes vermelhas, miúdos e vísceras, o que provavelmente está relacionado às energias mais leves ou densas dos alimentos, que combina com a densidade mais ou menos terrena das entidades. Nas giras para o povo da malandragem, o terreiro é arrumado como uma mesa de bar, com petiscos (como salame, azeitonas etc.) e cerveja, assim, acontece toda uma ambiência de firmeza dos guias espirituais.

Pra Exu e Pombagira
Tem marafo e dendê
Muitas flores e pipocas
Para Obaluaê
A Oxumaré
Creme de arroz e milho
Pra Iansã, o acarajé
Pai Oxalá, nosso canto de fé
Tem amalá pra Xangô
Lá na Pedreira
Tem caruru pros erês
Tem brincadeira

(Unidos da Ponte, 1984. Apud SIMAS 2020, p. 41)

Figura 32: A mesa para os Povos do Oriente



Fonte: a autora (2023)

Figura 33: A mesa para a Ibejada



Fonte: a autora (2022)

Aprendi que os Ibejis usam o açúcar dos alimentos para fazer magia, daí a oferta dos mais variados tipos de doces, e na festa de Cosme, Damião e Doum montamos uma mesa muito açucarada (figura 33), bem diferente da mesa ofertada para os Povos do Oriente (figura 32). A mesa dos povos do oriente, repleta de frutas, em contraponto à de Ibejis, cheia de doces ultra processados, me fez pensar na representatividade das falanges (linhas) de nossos guias. Explicando melhor, os povos do oriente estão muito relacionados à cura, ao nomadismo, chegaram à Umbanda à época da imigração oriental, quando as pessoas trouxeram seus costumes e seus ancestrais às práticas de terreiro, incorporando suas tradições budistas e hinduístas. Vibram na energia do desapego, da automatização da vida e do consumo exacerbado, propondo uma reflexão maior com nosso interior. Talvez por isso sejam ofertadas frutas e flores a essa falange. Os Ibejis, falange das crianças, representam espíritos que não necessariamente desencarnaram quando crianças, mas que vibram numa qualidade de energia próxima a elas. Fazem uso das balas, pirulitos e afins como instrumentos de limpeza, purificação e cura.

O açúcar é o veículo de transmutação energética, advindo da cana, e traz consigo a força da natureza, sendo convertido em *prana* para benefício de médiuns e consulentes. Na linha de Ibejis, tenho uma Caboclinha praiana como guia, que só come doces que tenham coco e amendoim, frutas e água de coco, e me diz que as coisas naturais são muito mais saborosas. O excesso de doces ultraprocessados e a falta de frutas ainda é um assunto que eu preciso entender na Umbanda.

A festa das crianças é repleta de sabores. Além da distribuição de doces em saquinhos de papel - decorrente de pagamentos de promessas e da tradição popular de que os médicos Cosme e Damião davam doces para alegrar crianças doentes -, há ainda o caruru dos meninos, tradicional nos terreiros e oriundo das encruzilhadas em que Cosmedamião e Ibeji se encontraram. O prato deve ser ofertado a sete crianças de rua e, depois, compartilhado por toda a comunidade.

O ato de dividir alimentos com as divindades e os ancestrais está presente em inúmeras culturas. Ele manifesta-se no Brasil nos candomblés, mas ultrapassa os limites dos terreiros e mora nas encruzilhadas entre o sagrado e o profano. A comida de santo chegou às mesas com força suficiente para matar a nossa fome cotidiana e apimentar os paladares.

A importância dos alimentos nos rituais é vinculada ao significado do moyoo (entre os bantos) e do axé (entre os iorubás). Trata-se da energia vital presente em todas as coisas e pessoas. Para que tudo funcione a contento, o axé deve ser constantemente renovado.

Nada acontece sem a reposição da força, em um mundo sujeito a constantes modificações. Uma das formas mais eficazes de dinamizar o axé em benefício de nossas vidas é dar comida aos ancestrais e aos deuses; que por sua vez retribuem a oferenda em forma de vontade de vida, propiciando benefícios aos que ofertaram.

Não é o orixá ou o santo que tem fome. É a gente que precisa comer a vida.

Ao doar e comer doces, preparar, ofertar e comer caruru, os devotos de Cosme e Damião pagam promessas, pedem o axé e buscam fortalecer, nas práticas encantadas

do mundo, a saúde que traz a alegria e afirma a vitória da vida sobre a morte. (SIMAS, 2023, Instagram)

Já em uma gira de Caboclo, estava incorporada pelo meu Caboclo da Pena Azul com a Ponta Amarela, e sentia um desconforto no abdômen, por conta de algum almoço mais pesado. Ao perceber meu incômodo, o Caboclo me disse que eu deveria comer mais alimentos da terra, mais raízes, de preferência aipim e inhame, também bastante coco. Desde então, penso no quanto a minha alimentação anda desenraizada, sendo essas raízes os próprios alimentos como o aipim e o inhame – que não andam tão presentes na minha alimentação –, como também a conexão com a minha ancestralidade a partir dessa comida que é alimento para o corpo e para a alma, no sentido que me abastece de afetos e memórias, e que voltou a perder espaço para a comida rápida, por conta da vida cotidiana que anda me atropelando.

Em gira de Pretos Velhos, minha Vovó Maria Conga das Almas me autorizou a seguir os escritos sobre a culinária africana, pedindo que eu falasse o nome dela e que eu pesquisasse sobre as comidas das senzalas. A vovó me contou que era ela quem cozinhava na senzala e por isso levava tanta alegria.

Todo dia era dia de choro e de muita dor.
Mesmo assim uma escrava chegava de bom humor.
Quem chorava passava a sorrir,
quem caía ficava de pé.
Ela era a esperança, o amor e a fé.
Na partida de um mundo pro outro seu povo sentiu, e a aquela tão sua alegria não mais existiu.
Ela disse que iria voltar, precisando pode me chamar, pra Aruanda atabaque pode tocar
Conga, vó Maria Conga que saudade por você.
Conga, vó Maria Conga, estou chamando por você
preta-velha feiticeira rainha do caterêrê, preta-velha mironqueira rainha do caterêrê.
(Ponto de Vovó Maria Conga. Autor desconhecido)

Pesquisando sobre a cozinha de senzala, descobri autoras negras que trazem uma nova perspectiva a respeito da formação de uma gastronomia brasileira, enquanto pensava em trazer para esse Diário Cartográfico de Memórias, uma perspectiva afro diaspórica e indígena sobre a alimentação. Aos poucos, fui entendendo que a gastronomia brasileira surgiu da junção dos hábitos alimentares das pessoas que povoaram essa terra, e que a gastronomia trazida pelas pessoas africanas tem um aspecto religioso bem forte.

Foi quando entendi que não há como falar de culinária brasileira sem trazer a cultura afro-ameríndia que é raiz, coração e estômago de nossa comida de casa, de uma sociedade miscigenada como a nossa. As religiões de matriz africana representam um movimento de resistência ao apagamento da cozinha de santo, exercido pela Igreja Católica sobre os povos africanos escravizados, via processo de catequização e embranquecimento de práticas

religiosas, e demonização dos rituais ancestrais. Como não poderia ser diferente, essas práticas higienistas também atravessaram os hábitos alimentares.

Nessas pesquisas encontrei o NUTES (Instituto Nutes de Educação em Ciências e Saúde) da Universidade Federal do Rio de Janeiro – UFRJ / Campus UFRJ-Macaé e o curso de extensão “A culinária afro-brasileira como promotora da alimentação saudável no ambiente escolar” (CulinAfro) que busca promover a saúde alimentar através do resgate da culinária ancestral africana, que, além de revelar memórias, também produz conhecimento. Sobre o projeto, Costa, Castro e Fonseca escrevem: “a comida é um diálogo sem palavras, potência que toca o corpo e alma, é comunicação, imaginação de utopias e caminho para a descolonização de mentes e paladares” (idem, 2021, p.10). Por isso a importância de trazer a comida de santo, que é memória inclusive para uma mulher branca como eu. “A chef indígena do povo pataxó Deborah Martins diz que quando a gente apresenta uma comida que aprende com a mãe ou com a avó, não está apresentando um prato, está contando uma história” (SAENS, 2020, Apud DAMIÃO, COSTA & SILVA, 2023, p. 9).

Enfim, foi preciso olhar para trás, recompor minhas memórias, (re)sentir afetos e afetações para dar sabor à minha pesquisa. Tendo a comida como guia, revivi encontros e efeitos: desejo, afeto, pertencimento, território.

O próximo capítulo será a sobremesa, onde os efeitos trazidos a partir daquilo que me acontece(u) e me fez sentir-pensar (BONDÍA, 2002) serão analisados à luz do referencial teórico, observando o quanto a maquinaria do sistema capitalístico trabalha no sentido do apagamento da comida ancestral como forma de globalização e homogeneização de sabores, buscando um olhar menos colonizador, menos embranquecido, e conectado à minha ancestralidade e à minha espiritualidade.

5 SOBRE(A)MESA

Esta pesquisa foi sobre encontros: encontros com a comida, encontros a partir da comida. Encontros que mobilizaram, criaram e lembraram afetos. Afetos alegres e tristes (pela lógica espinosista): amor e fome, potência de existir e falta de potência desejante, resistência e apagamento, memória e esquecimento, comer junto e comer sozinha. Tensões que marcam também o processo de escrita do diário cartográfico de memórias e da fundamentação teórica. Para falar dos afetos, foi necessário percorrer um caminho, elaborar um processo, onde alguns decantaram e outros tantos ficaram de base para compor a parte mais sólida da mistura. Caminho esse que não foi linear, como já fora dito, sequer diz sobre um tempo cronológico, afinal, assim é seguir os aromas dos afetos.

E assim os ingredientes foram sendo acrescidos à receita original, trazendo novos sabores e muitas vezes um colorido ao prato. O primeiro serviço, a entrada, trouxe as minhas formas de ser capturada no início da vida adulta, em grande parte por conta do movimento pendular casa-trabalho-faculdade-casa. Ter a casa de meus pais apenas como um local para dormir, me trouxe um sentimento de desterritorialização de mim, pois as novas formas de viver, comer e me vestir, desses novos espaços sociais que começara a ocupar, junto à falta de tempo livre para investir em atividades de desenvolvimento pessoal, me levaram a um sentimento de fragmentação e de perda de identidade.

Prato cheio para os agenciamentos inerentes ao modelo capitalístico: em um mercado de trabalho regido pelas práticas capitalísticas e com pouco tempo disponível para alimentação (e para vida), acrescida de uma vasta e agressiva oferta de comida de *shopping centers*, a comida assume o lugar de tamponamento de um vazio existencial que começara a surgir. Como, por exemplo, das vezes em que havia pouco tempo para me alimentar, e o *fast-food* era a principal escolha, principalmente nos dias em que comia sozinha, e as únicas companhias possíveis eram a gordura e o açúcar dos hambúrgueres e refrigerantes.

O comer, como ato meramente funcional, provoca uma crise social e psíquica (ATTALI, 2021): social naquilo que está associado ao estar em grupo, a partir das sociabilidades que o comer proporciona e que traz a sensação de comunidade, de pertencimento, as refeições em família são os momentos de convivência entre crianças e pessoas adultas, momentos em que começam a entender algo sobre integração; psíquico, pois o prazer em comer uma comida saborosa, que muitas vezes é preparada como demonstração de amor, e afeto, ganhando espaço na produção de memórias, perde sabor para a comida cheia de gordura e açúcares que causam

dependência química tal qual a cocaína, mas que operam como tamponamento da solidão por comer só.

A fundamentação teórica foi composta por quatro eixos: a psicossociologia da comida; a micropolítica do cuidado; a produção e o consumo de alimentos no contexto do CMI; e breves apontamentos decoloniais. Talvez não fosse necessário manter todos os conceitos presentes nesta etapa, entretanto, a construção desse(s) arco(s) teórico(s) foi fundamental para o entendimento conceitual desta dissertação. É como na cozinha: para o preparo de um molho roti, por exemplo, que é servido com carne vermelha (nos restaurantes sofisticados), são necessários pedaços de carne de segunda, legumes e ervas que são tostados, depois cozidos por horas, até que o caldo absorva todos os sabores e aromas. Nos restaurantes de alta gastronomia, todos esses alimentos que compuseram o molho são descartados, aproveitando só o caldo que ainda reduz por algumas horas. É prática frequente e sabida o desperdício de alimentos na alta gastronomia, mas não nesta dissertação, tampouco na gastronomia brasileira que esta pesquisa observou.

Portanto, optou-se por manter todos os ingredientes utilizados na receita teórica, a fim de evitar desperdícios. Assim, consigo realizar parcialmente o sonho do restaurante com janelão, onde as pessoas que viessem comer a minha comida, poderiam observar todo o passo-a-passo do preparo dos pratos: sem desperdícios e sem comida falsa.

Chegando aos pratos principais, falar das mulheres da família Rizzo na cozinha fez cenário para (re)encontrar as sociabilidades familiares, a comida como cuidado, como conexão e pertencimento. Muito embora a atribuição às mulheres das tarefas domésticas – na dupla jornada de trabalho, ou no caso das mulheres que não trabalham fora de casa – seja fruto de uma sociedade patriarcalista (HOOKS, 2022), as mulheres da família Rizzo encontram muita satisfação em produzir, sozinhas, comidas de qualidade. Não cabe à pesquisa estudar o porquê desse sentimento, mas cabe destacá-lo, pois é fundamental para o entendimento do enlace entre comida e cuidado. Para essas mulheres, suas missões de vida são o cuidado da casa e família, e a comida tem especial destaque. Foi nesse contexto que cresci e fui educada, e, perceber o machismo nessa existência, faz parte do processo pessoal de romper essas amarras sociais, e que acabaram por fazer parte também do processo de escrita desta dissertação. Entender o que se comia (sempre comidas caseiras); como comia (em casa, sempre sentada à mesa); com quem (com a família) e como se cozinha (somente as mulheres) foi fundamental para compreender a comida como cultura e produtora de subjetividades. Pois falar sobre o que se come é entender o processo de composição de gosto como paladar, mas também como processo subjetivo que

muito tem a ver com o acesso que as pessoas têm à comida. Afinal, quando não há o que comer, como compor preferências?

A produção de subjetividades, no contexto que esta dissertação trouxe, diz sobre as relações que se estabelecem com o gosto, o paladar, e o desejo de comida. Exemplo trazido no diário cartográfico de memórias, é a relação que estabeleci com a dupla arroz-feijão, presentes em todo almoço e jantar. A monotonia do cardápio (por falta de opção), marcado por períodos de escassez, trouxe uma representação de comida de pobre a essa combinação, que foi evitada por alguns anos. Ao começar a ter dinheiro para comprar a minha própria comida, no lugar dessa dupla nutritiva³⁹, alimentos ultraprocessados foram ganhando espaço no dia, e não apenas no prato de almoço ou jantar.

Comprar a minha própria comida não significava autonomia financeira, e os baixos salários somados à longa jornada de horas fora de casa, despertava o vazio já mencionado. Ainda não era a comida de casa que fazia esse vazio passar: era fome ou vontade de comer? Eram as comidas ultraprocessadas dos lanches do meio da tarde, os almoços nos *fast-foods*, as batatas fritas dos restaurantes dos *shopping centers* que provocavam a falsa sensação de satisfação e euforia, tal qual a cocaína. Para as pessoas com poucos recursos financeiros, a comida é um marcador socioeconômico, como para a menina do filme que não queria levar maçã como merenda, por que seria hostilizada pelas outras crianças. Ou o rapaz catarinense que não comia peixe. Aqui, a comida empacotada, colorida, muito doce e gordurosa, é elevada a quase prêmio por êxito.

Os agenciamentos maquínicos do desejo, operados pela indústria agroalimentícia, capturam desejos e definem novos territórios existenciais, novas formas de ser a partir do consumo exacerbado como forma de pertencimento social. O desejo, como força impulsionadora de movimento, e visto como campo de produção – portanto, elemento-chave para a produção de subjetividade – é mastigado pelas estratégias capitalísticas que ditam modos de ser homogeneizados, e cuspidos de volta nas pessoas em forma de biscoitos, sorvetes, doces e comidas congeladas, que servem bem a uma sociedade destituída de seus territórios existências. Como a menininha da praia, do diário cartográfico de memórias, que trocou a brincadeira com as ondas por um pacote de biscoito, por sua vez, negado pelo voraz proprietário (afinal, ele era apenas mais umas das tantas pessoas afogadas pelo mar de agenciamentos de

³⁹ Nota da autora: Josué de Castro (2001) defende que, não fosse a dupla arroz e feijão, seríamos uma nação de desnutridos.

enunciação que a grande mídia ocidental produz, e incapaz de sobreviver a onda de desejo pré-fabricada).

Importante ressaltar que esse modelo de produção de subjetividade, é aquele que Guattari (2012) classifica como uma subjetividade em série, peculiar a classe salarial, uma classe da qual faço parte e, durante muitos anos, sequer me percebia incapaz de produzir processos de reterritorialização, tamanho o grau de alienação a que me submetia. Essa apatia diante da vida, a falta de possibilidade de desejar, levaram a uma compensação da tristeza com a comida (como único prazer possível), e o excesso de peso como consequência da má alimentação. O “corpo gordo”, fora dos padrões estéticos que a sociedade exige das mulheres, gerava mais tristeza, que era rapidamente compensada com mais gordura e açúcar, num círculo vicioso.

Os processos de desterritorialização de si, que me atravessaram, fizeram buscar na comida (mais ainda nos produtos alimentícios industrializados), conforto para meus sentimentos de abandono e de falta de pertencimento. Os agenciamentos maquínicos de desejo que o CMI opera, pelas vias dos agenciamentos coletivos de enunciação, atribuem um valor mercadológico à comida, produzindo subjetividades e criando um mundo de excessos: excesso de produtos alimentícios (pois não haveria como nomear os ultraprocessados como comida) e excesso de fome (fome fisiológica e fome de afeto). Apenas quando consigo uma certa estabilidade financeira, e começo a ser dona de minhas horas livres, é que um processo de reterritorialização de minha existência começa. Ao ter uma vida menos roubada pelas horas de deslocamento, houve descoberta de outras formas de prazer, como exercícios físicos, praia e caminhadas ao livre, que tiraram o foco da comida. Daí a importância de um planejamento urbanístico que confira às pessoas mais qualidade de vida, com áreas seguras de lazer, e uma oferta de emprego descentralizada, em um movimento contrário ao de captura de vida pelo CMI.

Quando começo a gozar de mais momentos de prazer, e com a sensação de poder viver mais plenamente a minha vida, novas subjetividades foram produzidas, e, não por mera coincidência, o arroz-feijão adquire um novo significado: agora, o sentimento que essa comida evoca, não é mais o da falta de opções de cardápio, mas, sim, de cuidado, de acolhimento. Fazer as pazes com a comida me trouxe um corpo mais magro (mais “aceitável” socialmente), e começar a cozinhar profissionalmente estando magra, causava um impacto nas pessoas que compravam a minha comida, fazendo-as crer que eram, mesmo, comidas saudáveis e com “gosto de mãe”, pois muitas vezes o cardápio era composto por arroz e feijão.

A comida que eu cozinhava começara a ser objeto de cuidado com o outro, criadora de laços afetivos e produtora de subjetividades que levavam as clientes a viajarem além-mar com o cardápio europeizado. Afinal, essa era a comida que aprendera na faculdade, mas que já trazia desconforto por não dizer sobre as minhas raízes familiares, e marcava uma das tantas faltas de pertencimento. A escrita desta pesquisa confere ao meu eu-cozinheira uma nova perspectiva sobre a comida, e os efeitos já se mostram presentes na elaboração de meus cardápios profissionais, que continuam priorizando a comida afetivas e alimentos “de verdade”, porém, mais brasileiros.

A valorização da comida brasileira, compreendida como o ajuntamento de uma culinária portuguesa (que aqui chega com forte influência árabe) aos hábitos alimentares dos povos originários e das pessoas africanas escravizadas, é uma forma de manutenção da nossa comida ancestral, tão apagada pelos hábitos colonizadores de alimentação no Brasil atual: sejam os *fast-foods* e os petiscos norte-americanos, seja a alta e cara gastronomia francesa. Ambas produtoras de *status* social, cada uma no seu nicho social e etário. Isso não significa dizer que a culinária portuguesa não tenha sido colonizadora, sem dúvida alguma o foi, e da forma mais violenta. A mistura de sabores e práticas culinárias trazidas por esta dissertação não se deu de forma harmoniosamente compartilhada, pelo contrário, foi marcada por uma histórica violência das pessoas brancas sobre as pessoas negras, fosse no cultivo, fosse no preparo da comida, e já marcada por uma distribuição injusta de alimento (e comida).

Práticas estas que perduram até os dias de hoje: Machado (2022) expõe, a partir de relatos colhidos de mulheres negras que têm como atividade laboral o trabalho de cozinheira em casas de famílias ou em restaurantes, a manutenção dessa relação de poder e de violência racial. E se as mulheres que trabalham em restaurantes quase nunca são consideradas chefs de cozinha, as mulheres que trabalham em casas de família continuam sofrendo a histórica relação de violência, trabalhando sob condições precárias, exaustivas e mal remuneradas, mas essenciais para o enriquecimento e manutenção do estilo de vida das classes médias e altas.

Acrescidos ao processo colonizador inicial, há os inúmeros momentos de imigração de pessoas de outros países da Europa, Ásia, Oriente Médio etc. que engrossaram o caldo da nossa miscigenada gastronomia. Mas já não em um contexto de violência e exploração, já que as pessoas imigravam por vontade própria, e aqui chegavam na condição de lavradores, recebendo terras ou trabalhando de forma remunerada nas lavouras. Mantinham suas famílias, os pertences que conseguiram trazer, seus nomes e sobrenomes. Foi exatamente isso que aconteceu com a

minha família Rizzo, que não teve a sua memória ancestral apagada e muito menos a sua existência ameaçada.

Um dos objetivos deste trabalho foi contrapor essa memória ancestral, relacionada às sociabilidades em torno (e a partir) da comida, aos processos de mercantilização da comida que o CMI opera. A resumida história contada, sobre a criação da indústria agroalimentícia mundial, teve o objetivo de trazer ingredientes para dar liga a essa produção maquínica de desejo por comida que acomete meu corpo e minha mente, que me faz questionar se há fome ou apenas vontade de comer. Ter buscado o processo de mercantilização da comida – a produção de subjetividades em torno da comida – foi necessário para trazer uma perspectiva psicossocial, na tentativa de entender a fome que a comida não mata. Os agenciamentos maquínicos de desejo que a indústria agroalimentícia internacional opera, produz subjetividades que levam a comida a um patamar de produto capitalístico, retirando da comida o seu papel nutritivo, cuidadoso, ancestral e amoroso. Também foi possível observar que é parte deste modelo agroindustrial a má distribuição do alimento, e Castro (2001) diz sobre isso, no recorte brasileiro, desde o início da implementação do modelo de industrialização brasileiro, que já se mostrava nada propício a ofertar alimentos a todas e todos.

E embora não caiba, neste texto, destrinchar as subjetividades da falta de comida, foi essencial falar sobre a fome, sob o risco de parecer uma pesquisa que não está inserida em uma realidade capitalística, especialmente em um país como o Brasil, onde há um exército de desnutridos. E foi mais importante ainda ressaltar que a fome tem classe, raça e gênero, fazendo parte de um projeto político que alguns governantes insistem em perpetuar. Principalmente porque a fome, no Brasil, não se dá pela falta de alimento, mas sim, pela sua má distribuição. O que significa dizer que os altos preços dos alimentos, a desigualdade socioeconômica e a falta de política públicas que garantam a distribuição de alimentos a quem não tem capacidade financeira de comprar a sua própria comida são as verdadeiras causas da fome no país. Talvez, o assunto da fome possa vir a parecer fora do contexto desta pesquisa, mas, a fome toca profundamente no meu corpo, a partir de minhas experiências pessoais, e é sobre esta perspectiva que a pesquisa foi construída.

Tão importante quanto falar da fome, foi buscar linhas de fuga para que fosse possível identificar processos de reterritorialização, como a Regina Tchelly, o João Diamante e alguns exemplos de agroflorestas urbanas, que se mostram ações de grande sucesso no combate à fome, e constroem planos de educação alimentar que fazem frente ao modelo de produção de alimentos atual. Alternativas que engajam as pessoas na produção de seus próprios alimentos,

e devolvem os sentidos de comunidade, pertencimento e sociabilidade, que podem vir a possibilitar a criação de novos territórios existenciais mais autônomos e desejanter.

Por fim, a comida de santo como cultura compõe modos de produção da comida como cuidado e como mantenedoras de memória, sociabilidades e ancestralidade. Na comida de candomblé, cada ingrediente tem um valor que vai além do nutricional. Os modos de preparo, os utensílios usados, quem cozinha, como cozinha, a roupa que usa para cozinhar: nada é ao acaso; tampouco as cerâmicas usadas para servir e comer a comida. Lody diz que a comida não serve somente à boca, mas também à memória, tradição e cultura, para então ir para as cozinhas, trazendo consigo as histórias de onde vieram (dos mares, rios e terras) e seus mitos e deuses e deusas.

Então essa gastronomia brasileira, fundada no processo de exploração e escravização, relegou aos povos originários e pessoas africanas escravizadas as piores comidas, na menor quantidade possível para trabalhar muito. As comidas africanas e indígenas foram classificadas como comida de pobre e do demônio, por terem também significado religioso, e são diversas as tentativas de apagamento dos hábitos alimentares desses povos, como forma de apagamento de seu passado. Aqui, o candomblé, os quilombos e as aldeias cumprem também o seu papel decolonial, de mantenedoras da comida ancestral. Lody (2019) acredita que o ato de comer é algo que diz sobre o patrimônio de um povo, uma representação deste, e símbolo de pertencimento sociocultural tal qual o idioma.

Por fim, o que essa dissertação se propôs a observar foram os agenciamentos de subjetivação em torno da comida que consegui mapear, orquestrados em parte pelo CMI, no contexto da minha relação com a comida, fazendo romper os laços afetivos e de memória que o comer junto constrói, e que desperta uma vontade de comer que muitas vezes nada tem a ver com a fome, mas com o vazio existencial que esse próprio sistema produz, que resulta em uma crise de subjetividade (ROLNIK, 2006), desembocando, em mim, um efeito sanfona. Tendo a comida como guia, foi possível cartografar as minhas memórias com a comida, seguindo as pistas dos afetos que a mesma desperta, e dos sentimentos que despertam a vontade de comer.

O “cozinhar como ferramenta de ação social” remete à Regina Tchelly e ao João Diamante, presentes no diário cartográfico de memórias. Regina, mulher não branca, nordestina, moradora de favela. Diamante, homem negro, carioca nascido em uma favela do Grajaú, na zona norte. Ambos são apenas dois dos vários exemplos que essa pesquisa destacou nesse mesmo diário cartográfico de memórias, que ainda assim não deu conta de cartografar todos os movimentos da atualidade.

A comida precisa ser pensada como resistência, as pessoas que cozinham precisam cada vez mais pensar em preparar comida de verdade, utilizando alimentos que vêm da terra. As pessoas que têm o que comer precisam pensar em suas escolhas, em seus padrões alimentares; deixar de optar por um produto alimentício ultraprocessado é ir na contramão desse modelo capitalístico de exploração do meio ambiente, das pessoas e das subjetividades. Seguir as pistas de Bispo e Machado, pensando na colonialidade das práticas de consumo atuais, que regem a fome e a vontade de comer.

Há presente e futuros possíveis, que fazem furo no modelo de consumo atual, e é com esse olhar que esta pesquisa se encerra. Como bem disse Guattari (2012): “novas práticas sociais, novas práticas estéticas, novas práticas de si na relação com o outro [...] os indivíduos devem se tornar a um só tempo solidários e cada vez mais diferentes” (p. 55). Novos modelos de subjetividades individuais e coletivos, capazes de constituir pessoas desejantes e autônomas, rompendo com o aprisionamento capitalístico, e capazes de organizar modos de produção de alimentos que deem conta de alimentar um maior número de pessoas com qualidade, e construir políticas públicas mais eficazes de distribuição de alimentos a quem não tem como comprar alimentos e produzir sua própria comida.

REFERÊNCIAS

ABIA (Associação Brasileira da Indústria de Alimentos). **Indústria de alimentos: faturamento anual ultrapassa R\$ 1 trilhão, com aumento das vendas nos mercados interno e externo.** Disponível em: < <https://www.abia.org.br/noticias/industria-de-alimentos-faturamento-anual-ultrapassa-r-1-trilhao-com-aumento-das-vendas-nos-mercados-interno-e-externo>>. Publicado em: 09 fev 2023. Acesso em: 15 set 2023

ABREU, R. **Memória social:** itinerários poéticos-conceituais. *Morpheus: revista de estudos interdisciplinares em memória social*, Rio de Janeiro, v. 9, n. 15, p. 41-66, 2016.

AÇÃO DA CIDADANIA. Andamos 30 anos para trás. Página Principal. Disponível em: https://www.acaodacidadania.org.br/?utm_source=googleads&gclid=CjwKCAjwgZCoBhBnEiwAz35RwpPeL9b1k0CNCidOGcbCMOtQRPgqNsmp3eaKC15oTYUNXWG-BPYUxoCGKIQAvD_BwE. Acesso em 15 set 2023.

AGÊNCIA Senado. GUEDES, A. **Retorno do Brasil ao Mapa da Fome da ONU preocupa senadores e estudiosos.** Publicado em 14 out 2022. Disponível em: <<https://www12.senado.leg.br/noticias/infomaterias/2022/10/retorno-do-brasil-ao-mapa-da-fome-da-onu-preocupa-senadores-e-estudiosos>>. Acesso em 29 out 2022.

ALONSO BENITO, L. E.; FERNÁNDEZ RODRÍGUEZ, C.L. **Roland Barthes:** Por una Psicología de la Alimentación... *Empiria. Revista de Metodología de Ciencias Sociales*. N.º 11, enero-junio, 2006, pp. 205-221.

ANDRADE, L.P.; COSTA, S.L. et al. **A rua tem um ímã, acho que é a liberdade:** potência, sofrimento e estratégias de vida entre moradores de rua na cidade de Santos, no litoral do Estado de São Paulo. In: *Saúde Soc. São Paulo*, v.23, n.4, p.1248-1261, 2014

ANTUNES, A; FROMER, M. & BRITTO, S. **Comida.** Rio de Janeiro: WEA, 1987. LP (3:59)

ARRUDA, P. **Ratatouille - filme completo.** YouTube, 21 out 2016. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=rBmvLdDXerg>. Acesso em 06 fev 2022.

ATADOS. Providência Agroecológica: Educação ambiental com crianças na comunidade da Providência! Disponível em: < <https://www.atados.com.br/ong/providenciaagroecologica>> Acesso em 11 out 2023

ASPTA Agricultura familiar e agroecologia, 2010. Disponível em: <https://aspta.org.br/quem-somos> . Acesso em 25 jan 2023.

ATTALI, J. **A epopeia da comida:** uma breve história da nossa alimentação. São Paulo: Editora Vestígio, 2021

BELIK, W. **Um retrato do sistema alimentar brasileiro e suas contradições.** Instituto Ibirapitanga. Rio de Janeiro: 2022.

BENJAMIN, W. **O flâneur.** In: Baudelaire e a Modernidade. São Paulo: Editora Autêntica; 1ª edição, 2015.

BISPO DOS SANTOS, A. **Colonização, quilombos: modos e significações**. Brasília: Editora YÔ, 2019.

_____. **A terra dá, a terra quer**. São Paulo: Ubu Editora, 2023

BEST VERSION VEGAN. My experience with excluding oils: 16 jan 2018. Disponível em: <https://bestversionvegan.com/my-experience-with-excluding-oils/> Acesso em 10 jul 2023

BONDÍA, Jorge Larrosa. **Notas sobre a experiência e o saber da experiência**. Revista Reflexão e Ação, Santa Cruz do Sul, v.19, n2, p.04-27, jul./dez. 2001.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Qual é a relação entre consumo de ultraprocessados e risco de mortalidade?** Publicado em: 07 jun 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/eu-quero-me-alimentar-melhor/noticias/2022/qual-e-a-relacao-entre-consumo-de-ultraprocessados-e-risco-de-mortalidade>. Acesso em 15 set 2023

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção a Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2.ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BUARQUE DE HOLLANDA, F. **Cotidiano**. Rio de Janeiro: Phonogram, 1971. LP (2:49)

BUSINESS FINANCING. The Most Popular Consumer Brands in America and the World. Publicado em: 11 jul 2022. Disponível em: <https://businessfinancing.co.uk/popular-consumer-brands/>. Acesso em 18 set 2023

CAMPOS, A.C. Mulheres negras recebem 48% do que ganham homens brancos: Pesquisa é do Instituto Brasileiro de Economia da FGV. **Agência Brasil**, 2023. Disponível em: <https://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2023-07/mulheres-negras-recebem-48-do-que-ganham-homens-brancos#:~:text=Pesquisa%20do%20Instituto%20Brasileiro%20de,que%20os%20homens%20negros%20ganham>. Acesso em: 31 jul 2023

CARTA CAPITAL. **Morador do Alemão entra com ação contra Bolsonaro no STF por associar 'CPX' a facções**. Publicado em 25 out 2022. Disponível em: <https://www.cartacapital.com.br/cartaexpressa/morador-do-alemao-entra-com-acao-contra-bolsonaro-no-stf-por-associar-cpx-a-faccoes/>. Acesso em 28 out 2022

CARVALHO, E. N.; COSTA, S. L. **As potências da narrativa**. In: Ética e as reverberações do saber. Fortaleza: Edições UFC, p. 60-73, 2011.

CARVALHO, V.S. **Raízes da ecologia social: o percurso interdisciplinar de uma ciência em construção**. Tese para obtenção de título de Doutor em Psicossociologia de Comunidades e Ecologia Social. Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro. 380 páginas. Rio de Janeiro: 2005

CASTRO, J. **Geografia da fome (o dilema brasileiro: pão ou aço)**. 14ª Ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001.

CHAROTH, A. Pequeno dicionário da cozinha baiana. **Blog Sossego da Flora**. Salvador, 16 ago 2016. Disponível em: https://sossegodaflora.blogspot.com/2016/08/pequeno-dicionario-da-cozinha-baiana_16.html Acesso em 30 mar 2023

CIDADES SEM FOME, Organização. **Hortas & Ações**. Disponível em: <<https://www.cidadessemfome.org/hortas-acoes>>. Acesso em 11 out 2023

CORREIA, A. et al. **Cidade interseccional: o direito à cidade nas perspectivas de gênero e raça**. Fórum Nacional de Reforma Urbana. Publicado em 10 de out de 2018. Disponível em <<https://terradedireitos.org.br/acervo/artigos/cidade-interseccional-o-direito-a-cidade-nas-perspectivas-de-genero-e-raca/22936>>. Acesso em 26 de jul de 2021

COSTA, Mariana. Com patrocínio da Nestlé, Sociedade de Pediatria contraria diretrizes do Ministério da Saúde. **O Joio e o Trigo**. Publicado em 05 jul 2021. Disponível em: <https://joioeotrigo.com.br/2021/07/com-patrocinio-da-nestle-sociedade-de-pediatria-contraria-diretrizes-do-ministerio-da-saude/>. Acesso em 15 set 2023

COSTA, R R; CASTRO, M. L. e FONSECA, A. B. **Tempero de Quilombo na Escola: experiências de extensão do projeto CulinAfro (UFRJ-Macaé)**. Rio de Janeiro: Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto NUTES de Educação em Ciências e Saúde, 2021
_____ et al. **O caminho até as cozinhas Quilombolas**. Rio de Janeiro: Projeto Sertão Carioca, AS-PTA, Quilombo Astrogildo, Quilombo Dona Bilina e Quilombo do Camorim, [2023]

DA CRUZ, K. **Pesquisa cartográfica: a produção do conhecimento sentinte**. YouTube, 27 ago 2020. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=W57Z_66RFLE>. Acesso em 14 jun 2023

DA MATTA, R. **O que faz o brasil, Brasil**. Rio de Janeiro: Rocco, 1984

DAMIÃO, J.; COSTA, R. & SILVA, A. **Memórias e receitas das cozinhas dos quilombos do Maciço da Pedra Branca na cidade do Rio de Janeiro**. Projeto Sertão Carioca, AS-PTA, Quilombo Cafundá Astrogilda, Quilombo Dona Bilina e Quilombo do Camorim. Rio de Janeiro, 2023

DELEUZE, G. Curso de 24 de janeiro de 1978 - o afeto e a ideia. Em: **Cursos sobre Spinoza (Vincennes, 1978-1981)**. Tradução: Emanuel Angelo da Rocha Fragozo et al. 3. ed. Fortaleza: EdUECE, 2019. p. 33–70.

_____. Os interessados. Em: *Conversações*. São Paulo: Editora 34, 2008

_____; GUATTARI, F. **Mil platôs - Capitalismo e Esquizofrenia**. V.1. Rio de Janeiro: Editora 34, 2011a

_____. **Mil platôs - Capitalismo e Esquizofrenia**. V.2. Rio de Janeiro: Editora 34, 2011b

DOMINGUES, J.E. Debret e os hábitos alimentares na Corte brasileira. **Blog: Ensinar História**. Publicado em: 14 out 2016. Disponível em: <<https://ensinarhistoria.com.br/debret-e-os-habitos-alimentares-na-corte-brasileira/>> Acesso em: 03 abr 2023

EDUCAP - Espaço democrático de união, convivência, aprendizagem e prevenção. Wikifavelas, 2020. Disponível em <https://wikifavelas.com.br/index.php/EDUCAP_-_Espa%C3%A7o_democr%C3%A1tico_de_uni%C3%A3o,_conviv%C3%Aancia,_aprendizagem_e_preven%C3%A7%C3%A3o>. Acesso em 25 jan 2023

EVARISTO, C. **Becos da Memória**. Rio de Janeiro: Pallas, 2017.

_____ & BISPO DOS SANTOS, A. IN: *Roça de Quilombo. Seminário Memória*,

Reconhecimento e Reparação! Rio de Janeiro, 2023. Instagram: @rocadequilombo. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/CxGIETpuIQv/>. Acesso em 19 set 2023.

FAVELA ORGÂNICA. Quem faz. Disponível em: <https://favelaorganica.com.br/pt/regina-tchelly/> Acesso em 23 ago 2023

FEIRA DE SÃO JOAQUIM. Conheça as curiosidades da Feira de São Joaquim em Salvador. Disponível em <https://feiradesaojoaquim.com/conheca-as-curiosidades-da-feira-de-sao-joaquim-em-salvador/> Acesso em 25 ago 2022

GONDAR, J. **Cinco proposições sobre memória social.** Morpheus: revista de estudos interdisciplinares em memória social, Rio de Janeiro, v. 9, n. 15, p. 19-40, 2016.

GONZAGUINHA (Luiz Gonzaga do Nascimento Junior). **Comportamento Geral.** Rio de Janeiro: EMI/Odeon, 1973. LP (3:00)

GUATTARI, F. **As Três Ecologias.** Campinas: Papirus, 2012.

GUCCI OSTERIA. **Spaghetti Cime di Rapa.** Beverly Hills, 01 dez 2021. Instagram: @gucciosteria. Disponível em: https://www.instagram.com/p/CW8Vx_MtuFP/?utm_source=ig_web_copy_link. Acesso em: 05 fev 2023

HARVEY, D. **O direito à cidade.** New Left Review, n. 53. Lutas Sociais. Nova York: 2008

HOOKS, B. **O feminismo é para todo mundo: políticas arrebatadoras.** Rio de Janeiro: Rosa dos Tempos, 2022.

IBGE (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA). **Em 2021, número de óbitos bate recorde de 2020 e número de nascimentos é o menor da série.** Disponível em: < <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/36308-em-2021-numero-de-obitos-bate-recorde-de-2020-e-numero-de-nascimentos-e-o-menor-da-serie>>. Publicado em 16 fev 2023. Atualizado em 13 abr 2023. Acesso em 13 set 2023

INPI (Instituto Nacional de Propriedade Industrial). **Indicações Geográficas.** Disponível em: <https://www.gov.br/inpi/pt-br/servicos/perguntas-frequentes/indicacoes-geograficas#:~:text=Denomina%C3%A7%C3%A3o%20de%20origem%20%2D%20%C3%A9%20o,inclu%C3%ADdos%20fatores%20naturais%20e%20humanos>>. Publicado em 13 mar 2020. Atualizado em 06 maio 2022. Acesso em 05 abr 2023

INSTITUTO NEXXERA. <https://www.institutonexxera.org.br/>

IPEA (Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada). **Projeção do valor adicionado do setor agropecuário para 2023.** Disponível em: <https://www.ipea.gov.br/cartadeconjuntura/index.php/category/agropecuaria/#:~:text=A%20estimativa%20de%20crescimento%20para,e%20de%20culturas%20com%20peso>>. Publicado em: 29 jun 2023. Acesso em 15 set 2023.

JIMENEZ JIMENEZ, M., JACINTO SILVA, M (2022, enero-diciembre). Mulheres gordas: gordofobia, violências e (Re)existências. **Revista Corpo-grafias: Estudos Críticos de y desde los Cuerpos**, 9(9), pp. 149-161. ISSN 2390-0288

JORNAL DA ORLA. **OAB Santos: a Verdade da Escravidão Negra no Brasil**. Publicado em 19 nov 2015. Disponível em: <https://jornaldaorla.com.br/noticias/22391-oab-santos-a-verdade-da-escravidao-negra-no-brasil/>. Acesso em 10 abr 2023

JOSÉ CARLOS DE OXOSSI. **Se Meu Pai É Ogum (Ogum Iara)**. Cidade: desconhecida. Gravadora: desconhecida. Ano: desconhecida. Suporte: desconhecido

KERSTENETZKY, C. **O Estado de bem-estar social na Idade da Razão**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

LANDAU, L. **Kayapó**. Lucas Landau, 2019. Disponível em: <https://www.lucaslandau.com/kayapo> >. Acesso em 21 jun 2023
_____. **Aldeia Pykany do povo Kayapó, Terra Indígena Menkragnoti**. Floresta Amazônica, 06 jan 2020. Instagram: @laundau. Disponível em: https://www.instagram.com/p/B6_hkqRJ6s4/?utm_source=ig_web_copy_link&igshid=MzRlODBiNWFiZA== . Acesso em 20 jun 2023

LIMA, C.S. **Elas por elas - nós por nós: a reinvenção dos modos de (re)-existirem na comunidade/favela nas dobras da arte do encontro, no encontro na arte e cuidado**. Dissertação para obtenção de título de Mestre em Psicossociologia de Comunidades e Ecologia Social. Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro. 118 páginas. Rio de Janeiro: 2021

LIMA, DSN; COSTA, RRS & RIZZO TP. **Culinária, histórias e educação popular: aprendendo das cozinheiras negras macaenses**. Rev. Ed. Popular, Uberlândia, v. 20, n. 3, p. 252-274, set.-dez. 2021.

LIMA, RS; NETO, JAF & FARIAS, RCP. Alimentação, comida e cultura: o exercício da comensalidade. **Demetra: alimentação, nutrição & saúde**. Demetra; 2015; 10(3); 507-522

LODY, R. **Kitutu: Histórias e receitas da África na formação das cozinhas do Brasil**. São Paulo: Editora SENAC, 2019

LULA, J. **Nada como apresentar a gastronomia brasileira pelas mãos de quem transforma vidas por meio da comida**. Brasília: 30 mai 2023. Instagram @janjalula. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/Cs4b8pkNS4n/> Acesso em 02 jun 2023

MACHADO, T.S. **Um pé na cozinha: um olhar sócio-histórico para o trabalho de cozinheiras negras no Brasil**. São Paulo: Editora Fósforo, 2022

MEHRY, E. **O conhecer militante do sujeito implicado: o desafio em reconhecê-lo como saber válido**. 2004

MENDES, P. P. S. **POLÍTICAS DE AMIZADE: diante da fragilidade da clínica, uma oferta para fortalecer a produção dos cuidados em saúde**. Tese para obtenção de título de Doutor Ciências (Clínica Médica – Micropolítica do Trabalho e o Cuidado em Saúde). Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro. 222 páginas. Rio de Janeiro: 2016

MONTANARI, M. **Comida como Cultura**. São Paulo: Senac, 2008

MPA (Movimento dos Pequenos Agricultores). **Mundo produz comida suficiente, mas fome ainda é uma realidade**. Disponível em: <https://mpabrasil.org.br/noticias/mundo->

[produz-comida-suficiente-mas-fome-ainda-e-uma-realidade/](#) Publicado em: 20 out 2016.
Acesso em 16 ago 2023

MUITO Além do Peso. Direção de Estela Renner. Brasil: Maria Farinha, 2012. Amazon Prime Video. 1h e 23 min

NEXO Jornal. **Como a fome nos primeiros anos de vida prejudica o desempenho escolar em crianças**, 2017. Disponível em:

<https://www.nexojornal.com.br/expresso/2017/03/30/Como-a-fome-nos-primeiros-anos-de-vida-prejudica-o-desempenho-escolar-de-crian%C3%A7as>. Acesso em 05 set 2023

OXFORD LANGUAGES Website.

https://www.google.com/search?q=enunciado+significado&oq=enunciado+sign&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUqDQgAEAAAYgwEYsQMYgAQyDQgAEAAAYgwEYsQMYgAQyBggBEEUYO TIHCAIQABiABDIICAMQABgWGB4yCAgEEAAAYFhgeMggIBRAAGBYHjIKCAYQA BgPGBYYHjIKCAcQABgPGBYYHjIICAgQABgWGB4yCggJEAAYDxgWGB7SAQg1Nz U5ajFqN6gCALACAA&sourceid=chrome&ie=UTF-8, 2023

PELLERANO, JA. **Embalados e prontos para comer: Relações de Consumo e Incorporação de alimentos industrializados.** Dissertação para obtenção de título de Mestre em Ciências Sociais. Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. 128 páginas. São Paulo: 2014

PENSSAN, Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional. **II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil [livro eletrônico]**. São Paulo: Fundação Friedrich Ebert, 2022.

PERMA LAB, Instituto. Nossa História. Disponível em: <
<https://www.permaculturalab.org/quem-somos>>. Acesso em 11 out 2023

POLLAK, M. **Memória, Esquecimento, Silêncio.** Estudos Históricos, Rio de Janeiro, vol. 2, n. 3, 1989, p. 3-15.

PRADO, L.A. Bangu: o centro geográfico do Rio de Janeiro. **Multirio**, 2014. Disponível em: <
http://www.multirio.rj.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=653:periodo-classico&catid=36&Itemid=385#:~:text=Nos%20anos%2040%2C%20uma%20Bangu,todo%20o%20Rio%20de%20Janeiro>. Acesso em 25 jan 2023

PULP Fiction. Diretor: Quentin Tarantino. Produtor: Lawrence Bender. Estados Unidos: Miramax Films, 1994. 1 DVD (154min.)

RANGEL, J. Dona Marta é polo de arte, cultura e a comunidade favorita das celebridades. **Voz das Comunidades**, 2020. Disponível em: <
<https://www.vozdascomunidades.com.br/geral/dona-marta-e-polo-de-arte-cultura-e-a-comunidade-favorita-das-celebridades/#:~:text=Independente%20das%20celebridades%20que%20pissam,de%20solidariedade%20entre%20os%20residentes>>. Acesso em 05 fev 2022.

RATATTOUILLE. Brad Bird. Brad Lewis & Galyn Susman. Walt Disney Pictures & Pixar Animation Studios. Estados Unidos, 2007

RECINE, E. Precisamos de comida de verdade no campo e na cidade. Alinhamento com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS). **EMBRAPA**, [2019?]. Disponível em: <https://www.embrapa.br/-/artigo-elisabetta-recine>. Acesso em: 15 set 2023.

REDE SANS, REDE DE DEFESA E PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL, ADEQUADA E SOLIDÁRIA. **Crianças, insegurança alimentar-nutricional e fome**: São Paulo, 2017. Disponível em: <http://redesans.com.br/criancas-inseguranca-alimentar-nutricional-e-fome/>. Acesso em 13 set 2023

REVISTA XAPURI SOCIOAMBIENTAL. **Mani: A lenda da Mandioca**. Disponível em: <https://xapuri.info/mani-lenda-da-mandioca/>. Publicado em: 09 nov 2016. Acesso em 02 abr 2023

RIO DE JANEIRO, Prefeitura Municipal do. Serviços. **Hortas Cariocas**. Disponível em: <https://carioca.rio/servicos/hortas-cariocas/>. Acesso em 11 out 2023

ROLNIK, S. **Cartografia Sentimental**: Transformações contemporâneas do desejo. Porto Alegre: Sulina; Editora da UFRGS, 2006.
_____. **Pensamento, corpo e devir**. Uma perspectiva ético/estético/política no trabalho acadêmico. Palestra proferida no concurso para o cargo de Professor Titular da PUC/SP, realizado em 23/06/93, publicada no Cadernos de Subjetividade, v.1 n.2: 241-251. Núcleo de Estudos e Pesquisas da Subjetividade, Programa de Estudos Pós-graduados de Psicologia Clínica, PUC/SP. São Paulo, set./fev. 1993.

SÁ, C. P. **Sobre o Campo de Estudo da Memória Social**: Uma Perspectiva Psicossocial. In: Psicologia: Reflexão e Crítica, 20 (2), 290-295. Rio de Janeiro, 2007

SABINO, F. **O Escolhido**. O Encontro Marcado. Rio de Janeiro: Record, 1995.

SALGADO, GA. **Clínica da Palavra: a poética do encontro na produção da vida**. Dissertação para obtenção de título de Mestre no Programa de Pós-Graduação em Gestão da Clínica. Universidade Federal de São Carlos. 63 páginas. São Carlos: 2018

SBP (Sociedade Brasileira de Pediatria). Nutrologia Pediátrica: **Temas da Atualidade em Nutrologia Pediátrica**. Departamento Científico de Nutrologia. São Paulo: SBP, 2021.

SIMAS, L. S. **O povo encantado das ruas**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2020
_____. **Pedrinhas Miudinhas**: ensaios sobre ruas, aldeias e terreiros. Rio de Janeiro: Mórula, 2019.

_____. **Doces e Carurus**. Rio de Janeiro, 11 set 2023. Instagram: @luizantoniosimas. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/CxDRByXLfXj/>. Acesso em 27 set 2023

SLOMP JUNIOR, H. et al. **Conhecendo o caso e aproximando-se das singularidades I**: montando a caixa de ferramentas, problemas de saúde e relações de familiaridade. In: Projeto terapêutico singular como dispositivo para o cuidado compartilhado. Porto Alegre: rede Unida, 2022.

_____. Contribuições para uma política de escritura em saúde: o diário cartográfico como ferramenta de pesquisa. **Athenea Digital. Revista de pensamento e investigación social**, v. 20, n. 3, p. e2617, 2020.

SOUSA, M. Mangueiros (RJ) abriga maior horta comunitária da América Latina. **Ciclo vivo**. Rio de Janeiro, 14 maio 2021. Disponível em: <<https://ciclovivo.com.br/mao-na-massa/horta/mangueiros-maior-horta-comunitaria-america-latina/>> Acesso em 11 out 2023

SUSTENTÁVEL PRA QUEM? **Sustentável pra quem? Olhar brasileiro para o consumo de alimentos**. YouTube, 25 fev 2021. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=jUYL04Tk06g&feature=youtu.be> . Acesso em: 28 fev 2021

TCHELLY, R. **Almoço com conversa no Favela Orgânica**. Rio de Janeiro, 02 abr 2022. Instagram: @favela_organica. Disponível em: <https://www.instagram.com/p/Cb3jjhnp5-/?utm_source=ig_web_copy_link>. Acesso em: 05 fev 2023

TEMPLO A CAMINHO DA PAZ. **AMACY E GIRA NA CACHOEIRA**. Rio de Janeiro, 06 jan 2023. Facebook: Grupo Templo a Caminho da Paz - GERAL. Disponível em: perfil privado para médiuns. Acesso em: 09 jan 2023

_____. **FESTA DE COSME, DAMIÃO E DOUM**. Rio de Janeiro, 27 set 2022. Facebook: Grupo Templo a Caminho da Paz - GERAL. Disponível em: perfil privado para médiuns. Acesso em: 09 jan 2023

VERDEJAR Sócioambiental, 2013. Disponível em: <https://www.verdejar.org/who-we-are>. Acesso em: 25 jan 2023.

VILELA, PR. Mulheres negras são 65% das trabalhadoras domésticas no país: Maioria recebe menos que um salário-mínimo e não tem carteira assinada. **Agência Brasil**. Publicado em 27 abr 2022. Disponível em: <<https://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2022-04/mulheres-negras-sao-65-das-trabalhadoras-domesticas-no-pais>>. Acesso em 05 abr 2023

VOVÓ MARIA CONGA: Ponto de Umbanda. Autor desconhecido). Cidade: desconhecida. Gravadora: desconhecida. Ano: desconhecida. Suporte: desconhecido