

UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO



TIAGO AMARAL SALES

OUTRAS BIOLOGIAS: CARTOGRAFIAS DA COMIDA

Uberlândia, MG
2020
TIAGO AMARAL SALES

**OUTRAS BIOLOGIAS:
CARTOGRAFIAS DA COMIDA**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Educação da Universidade Federal de Uberlândia como requisito para obtenção do título de Mestre em Educação.

Linha de Pesquisa: Educação em Ciências e Matemática

Orientadora: Profa. Dra. Daniela Franco Carvalho

Uberlândia, MG
2020

Ficha Catalográfica Online do Sistema de Bibliotecas da UFU
com dados informados pelo(a) próprio(a) autor(a).

S163 Sales, Tiago Amaral, 1996-
2020 Outras biologias [recurso eletrônico] : cartografias da comida /
Tiago Amaral Sales. - 2020.

Orientadora: Daniela Franco Carvalho.

Dissertação (Mestrado) - Universidade Federal de Uberlândia,
Pós-graduação em Educação.

Modo de acesso: Internet.

Disponível em: <http://doi.org/10.14393/ufu.di.2020.185>

Inclui bibliografia.

Inclui ilustrações.

1. Educação. I. Carvalho, Daniela Franco, 1974-, (Orient.). II.
Universidade Federal de Uberlândia. Pós-graduação em Educação.
III. Título.

CDU: 37

Bibliotecários responsáveis pela estrutura de acordo com o AACR2:
Gizele Cristine Nunes do Couto - CRB6/2091
Nelson Marcos Ferreira - CRB6/3074



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA
 Coordenação do Programa de Pós-Graduação em Educação
 Av. João Naves de Ávila, 2121, Bloco 1G, Sala 156 - Bairro Santa Mônica, Uberlândia-MG, CEP 38400-902
 Telefone: (34) 3239-4212 - www.ppged.faced.ufu.br - ppged@faced.ufu.br



ATA DE DEFESA - PÓS-GRADUAÇÃO

Programa de Pós-Graduação em:	Educação				
Defesa de:	Dissertação de Mestrado, 03/2020/713, PPGED				
Data:	Quatro de fevereiro de dois mil e vinte	Hora de início:	14:32	Hora de encerramento:	16:26
Matrícula do Discente:	11812EDU044				
Nome do Discente:	TIAGO AMARAL SALES				
Título do Trabalho:	"OUTRAS BIOLOGIAS: CARTOGRAFIAS DA COMIDA"				
Área de concentração:	Educação				
Linha de pesquisa:	Educação em Ciências e Matemática				
Projeto de Pesquisa de vinculação:	"CIÊNCIA NA ESCOLA E NO MUSEU: as obras de arte contemporânea como base para a argumentação e construção de conhecimentos"				

Reuniu-se no Anfiteatro/Sala 129, Campus Santa Mônica, da Universidade Federal de Uberlândia, a Banca Examinadora, designada pelo Colegiado do Programa de Pós-graduação em Educação, assim composta: Professores Doutores: Elenise Cristina Pires de Andrade - UEFS; Lúcia de Fátima Dinelli Estevinho - UFU e Daniela Franco Carvalho - UFU orientador(a) do(a) candidato(a).

Iniciando os trabalhos o(a) presidente da mesa, Dr(a). Daniela Franco Carvalho, apresentou a Comissão Examinadora e o candidato(a), agradeceu a presença do público, e concedeu ao Discente a palavra para a exposição do seu trabalho. A duração da apresentação do Discente e o tempo de arguição e resposta foram conforme as normas do Programa.

A seguir o senhor(a) presidente concedeu a palavra, pela ordem sucessivamente, aos(às) examinadores(as), que passaram a arguir o(a) candidato(a). Ultimada a arguição, que se desenvolveu dentro dos termos regimentais, a Banca, em sessão secreta, atribuiu o resultado final, considerando o(a) candidato(a):

Aprovado(a).

Esta defesa faz parte dos requisitos necessários à obtenção do título de Mestre.

O competente diploma será expedido após cumprimento dos demais requisitos, conforme as normas do Programa, a legislação pertinente e a regulamentação interna da UFU.

Nada mais havendo a tratar foram encerrados os trabalhos. Foi lavrada a presente ata que após lida e achada conforme foi assinada pela Banca Examinadora.



Documento assinado eletronicamente por **Daniela Franco Carvalho, Professor(a) do Magistério Superior**, em 04/02/2020, às 16:27, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).

Documento assinado eletronicamente por **Lucia de Fátima Dinelli Estevinho, Professor(a) do Magistério Superior**, em 04/02/2020, às 16:29, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento



no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Elenise Cristina Pires de Andrade, Usuário Externo**, em 05/02/2020, às 16:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1846401** e o código CRC **7A52F278**.

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho a todas as pessoas que acreditam e defendem a vida para que esta possa ser vivida de forma plena, em sua pulsão, com força e potência.

Dedico para quem acredita, assim como eu, em uma biologia, ou quiçá outras biologias, mais conectadas com os afetos, com questões políticas, sociais, econômicas, históricas, geográficas e culturais, e também na compreensão da educação e dos aprendizados como processos amplos que atravessam todo nosso caminhar.

Dedico para todos e todas que em algum momento de suas vidas enfrentaram dificuldades, dilemas, conflitos e julgamentos com seus corpos e com sua alimentação.

Dedico para toda minha família e amigos.

Dedico a todos os professores e professoras que atravessaram meu caminho e caminharam comigo.

Por fim, dedico este trabalho para quem tem fome de viver, de sentir, de experimentar, de conhecer e coragem de saborear as dores e delícias dos caminhos, lidando com a realidade da forma que ela se apresenta e buscando brechas para revoluções.

“O correr da vida embrulha tudo.
A vida é assim: esquentada e esfria,
aperta e daí afrouxa,
sossega e depois desinquieta.
O que ela quer da gente é coragem”.

João Guimarães Rosa

AGRADECIMENTOS

Primeiramente agradeço a Vida, que nos permite aprender um pouco a cada dia, tanto nos tropeços quanto nos acertos, sempre nos meios...

Agradeço aos meus guardiões que não me deixam cair.

Agradeço a toda minha ancestralidade e, em especial aos meus avós Maria Dolores, Sebastião, Renato e Elza, por permitirem que eu esteja aqui hoje, vivo e cheio de dúvidas que me movem a procura de outras dúvidas.

Com muita gratidão agradeço minha mãe Sandra, meu pai Wisley, meu irmão Lucas, e meu padraсто José Marcos pelo apoio, cuidado e incentivo.

Agradeço Cássio por ser o primeiro leitor de muitas dessas páginas que aqui seguem, por me ajudar na revisão, edição de fotos e formatação do trabalho, como também por todo apoio e companheirismo.

Agradeço aos meus amigos pelos risos, festas e choros.

Agradeço a professora doutora Daniela Franco Carvalho por me orientar durante este percurso do mestrado com tanto carinho, sempre me incentivando a buscar o que realmente me toca e, a partir disso, trilhar os melhores caminhos. Dani, você é um grande exemplo para mim! Obrigado.

Agradeço as professoras doutoras Elenise Cristina Pires de Andrade e Lúcia de Fátima Dinelli Estevinho por aceitarem participar da banca de defesa da dissertação, como também a professora doutora Tamiris Vaz pela participação na banca de qualificação.

Agradeço ao Grupo UIVO pela possibilidade de estreitar os laços com a filosofia da diferença, pelos encontros e afetamentos.

Agradeço imensamente a todos os professores e professoras que passaram na minha vida, mestres que me ensinaram tanto, participando da minha constante construção e formação.

Agradeço a Universidade Federal de Uberlândia e a todos que trabalham por uma UFU melhor.

Agradeço ao Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade Federal de Uberlândia e a todos os docentes, técnicos e demais trabalhadores, como também os discentes que o mantêm vivo e em movimento, me possibilitando a oportunidade de aprofundar meus estudos nos campos das Ciências Humanas, em especial da Educação.

Agradeço com carinho aos colegas de mestrado da turma de ingresso do ano de 2018 por me acompanharem nesses caminhos iniciais na pós-graduação, compartilhando conhecimentos e afetos.

Por fim, agradeço a Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais (FAPEMIG) pelo financiamento.

“Quem tem consciência para ter coragem
Quem tem a força de saber que existe
E no centro da própria engrenagem
Inventa contra a mola que resiste...
Quem não vacila mesmo derrotado
Quem já perdido, nunca desespera
E envolto em tempestade, decepado
Entre os dentes, segura a primavera”

João Apolinário ¹

¹ Música Primavera nos Dentes interpretada pela banda Secos & Molhados.

RESUMO

Onde existem pessoas, existe comida. Onde existe comida, existem afetos. A alimentação perpassa processos diversos da vida humana, em movimentos de conexões com a vida vegetal, animal, bacteriana, fúngica, protista. Este trabalho busca encontrar as forças existentes nos processos de comer e cozinhar para a comunidade humana. A filosofia da diferença foi utilizada como base epistemológica, em diálogo constante com pensamentos de Deleuze, Guattari e outros autores, possibilitando que cartografias fossem traçadas nas potências existentes nos processos alimentares, indo de encontro com aprenderes, sentires, devires, biológicas e... tantas outras experiências. No percurso, passei pela minha vida e minhas relações com a comida, em movimentos rizomáticos de contatos com memórias e marcas. A partir destas reflexões surgiram devires-comida em conexões com a boca, coração, mãos, pele, corpo como um todo, a cozinha, o comer e o cozinhar. Em continuidade, o trabalho toma como potência reflexões através dos encontros constantes da comida com as educações, biológicas, ciências, políticas. Posteriormente, atravesso espaços de comer, saboreando-os e cartografando algumas potências entre lugares e comidas, percorrendo escolas, universidades, centros comerciais, restaurantes árabes e vegetarianos, casas e espaços religiosos. Ao final, reflito que a comida está presente em territórios diversos e participa dos processos de construção de mim e de minhas relações com o mundo, que marca e essas marcas acompanham e atuam na vida como um todo de quem come, possibilitando aprenderes do corpo em encontros múltiplos e rizomáticos comigo e com o outro.

PALAVRAS-CHAVE: Cartografia; Comida; Educação.

ABSTRACT

Where people exists, food exists. Where food exists, affection exists. Food runs through many processes of human life, in movements of connections with vegetable, animal, bacterial, fungus and protist life. This dissertation mean to find the forces that exists in food and cooking processes for the human community. The philosophy of difference was used as an epistemological basis, in constant dialogue with the thoughts of Deleuze, Guattari and other authors, making possible cartographies to be traced in the existing powers in the eating processes, meeting learnings, feelings, becomings, biologies and... many others experiences. Along the way, I went through my life and my relationships with food, in rhizomatic movements of contacts with memories and marks. From these reflections emerged becomings-food in connections with the mouth, heart, hands, skin, the body as a whole, the kitchen, eating and cooking. In continuity, the work takes as power the reflections through the constant encounters of food with educations, biologies, sciences, politics. Afterwards, I go through eating spaces, savoring them and mapping some powers between places and foods, going through schools, universities, shopping centers, arab and vegetarian restaurants, houses and religious spaces. In the end, I reflect that food is present in different territories and participates in the processes of building myself and my relationships with the world, marking and these marks follow and act in life as a whole of those who eat, making possible learnings of the body in multiple and rhizomatic encounters with me and each other.

KEYWORDS: Cartography; Education; Food.

SUMÁRIO

PRIMEIROS SABORES	11
SABORES PARA COMEÇAR UM TRAJETO: A SÉRIE CHEFSTABLE	17
COMIDA (BIO)DIVERSA	18
COMIDA COMO CONVERSA, COMIDA COMO HISTÓRIA	19
COMIDA EM CONEXÕES DE PAZ E ESPIRITUALIDADE	20
A PROCURA POR MEIOS PARA SENTIR OUTROS SABORES	24
O QUE BUSCO?	25
O PREPARO	27
DEVIR-COMIDA DO HUMANO	32
A BOCA	32
O CORAÇÃO	34
MÃOS QUE COMEM	35
ME SERVIR	36
COZINHAR: A CIÊNCIA DOS AFETOS	37
O MEU COZINHAR	39
DEVIR-HUMANO DA COMIDA	41
ESPAÇOS DE COMER	43
COMER NA ESCOLA E UNIVERSIDADE E...	44
COMER NO SHOPPING	50
COMER-VEGETAL	52
COMER ENTRE REFÚGIOS E CONFLITOS	56
COMER EM MINAS GERAIS, COMER EM CASA	58
O QUE FICA DE TANTOS SABORES?	60
REFERÊNCIAS	63

PRIMEIROS SABORES

“Beber o suco de muitas frutas
 O doce e o amargo
 Indistintamente
 Beber o possível
 Sugar o seio da impossibilidade”

João Ricardo e Paulinho Mendonça²

Comer faz parte de minha vida desde sempre. Não só da minha, mas de todos os seres humanos. Talvez sejamos animais sociais unidos pela comida e por outras coisas... Desde minhas primeiras lembranças de vida, recordo de momentos com comidas. Lembro-me desde os cinco ou seis anos já ajudando os adultos a cozinhar. Minha mãe sempre trabalhou muito, cerca de doze horas por dia, não tendo assim tanto tempo para ficar comigo durante os dias. Como sou uma pessoa com muita fome - fome não só de comida, mas de conhecimento e de novas experiências, curioso com a vida - lá pelos nove anos comecei a fazer pratos simples como macarrão, buscando preencher um pouco dessas fomes que em mim existiam. Falando em macarrão, é minha comida preferida até hoje.

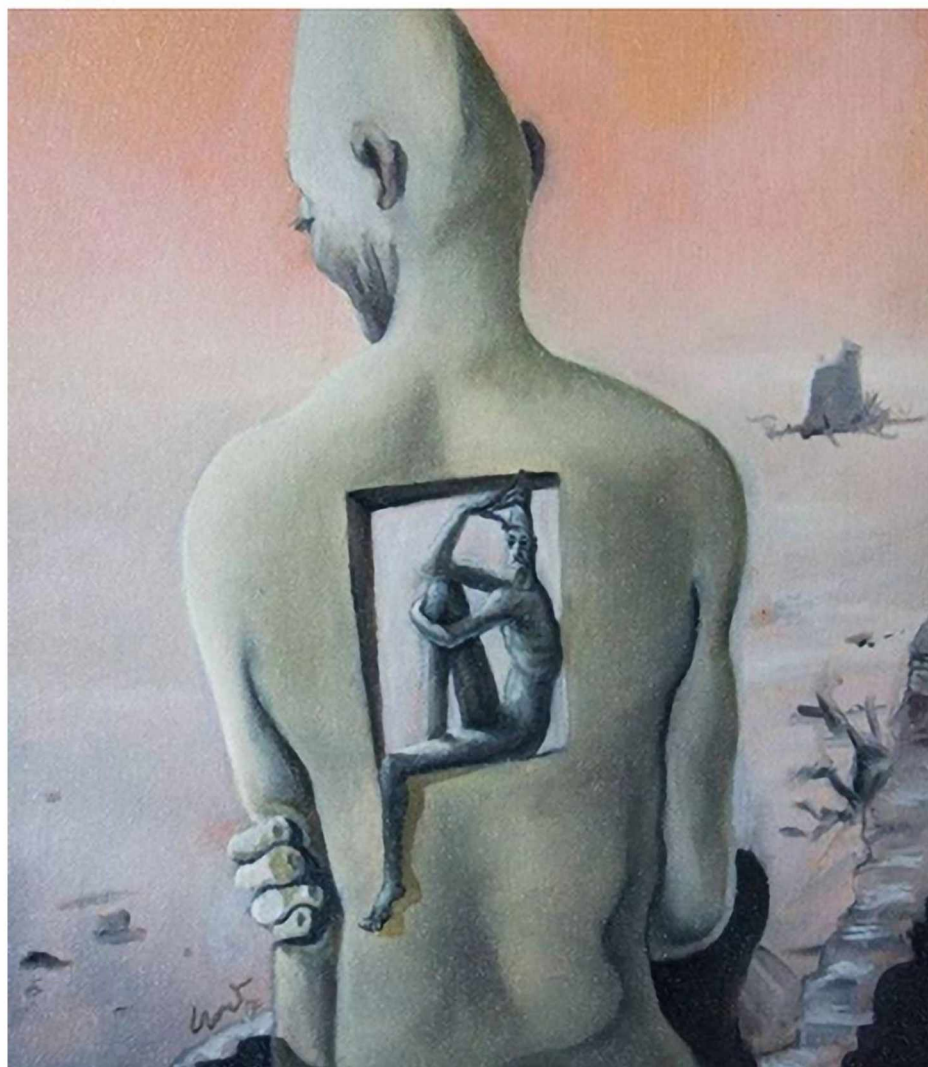
Também graças a minha relação com a comida, somada a diversas complexidades que me atravessaram, a partir dos sete anos comecei a engordar, me tornando uma criança obesa. Ser uma criança gorda foi - e acredito que ainda seja - muito difícil. Fui piada dos colegas, ouvi palavras dolorosas de minha mãe. Quando engordei não via problema nisso, meu corpo estava se transformando, mas devido a tantas pressões e violências, decidi emagrecer e acabei adoecendo. Hoje percebo que comia muito também para preencher um vazio que existia dentro de mim. Ao pensar nesses movimentos de engordar e emagrecer, de mudanças constantes no corpo, me recordo das obras do artista Susano Correia que apontam muito bem os vazios que existem dentro de nós. Vazios humanos, bio-psico-sociológicos, geográficos, existenciais. Vazios infinitos, profundos, preenchidos ora por lembranças, ora por comida, ora pelos gases do refrigerante, muitas vezes pelo nada. Fico pensando sobre como nos relacionamos com nossos vazios. Precisamos preenchê-los? E teria como? Será que não são mais importantes estando simplesmente vazios?

² Música “O Doce e o Amargo” interpretada pela banda *Os Secos e Molhados*.

Vazios que permitem possibilidades de viver, inventar e me reinventar, de experienciar.
Vazios que quebram e também constroem. Vazios que preenchem. Vazios-possibilidades.



susanocorreia



susanocorreia homem sentado à beira de uma
lembrança

3

³ Obra do artista Susano Correia divulgada em sua página do Instagram (<https://www.instagram.com/susanocorreia/?hl=pt>).

Durante o período que compreende meus nove a dez anos de idade comecei a fazer dietas, passando por vários equívocos que me diziam e que encontrava pela internet. Três dias comendo apenas maçã ou abacaxi, cortar quase todos os carboidratos durante a semana, dentre outros, acompanhado de passear com minha cachorra diariamente, andando cerca de quatro quilômetros.

No início comecei a perder peso, mas logo paralisei nesse processo de emagrecimento e estresse, o qual tirava muito dos prazeres relacionados com minha alimentação. Descobri que não comer e beber apenas água ou refrigerantes sem açúcar durante o dia inteiro dava mais resultado do que cortar fontes de carboidratos e caminhar. Aprendi também que poderia comer o tanto que quisesse e depois colocar tudo para fora forçando vômitos.

Ninguém percebeu em um primeiro momento e rapidamente emagreci três, cinco, dez quilos. Aí começaram a me elogiar, falando “como você está bonito, Tiago” e “parabéns pela perda de peso, você está conseguindo”, por exemplo. Ninguém percebeu que eu estava doente. Perdi quinze, vinte, trinta quilos em questão de alguns meses. Perdi juntamente toda minha alegria na vida e energia para vivê-la.

Ia para a escola e ficava quieto e apático durante toda a manhã. Chegava em casa à tarde, não comia ou comia duas colheres de salada e refrigerante sem açúcar, depois me deitava no sofá e lá ficava até a hora de dormir. A vida foi se esvaindo. E aí começaram a perceber. De repente os elogios deram espaço para o espanto. Perceberam na escola que eu não estava bem. Minha família também percebeu, e ficaram preocupados. Pessoas que diziam que eu não era bom por ser gordo agora se importavam com meu estado, pois estava doente. Adoecido por palavras e julgamentos em um momento no qual precisava de incentivos para crescer bem.

Durante o tempo que era gordo recebi críticas e ofensas. Depois, rapidamente alguns elogios. E por fim preocupação e desespero.

Cheguei a desmaiar algumas vezes e em umas delas cortei o queixo. Guardo essa cicatriz até hoje, juntamente de tantas outras feridas que hoje compõem o Tiago que aqui escreve. Minha mãe em desespero me levou em um médico que não me conhecia e recebeu-me com a ameaça de que iria me internar, e minha resposta foi: “Você nem me conhece e quer tirar minha liberdade? Não!”. Decidi me mudar de cidade e morar com meu pai.

Neste momento de maior tensão e desgaste, tive atenção e cuidado da minha família e fui melhorando. Meu irmão estava morando fora e fui visitá-lo com minha mãe. Ele se assustou muito com o estado que eu estava. Ficamos um mês juntos e essa viagem me ajudou a recuperar a vontade e potência de viver e também a saúde clínica.

Reaprender a comer, reaprender a viver. Agora eu não era mais gordo, era um adolescente de doze anos muito magro, com músculos e imunidade enfraquecidos. Além desses fatores físicos, algumas feridas não estavam cicatrizadas. Dores que às vezes nem o tempo cura. Mas foram se curando.

Morei com meu pai na Bahia durante um ano e lá conheci outros cheiros e sabores. Fiz muitas amizades, tive uma nova vida. Reaprendi a comer. Engordei um pouco atingindo o peso tido como saudável para alguém da minha idade e altura. Fiquei fisicamente saudável e emocionalmente feliz. Lá voltei a cozinhar, inventando outras coisas, descobrindo os temperos e sabores baianos nas feiras, barraquinhas, casas e pessoas. Sinto que era um “novo Tiago”, encontrando comigo mesmo em novos contextos e momentos. Depois de transformações e metamorfoses eu estava mais forte e sensível à vida.

Hoje, mais de dez anos depois, estou bem. Essas feridas não desapareceram, mas se cicatrizaram com o apoio de muita terapia, tempo e autoconhecimento. Passar por essa experiência de extrema dor e quase morte relacionada à comida me fez valorizar mais a vida e o comer.

Deleuze e Parnet (1998, p. 128-130) me ajudam a pensar nessa doença que tive com outros olhos:

O anoréxico compõe para si um corpo sem órgãos com vazios e cheios. Alternância de enchimento e de esvaziamento: as devorações anoréxicas, as absorções de bebidas gasosas. Não se deveria falar sequer de alternância: O vazio e o cheio são como dois limiares de intensidade, trata-se, sempre, de flutuar em seu próprio corpo. Não se trata de uma recusa do corpo, trata-se de uma recusa do organismo, de uma recusa do que o organismo faz o corpo sofrer. De modo algum regressão, e sim involução, corpo involuído. O vazio anoréxico não tem nada a ver com uma falta, é, ao contrário, uma maneira de escapar à determinação orgânica da falta e da fome, à hora mecânica da refeição. (...) A anorexia é uma política, uma micro-política: escapar às normas do consumo, para não ser objeto de consumo. (...) O anoréxico é um apaixonado: ele vive de várias maneiras a traição⁴ ou o duplo desvio. (...) Surge, então, outra questão: porque o agenciamento anoréxico corre o risco de descarrilhar, de tornar-se mortífero? Que perigos ele sempre beira, e em quais ele cai? (...) é preciso procurar quais são os perigos que ocorrem no meio de uma experimentação real, e não a falta que preside a uma interpretação preestabelecida. As pessoas estão sempre no meio de um empreendimento, onde nada pode ser assinalado como originário. Sempre coisas que se cruzam, jamais coisas que se reduzem. Uma cartografia, jamais uma simbólica (DELEUZE & PARNET, 1998, p. 128-130).

⁴ Sobre esta traição do anoréxico, Deleuze reflete que “Ele trai a fome, porque a fome o trai, sujeitando-o ao organismo; ele trai a família porque a família o trai sujeitando-o à refeição familiar e a toda uma política da família e do consumo (substituir a isso um consumo interrompido, mas neutralizado, asseptizado); enfim, ele trai o alimento, porque o alimento é traidor por natureza (idéia do anoréxico, que o alimento está cheio de larvas e de venenos, vermes e bactérias, essencialmente impuro, daí a necessidade de escolher e de extrair dele partículas, ou de cuspi-las novamente” (DELEUZE & PARNET, 1998, p. 129).

Inspirado por Caetano Veloso, reflito que “cada um sabe a dor e a delícia de ser o que é”⁵. Hoje sei que conheço das dores e delícias da vida, e em especial, dos comeres e cozinhares. Conheço dos vazios e cheios. Conhecendo, busco um equilíbrio, mas não um equilíbrio estático-concreto. Busco um equilíbrio num movimento de equilibrista, na procura de dançar pelos altos e baixos da vida. Busco também constantemente significar minhas relações com a comida e com o mundo que me circunda, em movimentos cheios de força e vida, em multiplicidade e constante transformação. Estou no meio, onde a vida acontece, de olhos e corpo aberto para os perigos e potencialidades que existem nestes caminhos.

Estes processos, assim como outros vividos, causaram marcas⁶. Marcas essas que permeiam meu corpo, minha história e geografia como um todo.

E assim vamos nos criando, engendrados por pontos de vista que não são nossos enquanto sujeitos, mas das marcas, daquilo em nós que se produz nas incessantes conexões que vamos fazendo. Em outras palavras, o sujeito engendra-se no devir: não é ele quem conduz, mas sim as marcas. O que o sujeito pode, é deixar-se estranhar pelas marcas que se fazem em seu corpo, é tentar criar sentido que permita sua existencialização - e quanto mais consegue fazê-lo, provavelmente maior é o grau de potência com que a vida se afirma em sua existência (ROLNIK, 1993, p. 3).

Essas marcas mantêm-se vivas em minha existência, participando de processos que me permitem buscar novos significados, em devir. E a comida não foge destes processos de engendramento. Comer e cozinhar são processos viscerais para mim, atravessando sensações diversas, correndo por todo o corpo. São formas de sentir e demonstrar afetos. Suely Rolnik (2019, p. 53) me ajuda a pensar no que são esses afetos:

Quanto ao afeto, este não deve ser confundido com afeição, carinho, ternura, que correspondem ao sentido usual dessa palavra nas línguas latinas. É que não se trata aqui de uma emoção psicológica, mas sim de uma “emoção vital”, a qual pode ser contemplada nessas línguas pelo sentido do verbo afetar - tocar, perturbar, abalar, atingir; sentido que, no entanto, não se usa em sua forma substantivada (ROLNIK, 2018, p. 53).

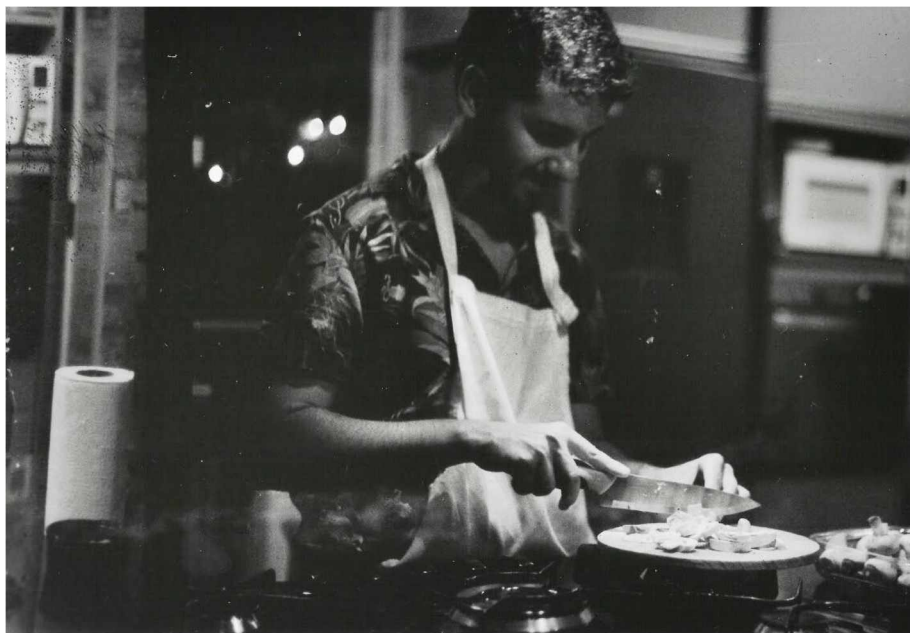
Reflito na comida como encontro. Encontro comigo, com o outro, criando conexões, possibilidades; encontros entre biológicas, educações, culturas, perpassados por afetos.

Gosto de cozinhar para e com os amigos, família e pessoas queridas. Também gosto de cozinhar apenas para mim, algo que eu quero naquele momento. Cozinho escutando músicas, cantando, em movimento. A música é um tempero especial para minhas receitas. Cozinho quando estou triste e também quando estou feliz. Inclusive cozinho agora enquanto escrevo

⁵ Música “Dom de Iludir”, de Caetano Veloso.

⁶ Mais a frente, em “Comer na escola e universidade e...” retomo a importância e potência das marcas.

esse texto. Durante cada leitura e edição destes escritos, novos pratos foram construídos e saboreados.



Cozinhar para mim é algo terapêutico. É ter um momento de relaxar e espalhar um pouco a minha mente agitada. É caminhar com os cheios e vazios, por entre sensações, histórias e geografias. É me debruçar na produção de algo. É poder criar! Como se fosse escrever um texto, tendo a opção de seguir normas rígidas ou me jogar na incerteza. E nas tentativas de criar algo novo, é também correr o risco de dar errado. E às vezes dá. Faz parte da vida errar.

Cozinhar é viver, tentativa-erro-acerto-erro-erro-delícia-queimou. Podemos seguir uma receita rigorosamente e dar tudo errado ou trocar tudo que nos ensinaram e ficar bem melhor. É que na vida tudo carrega certo grau de incerteza, de surpresa, se concretizando nos meios, nos caminhos, nos fazeres e experimentares. E os cozinhares são caminhos que se podem trilhar de várias formas, chegando a lugares inimagináveis. São rotas de fuga. São dores e amores com as mãos, bocas, olhos, narizes... É se entregar para - e com - a natureza, viver um romance com os ingredientes, numa alquimia. Cozinhar é (quase) fazer bruxaria e também fazer ciência, num diálogo de elementos impossível de se unirem em outros momentos. É presentear o outro, a mim mesmo, a vida. É a própria vida, na construção do alimento que nutre e possibilita viver.

Cozinhar é reconectar com histórias e geografias, aprender com os ancestrais. Muito do que sei cozinhar aprendi nas relações com minhas avós, tias, mãe, em relações familiares

⁷ Cozinhando com e para amigos. Foto de Ananda Cruz feita com câmera analógica no dia 31 de maio de 2019.

repletas de afetamentos. Aprendo durante os trajetos que vou trilhando em minha existência. Traço mapas culinários, rotas pelos cheiros, cores e sabores.

Aprendi e aprendo muito pela comida. Vejo os alimentos como possibilidades infinitas de aprender. Aprender sobre biologia com a variedade de reinos - vegetais, animais, fungos, protozoários, bactérias - em conexões com aspectos geográficos, culturais e humanos, em experiências múltiplas. Cozinhar é também fazer ciência, experimentando os elementos de formas variadas, chegando a lugares diversos. Sou licenciado e bacharel em ciências biológicas, biólogo, professor de ciências e biologia. Tudo isso e mais um pouco. O cozinhar atravessou toda minha formação como estudioso e vivente da vida. Lembro-me de que quando tive aulas de morfologia vegetal - disciplina na qual estudávamos as estruturas vegetais - ao chegar em casa e ir comer e/ou cozinhar, revisava os conteúdos nas comidas. Contava os carpelos nas goiabas, as disposições das folhas nos galhos de espinafre. Já nas disciplinas de microbiologia - em que estudamos as pequenas vidas, como fungos, bactérias e vírus - refletia sobre a decomposição e apodrecimento das comidas, como também os processos de adoecimento possíveis através de alimentos permeados por micro-organismos patológicos. Refletia os porquês de o leite azedar, da comida cozida no almoço não poder ficar muito tempo fora da geladeira senão “perderia”, e por aí vai... Por aí foi. Foram construídas relações transdisciplinares, reflexões que atravessaram diferentes partes da minha vida e lugares do mundo no qual vivo, criando sentidos.

Aprendi sobre as geografias e suas culturas pela comida. Cada lugar que vou saboreio coisas novas, tendo experiências únicas. Ao visitar algo ou alguém, também saboreio o novo. Quando me visitam, sirvo um pouco de mim pelas palavras, afetos e comida. Tudo junto. *Palavraafetocomida* - teria como separá-los?

Sabores para começar um trajeto: A série ChefsTable

Como inspiração para começar a trilhar os percursos deste trabalho que aqui segue, assisti a série *ChefsTable* da plataforma *Netflix*, possibilitando que degustasse sabores virtuais através dos olhos. Pelas imagens senti sabores nunca imaginados, chegando em lugares distantes, causando provocações viscerais: Quais histórias a comida pode carregar? Quais geografias a alimentação pode trilhar?

Construída pelo diretor David Gelb, a série fala sobre comida. Mas mais do que comida, a série foca em vidas, histórias, memórias, culturas. Cada um de seus episódios retrata a história de um *chef*-cozinheiro-gastrônomo no mundo. São trazidos afetos, emoções, dores e delícias

para a tela, espaço no qual a comida - em posição central - se funde com as histórias de cada um dos gastrônomos, em um movimento inseparável entre emoções-comida-memórias.

A comida é mostrada como caminho. Caminho por onde passam emoções, histórias de vida, culturas, crenças e bio-diversidades. Caminho que fez parte do meu trilhar-mestrado, do trajeto de descoberta da minha dissertação. Cada um destes episódios me afetou fortemente e de formas diversas, em conexões entre comida, arte, natureza, memórias e emoções, trazendo profundidade para as experiências.

Comida (bio)diversa

Nosso trajeto começa indo para Lima, capital do Peru, no restaurante Central. O sexto episódio da terceira temporada começa com um mix de cenas de áreas naturais, florestas tropicais, plantas e suas seivas de diversas cores, cogumelos etc. Recortes da natureza amazônica peruana, nos deslocando para outros lugares.

Estes diversos elementos naturais do Peru - muitos deles desconhecidos pela maioria da população - são utilizados pelo *chef* Virgílio para construir seus pratos. São pratos lindos e complexos, cheios de cores e sabores da natureza, fugindo do que se conhece como cozinha tradicional peruana e indo para o campo do desconhecido.

O co-fundador Nicholas Gill diz que “um jeito de entender o que Virgílio faz é entender o que exatamente é o Peru”. Reflito com essa fala que a culinária do *chef* busca desbravar os territórios culturais, históricos, tradicionais, olfativos e gustativos de seu país, compondo seu prato para além dos elementos orgânicos. Comer é desbravar geografias, conhecer histórias, vivenciar pessoas e momentos. No episódio a comida é também caminho para conhecer a costa e o oceano Pacífico, rico em pescados; a altíssima cordilheira dos Andes e a floresta amazônica.

Criam-se a partir da natureza, na produção de pratos inspirados nos ecossistemas peruanos e nos seres que os compõem, viajando pelas altitudes, climas, espaços. Criam-se em devires natureza-*chef*. Criamos também ao assistir e sentir os episódios, nos afetando.

No *menu* usa-se cerca de 180 diferentes ingredientes de várias partes do Peru. Para conseguir tantas raridades e iguarias diferentes, compôs-se uma equipe. Dentro desta, existem cientistas. É literalmente cozinha científica. Plantas são coletadas e prensadas para serem identificadas. Comida catalogada. Exsicatas gastronômicas.

Os ingredientes são frutos da natureza, mas também dos povos peruanos e suas culturas, cultivando conhecimentos e preservando alimentos. São formas profundas de se relacionar com os ambientes naturais, tidos como sagrados por estes povos tradicionais. Em meio a rituais de

adoração do solo e dos alimentos por ele permitidos, o episódio nos leva para conexões com o sagrado, refletindo e agradecendo pelo que a Terra nos permite vivenciar. A terra, natureza e comida assumem posições sagradas, sendo fontes de vida e nutrição para o povo.

O episódio termina com Virgílio refletindo que não se sabe praticamente nada sobre os ingredientes do Peru. Mais que ingredientes, são mistérios, plantas, animais, culturas e conhecimentos ainda restritos e desconhecidos, protegidos pelo isolamento. Penso: Quantos destes ingredientes conhecemos no Brasil? Quantos são perdidos ao se desvalorizar os conhecimentos tradicionais, os pequenos produtores, o contato com a Terra?

Comida como conversa, comida com história

Como já refletimos anteriormente, comida não é algo apenas orgânico. Comida são memórias, conexões, e o terceiro episódio da segunda temporada começa focando nisso.

Nascida na França, a *chef* Dominique foi adotada quando era bem nova por uma família que lhe acolheu muito. Foi a primeira *chef* mulher a conquistar duas estrelas Michellin em todo os Estados Unidos. Seus pratos são obras de arte, comidas estéticas e criativas, artes degustativas. Segundo ela, o que lhe move para cozinhar é criar conexões com as pessoas. São pratos-conexões, rotas de encontros entre histórias e vivências, mediadas pelos cheiros, cores e sabores.

Quando se chega ao restaurante, recebe-se um *menu* escrito na forma de um poema. Monique diz que não está servindo um *menu*, ela está servindo uma história. Ela serve sua alma. A comida como conversa, diálogo, onde busca-se um retorno. Uma devoção. É comida-estética-alma-história, comida com memórias. Memórias que estão dentro de cada um que come, sente, pensa e vive. Memórias que são tocadas por essas comidas, pela poesia, pelo jeito de cozinhar de Monique.

Seu restaurante não é apenas um restaurante, é também sua casa. E se é a casa dela, quando se adentra, deve-se estar aberto para conversar com ela. E esta conversa acontece pela degustação do cardápio, dos pratos, das histórias. Assim, adentro a casa de Dominique e converso com seus pratos e inspirações através da tela virtual, em conexões afetivas entre Brasil, França e Estados Unidos.

Relembro das minhas experiências com a comida, com o cozinhar. Comer em casa, servir o outro, cozinhar dialogando. Os processos culinários como momentos de construir os laços de amor e amizade em multiplicidade. Cozinhar com afetos, coletivamente. Comida como experiência.

Numa mistura entre sua cidade natal, infância e seus restaurantes, Dominique diz que “Não é sobre nós criarmos pratos. É sobre nós conectarmos tudo. Você sabe, do começo ao fim”. Conectar o passado com o presente, o presente com o futuro. Início e fim, sempre com o meio. O meio onde se vive, lembra, sente. O meio onde se come. Um meio rizomático, assim como a comida, conectando com as memórias, os desejos, as dores, cores e sabores.

Ao cozinhar, Dominique nos conta suas histórias, suas jornadas, suas experiências. Conta sobre seus pais, sobre a França, sobre sua adoção. Conta histórias de vida, com emoções a partir das comidas, com arte a partir da estética, dos sabores, cores e cheiros. Conta sobre ela, na medida em que também vai descobrindo quem ela é. A cozinha, o restaurante, a comida e as poesias de Dominique são ela e suas marcas, transformadas pelo episódio em conversas com o outro que assiste.

Comida em conexões de paz e espiritualidade

O primeiro episódio da terceira temporada começa com cenas de ambientes naturais como córregos, florestas, árvores se balançando, pássaros cantando etc, nos levando a imersões em movimentos de calma e paz. “Não existe diferença entre cozinhar e seguir o caminho de Buda” diz a cozinheira e freira budista Jeong Kwan, afirmando que “eu não sou *chef*, eu sou freira”. Para ela, a comida é um caminho de viver o sagrado, uma jornada espiritual, e juntamente dela, aprofundo nesse universo em busca do equilíbrio.

Somos transportados para o Mosteiro *Chunjinam*, no Templo *Baekyangsa*, na Coreia do Sul, onde Kwan mora e realiza suas práticas espirituais e culinárias. Espaços e práticas budistas são retratados, me fazendo sentir que estou imerso naquele contexto. Vamos então para a cozinha do mosteiro acompanhar os processos do cozinhar. Enquanto ela cozinha, nos conta que através da “cozinha da freira”, é possível controlar a mente e atingir estados objetivados pela religião budista.

Enquanto corta alguns ingredientes e prepara outros, ela conta que a comida dos monges é “temperada com a natureza”, com temperos naturais como cúrcuma e pimenta do reino, dizendo que “nunca usamos temperos instantâneos”. Para ela, esses ingredientes naturais, vindos da natureza “despertam a mente e mantêm a atenção”, completando que “a comida do templo está profundamente relacionada à energia espiritual”.

Lembro-me das relações entre comida e sagrado existentes nas religiões de matriz africana, como o candomblé, onde comer consiste numa comunhão com o sagrado, e também com o catolicismo, religião que no período da “quaresma” evita-se o consumo de carnes

vermelhas. São diversos exemplos de conexões entre comida e sagrado, sendo a alimentação um possível caminho, um meio, um elo com o divino e com estados da mente.

O aprender a cozinhar no episódio acontece através dos laços familiares do observar, do ver e fazer, do observar e praticar. Aprendizados a partir dos olhos, ouvidos e bocas, em movimentos de educação pela atenção⁸. Aprenderes que possibilitam compartilhar afetos através da comida, do comer e cozinhar. Afetos que aprendeu com sua mãe, com sua ancestral. Afetos compartilhados, preparados, cozidos, criados, servidos, degustados. Aprender e cozinhar com carinho. Recordo-me das minhas ancestrais-cozinheiras. Mãe, tias e tios, avós, todas - em sua grande maioria mulheres - com suas práticas culinárias, me ensinando e inspirando a aprofundar as relações com a comida e o comer, tornando estes processos em momentos de conectar e servir com e para o outro.

Ao assistir o episódio sinto uma imensa vontade de viver a experiência de comer as refeições preparadas pela freira. A sensação é de que são tão leves e cheias de vida que tornam quem come também leve e cheio de vida. É a transformação através da alimentação natural e totalmente vegetariana.

Enquanto trabalha em uma grande horta, Jeong reflete que “Durante o ano inteiro as plantas crescem pela força da natureza, do universo, da terra e do trabalho humano. A ganância humana quer que as plantas cresçam mais rápido, fiquem maiores e mais bonitas. É por isso que recorrem às substâncias químicas, mas eu deixo as plantas da minha horta crescerem como elas quiserem”. É o crescer sem pressão. Desenvolver-se com amor e no seu tempo. Crescer e desenvolver saudável. “Após plantar as sementes, eu as observo crescer. Elas crescem na neve, na chuva, com o vento e com o sol. Se faz calor elas crescem. Se faz frio, elas também crescem. Faço comida desses legumes com uma mente jubilosa. E como os legumes com alegria” conclui a freira.

É o cultivo - praticamente agroecológico - pela liberdade, em movimentos de conexão e respeito pleno da natureza, fonte de vida de todos os seres vivos. Esta perspectiva de cultivo se assemelha às crenças budistas vivenciadas cotidianamente por Kwan e estando totalmente ligadas com sua vida, escolhas e cozinha. O amor, compaixão e energia de vida preenchem as plantas e demais seres vivos que lá interagem, podendo também transpassar para nós que assistimos o episódio.

⁸ Tim Ingold (2010) reflete que o aprendizado acontece por meio de uma educação da atenção.

A comida assume posição de diálogo com o outro, tanto no mosteiro quanto ao mostrar que Jeong leciona culinária vegetariana em uma universidade, levando ensinamentos milenares aos jovens aprendizes. Também se destaca a postura política de transformação em hábitos, culturas e costumes através dos hábitos alimentares, sendo uma possibilidade de vida mais saudável tanto fisicamente quanto emocionalmente. Valores de comunidade e prosperidade se entrelaçam com o preparo dos vegetais na produção de uma comida leve e viva.

Uma parte emocionante do episódio é quando retratam as histórias sobre o molho de soja. Este é produzido apenas com grãos de soja, água e sal, “em harmonia e ao longo do tempo” se transforma na base dos temperos de sua cozinha. Kwan conta que existem molhos envelhecidos por diversos períodos, e alguns levam até 100 anos, sendo passados de geração em geração, transformando em uma “herança de família”. Ela completa com a profunda reflexão de que “Se você examinar verá passado, presente e futuro. Vemos que o tempo gira sem parar. Dá para distinguir o passado do presente. Ao olhar para mim mesma, vejo minha avó, minha mãe, as anciãs no templo e eu. Como resultado, ao fazer o molho de soja, revivo a sabedoria de meus ancestrais. Eu os revivo. Não é importante quem ou quando. O importante é que eu faço no presente. Eu uso molho de soja e reconheço sua importância. Não sou apenas eu fazendo as coisas. Sou eu no passado, no presente e até mesmo no futuro. O molho de soja é eterno. É a vida em si”.

A união familiar acontece através da comida, num símbolo de respeito ao ancestral, de pensar no passado, presente e futuro. O molho de soja torna-se elo identitário, cultural e afetivo. Uma metáfora para o ciclo da vida, permitindo viver e conectar diferentes tempos, gerações e saberes a partir do tempero base da sua culinária.

Crença, fé e valores se misturam e manifestam no cozinhar: cozinhar com a alma, com criatividade, com devoção. Cozinhar como filosofia. Cozinhar com respeito e não competição. Combater o ego. Um movimento contrário à superficialidade das relações humanas contemporâneas. Contrário à espetacularização, ao orgulho, à venda. É o cozinhar pelo cozinhar, para comer, para alimentar o “corpo e espírito”, sem ganâncias. Com amor, compaixão, paz.



A procura por meios para sentir outros sabores...

Ao percorrer essas geografias e biológicas, encontrei a cartografia. Atravessado por Deleuze e Guattari por meio de rizomas que me possibilitaram chegar a espaços variados, escolhi cartografar. Cartografar e aprender através da comida. Oliveira e Paraíso (2012) trazem que “a conceituação de cartografia, implicada na filosofia da diferença de Deleuze e na sua parceria com Guattari, faz eco ao que há de ser pensado sob uma pesquisa em educação: a vida que pulsa e não para de movimentar-se nos territórios educacionais” (OLIVEIRA & PARAÍSO, 2012, p. 163).

Reflito sobre quais são esses territórios educacionais. São as escolas? E dentro delas, apenas as salas de aula, ou também os pátios e refeitórios? São os currículos e livros didáticos? Museus e parques? E as casas, praças, igrejas, restaurantes? São os corpos? Os ruídos? As sensações? Os não sentidos? Onde nos educamos? Compreendendo que a educação acontece para além dos espaços e processos escolares, me propus a perambular por lugares diversos, em movimentos de entrega na confecção artesanal desta dissertação. Algumas questões cartográficas que me guiaram foram: Como a comida interfere nas construções e aprendizagens de mim e de mundo? Que territórios se constituem em nossas relações com a comida e como eu perpasso e modifico esses diversos territórios na medida em que eles também me transformam? Quais relações existem entre biologia, comida e educação e quais afetos perpassam estas conexões? Será possível levar sensibilidade e cultura para o ensino de ciências e biologia ao estudar a comida e os processos de alimentação?

A banda *Os Titãs* me inquieta com a música *Comida*, perguntando “Você tem fome de quê? Você tem sede de quê?”. Alertam que “a gente não quer só comida, a gente quer comida, diversão e arte”. Não queremos apenas nos nutrir fisicamente com moléculas bioquímicas necessárias para dar energia para nosso corpo. Não queremos uma “ração humana”¹⁰, como o atual governador do estado de São Paulo, João Dória - na época prefeito da capital paulista - forneceu para as pessoas em situação de rua e tenta implementar também na rede de ensino pública¹¹, no lugar de uma alimentação *in natura*, produzida por pequenos produtores locais, cheia de nutrientes, vida e histórias.

¹⁰ A gestão do naquele momento prefeito de São Paulo, João Dória, propôs o consumo de alimentos ultraprocessados - chamados popularmente de ração humana - para as classes mais pobres, sendo duramente condenado pelo Conselho de Nutrição. Na matéria do site UOL acessada no dia oito de janeiro de 2020 (<https://www.bol.uol.com.br/noticias/2017/10/16/proposta-de-doria-racao-humana-e-condenada-pelo-conselho-regional-de-nutricao.htm>) o nutricionista e pesquisador da UNIFESP, Daniel Bandoni, traz que “isso descontextualiza totalmente o caráter do que é comer”.

¹¹ A atual gestão do governo do estado de São Paulo, coordenada pelo governador João Dória, está substituindo nas merendas das escolas públicas estaduais os alimentos naturais, frescos, *in natura* por ultraprocessados, empobrecendo as refeições e indo na contramão de diversas pesquisas sobre nutrição e alimentação com

Quero um comer divertido e artístico. Uma comida que tenha vida, cheiros, sabores, memórias e culturas. Quero bebidas que preencham nossos corpos com sensações e afetos. E a comida é isso: dor e delícia, arte, cheiro, sabor, política. Podemos pensar a comida a partir da biologia, das mídias, das culturas, das memórias, das relações de trabalho. Podemos pensar na comida a partir de tudo, pois ela está em todos os lugares.

No campo da dor, penso nos territórios da anorexia, bulimia, desnutrição, obesidade crônica, fome, dentre outros. Milhões¹² de pessoas no Brasil, atualmente, estão em estado de extrema pobreza. Será que estas pessoas se alimentam bem? E o que será que é se alimentar “bem”? É comer duas porções proteicas e quatro de carboidrato no dia, junto de frutas e verduras? É comer “ração humana”? É comer para ter energia e enfrentar longas e duras jornadas de trabalho? É comer algo que te toca e traz afetos ou descontar angústias na comida?

O historiador Henrique Carneiro (2003, p. 1) começa seu livro *Comida e Sociedade: a história da alimentação* dizendo que:

A alimentação é, após a respiração e a ingestão de água, a mais básica as necessidades humanas. Mas como “não só de pão vive o homem”, a alimentação, além de uma necessidade biológica, é um complexo sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos etc (CARNEIRO, 2003, p.1).

Dessa forma propus me jogar nesse meio: o meio da comida, meio alimentar, culinário, nutricional. Meio complexo, perpassando necessidades básicas humanas, adentrando questões políticas, éticas, artísticas, psicológicas. Meio biológico e cultural e geográfico e educativo e sensorial e sensível e... Um meio de memórias e afetos e cheiros e sabores que perpassa a vida de todos. E assim fui me aventurar na escrita destas *receitas* incertas que aqui seguem...

O que busco?

qualidade, como trazem as matérias jornalísticas da Folha de São Paulo (<https://www1.folha.uol.com.br/educacao/2019/03/governo-de-sp-muda-merenda-e-aluno-chega-a-ter-almoco-de-arroz-com-farofa.shtml>) e do Brasil de Fato (<https://www.brasildefato.com.br/2019/03/14/governo-doria-substitui-projeto-de-alimentacao-in-natura-por-ultraprocessados/>), ambos acessados no dia oito de janeiro de 2020.

¹² O site do IBGE (<https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-sala-de-imprensa/2013-agencia-de-noticias/releases/23298-sintese-de-indicadores-sociais-indicadores-apontam-aumento-da-pobreza-entre-2016-e-2017>) acessado no dia oito de junho de 2019 traz que: “Segundo a linha de pobreza proposta pelo Banco Mundial (rendimento de até US\$ 5,5 por dia, ou R\$ 406 por mês), a proporção de pessoas pobres no Brasil era de 25,7% da população em 2016 e subiu para 26,5%, em 2017. Em números absolutos, esse contingente variou de 52,8 milhões para 54,8 milhões de pessoas, no período. Nessa mesma análise, a proporção de crianças e adolescentes de 0 a 14 anos que viviam rendimentos de até US\$ 5,5 por dia passou de 42,9% para 43,4%, no mesmo período. Já o contingente de pessoas com renda inferior a US\$ 1,90 por dia (R\$ 140 por mês), que estariam na extrema pobreza de acordo com a linha proposta pelo Banco Mundial, representava 6,6% da população do país em 2016, contra 7,4% em 2017. Em números absolutos, esse contingente aumentou de 13,5 milhões em 2016 para 15,2 milhões de pessoas em 2017”.

Objetivo compreender quais as relações existem entre biológicas, comidas e educações. Busco adentrar os territórios das comidas para assim estudar vidas humanas em devires, compreendendo as marcas existentes nas comidas e também as por elas criadas.

Algumas questões ecoam em minha mente trazendo potências para o trabalho: De que forma a alimentação transpassa as relações ser humano-mundo? O que aprendemos com a comida, com a culinária, as feiras, os alimentos, suas cores e sabores? Quais são os processos educativos que acontecem através da nossa alimentação? Como a comida perpassa os territórios? Seria a própria comida um território, território vivo, campo para existência de vida?

O PREPARO

No preparo desta *receita tortuosa* repleta de cheiros e sabores, procurei uma base epistemológica que fugisse da busca pela unidade e se mostrasse aberta para a multiplicidade. Assim, encontrei a Filosofia da Diferença. Gallo (2008, p. 8-9) reflete que:

Alguns filósofos franceses contemporâneos (...) empenharam-se em pensar uma “filosofia da diferença”, que parte do princípio da multiplicidade e não da unidade. A filosofia da representação, desde Platão, passando por Descartes e atravessando a filosofia moderna, remete sempre à unidade. Daí sua dificuldade de lidar com o outro enquanto outro, pois no limite tudo o que há se reduz ao Uno. A filosofia da diferença recusa o Uno e pensa o mundo como múltiplo. E, assim, o outro ganha novo sentido (GALLO, 2008, p. 8-9).

Utilizamos a cartografia para nos ajudar a pensar no caminhar da pesquisa e os diálogos entre eu e outro a partir de caminhos múltiplos. Através da filosofia da diferença, e em especial com o pensamento dos filósofos Gilles Deleuze e Félix Guattari, a cartografia consiste em formas de pensar e se relacionar com o meio e o mundo. Não existem separações entre sujeito e objeto nessa perspectiva, pois ambos se misturam pelos caminhos traçados ao longo do pesquisar. Fazer cartografias é construir mapas dos caminhos que se trilha. Para Deleuze e Guattari (1995, p. 21),

O mapa é aberto, é conectável em todas as suas dimensões, desmontável, reversível, suscetível de receber modificações constantemente. Ele pode ser rasgado, revertido, adaptar-se a montagens de qualquer natureza, ser preparado por um indivíduo, um grupo, uma formação social. Pode-se desenhá-lo numa parede, concebê-lo como obra de arte, construí-lo como uma ação política ou como uma meditação (DELEUZE & GUATTARI, 1995, p. 21).

Estes mapas traçados aqui são pesquisas científicas, arte, política e meditação. São abertos e mutantes, construídos ao longo dos processos. São rizomáticos¹³, estando sempre no meio. No meio dos processos é onde a vida acontece, sendo também os territórios por onde os cartógrafos se aventuram.

Oliveira e Paraíso (2012, p. 163) refletem:

Um método não é um caminho para saber sobre as coisas do mundo, mas um modo de pensamento que se desdobra acerca delas e que as toma como testemunhos de uma

¹³ O *Rizoma* é um termo botânico que se refere aos galhos subterrâneos vegetais que crescem em direções e sentidos variados, conectando diversos indivíduos vegetais, tornando-se apenas um, ou coletivos. Foi utilizado por Deleuze e Guattari na construção do conceito filosófico de rizoma, como uma oposição ao paradigma arbóreo. É um conceito-chave para compreensão da filosofia da diferença. O rizoma está sempre no meio dos processos, não tendo início nem fim. Em *Mil Platôs*, Deleuze e Guattari trazem que o “Um rizoma não começa nem conclui, ele se encontra sempre no meio, entre as coisas, inter-ser, *intermezzo*. A árvore é filiação, mas o rizoma é aliança, unicamente aliança. A árvore impõe o verbo “ser”, mas o rizoma tem como tecido a conjunção “e... e... e...” (...) É que o meio não é uma média; ao contrário, é o lugar onde as coisas adquirem velocidade. *Entre* as coisas não designa uma correlação localizável que vai de uma para outra e reciprocamente, mas uma direção perpendicular, um movimento transversal que as carrega uma e outra, riacho sem início nem fim, que rói suas duas margens e adquire velocidade no meio” (DELEUZE & GUATTARI, 1995, p. 36).

questão: a potência do pensamento. A cartografia é uma figura sinuosa, que se adapta aos acidentes do terreno, uma figura do desvio, do rodeio, da divagação, da extravagância, da exploração (OLIVEIRA & PARAÍSO, 2012, p. 163).

De receita esta *receita* não tem nada. Não seguimos métodos que indicaram passos rígidos, até porque não se acredita nisso na cartografia. Pelo contrário, o percurso desta *receita* foi construído a partir dos passos, do caminhar. Construída no meio do processo, por caminhos que levam a refletir e se aventurar pelas incertezas, pelo desconhecido que habita a alimentação, tateando sabores em devires. A cartografia nos inspira para olhar por outros ângulos, compreendendo essas “coisas do mundo” através dos desvios, divagações e sinuosidades. Percorremos os meios em ziguezagues¹⁴, como moscas pousando nos comeres de diversos lugares, afetando e sendo afetado pelas forças que atravessam alimentos, pessoas, lugares e momentos.

Barros e Kastrup (2014) colocam como título de seu capítulo - ou pista, nome escolhido pelos autores - que “cartografar é acompanhar processos” (BARROS & KASTRUP, 2014, p. 52), trazendo que a cartografia surge apresentando “como desafio desenvolver práticas de acompanhamento de processos inventivos e de produção de subjetividade” (BARROS & KASTRUP, 2014, p. 56), tendo como objetivo “desenhar a rede de forças à qual o objeto ou fenômeno em questão se encontra conectado, dando conta de suas modulações e de seu movimento permanente” (BARROS & KASTRUP, 2014, p. 57). Completam trazendo que:

No contexto da ciência moderna, as etapas da pesquisa - coleta, análise e discussão de dados - constituem uma série sucessiva de momentos separados. Terminada uma tarefa, passa-se à próxima. Diferentemente, o caminho da pesquisa cartográfica é constituído de passos que se sucedem sem se separar. Como o próprio ato de caminhar, onde um passo segue o outro num movimento contínuo, nos momentos seguintes. O objeto-processo requer uma pesquisa igualmente processual e a processualidade¹⁵ está presente em todos os momentos - na coleta, na análise, na discussão dos dados e (...) na escrita dos textos (BARROS & KASTRUP, 2014, p. 59).

¹⁴ Inspirado no *Abecedário de Gilles Deleuze* (DELEUZE & PARNET, 1995), entrevista gravada e posteriormente transcrita na qual Deleuze traz que o ziguezague “é o movimento... a mosca... O que é isso? Talvez seja o movimento elementar, o movimento que presidiu a criação do mundo”.

¹⁵ Para os autores Barros e Kastrup (2014), a investigação de processos na cartografia se opõe a ideia de “processamento” que “evoca a concepção de conhecimento pautada na teoria da informação” (BARROS & KASTRUP, 2014, p. 58), e se relacionando com a noção de “processualidade”. Processualidade, pois “quando tem início uma pesquisa cujo objetivo é a investigação de processos de produção de subjetividade, já há, na maioria das vezes, um processo em curso. Nessa medida, o cartógrafo se encontra sempre na situação paradoxal de começar pelo meio, entre pulsações. Isso acontece não apenas porque o momento presente carrega uma história anterior, mas também porque o próprio território presente é portador de uma espessura processual. A espessura processual é tudo aquilo que impede que o território seja um meio ambiente composto de formas a serem representadas ou de informações a serem coletadas. Em outras palavras, o território espesso contrasta com o meio informacional raso” (BARROS & KASTRUP, 2014, p. 58-59).

Surge então o desafio de trabalhar as ideias e propostas cartográficas no estudo das relações que perpassam a comida. Mas mais do que comida, estudo momentos, encontros, movimentos e forças. Sob a inspiração de Barros e Kastrup (2014) objetivo explorar estes territórios “por olhares, escutas, pela sensibilidade aos odores, gostos e ritmos” (BARROS & KASTRUP, 2014, p. 61). Olhares pela boca, pelas mãos, olhos e ouvidos. Escutas pela pele e pelos, escutas pelo coração, sentindo os pulsos que atravessam as comidas - e também quem come e escreve. Degustar em diversos ritmos as cores, cheiros e sabores, me deixar afetar por territórios antigos e também atravessar novos espaços nunca antes trilhados.

O objeto cartográfico é a dissolução da forma e a instauração da velocidade. Primeiro, porque um objeto a ser cartografado não é, assim, algo fixo (...) ele é como alguma coisa que se estende sobre uma superfície, geográfico, geológico e que pode tomar emprestado um grande número de modos de existir. (...) Segundo, o que importa a uma cartografia é o que um objeto de pesquisa pode ter de atributos, de componentes, “o que pode um corpo?” (Deleuze, 2002, p. 87). A cartografia tem uma linguagem especial, como os carpinteiros, só quer saber quais ferramentas usar, como elas funcionam, o que podem criar, nunca por que construir. Toma emprestado dos objetos apenas suas forças, não as formas, mas o material para fazer formas; não sua história e cenários, mas os elementos de sua matéria (OLIVEIRA & PARAÍSO, 2012, p. 165).

Pesquiso a comida. Mas mais que a comida, os cozinhares, as alimentações e seus processos. Busco traçar mapas através do comer, do cozinhar, dos processos alimentares por meio de comidas sem receitas duras e cheias de certezas. Construo mapas rizomáticos e criativos por entre as forças que perpassam os alimentos, ganhando assim velocidade. Mapas que tenham vida, pois “em uma cartografia, um objeto de pesquisa é tomado apenas como testemunho de uma vontade de viver, de durar, de crescer e intensificar a vida” (OLIVEIRA & PARAÍSO, 2012, p. 165), no qual a “criação torna-se (...) a gênese do método cartográfico” (OLIVEIRA & PARAÍSO, 2012, p. 165).

Como inspiração cartográfica, busco constantemente adentrar as incertezas, imperfeições e sinuosidades materializadas nos escritos que surgirão a partir do caminho. Essa é uma pesquisa pelos trajetos e suas potências, pois como trazem Barros e Kastrup (2014, p. 57) “o objetivo da cartografia é justamente desenhar a rede de forças à qual o objeto ou fenômeno em questão se encontra conectado, dando conta de suas modulações e de seu movimento permanente” (BARROS & KASTRUP, 2014, p. 57), e para que isto aconteça “é preciso, num certo nível, se deixar levar por esse campo coletivo de forças” (BARROS & KASTRUP, 2014, p. 57).

Estas cartografias são construídas com olhares atentos para os processos e afetamentos que atravessam a comida, observando as linhas que se constroem a partir dela, criando forças,

potências e velocidades. Através de devires¹⁶ percorro geografias alimentares, atravessando territórios e processos de territorialização e desterritorialização pelas curvas, brechas, cheiros, cores e sabores.

Rolnik (2018, p. 110) reflete que:

Em nossa condição de viventes, somos constituídos pelos efeitos das forças do fluxo vital e suas relações diversas e mutáveis que agitam as formas de um mundo. Tais forças atingem singularmente todos os corpos que o compõem – humanos e não humanos-, fazendo deles um só corpo, em variação contínua, quer se tenha ou não consciência disto. Podemos designar esses efeitos por “afetos” (ROLNIK, 2018, p. 110).

Vou de encontro a fluxos vitais e afetos, a procura do que Rolnik (2018, p. 111) chama de “saberes do corpo” ou “saberes do vivo”, em diálogo com a comida, os comeres e cozinhares. Permeio afetamentos vegetais, animais, humanos, filosóficos, culturais, sensíveis, sentimentais, escrevendo e traçando mapas ao atravessar essas forças que carregam como potência a capacidade de deslocar, transformar e agitar as formas de um mundo já conhecido.

Durante todo este percurso atravesso obras de arte, artefatos curriculares e didáticos, escolas, casas, restaurantes e outros *espaços de comer*, lugares possíveis de degustar e de serem degustados. Escrevo por todo o trajeto buscando traçar as linhas de força que me afetam, as intensidades dos cheiros e velocidades dos sabores, desenhando as potências que vivem e pulsam nos comeres e cozinhares. Em diálogo constante com a filosofia da diferença, reflito sobre aprendizados e outras biologies possíveis de serem pensados, fabulados e construídos por meio da comida, em movimentos de vida e criação.

¹⁶ O *Devir* é outro conceito central que atravessa a obra de Deleuze e Guattari. No livro *Diálogos*, Deleuze e Parnet (1998) trazem que “Os devires são geografia, são orientações, direções, entradas e saídas” (DELEUZE & PARNET, 1998, p. 10), completando que “Devir é jamais imitar, nem fazer como, nem ajustar-se a um modelo, seja ele de justiça ou de verdade (...) Os devires não são fenômenos de imitação, nem de assimilação, mas de dupla captura, de evolução não paralela, núpcias entre dois reinos” (DELEUZE & PARNET, 1998, p. 10).



17

Encontros de pessoas, pensamentos, filosofias, comidas. Encontros pelas comidas, pelas pessoas, pelos pensamentos, pelas filosofias. Encontros em Uivos que permitem devires, alimentos que potencializam conexões.

¹⁷ Imagem do autor retirada em um encontro do Grupo UIVO que aconteceu em uma praça na cidade de Uberlândia, MG. Edições de Cássio Mota.

DEVIR-COMIDA DO HUMANO

O que pode a comida fazer? Onde é possível chegar comendo? O que é possível viver cozinhando? O que aprende o corpo ao experimentar os alimentos? Aqui me lanço em devires através do meu corpo-humano e de minhas vivências, conectando com a comida, comigo e com o outro, inspirado por artistas, sabores e experiências. O que busco não são respostas, mas sim forças e potências na comida, no corpo e na vida, atravessando tensões e (des)conexões entre tais dimensões.

A Boca

A boca que come, que beija, que ama, que grita, que fala, que chora junto dos olhos. A boca é mais que uma estrutura orgânica, é uma parte importantíssima de nosso corpo.

Ela é cultural.

São colocados *piercings*, batons, tatuagens e silicone na boca.

Come-se comida e também palavras, emoções... tudo pela boca.

Corpos se unem pela boca.

Devora e vomita sentimentos.

A entrada das comidas é a boca. Mas não só.

A entrada das comidas é pela boca, pelos olhos, pelo nariz, pelos ouvidos.

A entrada das comidas é o corpo.

Comer é muito mais que ingerir calorias e nutrientes.

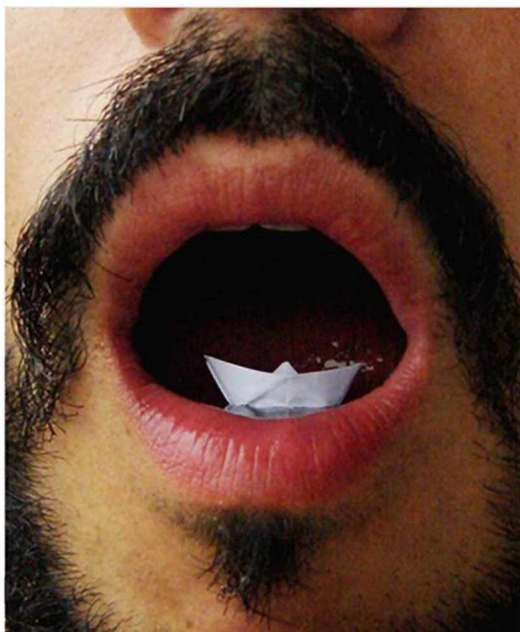
Comer é experienciar.

É debruçar sobre a produção. Produção sua *ou* do outro. Produção sua *e* do outro. Produção coletiva.

Que no fim, entra pela boca.



lucas.dupin



18

Estar no meio da boca
 No meio das sensações
 A navegar...
 Perder-se e se encontrar
 Em si,
 No outro,
 Na comida,
 Nos perigos,
 Na fome que move,
 No contato.
 No tato e no paladar.

O Coração

Engana-se quem pensa que não se come pelo coração.

Comida da boca chega ao coração.

Calorias aquecem o corpo

¹⁸ Produção do artista Lucas Dupin, publicada em sua conta do Instagram (<https://www.instagram.com/lucas.dupin/>).

Fazendo pulsar.

Vibrar.

Nutrir.

Viver.

Coração bombeia sangue.

Veias e artérias,

Carboidratos, proteínas, lipídios,

Hemácias, ferro,

Músculos, ossos, cérebro, fígado, rins e pulmões,

Células nutridas pelas batidas

Pelas pulsações.

Comida de mãe,

Doce de avó,

Cheiro de saudade,

Aperto no peito,

Alegria, tristeza, medo, raiva, amor.

Afetos.

Vômito, garfadas, desejos.

Corpos que se entrelaçam.

Histórias mutantes

Unidas por artérias.

Artérias que carregam cheiros, cores, sabores.

Artérias-narrativas, levando memórias por todo o corpo e alma,

Sempre passando pelo coração.



19

Mãos que comem

Mãos que comem, que sentem, que saboreiam.

Mãos que deglutem, digerem, excretam.

Mãos que cultivam. Plantar, regar, colher...

Mãos que plantam, regam e colhem.

Mãos que transportam, que falam, que vendem.

Mãos que trabalham.

Mãos que lavam, que cortam, que cozinham.

Mãos que produzem.

Mãos que transformam vidas em alimentos.

Mãos que fazem do alimento a vida.

Mãos que nos permitem comer, viver e sentir,

Que preparam e conduzem com risos e choros a comida que alimenta corpo e alma.

¹⁹ Obra “sem título, 2019” de Karen Dolorez divulgada em seu perfil do Instagram <https://www.instagram.com/karendolorez/>



20

Me servir

Me expor.

Me servir.

Me jogar ao outro.

Movimentos de entrega, medo e insegurança.

Movimentos de espera, ânsia, agitação.

Movimentos com o outro, me servindo, me abrindo, permitindo ser lido, degustado, sentido,

sacralizado ou profanado,

Devorado.

Me sirvo neste trabalho.

Me sirvo em tantas situações, em tantas emoções,

Em mesas repletas de opções, sou mais uma,

Repleta de vida e intensidades,

De desejos, sonhos e dores,

Afetado pelo passado, pensando constantemente no futuro e vivendo intensamente.

Me sirvo em bandejas, decapitado, corpo sem órgãos, corpo vivo.

Me sirvo como potências, movimentos.

Me sirvo pronto, mas jamais acabado.

²⁰ Foto do autor e edição de Cássio Mota.



21

Cozinhar: a ciência dos afetos

Inspirado por uma obra de Clarice Borian, refleti que cozinhar é devir-científico.

Manipulação de compostos,

Mistura dos diversos.

Mineral, vegetal, animal, fungo, protista...

Terra, fogo, água e ar.

Um devir-ciência não científico, com passos, mas não passível de ser replicada totalmente a partir de receitas: é a ciência do cotidiano, dos segredos e do inusitado.

Ao invés de passos, compassos: coração que pulsa nos processos do cozinhar.

Logo, cozinhar é a ciência da vida, do agora, dos meios,

Pois assim como tudo na vida, o inesperado pode acontecer.

Esse inesperado é fonte de surpresas, mina de afetos,

Os ingredientes são potência de vida, possibilitando afetamentos e vibrações.

Fluxos vitais, fluxos alimentares.

De que adianta comer se não temos afetos?

Seria possível comer sem ser afetado?

²¹ Capa do álbum Secos e Molhados, da banda Secos e Molhados, inspirando a escrita deste texto.

A energia dos sentimentos me move e está presente na minha comida.
Sei que não só nas minhas receitas e pratos, mas nos de tantas pessoas Brasil e mundo afora...

Emoções, sabores, memórias...

Cheiros e cores cuidadosamente preparados pela ciência do cotidiano.

A comida também carrega dor, tristeza, luta:

Do pequeno agricultor que sofre com a pressão dos grandes fazendeiros;
Da cozinheira que trabalha dez horas por dia em um local insalubre, cozinhando para
centenas de pessoas;

Dos sujeitos que sofrem com conflitos entre o comer e seus corpos.

Cozinhar é a ciência dos afetos,

Afetamentos,

Das dores e delícias, tristezas, angústias, alegrias, emoções, rotinas, saudades...

Afetos que nos atravessam também perpassando as refeições,

Encontrando pelo caminho os carboidratos, proteínas, sais minerais, causando
transformações.

A cada mordida já não sou mais o mesmo:

Sou outro.

Outro em pensamentos e emoções.

Em medos, alegrias, culpas, anseios, desejos, esperanças...

Outro em conexões.

Encontro-me com o outro pela comida, com centenas de pessoas em cada refeição.

Com outras sensações, outros sujeitos, outras formas de viver e existir.

Com o novo-eu: novo *bioquimicafetivamente*.

Encontro-me com a ciência, com a natureza, com a vida.

Encontro consciência

Pulsando em mordidas pelo corpo.



clariceborian No meu laboratório o Amor nasce verde, pulsa do coração das árvores 🌿💚

22

O meu cozinhar

O meu cozinhar é permeado de emoções.

Não cozinho apenas para comer, mas para expressar o que sinto.

Cozinho quando estou triste e também quando estou alegre.

Às vezes, muitas vezes, detesto cozinhar.

E nesses dias de desinteresse e desmotivação, nada presta.

Nada sai bom, nada fica bonito, tudo é só desinteressante.

Em outros dias cozinho com saudade de sabores antigos.

Saudade de momentos, de filmes, de bocas, de cheiros, de pessoas...

Saudade é um sentimento bom para motivar a cozinhar, faz surgir tantas coisas interessantes...

comida com gosto de casa, com cheiro de conforto, com cor de viagem... comida que mexe no corpo inteiro.

Gosto de cozinhar quando estou alegre,

A alegria movimentava a cozinha e as coisas rapidamente vão saindo.

²² Obra da artista Clarice Borian retirada de sua página no Instagram <https://www.instagram.com/clariceborian/> no dia 27/05/2019.

De tempos em tempos a alegria é tão grande que o preparo sai todo errado e a receita fica péssima.

É que alegria demais desconcentra.

O tempero que não pode faltar na cozinha é a companhia:

Companhia de músicas, de amigos, de amores... companhia de pessoas.

Gosto de cozinhar acompanhado assim como gosto de cozinhar sozinho.

Na vida é preciso equilíbrio.

O mesmo vale para cozinha: equilíbrio entre sal e açúcar, entre tristeza e felicidade, entre frio e quente.

Mas confesso que gosto dos desequilíbrios... sou a favor de desequilíbrios equilibrados, loucuras com cautela, delírios com os pés no chão.

Tanto na vida quanto na cozinha, defendo a experiência como meio.

E é no meio que vivo, amo, aprendo, choro, rio, brinco e sou sério.

É no meio que as coisas acontecem, esquentando e esfriando.

O meio pede coragem.



²³ Colagem intitulada “O Meu Cozinhar” produzida por Cássio Mota a partir de fotos que fazem parte dos meus trajetos culinários.

DEVIR-HUMANO DA COMIDA

O alimento que chega até nossos corpos se entrelaça em processos múltiplos. A comida adentra a boca, atravessa a traqueia, chega ao estômago, é absorvida no intestino, penetra nossas células na forma de nutrientes e energia. Rizomas crescem internamente, conectando o sujeito que come com outros – lugares, pessoas, espaços, momentos, sensações.

Forças se consolidam a partir da comida. Forças que permitem a vida e o viver. Potências que acontecem através dos devires: devir-comida, devir-política, devir-biologia, devir-educação.

Conexões rizomáticas conectam comida, políticas, educações, biológicas, em devires, através dos encontros e desencontros, no meio dos processos, pois é no meio que a vida acontece.

Penso e repenso em quais encontros acontecem através da alimentação, tateando lugares diversos em devires e diálogos com outros sujeitos, lugares e afetamentos. O cozinhar é um trabalho coletivo que vai além da cozinha. Começa na vontade de comer, adentrando o campo e as produções de diversos alimentos, no seu plantio, cuidados, colheita e transporte, nas vendas e nos preparos. Centenas de pessoas e sensações participam de nossas refeições. Jamais comemos sozinhos. Sempre nos alimentamos através do encontro, e no meio.

Sobre o encontro, Deleuze e Parnet (1998, p. 14) trazem que:

Quando se trabalha, a solidão é, inevitavelmente, absoluta. Não se pode fazer escola, nem fazer parte de uma escola. Só há trabalho clandestino. Só que é uma solidão extremamente povoada. Não povoada de sonhos, fantasias ou projetos, mas de encontros. Um encontro é talvez a mesma coisa que um devir ou núpcias. É do fundo dessa solidão que se pode fazer qualquer encontro. Encontram-se pessoas (e às vezes sem as conhecer nem jamais tê-las visto), mas também movimentos, ideias, acontecimentos, entidades (DELEUZE & PARNET, 1998, p. 14).

O encontro pela comida é potência para gerar diferenças. Potência para movimentos. A comida é então movimento, acontecimento, ideia e entidade.

A comida como trabalho traz encontros, proporciona encontros, é o encontro. Encontro entre diferentes e entre iguais, encontros que se fazem em meio à solidão, à subjetividade, aos processos que atravessam cada ser e também os coletivos. São encontros comestíveis, degustativos.

Os alimentos têm histórias e também geografias. Utilizamos plantas e animais que sejam propícios para nossa alimentação, selecionando os mais coloridos, maiores e mais resistentes. Os trajetos do ser humano acontecem juntamente com os de sua alimentação. Não são histórias nem geografias lineares, hierárquicas. São difusos, rizomáticos, sem origem e fim

certos. Caminhos no meio, em constante movimento e transformação. Assim, comer é encontrar com diferentes tempos e espaços.

Quem somos sem nossos alimentos? E até quem somos em nossos alimentos, em devires?

Deleuze e Guattari trazem a reflexão dos processos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização que acontecem no contato de uma vespa e uma orquídea que produz odores parecidos com os utilizados pelo inseto em sua reprodução, atraindo-o para que possa polinizar a flor, em devires. Pensam acerca dos movimentos e territórios:

Como é possível que os movimentos de desterritorialização e os processos de reterritorialização não fossem relativos, não estivessem em perpétua ramificação, presos uns aos outros? A orquídea se desterritorializa, formando uma imagem, um decalque de vespa; mas a vespa se reterritorializa sobre esta imagem. A vespa se desterritorializa, no entanto, tornando-se ela mesma uma peça no aparelho de reprodução da orquídea; mas ela reterritorializa a orquídea, transportando o pólen. A vespa e a orquídea fazem rizoma em sua heterogeneidade. Poder-se-ia dizer que a orquídea imita a vespa cuja imagem reproduz de maneira significativa (mimese, mimetismo, fingimento, etc). Mas isto é somente verdade no nível dos estratos — paralelismo entre dois estratos determinados cuja organização vegetal sobre um deles imita uma organização animal sobre o outro. Ao mesmo tempo trata-se de algo completamente diferente: não mais imitação, mas captura de código, mais-valia de código, aumento de valência, verdadeiro devir, devir-vespa da orquídea, devir-orquídea da vespa, cada um destes devires assegurando a desterritorialização de um dos termos e a reterritorialização do outro, os dois devires se encadeando e se revezando segundo uma circulação de intensidades que empurra a desterritorialização cada vez mais longe. Não há imitação nem semelhança, mas explosão de duas séries heterogêneas na linha de fuga composta de um rizoma comum que não pode mais ser atribuído, nem submetido ao que quer que seja de significante” (DELEUZE & GUATTARI, 1995, p. 18-19).

Devires acontecem também nos processos que permeiam a alimentação: devir-comida, devir-comer, em processos de encontros com territórios, processos constantes de territorialização e desterritorialização e reterritorialização, como no *devir-vespa da orquídea* e *devir-orquídea da vespa*. Nos encontros ser humano-comida surgem conexões e ambos se transformam.

A antropóloga Maciel (2005, p. 49) traz que:

Na alimentação humana, natureza e cultura se encontram, pois se comer é uma necessidade vital, o quê, quando e com quem comer são aspectos que fazem parte de um sistema que implica atribuição de significados ao ato alimentar (MACIEL, 2005, p. 49).

A comida também é encontro entre cultura e natureza, entre humano e não humano, numa relação ora dialógica, ora repleta de tensionamentos, não sendo possível separar natureza de cultura, orgânico de socialmente construído. A multiplicidade acontece a partir do encontro.



24

Espaços de comer

Da fome nas regiões mais pobres do planeta à fartura e desperdício pela indústria agropecuária em momentos de grande produção para evitar a desvalorização de produtos, dos *fasts foods*, feiras de rua às festas religiosas, a comida se faz presente na vida humana em contextos variados. Nos espaços perpassados pela alimentação – feiras, *fast foods*, casas, restaurantes, escolas, festas, dentre outros – são construídas relações com o ambiente, podendo ocorrer processos de aprender e ensinar. Linhas se constroem em movimentos diversos: ora linhas duras, ora segmentárias, ora linhas de fuga, em movimentos constantes de territorialização e desterritorialização.

Crescem rizomas pelas mídias, escolas, praças de alimentação, restaurantes, cozinhas, mesas, pratos, garfos, mãos, bocas, mentes, corpos, em potências e direções variadas. Espaços diversos nos quais se vivencia a comida e come e reflete e degusta com a boca e os olhos e o

²⁴ Foto do autor de um encontro-piquenique do grupo de estudos de filosofia da diferença Uivo que aconteceu em uma praça pública da cidade de Uberlândia, MG e edição de Cássio Mota.

nariz e a pele e o coração e o estômago e... e... e...²⁵ possibilitando assim experiências múltiplas.

Pensando nisso, retrato alguns recortes de espaços que trilhei e percebi na comida diversas forças e potências. São espaços comerciais, públicos, privados, urbanos, rurais que foram escolhidos através do meu caminhar-pesquisador, com olhares cartográficos para as forças e potências que atravessam a alimentação. Dessa forma selecionei espaços de confraternização, espaços de comer, comestíveis, possíveis de serem degustados. Para saboreá-los, utilizei a cartografia como caminho para sentir visceralmente os cheiros, gostos e sabores servidos por estes, em movimentos de entrega, possibilitando que estes ensaios fossem escritos.

Comida não são só frutas, vegetais, carnes, carboidratos, gorduras, calorias... A cultura é comida para o ser humano, assim como suas emoções, experiências e memórias. É também conexão com a natureza, com espiritualidade, com a identidade. Culturas e relações humanas se materializam nas alimentações.

Comida são relações de trabalho que perpassam espaços diversos. Para se comer, é preciso que os produtos orgânicos tenham sido produzidos em algum lugar por alguma pessoa. Toda uma cadeia complexa de produção atravessa os alimentos e os espaços nos quais são cultivados, transportados, produzidos e consumidos. Ciclos econômicos, sociais, históricos, geográficos e afetivos... atravessando os espaços de comer.

Mais que objetos orgânicos, animais-vegetais-minerais, tornam-se artefatos, obras de arte elaboradas. Arte que se saboreia, degusta. Arte efêmera e impactante, se fundindo ao corpo orgânico e emocional de quem come.



26

²⁵ Inspirado no livro Mil Platôs (DELEUZE & GUATTARI, 1995, p. 36) o qual reflete que na conjunção “e... e... e...” há “força suficiente para sacudir e desenraizar o verbo ser”, possibilitando existências rizomáticas.

²⁶ Foto do autor registrando a mesa de um dos encontros do grupo de estudos de filosofia da diferença Uivo. Este encontro ocorreu no Laboratório de Ensino de Ciências – LEN/UFU. Edição de Cássio Mota.

Comer na escola e universidade e...

Muitas reflexões foram feitas ao longo deste trabalho acerca de o que é educação e quais seriam os espaços educacionais. Penso e defendo que aprendemos ao longo de toda vida e de todos os processos, de formas variadas, e que a comida traz como potência a possibilidade de construir saberes. Inicialmente o título deste tópico era “A comida e os espaços educacionais”, me referindo principalmente à escola e universidade. Refletindo um pouco mais, percebo que separar estes espaços exclusivamente como os possuidores da educação vai contra o que tenho defendido e acredito: a educação perpassa todos os espaços. Talvez sejam espaços de educação formal regidos por duras leis e currículos, porém não são os únicos detentores da capacidade de aprender e ensinar. Todos os lugares são lugares de possíveis aprendizados. Mesmo assim, agrupo aqui algumas percepções tateadas nestes espaços educacionais mais formalizados, na procura por forças e potências ligadas à alimentação. Nesta procura, encontro também muitas marcas. Rolnik (1993, p. 2) reflete que estas marcas

Geram em nós estados inéditos, inteiramente estranhos em relação àquilo de que é feita a consistência subjetiva de nossa atual figura. Rompe-se assim o equilíbrio desta nossa atual figura, tremem seus contornos. Podemos dizer que a cada vez que isto acontece, é uma violência vivida por nosso corpo em sua forma atual, pois nos desestabiliza e nos coloca a exigência de criarmos um novo corpo - em nossa existência, em nosso modo de sentir, de pensar, de agir etc. - que venha encarnar este estado inédito que se fez em nós. E a cada vez que respondemos à exigência imposta por um destes estados, nos tornamos outros (ROLNIK, 1993, p. 2).

A comida possui grande importância nas escolas, diria que tanto quanto os currículos e a presença de educadores e alunos. É comum nas escolas públicas brasileiras a “merenda”, refeição muitas vezes composta de pratos típicos da região que alimentam o corpo e a alma dos sujeitos que habitam a escola. Bezerra (2009, p. 104) reflete que “merenda é alimento e comida. Carrega, assim, expressivo significado para o ser humano, ultrapassando a mera satisfação de necessidades biológicas” (BEZERRA, 2009, p. 104).

Recentemente fui a uma palestra do teórico do campo da educação Miguel Arroyo, e este trouxe que *a escola é um lugar de salvar vidas*²⁷. Salvar vidas não no sentido religioso-milagroso, mas na potência existente nos espaços escolares ao possibilitar vivências diferentes das existentes fora destes lugares, sendo também um refúgio na vida de muitos jovens que estão imersos em contextos de pobreza e violência social. Para estes jovens, não estar na escola é estar em constante risco. A escola pode “salvar vidas” quando é um espaço de segurança e

²⁷ Inspirado na palestra “Outros sujeitos, outras pedagogias” de Miguel Arroyo na qual estive presente no dia dois de abril de 2019 na Universidade Federal de Uberlândia, campus Santa Mônica, Uberlândia, MG.

acolhimento perante a rua e também por ser um órgão do estado existente para atender a população.

A alimentação escolar traz energia para as aulas, tendo como potência também a transformação das vidas que dela consomem. Traz momentos de confraternização, de comer e sorrir, rir e brincar, conversar e dançar. Tudo isso durante os intervalos, nos quais os sujeitos escolares comem e interagem. Porém, não se deve fechar os olhos para diversos problemas sociais relacionados à merenda escolar, como verba insuficiente para oferecer refeições de qualidade e casos de desvio desse montante destinado à comida que nutre a escola, além de em muitas situações a comida preparada não agradar os estudantes.

Assim, entendo que a merenda carrega discursos e significados variados, indo de campo de disputas e contradições à fonte de nutrientes, energia e potência de encontros de sujeitos escolares e não escolares. Uma certeza é que a alimentação na escola marca alunos, professores e demais pessoas que com ela se relacionam.

Também é comum ver estudantes, ao saírem das escolas, guardarem em suas lembranças as memórias afetivas em relação às merendas escolares. São sabores, cheiros, dores e delícias que vem com o comer na escola. Para além da merenda em si, são também os momentos de encontro com as cantineiras e com seus colegas.

Durante meus estágios supervisionados, algo interessante que surgiu foi a forte relação dos estagiários e a merenda presente nas escolas. Muitos se emocionavam com estas comidas, sentindo “gosto de infância e adolescência” ao lembrarem os momentos e refeições vividos no seu ensino fundamental e médio. Alguns estagiários puderam voltar para onde cursaram o ensino básico, sendo um momento de nostalgia ainda mais intensa. Esta merenda lá preparada era servida para os alunos, professores e outros funcionários, e também para nós, estagiários. Uma merenda cheia de história, forte, pesada. Merenda que quando presente dá energia para todos que lá na escola estão, que alimenta a todos que passam por suas salas e corredores. Merenda vítima de escândalos de corrupção, desviada, sucateada, e mesmo assim resistente.

Me lembro de uma visita a um colégio no período noturno que trabalhava com a modalidade EJA (Educação para Jovens e Adultos). Essa escola funcionava nos turnos da manhã, tarde e noite, porém recebendo verba apenas para a merenda da manhã e tarde. E a noite? Os diretores “davam um jeito”, pois grande parte dos alunos chegavam direto de seus trabalhos e não tiveram tempo de jantar antes das aulas. São alunos-trabalhadores, alunos-cansados, alunos-famintos. Famintos de quê? De comida, conhecimentos, vivências? Alunos-seres-humanos.

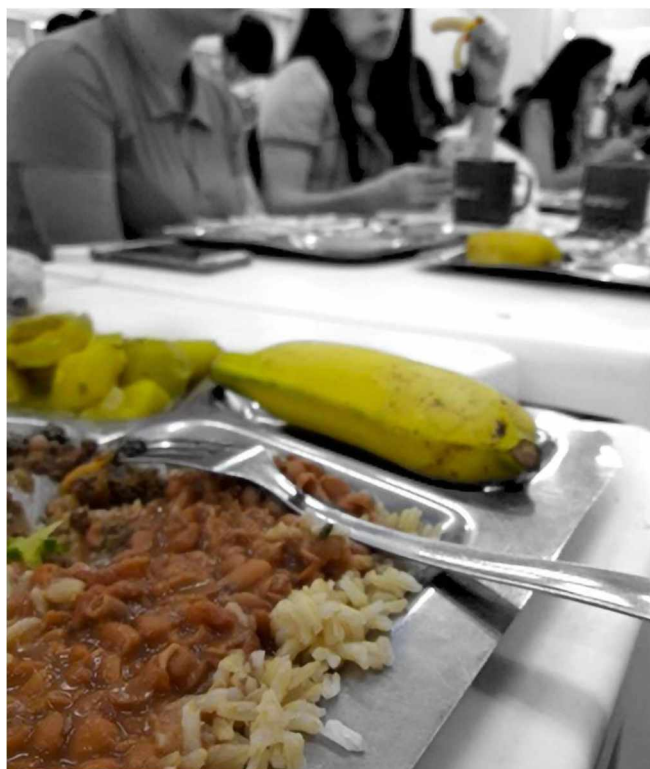
Quando fui estudante no ensino básico, a comida se mostrou algo marcante. No início era prazeroso e corriqueiro. Ao engordar, tornou-se um desejo e martírio. Ser uma criança gorda é ser alvo dos olhares enquanto comia. Sempre vinham cobranças de não engordar mais, ter uma alimentação equilibrada, tanto em casa como na escola, me tirando a paz.

Ao adoecer minha relação com a comida se transformou. Não queria comer. Parei de me alimentar tanto na escola quanto nos outros espaços que vivia, a procura de um emagrecimento desenfreado. Assim os momentos de intervalo passaram a ser momentos sem comida, e também sem energia, como o resto dos dias, dentro e fora da escola.

Após me recuperar, essa relação com a comida assumiu novos significados, voltei a me alimentar na escola, comer com os colegas e interagir. Durante o final do ensino médio, cursava as matérias obrigatórias na manhã, tendo aulas esporadicamente a tarde. A tarde quando não tinha aulas, estudava. A noite fazia cursinho. Foi um período de muito desgaste. Como passava o dia inteiro na escola, realizava a maioria das refeições por lá. Lanches, almoço, às vezes até jantava naquele espaço. Mas algo que me marca nesse período era o amargo do café. Café que me deixava acordado, que dava energia para os estudos. Amargo da ansiedade de ser pré-vestibulando, de perder parte da alegria de uma etapa tão bonita para o estresse de precisar passar em uma faculdade, de viver em constante pressão e ter que decidir meu futuro aos dezessete anos de idade. Sei que os amargos da vida podem ser muitos, e nesse período o amargo do café me marcou de uma forma que até hoje não consigo tomar café igual nesta época.

Ingressei na faculdade e continuei estudando o dia inteiro, pois meu curso de Ciências Biológicas era integral. Assim, grande parte das refeições realizadas aconteciam no ambiente universitário. Como estudei em um Campus de Universidade Federal que tinha um restaurante universitário, chamado de “RU” pela comunidade acadêmica, eu costumava lá me alimentar.

O “RU” da Universidade Federal de Uberlândia apresenta cardápio variado, sendo em geral constituído por arroz, feijão, uma opção principal de carne e uma vegetariana, guarnição, salada, sobremesa (geralmente fruta), suco, água e café, tendo seu cardápio desenvolvido e acompanhado por nutricionistas. Entre amores e ódios pela comida do restaurante, eu particularmente acho saborosa e temperada, mas é uma comida vinda de cozinha industrial e processos de larga produção.



28

A cozinha industrial consiste na produção em larga escala de comida. Eu acreditava que comer comida de uma cozinha industrial não tinha o calor sentimental de comidas preparadas em momentos de união familiar, por exemplo, mas me enganei. A afetividade preenche as mesas e bandejas do restaurante universitário. Sentimentos preenchem suas filas, mesas, murais. Dentro do novo “RU” do Campus Santa Mônica da UFU existem fotos e poemas, como do cantor Cazuzza e do artista uberlandense Grande Otelo. No seu exterior existe um grafite, além de murais com informações de eventos científicos, cursos, festas e encontros universitários. Durante os horários das refeições, estes restaurantes permanecem repletos de pessoas. Juntas, trazem suas histórias, alegrias e angústias.

Não é incomum esperar vinte, trinta ou mais minutos para conseguir comer no restaurante devida quantidade de pessoas que lá frequentam. É nas filas que a socialização começa - ou talvez antes, no caminho para o restaurante. Ao entrar, as mesas coletivas dão espaço para olhares, diálogos, conhecimentos e reconhecimentos. Este restaurante é um lugar de encontro de pessoas, saberes e emoções, talvez mais abrangente que as próprias salas de aula e auditórios.

²⁸ Foto do autor retirada no restaurante universitário da Universidade Federal de Uberlândia, Campus Santa Mônica, no dia 17 de abril de 2019, e edição de Cássio Mota. Na foto é possível observar as bandejas repletas de comida e as mesas de pessoas. O encontro de universitários acontece permeado pela alimentação.

Durante as datas comemorativas, como próximo a feriados e férias, o cardápio se transforma em algo especial, incrementado por sobremesas festivas, por exemplo. Quando é aniversário de algum aluno não é incomum seus colegas cantarem desejando parabéns e acontecer um fenômeno de grande participação dos demais sujeitos lá presentes, em movimentos de palmas e celebração coletiva. O restaurante industrial que alimenta milhares de pessoas diariamente também as conecta.

Os Restaurantes Universitários da Universidade Federal de Uberlândia marcaram - e ainda marcam - minha formação acadêmica. Por terem um valor acessível (R\$3,00 durante toda minha formação na UFU), geralmente almoçava e jantava lá, ao invés dos outros restaurantes próximos da Universidade que eram bem mais caros. O “RU” era meu ponto de encontro com os colegas e amigos, vivenciando incontáveis conversas complexas e profundas em suas mesas coletivas. Quantas reflexões foram lá construídas depois de aulas densas. Quantos laços se firmaram a partir das experiências e desabafos compartilhados. Laços também com os funcionários e funcionárias. Laços humanos, laços orgânicos com a comida, laços nutritivos. Laços que marcam. Este restaurante me marcou mais que qualquer outro durante os cinco anos de minha graduação em Ciências Biológicas, dando forças energéticas para os estudos e proporcionando encontros de muitos afetos. Hoje, ao escrever essas linhas, me preencho de emoção e saudade de momentos que não voltam, mas que deixam marcas profundas.

A comida também marcou muitas das aulas de minha graduação, em especial nas disciplinas específicas da licenciatura. Cafés, chás, bolos, pães de queijo, frutas... Poder mesclar sabores acadêmicos e culinários trouxe muita alegria para as discussões e reflexões teóricas, possibilitando que a sala de aula torne-se um ambiente mais acolhedor e confortável. Estes lanches compartilhados permitiam também que cada um pudesse servir um pouco de si, pois ao dividirmos quem se responsabilizaria pelas comidas e bebidas, em diversos momentos alguém levava algo preparado por suas próprias mãos. Neste ano, atuando como estagiário a docência na disciplina Ciências e Mídias organizamos uma aula comemorativa com temática de festa junina, recheada de sabores típicos do mês de junho e das festas de São João: bolo de milho, paçoca, cachorro quente, dentre outros alimentos que trouxeram afeto e leveza.

Lembro-me que após uma dessas aulas com comidas e bebidas, compartilhei em minhas redes sociais uma foto da mesa de aula com diversas quitandas permeando cadernos e livros, descrevendo o momento como “melhor aula”. Alguns minutos depois um colega que cursava engenharia reagiu em choque me perguntando se aquilo era uma aula, e que nas conformações de aulas presentes em seu curso não existiam momentos como aqueles. Refleti muito que a

presença de comida, o comer junto e compartilhar com outro quebram barreiras de formalidade e frieza nas aulas, possibilitando que conhecêssemos mais uns aos outros, rompendo distâncias e impessoalidades. Quais professores estão dispostos a ceder parte do tempo de suas aulas para conhecer o outro e se mostrar? Em meio a movimentos de distanciamento entre professores e alunos, nem sempre esta prática de se permitir afetar e ser afetado é comum.

Reflito que ao escrever sobre todos estes momentos e lembranças passadas vivo também marcas presentes em minha vida e na vida dos outros. Rolnik (1993) me ajuda a pensar nessas marcas:

Cada marca tem a potencialidade de voltar a reverberar quando atrai e é atraída por ambientes onde encontra ressonância (aliás muitas de nossas escolhas são determinadas por esta atração). Quando isto acontece a marca se reatualiza no contexto de uma nova conexão, produzindo-se então uma nova diferença. E mais uma vez somos tomados por uma espécie de "desassossego", como diz muito apropriadamente Fernando Pessoa em seu livro que traz esse nome no título, ao referir-se à sensação que este estado nos produz. E mais uma vez nos vemos convocados a criar um corpo para a existencialização desta diferença. Ou seja, a marca conserva vivo seu potencial de proliferação, como uma espécie de ovo que pode sempre engendrar outros devires: um ovo de linhas de tempo (ROLNIK, 1993, p. 2-3).

Escrevendo sobre comida, escola e universidade percebo a quantidade de marcas que carrego relacionadas à minha formação escolar-acadêmica e alimentação. Essas marcas são dores e delícias, de saudade, de alegria e também de tristeza, sendo visitadas em momentos diversos, permeando nossas vidas. A comida que é central nos processos humanos - e no caso dos espaços educativos não é diferente - cria marcas que acompanharão quem as carrega por toda a vida. Aprendo pelas marcas, em movimentos de significação e ressignificação. Também aprendo durante as refeições e com as refeições. Comer é conectar e criar marcas, pois é pensar, sentir e viver. É nutrir-se com elementos bioquímicos e também humanos. É devorar memórias e construir saberes. É educar-se de sabores.

Comer no shopping

Para a escrita deste caminhar-cartográfico, visitei um shopping na cidade de Uberlândia, MG, me alimentando em suas duas praças de alimentação em dias variados e observando as forças e potências presentes nesses espaços de comer. Nas praças de alimentação são contadas histórias de consumo e geografias comerciais. Os sujeitos que nelas se aventuram percorrem trajetos atrelados à necessidade de comprar, mas também permeados por cores, cheiros e sabores diversos, vindos de redes multinacionais e inspirações globalizadas. Este shopping faz parte de muitos cotidianos, seja das pessoas que lá trabalham ou dos que visitam

a procura de comprar, comprar e comprar... sendo realidade para os sujeitos que neles percorrem e se alimentam, criando marcas.

Comer no shopping²⁹ em suas praças de alimentação é ter várias opções. São diversos tipos de comida e valores, diversidade de cheiros e sabores. A lógica construída em um shopping é a lógica do consumo, do comprar, consumir e ir embora rapidamente, sempre com pressa de viver, de existir. Território duro construído pelo mercado, no qual o comprar apresenta-se como solução dos problemas cotidianos.



30

A praça de alimentação é constantemente uma bagunça de sons e cheiros em meio ao emaranhado de pessoas e consumos. Escrevendo isso, percebo que não se distancia tanto de grandes feiras e mercados populares, locais também voltados para o comércio. Talvez o que tanto seja diferente é que em feiras é possível encontrar comidas de rua, artesanais, típicas daquela região, na medida que no shopping estão presente em quase totalidade apenas redes de franquia alimentares, empresas multinacionais e *fast-foods*.

Nos horários de menor movimento as mesas se esvaziam e o silêncio praticamente toma conta do espaço. É a hora também que muitos dos funcionários que lá trabalham vão almoçar

²⁹ Chamo aqui de shopping os ambientes conhecidos como *shopping centers*, sendo geralmente grandes espaços comerciais com lojas diversas e praças de alimentação.

³⁰ Foto do autor retirada na praça de alimentação do térreo do *Center Shopping* em Uberlândia, MG, no dia três de abril de 2019 durante a tarde, sendo um horário de pouco movimento. Edição de Cássio Mota.

e jantar. Geralmente sozinhos ou em pequenos grupos, aproveitam seus momentos de comer para também descansar.

Várias estratégias de *marketing* são usadas nos restaurantes, quiosques e *fast-foods*. Cores chamativas, pessoas convidando para ver o cardápio, cheiros, luzes, cupons de promoções. Os apelos são variados e vem de todos os cantos e formas, estando sempre se transformando, buscando novas maneiras de capturar clientes. Entre linhas duras e segmentárias, surgem também brechas para laços humanos perpassados pela comida, tanto de quem vende quanto de quem consome.

Comer-vegetal

O movimento vegetariano e vegano vem criando força, sendo aderido por muitas pessoas, mesmo que só durante alguns dias, como é o caso da campanha “Segunda Sem Carne³¹”, amplamente divulgada pelo mundo e aderida por restaurantes em todo Brasil, como é o caso do Maní³², famoso estabelecimento de comida na cidade de São Paulo, no qual às segundas-feiras apresenta como menu executivo promocional uma opção totalmente vegana. Ainda em São Paulo, no restaurante Pop Vegan Food³³, localizado na região central próximo a Avenida Paulista, nas segundas-feiras é possível comer à vontade por apenas dez reais, um preço acessível para as regiões centralizadas da capital paulista. No centro histórico de Curitiba é possível ter uma refeição vegana por preços ainda mais baixos no restaurante Semente de Girassol³⁴, apresentando opções de almoço a partir de cinco reais e sem nenhum ingrediente animal.

Essas atitudes dos restaurantes citados acima são políticas, tendo como potência causar transformações sociais, diminuindo o consumo de determinados produtos e propagando ideais. São atitudes que podem visar o lucro, mas em sua centralidade buscam popularizar

³¹ Segundo o site da Sociedade Vegetariana Brasileira - <https://www.svb.org.br/2456-segunda-sem-carne-do-brasil-e-a-maior-do-mundo> - acessado no dia oito de junho de 2019, “A Segunda Sem Carne surgiu em 2003 nos Estados Unidos e hoje já está presente em mais de 40 países, mas é no Brasil que ela tem gerado mais impacto recentemente”, atravessando a vida de “mais de 3 milhões de pessoas”, sendo um dos maiores movimentos do mundo. Também trazem que a iniciativa atuou em parceria com instituições de ensino e educação, impactando diversas escolas públicas e merendas de milhares de estudantes e diminuindo em toneladas o consumo de carne nestes espaços.

³² A página oficial do *Instagram* do restaurante é <https://www.instagram.com/manimanioca/?hl=pt-br> (acessado em 20 de dezembro de 2019).

³³ A página oficial do *Instagram* do restaurante é <https://www.instagram.com/popveganfood/?hl=pt-br> (acessado em 20 de dezembro de 2019).

³⁴ A página oficial do restaurant no *Facebook* é <https://www.facebook.com/SementedeGirassol> (acessada em 9 de janeiro de 2020).

pensamentos, culturas, ideologias do movimento vegetariano/vegano. As lutas são muitas, mas principalmente pelos direitos dos animais, por uma sociedade que não os explore.

Deleuze em diálogo com Parnet (1998) em seu capítulo intitulado Políticas, reflete que tudo é político e nessa medida, nossas vidas são construídas por linhas:

Indivíduos ou grupos, somos feitos de linhas, e tais linhas são de natureza bem diversa. A **primeira espécie de linha que nos compõe é segmentária, de segmentaridade dura**³⁵ (...). Ao mesmo tempo, temos **linhas de segmentaridade bem mais flexíveis**³⁶, de certa maneira **moleculares**. (...) Ao mesmo tempo ainda, há como que uma terceira espécie de linha, esta ainda mais estranha: como se alguma coisa nos levasse, através dos segmentos, mas também através de nossos limiões, em direção de uma destinação desconhecida, não previsível, não preexistente. Essa linha é simples, abstrata, e, entretanto, é a mais complicada de todas, a mais tortuosa: **é a linha de gravidade ou de celeridade, é a linha de fuga**³⁷ e de maior declive. (...) Temos tantas linhas emaranhadas quanto a mão. Somos complicados de modo diferente da mão. O que chamamos por nomes diversos – esquizoanálise, micro-política, pragmática, diagramatismo, rizomática, cartografia – não tem outro objeto do que o estudo dessas linhas, em grupos ou indivíduos (DELEUZE & PARNET, 1998, p. 146-147).

Somos constantemente permeados por essas linhas, e o que este trabalho tenta fazer é estudar e aprofundar nesse emaranhado de linhas e forças. Linhas que nos levam a consumir determinados produtos, a agir em determinadas formas. Linhas duras que nos enclausuram, convergindo para instituições e estruturas também duras. Destas linhas a que busco com olhar atento de criança curiosa são as linhas de fuga. Essas últimas linhas, tidas até como misteriosas, carregam gigantesca potência de vida e de transformação, trazendo em si a possibilidade de quebrar estruturas até então tidas como indestrutíveis. Todos nossos atos são políticos, pois causam mudanças no mundo em algum nível, e o comer não está fora disso. O que comemos?

³⁵ Deleuze continua sobre as linhas de fuga, trazendo exemplos: “a família-a profissão; o trabalho-as férias; a família-e depois a escola-e depois o exército-e depois a fábrica-e depois a aposentadoria. E a cada vez, de um segmento a outro, nos dizem: agora você já não é um bebê; e na escola, aqui você não é mais como em família; e no exército, lá já não é como na escola... Em suma, todas as espécies de segmentos bem determinados, em todas as espécies de direções, que nos recortam em todos os sentidos, pacotes de linhas segmentarizadas” (DELEUZE & PARNET, 1998, p. 146).

³⁶ Sobre estas linhas de segmentaridade mais flexíveis, ou linhas moleculares, Deleuze continua trazendo que “Não que sejam mais íntimas ou pessoais, pois elas atravessam tanto as sociedades, os grupos quanto os indivíduos. Elas traçam pequenas modificações, fazem desvios, delineiam quedas ou impulsos: não são, entretanto, menos precisas; elas dirigem até mesmo processos irreversíveis (DELEUZE & PARNET, 1998, p. 147).

³⁷ Sobre as linhas de fuga, Deleuze reflete que é “a linha que o centro de gravidade deve descrever é, certamente, bem simples, e, pelo que ele acreditava, reta na maioria dos casos... mas de outro ponto de vista, tal linha tem algo de excessivamente misterioso, pois, segundo ele, ela não tem nada senão o caminho da alma do dançarino...” (DELEUZE & PARNET, 1998, p. 147), continuando que “essa linha parece surgir depois, se destacar das outras, se conseguir se destacar. Pois, talvez haja pessoas que não têm essa linha, que têm apenas as duas outras, ou que têm apenas uma, que vivem apenas sobre uma. No entanto, de outra maneira, essa linha está aí desde sempre, embora seja o contrário de um destino: ela não tem que se destacar das outras; ela seria, antes, primeira, as outras derivariam dela. Em todo caso, as três linhas são imanentes, tomadas umas nas outras” (DELEUZE & PARNET, 1998, p. 147).

De onde vêm nossos alimentos? Quem produz? Por quais mãos passam? Quais impactos causam? Todas estas questões se relacionam com dinâmicas políticas, tendo suas reverberações no mundo e também sendo capazes de criar transformações.

Além de lutar pela causa animal, geralmente é possível comer alimentos frescos e refeições leves nestes espaços. Muitos priorizam os produtos orgânicos, agroecológicos e produtores locais. A agroecologia surge como um novo paradigma à agricultura exploratória, extensiva, que desumaniza a produção alimentar e as relações ser humano-comida. Leff (2002, p. 37) reflete que:

Os saberes agroecológicos são uma constelação de conhecimentos, técnicas, saberes e práticas dispersas que respondem às condições ecológicas, econômicas, técnicas e culturais de cada geografia e de cada população. Estes saberes e estas práticas não se unificam em torno de uma ciência: as condições históricas de sua produção estão articuladas em diferentes níveis de produção teórica e de ação política, que abrem o caminho para a aplicação de seus métodos e para a implementação de suas propostas. Os saberes agroecológicos se forjam na interface entre as cosmovisões, teorias e práticas. A Agroecologia, como reação aos modelos agrícolas depredadores, se configura através de um novo campo de saberes práticos para uma agricultura mais sustentável, orientada ao bem comum e ao equilíbrio ecológico do planeta, e como uma ferramenta para a autossustentabilidade e a segurança alimentar das comunidades rurais (LEFF, 2002, p. 37).

A agroecologia aparece como linha de fuga dos movimentos perversos da agroindústria. São produzidos alimentos geralmente de forma orgânica e por pequenos produtores em relações de profunda conexão com a natureza e equilíbrio ecológico. A partir do ano de 2019 tive um contato maior com a agroecologia e consumo de produtos agroecológicos com a *Cesta Semeando Agrofloresta*³⁸, uma cooperativa de produtores agroecológicos que semanalmente montam uma cesta adquirida por mim, que ao invés de ocupar o lugar de cliente, assumo a posição de coprodutor, incentivando, participando da produção e ingerindo alimentos livres de pesticidas industriais. Juntamente dos alimentos entregues semanalmente, recebemos propostas de receitas, dialogando com produtos cultivados localmente, com saberes do outro, em movimentos de afetividade pela comida. Estes alimentos são produzidos por mãos, por pessoas, por gente. Gente com sonhos de revoluções. Gente com amor pela terra e pela Terra.

Movimentos agroecológicos e de incentivo ao consumo de produtos locais diversas vezes se aliam ao vegetarianismo. Também é possível perceber certas ligações entre os restaurantes veganos e vegetarianos com questões religiosas e esotéricas.

³⁸ Para saber mais sobre a proposta e a cooperativa em si, sua página de divulgação no Instagram é <https://www.instagram.com/cestasemeando/?hl=pt> (acessado em 19 de dezembro de 2019), sendo espaço de compartilhar informações acerca da produção dos alimentos, receitas, composição semanal das cestas, dentre outras.

No bairro universitário Santa Mônica, na cidade de Uberlândia, MG, existem dois restaurantes vegetarianos, além de outros diversos que apresentam opções que contemplam estes sujeitos, inclusive o Restaurante Universitário da Universidade Federal de Uberlândia.

Um desses restaurantes chama-se *Ganesh*³⁹, nome de uma divindade indiana que se assemelha a um elefante. A anos frequento o restaurante de tempos em tempos - tanto nos horários de almoço como em eventos sobre esoterismo e veganismo que lá ocorrem. É um espaço acolhedor, com uma pequena horta agroflorestal, loja de incensos e utensílios indianos, além de outros produtos vegetarianos, veganos, mel de produtores locais, entre outros.



40

Espalhado pelo espaço do restaurante estão plaquinhas com frases reflexivas (como “mais amor por favor”, por exemplo), informações sobre o potencial nutricional de alimentos como brócolis e *ora pro nobis* (uma planta alimentícia não convencional - PANC), imagens de santos católicos e divindades indianas, mandalas, filtros dos sonhos, redes, entre outros. É um espaço que te convida para parar e sentir: sentir a força do alimento em contato com energias místico-religiosas-ideológicas.

A comida é leve, deliciosa, colorida e natural. O público aparentemente é majoritariamente universitário - discentes e docentes - de idades variadas. São pessoas que

³⁹ A página oficial do restaurante no Facebook é <https://www.facebook.com/ganeshavegetariano/> (acessada em 20 de dezembro de 2019).

⁴⁰ Foto de refeição no restaurante vegetariano Ganesh retirada no dia oito de abril de 2019. O verde do prato dialoga com a agrofloresta presente ao fundo da foto.

querem um almoço tranquilo e saudável, sejam vegetarianos, simpatizantes ou apenas curiosos. Pessoas que talvez queiram comer em paz e deitar na rede depois da refeição. Muitos são pessoas que acreditam numa alimentação mais viva, natural e leve.

Almoçando no restaurante percebi que mesmo que se assemelhe ao shopping e outros espaços comerciais por colocar a comida em posição de mercadoria, o espaço te convida a uma outra interação com a comida: o comer com calma, respirar e sentir os sabores do alimento que também é sagrado para diversas crenças, que é vivo e potente. Somos recebidos e cumprimentados pelos funcionários, sendo praticamente um convite a se sentir em casa. As pessoas comem sem pressa. E até as que têm pressa descansam um pouco. Tomam uma água com ervas naturais depois do almoço. Os casais e amigos que querem mais privacidade sentam-se nas mesas mais distantes e deitam na rede. O tempo flui de acordo com a vida de cada um, em contato com o verde - seja nas comidas ou no espaço - e com a calma, em meio ao caos urbano.

O restaurante, espaço de comer, é também palco de discussões políticas, místico-religiosas, cursos sobre culinária e terapias, dentre outros. É espaço de encontro entre tribos, culturas e crenças. É neo-esotérico, ou *neo-esô*, como o etnógrafo urbano Magnani (1999) chama estes territórios contemporâneos nos quais ocorre encontro e interação de pessoas, culturas, crenças e práticas, como pensamentos budistas, hinduístas, ufologia, veganismo e yoga. Esses territórios neo-esotéricos são lugares que participam da vida de pessoas diversas, em diferentes intensidades e potências. São lugares que deixam marcas, que ensinam, e neste caso também é lugar de comida.

Comer entre refúgios e conflitos

A cidade de Uberlândia vem recebendo grande número de imigrantes árabes. Muitos destes abriram restaurantes e lanchonetes de comidas típicas de seus países, sendo possível avistar e degustar em vários na região central do município.

Nesses restaurantes é possível sentir um pouco da cultura destes sujeitos que vieram de outros lugares. Visitando-os, escutei línguas diferentes do português, vi mulheres usando *hijab*, vestimenta islâmica utilizada pelas pessoas do sexo feminino.

Tenho o hábito de antes ou depois de sair pela noite uberlandense nos finais de semana ou quando tenho algum compromisso no centro da cidade de passar num desses restaurantes e

comer algumas esfirras ou *kebabs*⁴¹, que além de deliciosos também possuem preços acessíveis em comparação com grande parte dos demais estabelecimentos de comida presentes naquela região. Me tornei cliente em uma lanchonete árabe e pelas “idas e vindas”, acabei conhecendo um pouco mais das pessoas que lá trabalham. O responsável pelo caixa atual veio da África do Sul e é muçulmano. Um dos funcionários da cozinha é libanês. O entregador é brasileiro.

Comer nesses restaurantes é ser transportado um pouco para diferentes culturas. É sair também da zona de conforto, conhecendo outras culinárias e relações com a comida. Os preparos são diferentes, assim como as filosofias presentes no espaço. Geralmente não vendem bebidas alcóolicas devido a religião dos donos que não permite consumi-las. As palavras, a organização do estabelecimento, os cheiros, a forma de cozinhar... tudo é diferente, possibilitando experiências de alteridade e estranhamento⁴².



43

Porém, recentemente este choque cultural resultou em problemas, preconceito e violência⁴⁴. Entre estranhamentos e relações eu-outro existem muitos conflitos, e a comida

⁴¹ Nome de um prato árabe comumente vendido nestes restaurantes e lanchonetes.

⁴² Conceitos relacionados à antropologia, alteridade e estranhamento refletem no que diferencia o eu do outro, possibilitando estudos antropológicos. Uriarte discorrendo sobre antropologia e os processos de estudos etnográficos, reflete que o que interessa nas sociedades estudadas é “sua Alteridade, sua singularidade, a sua outredade, o que faz essas sociedades serem o que são (URIARTE, 2012, p. 4)”, completando que “a etnografia é uma experiência, uma experiência do Outro para captar e compreender, depois interpretar, a sua alteridade (URIARTE, 2012, p. 7-8)”.

⁴³ Foto retirada pelo autor em uma lanchonete de culinária árabe localizada na região central de Uberlândia, MG. Edição de Cássio Mota.

⁴⁴ Em um fim de noite da boemia uberlandense um grupo de pessoas LGBTs foi comer em uma dessas lanchonetes localizadas no centro da cidade, porém foram expulsos do local de forma violenta e ameaçados caso retornassem.

perpassa estes territórios em disputa. Linhas duras de violência que atacam contra a pluralidade, mesmo em espaços que materializam a resistência de existências diferentes da maioria de um local.

Comer em Minas Gerais, comer em casa

Recentemente fui para Monte Carmelo, cidade do interior do estado com cerca de cinquenta mil habitantes, visitar a família do meu namorado. Além de ótimas pessoas são também ótimos cozinheiros. Percebi que grande parte do tempo que passamos juntos foi na cozinha enquanto preparavam comidas deliciosas - doces e salgadas - ou enquanto comíamos. A comida foi a base de nossos encontros.

Aquecidos pelo fogão a lenha comemos muito, nos nutrindo também de afetos, cheiros, calor humano. Tutu de feijão, peixada, bolinho de arroz, pudim, cocadinhas, doce de leite... numa mistura de sabores que para mim além de combinar totalmente com as paisagens do estado, só podem ser traduzidos por uma palavra: amor.

Essa cozinha mineira tida como tradicional, raiz ou *caipira* também é um contato com os espaços do estado. Os *ovos caipiras* que vem de galinhas criadas soltas no quintal, o fogão a lenha utilizando galhos de árvores que de tão velhas caem e morrem... Até as cores das comidas se assemelham às cores da região: o vermelho do feijão ou do doce de leite com a terra vermelha, o amarelo forte do açafraão com o lindo pôr do sol.

Eles foram impedidos de lá permanecerem e consumirem em paz suas refeições, mesmo sem trazerem nenhum perigo ou risco ao estabelecimento, a não ser o risco de embate com valores dos proprietários, caracterizando a atitude de expulsá-los como homofobia. A notícia do caso foi divulgada pelas redes sociais acompanhada de vários relatos.



45

Sei que esta realidade vivida neste final de semana nesta cidade do interior mineiro não condiz com todas as refeições de um estado tão populoso, mas nestes momentos mediados pela comida, esta assumiu posição central na vivência dos espaços, da natureza e do outro. A comida atuou como encontro, unindo o coletivo, os espaços, as histórias, memórias e os elementos naturais que lá existem, em processos de afetamentos constantes. O comer possibilitou desvendar os territórios mineiros, construindo mapas, trilhando caminhos pelos cheiros e sabores possíveis de se aventurar no estado e nas relações afetuosas comigo e com os outros sujeitos.

⁴⁵ Foto retirada pelo autor no fogão a lenha no dia seis de abril de 2019 na cidade de Monte Carmelo, MG. O fogo que aquece a comida também aquece os corpos e os corações através dos afetos.

O QUE FICA DE TANTOS SABORES?

O que permanece marcado na pele, nos olhos, na mente e no coração? Fica o gosto das memórias, as marcas que nos movimentam, sensações, saudades, experiências. Ficam também reflexões profundas sobre comida e biologia e educação e... tantas outras coisas. Ficam dúvidas, questionamentos, mas não certezas. Recordo dos questionamentos iniciais e creio que estes não foram respondidos em sua totalidade porque não me proponho a isso - e nem acredito que seja capaz. O que propus foi tatear espaços, desbravar territórios e me lançar no meio de processos, buscando observar as forças neles existentes, cartografá-las, destrinchá-las em potências. Algumas questões que nos atravessaram retornam agora com outros tons depois de serem tanto refletidas. Tentarei atravessá-las mais uma vez de forma sintética.

A comida interfere nas construções e aprendizagens de mim e de mundo todos os dias de minha vida. Escrevo este trabalho atravessando comeres e cozinhares constantes. Ontem Cássio me perguntou se eu não sentia fome ao escrever tanto sobre comida e respondi que não, pois estava constantemente comendo enquanto escrevia. Neste dia fiz um bolo e, enquanto assava, escrevi mais. A comida atravessa meus dias como um todo, pois sou um ser faminto. Carrego marcas de dor e de alegria em relação à comida. São marcas que me permitem sentir diferentes campos das relações eu e o outro, sendo este outro a alimentação, a biologia, a educação ou outros sujeitos. Me construo ao perpassar lugares os quais afeto e sou afetado, e a comida está presente em sua grande maioria, seja no café antes, na refeição durante ou nas celebrações depois. A comida me permite encontros constantes e, através dela, aprendo sobre mim e sobre o outro.

Os territórios perpassados através da comida são diversos: território da casa, da escola, da universidade, do restaurante, do mercado, da família, do lixo, da feira livre, da fartura e também da fome. Acredito não ser possível decifrar estes territórios e o que os torna o que são separados da comida, porque esta é parte integrante deles. Ouso dizer que a comida é um território a ser cartografado constantemente, sendo territorializada, desterritorializada e reterritorializada a todo momento, seja em movimentos de comercialização, de politização, de afetos, memórias ou marcas. Inclusive acredito que todos estes processos dialoguem entre si, em conexões rizomáticas.

Territórios da biologia, comida e educação se sobrepõe em momentos diversos. Tanto nas escolas, como nas casas, universidades, mercados e institutos de pesquisa, a comida é viva, fruto de seres vivos, vegetais, animais, fúngicos, protistas, podendo ser decomposta, portar bactérias, vírus e outros parasitas, sendo potência de vida e morte. Dessa forma, se a comida é

viva, seu estudo também é biológico. Mais que biológico, é geográfico, histórico, social, sendo que estas categorias não estão separadas, se unindo rizomaticamente ao olhar, viver e sentir a comida a procura de sua totalidade, que não é única, mas sim múltipla. Sendo múltipla, é possibilidade de encontros diversos, e a partir dos encontros a educação acontece, pois como reflete Paulo Freire em seu segundo capítulo de *Pedagogia do Oprimido*, “ninguém educa ninguém, ninguém educa a si mesmo, os homens se educam entre si, mediatizados pelo mundo” (FREIRE, 2018, p. 95). Não aprendemos sozinhos, mas a partir das relações com o outro, ou melhor, com os outros, sejam outros sujeitos humanos ou não. A comida também pode assumir posição de mediadora, no meio dos processos, em movimentos de saberes ancestrais, científicos, culinários.

A partir do trajeto por estes territórios bio-alimentares-educativos, acredito ser possível levar mais sensibilidade para os aprendizados, sejam eles escolares ou não. Pensar no comer como processo de encontro entre diversos outros - sujeitos, lugares, vivências... - é pensar no aprender. Aprender este permeado por afetos, afetado pelos sujeitos que o produzem e consomem, na medida em que também os afeta. Focando no ensino de ciências e biológicas defendo ser possível nas aulas sobre ciências e biológicas - estudando a vida e seus processos físicos, químicos, geográficos e históricos permeados por culturas e sensibilidades - dar vazão para linhas de fuga da educação dura ou bancária, como diria Paulo Freire, em movimentos de fluidez, brotando rizomas entre áreas, afetos e percepções.

Através da comida é possível aprender pedagogias e saberes do corpo, pois ela é vivenciada pelo e no corpo, em multiplicidades. Aprendemos pela comida ao experimentá-la, experienciá-la, sentindo, escutando, observando, em movimentos educativos de atenção, conectando com a natureza, consigo e com os outros.

Ao ser território de encontros, a comida é também território de conflitos e disputas. Linhas duras, segmentárias e de fuga estão em constante luta, em movimentos de territorialização e desterritorialização, em devires, participando de processos construtores de subjetividades, logo também dos sujeitos. *Devir-vespa da orquídea* e *devir-orquídea da vespa*⁴⁶, devires simultâneos, em conexões, estiveram presentes no trabalho ao remeter rizomaticamente com devir-comida do humano - sendo o entrelaçar com a comida a procura de potências de mim, do meu corpo de minhas memórias e inspirações - e também com devir-humano da comida - a procura de forças existentes nos espaços de comer, tateando lugares

⁴⁶ Inspirado em Deleuze & Guattari, 1995, p. 18-19.

degustando suas modulações. Assim como a vespa desterritorializa e reterritorializa a orquídea, na medida em que a orquídea realiza também esses processos, fui territorializado, desterritorializado e reterritorializado em movimentos constantes pela comida e também pelos sabores, cheiros e cores a ela associados, criando em mim mudanças, me marcando.

Os processos de comer e cozinhar produzem marcas. Marcam por serem encontros entre sujeitos, memórias, histórias e geografias. São a potência necessária para que a vida aconteça, são os meios férteis para que germinem rizomas, brotem forças que movimentam vitalmente os sujeitos. Nossas relações com a comida - sejam elas perpassando lugares escolares, familiares, religiosos ou comerciais - nos marcam, e estas marcas impregnam em nossas vidas, potencializando movimentos que nos guiam em rumos diferentes. Cada lugar apresenta diferentes potências de marcar e de participar a partir dos encontros nos processos de construção de quem somos, o que sabemos e como viveremos nossas vidas. Cada lugar e cada ser carrega como potência possibilidades singulares de transformar, de criar, de impulsionar e de marcar.

A comida é sempre encontro: encontro comigo, com minhas histórias e geografias; encontro com o outro, com outras histórias e geografias. Encontro multicultural, construído por mãos diversas. Encontro com a educação em aprendizados plurais, ora repletos de formalismos e receitas, ora livres e despreziosos. Encontros vivos e pulsantes, em movimento, assim encontrando, perpassando e construindo biografias outras, tão pequenas que conseguem atravessar brechas diminutas na procura de liberdades.

REFERÊNCIAS

BARROS, Laura Pozzana de; KASTRUP, Virgínia. Cartografar é acompanhar processos. In: PASSOS, Eduardo; KASTRUP, Virgínia; ESCÓSSIA, Lílíana da (Orgs.). *Pistas do método da cartografia: pesquisa-intervenção e produção de subjetividade*. Porto Alegre: Sulina, 2014. p. 52-75.

BEZERRA, José Arimatea Barros. Alimentação e escola: significados e implicações curriculares da merenda escolar. *Revista Brasileira de Educação*, Rio de Janeiro, v. 14 n. 40, p. 103-115, 2009.

CARNEIRO, Henrique. **Comida e Sociedade: uma história da alimentação**. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

DELEUZE, Gilles; GUATTARI, Félix. **Mil platôs: Capitalismo e esquizofrenia**. Vol. I. São Paulo, Ed. 34. 1995.

DELEUZE, Gilles; PARNET, Claire. **Diálogos**. São Paulo: Escuta, 1998. 184 p.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do Oprimido**. 66. ed. Rio de Janeiro/são Paulo: Paz e Terra, 253 p. 2018.

GALLO, Silvio. Eu, o outro e tantos outros: educação, alteridade e filosofia da diferença. In: CONGRESSO INTERNACIONAL COTIDIANO: DIÁLOGOS SOBRE DIÁLOGOS, 2., 2008, Niterói. *Anais...* Rio de Janeiro: Universidade Federal Fluminense, 2008.

LEFF, Enrique. Agroecologia e saber ambiental. in: agroecologia e desenvolvimento sustentável, Porto Alegre, v.3, n°.1, pp. 36-51, 2002.

MAGNANI, José Guilherme Cantor. **Mystica Urbe: um estudo antropológico sobre o circuito neo-esotérico na metrópole**, São Paulo, Studio Nobel, 1999, 143p.

MARQUES, Luiz. **O sintomático desprezo pela ciência**. 2019. Disponível em: <<http://adunicamp.org.br/novosite/artigo-o-sintomatico-desprezo-pela-ciencia/>>. Acesso em: 18 dez. 2019, n.p.

MACIEL, M.E. Identidade Cultural e Alimentação. In: CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W. (Org.). *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Editora da FIOCRUZ, pp. 49-55, 2005.

OLIVEIRA, Thiago Ranniery Moreira de; PARAÍSO, Marlucy Alves. Mapas, dança, desenhos: a cartografia como método de pesquisa em educação. **Pro-Posições**, Campinas, v. 23, n. 3, p. 159-178, set./dez. 2012.

ROLNIK, Suely. **Esferas da insurreição: notas para uma vida não cafetinada**. 2. ed. São Paulo: N-1 Edições, 2018. 208 p.

ROLNIK, Suely. Pensamento, corpo e devir: uma perspectiva ético/estético/política no trabalho acadêmico. *Cadernos de subjetividade*, São Paulo, v1, n. 2, p. 241-251, 1993.

URIARTE, Urpi Montoya. O que é fazer etnografia para os antropólogos. Ponto Urbe, [s.l.], n. 11, p.1-13, 1 dez. 2012. OpenEdition. <http://dx.doi.org/10.4000/pontourbe.300>.