



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, LETRAS E ARTES
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA

Dietética Natural:
Mulheres, ecologismo e espiritualidade
na cozinha da Nova Era.

Fábio Lúcio Antunes Guedes

Orientadora: Prof. Dra. Maristela Oliveira de Andrade

João Pessoa

Estado da Paraíba – Brasil

Junho de 2015

Fábio Lúcio Antunes Guedes

Dietética Natural:

Mulheres, ecologismo e espiritualidade na cozinha da Nova Era.



Trabalho de dissertação apresentado ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal da Paraíba (UFPB), como requisito à obtenção de título de Mestre em Antropologia.

João Pessoa

Estado da Paraíba – Brasil

Junho de 2015

Fábio Lúcio Antunes Guedes

Dietética Natural:

Mulheres, ecologismo e espiritualidade na cozinha da Nova Era.

Trabalho de dissertação apresentado ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Universidade Federal da Paraíba (UFPB), como requisito à obtenção de título de Mestre em Antropologia.

Aprovada em _____ de _____ de _____

COMISSÃO EXAMINADORA

PRESIDENTE – Prof.^a Dr.^a Maristela Oliveira de Andrade – UFPB/PPGA

MEMBRO INTERNO - Prof.^a Dr.^a Beliza Aurea de Arruda Mello - UFPB/Proling

MEMBRO EXTERNO - Prof.^a Dr. Jean Segata - UFRN/PPGAS

SUPLENTE - Prof.^a Dr.^a Ednalva Maciel Neves – UFPB/PPGA

João Pessoa – PB - Brasil

Junho de 2015.

G924d

Guedes, Fábio Lúcio Antunes.

Dietética natural: mulheres, ecologismo e espiritualidade na cozinha da Nova Era / Fábio Lúcio Antunes Guedes.- João Pessoa, 2015.

120f. : il.

Orientadora: Maristela Oliveira de Andrade

Dissertação (Mestrado) - UFPB/CCHLA

1. Antropologia. 2. Cozinha natural - etnografia - estruturação.
3. Ecofeminismo. 4. Espiritualidade ecológica. 5. Vegetarianismo.
6. Sociedade carnista.

UFPB/BC

CDU: 39(043)

Agradecimentos:

Em primeiro lugar à Afya, lugar de acolhimento e poiese humana. Abriu em mim horizonte inestimável de aprendizado, puro. A Afya foi para mim o arquétipo do lar, da casa, da matriz de nossas emoções, Cosmologia. Admiração constante por tudo que é vivo. Ativo despertar para a textura do mundo. Agradeço a cada uma das mulheres que formam o Centro Holístico da Mulher por terem me sensibilizado, como se observando o mundo pela primeira vez. Desejo a elas, diariamente, abraços carinhosos - essas comensais de poder mediado pelo alimento.

A cada um de meus amigos, amigas e familiares pelas conversas em torno da mesa, e por vosso interesse por minha ‘invertida’, e culturalmente consignada contravertida, predileção por vegetais. Desfruto da companhia de cada um de meus colegas de curso. Uma turma bastante heteróclita, e que me acompanharam nesses primeiros passos rumo à minha pessoal investigação da Natureza. Um carinhoso agradecimento, pois, aos amigos das ciências Humanas e Socaís, da Antropologia, da Biologia e da Ecologia. A turma de T’ai Chi Chuan (especialíssimo agradecimento à etnomusicóloga Alice Lumi Satomi e sua família). Agradeço à UFPB em geral, pelos momentos em que muito desfrutei da mistura boa entre a Música, o Teatro e as Artes Visuais, as feiras orgânicas, das praias e da poesia paraibana.

Acredito na força potencial das redes de eco-gastronomia, de agricultores ecológicos, de permacultores, cujos indivíduos empenham corpo e alma em favor de um *envolvimento* cada vez mais sério com a *paisagem* político-ambiental. Espero estar sempre contribuindo em favor das mesmas, desde que se mantenham abertas à diversidade. Faço especial agradecimento, pois, estar vivendo, diariamente e na extensão de países agrícolas como Brasil e Espanha, os sentidos ecológicos que despontam como epítome de plena ‘pós-modernidade’.

Gostaria de dedicar um carinhoso agradecimento às professoras doutoras Ednalva Maciel Neves (PPGA - CCHLA) e Beliza Aurea de Arruda Mello (DLCV – CCHLA), que compuseram minha banca de qualificação. Agradeço também ao Programa de Pós-graduação em Antropologia da Universidade Federal da Paraíba, à secretária e amiga Bruna Stansky e a cada um dos professores pela dedicação e empenho acadêmico. Todos e cada um nos foram muito atenciosos, no ensino de uma disciplina científica tão saborosa quanto a Antropologia.

Agradeço a bolsa de estudos cedida pela CAPES sem a qual a pesquisa seria impossível.

Agradeço a especial atenção, consideração e disponibilidade de minha orientadora, Maristela Oliveira de Andrade, que concedeu inigualável terreno, liberdade e incentivo imprescindíveis para as viagens longas e fronteiriças, de experimentação e criação que evitem dar continuidade a toda forma epistemicida de pensamento.

Dedicado a Granolinha, “o último dos onycophora” encontrado em
expedição científica nas montanhas de Caruaru - PE,
Antonio, salvo de uma festa de humanos
e a meus irmãos de osso, sangue e carinho.

“a pedra é sem-mundo, o animal é pobre de mundo e o homem é formador de mundo” (tripé paradigmático-filosófico de Martin Heidegger em Os Conceitos Fundamentais da Metafísica, 1983)

“Cada olhar envolve uma observação, cada observação uma reflexão, cada reflexão uma síntese: ao olharmos atentamente para o mundo já estamos teorizando. Devemos, porém, teorizar e proceder com consciência autoconhecimento, liberdade e – se for preciso usar uma palavra audaciosa – com ironia: tal destreza é indispensável para que a abstração, que ‘receamos’, não seja prejudicial, e o resultado empírico, que desejamos, nos seja útil e vital.” (A Doutrina das Cores, 1810 – Johann Wolfgang von Goethe)

Resumo: Dedicada à investigação da emergência social do cozinheiro enquanto sujeito *comedor*, apresentamos uma etnografia sobre a estruturação da Cozinha Natural, e das ressignificação sócio-dietética decorrente de uma inversão da cosmo-ecologia gastronômica modernamente instituída. A casa de cura alternativa que nasce como representação de um conflito sociológico heteróclito, entre humanos e não-humanos, contextualiza a formação de uma *expertise* culinária contemporânea - cozida no campo da construção da alteridade. O encontro fronteiriço entre as cozinhas natural e moderna ocorre em meio a um processo de legitimação social, de ‘cozinheiras de pés descalços’ mediadas por uma experiência de desnaturalização do paladar e libertação da corpo feminino. A moderna exclusão do espírito feminino do recinto culinário (DORIA, 2013) em favor dos *chefs*, figura como naturalização de nossa animalidade, na instituição de um *habitus* dietético carnista indesejado, reificador do atual estado de *gastroanomia* sociológico (FISCHLER, 1979). Uma análise compreensiva da prática dietética vegetariana e da intersubjetividade dos modos de vida consecutivos, é complementada por um empreendimento etnográfico entre produtores de alimentos orgânicos na Espanha.

Palavras-chave: cozinha natural ; ecofeminismo ; espiritualidade ecológica ; vegetarianismo ; sociedade carnista ;

Abstract: Based on ethnographic experience of the encounter from natural and modern kitchens, a therapeutic healing house rises as a representation of a socio-ecological conflict that operates in the formation of different types of cookery expertise. Among 'modern *chefs* that naturalizes human taste', 'barefoot female cooks' take us for a walk through the production fields, of commensality of natural foods in search of detailing the historical exclusion of female soul from the art of cookery (DORIA, 2013). Sensitized by a mind-and-body practice based on *integrality*, *openness* and *attention*, this barefoot women seek to grant legitimacy to female *devir*, in exercising alternative cure methods while facing a quarrelsome modern culinary *habitus* responsible for reifying hodiern social *gastro-anomie* (FISCHLER, 1979). Different theoretical horizons, the *dwell* perspective (INGOLD, 2011) and *acctancy* (LATOUR, 1994), were gathered comparatively in order to compose a comprehensive analysis of a 'eco-vegetarian' background, complemented by a parallel ethnographic immersion among producers of organic food in Brazil (ENCA) and Spain (WWOOF) in order to discuss emerging responsibilities in contemporary ecological *devir*, analysis the anti-ecology immanent in modern dietetic sciences.

Key-words: natural kitchen ; ecofeminism ; vegetarianism ; ecological spiritualism ; carnist habitus ;

Resumé: La ethnografie se nourrie de la rencontre des cuisines naturelle et moderne, représentant d'un conflit socio-écologique qui opère dans la formation de différents types d'expertise culinaire née dans une centre de therapie de cure. Parmi modernes *associations* sociaux de *chefs* naturalisantes du goût humaine, émergent dès “femmes cuisiniers aux pieds nus” capable de *reconnaissance* qui est pure création et commensalité de l’animalité. L’historique exclusion de l’âme féminine de la salle de cuisine (DORIA, 2013) est créateur de ces corps malade, alors sensibilisée par une *enchevêtrement* pratique basée sur *l'ouverture* et *l'attention*, les pratiques medicinales alternatives cherchent pour légitimisation d’une portion especifique du *devoir femme* en face à une conflictant *habitus* culinaric moderne *carniste*, qui port la hodieune gastro-*anomie* (FISCHLER, 1979). Nous ofrons une analyse critique de l'immanent anti-écologie dans la diététique moderne. La combinaison de différents horizons théoriques, la perspective d’*habiter* (INGOLD, 2011) et *l'actancy* (LATOUR, 1994), vise à composer une analyse socio-cosmologique de la alimentation végétarien, complementarisée par une enterprises ethnographique parmi producteurs d'aliments organiques au Brésil (ENCA) et en Espagne (WWOOF), en visant discuter les nouvelles responsabilités dans le *devoir* écologique contemporaine, quand dédiée à la "cuisine pour l'autre".

Mots-clés: cuisine naturelle ; ecofeminité ; spiritualité écologique ; végétarisme; société carniste; carnisme

Lista de figuras

Fig.1 – Mesa da cozinha da Afya 1	25
Fig. 2 – Fátima e Josefa em atendimento Bioenergético	32
Fig 3 – <i>Corpus</i> de conhecimento afyano	33
Fig. 4 – Mesa da cozinha da Afya 2	36
Fig. 5 – Tabela de equipes da trabalho	41
Fig. 6 – Equipe Afya	43
Fig. 7 – Intimidade e cuidado	53
Fig. 8 – Relação trófico-energética invertida	66
Fig. 9 – Representação das dietéticas Natural e Moderna	73
Fig. 10 – Construções permaculturais	84
Fig. 11 – Croqui de cidade agrícola espanhola	88
Fig. 12 – Monumento Jamón	92
Fig 13 – Resistência <i>Amaranthacea</i>	93

Lista de siglas

AFYA = Casa de tratamento terapêutico “Centro Holístico da Mulher”.

cdc = Caderno de campo

CN = Cozinha natural

CM = Cozinha moderna

ENCA = Encontro Nacional de Comunidades Alternativas (Brasil)

ONG = Organização não-governamental

Pe. - Padre

WWOOF = World Wide Organic Farms Organisation

SUMÁRIO

Introdução	12
Cap.1: A AFYA: recinto de imersão no feminino	22
-Projeto Artemísia	25
1.1: Ethos, cotidiano e técnicas emergentes da CN	30
- <i>Devir afyano</i>	35
-Jardins de emaranhamento, vidas em movimento	44
1.2: Cozinhar no feminino	49
Cap. 2: A Cozinha Natural e Holística	55
- <i>Cogito ergo sum</i> , como logo existo: emergências humanas e não-humanas na cozinha	58
-Quem tem pressa ... come cozido	62
2.1: Inversão de cozinhas	70
2.2: Biopoder entre garfos e facas	75
Cap. 3: Interculinaridade: culinárias ecossociais tecidas através da rede	79
- <i>Revolucionarios en el campo, conservadores en el tenedor</i>	81
3.1 : Entre porcos, agricultores ecológicos e um projeto de cultura permanente....	85
-As cidades e as serras	87
-Um lar para duas cozinhas	94
Cap. 4: Eco-crítica inzoneira	97

Introdução

“Pois chegará um dia em que a ideia de que os homens do passado, para se alimentar, criavam e massacravam seres vivos e expunham complacentemente sua carne em pedaços nas vitrinas inspirará por certo a mesma repulsa que, para os viajantes dos séculos XVI ou XVII, as refeições canibais dos selvagens americanos, africanos ou australianos [...] percebemos cada vez mais distintamente a contradição a qual nossos costumes nos encerram, entre a unidade da criação, tal como se manifestava ainda na entrada da arca de Noé, e sua negação pelo próprio Criador, na saída. (Lévi-Strauss, 2009, p. 212)

As angústias ora apresentadas refletem em grande medida uma preocupação compartilhada entre os ambientalistas mais sérios, preocupados com a relação entre animais humanos e não-humanos, vegetais, minerais e mesmo imateriais. Se as “ciências naturais” foram responsáveis por infelizes *naturalizações* que se enraízam persistentemente no profíquo terreno da episteme contemporânea, devemos em muito aquecer o debate no âmbito da Ecologia - enquanto ciência e enquanto *prática*- cujo discurso alcança, paradigmaticamente, graus mais amplos de heurística científica, substancialmente nutrida pela aproximação de uma classe de antropólogos dedicados aos estudos “da Natureza”.

O modo como a vivência se torna relato, e então um dado, é apresentado de forma literária, mas objetiva quanto a relevância dos mecanismos sociais que permitem contextualizar os *encontros* no alcance de uma comensalidade unívoca. A mesa naturalista, para a qual a prática vegetariana possui valor central, mobiliza representações rituais que ganham relevância quando problematizadas à luz de uma experiencição que vem de dentro: desde o interior da Cozinha Natural (CN) e na incorporação desse conhecimento.

Assim, em vez de procurar reconstruir a esperada uniformidade de pensamento cosmológico dos comensais dessa mesa de cura, preferimos dirigir a atenção intertextual, ou seja, para objetos sociológicos emergentes ao redor da construção da CN, que matizam a vida “natural” em sua pluralidade de realização social. De outra forma, implicaríamos em reificação do epistemicídio moderno da mononaturalização (de CASTRO, 1996), infligindo numa ‘potencialização de um *poder*’, e não mais no ‘empoderamento de uma *potência*’, no que contemple positivamente a vida e o conhecimento etnograficamente *localizado* (ESCOBAR, 2005).

A procura pelos princípios régios e lógicas ocultas da cosmologia holística¹, atualizam os motivos pelos quais a interdisciplinaridade ganha relevância: a experiência terapêutica transforma, bem como o ato de ingestão nos revela de imediato a natureza daquilo que consideramos ser. Procuramos superar todo tipo de caracterização fechada, absoluta e equívoca em aprecio dos “desvios”, corporificados enquanto graus de uma motivação prática que se atrela ao genésico humano. Desejamos fortalecer a aceitação social das formas incompletas ou híbridas (cf. LATOUR, 1994 , 2004) e que emergem para nós, forrageiros da desumanidade, num contexto culinário em que a carne² é um elemento cultural absolutamente central (cf. STRAUSS, 2009 . MINTZ, 2006). Há potência suficiente, no *locus* fronteiro de onde emergem as formas sociais não-humanas, para mobilizar uma pluralidade de estudos dedicados à sócio-descrição incontestante da contra-parte “não humana” na cosmologia moderna ocidental. (cf. FERRIGNO, 2012 ; LEWGOY e SORDI, 2012 ; MARRAS, 2014 ; SEGATA et al , 2012 ; SORDI, 2013).

Nossa tarefa, portanto, não se limita à avaliação de graus de pureza de um modo alimentar específico (se meus comensais fazem o que dizem), mas de procurar compreender *que tipos de forças* atuam na formação de papéis sociais específicos, revestidos das normas e advertências morais que se impõe enquanto sistema dietético (moderno e naturalizado) *formatador* dos corpos da vida cotidiana: biopoder que emana da prática culinária quando esta se *moderniza*, e perde sua sensibilidade quando submetida à calistenia industrial-moderna que compreende o saber técnico dos *chefs* (DORIA, 2012).

Como já adiantava Bateson (1972, p. 199) “muitas vezes – ocasionalmente na ciência e sempre na arte – desconhecemos quais eram os problemas até que o momento em que os

¹ O movimento alternativo não tem ainda uma denominação definida por parte de seus pesquisadores. Nova Era, Cultura Alternativa, Movimento Neo-Esotérico são referências mais comuns às tribos que se reconhecem por um tipo de continuidade ao movimento naturalista dos anos 60 no mundo ocidental.

² Na literatura dedicada ao tema da Alimentação humana, muito se discute com relação à simbologia da carne. Em inglês *meat/flesh* , em francês *chair/viande*. Marti Kheel, Vandana Shiva, Greta Gaard, Karen Warren figuram ao lado da mais conhecida Carol Adams cujo livro “Sexual Politics of Meat” possui grande repercussão pela ousadia e pela época em que consagrou unificar reivindicações ecológicas e femininas de modo até então inusitados.

mesmos foram resolvidos³”. A história da cozinha no mundo ocidental é revestida por fatores ‘sócio-ecológicos’, numa história de adaptação, eminentemente humana, onde plantas e outros “recursos” sofreram com o sucesso evolutivo dessa espécie que passou à sistemática monoculturalização e mecanização (cf. MAZOYER & ROUDART, 2010). Seguem pertinentes as reflexões contextualizadas sobre os motivos que levaram modernas culturas ao distanciamento dos ciclos produtivos. O incontestável sucesso técnico-agrícola, fomenta hoje um complexo de aberrações ‘eco-sociais’: agro-toxismos, gastro-anomalias, trans-naturalizações. Aviltantes fetichizações mercadológicas, dos usos típicos ou tradicionais de muitos ingredientes que já não se apresentam mais à mesa⁴. A exclusão social de ingredientes acarretam perdas de gostos, saberes e sabores, remetidos à própria experiência humana, imersos no complexo processo social de hibridização culinário que por fim caracteriza a confusa deformação do paladar contemporâneo⁵.

“A estratégia comercial moderna não repousa mais somente na sedução ou intimidação operada pelo vendedor, ou pelos abusos publicitários, mas sobre um silêncio cuidadosamente orquestrado [...] O novo comedor-consumidor não sabe mais como reconhecer o comestível do não-comestível, acabando por dificilmente *reconhecer a si mesmo*” (FISCHLER, 1979, p. 205 - 206, tradução e grifo nosso)

A nutrição de incertezas é a marca do dissabor moderno fishleriano que propõe recorte sociológico das competências humanas entre *Comer* e *Consumir* (FISCHLER, 1979 , 1995), sobre os quais opera uma clara disputa de poder pela conquista de nosso paladar. Um jogo de *gostos* remetidos a todas as vias de acesso ao desejo humano. Se o sujeito *comedor* sugere a figura de um ‘consumo consciente’, pensamos na ideia do *consumidor* como um tipo de comedor raso, de paladar viciado, iludido, alienado por produtos industriais – *morto*, vazio de sentido, que o aproxima da situação de vítima de uma crise alimentar que ora culpabiliza açúcares, ora as gorduras, ora carboidratos, numa redundante e vã condenação. Transformados em “consumidores puros” (id, 1979, p. 200) da CM, a comensalidade

³ “Sometimes—often in science and always in art—one does not know what the problems were till after they have been solved.”

⁴ Refiro-me em especial ao espetacular projeto de dedicação às PANCS (Plantas Alimentícias Não Convencionais) do agrônomo Valdely Kinupp, da UFRGS. Seu trabalho é de suma importância para a formação da Cozinha Natural brasileira.

⁵ Um poderoso estudo científico culminou no interessante documentário “Muito Além do Peso”, de produção brasileira, trata sobre a epidemia mundial infantil da obesidade. (muitoalemdopeso.com.br)

contemporânea não dá conta da profusão de corpos desumanizados, reduzidos pela dietética dos padrões nutricionais naturalizadoras do paladar humano, criando um humano raso, por assim dizer, que deixa mesmo de ser *pessoa*. Para Fischler, a culpa é essencialmente de um processo moderno de individualização, que separa os comensais e os deixa mais suscetíveis à “má alimentação”.

Este trabalho é dedicado à exploração desse *momentum* de realização sociológica que fronteiriza o esforço de um corpo na idealização da cura e consequente regimento de forças que atuam na sociabilização de uma prática culinária não-ortodoxa, isto é, apresenta-se enquanto *novo*. A proteína animal e os alimentos deles derivados, todavia centralizam o paladar ocidental, recheada por misticismo, simbolismo e culturalidade, para as quais uma análise compreensiva do reencantamento social mediado por um conhecimento ressignificante da ortorexia imposta pela própria CM. Tomar por base a experiência sensível (RANCIÈRE, 2009) de um *sujeito-corpo* que experimenta um mundo através do apuro do paladar nos servirá de eixo referencial para a destópica paisagem sociológica da cozinha na qual “O comedor moderno, literalmente, não *sabe* mais o que come” (FISCHLER, 1979, p. 202, *grifo nosso*)

Tornou-se uma norma confiar às embalagens de produtos, as mais pessoais escolhas culinárias. A modernidade, na verdade, nos serve de uma cozinha *rasa*. Dietética superficial, seduzida pela objetivação do olhar, pela imaterialidade industrial que rompe o compartilhamento coletivo: essa comida que vem quase pronta, na qual a parte nutriente já não se vê representada, e o *pré-paro* serve mais à fruição solitária, de pouco calor. A comensalidade⁶ é o hábito perdido da modernidade (cf. FISCHLER, 1979) e com isso, as escolhas se distanciam do âmbito coletivo e se aproximam da esfera de competência dos indivíduos. Incompetentes, é verdade, haja visto a catastrófica paisagem social, dessa autonomia individualizadora crescente, imediatamente portadora de uma *anomia*⁷

⁶ O hábito da comensalidade é definido pelo hábito de compartilhamento do alimento. Claude Fischler (1979) aposta que a falta de sociabilização em torno de momentos de fruição alimentar são a causa sociológica maior, responsável pela “cacofonia alimentar” moderna. Na presente dissertação, buscamos legitimar o processo de ressignificação naturalista, segundo o qual “alimentos vivos”, a luz e as plantas figuram axialmente na inversão dietética em emergência na CN.

⁷ Fischler (1979) constrói um perfil de diferenciação sociológico entre culturas “gastro-nômicas” e “gastro-anômicas”. Para ele, as sociedades tradicionais que seguem regras alimentares elementares e estruturais

(FISCHLER, 1995). A ausência de normas e regras é fruto de uma polifonia dietética da qual respondemos surdamente, sendo um contexto melhor traduzido por uma “cacofonia alimentar”.

A moderna *anomia* dietética, representa, portanto, a formação de sujeitos destituídos de uma “sensibilidade gastronômica”. Um campo de experimentação, do *corpus culinaricus* histórico, na qual a *desfeminização* do espírito culinário⁸ parece fundamental para o entendimento da moderna culinária:

“o que nos interessa é detectar onde passa a residir o “feminino” quando o cozinhar se “desfeminiza”, isto é, se projeta na sociedade como campo masculino. Um momento crucial na história da humanidade foi aquele no qual se estabeleceu uma divisão sexual do trabalho, impondo o altruísmo e a solidariedade (fazer algo para o outro, e não para si) – o que Darwin chamou de “instintos sociais” – como uma necessidade da evolução da espécie [...] como nos sugere Annie Hubert (2006:3), especialmente nas sociedades onde as representações são dadas através dos livros religiosos (os judeus, os muçulmanos e os cristãos), o comer aparece ligado ao amor materno e recusar a comida é sinônimo de recusar essa modalidade fundante de amor, um ato que exprime grande emoção. (DORIA, 2012, p. 253-254)

Segundo Fischler (1979, p. 206), o alimento moderno já não tem identidade, e sua má constituição identitária desestabiliza a própria segurança ontológica do indivíduo *comedor-consumidor*. No contexto contemporâneo, a produção e preparação de origem desconhecida, distanciada, *descontextualizada*, escapa ao horizonte de apreensão sociológica, ou degustação *ad hoc* antropológica, do consumidor final. Esta situação de desconhecimento da origem, conteúdo e forma de preparo gera um conflito interno no comensal moderno: um dilema que se inscreve sob a condição de *onivoria*, que nos torna vítimas da possibilidade de incorporação do mau alimento.

“O dilema do onívoro é reencenado em cada momento no qual decidimos ou não por ingerir um cogumelo selvagem, mas também figura em encontros menos primordiais, com o presumivelmente comestível: quando deliberamos sobre as alegações nutricionais nas caixas de cereais; quando estabelecemos

rígidas, são sociedades gastro-nômicas e, inversamente, ele qualifica as tendências mais modernas da alimentação como gastro-anômicas, uma vez que tendem a flexibilizar as regras, orientadas pela maior permissão de uma maior liberdade individual.

⁸ Escoffier é a figura histórica responsável pela criação do *chef* culinário das altas cozinhas francesa. A distinção hierárquica por ele idealizada, entre *chefs* (homens especializados) e cozinheiras (mulheres cotidianas) acompanha o *constructo* moderno que contemporaneamente repreende o *corpus* culinário através da mecanização dos processos da Cozinha. (cf. DORIA, 2012)

um regime de perda de peso (sem gordura ou sem hidratos de carbono?) [...] ; ou decidindo se é eticamente defensável comer carne – isso é, se a carne ou qualquer outras dessas coisas não é apenas boa para comer, mas boa para pensar também” (POLLAN, 2006, p. 289, trad. nossa)

A distinção entre o bom e o mau alimento é assunto profundo para antropólogos das cozinhas. Mary Douglas (1976), ao abordar as proibições alimentares e evitações a partir do uso das classificações de *pureza* e *poluição* pode ajudar a pensar na complexa rede de forças que atuam sobre as preferências alimentares modernas. Marvin Harris (1999), por outro lado, já chamava atenção para o fato de que os hábitos alimentares engendram dimensões culturais importantes, bem como razões econômicas e ecológicas que justificariam consideração relativo aos custos e benefícios que perfazem preferências e evitações alimentares específicas, incluindo as consequências gerais em longo prazo de tipos modernos e típicos de produção alimentar. Segundo ele “os alimentos não são somente fonte de nutrição para a maioria, como também riqueza e poder para uma minoria (Harris 1999, p.16)”.

Ainda entre os clássicos, damos importância a apontamentos trazidos por Marshall Sahlins (2003) que argumenta a respeito da presença de uma razão cultural incutida nos hábitos alimentares ocidentais, sobretudo no que tange a relação de tabu alimentar para com a comestibilidade de canídeos, equinos, suínos e bovinos. Como traz o autor, não se trata apenas do ponto de vista econômico do consumo, mas segue avaliações específicas de comestibilidade, sendo elas mesmas qualitativas, independentes, e de modo algum justificáveis por motivações biológicas, ecológicas ou econômicas. Seguindo sua análise sobre a relação do consumo da carne e a exploração do meio ambiente, pontua:

“A exploração do meio ambiente americano, a forma de relação com a terra dependem do modelo de uma refeição que inclui a carne como elemento central com o apoio periférico de carboidratos e legumes – enquanto que a centralidade da carne, que é também a indicação de sua “força”, evoca o pólo masculino de um código sexual da comida o qual deve originar-se na identificação indo-européia do boi ou da riqueza crescente com a virilidade.” (*id, ibid*, p.171)

Atualmente, na ciência antropológica, os ‘esforços ecológicos’ de Ingold concorrem paralelamente à formatação ‘eco-teorética’ promovida por Latour, ambos dedicados à superação da dicotomia entre Natureza e Cultura que tem dominado a filosofia e a ciência antropológica até então. Para ambos, o ‘sujeito moderno’ tem origem na “Grande separação” entre *ekos* e *socius*, um *momentum* humano excepcionalmente desenhado por Latour como as “vãs esperanças de conquista ilimitada e de dominação total sobre a natureza” (*id*, 1994, p.14):

“A hipótese deste ensaio – trata-se de uma hipótese e também de um ensaio – é que a palavra “moderno” designa dois conjuntos de *práticas totalmente*

diferentes que, para permanecerem eficazes, devem permanecer distintas, mas que recentemente deixaram de sê-lo. O primeiro conjunto de práticas cria, por ‘*tradução*’, misturas entre gêneros de seres completamente novos, híbridos de natureza e cultura. O segundo cria, por ‘*purificação*’, duas zonas ontológicas inteiramente distintas, a dos humanos, de um lado, e a dos não-humanos de outro. Sem o primeiro conjunto, as práticas de purificação seriam vazias ou supérfluas. Sem o segundo, o trabalho da tradução seria freado, limitado ou mesmo interditado. O primeiro conjunto corresponde àquilo que chamei de *redes*, o segundo ao que chamei de *crítica*. O primeiro, por exemplo, conectaria em uma cadeia contínua a química da alta atmosfera, as estratégias científicas e industriais, as preocupações dos chefes de Estado, as angústias dos ecologistas; o segundo estabeleceria uma partição entre um mundo natural que sempre esteve aqui, uma sociedade com interesses e questões previsíveis e estáveis, e um discurso independente tanto da referência quanto da sociedade. (*id, ibid*, p. 16)

O fracasso da modernidade é anunciado pela queda dos símbolos de uma dominação do meio natural, sendo esse fracasso o ponto central desenvolvido ao longo do presente texto, perspectivado pela prática do vegetarianismo enquanto um movimento de renúncia à centralidade da carne na culinária moderna. As evitações alimentares propostas pela CN são, em geral, tomadas como um contra-senso social, como veremos adiante, a despeito da amplidão por ela fornecida no momento em que ressignifica e sugere uma *desnaturalização* do paladar carnista (como é o caso do enaltecimento das Plantas Alimentícias Não-Convencionais –PANCS- e de alimentos germinados ou fermentados).

“Os hábitos culinários [conjunto de regras e maneiras que orientam um indivíduo ou um grupo na preparação e no consumo dos alimentos usuais] de uma nação não decorrem somente do mero instinto de sobrevivência e da necessidade do homem de se alimentar. São expressões de sua história, geografia, clima, organização social e crenças religiosas [...] o gosto é moldado culturalmente e socialmente controlado [...] no terreno alimentar, predominam o *chauvinismo* e o *conservantismo*. A humanidade é mais conservadora em matéria de cozinha do que em qualquer outro campo da cultura. [...] Os hábitos alimentares têm raízes profundas na identidade social dos indivíduos. São, por isso, os hábitos mais persistentes no processo de aculturação dos imigrantes. Os homens comem como a sociedade os ensinou. Os hábitos alimentares decorrem da interiorização, desde a mais tenra infância, de regras e de restrições [...]” (Franco, 2001, p. 23-24, grifo nosso)

A mecanização dos processos culinários reflete um histórico processo de *descontextualização* da vida, mediado pela *dominação*, e que sustenta o comensal moderno: de cozinheiros e cozinheiras ‘verdadeiros’, passamos à produção em série de ‘culinaristas competentes’ capacitados em satisfazer predileções culturais massificadas através da simplificação do trabalho na elaboração de uma cozinha limpa, prática, racional. Sem vida, sem tempero, homogênea, *molecular* (cf. DORIA, 2013). Um fenômeno imanente em toda cozinha que nasce inserida no contexto moderno, nos serve de inspiração a análise de Jack

Goody (1982), cuja etnografia no norte de Gana, busca analisar os motivos para o não desenvolvimento de uma 'alta cozinha' local. Operando sobre a distinção entre cozinhas mais ou menos derivadas (no uso de condimentos e complexidade de preparo) sem no entanto levar em consideração muito das informações doravante veiculadas, segundo Goody, a ausência de uma “*haut cuisine*” é explicada a partir de diferenças nas estruturas sócio-econômicas e nos modos de organização da produção de alimentos, que influenciam a preparação e consumo de alimentos nestas sociedades.

Já as proibições alimentares de hindus e judeus pesquisadas por Marvin Harris (1978) se apresentam como uma leitura ecológica, com intuito de não depender das variáveis culturais, fundadas nas leis de proibição religiosa. Harris reconhece como dificultoso desvendar os aspectos materiais das culturas uma vez que estes se apresentam ‘encobertos’ por mitos e lendas, que ‘desviam’ a atenção para aspectos irrealis ou sobrenaturais. Encobertas pelo simbólico, permanecem como descontinuidade de uma forma de consciência coletiva. A cultura é algo recebido pelo indivíduo como uma carga que o oprime. Para Harris, sendo o simbólico sinônimo de crença, o mito de amor à vaca hindu, na realidade, seria interpretado como imperativo simbólico que não é posto em prática, predominando a análise das práticas materialistas (que ele determina como ecológicas).

Mary Douglas (1991), em oposição, buscou não excluir as explicações religiosas, mas nutrir-se delas, explicando a cultura através do simbólico, na realização de uma análise acerca da forma com que opera a lógica classificatória de sociedades africanas (Lelé e Kasai). Segundo a autora, as crenças de tais tribos estão subjacentes às proibições alimentares, revelando a importância do papel social dos alimentos além de sugerir que os sistemas simbólicos estão centrados em noções de masculinidade e feminilidade inscritas no corpo dos indivíduos.

Assim, de uma forma ou de outra, a comida se apresenta como uma possibilidade *forte* de realização de entendimento sobre construções sociais presentes na estruturação de determinada cultura. E através das quais, me parece evidente, é possível fazer a observação de que:

“a cozinha feminina, doméstica, é a cozinha das idiossincrasias, das especificidades, pois se cozinha “para o outro”, que é sempre um outro concreto, conhecido em sua subjetividade e portanto, singular. A cozinha de mães e avós é de valor incontestável [...] cozinhar é muito mais saber empenhar o corpo no trabalho culinário [...] mais do que “seguir” qualquer receita, pois esta jamais substituirá sua destreza particular ao buscar um

resultado específico e do agrado para quem cozinha (DORIA, 2013, p. 220-221)

A realização da etnografia compôs-se de três momentos axiais, dedicados a observar manifestações sociológicas de práticas alimentares. Na consideração de que tais recintos (de experimentação e alimentação) partilham homologamente de outros campos sociais, quer seja dito, organizam-se e estruturam-se de acordo com oposições e agrupamentos de significação historicamente construídos na sociedade (DÓRIA, 2012, p.255), buscamos contemplar a CN em sua pluralidade de *mediadores* de uma complexa rede de processos em busca de nutrição:

“mais flexível que a noção de sistema, mais histórica que a de estrutura, mais empírica que a de complexidade, a rede é o fio de Ariadne destas histórias confusas [...] Estudar as redes exige abordá-las como —ao mesmo tempo reais como a natureza, narradas como o discurso, coletivas como a sociedade. (cf. LATOUR, 1994, p. 9 – 12).

Inicialmente imerso no universo terapêutico-naturalista representado pela ONG Afya - Centro Holístico da Mulher, estendemos empreendimento etnográfico também sobre o conhecimento da agricultura agro-ecológica, técnicas e motivações, representadas pelas vivências junto a “comunidades alternativas” no Brasil e na Espanha.

A verificação de uma polifônica construção identitária, que somente uma convivência próxima, cotidiana, junto à prática terapêutica tornou-se possível figurar o significado da comensalidade, das trocas de sabores, mediados em torno de preterida naturalidade. A ressignificação é polifônica, no sentido de pluralizar a importância dada a cada “ingrediente” como um indivíduo mais verdadeiro. São histórias de plantas, de medicinas, de usos e receitas antigas – das avós, dos antepassados, que são verdadeiras linhas de vida. Surge essa tecitura heteróclita, da caracterização de plantas, pedras, das *coisas*, que possuem certa agência sobre a matéria humana e cuja descrição heurística passa pelo esforço de legitimação social de uma prática da cura efetiva. Deixamos como hipótese inicial a possibilidade de verificar tipos de força que atuam sobre tal *sensibilidade* no alcance da episteme gastronômica, que opera a intersubjetividade feminina baseada no exercício do *reconhecimento* dos demais seres, não mais plantas, pedras e ambiente simples e inertes⁹, mas vivos *entes* de uma cosmologia mutante, cuja “afyanidade” nos ensina, e amplia necessariamente, atuando como força de superação da moderna dicotomização do espírito humano, cuja *animalidade*, por exemplo, nos dista de um reconhecimento mesmo da arte culinária:

⁹ Como reducionista tratado por Heidegger em “Os Conceitos Fundamentais da Metafísica” [1983].

“Meu argumento, resumidamente, é de que isso resulta de uma retro-alimentação sobre todo o campo de sociedades pré-modernas ou não-ocidentais, de noções de humanidade e animalidade, de cultura e natureza, e da arte como representação, que tem sua fonte na modernidade ocidental [...] o importante para o propósito por ora apresentado é que *pessoas que caçam e coletam para sua subsistência geralmente possuem um conhecimento extremamente próximo e íntimo do ambiente* (landscape) e das plantas e dos animais que o habitam, e de cuja continuidade e regeneração dependem suas vidas. Eles se posicionam em extrema oposição ao afluente Ocidental que pode achar a vida selvagem uma coisa bonita de se ver, embora diretamente ou mais comumente através das lentes de uma câmera, até então permaneça numa distância segura que impossibilita qualquer *envolvimento* mais próximo.” (INGOLD, 2000, p. 111, trad. e grifo nossos)

Ingold fornece argumentos claros, ao longo de toda sua obra, em linguagem excepcional, que atentam para a renovada perspectivação sociológica, entendida como envolvimento (*entanglement*) vital e necessário para a legitimação do conhecimento daqueles (não-ocidentais) que desfrutam da riqueza de um contato ‘mais direto’ com o meio ambiente. O encontro de formas naturais na forma de produtos de supermercados tecem a intertextualidade em jogo na consideração dos discursos no campo semântico de um *sujeito ecológico*. É um comedor especial, que não *surge*, mas *emerge*, como sujeito ‘*devenir*’ (ecológico, orgânico, natural) num campo que lhe é imanente, pré-condicionante: simbiótico. Co-criador objeto que é também sujeito. Seu nascimento junto à CM, participa de um campo rico de interconectividade, socialidade e sua própria vida, que se expande por sobre motivações espirituais, filosóficas, ecológicas, econômicas e políticas, univocamente resumidas como ímpeto de ‘sustentabilidade’. Para compreender as novas exigências ecológicas da alimentação, a concepção de Ecologia de Ingold (2010a) parece bem apropriada, a fim de nos abrir para o entendimento de uma ciência ecológica mais verdadeira:

“Vou explicar como o meu tipo de ecologia difere de [...] ‘reconhecer apenas organismos humanos no seu ambiente material (seja ele natural ou artificial) e focar estados e processos mentais individuais desses organismos e causas e efeitos físico-ambientais dessas coisas mentais’ [...] Em contraste, uma abordagem propriamente ecológica, no meu modo de ver, é aquela que trata o *organismo-no-seu-ambiente* não como um compósito de fatores internos e externos, mas como uma totalidade indivisível. Esta totalidade é, na verdade, um sistema desenvolvimental, e a ecologia lida com a dinâmica de tais sistemas”. (*id, ibid*, p. 25, em nota, grifo nosso)

Assim, buscaremos demonstrar de que forma novas acepções da “*ekos-logia*” podem vir a contribuir para a superação de limitada modernização conceitual presente no espírito epistêmico ecológico (cf. INGOLD, 2000, p. 275). A hipótese de que tal cisão seja nutriz da atual oposição entre as cozinhas Natural e Moderna, toma como referência o *chef* culinartista, inapto em apreender de forma satisfatória o ‘conhecimento culinário das avós’, da *cozinha*

para o outro, da intersubjetividade feminina ou qualquer outro sentido igualmente fundamental para a CN. O esforço é mostrar de que forma a CM transforma seus comensais em *comedores anômicos*, através de um requintado *menu* que finda por naturalizar o espírito humano, preso a um processo de domesticação de seu próprio espírito, e que começa pelo paladar.

Buscaremos, por fim, dar ao *paladar* não uma forma definitiva, como se em função das necessidades cartesianas da CM, mas desenvolvido em função da “sensibilidade gastronômica” que legitima uma tomada de posição a partir de um ecologismo dos “organismos-no-seu-ambiente”, subvertendo pré-condicionamentos modernos, “mononaturalizadores” (cf. CASTRO, 1996), fornecendo condições à *emergência* de entes *não como seres inertes que eram, mas agora como organismos vivos que são*, como precisa Ingold:

“A vida orgânica, como a vejo, é ativa ao invés de reativa, o criativo desdobramento de um campo inteiro de relações dentro do qual *emerge* e assume suas formas particulares, cada um em relação com os demais. A vida, nessa visão, não é a realização de formas pré-específicas, mas o próprio processo no qual formas são geradas e tomam seu lugar [...] para a ecologia convencional [...] o organismo é especificado genotipicamente, *antes de sua entrada no ambiente*; o ambiente é especificado como um conjunto de *restrições físicas*, adiantadamente aos organismos que chegam para preenchê-lo. *De fato a ecologia dos livros poderia ser considerada profundamente anti-ecológica, na medida em que estabelece organismo e ambiente como entidades mutuamente exclusivas* [...] que são apenas subsequentemente trazidas juntas e levadas a interagir. Uma aproximação ecológica apropriada, ao contrário, é aquela que levaria em consideração o todo organismo-em-seu-ambiente. Noutras palavras, “organismo mais ambiente” não deveria denotar a composição de duas coisas, mas uma indivisível totalidade” (id, 2000, p. 19, grifo nosso)

A superação da dicotomia moderna realmente se apresenta como necessidade heurística para o campo científico, nutrido pela Ecologia que se apresenta enquanto uma ciência altamente reflexiva, que insere um paradigmático programa de leitura sobre os organismos biológicos. Um exame etnográfico minucioso talvez fosse capaz de aproximar, da prática *in situ*, as dúvidas e exigências que pairam sobre o mundo teórico antropológico, uma vez que durante a etnografia, cumprisse com experiências gastronômicas que fossem apresentadas. Jamais deixei de praticar o vegetarianismo desde que iniciado, em 2007 e tal preocupação será retomada à síntese final, para responder se a busca de um sentido intrínseco da CN, seria capaz de evitar a anti-ecologia moderna - que ‘pré-conceituosamente’ afixa a vida enquanto forma morta de realização dos organismos que nascem *contra* um ambiente inerte e “outro” distante, definitivo.

Dedicamos, pois, um ensaio *vivo* sobre a perspectiva teórico-metodológica aberta por Gregory Bateson, e sua antropológica virada cibernética, assumidas contemporâneas contribuições de Tim Ingold, cuja *sociotransfiguração* - da emergência *orgânica* de ausência impossível nos cadernos de etnografia, como *sujeitos* que ora se apresentam - e transcendência dessa ontologia naturalizada, e que agora responde à ontogênese remetida aos *encontros* (LATOURE, 1994), às potências dos vínculos batesonianos (*double bind*) e que doravante se remeterão à própria constituição de um *corpus* palatativo e das contingências atuantes num campo remetido a uma forma de *cozinhar* menos intolerante.

1

A AFYA

Recinto de imersão no feminino

Muitos estudos apresentam as práticas vegetarianas como movimentos sociais articulados politicamente. Trato aqui de descrevê-las etnograficamente, segundo vidas, experiências, relatos e aprendizagens fundamentalmente ligadas à elaboração de um corpo terapêutico nutrido por um sentido feminino, no qual os cuidados com a saúde representam uma operação “não apenas física, mas também mental, baseados nos métodos naturais” – como informa Geysi, a jovem recepcionista da instituição e tesoureira, que foi, definitivamente, minha porta de aproximação para com a instituição.

Minha história com a Afya começa no final do ano de 2011. Foi a partir de um encontro com uma mestre da medicina *ayurvedica*, *yogi*, culinária, nutricionista e mãe, Ceres, uma mulher de respeitoso conhecimento, e conjurava todo seu saber com mágicos temperos, *tchais*, *shapatis*, numa evidente entrega devocional à culinária e à arte da nutrição.

Ceres foi responsável por me apresentar um projeto social de criação sua, voltado para a prática da medicina tradicional hinduísta na identificação e tratamento dos principais problemas de saúde das famílias da comunidade do Alto do Mateus, onde se localiza a sede da Afya¹⁰. Seu projeto de prática da medicina Ayurvedica buscava unir conhecimento médico-terapêutico em torno da instituição dedicada à saúde de mulheres na periferia da cidade de João Pessoa-PB.

Ao longo de uma iniciação no universo terapêutico holístico, inseri-me integralmente na busca de possíveis evidências dos enfrentamentos aos impasses naturalmente enfrentados, em maior escala, por toda daquela casa de cura, em movimento de construção social de uma prática vegetariana. Uma condição tão naturalizada socialmente quando o carnismo¹¹ cobra

¹⁰ A “Afya – Centro Holístico da Mulher” é uma casa de terapias alternativas. Afya em Swahili (Tanzânia) significa “saúde”. Fundada por irmãs católicas, a casa de cura se mantém a partir de cursos sobre terapias naturais, atendimentos terapêuticos e de servir comida natural.

¹¹ O termo aparece primeira na publicação da psicóloga social Melanie Joy em seu livro “Porque amamos cães, comemos porcos e vestimos vacas” (editora Cultrix, 2014), que estuda a psicologia do especismo contemporâneo. O termo é mobilizado nos meios de cultura vegetariana na referência de toda prática relacionada

constante atenção por parte dos praticantes da “alimentação pitagórica”. Evitar o carnismo, enquanto uma tendência cultural, constitui-se de um contínuo enfrentamento que exige razoável empenho (cf. FERRIGNO, 2012).

A ONG funciona sob intenso fluxo de missionários católicos da ordem Maryknoll¹², mundialmente dedicados ao trabalho de reconexão do espírito humano através de uma vivência direcionada à terra, na descoberta contínua dos caminhos que levam ao contato proximal com a vida, dos fluxos e energias que verdadeiramente nutrem o organismo vivo. É através de uma leitura específica de um sentido biocêntrico, de dedicação à preservação da vida, que uma pluralidade de práticas terapêuticas naturais e holísticas realizam-se sob um profundo ecumenismo. Apegam-se a uma rigorosa *práxis*, do cultivo de bons pensamentos, da experiencição de sentimentos que trazem libertação das mágoas da vida sócio-material (a estagnação das águas origina muitas doenças), da falta de contato com a potência natural capaz de limpar, purificar, enfim, sacralizar os processos de replicação da vida.

Fruto de um trabalho missionário liderado por Euphrasia Joseph Nyaki (Efu), bióloga, irmã e missionária católica tanzaniana, representante ímpar da instituição no Brasil. A casa é especialmente dedicada à saúde das mulheres, e traz uma história de 15 anos de desenvolvimento, superação, libertação e conquista da auto-estima feminina e saudável, através das reuniões, dos encontros em plena comensalidade. A ressignificação social, baseada na valorização das plantas, na qualificação do corpo feminino e do cultivo da terra institucionaliza a formação de terapeutas holísticas, todas iniciadas por Efu, que serve de inspiração profissional na casa que até hoje se constitui enquanto “Centro Holístico da Mulher”.

ou derivada da alimentação carnívora, usualmente compreendido como a disposição comportamental baseada na predisposição e justificação moral para o consumo de produtos derivados da exploração animal.

¹² Maryknoll é um grupo de três organizações católicas sediadas nos Estados Unidos (Catholic Foreign Mission Society of America, Maryknoll Sisters of St. Dominic e Maryknoll Lay Missioners). Têm como objetivos o combate à pobreza, proporcionando saúde, construção de comunidades e promovendo a paz e a justiça social dentro de comunidades em situação de vulnerabilidade social. Promovendo a missão da Igreja Católica através de serviços como: saúde e bem-estar social, agricultura sustentável, desenvolvimento econômico, direitos humanos, evangelização e educação religiosa, treinamento acadêmico e vocacional, formação da juventude cidadã, etc. Fonte: <http://www.maryknoll.org/> Acessado em: 03/Jun/2014.)

Entre os anos de 2012 a 2015, que representam o período do contato etnográfico, a Afya se constituía essencialmente de um grupo de 22 mulheres, com idade entre 30 e 70 anos de idade, que atuam como trabalhadoras fixas, residentes no próprio bairro ou em bairros igualmente periféricos, de semelhante situação econômica. Muitos voluntários também trabalharam ali ocasionalmente, desempenhando diferentes atividades entre auxílio no cultivo de ervas medicinais, nas terapias holísticas ou na cozinha. O fluxo de missionários de outros países também é constante, provindos de diversas partes do mundo como Peru, Coréia, Estados Unidos e Filipinas.

Antecipando qualquer preparo que o conhecimento antropológico poderia ter me proporcionado, aceitei participar de um projeto de construção de horta orgânica, dedicado a compor a CN que já funciona desde o início da instituição. Ao longo dos anos de 2012 e 2013, o projeto Artemísia ocupava-se em construir uma horta comunitária de base agroecológica com o objetivo de produzir alimentos orgânicos para a instituição e para a comunidade. Inseri-me aos poucos na cozinha afyana, demonstrando curiosidade e sabedoria sobre a alimentação dedicada à cura. O esforço de alcance da saúde ambiente o saber regido pela dedicação ao reino vegetal, na atenção às folhas verdes, raízes raladas cruas e legumes mobilizados, cozidos a vapor ou a fogo brando:

“Parece estar uma delícia, Dona Lu! Estou doido para fazer um de seus cursos!” Ai meu filho, isso é porque a gente faz com amor.’

‘Você aprendeu a cozinhar tudo isso aqui, na Afya?’ Bem, aprendi com a vida, né? Sempre trabalhei com cozinha comunitária, e antes de vir para cá passei alguns meses em Petrolina (Pernambuco) onde aprendi muito sobre alimentação natural, até ter recebido o convite de Efu para vir para cá, trabalhar com plantas medicinais e terapia natural. Também trabalhei foi numa creche no Bairro das Indústrias, fundada por nós mesmos, da comunidade. Foi que conheci Efu, quando ela foi ensinar sobre plantas medicinais. Efu ainda estava comprando esta casa, e procurava por um casal de confiança, e meu marido e eu nos apresentamos.

‘A senhora também se interessa pelas terapias que acontecem aqui?’ Fiz vários cursos, trabalho com massagem, reiki, no barro (argiloterapia), limpeza de ouvido ... tento auxiliar no cuidado das pessoas internas ... faço reflexologia, bioenergética ...

‘Sua família aprecia seu trabalho aqui?’ A mudança foi muito boa, peguei conhecimento das plantas, das terapias naturais, de alimentação alternativa. Me sinto ótima porque essa experiência foi uma mudança boa para mim e para minha família - o que a gente aprende de bom, passamos para nossa família [...] Me sinto em família aqui. Ai, meu filho, pensa, graças a essa comida eu tenho saúde, se eu tivesse me alimentado assim a vida inteira, desde mocinha ... veja só, minha neta, Giovana, ela já é consciente, come bem desde criancinha” (cdc, primeiros momentos na CN da Afya, conversa com Dona Lourdes, líder da cozinha, junho 2012)

A cozinha da Afya era um dos raros locais na cidade em que serviam alimentação vegetariana. Todas as comensais (terapeutas e cozinheiras) demonstravam possuir uma preocupação sincera com a alimentação que fazia reunir corpos terapêuticos, enfermos ou curados, entre os trabalhos rituais de cura que por anos passei a acompanhar, trazendo também pessoas para os almoços na Afya para experimentar o especial momento de apreciação da cozinha que ali era praticada com extrema simplicidade e empenho.

Cozinha simples. Mulheres de pés descalços, sorrindo e conversando. Usam uma touca e outras ferramentas comuns a toda cozinha – fogão, geladeira, liquidificador, a pia com duas cubas, os recipientes para lixo orgânico e inorgânico em separado. Uma cozinha caseira. Era impossível não se sentir em casa. Muita salada sobre a mesa, muita cor. Legumes assados, cozidos ou crus. Nenhuma fritura. Costumava lavar os pratos de todos, estendendo o período na cozinha, através da prestação de singelos serviços. (cdc, 2013)



Figura 1: Mesa afyana típica: (em sentido horário a partir de abaixo): salada de repolho e salada de alface crespa e agrião , molho de limão , salada crua: beterraba, alface lisa e cenoura , crucíferas refogadas (brócolis e couve ao lado da pimenta) torta de legumes , arroz da terra , proteína texturizada de soja refogada, enroladinho de legumes , tomate-cereja e pimenta..

Uma *cozinha de pés descalços*, mediadora das forças que concorrem pela estabilização de uma fruição vegetariana; atestado menos pela comida em si do que pela simplicidade e entrega com que a realizam na prática: a desapropriação dos sapatos, em favor de um contato direto com o solo parece conjurar a benção espiritual, na evocação de uma união com a terra e o cosmo, desenhado em corpo feminino livre, dos pés nus em contato e concomitante liberdade

Projeto Artemísia

Nossa horta beira um manguezal, onde seu Zé, que habita um casebre de meia dúzia de paus cria algumas vacas cujo esterco recolho ocasionalmente, como adubo, em troca do capim que cresce no terreno. As crianças saem constantemente com armadilhas para capturar Guaiamun (*Cardisoma guanhumi*) bonitos, coloridos azuis e vermelhos. (cdc, setembro, 2012)

O trabalho missionário de Efu Nyaki é centrado na valorização do saber local, da experiência que a comunidade traz através da memória, dos usos e práticas que chegam aos dias de hoje - que parecem dormentes na comunidade, mas que mantêm-se vivos nos quintais nas tradições que trazem homens e mulheres como saber, de usos medicinais e gastronômicos de muitas plantas.

Coordenados por Josefa, irmã católica residente na sede da Afya – que se tornou uma grande fonte de convívio e aprendizado, a orientação inicial do projeto era baseada na melhoria de qualidade de vida a partir de atendimentos pessoais, oferecendo recursos simples, como o uso de chás, banhos, compressas, sucos naturais a partir da elaboração de planos de reeducação alimentar de fácil acesso e realização. Além da capacitação de multiplicadores do conhecimento proveniente do encontro com as pessoas da área em questão. Acabei compondo a equipe, na qualidade da força de trabalho manual e na facilidade de lidar com as plantas.

Todo o trabalho era acompanhado por Efu Nyaki, que possuía grande expectativa de finalmente conseguir gerar os recursos fundamentais, os próprios alimentos da CN afyana:

No dia de abertura do terreno, uma celebração ritualística, abençoando as pessoas que se formavam enquanto equipe de trabalho. Fizemos círculo, oramos juntos. Efu tocava um sininho liberando as energias pesadas dos tempos da colonização europeia cujos espíritos indígenas mantinham-se presentes, presos por um sofrimento que persistia no local. (cdc, 2012)

Após o toque de sinos e algumas orações, foi considerado aberto o caminho para uma jornada que duraria mais de um ano de trabalho. Entre reuniões de planejamento, mutirões de plantio e oficinas agro-ecológicas, o ano de 2012 representou para todos um período de grande aprendizado, no enfrentamento que se constituiu a construção de um espaço que materializasse os ideais coletivos da casa de cura. O projeto exigia 'práticas alternativas' em todos os âmbitos de atividade humana. Algumas atividades foram conduzidas por profissionais, na forma de oficinas com terapeutas, permacultores, nutricionistas, bio-arquitetos, que se ofereciam a auxiliar no projeto.

Era uma área de cerca de 800m². Na esquina de uma rua de periferia com o manguezal. Do outro lado, a rodovia intitulada “Acesso Oeste”. No terreno

já haviam algumas construções, como um galinheiro de telhado baixo, sob a siriguela, que servia de estocagem para as ferramentas e uma casa que seria reformada. O terreno estava tomado por mato (capim) e numa área descampada resolvemos aproveitar os oleirões (resquícios da última agricultura) sob os quais jaziam enterrados os artefatos da última ocupação: lonas de plástico representavam baldias técnicas para manter a água no solo arenoso. (cdc, 2012)

O terreno da horta ficava a três quilômetros da sede da Afya, adentrando o bairro, na direção em que as terapeutas demonstravam claro evitamento e medo em visitar. O perigo e a violência locais, reconhecidas por toda a cidade, justifica o número de igrejas, ONGs e instituições filantrópicas que sobrevivem entre as ruas de terra.

As crianças que vinham buscar frutas - graviola, caju, siriguela - traziam a curiosidade dos moradores da rua, profundamente imersos no descrédito para com instituições de todo tipo. Era evidente uma descrença na própria vida – 'vida amargosa', mitigada pelas sazonais promessas politiqueiras:

“A gente vive esquecido aqui, nesse canto de mundo. Todo ano dizem que vão asfaltar [...] na prefeitura está como asfaltado [...] não acredito em nada desses negócios de política não, essa falta de vergonha, de respeito [...] , vem cá, e vocês, vão fazer o quê aí nesse terreno?” (cdc, seu Matias, enquanto construía gaiolas para pequenas aves, 2012)

As crianças mediam nossas intenções – queriam saber o que fazíamos ali, quem morava ali, quem éramos nós. Aos poucos os moradores do entorno foram sendo conquistados, e agregando sentido ao trabalho árduo de limpar e preparar o terreno para a criação da horta. Em meados do ano de 2012, planejamos um primeiro mutirão num fim de semana, um domingo no qual havíamos concordado que faríamos um almoço na predileção *deles*. Nesta reunião, cerca de 10 pessoas se reuniram em torno do que seria a primeira atividade aberta, para além dos portões e muro que cercavam o terreno:

“(fala pausadamente Josefa) Bom, a gente pensou que, para o mutirão, poderíamos fazer um belo almoço juntos, afinal estaremos todos cansados precisando de repor as energias [...] para isso acho que o interessante seria dividirmos as tarefas, o que vocês acham?

“(Manuel – morador da comunidade) A gente podia fazer uma feijoada, pra todo mundo comer à vontade

(Josefa) Ótima ideia, pensamos mas não seria algo muito complicado, não tenho o hábito de preparar feijoada,

(eu, intrépito) A macaxeira é barata, não precisamos fazer mais que 3 ou 4 kg. E podemos fazer uma salada, um vinagrete.

(Manuel) Minha mulher cozinha a feijoada, ela dá conta.

(mulher de Manuel) É, só preciso saber quantos são.

(Geysi) Perfeito, Fábio e eu confirmaremos, ao longo da semana o número de voluntários, e então faremos as compras”

(reunião aberta à comunidade, no portão da horta, cdc, outubro, 2012)

Demoramos algum tempo para conquistarmos reconhecimento local, num período ainda em que algumas das poucas ferramentas que possuíamos foram ocasionalmente furtadas. Sentíamos a cada dia novos enfrentamentos. O terreno estava há alguns meses abandonado, e ao longo de todo o ano passamos muito tempo limpando o terreno, limitados pelo circunstancioso contingente de força de trabalho.

Os constantes diálogos com a população local, suas histórias e perspectivas sobre as condições de vida eram matéria semanal que passei a incorporar, como uma pequena porta de acesso a pequenas historicidades que contextualizavam a tecitura social daqueles moradores. Suas pessoais reclamações eram sempre o ponto de inflexão sobre o qual buscávamos articular as soluções que um projeto de horta comunitária que almejava estabelecer pontes entre as necessidades e os desejos locais. Ali o contexto urbano periférico parece englobar a condição humana limitada à margem, com fome mesmo de humanidade. “No mangue, tudo é, foi ou será caranguejo, inclusive o homem e a lama.” (de Castro, 1977).

“As mulheres (mães) passam o dia cuidando de casa ou saem para ser doméstica noutras casas. As casas da rua são um conglomerado separados por paredes de ‘tijolo baiano’ que marcam a separação entre diferentes famílias aparentadas. Dezenas de crianças ficam num vai-e-vem entre a escola do bairro, o mangue e o supermercado de onde trazem pacotes de salgadinho (“Pipos”). *‘Esse salgadinho faz muito mal, sabia?’* “faz não moço, oxe”. No fundo, parecem saber que de fato o faz - retorce o corpo timidamente, olha para o outro lado, sorri dissimulado - o irresistível gosto lhe condiciona a defender a fruição do conteúdo descrito como ‘vitaminado’ (cdc, 2012)

Diferente de Dona Lourdes, e as demais terapeutas da casa (todas mães de 3 – 5 filhos que raramente estão presentes na casa de cura), Irmã Josefa diz não possuir afinidade culinária, demonstrando constante curiosidade com questões relativas à cozinha de Dona Lourdes. Aprendíamos conjuntamente, no meu esforço de enaltecer as informações dietéticas emergentes que pareciam mais pertinentes às curas ora em processo. Apesar de considerar-se “uma cozinheira iniciante” (o que gentilmente desminto), ocasionalmente me convidava para uma comida carinhosa, simples: cuscuz de milho, legumes cozidos e chá servidos no momento do entardecer, logo após encerrar o dia de trabalho na horta.

“Nunca fui muito de cozinha, a única coisa que aprendi a fazer foi o cuscuz, esse eu aprendi direitinho (risos) [...] O cuscuz é transgênico? Mas não é milho? Não é só milho? (jantar com Irmã Josefa, 2012, na Afya)

Josefa e eu temos o mesmo tempo de contribuição na instituição. Chegamos à época em que o Projeto Artemísia precisava de nós. Acompanhei seu desenvolvimento, de irmã católica a missionária holística (segundo sua própria definição), uma amizade de grande aprendizado, das formas de percepção *atenta* aos sinais que o ambiente – no caso, a horta, as plantas que cresciam, os alimentos e as pessoas que por ali passavam. Suas metáforas serviam de constante para um mundo em movimento (cf. INGOLD, 2010a).

“desde o início quando começamos o projeto recebemos ajuda de voluntários [...] e agora, o que fazer? Vejo esses jovens ociosos, como *integrar o povo e a horta*? Estamos envolvidos, num trabalho com muito amor, é como *mergulhar*, na praia, e depois não querer sair mais [...] é um trabalhinho de formiga, acreditando nos pequenos passos e *perceber os sinais* nas pessoas a gente vai se construindo, a gente vai se conhecendo” (reunião da equipe Artemísia Junho, 2013)

Os sinais, dispersos pelo ambiente, pareciam fazer comunicar os entes que convivem entre o céu e a terra. Se antes as flores comunicavam o que era a voz de anjos, agora elas eram “os próprios anjos, encarnados, e atuantes aqui na terra” (Josefa tem frases ótimas, e sensíveis, que me fazem perceber uma curiosa transição de *perspectiva*, de uma visão católica ortodoxa a uma visão holística baseada no convívio da vida campesina). Acompanhá-la parece simbólico do desenvolvimento de toda essa equipe, que por meio de uma retomada na operação de observação de um ambiente, parecia permitir atravessar os poros que antes isolava cada um dos corpos daquele grupo. Sentíamos-nos abraçados pelo projeto, e pela horta.

Nem todos os sinais de leitura do ambiente forneciam impressões positivas. O ritual de abertura do terreno (descrito anteriormente) já previa a dificuldade do trabalho a ser realizado naquele local. Abríamos Constelação Familiar⁶ sempre que apareciam dificuldades no caminho do Projeto Artemísia, entendidos como flutuações no equilíbrio emocional coletivo, que reverberava de modo específico em cada um da equipe e que parecia obstruir o processo de dança do universo, de movimentação, de dar vida à sonhada horta. A Constelação foi um recurso mobilizado algumas vezes, em momentos de indecisão, em busca de indicações e conselhos, a partir da leitura de Efu de nosso comportamento, na reflexão sobre nossa imersão no projeto de horta ecológica, e então dissipar a evidente tensão armazenada em nossos corpos, e entre os membros da equipe - como se trouxéssemos as linhas das descosturas que obliteravam a fluidez dos pensamentos e das atitudes do trabalho coletivo.

Através do Projeto Artemísia obtive a confiança, o amor e o carinho das mulheres da Afya. Categorias do espírito humano que vim a etnografar com mãos na enxada, pés na terra e

na atenção ao mundo das verduras. Na época eu ainda era um neófito na Antropologia, mas todo esforço para a construção da horta faz parte dessa peremptória entrada no campo.

1.1

Ethos, cotidiano e técnicas emergentes da CN

Escrito à mão em pano cru, estendida sobre a fachada de uma casa de dois andares com altas árvores no jardim, um repertório de práticas terapêuticas oferecidas por uma casa de cura no extremo oeste da capital paraibana: “Bioenergética, Experiência Somática, Reiki, Argiloterpia, Massagem, Reflexologia, Fitoterapia”. Palavras enigmáticas, vazias de sentido, não-palavras aos ouvidos de um bairro onde a educação é um privilégio das gerações mais recente da população do bairro.

De natureza ecumênica, a instituição não demonstra axioma maior do que a crença em formas crescentemente amplas de expressar o amor (uma Antropologia inteira mereceria ser desenvolvida aqui). Em seu interior, um símbolo de “*ohm*” aqui e outro de “*Yin-Yang*” ali, fotos da Tanzânia, pessoas se abraçando servem mais de símbolos universais, que atraem a calma e dão o clima às salas, onde predominam as cores suaves, e um colorido alegre e sereno, com aquelas fontes de água e o aroma de essências florais. É um lugar profundamente simples, e acolhedor.

Na recepção, mulheres sentadas à espera de tratamento terapêutico, uma pequena ante-sala que também serve de secretaria.

“A Afya é uma ONG voltada para o cuidado com saúde, não apenas física, mas também mental e espiritual baseado nos métodos naturais [...] Todas as práticas são boas para relaxar, para estimular a auto-estima, ajudam a tratar dos traumas e emoções que nos trazem para baixo [...] Se vocês quiserem, ao meio dia, servimos um almoço bem natural, vocês vão gostar, tem soja, verduras, refogados de folhas, legumes, frutas, verduras, etc.” (Geysi, 22 anos, na recepção)

Na Afya os tratamentos são todos oferecidos seguidamente a uma leitura geral e preliminar, o Exame Bioenergético, que mede as condições vitais do corpo do paciente. A partir de uma extensa leitura dos sinais corpóreos, uma série de tratamentos são oferecidos a compor o rol de práticas destinadas a reanimarem os sistemas vitais do paciente. “A Afya não cura ninguém, a cura está em si mesmo, veja que bonito!”, comenta Josefa entre alguns pacientes da bioenergética. Tal análise constitui-se de porta de entrada para um complexo modo relacional, consigo mesmo e com as comidas, que fundamentam o ritualístico tratamento de cura. O Exame Bioenergética trata de fazer uma leitura de pontos específicos no corpo do paciente, com auxílio de uma varinha de metal, na qual são testados, ponto a ponto, seu estado de equilíbrio energético.

“[...] pode por favor tirar alguma coisa de metal, relógio, pulseira? [...] sangue ... cabeça ... ouvidos ... essa dor que o senhor está sentindo está relacionada com sobrepeso ... é, a origem é mais o sobrepeso? Sinto uma, mas não lembro de ter torcido. Como começou essa dor? Faz tempo, um ano atrás. Eu sempre fui forte, assim, eu estou o que, entre 88-100 kg Sistema nervoso central e emocional ativados, faz sentido isso? Um pouco, assim, estou enfrentando uns problemas. Colesterol e triglicérides? –percebo um forte e distinto sinal nas mãos de Josefa [...] Ele precisa de Reiki? Sim! 1 vez? 2 vezes? 3 vezes na semana. Por quantos dias (?) ... 15 dias? Mais? 20 dias ... 20 dias. Alcachofra? Abacate? Caju? Chás? Camomila? Vassoura de botão? Erva cidreira? Você conhece essas plantas? Tem alguma coisa que você gostaria de perguntar? (transcrição de uma sessão de bioenergética, Maio 2014)

As perguntas são dirigidas ao corpo do paciente, e as respostas canalizadas por Josefa, cujas leituras são testadas por meio de uma pequena aplicação de força sobre seus dedos, em anel, percebendo seu grau de resistência. Como resultado da análise Bioenergética, a pessoa adquire receitas de chás, de práticas terapêuticas aconselháveis, indicação de mudanças de padrões de pensamento e uma listagem de alimentos que são, um a um, ‘testados’ a fim de recompor o estado energético normal do paciente. Apesar de os atendimentos na AFYA serem bastante ‘humanos’, combater a “barreira médica”, intimidadora do paciente, é muitas vezes custoso. Percebo o receio de alguns pacientes sobretudo por parte dos homens, dissimulando pequenos maus hábitos (fumar, beber, comer carne – coisas de homens), evidentes descasos com seu próprio corpo, visíveis à superfície que claramente lhe reveste enquanto órgão potencial, comunicador de seu ‘estado energético interno’.

Sinto sempre que muitos saem desconfiados, confusos com a parte final, quando a busca por diálogo em liberdade é dado ao paciente, para que pergunte o que quiser, na possibilidade de averiguação da resposta segundo seu corpo silenciosamente nos evidenciaria. Em geral, mulheres são mais aptas a se abrirem, exporem curiosidades com relação a alguns de seu hábitos, e impressões do mundo. Sabem melhor de suas próprias histórias de vida. Os homens em geral são reticentes, decisivos, duvidosos, mais fechados.

Descobrimos novas fontes de informação, novos encontros possíveis, dentro desse micro-cosmos interno que é o corpo físico, a verifica-se uma lista de alimentos que dá cor à nova dieta, fundamentando o tratamento de cura e constitui de uma nova forma social de se relacionar com a comida. Em geral, o que era salada ganha pluralidade:

“Você conhece esses alimentos aqui? Esses alimentos marcados em azul você dá preferência, esses outros, você evita ao máximo. Olha que alegria, você pode comer pão, mas deve evitar os queijos. Você conhece o queijo de soja? [...] é possível que possa voltar algumas das comidas proibidas na medida em que seu corpo for se recuperando (...) Estuda bem direitinho a

lista (...) e Que Deus esteja com você!” (cdc. , sessão bioenergética com Josefa, Mar. 2013)

A lista de alimentos vegetais, frutos e pratos comuns que é *testada* ao final do exame Bioenergético significa uma seleção realizada pelo corpo do próprio paciente, que responde positiva ou negativamente segundo estímulo que é captado pelos dedos da terapeuta, em forma de anel, tensionados por uma terceira pessoa que os verifica e então anota as leituras. Tive muitas vezes tive a oportunidade de ocupar o posto da segunda ou terceira pessoa – que anota ou verifica os estímulos do paciente, e *sentir* o progresso de um exame ilimitado em sua verificação.



Figura 2: Fátima e Josefa em atendimento bioenergético. As mãos de Fátima impõe pequena força nos dedos em anel de Josefa, que refletem sinais do corpo do paciente. (maio, 2013)

Com prática atende-se uma pessoa em 15 minutos de modo bastante completo. Vi *experts* O acompanhamento dietético específico é fundamental para a conquista da cura. Através dela restituir-se-á condição energética necessária para que haja a cura, ou a reversão dos processos inconscientemente desencadeados.

Entre *abertos* e *fechados*, cada ponto do corpo é testado. O único ponto aberto no corpo *calibrado* do terapeuta é o timo, que age contrário aos demais órgãos do corpo. VG 20? Aberto. Cabeça? Carótidas? Hipófise? Fechado. Fechado. Fechado. (cdc, seção bioenergética, 2013)

A leitura mapeada do corpo, que culmina na seleção minuciosa de elementos da cozinha, opera sobre pontos de concentração energética – “*chakras*”, linhas de passagem de energias e pontos de reflexologia que são referências inacessíveis ao próprio paciente, numa prática cujo objetivo é despertar o paciente para a percepção de si. Uma educação de sua própria atenção (cf. INGOLD, 2010a) pois opera na indicação de uma tomada de consciência dirigida ao próprio corpo, via de acesso essa obliterada em função da poluição da má alimentação e da manutenção de estados psíquicos de ‘baixa frequência energética’.

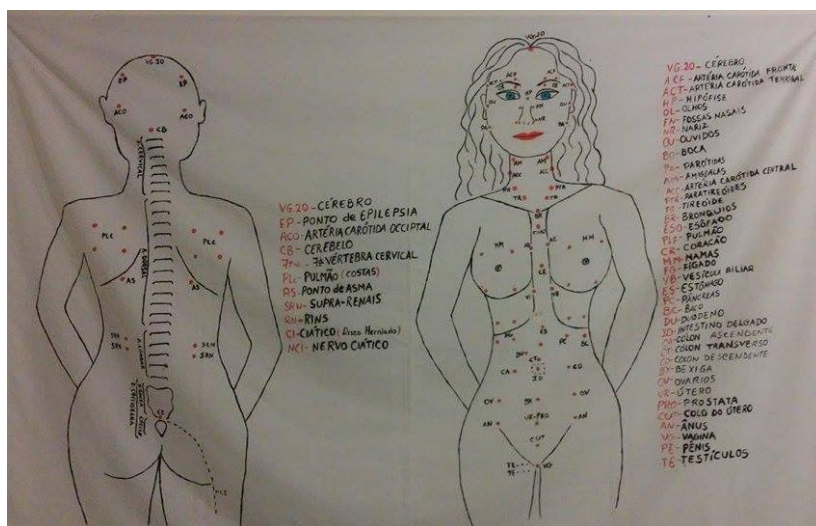


Figura 3: Mapa do *corpo-energético* estendido numa das salas de atendimento terapêutico.

Gestam-se, assim, esses *Corpos-energéticos*. Sensibilizados, aptos, portanto, ao convívio de uma nova dietética. Velhos *corpos-enfermos* são integralmente reconfigurados, fornecendo novas perspectivas sobre um novo modo de sociabilização da vida, no compromisso com a nova conduta alimentar. A doença e a enfermidade, vistas como um ocasional desequilíbrio, mas que é sempre um aprendizado, costumam caracterizar a condição pela qual os pacientes são mobilizados à reabilitação gastronômica. A dietética naturalista os por meio de um contínuo caminho de *abertura*: à mesa, isso pode ser notado no momento em que se sentem na liberdade de dar continuidade ao processo de ‘abertura de si’, iniciado entre as paredes do recinto terapêutico:

“É curioso, em verdade, observar como a sacralidade do momento da refeição coletiva, muitas vezes é contaminado pelo espírito das mulheres, entre os abraços, risos e muitas emoções que vieram à tona dos trabalhos de cura - puxam lembranças e anedotas que muitas vezes parecem dar continuidade à *vazão energética* experienciada. Efu é quem parece constantemente controlando os ânimos, sobretudo para alguns assuntos que pareçam inconvenientes, em respeito atenção que merece ser dedicada à hora do almoço. A ingestão consciente, do respeito à mesa é caráter contínuo de uma atenção dedicada à cura” (cdc, maio 2014)

Atentava para o ânimo com que as pessoas vinham de todos os lugares do Brasil e do mundo, e desfrutavam da apreciação da comida ‘leve’, o astral e o bem-estar promovido pela alimentação baseada em vegetais, a desobrigação da ingestão da carne vermelha que resulta num ambiente agradável, de brisa fresca e da circulação de bens carregados de amor e carinho ‘sobrenaturais’.

Corpos discursivos, reunidos à mesa, matizavam a tradição da cozinha regionalmente reconhecida pelo carnismo que reduz bodes, vacas, porcos e galinhas à reificada condição de

servirem com seus corpos ao desejo cultural local. Se por um lado comensais provindos de toda parte apreciavam a comida leve, seu paladar todavia mantinha a naturalização das formas de vida à qual a Afya procurava ressignificar. Carol Adams (2010 [1990]) traz uma importante crítica a partir da análise cultural-linguística do processo social que transforma a vida de animais em ‘pedaços de carne’:

“Por trás de cada refeição há uma ausência: a morte do animal cujo lugar é tomado pela carne. O “referente ausente” é o que separa o comedor de carne do animal e o animal do produto final. A função do referente ausente é de manter a “carne” separada de qualquer ideia de que ele ou ela foi, alguma vez, um animal [...] uma vez que a existência da carne é desconectada da existência de um animal que foi morto antes de virar “carne” [...] ela se converte numa imagem livre, flutuante, geralmente utilizada para refletir o status feminino assim como o de animais (*id, ibid*, p.15)

O consumo da carne é uma necessidade puramente cultural e pode ser entendido como uma tradicionalidade que atravessa gerações, mediada por uma sociabilização construída tanto no âmbito familiar quanto comunitário, compartilhado e atualizado pelas outras dimensões da vida social. Pratos típicos, mesmo que inconscientemente, aportam signos importantes que conferem sentido ao mundo. Preparos “típicos”, muitas vezes, permitem ao indivíduo não só dar conta da própria sobrevivência, mas lhe confere a segurança social em manter atualizados os códigos culturais que lhe garantem uma identidade social estável. Mesmo que ela signifique, hoje, um risco à saúde humana, sua prática é mantida na forma de um *habitus* alimentar, que se inscreve nos signos do cotidiano tratando de se firmar enquanto uma *necessidade* em constante renovação, mantida sempre por um discurso que justifique suas bases histórico-culturais.

Eis um momento em que a noção de *campo* convém registro conforme Bourdieu (1989), no que corresponde a uma produção social processual, de mobilização de conhecimento integrado por saberes, práticas e, claro, relações de poder. O campo da nutrição é necessariamente interdisciplinar, incluindo não apenas o saber técnico, mas a faceta cultural e as condições éticas e morais remetidas à grande da Natureza da qual oriundam todas as relações (sócio-ecológicas) que perfazem as práticas alimentares: se comer em abundância representa status de força, é a partir dos corpos musculosos que veiculam o símbolo de poder e intimidação dos homens, na aproximação à ferocidade e dominação decorrente de uma inconsciente carnivoría. Segundo a eco-crítica feminista, o apetite carnista é facilmente percebido nos interstícios da sociedade, na banalidade da destituição da vida servida à mesa, na forma de razões culturais que simbolicamente recortam a vida em modernos pedaços

mutilados, descontextualizados, de corpos animais à guisa de uma construção sociológica patriarcalizada (cf. KHEEL, 2004).

A conformação da prática carnista enquanto um *habitus* é fortalecida por teorias sociais como o “Referente Ausente”, defendido por Adams (2010). A admiração por aqueles que conseguem viver só de “salada” - provém não somente de crerem naquilo que não vêem (por vivermos distanciados das fontes de alimento, do sofrimento animal e da exploração da mãe terra) mas do esforço em acreditar naquilo em que crêem. A reunião de comensais na mesa afyana, despertando o silêncio de cada manhã dedicada à *atenção*, traz os ‘estranhamento’ dos ‘comedores de primeira viagem’, na exposição daquilo que até então era apenas um “acompanhamento”, mas nunca uma refeição completa:

“E a gente nem fica com fome!”; “Venho aqui com frequência e não sinto falta da carne”; “Me sinto mais leve, não dá aquela lombeira de depois do almoço”; “Queria ser assim, saudável todo dia, mas quem disse que meus filhos ficam sem aquela carniinha?” (cdc, reunião de comentários no entorno da mesa, 2012-2013)

Acompanhar tais processos de transformação, de corpos em enfermos em pessoas que “sabem o que comem”, tornou-se porta de entrada para investigação dedicada à nutrição a partir de plantas, e da influência da resignificação enquanto agentes de uma nova socialidade e do combate da moderna anomia gastronômica.

Uma especial visita no final do ano de 2012 fez acender a problemática do uso da carne na alimentação holística afyana. Padre Renato Roque Barth¹³, missionário de uma ordem católica na América Central e criador da técnica do “Ring Test” (exame Bioenergético¹⁴, na tradução local - uma das terapias fundamentais praticadas na Afya), ampliou as advertências concernentes aos males da alimentação à base de carne, reforçando a

¹³ Jesuíta, nascido em Itapiranga - Santa Catarina, Brasil, em 1939. Formado em teologia e em ciências naturais, o que lhe ajudou, segundo ele, na construção do “Método Biodigital de Tratamento Natural”. Padre Renato é eminência reconhecida por seu trabalho terapêutico com a Bioenergética. Ordenado sacerdote em 1971, dedicou-se às pastorais sociais (operária, da terra, de jovens) nos estados do Mato Grosso, Amazonas e Pará. Foi enviado à Nicarágua como missionário onde trabalhou com os camponeses. Morou a maior parte do tempo nas proximidades de uma cooperativa agrícola onde teve a oportunidade de participar, do primeiro curso de Bio-Saúde a nível popular do planeta, ministrado pelo Dr. Atom Inoue, nos anos de 1992 a 1993. [fonte: Caderno de Método Biodigital, 2011]

¹⁴ Bioenergética: método de análise terapêutico baseado na leitura de pontos específicos do corpo e denotam a estabilidade dos sinais vitais de órgãos e tecidos do paciente. Conhecido em inglês como Ring Test.

denúncia do carnismo como principal fonte causadora das enfermidades, mazelas e responsável por muitos ‘processos de limpeza cármicos’ pelos quais passam indivíduos que lutam contra inúmeras doenças como o câncer, obesidade, e menores enfermidades do sistema imunológico humano (dores de cabeça, gripes, infecções). Tal passagem me é reportada pelas mulheres da Afya, até os dias de hoje, assim como outras passagens de personagens importantes e influentes da formação do *ethos* afyano.



Figura 4: Cozinha cotidiana: (em sentido horário a partir da beterraba roxa, em baixo): alface, couve, arroz integral, vagem, feijão preto, feijão verde, abóbora (no centro), berinjela e abacaxi, o peixe (elemento problematizado por Pe. Renato) e cenoura crua e ralada. (foto do acervo da casa)

Foi um baque! Jamais me esquecerei daquela semana ou duas, em que a breve visita de Pe. Renato, que durou dois dias de intenso trabalho de verificação do estado bioenergético de todas as terapeutas, impactou o comportamento daquelas mulheres, na renovação dos votos de vegetarianismo que fundamentam a CN localmente instituída:

“Você ia gostar muito de conhecer o Pde. Renato. Ele identificou várias enfermidades em cada uma de nós, e você precisa ver a velocidade com que ele atende! Quantas pessoas você imagina que ele atendeu somente no Sábado, que estive aqui?

‘20? 30? – *indago*’

80! Depois que fui a Campina Grande, fiquei encantada com sua prática, apesar de ter sido complicado compreender tudo devido a má qualidade do microfone [...] estamos muito felizes que ele aceitou o convite de ter vindo visitar a Afya” (conversa com irmã Josefa, Afya, Dez, 2012)

Pe. Renato é claro e exigente de um maior compromisso para com a alimentação, e isso significa que ela se mantenha totalmente livre da exploração dos animais, bem como de demais formas de organismo vivo. Por isso mesmo, transgênicos e agrotóxicos são considerados igualmente aviltantes. Não ferem somente diretamente o corpo, mas *interfere* na

própria condição de vida dada àqueles que nos respondem em alteridade. Por algumas semanas não se falava noutra coisa senão que nas doenças relacionadas ao consumo de carne animal. O reforço teórico e a análise mais minuciosa das condições ‘bioenergéticas’ da comercialização de corpos de animais mortos soaram como uma provação coletiva. Árduo aprendizado, a que nosso paladar só tem mesmo a ganhar, com sua desnaturalização. Padre Renato apreciou profundamente a instituição, e nos dias em que esteve ali, nenhum animal precisou ser sacrificado, num leve deslocamento na tênue linha que separa alimentos oficiais dos oficiosamente ingeridos naquele recinto.

O imbróglio da carne animal voltou a tomar força quando, meses após o especial encontro com Pe Renato, uma entidade espiritual – Ramatís¹⁵ - realizava intervenções por meio de mensagens mediúnicas, num outro centro de práticas holísticas, que frequentei temporariamente. Atividades ligadas à recente construção de um Centro de Terapias Integrativas pela instituição pública (no bairro Mangabeiras) e atividades autônomas dedicadas à CN (cujos indivíduos perseguia ativamente) contribuíram para a matização de tal plurivocalidade, das vozes que pediam pela intervenção da destruição da natureza, das guerras, das mortes de “nossos irmãos animais”. Tecia-se, assim, uma extensa rede de *asociação*, para usar uma terminologia latouriana, alinhada aos movimentos da CN e, portanto, das reivindicações ecológicas providas do “mundo de lá” (cf. de CASTRO, 2002).

Tais eventos se apresentavam cotidianamente, a se constituírem como matéria social simbólica o suficiente para a problematização da alimentação carnista na CN, em especial, perspectivada segundo um processo de ascese terapêutica. Tais eventos, que pude presenciar graças a uma rede terapêutica inscrita na capital paraibana a qual pouco a pouco se costurava a partir de minha inserção em campo, trouxe uma forte constatação da emergência do vegetarianismo como uma necessidade social remetida à libertação e consequente empoderamento, a partir da materialização de um corpo sensível, integrado, que não se distingue do meio, no sentido de incorporar para si os sentidos de uma “saúde ambiental”.

Reforçava-se, portanto, a instigação em compreender como sobrevive um *ethos* localmente construído a partir da prática de cura desempenhada pelas mulheres afyanas, numa

¹⁵ Ramatís (Swami Sri Rama-tys) é uma entidade espiritual de nome atribuído por diversos médiuns a dezenas de obras escritas por eles. O conjunto das obras atribuídas a ele representa a principal fonte bibliográfica e ideológica de um espiritualismo universalista. (cf. *Fisiologia da alma*, psicografado por Hercílio Maes, Ed. Bibliográfica do Brasil, 1960).

consciente sensibilidade do consumo de carne – o que, para uso de uma caracterização ampla, responde como um evidente “conflito cultural”.

Para aqueles que passam pelo processo ritual que começa com o Exame Bioenergético, são convidados à mesa já conscientes dos alimentos que devem procurar comer. Receberam um atendimento que lhes imbuíu da *atenção* aos hábitos que devem evitar. Portanto uma listagem de alimentos próprios e impróprios, única e intransferível, condizente das condições biofísicas próprias a cada corpo, o momento à mesa é um momento de reflexão coletivo. Formamos um só corpo. Compartilhamos o mesmíssimo alimento. As conversas costumam evocar a identificação de agentes envolvidos ou culpados pelo atual estado de “desligamento” do espírito humano – chave de identificação para etnografia dos sujeitos comedores em redes holísticas.

A surpresa da variedade de plantas e de seus usos que, coletadas e preparadas desde o início do dia são apresentadas uma a uma, num caráter de ressocialização, uma re-abertura para um mundo de apreciação íntima das folhas, ramos e flores. Prepondera, como definição local, a inexistência conceitual de *uma* planta medicinal, uma vez que é a partir do *simbiótico*, da com-vivência, que habita o *locus* de saúde e vitalidade que compreende as técnicas de cultivo e preparo sem o qual planta alguma manteria seu potencial de cura. Para se expressarem em nossos corpos, quando ingeridas, devem ter sido cultivadas na forma livre de agrotóxicos, mas sobretudo regadas com dedicação e com amor.

Nesse processo em que as plantas ressurgem como seres sociais mais autênticos, o encontro com elas forma os novos caminhos que são desenhados na mente das pessoas, não mais como uma mapa de curas e doenças, mas como um jogo de critérios que compõe a relação de causalidade entre o bem-estar e a moléstia, resumidamente, exposta no próprio corpo. O corpo fala. Redesenhando os limites entre a vida e o padecimento, uma nova lei de interações parece dar vida a essa ecologia gastronômica baseada na relação íntima, dos campos internos e externos, das emoções e racionalizações que florescem enquanto palavras de ordem baseadas na compreensão em alteridade, na hospitalidade, no carinho, no cozinhar no feminino.

Novos elementos vão sendo inseridos, e paulatinamente degustados, tornando-se, pois, ingredientes ingeridos num novo contexto, não mais o contexto da cozinha moderna tradicional – onde é forte a orientação carnista. A salada, então, passa a ganhar representatividade. Os corpos passam, pois, a sentir o gosto por velhos conhecidos, mas que não ocupavam o mesmo espaço significativo.

Devir afyano

O Centro Holístico tem o reconhecimento de muitos terapeutas e médicos de toda a cidade, e representa uma experiência pioneira da prática holística na Paraíba:

“auxiliar na superação de problemas de saúde mental, física e emocional por causa da violência urbana, agravados pela situação de pobreza que caracteriza o bairro como um todo” (Efu, comunicação pessoal, 2012).

É evidente, no processo de formação terapêutica que tem Efu como referência presente de demonstrações pública de respeito mútuo e devoção incondicional, o empoderamento resultante de um discurso de ‘corpo-e-alma’, que funda um espaço de criação sociológico não somente remetido ao pragmatismo inócuo, do sentido da palavra, mas da incontestância política da intervenção num mundo real. Contra um passado de forte repressão do espírito daquelas mulheres, o aprendizado terapêutico se constitui sobre mais do que um conhecimento escrito, do qual acabei também por desfrutar, *incorporando* uma forma de sintonia com o espírito feminino, mediador do acesso e aproximação para com as plantas, e para com o ‘Outro Ambiental’. A alma feminina parecia pluralizar a vida *entre* as coisas, que ao florescerem na Afya, expandiam minha própria capacidade de compreensão de composição de ser, de sentir, de gênero, de *ethos*, etc.

As terapeutas são como uma família, há 15 anos assistida por um ventre unívoco, unido pela divisão comum de seus sonhos, anseios e angústias das quais compartilho na esperança de me misturar a elas. Trazem, muitas vezes, histórias que reluto em relatar, em respeito às suas historicidades, íntimas histórias nas quais transbordam amarras sentimentais, sentimentos de inferioridade, desmerecimento, desvalorização da alma daquelas mulheres. Efu permitiu a elas o renascimento – dizem muitas, sobre o poder, e potência de vida que lhes foi apresentado:

“A gente começou a trabalhar e descobrir nosso valor descobrir o valor que a vida tem, fazendo coisas que a gente não sabia que era capaz. Descobri também o que eram as plantas para nossa saúde” (Dona Maria, pioneira no grupo de mulheres)

As palavras de Efu ressoam no ínterim coletivo, preenchendo-nos através dos ouvidos das cores e da felicidade em vê-la, incessante e incansavelmente, dedicada a seu próprio trabalho.

“Admiramo-la, coletivamente ... seus olhos profundos e um sorriso interno. Logo começa-se a admirarmos uns aos outros. Numa terapêutica redescoberta das condições de alteridade – que antes separava - parece desabrochar em calor interno, em ímpeto de busca de sintonia desejosa de nada mais que um feedback, de sensação de tocar a vida. Uma sensação

poderosa de poder, através da ressignificação do contato em alteridade, transformar-mo-nos também em novos outros. Junto dessas mulheres, as vias femininas de reencontro, reformulação, revificação – perspectivas de um encontro com histórias narradas de silenciamento, violência, medo e falta de liberdade”. (cdc, 2013)

Efu é uma figura impressionantemente linda, forte e de energia penetrante. Impossível esquecer Ceres (que é igualmente uma pessoa de muita força) descrevendo, com lágrimas nos olhos, a emoção de conhecer aquele lugar e todo o trabalho de Efu

“uma mulher maravilhosa, sorri com uma força ... e por onde passa traz essa aura, essa presença forte, marcante ... impressiona, há quanto tempo esperava conhecer isso, finalmente encontrei um caminho por aqui na Paraíba, encontrar Efu é indescritível, olha, olha como arrepio só de pensar e falar dela, que trabalho maravilhoso!” (Ceres descrevendo seu primeiro encontro com Efu)

Acompanhar suas atitudes, observar como conduz uma aula, como flui entre os seres que pululam no torno da instituição é pura inspiração. A respiração é nosso primeiríssimo alimento, diriam os naturólogos. Perseguir suas ações é observar a pluralidade em pessoa. Como bem explica, ser humano é compartilhar de uma diversidade de camadas frequenciais:

“Há 7 camadas de vida, existindo acima disso que a gente chama corpo – e dá risadas – como somos tontos em achar que a cura de uma enfermidade está justamente onde ela sinaliza existir [...] só os médicos (tradicionais) acham que se dói a cabeça, o problema está na cabeça” (Efu, comunicação pessoal, 2012)

Efu é sinônimo de um *ethos* de abertura, uma sabedoria-prática, ativa, que demonstra o desenvolvimento de uma sintonia fina, de profunda sensibilização e empatia junto de todo um sistema perceptivo. É atenta e sensível, como se não lidasse com o peso de lidar com “uma crença sobre o mundo”, mas com uma verdadeira “condição de ser-no-mundo” (INGOLD, 2013). Pura descrição viva de humanidade, de uma capacidade elevada de agir-e-perceber *junto aos* estímulos de um ambiente: “ela é sensível, esperta - ela percebe *de longe* se você coloca um ovo na receita” me explica Dona Lu, quando lhe pergunto se nos pães levam ovos. Por sorte, também, assim, posso desfrutar deles.

Cativaram-se através do reconhecimento de oportunidade, de dar ouvidos a um feminino em aflição. Encontraram nas terapias uma nova perspectiva de vida, e na cozinha a valorização da atuação “dos ingredientes” na reelaboração de um *corpus* feminino. Uma forma mais leve de se alimentar, que nutre uma porção mais essencial desse *devir* afyano.

“Moldam-se, decompõe-se nas lágrimas, sorrisos e sentimentos. Colocam tudo na mesa, trabalham a massa do pão com a força de uma heroína, mulheres de fibra. Uma força interna, bruta, tosca no sentido da pureza, da inocência e da crença, muito forte, em fazer bem a quem for se alimentar. A

exposição de seus sentimentos resulta em força diária, em dedicação focada, não desprendem atenção um minuto da tarefa que se estende sobre a mesa (na ocasião, o pão de ameixa, integral e de) . Descansam um minuto, enquanto descansa a massa. Maria sorri, respira, brinca com as técnicas de relaxamento – olha pra cima, apruma os ombros, abre os braços, abraça Dona Lu num nítido gesto de agradecimento”.(encontros – cdc, cozinha da Afya, 2012)

Diariamente um novo encontro consigo mesmas. Em cada ciclo diário, o trabalho de movimentar as águas interiores, as energias mais estagnadas. No intervalo entre as manhãs e as tardes de trabalho, os momentos de comensalidade figuravam como um momento especial de recomposição social, dos corpos cansados do fluxo de energia que desgasta o corpo físico durante o exercício terapêutico:

“[...]As emoções são como a água. Se deixa parada, apodrece”, comenta Efu, soltando sua potente gargalhada, ao mesmo tempo que lança um olhar que parece captar a todos. Leva os olhos para a direita e se levanta “hum, acho que a gente precisa movimentar essa energia!” e começa uma série de movimentos livres, na intuição dinâmica que desloca emoções presas, os pensamentos fixos, os padrões mais sedentários – tudo que impede o bom fluxo das energias do corpo. Sinto logo o corpo despertar, respirar melhor, aquecendo o corpo e consequentemente a alma. Em questão de minutos, estamos rindo uns dos outros e de nós mesmo, nos descobrindo. Estamos vivos! Estamos acordados!” (cdc, 2012)

A Afya é caracterizada por um intenso fluxo de pessoas. Missionários em geral da mesma congregação que Efu (Maryknoll), além dos vários terapeutas em busca de troca de conhecimento. Os missionários, em especial, trazem interessantes (e errantes) experiências de vida, permanecendo na casa por um par de meses ou um semestre inteiro. Algumas voltam, outros não, mas deixam sempre a sensação explícita de estarmos sempre “conectados”.

Missionária há mais de 30 anos, Efu traz conhecimento e muita força de vontade na aplicação de métodos de cura das enfermidades da população através de práticas terapêuticas que comungam conhecimento ‘indisciplinar’, por cruzar o terreno que separa muitas medicinas. Efu, em si mesma, representa o amálgama de conhecimento promovido pela Terapêutica Holística . Sua formação em Ciências Biológicas, na sua terra natal, Tanzânia não se opõe ao trabalho missionário católico. Independente e destemida, dedica-se integralmente a identificar as raízes dos assombros humanos.

Equipes de trabalho	Componentes
Bioenergética	Josefa Dias, Damiana Feitosa.

Horta orgânica	Geysianne Felipe, Josefa Dias, Aluizio Victor, Fábio Guedes, Rozana Monteiro.
Argiloterapia	Francineide Ribeiro, Fátima Trajano.
Massagem e Reiki	Maria José, Maria das Mercês, Azcucena San Pedro
Artesanato	Marinalva Freire
Cozinha	Lourdes Souza, Ivana Cabral e Maria Ventura
Administrativa	Geysianne e Vera Lúcia

Figura 5: Tabela de equipes na Afya (cf. NASCIMENTO et al , 2014, p. 32)

Não sendo funções fixas, sobretudo no início de meu encontro com elas, quando uma alta rotatividade deixava bem claro um pleno fluxo da *práxis holística* entre a cozinha e as salas de terapia, perspectiva que me deu abertura para pensar naquele ambiente como um compósito de *lugares* nos quais diferentes corpos se ambientavam em função do envolvimento com experiências específicas. A movimentação, os *encontros*, ou cruzamentos (emaranhamentos) simbolizam a constante *atenção*, ou *abertura*, no que parece permitir a transposição de valores sonstruídos sobre um *continuum* culinário-terapêutico. Doria (2012, p. 255) se refere à culinária como um campo que “partilha do mesmo tipo de homologia de outros campos sociais, ou seja, organiza-se e estrutura-se de acordo com oposições e agrupamentos de significação historicamente construídos na sociedade (*id*, 2012, p.255). Maria, por exemplo, que hoje é ‘braço direito’ de Dona Lu na cozinha, e Fátima, que se dedica exclusivamente à manutenção do jardim, sempre foram figuras constantes na aplicação de demais terapias. Assim como demais terapeutas, que são capazes de realização prática numa ampla e habilidosa qualidade técnica. A continuidade das práticas não se encontra justificada por uma finalidade em si ou sua significação “culturológica”, mas na ativa formação social de seus corpos, através da socialização da experiência de se fazerem constituir à rede de práticas (dedicadas à saúde) aderidas por uma íntima disposição comportamental corporificada.

A exigência de sensibilização do corpo, no qual o aprendizado se dá menos através da passagem de um conteúdo teórico e mais por sua experientiação *ad hoc* que não ocorre distante do *sujeito da ação social*, mas é propriamente construtora desses mesmo organismo.

Profundamente orientadas a uma atenção reflexiva, das sensações corporais e dos estados emocionais ‘internos’, que aproxima corações, as terapeutas criticam com firmeza um ‘conhecimento por conhecimento’, isto é, sem envolvimento prático, como uma dedicação no vazio. Crêem que, somente por meio de um atento engajamento no mundo, no atendimento de pacientes, na troca constante de abraços, de olhares, na dedicação à enunciação de palavras ‘de força’ ou sentindo seus pés em contato direto com o solo, desenvolvem satisfatória estabilização de seus *corpos-energéticos*, para a tradução dos sinais de um mundo eloquente.

“Aprender a enxergar, portanto, não é questão de aquisição de esquemas para uma *construção* mental do ambiente, mas adquirir *habilidades (skill)* para um *engajamento* perceptual efetivo para com seus constituintes, humanos e não-humanos, animados e inanimados” (INGOLD, 2000, p. 55, trad. nossa).

Assim como trata Ingold (2012), o fenômeno de passagem de conhecimento deve ser compreendido como fazendo parte de um contínuo convívio relacional, um envolvimento, *display comportamental* (para fazer uso da terminologia etológica), de um modo de percepção: conhecimento e reconhecimento do outro ambiental, *ist est*, o outro em contexto¹⁶. O acesso experiencial a um universo feminino, no contexto afyano, resulta na inevitável apreensão dos princípios que regem (abrem/encerram) os ritualísticos e ao mesmo tempo casuais *encontros*. “Amor, consciência, paz, harmonia”. Tudo se torna matéria incorporável, na medida em que faz parte de uma condição “ambiental”, nessa perspectiva de ecologismo que reconhecer nas demais “coisas”, inclusive nos alimentos, sua especificidade – seja ela “histórica” ou “natural”.

Como um processo contínuo de reelaboração de si, ou, nas palavras de Escobar “um processo de adestramento de si num ativo envolvimento com o meio” (*id*, 2005, p.74), aproximamos esse sentido Ecológico, Ambiental, do recinto da cozinha no qual uma perspectiva emergente de encontros orientados à prevenção da *gastroanomia* caracteriza o dilema do *comedor-consumidor* moderno: a impossibilidade de reconhecer ao outro é imediata incapacidade de reconhecimento próprio. A CN é o recinto a partir do qual seus corpos se reconstroem no interior de uma paisagem social *heteróclita* (HAWARAY, 2011), numa atenta constituição enquanto “boas comedoras”, quer dizer, demonstrar saberem distinguir o bom do mau alimento. Um conhecimento inserido no paladar, de uma

¹⁶ Arturo Escobar (2005) possui interessante artigo em favor do “conhecimento localizado”, sobre o caráter local, definidor da ordem da caracterização de determinado sujeito sociológico

corporalidade inteira, portanto, um *ethos* e uma *práxis*, apreendidos univocamente no momento de manipulação dos alimentos (elementos incorporáveis) e que responde diretamente à *corporeidade* resultante de um modo específico de cozinhar.



Figura 6: Equipe da Afya (da esquerda para a direita em 3 planos): (à frente) Marinalva, Mercês, Efu Nyaki, Irmã Carolyn , Eliane ; (meio) Silvinha, Neide, Maria, Severina, Sene, Vera, Fátima, Damiana, Maria Auxiliadora e Maria José ; (no alto) Dona Rosa, Dona Lu, Geysianne e Josefa.

Jardins de emaranhamento, vidas em movimento

“nas situações em que as inovações abundam, em que as fronteiras do grupo são incertas, a gama de entidades que importa tomar em consideração se torna flutuante, a sociologia do social não é mais capaz de delinear as novas associações dos *actores*. Neste ponto, o pior seria limitar à partida a forma, o tamanho, a heterogeneidade e a combinação das associações. Os deveres do cientista social mudam nesta exata medida: já não é suficiente limitar os *actores* ao papel de informantes, recorrendo a exemplos de casos bem conhecidos. É preciso devolver-lhes a capacidade de produzirem as suas próprias teorias à cerca *do que forma o social*. (LATOUR, 2006, p. 11)

O aprendizado, na prática, sobre os tratamentos (encantos, remediações, purificações) tanto de alimentos quanto de corpos humanos, pouco a pouco, logo se tornaram um descontrolo de um contínuo fluxo de energia (experimentação e sentimento) sobre a profusão de estímulos daquele ambiente ‘inerte’ para a maioria dos insensíveis à vida que habita *entre*

os jardins, as pessoas, as plantas, os cristais, as pétalas, tudo que circunda a instituição, e que se projetava como agentes desse meio material e imaterial que ganhava continuamente contornos mais tênues:

“[o ambiente] não pode ser o que literalmente circunda o organismo ou a pessoa [...] isso imediatamente resultaria em uma inversão, convertendo aquelas relações ao longo das quais a pessoa-organismo vive sua vida no mundo em propriedades internas das quais sua vida não seria senão a expressão exterior. [...] O que estamos acostumados a chamar de "ambiente" pode, então, ser melhor visualizado como um *domínio de emaranhamento*. (INGOLD, 2012, p. 16)

O jardim, bonito e colorido, é de responsabilidade de Fátima. Dedicada à cotidiana manutenção do jardim, possui a “mão verde”, e em sua casa, assim como na Afya, cultiva dezenas de ervas medicinais, na aplicação daquilo que aprendeu com os cursos de Fitoterapia proporcionados pela Afya. Fátima cultiva com dedicação a cada uma das plantas, ornamentais, comestíveis ou medicinais, com uma atenção que chega a parecer que trata com pessoas. E trata pessoas como planta. É de sua responsabilidade a manutenção de um banco de ervas medicinais para a secagem e elaboração dos chás que são receitados:

“olha como é linda, ela cresce como trepadeira, e saem flores: suas folhas são ótimas para quem tem acidez no estômago, fazem bem para o estômago [...] aqui e ali a Xéia, a Artemísia, o Guaco [...] sabia que o Confrei não deve ser colhido dentro do primeiro ano de vida? É altamente tóxico [...] eu converso com elas, 'tadinhas', ninguém dá atenção pra elas” (Fátima, responsável pela manutenção do jardim)

Na ante-sala que dá acesso às salas de tratamento, livros que serviram de acesso ao universo das Terapias Holísticas (cosmologia, nutrição alimentar, botânica, sistemas de medicina, religiosidade) e uma mesa com produtos artesanais e naturais. Em exposição pães, salgados, bolos, adornos, enfeites, ornamentos – tudo para energizar o lar, o corpo, o espírito. De um lado, as salas de terapia, de outro, uma pequena cozinha adaptada à secagem de ervas – melissa, amora, camomila, embaúba, vassoura-de-botão, artemísia- e que dá acesso à parte dos fundos da casa, onde ficam o jardim e as salas de Argiloterapia, de Experiência Somática e o refeitório onde são servidas as refeições.

No jardim, entre rabo-de-gato e a cana-do-brejo descansam algumas pedras que servem ao uso terapêutico. “Estão descansando, absorvendo a luz do Sol, ganhando energia” me responde Sene, missionária filipina. Em tudo há vida. Das salas de terapia as vozes murmuradas, entremeadas por risos e o som das palmadas que repercutem pelo ar. Faz-se o silêncio dedicado à eficácia das orações, e da nudez dos corpos massageados pela argila. Irmã Josefa; Maria de Mercês e Maria José recebem pacientes constantemente, aplicando-lhes

Reiki, massagens orientais e o exame Bioenergético. Neidi e Dona Rosa acompanham as mulheres na Argiloterapia. Um duro trabalho braçal, de preparar o “barro”, como elas mesmas preferem chamar a argila:

“o barro recompõe o que organismo precisa [...] pega as partículas provocando uma tensão com a pele atraindo todas as impurezas do corpo [...] utilizamos a argila na forma de cataplasma, máscaras e por via oral [...] A temperatura varia de acordo com a área de aplicação, muitas sentem frio quando saem da sala de argila”. (Dona Rosa, sobre Argiloterapia)

Aprecio a maneira como as terapeutas aplicam ‘o barro’. O árduo trabalho de peneirar a fina argila seca para a imersão dos corpos enfermos, que recebem grossas camadas de argila úmida e a posterior dispensa, de volta ao solo, da matéria ‘contaminada’. Similar a uma ritual troca de vestimenta que trata não somente de descontaminar a pessoa enferma, mas também de reposicioná-la no mundo, através de uma reapropriação dos canais e dos sentidos, que lhe garantem a contextualização corpórea. Mergulhadas em barro, libertam as linhas de força que antes não permitiam o próprio corpo a fluir, e que então estagnam na forma de acometimentos em sua saúde.

Dona Lu serve a mesa pontualmente ao meio dia. Duas vezes por semana a cozinha é aberta para o público, nos outros dias, abastece apenas o contingente da casa: terapeutas e internos¹⁷

“A saúde“está dentro do próprio corpo, o que se faz aqui é deixar ela sair, se expressar. Aqui na Afya não curamos ninguém, as pessoas é que se curam”. [Dona Lu, líder da cozinha, junho, 2013]

Dona Lu lidera a cozinha, auxiliada por Maria, Ivana, Damiana e Severina. A equipe está completa nos dias abertos a visitantes, e há um revezamento nos outros dias da semana. Ocasionalmente preparam salgados, bolos, doces, quitutes temperos que ficam expostos na secretaria da instituição, junto de produtos artísticos (peças de roupa, adornos) à venda sob a tutela de Marinalva (membro mais jovem e única da equipe de terapeutas que não tem filhos).

Também na cozinha, Ivana, mãe de 4 (quatro) filhos, é uma voluntária constante, e figura como símbolo da questão da alimentação alcalina¹⁸ e do consumo da carne. Ivana

¹⁷ A casa também abriga em caso de ocorrências mais delicadas, que merecem atenção mais proximal. É constante a presença de pelo menos uma pessoa ocupando um dos 4 leitos disponíveis para esse tipo de atendimento.

¹⁸ A alimentação alcalina argumenta em favor da manutenção da homeostase fisiológica do corpo, ou seja, da redução de toda alimentação destituída de vida e que contribua para a acidificação do corpo.

prepara semanalmente uma mistura de sal marinho, que vende como tempero e faz coleção de receitas cruas, as quais parece desfrutar sempre à resistência de familiares ou amigos que a consideram ‘exagerada’. Ivana segue à risca as recomendações de grande nutrólogos, sendo que com ela que mantenho sempre atualizada a literatura dedicada ao vegetarianismo. Na cozinha da Afya ocasionalmente cozinham carne de peixe, alimento esse considerado ‘leve’ e uma demanda comum no Exame Bioenergético. Tal alimento representa uma linha, de separação entre aquilo que é aceito ou exequível sob as condições realmente combatidas ali, universo no qual figura com forte simbolismo a carne vermelha. Questão minuciosa da CN e que, quando da visita de Pe. Renato, ganhou uma reanimada reavaliação.

“carne é coisa morta, não tem energia vital, ela afeta a microbiota do intestino, infecta, desregula o funcionamento [...] você sabia, Fabinho, que o corpo precisa de 3 dias para se desintoxicar do alimento de origem animal? [...] bom mesmo são os brotos, os sucos verdes e a alimentação crua.”
(Ivana, comunicação pessoal, Afya, 2012)

O cenário da hora do almoço é muito dinâmico. Mulheres aparecem enxugando a água de seus cabelos depois do banho de argila, outras expõe as águas internas através dos olhos - não são raros os dias de grandes conquistas, de superações pessoais. Constantes abraços compõem um cenário em que risos e soluços encaixam-se harmonicamente, comensalmente, sendo servidos na medida em que se acomodam os corpos com seus coloridos pratos. As cores compõe os pratos desses neo-vegetarianos. Entre os que todavia se servem, Dona Lu segue orientando:

“Gente, o arroz é integral, a salada é de cenoura com beterraba, hoje tem feijão preto, ali tem soja com um cremesinho de limão – o creme de limão não vai leite, heim Fábio, é de soja - tem também berinjela e abacaxi nesse prato aqui, e , para quem quiser, tem peixe” (Dona Lu, cozinha da Afya, 2012)

Ocasionalmente se observa as terapeutas despindo-se daquela energia acumulada do trabalho, fazem movimentos para soltar as impurezas que podem todavia estar impregnadas no corpo. No Reiki, por exemplo, atira-se toda energia ruim numa labareda imaginária, conjurada aos pés do paciente. Vejo algumas terapeutas passeando descalças no jardim, dão pulinhos, abrem os braços para cima, sorriem para o Sol. Limpam o corpo de cima abaixo. “A mãe terra absorve, o fogo transmuta”, sussurra Maria de Mercês.

Na cozinha, a ratificação do que é desejado durante a prática de cura holística: paz, gratidão, harmonia e aproximação para com a vida. Se os peixes, ali apresentados como alimento, são menos passíveis de solidariedade alimentar, parece ser um “mau menor”, que persiste em acontecer.

Auxiliando ocasionalmente nos atendimentos, crescia também minha própria sensibilidade do corpo. Certo dia, por exemplo, me encontrava na cozinha com parte da equipe, a ponto de servir o almoço. Efu adentra, saudando a todas na cozinha:

“Era dia de curso sobre Radiestesia¹⁹. Vejo Dona Lu colocando carvão ativado sobre folhas de acelga e lhe pergunto sobre aquela prática, me explicando que o carvão absorve as toxinas das folhas. Insisto em dizer sobre a incerteza, contemporânea, de se comer um alimento puro ou contaminado. Efu aproveita para me mostrar diferentes maneira de atestar uma purificação (alimentar): mantém seu corpo firme, coluna ereta, ombros relaxados, apoia as mãos em anel sobre a região do ventre – e me mostra também como sentir a inclinação do corpo, em sintonia com o alimento. ‘São ferramentas’, diz ela, A gente sente desde dentro, então sabe.” (cdc, cozinha da Afya, 2012)

Numa minuciosa comparação do conhecimento científico e a construção anímica indígena, Ingold esclarece o que significa essa condição de *abertura* ao ambiente, como trata a cibernética batesoniana e que também se apresenta em oposição à visão ocidental tradicional²⁰, influenciada por um newtoniano-cartesiana projeto de categorização e desontologização cujo risco eminente é de que sejam “surpreendidas” (INGOLD, 2012). A surpresa é uma disposição importante da mente ocidental, e que parece descrever com incrível exatidão a disposição comportamental enfrentado por Efu. Evitar ser surpreendida significa evitar *naturalizações*. Sem esperar o esperado, não se desespera, não se surpreende. Longe da inconstância entre um ou outro lado da impenetrável divisão entre o real e o imaterial, a cura e a doença, a terra e o céu, abraça-os inextricavelmente, numa integralização que lhes confere *continuidade* na qual não há surpresas, mas a certeza da *criatividade* da própria vida, uma vida cheia de vida, uma realidade propriamente anímica:

“O assombro, creio eu, é o outro lado da moeda da própria abertura para o mundo que eu mostro ser fundamental para o modo anímico de ser [...] Para as pessoas que não estão familiarizadas com essa forma de ser, parece frequentemente que se trata de timidez ou fraqueza, prova da falta de rigor característico das crenças e práticas supostamente primitivas. [...] essa atitude de assombro não surpresa os deixa vulneráveis, ela também é uma fonte de força, resiliência e sabedoria. Pois ao invés de esperar o inesperado

¹⁹ Radiestesia: técnica de medição de energia dos corpos. Semelhante ao método bioenergético, é capaz de realizar leitura sobre pontos vitais do corpo de pessoas, humanas ou não-humanas. Referem-se a esta técnica quando mencionados os “achadores de cacimba”, famosos pelo interior do sertão nordestino, que sentem os corpos d’água no subsolo (hidroestesia).

²⁰ Visão no sentido da estética das Artes Visuais, da “estética da superfície” na concepção de arte deleuziana, e da concepção de “meio ambiente”, desde a explícita alusão do fenômeno luminoso em Goethe, traduzida por Paul Klee, segundo o qual “o artista não vê o mundo, ele faz o mundo” (*id*, 1985).

ocorrer e ser pego de surpresa em consequência, essa atitude permite que a cada momento eles respondam ao fluxo do mundo com cautela, discernimento e sensibilidade. (INGOLD, 2012, p.22)

A apreensão dos estranhamentos, nos corpos e discursos que cruzavam a cozinha afyana, através de uma atenção ‘difusa’, ‘lateral’, para com meus comensais preenchiam o quadro dos enfrentamentos humanos, de renovação transcendental frente à materialidade “Natural”, que lhes é culturalmente ressignificado através de um longo processo de cura.

O inevitável aprendizado transformador de meu próprio o corpo, habituando-me através da *propiciação* (cf. VELHO, 2001) e do exercício de libertação biofísico, dos movimentos do pensamento e da evasão de criação subjetiva e feminina, do saber *sensível* que exige integralidade: importante ciência que se apresenta, em linguagem lévistaussiana, a ‘pensar desde a barriga’. Aí, sim, comer é degustar: momento de presença, de atenção ao direcionamento biocêntrico que opera mais que uma simples inversão, senão que uma verdadeira transmutação das *inertes* formas *anômicas* em *vivas* formas *orgânicas*.

1.2

Cozinhar, no feminino.

Antes, é urgente a “reeducação do afeto e das sensibilidades morais, isto é, o cultivo da capacidade de sentir e pensar com outros seres mortais, não apenas sobre eles” (HARAWAY, 2011, p. 394-5).

A cozinha afyana, fortemente associado à saúde e à busca por melhores condições de vida, perde força fora do espaço institucional. Nos lares à sua volta, ela ocupa uma posição de disputa entre um modo alternativo de conhecimento médico e a satisfação do gosto familiar. A princípio, essas casas, são os primeiros lugares onde o conhecimento terapêutico busca mais que simples legitimação, mas a libertação e desfrute de uma qualidade de vida possível, que está ao alcance de suas mãos.

A maioria das mulheres da casa são mães. Possuem aquele poder materno de saber o que se passa por detrás dos olhos arteiros das crianças (GALÁN, 2011). É evidente que o conhecimento da mãe sobre os gostos dos filhos lhes confere certos poderes e autoridade na família: os pirulitos das crianças e os salgadinhos são maneiras de recompensá-los por bom comportamento, por exemplo. Em todo o Brasil, comer jiló é reconhecidamente uma penitência devido a seu sabor amargo. Perder tal controle e obrigá-los a comer algo diferente pode ser perigoso. Em ocasionais visitas às casas da comunidade pude constatar uma verdadeira influência culinária: as saladas eram verdadeiramente mais robustas que o usual “acompanhamento” à qual culturalmente respondem. A comida, em geral, no entanto, persistia essencialmente carnista. Como no caso da própria líder da cozinha (Dona Lourdes), uma vez discorrendo sobre o processo de aceitação de sua família a uma cozinha natural, que cedia à exigência de seu cônjuge que “nunca deixou de comer carne”, por que “gostava mesmo”.

Para Maria, braço direito de Dona Lourdes na cozinha, e para a maioria das mulheres da casa, existe um sentido mais profundo, anterior à sensibilização terapêutica e que se liga a significações que vem desde a tenra infância, uterinas mesmo. São modos e passados como tradição cultural matrilinear, de boca em boca, ventralmente.

Converso com Maria sobre deixar de comer carne, e sobre os derivados de animais. Enquanto ela parece buscar um sentido da sugerida eliminação desses *gostos*, como se degustasse a descontextualização de todo seu paladar, na extirpação de um sentido estrutural, que atuaria na deformação de um *corpo palatativo*. Certamente um exercício de

‘corporização’ à lá palimpsesto, na qual a degustação consecutiva nunca é realizada sobre um estômago vazio, trazendo sempre uma história-evolutiva proveniente do acúmulo de experiências precedentes.

A ecologia das relações operadas na cozinha da Afya oferece-se como um quadro de avaliação sistêmico, das motivações trazidas por uma culturalidade gastroanômica, na qual a carne persiste enquanto alimento enigmático: bani-la, por completo, representa um verdadeiro desestruturação das forças que atuam socialmente, em diferentes escalas, na *ecceidade*²¹ feminina (GUATTARI, 1981, p. 35). Alimento *non grato*, no sentido veiculado pelo *ethos* terapêutico local, e simultaneamente essencial (ou melhor, essencializado) compõe-se como parte fixa inserida no corpo palatativo, a episteme dérmica da biopolítica social.

No processo de desintoxicação e ascese terapêutica, que já dura cerca de 15 anos na vida dessas mulheres, e cujo especial recobrimento presenciamos junto à visita de Pde. Renato, nossas dúvidas foram, pouco a pouco, direcionando-se para a verificação dessa relação de forças e *controle* sobre a prática vegetarianista nos lares. No seio familiar, entre as formas de lazer, sobre os modos usuais de expressão de um modo vida local acreditamos ser possível visualizar evidências possíveis de caracterização sociológica, no auxílio do entendimento da referida transição de paladar.

“Por trás de toda refeição com carne há uma ausência: a morte do animal cujo lugar é ocupado pela carne. O “referente ausente” é o que separa o carnívoro do animal e o animal do produto final. A função do referente ausente é manter a nossa “carne” separada de qualquer ideia de que ela ou ele já foi um animal, manter longe da refeição o “múuu” ou o “báaa”, evitar algo que seja visto como tendo sido um ser. Uma vez que a existência da carne é desligada a existência de um animal que foi morto para se tornar “carne”, esta fica desancorada do seu referente original (o animal), tornando-se, em vez disso, uma imagem que não está ligada a nada, imagem essa usada frequentemente para refletir o status feminino, assim como o dos animais. Os animais são o referente ausente no ato de comer carne; tornam-se também o referente ausente nas imagens de mulheres subjugadas, fragmentadas ou consumíveis”. (ADAMS, 2010, p. 24)

É na intertextualidade (BATESON, 2006) em que as *respostas* se fazem compreender. Na medida em que vêm no “amor” e na “compaixão” um caminho seguro para a construção social da *intimidade* e *cuidado* umas das outras, sua verdadeira ecologia, do convívio

²¹ Por *ecceidade* (*haecceitas*) entende-se a propriedade de emergência de um determinado sujeito e seu reconhecimento no plano social. Em filosofia, diz respeito à própria individuação, que Deleuze supostamente toma de préstimo o termo de Duns Scotus, eminente filósofo da alta idade média.

indistinto das formas não-humanas parece, assim como nos laboratórios de elaboração científica, impossível libertar: a “necessidade” humana possui fatalmente uma voz mais forte. Haraway, filósofa dedicada ao pós-humanismo, reforça que apesar de todo um sentido de sacrifício em prol da humanidade, um importante exercício de *multidimensionalidade* deveria compor ventralmente a construção social contemporânea:

“A resposta, é claro, cresce com a capacidade de responder, ou seja, responsabilidade. Tal capacidade pode ser moldada apenas *em e para relacionamentos multidirecionais, nos quais sempre mais de um ente responsivo está em processo de vir a ser*. Isso significa que os seres humanos não são os únicos devedores e dotados de responsabilidade. Animais, como trabalhadores em laboratórios, animais em todos os seus mundos são responsáveis, ou capazes de resposta, no mesmo sentido em que as pessoas o são. Isto é, a responsabilidade é um relacionamento construído em intra-ação através do qual *os entes, sujeitos e objetos, passam a existir*. As pessoas e os animais em laboratórios são, ao mesmo tempo, sujeitos e objetos uns dos outros na intra-ação em andamento. Se essa estrutura de relação material-semiótica é rompida ou impedida de nascer, então nada mais resta além de objetificação e opressão. (HARAWAY, 2011, p.30)

O princípio de *responsabilidade* apontado por Haraway respeita um estatuto de pluralidade de *devires*, de mulheres, de animais e de plantas – de todo um mundo (as “coisas” de Latour) que se encontram reunidas por um movimento, uma ação. O multidirecionamento de Haraway diz respeito à característica heteróclita das “redes”, desde sempre apontado por Latour: existe uma forte limitação ecológica na dedicação antropocêntrica cartesiana, que *naturaliza*, excluindo de todos os demais seres seu potencial de experimentação da própria vida.

A sistematização da CM, historicamente marcada pela extrusão do corpo feminino do recinto culinário (DORIA, 2012), surge contemporaneamente de modo a exibir uma estruturação inflexível, opressora, denunciada por uma cozinha dedicada ao outro, ou seja, comprometida com os termos de “responsabilidade” de Haraway. O que acontece se não consideramos os animais como necessariamente sacrificáveis? Seria possível permitir a espontânea expressão de seu *viver*, como *outros humanos*, longe dos recintos manipulativos da moderna ciência dietética (carnista)? Como lidar com uma tradição que parece puxada por um *ethos* masculino, que associa positivamente a carne animal a um sentido de força e domínio, recaída também sobre o corpo feminino? Qual a possibilidade de equitabilidade do *momentum* sociológico em que o humano é tão objeto quanto o outro, a qual confere suposta não-humanidade?

Resta-nos, metodologicamente falando, confiar à descrição de seus envolvimento. Compreender de que forma elas compreendem sua forma existencial e inter-racional²². Numa conversa com Vera sobre um curso de fitoterapia que havia ocorrido no ano de 2014, começo a melhor incorporar o que explicam sobre o aprendizado recebido:

“V: Foi ótimo, aprendemos sobre os usos de muitas plantas, a preparar os Florais, a tratarmos delas desde o cultivo até a colheita, com o cuidado necessário [...] são muito sensíveis, você tem de colocar as flores em recipientes com água no sol [...] por fim tivemos que sair pelo jardim, e encontrar uma planta que, assim, dissesse algo para a gente, né?

Como assim? Você sentiu algo especial por alguma planta? (insisto)

V: ... que simbolizasse nossa essência ... escolhi a rabo-de-gato, olhei para ela e senti que tinha conexão comigo, me dizia algo a mais, acho que sempre gostei dela, essa flor vermelha, eu gosto de vermelho, senti que essa planta tinha algo a ver com minha essência” (cdc., conversa com Vera, Afya, 2014)

A descrição de sua experiência pessoal releva uma parte especial de um curso de preparação terapêutica, dedicado a testar a intuição e sensibilidade do terapeuta. “Dar ouvidos”, eis a razão de um verdadeiro modo de cozinhar. Para ouvi-las, há de se entrar em sintonia, a fim de captar o sinal, e justamente, a carne diminui tais possibilidades de conexão. Elas sentem isso na medida em que desenvolvem o diálogo com plantas e corpos terapêuticos. Apropriando-se da contribuição da “psicologia ecológica”, Ingold desenvolve, a partir de uma etnografia junto a comunidades caçadoras-coletoras a compreensão de seu vocabulário dedicado aos processos de descoberta do mundo natural.

“apreender o mundo não é questão de *construção* mas de *engajamento*, não é construção (edificação), mas habitar, não é fazer uma visão do mundo mas de assumir uma visão no mundo” (INGOLD, 2000, p. 42)²³”

Estar no mundo é *participar* dele, enquanto um modo de “habitar”, num contínuo processo de aprendizagem de um organismo *imerso* num ambiente – como os rizomas, de Deleuze, que Ingold prefere comparar ao micélio fúngico, no aprimoramento metafórico que sirva para a descrição de uma vida em movimento, de uma ‘pessoa-no-mundo’, cuja integridade se estendendo à íntima interação com os demais seres que *habitam* uma mesma paisagem. Viver, portanto, está relacionado com a incorporação de uma certa capacidade da

²² Indispensável citar o interessante artigo “Why anthropologists don’t like children” que se presta a discorrer sobre a agência e culturalidade legitimadas a essas novas vozes sociais. Infantes, bem como animais, e plantas – superação da moderna cacofonia social fischleriana.

²³ “apprehending the world is not a matter of construction but of engagement, not of building but of dwelling, not of making a view of the world but of taking up a view *in it*!”

atenção, em captar os intercruzamentos de natureza híbrida, de trajetórias de vida de contínua revelação e descoberta, de uns com outros, aumentando sua textura e complexidade desse ‘horizonte de encontros’, que é o próprio espaço físico que, nas palavras de Deleuze e Guattari, “delimitamos um território”. A inspiração fenomenológica ingoldiana aponta que:

“Ao habitar o mundo, nós não apenas agimos sobre ele ou realizamos coisas para ele; mas, mais do que isso, nós nos movemos junto com ele. Nossas ações não transformam o mundo, elas são parte do mundo transformando a si mesmo” (Ingold, 2000, p. 200).

‘Transformando a si para transformar o mundo’ parece representar o espírito e o sentimento localmente instituído, na pessoal força de vontade com que tais mulheres se *envolvem*, se misturam, se *abrem*, se formam e se reformam, lançadas num ambiente de constante aprender-a-aprender (INGOLD, 2010).



Figura 7: Intimidade e cuidado: Dona Rosa e Neide. Fazendo a seleção *atenta*, do preparo de folhas de Amora (*Morus Nigra*), Melissa (*M. officinalis*), Artemísia (*A. vulgaris*) e de Abacateiro (*Persea Americana*). Em seguida são desidratadas em estufa para então servirem, em geral, como chás.

É difícil descrever o grau de envolvimento, da construção emergente de um amor *entre* as plantas. A maneira como se tornam cada vez mais flores, na medida em que descobrem *as diferenças* nessa topografia social sinestésica deleuziana. Diluindo a fronteira construída por uma prática mecanicista (DORIA, 2013) e individualizadora (FISCHLER, 1979), cuja raízes sócio-históricas revelam motivações para pensar como uso e benefício das plantas proporciona tal desconstrução e reconstrução relacional - menos rígida, fluida, permissiva da realidade plural emergente em torno de uma experimentação *transformadora*. (de CASTRO, 1996, 2002)

A partir de então, elas *sabem* o que comem, sentem o que tocam, vibram na frequência de um universo reformulado a partir de então – a *calibração* de seus corpos. Deixam aos poucos o naturalizado paladar (carnista, moderno) e passam a experimentar um mundo construído a partir de um novo parâmetro de relações. Reconstituem-se, corpo e universo. Multiverso, pela acepção das formas mais naturais, emergidas ou mesmo próprias do novo contexto de relações, mais afianas:

“Esse princípio de complementaridade coloca o homem numa relação com a natureza, da qual ele é parte integrante como todos os seus fenômenos, e existe dentro deles: os atos do homem, em seu aspecto psíquico ou psicológico, são eventos que ocorrem dentro da natureza. Com sua própria existência procede do mesmo modo, ou seja, localiza-a dentro de um objeto, por exemplo, dentro de um inhame, e é através desse inhame que obterá algum conhecimento, identificando-se com aquele”(Leenhardt, 1978, 108)

A cozinha Natural e Holística

“Na cozinha é como na medicina alternativa, a gente põe amor em tudo, e sempre dá certo, quando se faz com carinho, tem que dar graças a deus, tem que dar graças a deus, tem que agradecer muito” (cdc, Maria, cozinha da Afya, 2013)

A imersão em terreno Afyano, apresentado enquanto conjunto de momentos de *encontro* com as mulheres em seu cotidiano fluxo entre as salas de terapia e o recinto culinário, tem por objetivo compor o cenário (intertextualidade) sobre o qual emergem tais criaturas em sua construção identitária.

Contrariando as primeiras impressões, de que haveria uma pressão carnista por parte de seus maridos, tornou-se crescentemente perceptível de que havia, em realidade, uma concomitante (e ‘interna’) busca de satisfação de si mesmas, no exercício da liberdade de satisfazer a um *gosto* ‘proibido’. Apesar de se apresentar extremamente reimoso, para o corpo físico, o *gosto* peremptoriamente estruturado, opera para além da pressão social de seus companheiros, e jaz enquanto necessidade naturalizada no corpo das próprias cozinheiras-terapeutas.

A relevância cultural do consumo de carne animal é visível dada a persistência ideológica mantida em favor de tal disposição, um excelente exemplo de *habitus* moderno. Estruturado e estruturante. Culturalmente evidente e concomitantemente sutil. Esclarecendo a noção de *habitus*, Wacquant (2009) comenta:

“o *habitus* é uma noção mediadora que ajuda a romper com a dualidade de senso comum entre indivíduo e sociedade ao captar “a interiorização da exterioridade e a exteriorização da interioridade”, ou seja, o modo como a sociedade torna-se depositada nas pessoas sob a forma de disposições duráveis ou capacidades treinadas e propensões estruturadas para pensar, sentir e agir de modos determinados, que então as guiam em suas respostas criativas aos constrangimentos e solicitações de seu meio social existente.” (*id, ibid*, p. 65-66)

A teoria de *habitus* nos serve como modelo prático, para melhor caracterizar o que seria uma disposição comportamental fundamental para distintos estilos de vida. O carnismo presente na CM atua negativamente sobre o aprendizado holístico desenvolvido na Afya. Segundo Wacquant, o *habitus* “é aquilo que confere às práticas sua relativa autonomia no que diz respeito às determinações externas do presente imediato” (*id*, 2009, p. 68)

Ingerir carne ocasionalmente representa o tipo de alimentação que traz, localmente, identificação cultural mais forte, caracterizando positivamente quem dela se regoziza. A manutenção da prática, resistente tanto a valores religiosos (terapêutica de base natural) quanto ecologistas (programa ecológico institucional) enaltece a identificação de um *habitus* representado, no que diz respeito à história da cozinha ocidental, por um processo de subjetivação centrado na figura do *chef*.

A CN, em ativa construção dialética para com a tradicional CM, baseia-se na dieta dos alimentos vegetais e não processados industrialmente e na realização de um modo de vida saudável, sem obedecer necessariamente a receituários ou procedimentos fixos, sendo, pois, melhor representada enquanto um campo em construção aberto às improvisações, às criações e intuições baseadas na leitura do próprio corpo.

“É verdade que o saber feminino ainda é celebrado numa vasta literatura culinária, mas não se pode dizer que a cozinha continue um universo fechado sobre a feminilidade. A urbanização acabou com o monopólio feminino sobre o cozinhar e isso se deu de duas maneiras: pela externalização dos processos culinários, diminuindo a importância da casa e serializando a produção, e pela cristalização dos gestos culinários em ferramentas, isto é, desincorporando-os”. (DORIA, 2012, p 264)

Propomos, em síntese, o reconhecimento da prática culinária vegetariana como fundamental para o entendimento de um processo de *sensibilização*, tecnicamente compreendido como a instrumentalização do corpo em sua integralidade (mente, corpo e espírito) mantida no âmbito de uma *educação da atenção*. A CN não existe enquanto determinada, como na CM – realizada através de suas receitas protocoladas, preconcebidas, instrumentalizadas, mortas – realiza-se a cada passo, a cada experimentação, enquanto caminhar em acompanhamento a um mundo em constante mutação.

A mercantilização capitalista e a atual conjuntura de globalização alimentar é geradora da homogeneização do paladar, legitimada por uma periclitante onivoria descabida que formando a base de um atual estado de paranóia social ocidental (FISCHLER, 1995; POLLAN, 2006). Gostos fictícios, objetivados a se inscreverem sobre o palato humano mediados por uma dietética baseada em quantificações de açúcares, gorduras, “ferro”, “micronutrientes”, “fibras”, “aminoácidos”, “vitaminas” e “proteína” são fruto da limitada percepção dietética do *chef* finalista, padronizador, criador de corpos anômalos. A CN, por outro lado, baseia-se num biocentrismo imediatamente remetido à simbiótica relação entre-vidas, da cozinha *ad hoc* em alteridade:

“comandos obrigatórios sobre o cozinhar. Deles está abstraída a intenção do “cozinhar para o outro”, a intenção de seduzir, de aproximar subjetividades, o que só pode ser inscrito no conjunto de ações pelo comando finalista do *chef cuisine*. [...] O corpo é instrumento do fazer culinário. As ferramentas culinárias, da faca ao mais sofisticado equipamento utilizado na “culinária molecular”, economiza gestos ou confere-lhes maior precisão, mas o empenho físico com destreza é o primeiro responsável pelos resultados alcançados, e não raro será também o modelo do desenvolvimento tecnológico que toma a cozinha tradicional como primeiro modelo”. (DORIA, 2012, p. 265)

Na perspectiva de uma sensibilização prática do corpo, fica clara a formação do corpo das terapeutas-cozinheiras na busca de uma eficiência enquanto *comedoras*: diz respeito ao seu grau de competência em evitar a carne de outros animais e demais alimentos impróprios. A questão é estar apta para ler os sinais emitidos por eles. Suas sensibilidades são postas a prova num contínuo estado de atenção, cujos deslizes ou acertos são continuamente *sentidos*, continuamente reestruturado na forma de um novo paladar, gradualmente passado a constituir-se num corpo próprio, empoderado através de uma cosmologia na qual as plantas são fundamentalmente o ‘alimento forte’.

Cogito ergo sum. Como logo existo: emergências humanas e não-humanas na cozinha

“Nada, para dizer a verdade, nos é mais inacessível do que essa vida animal da qual somos resultantes”.

(Georges Bataille - *Teoria da religião*)

Na Afya, o contato com o solo é fundamental, algo que parece propriamente catalisado pelo hábito de retirar calçados e sandálias para algumas terapias e que persiste presente na cozinha, sendo um diferencial simbólico da força, de ligação, enraizamento e pertencimento. São mulheres *nômades* (DELEUZE, 1997), missionárias que se fazem pertencer em cada instante. A intencional disposição em manter os pés em contato direto com o solo é significativa desde o cultivo de plantas à elaboração da cozinha. É um sinal que parece aproximá-las da terra, mas também de libertá-las ao ar, na libertação desses corpos emergentes de uma cozinha que opera a partir da *simplicidade* e do *improviso* (INGOLD, 2007, p. 291). São aspectos referentes ao total empenho e inspiração de um estado de arte,

mediadora da *vida*, os canais de *prana* e de luz – materializada em folhas verdes e frutos amarelos.

Na Afya, o trabalho terapêutico media as forças que atuam na construção da CN, de sua construção feminina, da nutrição e da intersubjetividade, do não-evidente mas imediatamente ubíquo – que é a vida, e tudo que merece meticulosidade na ordem dos tratamentos em outridade (cf. SPIVAK, 1994 ; LEVINAS, 1961). Aqui, no entanto, uma diferença identitária se faz marcante, no momento em que a CN se aproxima da “cozinha das avós”, em seu sentido de *improvisação* (cf. INGOLD, 2007), do laços *temperados*, da potência de se apresentam também igualmente ao novo, como um campo *aberto* – que não é pré-determinado – de seu campo de experimentações.

Comer, para além de sua funcionalidade na *manutenção* do corpo, ganha aspecto reformulador de toda a ecologia - das relações relativas à sua “vivência” mediadas pelas transformações de um corpo plástico e hábil. É um saber-sabor, pois é corpo-dependente, *perspectivo*, portanto, imediatamente plural na fabricação do próprio estatuto ontogênico desse projeto coletivo de individuação humana, de se fabricar longe da alienação gastronômica que nos impede de nos restituirmos sócio-organicamente, alcançando o estado de ‘*corpo-energético*’. Portador de um princípio de *integralidade* no sentido da religiosidade que leva em consideração heteróclita de um ser humano como um *todo relacional* (INGOLD, 2001, p. 275).

Surge aí uma proposta paradigmática para pensar o fenômeno social na consideração do corpo como elemento de síntese, onde se articulam ‘sujeito’ e ‘objeto’, ‘mente e corpo’, ‘conhecimento’, ‘outridade’. Síntese desta “encarnação” da cultura que constitua os seres humanos e não-humanos numa “ontologia que dê primazia aos processos de formação ao invés do produto final, e aos fluxos e transformações dos materiais ao invés dos estados da matéria” (INGOLD, 2012, p. 26). Alcançar esse *modus operandi* tem sido o desafio e o encantamento da CN por todo o mundo.

A inconsequente naturalização do paladar humano, fundante da atual *anomia* gastronômica, ocorre análoga ao processo investigado em estudos com alimentação animal (LEWGOY e SORDI, 2012), que mostram como a idealização da alimentação é nutrida por implicações de fundo que moldam a própria história evolutiva de espécies animais não-humanas. A naturalização do paladar humano sobre a proteína animal, de maneira homóloga, esfria (determinando/limitando) as novas demandas de construção “que dê primazia aos

processos de formação”, ou seja, que incorporem a dimensão ecológica ‘desarmada’ das velhas categorias que a sustentavam:

“[a] abordagem relativista, se acomoda na descrição desses outros arranjos coletivos ou cosmológicos, outros sistemas classificatórios (outras culturas, como normalmente dizemos) e com isso mantém intacto (eis aí a face perniciosa do relativismo) o *mononaturalismo* [...] que supõe acesso privilegiado à natureza pelos modernos ocidentais. Se levamos a sério a cultura dos outros, tal como no registro do simbolismo e das representações sociais, não levamos, contudo, a sério a *natureza* desses outros (continuamos aqui a operar ainda com essas noções modernas de natureza e cultura, ainda sem problematizá-las devidamente [...] tornar exótico e tolerar são subprodutos da simples aplicação de nosso mononaturalismo no conhecimento de outras cosmologias [...] Eis já o suficiente para reafirmar o meu partido de tratar aqui o tema “humanos e animais”, tentando escapar da simples aplicação desse *dualismo estanque entre natureza e cultura* que caracteriza a modernidade em sua face oficial e que funda a guerra das ciências, essa guerra entre os fundamentos ou universalistas ou relativistas do real [...] naturalistas ou sociologistas [...] Deve então estar claro que o problema da oposição entre homens e animais é subsidiário do problema da oposição entre natureza e cultura. [...]. Como já foi dito, essa oposição é dura e *cada vez menos explicativa* de seres e fenômenos. (MARRAS, 2014, 225 – 226, grifos nossos)

Eis, portanto, o princípio biocêntrico das CNs, que buscam levar em consideração a “natureza do outro”, na extensão empática, que admite e aproxima, que reconhece, inequivocamente, nada mais que a *semelhança* (cf. SPIVAK, 1994) – garantia ontológica que garante univocidade na realização social de dar lugar o outro na constituição da própria subjetividade: uma ética baseada na concepção do outramente-que-ser (ou o ter-de-ser) mas o termos de *ser para o outro*, capaz de dar ouvidos à plurivocalidade heteróclita, que caracteriza o encontro na CN, na perspectiva dessa cosmo-ecologia localmente empreendida.

Apesar do *distanciamento* (ADAMS, 1990) com as fontes de alimento, escondendo muitas más formas de tratamento do alimento muito comuns nos centros urbanos, minhas comensais afyanas consideram positivamente tratamentos orgânicos aos industriais. Tratamentos que conseguimos detectar através do Exame Bioenergético, por exemplo. O corpos-energéticos das CNs são sensíveis ao grau de *descontextualização* da CM (carnista e mononaturalizadora. Energias impregnadas nos corpos de animais e vegetais que receberam maus tratos do processo industrial (físicos, químicos, mutilações, stress, hormônios) marcam a diferenciação, por exemplo, entre a “galinha de capoeira” e a “galinha de granja”

“E o final de semana, como foi? -Eita, foi bom, Fabinho e o seu? Teve uma festa, a gente fez uma galinhada ... ai, você não gosta, né?

(Respondo rindo) *tudo bem*. -Mas era daquelas criada solta, ‘capoeira’, menos mal né?

Mas vocês não fazem galinha aqui? -Não, não, aqui é *mais natural* (risos)”
(cdc, na cozinha da Afya, maio 2012)

O sacrifício animal na CM carrega o ônus de um processo culinário (histórico, patriarcal e *gastronômico*) que insiste em afixar o papel de “carne” aos animais, obliterando, como no caso da proposta espiritual afyana, a superação de um enfrentamento nuclear que divide o corpo ecológico em questão: da liberdade do espírito humano em permitir a livre existência do ‘outro animal’, através do partilhamento de suas *vidas* no interior de um mesmo cosmo ‘uni-versal’:

“Aqui a natureza estúpida e automática, mas espontânea, ali a cultura criativa e distintiva do humano, mas da ordem da convenção; aqui o biológico, único plano que torna humanos e animais comparáveis ou comensuráveis, ali o social, que tem no humano a sua indefectível expressão de grandeza única no reino dos seres animados; aqui, enfim, o domínio das ciências naturais, ali o domínio das ciências humanas. Estão dadas as bases, então, de dois mundos separados e que só se comunicam pobremente, a saber, o mundo da exterioridade da *res extensa*, o corpo como objeto e matéria, e o mundo da interioridade, da *res cogitans*, que define a existência exclusivamente humana do sujeito pensante, sendo que aquilo que é verdadeiro nos animais, o instinto, também o é, em parte, nos homens, mas não o contrário, porque só o homem possui razão. E essa identidade cristã do homem (posteriormente consolidada pelo cartesianismo) vai, evidentemente, informar a alteridade. [...] Bem, a já referida controvérsia de Valladolid sobre a existência ou não de alma humana nos índios não parece ter sido montada sob outras bases [...] Assim, estamos aqui tratando da genealogia oficial do humanismo moderno [...] Trágico e triste humanismo, eu diria, que postula que *arrazoar é mais digno que viver*, que opera a disjunção entre homem e natureza [...], pondo o destino do homem à parte do cosmo. (MARRAS, 2014, p. 232)

A dificuldade reside, de acordo Ingold, entre dois posicionamentos antropológicos e suas conseqüentes considerações sobre a posição ocupada pelos animais: no relativismo cultural consideramos sempre que uma determinada conduta (humana) seja considerada específica e apreensível apenas em relação a seu próprio grupo determinado. Tal intransponibilidade, no fundo, diz respeito à naturalização, do conhecimento e de qualquer possibilidade de existência outra. Tal deslize epistemológico ocorre paralela à desontologização animal: dispondo a animalidade em descontinuidade à nossa humanidade, residiria um tipo de antropocentrismo ao passo que uma continuidade ontológica nos faz incorrer num etnocentrismo ligada à construção de uma ‘linha universal de progresso’. (*id*, 1994, p. 29). A precipitada disposição desse “biopoder” que reduz toda vida à mutilação de seus corpos, que ganha pelo distanciamento, o desconhecimento, da sociabilização da dor (HARAWAY, 2011)

Há uma resistência social em realizar a hospitalidade (SPIVAK, 1994), da permissão feminina, que é “cria-ativa”, de potência de fazer conviver devires femininos em sua pluralidade, como diriam pós-modernos em sua ecologia contemporânea:

“[...] o *devir* mulher pode desempenhar este papel intermediário, este papel de mediador frente aos outros devires sexuados. Para compreender o homossexual, dizemos que é um pouco "como uma mulher". E muitos dos próprios homossexuais entram nessa jogada um tanto normalizadora. O casal feminino-passivo/masculino-ativo permanece assim uma referenda tornada obrigatória pelo poder, para permitir-lhe situar, localizar, territorializar, controlar as intensidades do desejo. Fora dessa bipolaridade exclusiva, não há salvação ou então é a saída no absurdo, o recurso à prisão, ao asilo, à psicanálise, etc. O próprio desvio, as diferentes formas de marginalismo são codificadas para funcionar como válvulas de segurança [...] Um homem que se desliga das disputas fálicas, inerentes a todas as formações de poder, se engajará, segundo diversas modalidades possíveis, num tal *devir* mulher. É somente sob esta condição que ele poderá, além do mais, *devir* animal, cosmos. carta, cor, musica. (GUATTARI, 1981, p. 35)

O confinamento ideológico carnista mantém o *distanciamento* de raiz epistêmica, socializada conforme os ideais de uma modernidade absoluta, referente e masculina, que somente a leitura de Émmanuel Lévinas poderia solucionar. Na política dos caminhos condutores da vida, antecipa-se a pluralidade em prol da manifestação. O Biocentrismo que mantém muitos resistentes a reduzir, dessubstancializar a vida humana ou não-humana, sobretudo da Animalidade, representativa da desconsideração ecológica contemporânea maior do cenário de catástrofe ambiental (cf. MAZOYER, Marcel e ROUDART, Laurence ; DIEGUES, 2000 ;)

Anti-ecológica por excelência, ‘deformadora-por-antecipação’ da vida, limita a própria textura social (INGOLD, 2000) sob a reificação do *bioepistemicídio* que matiza a aurora da ecologia pós-moderna, pós-humanista (cf. WOLFF, 2012) afetando diretamente a qualidade do próprio *encontro* , peça importante para qualquer “teórico das redes”, na apreensão desse *momentum* de construção teleológico. A construção social moderna do *corpus animalia* como comestível termina por dessubstancializar um componente existencial e vitalício do animal humano, que se compromete com o consumo de animais mortos, incôscio da desigualdade abafada por um *habitus* latente, inocentador da construção humanitária (cf. SINGER, 2004, WOLFF, 2012). O dispêndio energético engendrado na cadeia produtiva de sacrifício do animal não-humano (cf. SORDI, 2013) é crítico por não compartilharmos, socialmente do ritual de mobilização de corpos animais.

Seguindo o *corpos energéticos* (dos sujeitos comedores, emergentes das cozinhas naturais), percebe-se o gradativismo de seu reconhecimento, da ligação dos produtos e ferramentas cotidianas (utensílios de limpeza, por exemplo, muito usados na cozinha) à formas impróprias, ou anti-ecológicas. A ‘carne’, por exemplo, é caráter indesejado desse *corpus* que se vê distanciado da origem de produção de certos ‘produtos’ destinados à alimentação, como a carne animal. A “carne”, nesse sentido, opera desencarnando animais quadrúpedes, ao mesmo tempo em que nos fazem esquecer do animal que *somos* (cf. INGOLD, 1995).

“Desenvolveremos o devido pudor, a devida ritualística em relação a essa produção e esse consumo como condição para dignificar toda a cadeia do sacrifício? Seremos capazes de [...] mirar o interior dos matadouros e fazendas de criação a cada vez que uma posta de carne chega às nossas mesas? Se sim, quem sabe então angariemos chances de, desde então, transformar esse mal-estar, uma vez tornado coletivo (coletivizado, ritualizado em rede, recoberto de pudor produtivo), em algo que traga dignidade a todos os envolvidos: à sociedade sacrificante, ao pesquisador sacrificador, à ciência cuja transcendência já não mais se veja desligada de sua imanência e, finalmente, ao animal, já não mais vítima. (MARRAS, 2014, p. 249)

Eis a pergunta que merece ser respondida através de uma imersão etnográfica em meio às tribos que levam a questão da animalidade ‘mais a sério’. A seguinte passagem trata de descrever uma cozinha “radical”, profundamente dedicada ao *corpo-energético* - sensível, aberto, errante, da *ecceidade* aprendiz, de emergência concomitante às suas experimentações, plástico no sentido da própria referência estética “de superfície” (DELEUZE, 2006, p.23) na relevância de um mundo vivo e dinâmico, preenchido unicamente pelo movimento de sensações, intuições e encontros formadores autênticos da personalidade e da totalidade de si (ver LÉVINAS, 2000).

Estar entre eles, em especial *elas*, praticantes de um “vegetarianismo estrito”, constituiu-se do maior empreendimento realizado de aproximação etnográfica junto a um grupo naturalista de alto nível de dedicação incorporada de um sentimento ecológico em desmoralização. A CN, preocupada com o tratamento em outridade, conformou-se de uma oportunidade ímpar, de vivenciar a pluralidade do movimento ecológico, em vários lugares no Brasil e na Espanha. Entre os grupos de dedicação à emancipação da vida dos processos industriais, a tecnologia de ponta é a da própria natureza. Tal apropriação, quando remetida, antes de qualquer coisa, à sua *responsabilidade* ética no sentido de pos-humanista de Haraway (2011), se oferece enquanto possibilidade no campo comparativo formado entre as diferentes práticas naturalistas. Buscando sempre acompanhar o movimento sócio-ecológica

contemporâneo, através da prática da Agricultura Ecológica e da Permacultura, que figuram enquanto zênite de um *momentum* científico de grande importância.

Quem tem pressa ... come cozido

“Na cozinha, as coisas são misturadas em várias combinações, gerando novos materiais no processo que, por sua vez, se misturam a outros ingredientes num infinito processo de transformação. Para cozinhar, os recipientes têm de estar abertos e seus conteúdos evertidos. Temos que tirar suas tampas. Enfrentados com as tendências anárquicas de seus materiais, o cozinheiro tem de lutar para manter a aparência de controle sobre o que está acontecendo. Um paralelo ainda mais próximo pode ser desenhado com o laboratório do alquimista.” (INGOLD, 2011, p. 213, trad. nossa)

Frequente o encontro nacional que reúne o maior número de comunidades ecológicas do Brasil há 3 anos. O Encontro acontece há exatos 40 anos²⁴, reunindo verdadeiros *experts* da vida alternativa, facilitadores²⁵ da realização de encontros verdadeiramente biocêntricos, sentido esse alcançado apenas a quem se dedica à Biodanza, do eminente Rolano Toro, criador de uma prática filosófico-terapêutica baseada no encontro em movimento junto ao mundo. Em função de tal *expertise*, tomamos por consideração que a prática da CN aqui seja a mais próxima da ideal²⁶. Se a cozinha holística afyana enfrenta problemas que extrapolam a escala da condenação do sacrifício animal, o “Encontro Nacional de Comunidades Alternativas” talvez reforce um discurso semelhante, na exposição das disposições subjetivas imediatas sobre aqueles que buscam uma CN conforme explícito (ou melhor seria dizer

²⁴ O ENCA tem a exata idade da ANPOCS. Em 2016 ambos terão completado 40 anos de existência.

²⁵ Nos encontros são mobilizadas novas categorias às quais devemos muito respeito. São elas, essencialmente, remetidas a lugares ou disposições funcionais sociológicas, como os Facilitadores (facilitadores de atividades ou workshops coletivos), os Cozinhamores (pessoas dispostas à auxiliar ou facilitar-amar a cozinhar, os Cagamores (recintos no qual se situam os banheiros secos), os

²⁶ Prometo cumprir o merecido sigilo na remição em tais eventos. O ENCA é um encontro de ‘culturas alternativas’, que até hoje se mantém fiel ao sistema oral de comunicação e das cartas que são enviadas a cada região nacional, na confiança do contato humano e do respeito à temporalidade de cada um. Toda informação virtual, sobretudo em redes sociais, é evitada.

implícito?) até então: viva, de contato de “pés descalços”, de encontros, aberta a improvisos, criativa, intersubjetiva.

O encontro de comunidades alternativas ocorre anualmente, seguindo o Sincronário Lunar das 13 Luas (baseada na cosmologia maya), sempre sob a lua crescente do sétimo mês, em local determinado pelo encontro anterior. O encontro é 100% ecológico, no sentido que nos motiva à descrição, mesmo que resumida, pois significa, para todo e qualquer busca de construção da CN, um modelo a ser seguido. A experiência proximal proporcionado por tais famílias e comunidades é uma verdadeira construção caleidoscópica, da vida tribal que fronteira o melhor da consciência propriamente *humana*, ou que seria o humano em abertura.

O grau de proposição de reconexão com a natureza, da experiência liminóide, em território quase já não brasileiro, de tão índio (cf. VIVEIROS DE CASTRO, 2006), da CN, dos banhos de imersão em alteridade. Abraçar e plantar árvores, construir cozinhas e banheiros, jardins e chuveiros. O uso e manutenção dos banheiros secos, ou *cagamores*: “lugar que certamente, rola uma meditação” – explica Biruta e uma trupe de artistas e palhaços encenando o uso dos banheiros. Banhos de rio, (no qual dispensamos uso de químicos para não poluí-lo), uso das cinzas medicinais, medicinas vegetais, viagens e missões forrageiras por verdadeiras florestas que alimentam. Tudo é um pouco desmaterialização da cômoda vida doméstica urbana – pobre em propiciação (cf. VELHO, 2001).

O encontro é centralmente constituído de um período de sete dias.

“Na portaria, já são dadas primeiras instruções sobre a atenção na cozinha. Identificam-na com especial adoração, devoção e importância com relação a seu conteúdo vegetariano. Pedem para que sejam retiradas quaisquer bebidas ou entorpecentes, pois são expressamente proibidas no acampamento. Um especial cuidado para com as crianças também é constantemente lembrado” (cdc, julho, 2015)

Para todo aquele desejante de contribuir nas atividades da cozinha, ocorre em volta dela toda uma mistura, de extensão do envolvimento que é a CN enquanto práticas baseada na integração amistosa, de composição de afetos, de saborear, de colorir, nadar, correr, temperar a si próprio imerso nesse novo contexto culinário remetido à luz. Encontros entre corpos vermelhos pintados de urucum (*Bixa oleraceae*) potencializado pela hidratação do abacate e o azul do jenipapo (*Jenipa americana*). Pessoas de barro (como se referiam as afyanas à argila) braços, róseas, amarelas. Cabelos, roupas, nervos e córneas diferentes, tecidas em *corpus* sociocrático onde tudo é organicamente constituído. Uma exposição prática cismogênica que aglutina de formas sociais híbridas, *transhumanas*, multi-direcionais, reunidas numa heteróclita social tecida em conjunção, coadunação, coexistência, sensibilidade, atenção.

É através da cozinha que a práxis vegetariana se faz força ordenadora da vida cosmo-ecológica local, que momentaneamente contextualizamos aqui enquanto estruturação de um acampamento que se reúne em busca de encontros de ontologia própria. A *sociobiogênese* de uma cozinha de funcionamento perene, onde há coisas brotando constantemente, micro-organismos em fermentação, sementes em germinação. A vida em cultivo, em contínuo nascimento (cf. INGOLD, 2011, 2013).

Na cozinha aparecem, ocasionalmente, figuras novas, tratamentos especiais, com a atenção para os sensíveis *Kefyres*, criados em água (ao invés do tradicional uso do leite pelos povos árabes) e a kombucha, de origem asiática, nova para mim, que deve ser fermentada a partir da adição de açúcar mascavo e uma parte em chá verde [...] (cdc, 2014).

Conforme se apresentam voluntários, vão sendo explicadas orientações básicas, como as que já são passadas à entrada do acampamento, como a higiene das mãos, do corpo e o especial cuidado com os fios de cabelo. Cuidados básicos com sal, açúcar e *alliaceas* são recordações constantes, assunto que costuma reunir animadas rodas de conversa em torno constantemente lembrados, de as rodas de conversa que ocorrem fora da cozinha. Nos 3 anos que venho etnografando, observei focalização liderado por um membro masculino raríssimas vezes. As mulheres famosas por ‘dar conta da cozinha’ são verdadeiras deusas e muito respeitadas. Seu trabalho é duro e feito por poucos: *preparar* o alimento para centenas ou milhares de pessoas. Preparar, em oposição ao carnista *cozinhar*, que ‘desprepara’ o alimento, nos causando constipações energéticas.

O conceito de antropocentrismo operado por essas redes²⁷, combatido por essa forma ‘entregue natureza’ de tratamento hospitaleiro à não-humanidade, culmina na legitimação veganista vingente.

“Acredito que seja uma questão positiva. Não somos avessos à dor ou ao sofrimento. Aprendemos a partir dele para nossa evolução interior. Somos é a favor de formas mais receptivas de lidar com os seres, as coisas, tudo com os que compartilhamos o dom da vida”. (Aloma, cozinheira vegana, João Pessoa, 2012)

O álcool e outros “maus alimentos” são expressamente proibidos. Na cozinha, uma dezena de pessoas se organizam entre rústicas ferramentas de corte e os alimentos. Tudo orgânico. Quase tudo que é consumido durante o evento é proveniente do trabalho agrícola trazido em caravanas, ônibus, carros, vans, carroças. Vegetais provenientes das eco-vilas e

27 Especismo é conceituado, resumidamente, enquanto uma forma de preconceito social, cuja invisibilidade se vê obliterada, antes de mais nada, pela própria estruturação social moderna, antropocêntrica

eco-aldeias que encantam de modo inefável a CN. Pouco a pouco, de maneira improvisada, passo a passo, um contingente de inúmeras mãos são mobilizadas, formando um contingente mútuo, ao redor de grandes painéis e caldeirões que centralizam toda a atenção.

A realização se dá conforme a abundância dos recursos que milagrosamente chegam de todos os cantos do Brasil na forma de castanhas, frutos e sementes *crioulas* que são reunidas na medida em que pequenos grupos se organizam no entorno do fogão de barro e as mesas de madeira. Na medida em que são decididos os preparos, logo são recobradas a atenção da assepsia, e os evitamentos em se colocar sal ou açúcar em nada: uma atenção especial para com os simbióticos e crudívoros cujas refeições, que já vem pronta da natureza, vai sendo perdida na medida em que a cozinhamos. Em cada preparo, um contato com soluções rústicas, que inovam quanto ao modo de realização de tudo aquilo que, outrora, , fazia-se com o apertado de um botão.

Comemos todos no chão, em círculo, pelo menos duas vezes ao dia. A reunião de todo o acampamento é de extrema importância. É lugar de troca de informações gerais, e de cultivar o alimento. Dançamos, cantamos, servimo-nos.

“Sentados no chão, aprendemos a manipular corretamente os alimentos, aplicando técnicas substituídas por trituradores, motores, microondas. Com as próprias mãos, parecemos desenvolver mesmo uma habilidade nova, de modificação corpórea, na atenção para a biodiversidade de formas e tamanhos de frutos. A preocupação com o gasto de água é eminente, e toda ela volta para a terra imediatamente após o uso. Fazem pão, shapati, melão da cana [...] Descascava cacau e comia lascas de coco que serviriam de ingrediente a um brigadeiro cru, que centenas de pessoas dividiram num ritualístico momento à luz da lua e ao redor do fogo (cdc, ENCA, 2014).

Processos técnicos que caíram em desuso, mas que resultam num toque especial nos mais requintados pratos. É impossível descrever o gosto de uma salada servida em forma de mandalas cordicóides ou na alegria em servir cada *shapati* feito à mão, nas condições rústicas em que a estética adquire seu *status* hátil, da percepção visual sobressai e toca, numa extrema situação de carinho. Carinho com o próprio corpo. Com o outro, em especial aquele outro viciado no *frenesi* glutêmico dos pães franceses das cidades brasileiras.

Em contato com o alimento, descobrimos de que forma nem toda tecnologia traz as supostas benesses. E não é somente uma questão de “poder”, senão de um poder incorporado, de educação corporal. Eis um capítulo importante da passagem paleolítica-neolítica que oferece, aos estudos da modernidade, ideia sobre o efeito das ferramentas que, na CM

destroem uma possibilidade de encontro humano, representado pela corporeidade feminina empobrecida em *propiciação*²⁸ (VELHO, 2001, p. 136), devido ao distanciamento promovido pela ferramentosa modernidade iludida cega a seus reais gastos energéticos. Uma ferramenta especialmente carismática é o liquidificador a mão:

“Com esse aqui, meu irmão, você faz os melhores sucos verdes da galáxia. São mil e uma maneiras de garantir a alegria de sua celulinhas, livre de agrotóxicos, de maus tratos, único e mais barato do mercado (“Semente”, cdc, ENCA, 2014)

Os *serve-amores* distribuem porções individualmente, sobre folhas de taioba, bananeira, cascas de árvore e pedaços de bambu. Comer é exercício de *inspiração*. A respiração, o ar, é nosso primeiro alimento. Enquanto os primeiros já tem por terminada sua refeição, começam a se reunir em volta das famílias que praticam o viver de luz. Logo começa uma aglomeração prânica, de muito respeito à simbólica tendência de um movimento de extrema valorização sobre a arte de se alimentar:

"Saudações de amor e luz [...] é lindo ver como hoje em dia temos tantas ferramentas a nossa disposição, sinto que este período pelos quais estamos passando trata-se de um clímax na historia humana, onde a consciência deve ser expandida, para que este ser maior, gaia, possa ascencionar [...] o sol, independente do nível de consciência que a pessoa tenha, é um potencializador do *prana* em nosso sistema sutil [...] sabemos que todos nós vivemos desta energia vital que está em todo lugar, e que podemos fruir disso [...] Existem vários meios, e olhar para o Sol é um deles. Sinto, uma opinião muito pessoal, que não devemos nos prender ao fato não comer, ele deve ser a consequência de uma tomada de consciência, de uma conduta de profundo respeito aos princípios internos, a conexão com o Eu Superior. [...] É uma certeza, para nós, para mim e minha família, que uma das dinâmicas que devem ser assumidas imediatamente é uma dieta libertadora, que evite qualquer forma de *violência*, de *dor* e do sofrimento animal, vegetal, do que for [...]O objetivo não está em parar de comer , ou na imortalidade física, ou na levitação, na telepatia. Tudo isso se alcança quando se alcança a frequência dos milagres. São capacidades que este processo possibilita, conforme estejamos prontos para lidar com elas. O ego, excessivamente alimentado pode nos vendar os olhos da alma e deixamos de ver a luz, que já existe em nosso verdadeiro ser. Liberdade, amor, paz e felicidade são nossos reais alimentos! O Planeta precisa de seres que levem a informação! Estamos aqui, juntos, não por coincidência" [cdc, ENCA, 2013]

²⁸ Tradução de Otávio Velho para *affordance*, termo que Ingold utiliza a partir da psicologia ecológica de Gibson: “The observer may or may not perceive or attend to the affordance, according to his needs, but the affordance, being invariant, is always there to be perceived. An affordance is not bestowed upon an object by a need of an observer and his act of perceiving it. The object offers what it does because of what it is”. (Gibson, 1979, p. 139, apud, INGOLD, 2000, p.428). Simetricamente, ocorre na teoria latouriana na forma da teoria da *acctância* dos objetos, e dos objetos Fe(i)tiches (cf. LATOUR, 1996)

O encontro com as famílias *prânicas* serve para reanimar o sentimento de *estranhamento* implícito em toda prática vegetariana: a de que os vegetais detêm maior quantidade de energia vital e útil ao ser humano. Guiados pela luz, o inusitado encontro com respiratarianos representa um grande reforço para a investigação da inversão dos valores culinários da CM.

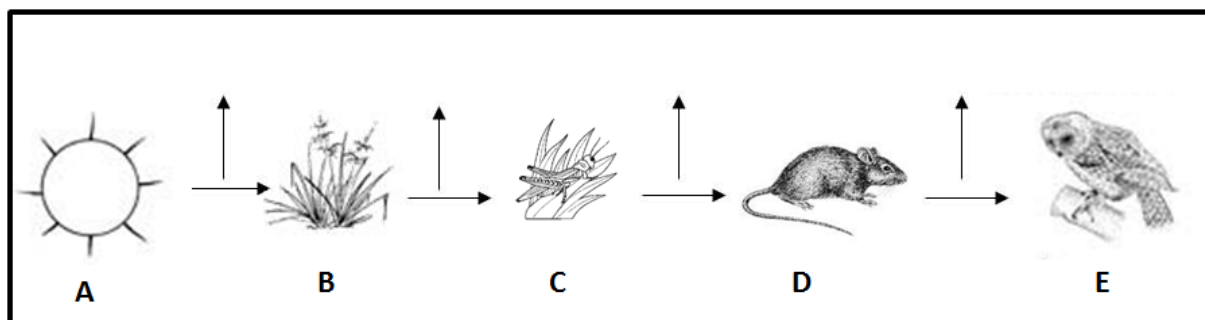


Figura 8 Relação energética entre os corpos. De A para D, uma diminuição na energia vital em função da relação de nichos tróficos. As setas horizontais representam passagem de energia. As setas verticais, perdas para o ambiente.

Se imediatamente somos levados a crer num simétrico reducionismo agora voltado para os vegetais (em oposição à carne), é em referência à luz, em realidade, que devemos ressignificar todo um campo de relações na qual somos impelidos a descobrir uma distinta forma de “equilíbrio”. É aqui que a exigência vegetariana se faz sentir, ou no sentido deleuziano, se torna uma *diferença*. A inversão de polaridade parece reproduzir o “encontro animista”, no qual uma busca cruzada de “essências” geravam os sacrifícios que garantiriam séculos de certezas a brancos e índios (cf. INGOLD, 2013 , CASTRO, 1996). A descoberta de essências “fortes” em alfaces, aliás elas são também humanizadas, nos torna crescentemente ecológico ao nos nutrirmos delas, uma vez que representam maior potencial luminoso.

Qualquer precipitada figuração reducionista sobre o *menu* vegetariano é prontamente desconstruída quando, inesperadamente, *comer* se pluraliza (cf. INGOLD, 2013) ao ser imbuída de um ‘comprometimento em alteridade’ que se abre enquanto uma incorporação ativa e improvisada, criativa, na qual cada ingrediente passa a nos *revestir* (de CASTRO, 2002) nos dando roupagem social específica. A desconstrução promovida por um paladar dirigido à luz solar gera espanto, pelo grau de dinamismo e poiese social de impossível reducionismo (ou naturalização) tamanha sua potência e pluralidade absoluta:

“Onde há vida, há movimento. Nem todos os movimentos, no entanto, sinalizam vida. O movimento da vida é especificamente *tornar-se*, ao

contrário de *estar*, é de renovação ao longo de um caminho ao invés de deslocamento no espaço”. (INGOLD, 2013, p.18)

Se na arquitetura a Permacultura e a Agroecologia e a Agricultura Natural compõe-se como os bastiões do que se entende por construção do meio, da não redução do meio à forma, na comida evitam qualquer objetificação gastronômica, na permissão da livre existência, do *tornar-se*, na legitimação dos comensais em sua pluralidade, imersos numa rede social intensa, “como água na água” de Bataille (1993), fazendo de todo e cada comensal, uma realização um pouco mais “simbiótica” através do compartilhamento da não-violência²⁹ (cf. HARAWAY, 2011). A ecologia, constituída de um princípio ontológico aberto ao unívoco, biocêntrico³⁰, se permite enquanto *sensibiliza* de um estado corpóreo, de aprendizado constante, sobre um modo de vida *anímico*, propriamente dito (cf. de CASTRO, 1996, 2002).

“Soa, por todo o acampamento o chamado da cozinha. Uma sonora concha de molusco é toada, reverberando pelas trilhas que respondem enviando pessoas cheias de espírito, com fome de reencontrar os irmãos que também se diluíram pelo ambiente, nos interstícios da floresta. Para quem já está na cozinha, um momento para se alimentar da energia de quem passou em paz com seus deuses, na realização de sua ritual medicina, abrindo a tampa da panela de pressão mental, trocando de pele, de máscara, de espírito. Na cozinha, a mistura temperada dessa anarquia cósmica que congrega as artes na celebração da comida, e da liberdade animal, vegetal, espiritual, o convívio, o movimento, o sabor do vento e das impermanências evolutivas de um mundo vivo. (cdc, ENCA, 2014)

Minha posição em campo é de buscar interromper o mínimo possível, sem me tornar um empecilho mas que deposite confiança sincera à toda efervescência e criação no interior da cozinha. Momentos de aproximação permitem, em verdade, uma oficiosa reelaboração que compromete o próprio empenho, da investigação em deriva, mas que se reveste da mais pura projeção ao infinito: poucos são os *experts* de um saber por descobrir-se. Nada é exatamente, entre *eles* culturalmente óbvio. Eis que as reuniões coletivas, em constante busca de consenso, se fazem tão especiais, por promoverem a acurácia de uma vida errante. A intertextualidade dos corpos e comportamentos, da disposição (proxêmica) nutrida por um ‘Princípio

²⁹ Atualmente, os livros e trabalhos de autoria de Sônia Felipe, filósofa e doutora em Direito Animal, se fazem profundamente necessários à investigação sobre as relações entre animais humanos e não-humanos.

³⁰ A compreensão do Biocentrismo passa por um caminho menos atrelado à filosofia clássica e mais segundo um perspectivismo à lá Viveiros de Castro. A virada ontológica proporcionada por esse novo sistema, para além de uma simples inversão do antropocentrismo moderno, desperta uma resignificação de nossas faculdades sensitivas bem como destaca Deleuze em sua conceituação do “Corpo sem Órgãos”, cujos conceitos se vem especialmente cabíveis à essa emergência, pós-romântica, das formas heteróclitas de vida.

Precautório³¹, que rege a ecologia autóctone. *O que você acha de comer carne?* No ano de 2014 houve um grande número de pessoas que já haviam estado noutros encontros, que não possuem a mesma relevância culinária, abrindo a possibilidade de vários encontros sobre tema. E testar o conhecimento de uma grande população de bichos-grilos de tribos de todo o Brasil. A pergunta buscava sempre um ar ignóbil de oposição infeliz, mas não radical, ao mundo moderno, assumindo-me como um *iniciante*, fundamentalmente um *aprendiz*, diante do movimento que nos reúne. Fernanda, uma psico-terapeuta carioca, mostra-se extremamente feliz e segura com sua dieta, que diz reforçar o trabalho que oferece:

“F: Olha, a carne abafa o espírito, né? Alimentos derivados de animal são, em geral repletos de uma energia negativa. Não há alegria em findar o fluxo de vida assim, sem necessidade, falta amor, consideração para aquela vida. É a escolha de cada um, sobretudo o modo como realiza o desenlace daquele corpo. A carne torna o corpo astral do homem mais grosseiro, é visível, ele se torna compulsivo a atitudes violentas, propenso a vícios, transmitido por vibrações negativas, a digestão de matéria sem vida, da acidez da digestão da carne vermelha. Medo, revolta, raiva, dores carregadas pelos pedaços de animal, pela comida pesada, indigesta, gordurosa ... é uma agressão ao organismo humano” [Fernanda, leitora de aura, 53 anos, ENCA 2014]

Fernanda me explica que, nessa epistemologia naturebas em emergência, é segundo a *Ayurveda* que denominam a essa energia negativa, de “ignorância” e a “inércia”, de *Tama*. É um contra-movimento, ou seja, a vida pouco prolifera. Como o instinto localmente desenvolvido segue a preferência por comidas leves, *ricas em movimento*, são os alimentos biogênicos, dos crudivoristas e dos ‘alimentos funcionais’ (que auxiliam na ergonomia dos *cagamores*. É aprender e se adaptar, enfrentando os vários níveis de dedicação a um *devir* ecológico, de sustentabilidade, de equilíbrio, de harmonia com o ambiente – onde tudo se passa na fronteira da experiência (cf. BATESON, 1972).

Conhecendo pessoas e dietas, inúmeros tipos de vegetarianismo (ovo, lacto, flexi, vegan, pisci, crudi) funcionam como formas catalisadoras de um conflito humano latente, que diz respeito sobre a biopolítica contemporânea (cf. AGAMBEM ;1998). A verdadeira ecologia não é mais externalizada, pelos os abismos da cartografia cartesiana que todavia se encerra na sociedade solariana da “Utopia” de Thomas Morus. A Ecologia é algo mais

³¹ Termo técnico utilizado pela ciência ecológica. Diz respeito a evitar desperdícios quando o assunto central é a vida. O entendimento desse próprio termo deve ser remetido à prática de campo, experiencial, que foge das delimitações científico-modernas, crítica essa imanente de grupos de pesquisa em Ecologia. (cf. DIEGUES, 2000)

próximo, vivo, e interior ao terreno fecundo da constituição da agência e das predileções da ‘sujeição’. Orientar-se ao Sol deve ser compreendido como o fato de “o olho estar para a luz”, de Goethe. É uma perspetivação no sentido de Viveiros de Castro, e não simplesmente uma re-escalonagem das coisas físicas do mundo, apegado a um antropocentrismo pós-industrial.

Estruturando a prática vegetariana dentro de uma escala que vai desde sua forma “estrita”, na inclusão de toda e qualquer forma vegetal³², todas as denominações seguem, então, acréscimos que são feitos à dieta (se inclui ovos e leite = ovo-lacto-vegetarianismo, peixes = pisci-vegetarianismo, etc. Algumas especificidades, como a salutar exclusão da “carne vermelha” é denominada flexitarianismo. O Crudivorismo, alimentação ideal segundo *experts* nutricionistas, baseia-se na fruição vegetariana respondente à exigência fisiológica humana primária: a intestinal (nosso segundo cérebro, lembram os crudis). A problematização sobre o fenômeno da “leucocitose digestiva” (cf. GONZALES, 2008; SLYWITCH, 2012) - um anormal aumento de glóbulos brancos derivada da ingestão de alimentos cozidos é matéria *máter* e de alcance à experiência de todos os que freqüentam esses eventos, uma vez que ali respiram verdadeiros conhecedores da dietética moderna.

Com alguns dias de imersão, já é possível encarnar uma consciência ímpar, de *pertencimento*, desenvolvido por uma experiência sensível ao meio, em lugar de *observá-lo* na austera experiencição. Como numa verdadeira paisagem ingoldiana em que o ambiente engloba os organismos humanos e não-humanos no sentido de uma só composição, misturas que cruzam aqueles corpos fronteiriços, que rossoam com *gosto* pelo que é vivo. Em constante movimento, o sentido é adquirido a partir do acúmulo de *sinais* ativamente captados no ato de forrageio. Como no caso do efeito indesejado da ingestão de alimentos cozidos (a perda de energia), é através da experiência, e conseqüente convicção, que se constrói um adepto da plurivocalidade que dá ouvidos ao intestino dos crudivoristas, do vegetarianismo intestinal, na atenção *heterogêna* aos discursos da função nutricional.

“se hoje quisermos realmente compreender melhor o humano, em sua versão moderna, isso não será feito afundando-se em seu *especismo*, mas sim considerando-o em redes constituídas de uma multiplicidade de agenciamentos heterogêneos”. (MARRAS, 2014, p. 216)

Assim é que, emergido das *redes* ou *emaranhamentos* de sujeitos ‘naturais’, o vegetarianismo pode ser entendido como um comportamento *perigoso*, desestruturante, uma

³² Seres autótrofos pertencentes, portanto, ao 1 nível trófico dentro do ecossistema global.

vez que propõe uma reforma social. Eis sua ação política, agenciado pelo próprio movimento dos corpos verde entre as fronteiras das cadeias protéicas e peptídicas do mundo culinário. Numa interessante coletânea sobre alimentação, apesar de faltarem entrevistas com ‘verdadeiros’ vegetarianos, encontramos:

“o vegetarianismo pode ser retratado como um comportamento de perigosos forasteiros (*outsiders*). De fato através da pesquisa, ficou claro que as pessoas em geral tem antipatia com o que elas viam como um extremismo dietético e conseqüentemente era visto como exemplo de “levar as coisas longe demais” (CAPLAN, 2003, p. 121-122, trad. nossa)

Dar ouvidos ao próprio intestino atesta para heterogeneidade de ‘vozes’ que concorrem mesmo ao registro etnográfico, pois são diálogos, registros de campo mobilizados desde o interior da máquina etnográfica, esse corpo sem órgãos deleuziano, na efervescência do *devoir* ecológico, em oposição ao corpo vazio, morto, monoglota que apodrece na CM.

2.1

Inversão de cozinhas

“o que o cozinheiro, o alquimista e o pintor fazem não é impor forma à matéria, mas reunir materiais diversos e combinar e redirecionar seu fluxo tentando antecipar aquilo que irá *emergir*. [...] as cerâmicas não são mais estáveis que corpos; são constituídas e mantidas no lugar dentro de fluxos de materiais. Deixados ao léu, os materiais fogem do controle. Potes se quebram, corpos desintegram. Esforço e vigilância são necessários para manter as coisas intactas, sejam elas pots ou pessoas [...]”

(INGOLD, 2012, p. 36, grifo nosso)

A construção feminina do campo antropológico culinário, aquela que “aproxima subjetividades”, da intimidade, parece responder à forma culinária que se materializa ao redor da CN nos encontros de comunidades ecológicas. Mais apta a dar abrigo à não-humanidade, geram formas mais devotadas de preparo. Parece trazer, mais profundamente, o sentido da abundância, no preparo de frutas, legumes e verduras de maneiras simples. Cozidas de maneira branda, no vapor ou raladas cruas, segundo uma combinação que almeja a satisfação de um amplo espectro de exigências eco-dietéticas (cf. STEIL e CARVALHO, 2014). O evitamento da violência dos preparos modernos (frituras, carne vermelha, alimentos industrializados, realçadores químicos) é constantemente combatido, por meio da prática de canalização de energias boas para os alimentos, originando uma estética de valor fundamental, encantando aos comensais pela hábil disposição de rodela de pepino, e as cores da cenoura, da beterraba e do agrião, das formas circulares e das mandalas. Igualmente fundamental, o bom humor que, segundo elas mesmas, garante a aura de harmonia que confere, também, um gostinho especial à refeição – formatações comportamentais que acompanham as exigências culinárias.

“Aqui a gente aproveita tudo o que pode, né? Lá fora ‘eles’ jogam tudo fora, se dá pra fazer suco com a casca do abacaxi [...] as ramas da cenoura que são boas para refogar [...] ramas de beterraba, do rabanete, as folhas do brócolis e da couve-flor. (cdc., cozinha da Afya, com Dona Lourdes, líder da cozinha, 75 anos)

Ali não se dispensam os caules ou folhas que, usualmente, sequer se encontram disponíveis à venda nas prateleiras de supermercados. Buscam um princípio de aproveitamento segundo o qual cascas e restos servem para fazer sucos ou para preencher pães e bolos (feitos com as fibrosas cascas de banana, ou as sementes da abóbora). O que não

serve mais à cozinha segue uma preocupada destinação, sendo depositado em terreno próprio para sua decomposição.

A formatação de uma “cozinha molecular” revela consequências que vão para além das facilitações técnicas diretas promovidas pelas ferramentas. Transformam a própria arte de cozinhar. As ferramentas culinárias economizam gestos ou confere-lhes maior precisão, mas o empenho físico com destreza é o primeiro responsável pelos resultados alcançados, e não raro será também o modelo do desenvolvimento tecnológico que toma a cozinha tradicional como primeiro modelo. (DORIA, 2012, p. 265)

São inúmeras as conexões perdidas pela histórica invasão da CM, e de seu extremismo asséptico (falta de contato com os alimentos e sua fonte de produção), do hiper-cozimento (desnaturação das proteínas, de biogênicas a bioestáticas) e do desperdício energético total (pegada hídrica), resultante de um irresoluto aprimoramento técnico, e não necessariamente ‘consciente’. Investido de um sentido ecológico vago, porém, em crescente legitimação, novas pesquisas tem valorizado a alimentação a partir de plantas alimentícias ‘não convencionais’ – descobertas segundo um novo reposicionamento do cozinheiro, que ganha a perspectiva de “aprender a aprender”, e emergir enquanto sujeito em aberto, em perpétuo nascimento, junto de suas descobertas (cf. INGOLD, 2010a)

A superação da dicotomia entre sujeito ambiente é reflexo de um cozinheiro imerso de integralmente, de forma que nem corpo nem alma sejam predeterminações de uma cozinha *morta* (como acontece na CM). Uma situação de ‘plurinaturezas’, nas palavras de Viveiros de Castro (1996), ao defender a tese de que, no caso do animismo ameríndio, a representação dos elementos de sua cosmologia implica numa simétrica representação do *sujeito*, no nosso caso, a figura do cozinheiro:

“O relativismo (multi)cultural supõe uma diversidade de representações subjetivas e parciais, *incidentes sobre uma natureza externa*, uma e total, indiferente à representação; os ameríndios propõem o oposto: uma unidade representativa ou fenomenológica puramente pronominal, aplicada indiferentemente sobre uma radical diversidade objetiva. Uma só “cultura”, múltiplas “naturezas” — o perspectivismo é um multinaturalismo [...] Uma perspectiva não é uma representação porque as representações são propriedades do espírito, mas o ponto de vista está no *corpo*. Ser capaz de ocupar o ponto de vista é sem dúvida uma potência da alma, e os não-humanos são sujeitos na medida em que têm (ou são) um espírito; mas a diferença entre os pontos de vista (e um ponto de vista não é senão diferença) não está na alma, pois esta, formalmente idêntica através das espécies, só enxerga a mesma coisa em toda parte — a diferença é dada pela especificidade dos corpos.” (*id, ibid*, p. 128, *grifo nosso*)

O corpo do cozinheiro, pois, ganha plasticidade ontológica. Numa tentativa de representar a experiência ‘corporeificada’ segundo a cosmo-ecologia local, que faz *nascer*,

pluralizar, formas de vida por meio de *encontros* de mundos-em-formação, dando primazia ao processos de envolvimento e formação ao invés do produto final, e aos fluxos e transformações dos materiais ao invés dos estados da matéria. “Dar forma é morte” (INGOLD, 2012, p.26).

Para melhor dimensionar a relação de forças em torno da construção de uma corporeidade, onde ambiente e corpo realizam-se mutuamente e não mais como se em enfrentamento, ferramentas teóricas como oferecidas por Carlos Csordas (2013), vem ao auxílio da análise da naturalização da proteína animal no paladar humano. Csordas determina que “a corporeidade é uma questão da carne, compartilhada, mutuamente implicada e nunca completamente anônima” (*id*, 2013, p. 293). Busca, assim, oferecer modos de compreensão corporeificados, enquanto recintos próprios sobre o qual operam reencantamentos da construção humana, no nosso caso, expressa através da experimentação e manipulação de ingredientes e produtos que nutrem, através da busca por gostos e sabores específicos, que trazem inexoravelmente a constituição de um *saber/sabor* envolvente de todo um corpo, ou do corpo como um *todo*.

“Eu estou bem, tudo está bem, cada celulinha do meu corpo está bem. Cada celulinha do meu corpo está alegre. Cada celulinha do meu corpo está alegre (ENCA, canção típica de refeições)

Se na CM, a alimentação humana é resumida a protocolados receituários, de extrema preocupação protéica, muitos são os corpos mutilados por não saberem mais o que comer, tamanho o silenciamento que ocorre em seu palato. Na ausência de produtos carnistas, são surpreendidos com o *gosto* de uma superação através do desenvolvimento de uma “sensibilidade gastronômica” (DORIA, 2013, p. 221). Na CN, *dispensada a importância do chef*, a fruição alimentar se baseia na exploração criativa de um vasto campo de possibilidades vegetais, muitos dos quais não reconhecidos pelo paladar moderno (como folhas e ramos onerosamente dispensados) e ganha *força* não mais em proteínas animais, mas na variabilidade e combinação sinérgica entre frutas, verduras e legumes (cf. KINUPP, 2007).

Não sendo o propósito, por ora, discutir a validade de tais figurações dietéticas (muitas delas preconceituosamente vistas como “romantismo” culinário), buscamos essencialmente observar de que maneira uma inversão de valores, das plantas sobre os animais, representa, para o corpo social *comedor* da CM, um verdadeiro risco existencial, frente uma infundamentada naturalização da proteína animal no palato animal humano a que toda prática vegetarianista propõe viva ressignificação (cf. FERRIGNO, 2012).

Nascem, assim novas manias, linhas e modos de cozinhar que carregam tradições, e performances ligadas a um ecologismo da vida pós-humana, quer dizer, do encontro animal. Para Ingold, o organismo é um contínuo compósito de inseparável união com o ambiente no qual está inserido, imerso, misturado, amalgamado:

“A árvore é um objeto? [...] Onde termina a árvore e começa o resto do mundo? [...] se decidimos que os insetos que vivem na casca pertencem à árvore tanto quanto a própria casca, então não há razão para excluirmos seus outros moradores, inclusive o pássaro que lá constrói seu ninho ou o esquilo para o qual ela oferece um labirinto de escadas e trampolins. Se consideramos que o caráter dessa árvore também está em suas reações às correntes de vento no modo como seus galhos balançam e suas folhas farfalham, então poderíamos nos perguntar se a árvore não seria senão uma *árvore-no-ar*.” (INGOLD, 2012, p. 28-29, grifo nosso)

Oferecemos, por conseguinte, o seguinte esquema onde as plantas representam o fundamento da recomposição energética de um corpo material. Não simplesmente uma inversão da pirâmide da CN, mas uma reelaboração do próprio espaço, de forrageio em busca da nutrição mais verdadeira:

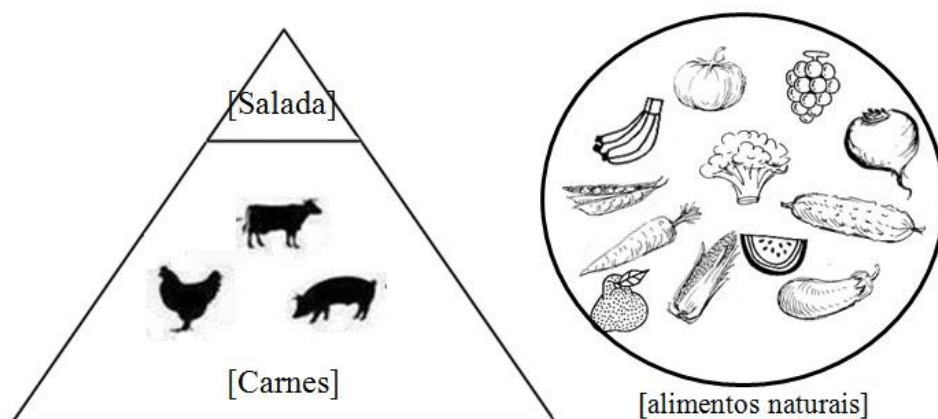


Figura 9: Sugestão imagética da estruturação dietética convencionada pelas diferentes cozinhas. À esquerda a estrutura hierárquica da CM, na qual a proteína animal constitui a base de uma alimentação objetificada nas mãos de um *chef*. À direita, representação não-hierarquizada a partir de alimentos naturais, apesar de inespecífica, corresponde a uma desnaturalização da proteína animal, permitindo a exploração de um corpo livre-aberto, no contexto de relação baseado na “cozinha para o outro”.

O encontro de corpos humanos e vegetais, na vida cotidiana, no entanto, não flui de maneira contínua; mas constitui-se de um enfrentamento contínuo de um institucionalizado carnismo contextualizador central da própria episteme moderna, da constituinte humana (cf. LATOUR, 1994). A prática do vegetarianismo, em si, se constitui de uma experiência na qual as terapeutas afyanas, simbólicas de uma totalidade de indivíduos ‘em encontros alternativos’ devem demonstrar constante *atenção*, da elaboração de sua própria teleologia que começa

pelo fim, pelo intestino, como se em respeito à deuterostomia que nos qualifica evolutivamente.

Atestamos, pois, que para a compreensão da prática alimentar ‘alternativa’, destaca-se uma reformulada motivação epistêmica através da inversão da cosmologia distanciadora, ressignificada como resultado ecológico, do convívio entre humanos e não-humanos dedicados à nutrição de uma subjetividade-serra-pilheira (tênue, sensível, efêmera e essencial) que fronteira “mais democraticamente” os coletivos reunidos em torno de práticas proximais, na reunião de configuração relacional *sócio-trófica* responsável (HARAWAY, 2011).

2.2

Biopoder entre garfos e facas

“Mas nada disso marca as fronteiras da natureza, ou da sociedade. Ninguém ainda conseguiu atravessar da natureza para a sociedade ou vice-versa, e jamais o fará. Não existe tal fronteira a ser cruzada.” (INGOLD, 2003, p. 507, trad. nossa)

Como parte final da exposição da *perspectiva culinária*, trazemos aqui um pequeno ensaio centralmente dedicado à pluralização da teoria ora mobilizada, carreadora de uma incisiva crítica sobre a *mononaturalização* (de Castro, 1996, 2002). Minha pessoal vivência por “redes de vegetarianismo” (*errância* resultante de uma busca sincera e científica dedicada à episteme nutriz da ação conservacionista mobilizada no recinto das Ciências Naturais) trouxeram à tona evidentes construções simbólicas, entendida enquanto modernismos, operadores *naturalizantes* da recorrente discriminação social que se materializa sobre corpos femininos (cf. ADAMS, 1990, DORIA, 2012). A redundância da exploração, motivada por uma roupagem histórico-masculina é fruto da naturalização de uma constituição de alteridade que pré-condiciona o descontrole ao que é animal e feminino (INGOLD, 1994; GUATTARI, 1991, LEVINAS, 2000; BATAILLE, 1993; DERRIDA, 2002).

O problema da análise crítica sobre a *emergência social*, da ecceidade do sujeito ecológico, torna-se imediata solução: em fazer reunir humanos entre os não-humanos, contrariando sua inicial distinção, mesmo que necessariamente recaindo imediatamente a ela quando submetida a qualquer tipo de objetivação (DESCOLA, 2005). O encontro de almas ecológicas no recinto da CN corrobora para o entendimento de um ‘duplo-vínculo’ que parece operar concomitante na histórica deslegitimação social feminina, operando tanto em mulheres (cf. DORIA, 2012) quanto em animais (cf. ADAMS, 2010) no que diz respeito à possibilidade incontestável de construção de um campo relacional que “honre as diferenças ontológicas aí mesmo emergentes” (MARRAS, 2014, p. 248)

Na Afya, o interfluxo de terapeutas, plantas, cristais e medicinas vindos de toda parte do mundo passam por ali e se misturam oferecendo-se enquanto conhecimento. Conhecimento íntimo esse fundado na comensalidade de uma cozinha inespecífica, mas que “aproxima subjetividades” (DORIA, 2013, p. 216). Não se trata, portanto, da missão do antropólogo, de buscar significações estáveis inscritas numa paisagem afyana, mas de testar a resiliência desses ‘contratos sociais’ que vão sendo ativamente adquiridos ao longo de um

engajamento com o mundo, entre mulheres e plantas, e que situe o pesquisador dentro de uma paisagem que possa também *habitar* (cf. INGOLD, 2000):

“A vida social sempre foi parte e parcela da vida ecológica, se de fato podem ser sensatamente distintas [...] todas as criaturas humanas e não-humanas, são *companheiros de viagem* num único mundo do qual todos vivem, e através de suas atividades *continuamente criam condições de existência um ao outro*. (INGOLD, 2005, p. 503)

Segundo Doria, a CM, estruturada segundo sua própria mecanicidade (2014, p. 214 – 221), o *adestramento* corpóreo e calistênico, adentra tanto a cozinheiros quanto a cozinheiros, pois recaem sobre estes sua formatação funcionalista enquanto ingredientes ou comidas³³. Os estranhamentos enunciados pelos comensais afianços (pacientes e visitantes da casa de cura), em suas pessoas peregrinações mapeadas pelo do Exame Bioenergético (cf. INGOLD, 2011, sobre mapas, mapeamento e deslocamento no espaço) se encerram enquanto desafios idênticos aos das próprias terapeutas, de resistência às tentações mas também aos abusos que aviltam sua integralidade. Observou-se que a estruturação de um paladar derivada da naturalização de *gostos*, representa uma força real que entra no jogo de estruturações de ordem moral no âmbito familiar. Em especial, da atestação positiva à criação social masculina, como símbolo de força, vigor e dotado de maior aporte energético. Uma ampla literatura sociológica ecofeminista aponta para a relação simbólica entre masculinidade e carnivorismo:

“Comer carne tem sido a norma dominante há séculos no mundo ocidental. É da natureza das normas dominantes serem aceitas inquestionavelmente. Além disso, quando pessoas se tornam vegetarianas, são sempre questionadas para explicar sua escolha dietética [...] O carnivorismo, assim como a heterossexualidade, é vista como uma institucionalização compulsória que é imposta, organizada, propagandeada e mantida a força com o intuito de manter direito ao acesso de uma sociedade predominantemente masculina a não-humanos e sua carne [...] assim como mulheres são vistas como incompletas (no sistema heteronormativo) na ausência de um homem, também são, as comidas vegetarianas, vistas como incompletas sem a adição da carne. [...] Comer carne é uma atividade biológica, mas é também uma prática incutida na cultura e codificada com significados simbólicos. (KHEEL, 2004, p. 329-330).

As terapeutas holísticas, assim, ganham em poder de cura ao mesmo tempo em que abalam uma lógica “tradicional” (local e moderna) a partir da permissão a seu corpo de ouvirem a si próprias, na pluralidade existencial de seus estômagos, fígado e intestino – um estado de experimentação corpórea limítrofe, um “corpo-sem-orgãos”, integrado e livre para a

³³ *Pré-paros*, ie, realizado por antecipação.

construção de um mundo sob sua autêntica perspectiva. Mulheres donas de casa e terapeutas holística, *erram* na experimentação de uma sistematizada ideologização masculina moderna CM (cf. DORIA, 2014, p. 210), contextualizadora dos valores e disposições sociológicas presentes em seus lares, que oferecem resistência e indisposição para com as “emergências” (ecológicas e femininas) decorrentes da incorporação de um *ethos* terapêutico. Os comensais da CM são, antes de qualquer coisa, conservadores quanto às ressignificações alimentares, e exigem a presença da carne animal, por exemplo, através de um controle transversal sobre a prática culinária que recai, mais imediatamente, no *corpus* feminino animal-humano:

“Comer carne é a maneira mais frequente de interação com animais. O açougue é a quintessência da legitimação do ato de comer carne. Ele legitima um literal desmembramento dos animais concomitante à proclamada distinção intelectual e emocional dos desejos dos animais. A carnificina como paradigma proporciona, também, entrada para o entendimento de uma profusão de sobreposições culturais imagéticas (ADAMS, 2010, p. 66, trad. nossa)

O controle do corpo feminino (DORIA, 2013, p. 209-213) parece, pois, legitimado por uma ideologização da vida animal que centraliza a mutilação animal, encerrando-se sob um limitado campo de visão teleológico-biológico naturalizante (cf. SINGER, 2004). A exigência social que recai sobre a cozinheira-holística, em *aceitar* o deslocamento de sua construção identitária libertária rumo à uma condição de *cozinheira*, em oposição a um *chef* tradicionalista convencional e *doente*, caracteriza justamente o enfrentamento central cotidiano, de construção em abertura segundo o qual buscam construir-se neles, a partir deles e *para* eles (GOETHE, 1985).

Por fim, buscamos entrelaçar dilemas vitais, e pertinentes à formação de um princípio ecológico autêntico e local, formador de uma identidade terapêutica específica, que diz respeito, à contextualizada situação de opressão da libertação do corpo feminino. Vivenciar seu cotidiano é fazer uma releitura das histórias de sofrimento e luta num ambiente pouco favorável à emergência do *sujeito* feminino. Hoje as mulheres da Afya se vêem amadurecidas, fortificadas, a partir de um grupo de auto-ajuda que dá forma a uma equipe terapêutica *eficiente*, mas que, todavia, enfrenta a reificada indisposição à fruição exclusivamente vegetal

“Para as mulheres numa cultura patriarcal, surgem preocupações adicionais. Para nós, somos as devoradas e as devoradoras. Somos as consumidas e as consumidoras. Somos aquelas cujo estômago não dão ouvidos e somos aquelas que procuram ser ouvidas de dentro de um estômago que não dá ouvidos. Comer animais atua como espelho e representação de valores patriarcais. Comer carne é a re-inscrição do poder masculino em toda refeição. A visão patriarcal não enxerga o corpo fragmentado de um animal morto, mas uma comida apetitosa. Se nosso apetite re-inscreve o patriarcado,

nossas ações com respeito aos animais reificará ou desafiará essa cultura estabelecida. Se a carne é símbolo da dominância masculina, então a presença da carne proclama o desempoderamento da mulher.” (ADAMS, 2010, p. 241, trad. nossa)

A perspectiva ecofeminista em muito contribui para melhor descrever o contexto moderno e sua aproximação ao enfrentamento observado entre as cozinhas (moderna e natural) que tem como arena de disputa o paladar humano e, como abono, a conquista do corpo feminino. Sujeito social dedicado à cozinha do cotidiano, as relações de força que operam sobre seus corpos é vivenciada, aparentemente, num duplo sentido: no âmbito ‘interno’, na disputa de gostos na formação de seu próprio paladar, e no âmbito social, onde ela é mulher, mãe e esposa e um poderoso *habitus* carnista perpetua um sistema simbólico de dominação e naturalização da vida orgânica. Buscar problematizar o processo de experiência *de abertura* das terapeutas, me tornando também eu um pouco da matéria dedicada, alcançou pertinência investigativa a partir de uma observada e ‘curiosa’ manutenção de uma dietética pobre, morta, monótona, reificada através dessa ‘adoção de corpos’ que nos caracteriza a toda como anômalos modernas da cozinha:

“Ainda hoje, é como se continuássemos confusamente conscientes dessa solidariedade primeira entre todas as formas de vida. Nada nos parece mais urgente do que imprimir, desde o nascimento ou quase, o sentimento dessa continuidade no espírito de nossas crianças. Cercamo-las de simulacros de animais de plástico ou de pelúcia, e os primeiros livros de imagens que colocamos sob seus olhos lhes mostram, bem antes que os conheçam, o urso, o elefante, o cavalo, o burro, o cachorro, o gato, o galo, a galinha, o rato, o coelho etc., como se fosse preciso, desde a mais tenra idade, lhes dar a nostalgia de uma unidade que em breve elas saberão terminada”. (LEVI-STRAUSS, 2009, p. 211)

A realização do relato etnográfico que se segue buscou ampliar a experimentação sobre a proposta metodológica de perseguição de *rastros* de *actores* pelas *redes* (LATOUR, 1994)³⁴, dando a devida primazia ao *contexto* que a rede representa enquanto fornecedora de sentido às práticas que nela emergem na forma de encontros. Potencializamos, assim, o significado que ocorrem dentro um programa de intercâmbio com produtores naturais, orgânicos e praticantes de uma agricultura “sustentável” em geral (WOOFing³⁵).

³⁴ Ou *sinais* provindos dos *organismos* num mundo de *textura*, na linguagem a que tentamos nos aproximar (cf. INGOLD, 2011, p. 89).

³⁵ A rede Woofing. É uma rede de intercâmbio mundial, dedicada à aproximar produtores de alimentos orgânicos.

A etnografia toma como paradigmática as práticas da Agroecologia e da Permacultura – que atualizam fundamentalmente as práticas no que diz respeito à consideração ecológica, e suas consequente superações de ordem epistemológicas que se encerra a modernidade (LATOUR, 1994 ; INGOLD, 2013). Através dessas redes, e na especial apreciação de sua elaboração culinária, a investigação observa a crise ecológica em ebulição. A questão, que tratamos de dar encaminhamento até o final gira em torno de verificar os campos de força que interagem moldando as emergências ecológicas vivenciadas ao longo dessas redes de trofismo ecológico

“Se *habitar* implica numa abertura para o mundo, como poderia acomodar disputas, derrotas e fechamentos? *Habitar* poderia fundar uma autêntica política ecológica? (INGOLD, 2003, p. 503)

Interculinaridades: culinárias ecossociais tecidas através da rede

“Os temas obsessivos de uma sociedade, de seus ideais, de suas angústias talvez não seja tão visível quanto possível. A tendência principal das culturas que estudei gira em torno de um ideal vivo, mutante, *devir* constante, planta em ramificação” (LAPLANTINE, 1988, p. 149)

Se a cozinha afyana mostra, em profundidade, a *textura* do processo de reconhecimento do bom alimento, da transcendência e superação da *anomia* da CM, isso se deve pelo reconhecimento dos alimentos repletos de afeto e vibrações-intenções que, quando sociabilizados, bem incorporados, expressam verdadeiros saberes. Saber comer é fundamental enquanto expressão de uma íntima relação consigo mesmo, libertação de seus próprios *devires*, enquanto ser relacional, pluridimensional (INGOLD, 2000). A perspectivação ecológica a qual buscamos assimilar amplia, necessariamente, o espaço anteriormente remetido à cozinha, e a reterritorializa enquanto disposição, *habilidade* (*skill*) comportamental unívoca direcionada ao “ato de comer”.

Sendo o vegetarianismo uma categoria plurisemântica (vazia de sentido absoluto, se descontextualizado) e viva (é sempre ‘diferente’, na prática) constitui-se, pois, quase de imediato de uma categoria instável como atestado por muitas pesquisas à procura de sujeitos vegetarianistas ‘verdadeiros’ (CAPLAN, 2013). Ossos do ofício. Inicialmente, seguindo o princípio programático de uma Antropologia Simétrica (LATOUR, 1994) busquei sempre um posicionamento em campo que buscasse reconhecer tanto as causas que levam à nutrição baseadas em plantas quanto às que creditam à carne animal uma posição hierarquicamente superior aos vegetais, em termos calóricos ou energéticos. Imerso não mais em comunidades alternativas, mas em sociedades tradicionais, ocidentais, contemporâneas, complexas, urbanas, surge uma pluralidade de *comedores-consumidores* incapazes de reconhecerem a si mesmos, sem *saber* o que lhes condicionaria, de fato, um refinado paladar.

Evidenciar o caráter idiossincrático, local, heterogêneo e *contextual* das práticas sociais endossam a importância da participação do pesquisador no interior da rotina de funcionamento de instituições e grupos sociais como forma de investigar valores e significados de sistemas culturais específicos. *Encontros em abertura*, que se movem segundo a etnografia, da descrição de fenômenos que matizam a composição estética da sociabilização,

realizada na fronteira do compartilhamento, na textura da pele vivida que trazem para *junto de si*, um entendimento mais que relativo, mas propriamente *alter*.

“Seguir as *coisas* através das redes em que elas se transportam, descrevê-las em seus *enredos*” (LATOURE, 2004, p. 397, grifo nosso) torna-se um *modus operandi* debruçado sobre a questão prática da culinária vegetariana, abrindo campo de diálogo profícuo, dedicado ao enfrentamento dos dilemas, entre humanos e não-humanos em sociabilidade. A busca por *sujeitos* capazes de traduzir as existências que fronteirizam tal cenário, é a própria errância que busca favorecer o encontro tecedor do cenário de perspectivismo elaborado por teóricos considerados pais do pensamento em rede, como a descrição da territorialidade dos platôs deleuzianos:

“uma região contínua de intensidades, vibrando sobre ela mesma, e que se desenvolve evitando toda orientação sobre um ponto culminante ou em direção a uma finalidade exterior” (DELEUZE & GUATTARI, 1995, p. 33).

Desse modo, no presente trabalho buscou-se cartografar (observar e contextualizar) a *acção*, reunindo uma pluralidade de organismos, na elaboração de um sistema de referências amplo e que possibilite melhor apreciação de um *habitus* anti-ecológico instaurado no paladar social contemporâneo.

No ensaio final que se segue, trazemos um percurso pelo sul espanhol, numa especial atenção à Permacultura e a Agroecologia enquanto práticas fundamentais para o exercício de ressignificação necessário à CN. A viagem tem início na Paraíba, no Brasil, onde o carnismo possui uma força evidente pela especial apreciação do bode na culinária sertaneja e se dirige à Espanha, no encontro com a cultura Jamón ibérica. A *errância* entre campos de confluência entre a cultura rural e urbana mostra uma forte continuidade entre as cidades e os campos de cultivo, estes últimos, em ativa busca por legitimação de selos “ecológicos” que satisfaçam aos mercados urbanos. Um momento histórico e característico da região, sul espanhola, de forte coordenação mediante uma rede de agricultores ecológicos que liga toda a região ibérica.

Reforçamos o propósito da descrição contextual, *i.e.* dos ‘meios de produção’ enquanto territórios *que permitem* a elaboração relativa das séries em questão: das naturezas, mulheres, animais e vegetais que vão sendo mobilizados e categorizados segundo ordenamentos próprios mas que, como procuramos aproximar no presente trabalho, parecem aprontar constantemente para a estabilização de um “*duplo vínculo*” (cf. BATESON, 1972)

curioso na história dos *chefs* culinartistas que centralizam uma calistênica gastroanomia masculina (cf. DÓRIA, 2014, p. 206).

Revolucionarios en el campo, conservadores en el tenedor.

“Copia ciborum, subtilitas impeditur”

Lucio Anneo Sêneca (4 a.C – 65)

Quando cheguei à Paraíba, estava certo de que o vegetarianismo seria uma coisa complicada. A predominância na cultura local de pratos baseados na carne bovina e suína, comum em todo o Brasil, possui peculiares matizes caprinas locais (cf. CAMARA CASCUDO, 1967). Evidente nas especialidades culinárias locais, das buchadas de bode, do rubacão, da carne de sol, de charque do chã de dentro, chã de fora, chã de todo lado, a carne é uma construção social imediatamente remetida à cultura de sofrimento do árido sertão. O bode, símbolo de resistência da seca, chega a tomar a centralidade da carne bovina, seja pelo exotismo da carne fétida, seja pela preconceituosa associação sudestina reforçada pela aversão ao coentro, que incomoda grande parte dos turistas acostumados ao uso da salsinha.

O bode é marcante na cultura paraibana, embora seja mais infeliz que o jegue no que diz respeito à fatalidade de poder vir a ser servido junto de uma dose de aguardente. Tratado de forma ‘mais amigável’, o jegue é utilizado como animal de tração, enquanto que os bodes em geral esperam seu dia de sacrifício sendo cevado de forma liberta, nos campos, ou sendo amarrado a mourões quando aprontam muita confusão. Fazem parte de um verdadeiro personagem da cultura local. Símbolo de força, resistência, dureza e virilidade. Adorado e sacrificado como herói de uma cultura assolada pelo esquecimento histórico-político gerador de fome e miséria. (cf. de CASTRO, 1977)

A centralização da carne é forte em todo o país, com suas esperadas regionalizações e matizes. Luis da Câmara Cascudo verificou como o sertanejo usa a salada como enfeite. Fato histórico na culinária brasileira, a salada demorou muito tempo para entrar no gosto popular (cf. CASCUDO, 1987). Ser brasileiro é fazer churrasco, comer o feijão com arroz, fazer feijoada – fazer feijoada? (cf. DORIA, 2013 p.47). São muito recentes as linhas de um

receituário da cozinha moderna brasileira, embora tardiamente elaborado pela sociologia dedicada à culinária e à identificação cultural brasileira.

Se os sistemas alimentares são gramáticas, as práticas de cozinha são sua morfologia (MONTANARI, 2008). Buscar 'vegetarianices' no interior de uma cultura famosa por suas buchadas-de-bode, escondidinho-de-carne-seca e pelo rubação pode ser complicado, muitas vezes ofensivo se o pesquisador não denotar bons modos à mesa em se dispor à comensalidade. As festas de vaquejada (das quais pouca gente possui o ínfimo interesse em perpetuar) são parte de uma tradição cultural instituída publicamente, se constituindo de um assunto arriscado que exige constantemente um grande nível de intimidade. Todo cuidado é pouco,

“Na medida em que se vive, sobretudo, no Rio Grande do Sul, rodeado por uma cosmologia do consumo em que a carne e o produto de origem animal ocupam um papel central” (SORDI, 2011, p. 24)

Etnografar uma forma de disposição cultural tão normativa, da anti-ecológica exploração animal, em muito contribui para a compreensão do jogo forças que agem sobre a estruturação social e sobre a forma como o ser humano se constrói em inserção no mundo. Faço alusão direta a Brillat-Savarin, que prenuncia: a descoberta de uma nova receita culinária é mais importante para a humanidade do que a descoberta de uma nova estrela. O perspectivismo vegetarianista se orienta à descoberta de tais estrelas, inscritas no céu da boca dos comensais da *pax ekologica* das CNs.

Os encontros com cozinhas em exposição nas ruas ou na intimidade das casas trouxeram a exposição de infinitas situações cotidianas na qual *comedores* e *consumidores* negociam suas tradições e afetos. Comidas híbridas, de *sabor*, tradição, perdidas entre as rédeas irresponsáveis dos *chefs*, reproduzem a esperança de seus próprios comensais, alienados pelo distanciamento de seu próprio paladar.

“O gosto do corpo morto [...] ofereceu uma forte fundação para acreditar que as racionalizações [necessidade de comer carne] eram verdadeiras, e pessoas nascidas nas últimas décadas enfrentaram o problema adicional de que, enquanto cresciam, carne e laticínios haviam sido canonizados como dois dos quatro grupos alimentares básicos. (Isso ocorreu nos anos 1950 e resultou de pressões da indústria de laticínios e da carne. Na virada do século, havia doze grupos alimentares básicos). Logo, os indivíduos que não haviam experimentado gratificação no paladar ao comer animais podiam verdadeiramente acreditar no que lhes disseram interminavelmente desde a infância – que animais mortos são **necessários** para a sobrevivência humana. A idéia de que comer carne é natural se desenvolveu neste contexto. A ideologia faz o artefato parecer natural, predestinado. De fato, a ideologia em si mesma *desaparece* perante a farsa de que essa é uma “questão

alimentar [...] nós interagimos com animais individuais diariamente se os comemos. Entretanto, essa afirmação e suas implicações são reposicionadas para que o animal desapareça e seja dito que estamos interagindo com uma forma de comida que foi nomeada “carne” [...] em *As Políticas Sexuais da Carne*, chamo esse processo conceitual, no qual o animal desaparece de estrutura, de *referencial ausente*. Os animais em nome e corpo são feitos ausentes como animais para que a carne exista.” (ADAMS, 2010, pp. 134-137)

Como pude contemplar na participação de encontros de cultura alternativa (No Brasil e na Espanha) - onde toda a alimentação é vegana e orgânica, “livre de sofrimento”, existe uma centralidade da carne, para além de um valor simbólico da CM, expressa uma dietética que perpetua como um fantasma da ecologia contemporânea.

No Brasil e na Espanha, a estruturação da CN se apresenta analogamente ameaçada por um industrialismo humano desagregador da comensalidade e da deformação do sujeito social *comedor*. E solo europeu nasce uma biodiversidade de propostas de desaceleração e comprometimento com a alimentação (Slow Food) a outras tantas diferentes naturezas de defesa ambiental (Fuck For Forests). Um famoso movimento, aclamado por buscar ressignificar o cotidiano das segundas-feiras em dias menos violentos (Meatless Mondays), clamam também, por consequência imediata, por alimentos orgânicos, por menos radioatividade, por uma atenuação das distâncias entre os diversos elementos desse emaranhamento, em que cada ponto reflete o reais conflitos totais, entre o *ekos-lógico* e o *ekos-nômico*.

Me misturo a eles através de uma organizada rede de produtores orgânicos³⁶, na promoção das técnicas e do modo de vida ecológico. Uma ótima oportunidade para rastrear a exceção da CN, parti em busca de envolvimento propriamente dito, junto a contextos ecológicos localizados, no que se viria a ser tornar um verdadeiro passeio entre as fronteiras da cultura orgânica no Velho Mundo. Em busca de um *devir* orgânico.

36 A World-wide Organisation of Organic Farms (WOOF) é uma rede que reúne pessoas interessadas em aprender e trabalhar com a agricultura ecológica, sustentável e orgânica. Através dela, em vários países do mundo, pode-se facilmente conhecer pessoas e lugares dedicados à prática, rural e urbana.



Figura 10: Construções permaculturais ou expressões tecno-políticas da perspectiva do *habitar*. (No alto) Casa permacultural mais antiga da Espanha (Murcia). (esquerda) Casa rural em Valência. (direita) Forno de dupla combustão em Valência. O que comer? O que nutrir? Como construir? Uma reavaliação dos modos de fazer humano. (Jan/Fev, 2014)

3.1

Entre porcos, agricultores ecológicos e o projeto de uma cultura permanente.

Entre muitos encontros e confrontos orgânicos, de negociações entre *ethos* ambientalistas, protegidos por muralhas de barro e palha, uma forte sensação de desprendimento da modernidade. E imediato retorno, em cada ‘descuido’ entre performances ambientalistas de total dedicação e resiliência. Seria exagero, se não fosse pela intenção “autoetnográfica” de expor a sensação de frustração pessoal, em ver acaloradas discussões sobre as ‘políticas da alta atmosfera’ latourianas, das desterritorializações da alma indígena no interior brasileiro, da indústria da seca nordestina no Brasil, que liga o poder público e seu ambientalismo ao verdadeiro *ecocídio* institucionalizado nos campos monocultores, nos decretos de exploração animal e o *blasé* gastronômico, reimoso, como a repetida timidez moderna em evitar o antropocentrismo ideológico:

“Num encontro de troca de sementes crioulas, organizado pela rede de permacultura local, presenciei uma feliz amostra das variedades sul-americanas de batata, milho, tomate. Formas originais, perdidas no tempo. São milhares de pequenas histórias, da evolução colonialista europeia pelo mundo. Hoje em dias tais frutos estão muito mais perto de justificar o câncer celular em função da química manipulada nos monocultivos de crucíferas, leguminosas, azeitonas, amêndoas. Entre as vivências de ‘plantio consciente’, de ‘bio-construção’, de ‘biodinâmica’, abrimos um piquenique ... começo a fazer o censo dos vegetarianos, encobertos sob inocentes misturas com leite, mel, queijos – e outros produtos culturalmente sacralizados. Uma alemã e eu somos rapidamente identificados como verdadeiros vegetarianos, e recebemos congratulações como um mérito. Heróis ambientalistas com pouca reputação. Conversando sobre minha terra natal, descubro que veem as terras sul-americanas com bons olhos, um santuário ecológico. “Tem que parar de engordar boi com a soja, brinco, senão não tem Amazônia”. Quem diria, as terras tupiniquins são referência para a Permacultura de todo o mundo. Paradoxo de um país campeão na pecuária extensiva e no uso de agrotóxico.” (cdc, Granada, Espanha, Janeiro de 2013)

De pés no chão mas bem cobertos em função do inverno espanhol, convivendo da vida campestre do interior, desfrutei de um percurso que atravessava aglomeramentos humanos e naturais, vilas e centros urbanos onde podia ensaiar ocasionalmente, em modernos cafés, o convite para um *solito*, pão com tomate e azeite e uma conversa. Abordava os senhores com jornais na cara, que me reconheciam rapidamente como estrangeiro. Em cada *tienda*, o papo de crise europeia, histórias de animais nos campos e na mesa e um pouco de futebol. O sentido do vegetarianismo na CM é complexo, e uma vasta literatura tem se dedicado a essa

germinal questão ecológica. A pertinência do uso culinário de ingredientes de origem animal (carne e derivados) transcende os propósitos nutricionais de diferentes formas, e os raros encontros com 'verdadeiros' vegetarianos por todas as referidas redes sociais, e nas alças 'fora' dela, são constante demonstrativo de um vivo mito protéico, como mesmo aponta Lévi-Strauss (2009) a propósito do que seria uma moderna ameaça do carnivorismo à constituição humana:

“esses fenômenos perturbam e perturbarão de forma profunda as condições de vida da humanidade, anunciando uma nova era na qual se instalaria, em continuidade, esse outro perigo mortal que seria agora a alimentação carnívora [...] apostamos que o apetite pela carne nem por isso desaparecerá. Sua satisfação se tornará apenas uma ocasião rara, custosa e cheia de risco [...] A carne figurará no cardápio em circunstâncias excepcionais. Será consumida com a mesma mistura de reverência piedosa e de ansiedade que, segundo os antigos viajantes, impregnava as refeições canibais de certos povos. Em ambos os casos, trata-se ao mesmo tempo de comungar com os antepassados e de incorporar, com seus riscos e perigos, a substância de seres vivos que foram ou se tornaram inimigos. (id, 2009, p. 215-216)

Pelas ruas, buscava atentar para uma crise ambiental refletida ou premeditada na perspectiva da memória e dos itinerários urbanos, dos símbolos que mobilizavam festas, ritos, edificações e histórias tecidas enquanto um verdadeiro passeio simmeliano³⁷, em busca de uma intersubjetividade dispersa pelo, agora, vivo ambiente:

“[sobre *lugar e espaço*] o significado de vida se aproxima ao que M. Heidegger (1971) identificou como senso fundacional de *habitar*: não a ocupação de um mundo pré-construído, mas o próprio processo de habitar a terra. Vida, nesse sentido, é vivida em aberto, ao invés de contida no interior de estruturas de um ambiente construído [...] Assim, também, a palavra ‘room’ em *lebesraum* não significa fechamento, mas abertura, que proporciona escopo para crescimento e movimento. Não tem paredes, somente os horizontes progressivamente apresentado ao viajante na medida em que passa por sua trilha; no chão, apenas o solo sob seus pés; sem teto, apenas o céu arqueando sobre sua cabeça (INGOLD, 2011, p. 148)

Minha viagem se manteve pela região meridional, da porção mediterrânea que compreende o percurso entre a Andaluzia e Catalunia. Pude perceber uma construção similar à brasileira entre as categorias ‘vegetariano’ e ‘vegano’ por todos os estabelecimentos comerciais nos quais a categoria ‘vegetariano’ incluiria ovos, leite e queijo, e a categoria

³⁷ Tradução de *wayfaring* (andar a pé) por “errância”, num alusão à etimologia da palavra latina de *errar* (trad. pessoal). Segundo Ingold: “Eu uso o termo *wayfaring* para descrever a experiência incorporada de movimento perambulatorio. É como *wayfarers*, pois, que seres humanos habitam a Terra”.(Ingold 2007a: 75–84, trad. nossa)

vegana que, então, excluiria toda fonte de origem animal. Essa é uma negociação social comum, reveladora de uma mixórdia entre categorias muito mais ligada às *considerações culturais sobre determinadas disposições comportamentais* do que à definição propriamente de determinado termo técnico, remetido, um ao que se come (vegetais) e outro, ao que se deseja evitar (exploração animal). Dentro das culturas carnocêntricas contemporâneas, entendem todo tipo de vegetarianismo como uma perda de qualidade nutricional, sendo o veganismo um extremismo de tal disposição, sendo portanto visto como um aviltamento à natureza humana":

“Não é surpreendente que matar seres vivos para se alimentar coloque aos humanos, tenham eles consciência ou não desse fato, um problema filosófico que todas as sociedades tentaram resolver [...] É significativo que essa ruptura entre o gênero humano e os outros animais preceda imediatamente a história da torre de Babel, isto é, a separação dos homens uns dos outros, como se essa fosse a consequência ou um caso particular daquela. Essa concepção faz da alimentação carnívora uma espécie de enriquecimento do regime vegetariano. (LÉVI-STRAUSS, 2009, p. 211)

O uso da categoria “vegan” para descrever pratos “100% vegetarianos”, é categoricamente estranho, uma vez que veganismo não é uma categoria gastronômica. Vegetarianismo, por outro lado, sim, descreve a disposição de se alimentar a partir de vegetais. Todo vegano é vegetariano, mas nem todo vegetariano estende sua compreensibilidade à heteroclidade sociológica vegana. Alimentos que levam ovo, leite, queijo ou qualquer outro recurso animal não são “vegetarianos” e não caracterizam o indivíduo que se nutre deles como tal, mas, evidentemente, remete muito mais a valores culturalmente relacionados a uma desejada construção ecológica contemporânea.

As cidades, as serras, a fumaça e as flores do mau.

A atual crise econômica, dos anos de 2013, que atinge a comunidade europeia, atinge o país espanhol ventralmente, gerando altos índices de desemprego - sobretudo entre os jovens, conferindo uma razoável emergência de perspectivas negativas sobre uma crise da própria humanidade. Desfrutando da heterogenia dos *encontros* urbanos (jovens punks, senhores burgueses, comerciantes estrangeiros, estudantes universitários, agricultores urbanos), fui aos poucos provando de um contexto local no qual o crescente nível de 'risco social' fazia chover uma profusão de impressões sobre mudanças de hábitos e modos de vida dos espanhóis – na época circulava a infeliz notícia sobre Juan Carlos (rei da Espanha desde

1975) que andou caçando elefantes com o dinheiro de seu povo, em meados de Abril de 2012, uma atividade lúdica que não agradou ao povo espanhol, e de forte comparação ao movimento anti-touradas que corre por toda Europa.

Passei uma boa parte do tempo livre das hortas na casa de cidadãos comuns, instalado em casas de gente que me acolhia em troca de horas de trabalho. Por cerca de 20 dias (não ininterruptos), uma pequena cidade interiorana se tornou palco de especial dedicação devido à especial aproximação com um circuito de jovens. Mantinham, inclusive, uma casa como centro cultural no centro da cidade onde ocorriam algumas reuniões nas quais pude, experimentar uma troca entre os muitos que se revelavam autênticos conhecedores da cozinha espanhola. Através deles, coletava impressões locais sobre as *fincas agroecológicas* nos arredores urbanos. A cidade era uma grande exportadora internacional de carne suína, pelo que se fazia conhecer nacionalmente.

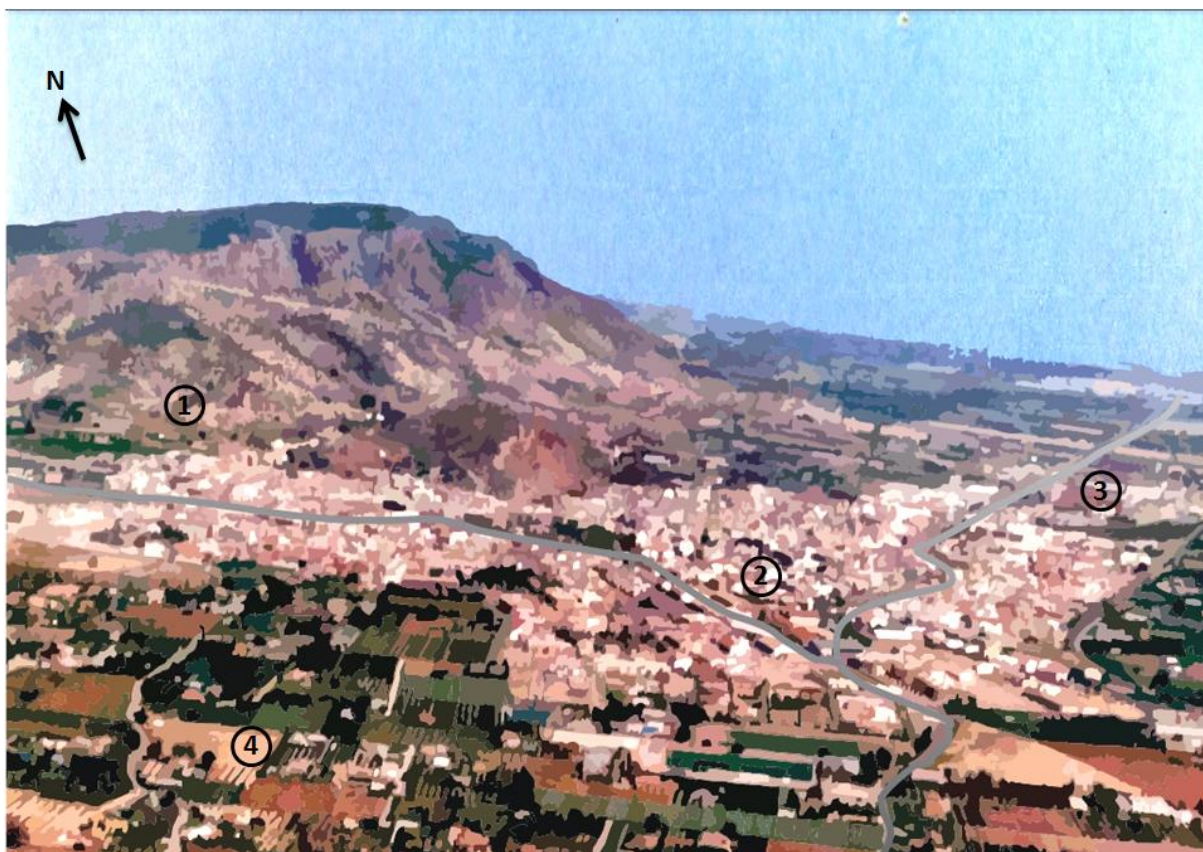


Figura 11: Croqui do perfil urbano: 1) Parque ecológico, com acesso à Oeste ; 2) Centro de cidade ; 3) Fábrica de Jamón, na saída da cidade que dá acesso à capital ; 4) Hortas nos arredores da cidade . (Croqui a partir de foto aérea da cidade, de 2012).

A pequena cidade, localizada aos pés de um Parque Natural é historicamente reconhecida desde os tempos da dominação islâmica pelas águas termais, fauna e flora singulares, abrigadas pela cadeia montanhosa com uma variedade de plantas medicinais endêmicas. As histórias que ouvia era a de um ambiente que no passado abrigava muitas *brujas*, personagens comuns das histórias medievais locais. A região, de maior incidência solar da península ibérica, possui grande produção agrícola (sobretudo frutos e hortaliças) e uma forte cultura horticultora. A cidade, atualmente, é economicamente sustentada pela produção de *jamón serrano*, agregando notável valorização social à fábrica, ocupando também uma imensa área terrestre dedicada à produção de ração suína.

No alto da serra ocorriam ocasionalmente práticas permaculturais³⁸, na permissão de deixar com que a natureza fale, enuncie, *aja*, por assim dizer, por ela mesma. Numa das atividades, de replantio das plantas para o cumprimento de função de barrar a torrente de água na época das chuvas, conversamos sobre Masanobu Fukuoka, pai da Agricultura Natural:

“Como nos enseña Fukuoka, la tecnica secreta es mantener los pies desnudos, el espirito limpio ... harmonía el todas las formas de tratamiento, en la disposición de los elementos en casa y en el campo, em tu hogar, *ekos!* *Ekos!* es tu casa! Hay de ser casa para todos! ... todo bien hecho, así, según Fukuoka: no se necesita trabajar inutilmente, es la no-acción ... observar ... los problemas son la llave para las soluciones. Así es la a Agricultura Natural. (Ensinamentos de Jeronimo, 53, morador do Parque Natural)

Planejávamos uma maneira de conter a água da chuva que descia com ímpeto pela serra, trazendo perigo para os moradores locais. Os trabalhos eram sempre variados, contexto-dependentes, eu diria, pois exigia sobretudo criatividade, ou improvisação lógica sobre o rendimento das atividades, baseado na não-violência e no trabalho em equipe. Agir permaculturalmente envolvia, também, dar vários usos para uma mesma coisa, como, noutro momento, em que utilizamos a *chumbera* (*Opuntia fícus-indica*) para diferentes funcionalidades:

38 A Permacultura constitui-se de uma linha ambientalista que reúne respostas 'ecologicamente sustentáveis' a todas as questões concernentes à sociabilização humana (ver HOLMGREM, 2007 ; PAES, 2014). Nas palavras de quem é adepto dela, se caracteriza como um *modus vivendi* em harmonia com a natureza, regido princípios e cuidados com o outro, o que leva ao desenvolvimento de uma alternativa de desenvolvimento, no sentido de produzir uma cultura *permanente* de reintegração do ser humano com o ambiente. O melhor aproveitamento da energia dos ecossistemas, as medidas de saneamento ecológicas, tudo gira em torno de um tipo de minimização dos desperdícios, buscando não perder a fertilidade do solo, os ciclos das águas, entre outros aspectos essenciais como a sociabilização “sócio-ecológica”.

“Picamos muitas folhas de *chumbera* para hidratar as raízes das mudas que plantamos com a finalidade de conter os deslizamentos de terra. Era incrível, seus frutos eram maravilhosos. “Ay, que este ya es experiente permacultor” – grita Jesus, engenheiro florestal, quando me vê fazer uso de um recipiente de vidro que servia perfeitamente para colher os espinhosos frutos da *chumbera*. Ainda me ensinaram técnica de fermentá-la para impermeabilizar paredes. Comentei que eram muito boas para comer, assim como a urtiga que preparei em muitos dos encontros pelo campo. Ambas, igualmente desmerecidas tanto no Brasil quanto ali. (cdc, Fev. 2014)”

Situações de conversa autóctone, da terra e dos céus, das curas e das mandingas locais. Quanto mais permacultor, mais da terra, e mais do céu, na criação ressignificante e vivificadora, cultivada das hortaliças e das plantas silvestres, das paredes de barro e da pluralização da autopoiese social das formas. A Permacultura se constitui de uma prática com a qual tive intenso contato desde os tempos de investigação em centros de cura holística no Brasil. No sul espanhol, tive a sorte de estar na região que abriga o movimento permacultural mais tradicional da Espanha.

“Num desses encontros, permacultores de toda Europa se reuniram por 3 dias de intenso trabalho e troca de conhecimento agroecológico. Abrigados pela casa de palha mais antiga de toda Espanha (construída segundo técnicas de Bioconstrução), tive a chance de conviver com líderes do movimento espanhol. Peguei carona com uma caravana colorida, preenchida por ferramentas, comida e mudas de plantas [...] sólo me interesa tener una vida simple, sin maltratar a nadie y que pueda proporcionar alegría ... y felicidad por donde fuera. Así entiendo lo que hace Jesus, con La Permacultura, como uma filosofia de trabajar con, y no contra La naturaleza, observando atentamente para no perder tiempo com trabajo costoso. Mirar a las plantas, y animales em todas sus funciones, y no solo como un único producto Del sistema que vivimos [...]” (Pablo, músico, 25 anos)”

A Permacultura, me ensinam Pablo e Jesus quando pego carona com eles em seu furgão cheio de ferramentas de agricultura, é de uma realização necessariamente *prática* e possui excelência em comprovar a insalubridade não só da ‘agricultura tradicional’, senão que do modo de vida ocidental como um todo. Dizem que assim combatem a monocultura, a lógica produtivista e industrial, lançando-se num empreendimento grande, mas que se assume pretensioso justamente por nos preparar para uma “transição” que parece anteceder o tempo mítico-escatológico para o tempo presente. Jesus é engenheiro florestal, e suas elucubrações quanto as condições globais de produção alimentar partem de um sistemático entendimento do mundo, baseado em estudos da disciplina ecológica e agro-ecológica sensível, que se cria a cada instante de observação da natureza:

“os recursos devem armazenar energia prática e úteis, enquanto que a informação é apenas um recurso potencial, até que seja posta em uso. Nunca devemos confundir a assimilação de informação com fazer a diferença

através de um recurso real. Esta é a falácia acadêmica: "Eu penso, logo eu agi." (MOLLISON, 1988, trad. nossa)

No interior do país, muitos *pueblos* (vilas abandonadas) estão sendo ocupados por gente cansada da vida nas cidades, e que crêem na vida no campo como possível saída para a recente crise social. Reflexo da presente era de catástrofes ecossociais, a agroecologia e a permacultura despontam como forma de reabilitação dos campos, numa luta contra o sistema de agricultura tradicional que fez padecer toda uma população geracional anterior, desgastada pelo intenso uso de agrotóxicos. No centro da cidade, diariamente, ao cair da noite, uma nuvem de cheiro azedo pairava sobre a cidade. Eram a inscrição, no céu, dos gases tóxicos decorrentes da violência urbana naturalizada. Representavam um pequeno efeito colateral do maior empreendimento industrial local, de extermínio cotidiano de milhares de suínos.

Por coincidência, estive na cidade na mesma época em que uma especial celebração local era festejada, que ocorre anualmente no mês de Fevereiro. É a festa *La Matanza*, na qual celebram a culinária suína com uma feijoada com feijão branco servida a centenas de pessoas. São fenômenos inesperados, que se fazem importantes sem a premeditação de estar de fato a persegui-lo, e que no entanto nos deixam marcas indeléveis. A cidade do famigerado *jamón*, aos pés da serra que abrigava grande encontros ecológicos, não poderia cultuar com mais força o sentimento coletivo para com sua tradição cultural. Uma bizarra escultura redonda, de 8 metros de diâmetro, coberta por mais de 500 coxas suínas feitas de aço oxidado, dá as boas vindas à gente que chega pela avenida principal da cidade, cultuando artisticamente a industrialização da carne de porco.

Curiosamente, a irrelevância do processo de exploração animal, que, por exemplo, leva a cabo a produção do *jamón serrano* é notavelmente oposta à sensibilização por parte da maioria dos espanhóis contra as touradas (dentro e fora do movimento ecológico no qual estava inserido). Muito embora não haja encontrado um só indivíduo que lhe apetecesse a corrida de touros, o processo industrial de sacrifício suíno não parecia causar igual repulsa. Não obtive tanto apoio das touradas quanto nos canais televisivos regionais ou nos centros de atenção ao turista. Muito pelo contrário, "Las corridas son una barbarie ... hacen daño al animal, lo hacen sufrir ... no sé como a la gente les gusta eso, pagan para ver eso", me comenta Paco, um jovem empresário de Madri.

A tourada definitivamente não parecia se constituir enquanto uma manifestação cultural que lhes causasse orgulho. Ao contrário da *paella* e do *jamón espanhol*, e não menos do que a especial versão orgânica de *jamón*, onde os suínos são criados a base de *algarrobo*

(*Ceratonia siliqua*), cujas vagens serviriam, antes, para fazer um especialíssimo chocolate. Um desperdício ecológico, de uma planta alimentícia não convencional (PANC) de tamanho gigante, perdida apenas pelo distanciamento que a oferece ao sacrifício da criação³⁹. Conheci um senhor, Juan, funcionário aposentado da fábrica que contou que os suínos, merecedores de uma morte menos dolorosa, eram sacrificados ao som de uma música calmante. Esse costuma ser o nível ético cedido aos animais, desde os tempos de minha formação acadêmico: jamais superam sua *roupagem* hierarquizada. Detalhes da sociabilização dos corpos desses animais, nessa cidade, digeriam lentamente, sua figuração enquanto um elemento “bom para pensar”.



Figura 12: Monumento cultural “Rotondista” (a arte em rotatórias). Uma alegoria do planeta Terra, com 8 metros de diâmetro cobertos por mais de 500 peças de jamón em aço. (“Mundo Jamón”: escultura de Francisca Muñoz e Manuel Herrera, inaugurada em 2007, foto de 2014).

Ícone de toda uma cultura espanhola, o porco, ou melhor o *jamón* no qual é transformado, parece ganhar força simbólica através do processamento que agrega um sentimento de alto valor cultural que confere um terreno identitário instituído a toda uma nação. A cartografia dos afetos, aqui referentes ao gosto, torna-se o mapa escrito de uma reificação do próprio sentido de identidade, e constituição do *devoir*, que persiste no campo das práticas agro-ecológicas de forma constestável. Nossas práticas, modernas, são em geral altamente condenáveis, embora o movimento relativista na Antropologia tenha, em parte, renunciado a uma parte importante do comprometimento em alteridade – a ética (WOLFF,

³⁹ A palma (*Opuntia sp*), no nordeste brasileiro segue uma história semelhante, em seu uso dedicado a bovinos e caprinos, mas remediado a humanos por puro olvidamento

2012). Apesar de um sentimento de pessimismo latente, a empresa de *jamón* era costumeiramente símbolo de superação dos problemas sócio-econômicos que perturbam a pacata cidade agrícola, sendo recorrente quem via com bons olhos a ecologia em prol da economia. Da poluição que lhes caía à cabeça ao sacrifício de pequenos cursos de rio que alimentavam o “rio mais violento da Europa” – em função de sua cheia sazonal, nenhuma das vidas sacrificadas pareciam contabilizar quando comparadas às “salvas” em função do emprego, essa forma de socialização individualizadora, moderna, oferecida pela fábrica.

Ao redor da fábrica, uma paisagem destópica. Um grande criadouro onde os porcos eram aprisionados em pequenos campos de concentração cercados por altos silos de ração suína e a terra nua manchada por rios oleosos e manchas quadradas da monocultura de brócolis. A escatologia urbana escrita como uma sombra, a cobrir o horizonte de encontros da vida agrícola. Como a fábrica gerou um impulsionamento industrial histórico para a pequena vila ao sul espanhol, garantindo o sustento para centenas de famílias que vivem na cidade, contribuir para a criação e o sacrifício de centenas de porcos não parece causar o incômodo que causam as corridas de touros por exemplo, mais comuns numa Espanha de anos atrás. Dois pesos, duas medidas. Enquanto isso, uma *Amaranthacea* (planta-símbolo para permacultores resistentes à Monsanto) permanece firme à aviltante cultura das crucíferas numa invisível resistência social (TAKS, 2012), protegida apenas pela sorte da genética que lhe confere a voz que resiste à toxicologia humana.



Figura 13: *Amaranthacea* no campo de produção de brócolis. Ao fundo a fábrica de Jamón. À direita, os silos de ração animal.

Observar aquela plantinha, de valor nutricional equivalente ao brócolis (mantido esterilizadamente por meio de uma técnica que envolve intensivo uso de agrotóxicos), toca-me na forma como é representativo da teatralidade satírica em naturalizar os inocentes suínos. Fico com a pretensão latouriana de estender o plano social para a trans-humanidade: a imagem da amarantácea ali, bem como a urtiga (*Urtica sp*) que também resistia à intoxicação humana, criava, aí mesmo, um imperativo de legitimação no quadro de ação social, onde confluem a existência dos tóxicos, das plantas, a água, a fotossíntese, as saladas de crucíferas, a produção de *jamóns*, os buracos na camada de ozônio, o plástico puído que cobria a terra - o mundo das *coisas*, da *cosmo-ecologia* entre discursos de indústrias, do solo, dos céus, das plantas ou porcos. A investigação da *acctância*, das *coisas* (LATOIR, 1996, p. 76) que fazem reunir histórias de poluição, de contaminação, de naturalização:

“Na ruas da cidade, diversos elementos vivos, podados pela irracionalidade humana. Árvores de cítricos em frutificação, e selecionadas para serem impróprias para o consumo - pura administração pública. Porque alguém plantaria frutos deliciosamente fruíveis à cidadania? As podas seguiam a lógica das podas realizadas pelas ruas brasileiras. Monstregos híbridos de praticidade, limpeza e urbanização. Nas praças de monumentais igrejas ao lado de colossais arenas de corrida. Maracanãs de tortura bovina. Misto de açougue e estádio de futebol. Monumentos históricos que, na verdade, caíram no desgosto da maioria dos hispânicos.” (cdc, fev. 2014)

Ninguém de fato gostava das corridas de touros. De *jamón serrano*, já é outra história. Assim era o cotidiano entre sujeitos ecológicos (STEIL e CARVALHO, 2014), emergentes dos trajetos entre os restaurantes, casas, os super-mercados e as fazendas de cultura orgânica:

“Passando pelo terreno contaminado das crucíferas, já nos arredores da cidade, um razoável terreno dedicado ao cultivo orgânico. No local funcionava um ashram (casa de retiro, de tradição hinduísta). Estava com Pollo - um grande amigo que me auxiliou em vários momentos em seu país. Também era sua primeira vez ali, embora fosse nativo da cidade. Tiramos foto do local – fotografava uma amarantácea *na composição da paisagem*. Fiquei indignado com os fragmentos de plástico espalhados no solo. Pois é, fazem isso no Brasil? Falei pra ele do mar de soja que cobre do norte do MT ao Paraguai.” (cdc, visita a Ashram, região de Murcia, Espanha, Fev. 2014)

Um lar para duas cozinhas

“A casa é modesta, com uma arquitetura estranha para mim: estreita e possui 3 andares. A cozinha é pequena, mas espaçosa, quadrada. Prática: ferramentas no balcão em “L” - torradeira, liquidificador, *mixer*. Várias panelas, e a “paella”. Uma geladeira no canto, ao lado do jamón que ocupa o final do balcão – quando não está em destaque, como na maioria das

cozinhas espanholas, na mesa de centro. Para lavar, utilizávamos duas cubas apenas para retirar os excessos antes de deixar a louça na máquina de lavar. Comentei que minha mãe considerava a máquina um excesso de gasto d'água, aqui, mas aqui consideravam-na como da melhor economia possível. Na altura da cabeça, armário com embalagens de comida rápida – biscoitos, macarrão e ingredientes típicos – arroz, lentilha, castanhas e frutas ali e na dispensa”. (casa de Ana, Jan-Fev, 2014)

Ana era a matriarca de uma casa de classe média, com quem convivi por um tempo um pouco maior. Foram quase 20 dias durante os quais sempre me alertava quanto a comer coisas calóricas. Sua postura sempre foi direta, e possui um gênio forte, com a simpatia de me convidar para passeios pela serra. Ana me exclama espantada, em tom de *broma* (jocosidade):

“Nunca achei que um vegano estaria em minha casa, se alimentando comigo [...] que exagero! A gente tem que viver também!” (Ana, se referindo a mim, Jan. 2014)

Ana contava sempre dos tempos da vida infantil, em que vivia no campo, numa vila camponesa nas proximidades, onde teve a gentileza de me levar, e onde hoje vivem seus pais. Dizia que minha presença a fazia lembrar do tempo na roça - ao me ver retornando para casa com hortaliças e urtiga na mão, no retorno de alguns passeios agroecológicos. Muitas ruderais comestíveis cresciam por todo lado. Assim como o Algarobo (*Ceratonia siliqua*), são alimentos perdidos, de uso remetido a um passado mais íntimo das variedades comestíveis, ignoradas pela CM. A vida no campo é muito presente na vida cotidiana desta cidade. Os jardins parecem uma continuidade do que plantam no campo: tâmaras, limão, pêssego, uvas, amêndoas, *abas*, repolho, aspargos. A variedade era impressionante.

O interesse na comida fazia com que muitos viessem a me convidar para aprender preparos locais. Não é fácil entrar na cozinha dos outros, mas uma amizade puxa a outra, na curiosidade de saber das terras americanas, sobretudo na perspectiva ambientalista que pessoalmente enfrento. Mesmo sendo de origem animal, o que me desapecece em alguns momentos, buscava sempre aprender o sentido da culinária e sua valorização local. Ana me ensinou a fazer *migas*, um pão de pobre, como dizia. Sua filha, Esperanza, me ensinou a fazer *paparajote* (maior descoberta culinária da viagem). Uma vivência feminina particular, micro-universal, entre mãe e filha, entre o azeite e farinha, e o carinho de uma mãe no zelo por minha alimentação.

“(as migas) numa panela larga (de fazer paella) coloca-se a farinha, e o azeite aos poucos. Até virar um tipo de farofa. Vão se formando umas esferinhas. Ana me apresentou uma versão vegetariana, com pimentão e frutas [...] A alegria de acompanhar uma cozinheira em ação. Aquele momento em que ela sai, pede pra você “só mexer”, ou quando não te responde, com a mente tão focada, imersa, como se em outro planeta. Em

realidade, o carinho extremo de quando se tem a certeza d'aquela criatura estar cuidando de você. (cdc. Fev, 2014)

Ana é personagem pública, exerce cargo de conselheira na área de Educação e Sanitarismo na prefeitura da cidade. Seu marido trabalha numa companhia de instalação de aspersores de água para a agricultura, que ajudam numa grande redução hídrica, comuns pela cidade ricamente arborizada por pés de laranja. Esperanza, filha mais nova do casal - ao saber de meu interesse na relação culinária que os espanhóis possuem com a carne de porco, me relata de sua frustrada empreitada em tornar-se vegetariana numa adolescência na qual não conseguiu vencer a pressão de sua mãe, que lhe obrigava a comer carne.

“Por mais que eu queira, evito brigar com ela (...) ela faz carne sempre, mas comemos muitos vegetais também”. (Esperanza, 24 anos, sobre a relação com sua mãe).

Ana era eloquente em sua retórica culinária. Mãe é mãe: dizem que sabem o que os filhos *gostam* de comer. Levamos muitas conversas divertidas, na sala de estar, à noite ou drante a *siesta*, sobre os encontros naturalistas no Brasil, país que tanto Ana quanto seu companheiro vieram a conhecer. Ana olhava para mim com cara de quem pensa “*tengo que hacer que esse chico coma!*”. Seu irremediável espanto e surpresa, admitiam o medo em me ver padecer na falta de alimentação de origem animal;

“Já respiramos um ar poluído. A água, igualmente poluída, não é mais aquele bem que podíamos acreditar disponível sem limite: sabemos que há restrições tanto para a agricultura quanto para o uso doméstico. Desde o aparecimento da Aids, as relações sexuais comportam um risco fatal. Todos esses fenômenos perturbam e perturbarão de forma profunda as condições de vida da humanidade, anunciando uma nova era na qual se instalaria, em continuidade, esse outro perigo mortal que seria agora a alimentação carnívora.” (LÉVI-STRAUSS, 2009, p. 214)

Sentia, inicialmente, trazer certo desconforto à matriarca, mas logo nos apaziguamos. Aceitei de muito bom grado sua constante preocupação, que a ocupava em garantir opções que zelassem por minha saúde. “*Venga, Fabio, que coma uns galletitas. Son naturales, de banana y miel*”. O marido de Ana muito me ensinou sobre o regime pluvial da árida região que há milênios possui, ainda em funcionamento, um sistema de irrigação por inundação: uma técnica que envolve grande desperdício de água. Consciente da economia de água que a irrigação por aspersão (promovido por sua empresa) proporciona, no entanto, não parecia *sensível* ao desperdício envolvido na cadeia produtiva de carne animal, muito menos do impacto ambiental direto que a produção do *jamón serrano*, produzido em escala industrial, gerava um cenário de destruição sentido por toda a cidade.

“Num mundo em que a população global terá provavelmente dobrado em menos de um século, o gado e os outros animais de criação se tornam para o homem temíveis concorrentes. [...] nos Estados Unidos, dois terços dos cereais produzidos servem para alimentá-los [...] esses animais nos dão em forma de carne muito menos calorias que as que eles consumiram durante sua vida (um quinto, me disseram, no caso de um frango). [...] Talvez seja preciso até renunciar completamente a ela, pois, à medida que a população aumenta, a superfície das terras cultiváveis diminui sob o efeito da erosão e da urbanização, as reservas de hidrocarbonetos baixam e os recursos em água se reduzem. Em contrapartida, os especialistas calculam que, se a humanidade se tornasse integralmente vegetariana, as superfícies hoje cultivadas poderiam alimentar o dobro da atual população. [...] É notável que, nas sociedades ocidentais, o consumo de carne tenda espontaneamente a diminuir, como se essas sociedades comessem a mudar de regime alimentar. Nesse caso, a epidemia da vaca louca [...] estaria acelerando uma evolução em curso. Ela apenas lhe acrescentaria um componente místico feito do *sentimento difuso* de que a nossa espécie paga por ter infringido a ordem natural” (LÉVI-STRAUSS, 2009, p. 215)

Mitos à parte, minhas objeções vegetarianas talvez não merecessem tanta relevância no momento de uma feliz reunião familiar. Todavia, por onde fosse que estivesse, era assunto constantemente antecipado por minha própria reputação. A vida animal ausentada através de uma linguagem ‘inscrita’ como culturalidade legítima antecipadamente o processo de codificação social dos corpos de animais mortos, na naturalização da predação, do aviltamento, do especismo e da exploração. A naturalização da violência corre sobre o corpo naturalizado, objetificado, quer dizer, da naturalização dos *devires* como nossa própria animalidade ou feminilidade (extrusa de um *corpus* histórico masculino).

O Monumento Jamón, finalmente, foi para mim o totem de um estado civil fracassado. Anti-ecológico por excelência, pela higienização social que se faz cumprir através de sua participação imediatamente sacrificada. Conjurados em estátua representativa da gentrificação social que os considera inaptos de participação social. Pessoalmente, tendo sido criado muito próximo ao campo das artes plásticas, o monumento de ode à mundialização das tripas suínas é representativo de uma estruturação social moderna anômica, na qual sujeitos apenas *sobrevivem*, sem se *encontrar*, mais do que se vive – formando relações de *afecto*:

“O artista é o mostrador de afectos, inventor de afectos, criador de afectos, em relação com os perceptos ou as visões que ele nos dá. E não é só na sua obra que ele os cria. Ele também nos dá afectos e nos faz *devir* com eles [...] A flor vê [...] A arte é a linguagem das sensações, que o artista passa pelas palavras, pelas cores, pelos sons e pelas pedras” (DELEUZE e GUATTARI, 1991, p. 166, trad. pessoal)

O papel social do artista é de uma importância para a estética social inefável (cf. GUATTARI, 1992), que, em termos deleuzianos se traduzem como a própria qualidade e *possibilidade* de lançamento de encontros. Acredito que nas CNs por onde passei, o maior

aprendizado tenha sido o caráter de entrega, ao *métier* culinário, a ousadia, a irreverência em criar comparações, aos pratos tradicionais, e potencializando a mistura entre folhas, frutos e sementes. Como se diz, à respeito da pintura: é preciso coragem. Bem como exemplarmente nos ensina Paul Klee (1985): “o artista não pinta o mundo, ele cria o mundo”. Cozinhar é isso, num grau máximo de materialidade.

Apontamos, assim, para uma urgente compreensão da literatura dedicada à teorização estética de autores dedicados à Natureza: ao ambiente, à materialidade, à ciência, à técnica, ao conhecimento. Parecem todos confluir sobre uma mesma questão, ecológica, a que a cozinha, esse espaço de desmaterialização e metafísica onde a experimentação é fonte de toda a certeza, da errância e movimentação.

“Seria preciso dizer: vamos mais longe, não encontramos ainda nosso corpo sem órgãos, *não desfizemos ainda suficientemente nosso eu*. Substituir a anamnese pelo esquecimento, a interpretação pela experimentação. Encontre seu corpo sem órgãos, saiba fazê-lo, é uma questão de vida ou de morte, de juventude e de velhice, de tristeza e de alegria. É aí que tudo se decide” (DELEUZE, 1995, p. 9-13)

É através da materialidade de um corpo sensível, que o ‘sexto sentido’ da CN (da afinidade e da intersubjetividade) se faz parte enquanto um processo contínuo, de calibração de um corpo vivo, em imersão no mundo (INGOLD, 2012). A desatenção para com as trajetórias de vida emergentes da cozinha hibernica traz consigo o silenciamento das projeções culturais ‘humanistas’. Anomicamente recorridas ao paladar, desligadas da *sensibilidade* capaz de superação do absolutismo cultural, reificam a intolerância, na política de desafetos para com organismos sociais não-humanos.

4.

Eco-crítica inzoneira

“[...] evitar os famosos englobamentos recíprocos desses dois pólos – natureza e sociedade – que são tornados intransitivos pela epistemologia oficial modernista [...] Bruno Latour desenha para nós essa arquitetura intelectual e prática dos modernos, ou seja, se os modernos haviam separado esses domínios como *garantia para que se liberasse todo tipo de experimentação de formas e forças* (como as que praticamos em nossos laboratórios científicos), e aí mesmo reafirmando seu humanismo, hoje essa arquitetura, mostra Latour, já não mais se sustenta com a mesma robustez de há poucas décadas. É aí então que se abre para nós a oportunidade de rever como se processa todo tipo de *trânsito e constituição das ontologias*, dos seres e entes no mundo”. (MARRAS, 2014, p. 217-218, grifo nosso)

A etnografia dedicada à CN trouxe, através da atenção à plurivocalidade heteróclita e social, o multinaturalismo das emergências orgânicas que orientam os propósitos que fervem em seu cerne e fronteirizam os *sentidos* de uma CM globalmente instituída: uma perspectiva prática tecida propriamente nos interstícios do processo ecossocial contemporâneo. Um processo de ressignificação social, e de concomitante denúncia de um etnocentrismo operado por um *habitus* social pré-ordenador da vida animal e vegetal enquanto comidas socialmente hierarquizadas segundo pressupostos dietéticos modernos. Entre as tribos orgânicas, em sua *errância* vegetariana (sempre de difícil realização), seres humanos que saem em busca das formas mais receptivas de convívio, da constituição de alteridade entre demais não-humanos, numa inevitável formação de uma “cosmo-ecologia” que se aproxima de uma constituição cosmológica Animalista, por assim dizer, na consideração de uma humanidade capaz de “vestir” em univocidade Animais e Humanos (cf. de CASTRO, 2002):

“Não é esse o sonho de uma política enfim reduzida ao essencial, a ecologia – a gestão dos equilíbrios entre as vidas dos viventes [...]o Animalismo vence o humanismo. (WOLFF, 2012, p. 276)

A prática do vegetarianismo, condição prática fundamental na emergência da CN constrói corpos sensíveis, isto é, potentes, no sentido da significação deleuziana, do momento do ‘aqui-e-agora’, da *possibilidade*, da criação que é improviso. Eis seu estado de arte, de construção social *humana* por antecipação à animalidade, e não o oposto (WOLFF, 2012, p. 273), resultando em paisagem sócio-estética de *textura*, de superfície deleuziana que amarra linhas de história das *coisas*, sem pré-formatação (sem mais *sujeitos* nem *objetos*) que descontextualize sua existência, mediante as possibilidades de cada *encontro*.

A arte culinária, enquanto improviso e mesmo enquanto arte, é possível de apreensão por mentes sedentas por “antecipações”? Como denunciar o antropocentrismo moderno e pós-

moderno? Pós-humano, todavia, ainda não vegetal: como comparar as necessidades em sua derivação, e os alcances de “graus” de alteridade? A CsO deleuziana está ao alcance de todos, ou permanece a cosmo-corporeidade Heideggeriana, da qual as pedras não compõe?

São os Etnocentrismos, que as mulheres afyanas buscam combater, e saem em busca todos os dias. Transmutam em energia do “reiki”, das radiestesias, das “leituras áureas”, que abrem o terceiro olho dos CsO – o ‘caminho do meio’ da realização social. “Que é um pensamento que não faz mal a ninguém, nem aquele que pensa, nem aos outros?”, pergunta Deleuze a esse corpo, em verdade, “hiper-sensível”, nada mais que cômico de si. Seguro de sua imaterialidade, como uma obra *aberta*, autopoietica, autônoma, mulher.

É no corpo dessas cozinheiras que a mensagem social (proeminente através da CM) se traduz, como “mensagem estética” (ECO, 1968), que liga os corpos suínos, equinos, caninos entre demais formas vitais – e *autônomas* por natureza. A presente perspectiva social, da emergência do animal moral (WOLFF, 2012, p. 281), data homologamente ao decaimento da forma feminina historicamente acusada de enraizações na esfera da natureza (cf. ORTNER, 1972), que recai numa especial forma de biopoder, de dominação social de seus corpos. Seja para responder socialmente à masculinidade, a qual se dispõe em inferioridade, ou à animalidade que igualmente lhe condena, é sobre o corpo das fêmeas que recairá a condição de existência social que o vitimiza reificadamente:

“ele é o humano ... ele desumaniza e aliena ... transforma o interlocutor em presa (de CASTRO, 2004, p. 251)

Uma apreciação propriamente ecológica, segundo Ingold, nos levou à apreciação da Afya e das “redes Holísticas” doravante navegadas, como ativas nutridoras dos *híbridos* latourianos, de pós-modernidade nascida desse reencantamento social que é atualizado por Viveiros de Castro como uma “qualidade perspectiva” (*id*, 2004).

Assim é que conseguimos compreender a CN como um estado de arte, da cozinha que cuida da integração do *sabor* com o *saber*. Um processo de formação de um *corpus* remetido a um sentido de leitura ‘forte’ da animalidade (WOLFF, p. 2012, 270-273), quer dizer, contribuinte de uma Episteme Ecológica biocêntrica, isto é, na consideração da vida não mais

como *constructo*, mas *dever*, no evitamento de naturalizações sobre os processos de manutenção da vida⁴⁰.

A naturalização da morte é praticamente fundante da cozinha enquanto fenômeno cultural humano (cf. LÉVI-STRAUSS, 2004 ; WRANGHAM, 2009 ; WOLFF, 2012). A dietética que sai em revisão da fruição carnista busca recontextualizar a humanidade, de modo a restituir a animalidade enquanto *momentum* de descoberta da qualidade da matriz vital que nos envolve, “como água na água” de Bataille (2013), para o qual toda ação toma o duplo caráter de reconhecimento. Uma vez reconhecidas as formas, como legitimar , afinal, esse *momentum* social de relevância aguda, segundo o qual asseguraria-se maior legitimidade da *emergência orgânica*?

“Mais cinco minutos e os camundongos seriam todos sacrificados. Não é banal, para o iniciante, assistir a camundongos urinando sobre a bancada do laboratório, segundos antes de um —deslocamento cervical, operação que consiste em prender as extremidades do bicho, pescoço e rabo, e com uma espécie de pinça forçar a cabeça como se fosse arrancá-la do corpo. O procedimento dura poucos segundos e o camundongo é imediatamente aberto ao morrer. Os outros animais parecem zanzar nervosamente nos limites da gaiola. Terão medo da morte, admite Bruno —Alguns chegam a defecar, confessa, já meio pesaroso da função de sacrificante, sobretudo quando ela vai se repetindo ao longo do tempo. —Mas é melhor matar rato do que gente, não é? Se não, como se poderia fazer ciência? [...] longe de agradável —sacrificar, sobretudo quando a atividade torna-se rotineira. —A gente vai ficando deprimido. (MARRAS, 2012, 2009, p. 45)

O fator que permite a naturalização do corpo de não-humanos (cujo ônus é tão desgastante à nutrição culinária quanto à experimentação científica) acontecer enquanto “ritual incompleto” nas sociedades contemporâneas, causando indisposição social evidente no excerto etnográfico laboratorial de Stelio Marras, se estende às evidentes antíteses enfrentadas pela CN. A ritualização científica, que torna o processo epistemicida “inevitável”, revela-se limitada por sua própria base paradigmática quando ocorre, analogamente nos interstícios da CM, a emergência vegetariana – A CM, carnista, não sabe, de outra forma fazer-se cozinha. Retirado das mãos da cozinheira, a *descorporificação* do conhecimento nas CMs, passam a responder à mente de um *chef*, desconectado, morto, naturalizado, ignóbil, mecânico.

“Que é um pensamento que não faz mal a ninguém, nem àquele que pensa, nem aos outros? [...] O que se estabelece no novo não é precisamente o novo, pois o próprio do novo, isto é, a diferença, é provocar no pensamento

⁴⁰ Uma interessante palestra de Ingold intitulada “The Social Brain” mostra como, pensando a partir da abertura da mente, o indivíduo se mostra enquanto eminentemente social.

forças que não são as da reconhecimento, nem potências de um modelo totalmente distinto, numa terra incógnita nunca reconhecida, nem reconhecível”. (DELEUZE, 1988, p. 134)

O silenciamento do espírito feminino nas CM é fruto de um cenário de um etnocentrismo ecológico (não opera apenas entre humanos homens, mas entre fêmeas animais), mutilador das relações sociais e da constituição de um paladar ‘propriamente’ humano. A que “crítica etnológica rigorosa” (de CASTRO, 2004, P. 226) devem passar as cozinhas humanas, na dedicação corporalizada de produção de *sentidos*? De que forma inferiríamos sobre eventual desatenção *ecopolítica*? Afinal, como permanecer à ausculta de uma pluralidade simbiótica e deuterostômica? (cf. GONZALES, 2008, p. 45).

As mulheres da Afya me mostraram como os muitos praticantes do vegetarianismo tornam-se mais sustentáveis, a partir da riqueza de sua fauna intestinais, que lhes garante a pluralidade subjetiva e *perspectiva* de quem *come*, ou sabe *comer*. Na parede da Afya, e de tantas CN’s socialmente reconhecidas, ressoa a humilde sabedoria local - *Você é o que você come*. Um problema social que não deveria servir a desontologização da vida numa mesa sobre a qual tem, humanos e não-humanos, semelhante “responsabilidade” (HARAWAY, 2011). “Monumentos Jamóns” e redes de *fast food* erguem totens inzoneiros, de territorialização do pensamento dos *chefs* conservadores dos ‘bons modos à mesa’, dos costumes e culturas que se prendem na defesa de seu antropocêntrico *terroir*. Como adiantam muitos autores na referência à comida, em especial, à sua porção protéica:

“Comidas cotidianas, prosaicas, que tendemos a considerar comuns, escondem histórias sociais e econômicas complexas. O lugar da proteína vegetal no futuro do mundo pode se tornar um problema político de primeira ordem (MINTZ, 2006, p. 39)”

Atestamos, então, para a legitimação de novos modos de cozinhar, permitida à plurinatureza dos modos de fazeres culinários *cria-ativos*, isto é, atentos às emergências heteróclitas, e ressignificador da anômica onivoria contemporânea. Não se desenvolveria, naturalmente um sentido de responsabilidade remetido às necessidades de cada *lugar*, de cada situação de encontro sociológico (pura *associologia* latouriana) - sem mais naturalizações que restem por esperar pela *integralidade*, *hospitalidade* e *reconhecimento* em matéria de ética, ecologia e, fundamentalmente, alteridade? (cf. SPIVAK, 1994). Afinal “como gerir todas essas vidas transbordantes e incompatíveis? (WOLFF, 2012, p. 276). O mundo dos híbridos é um mundo por se formar.

Por fim, a investigação sobre um aspecto axial na estruturação da CM - o paladar carnista, constatou a existência de um fardo social incapaz de catalisar uma saída resiliente

para o que tem se tornado crítico na síntese humano-animal, e todavia paira irresoluta nos meios acadêmicos – o esforço do pensamento parece todavia dissociado da prazerosa prática alimentar.

Buscamos expor de que modo uma dedicação para os saberes alimentares pode servir para a melhor apreciação de uma verdadeira arena do conflito ‘sócio-ambiental’ na perspectiva de *sujeitos* e *agências* locais, operando enquanto modos e práticas de conhecimento mediados por um corpo específico, e empoderado mediante a prática do vegetarianismo. Práticas ‘naturais’ ou ‘integrativas’ permanecem sendo socialmente reconhecidas como ‘alternativas’, no Brasil e no mundo, apesar de revolucionárias, no que diz respeito à capacidade de atualizarem os devires do espírito humano (cf. GUATTARI, 1981)

“Não se trata meramente de uma questão de privilégio, é uma questão de simbolismo. Em parte a masculinidade é construída na nossa cultura pelo acesso ao consumo e carne e pelo controle de outros corpos.” (ADAMS, 2012, p. 26).

Como Biólogo de formação, vivencio há anos a rigorosa ‘fetichização científica’ em busca das novas fronteiras da humanidade. Ainda não se deu ouvidos à univocidade ontogênica e ontológica da vida, e soa ainda hoje nos corredores das ciências naturais, a ingorância sobre avanços epistemológicos proporcionados por autores dedicados à Filosofia e Antropologia da Natureza, como Lynn Margulis , Umberto Eco, Carlos Maturana e tantos outros autores no Brasil como Leonardo Boff, cujas perspectivas se mostram coincidentes da proposição ora insistida. Pretendemos, assim, lançar luz à obscura cosmogonia dos laboratórios e das cozinhas cotidianas, na exigência de maior apuro sobre aquilo que tem alimentado os propósitos da Conservação e da Saúde Ambiental e na formação de um *sujeito ecológico* levada mais a sério (HARAWAY, 2011).

Na Afya, a busca por esse “sujeito cozinheiro”, *errante, orgânico*, transcendental, nos ofereceram ferramentas “boas para comer e não apenas para pensar” sobre o que acredito ser matéria central para a antropologia: O que é estar vivo? (cf. INGOLD, 2011). O *corpus* energético afyano - *comedor, reconhecedor fischleriano* do alimento – pauta-se, evidentemente, por uma ativa calibração biocêntrica. Colocar a vida como referência axial, para além de uma inversão estrutural, de artificialidade contra organicidade, implica numa operação semelhantemente à virada ontológica proporcionada pelo pensamento animista ameríndio (INGOLD, 2000 ; de CASTRO, 2002), resultando, em campo, na observação de uma materialidade decorrente de um modo de ser, que em verdade é mais um modo de torna-se. A realização da CN, uma cozinha “verde”, natural, simbiótica, viva, se transfigura em

potência estético-organoléptica, da fabricação *háptil* do paladar, cabendo a essa figura eminentemente social, o *cozinheiro*, mediação entre volumes incontinentes de vida. A orientação, para o qual se constrói a CN atrai uma redefinição da própria pele, materializada em preparos mais crus que cozidos e que nos *surpreendem* por serem capazes de *reanimar* (INGOLD, 2013) nossa própria modernidade:

“Quer dizer, vai ficando cada vez mais inverossímil, senão limitado ou mesmo fadado ao fracasso, toda perspectiva disciplinar que não consiga ou não se disponha a transitar em outras disciplinas, e com o mesmo rigor, controle e interesse que devotamos à disciplina de nossa formação [...] Entendo que os desafios contemporâneos dirigem-se a rever as relações de semelhança e diferença, de continuidade e descontinuidade, de aproximações e afastamentos entre animais e humanos. Isto é, como pensar agora essas relações entre animais e humanos sem valer-se do fosso ou abismo intransponível, previamente concebido, entre grandes domínios unificadores, tais como o da natureza e o da sociedade, estando o natural para o eminentemente animal, e o social (ou cultural ou político) para o eminentemente humano? (MARRAS, 2014 , 217)

O envolvimento com as terapeutas afyanas cultivou em mim a reterritorialização de um saber. Pensar através de nossas vísceras, nosso segundo cérebro (GONZALES, 2008, p.46). A recomposição de um paladar pela CN restitui a potência feminina a um nicho que lhe é aviltado em favor dos *chefs*, numa reconstituição estética que permite, ampliação do horizonte relacional dos comensais, e que aponta para a superação de binarismos sócio-estruturais imanentes da CM:

“Por não estar tão longe do binarismo do poder fálico, o devir mulher pode desempenhar este papel intermediário, este papel de mediador frente aos outros devires sexuados. Para compreender o homossexual, dizemos que é um pouco "como uma mulher". E muitos dos próprios homossexuais entram nessa jogada um tanto normalizadora. O casal feminino-passivo/masculino-ativo permanece assim uma referenda tornada obrigatória pelo poder, para permitir-lhe situar, localizar. territorializar, controlar as intensidades do desejo. Fora dessa bipolaridade exclusiva, não há salvação ou então e a saída no absurdo, o recurso à prisão, ao asilo, à psicanálise, etc. O próprio desvio, as diferentes formas de marginalismo são codificadas para funcionar como válvulas de segurança [...] Um homem que se desliga das disputas fálicas, inerentes a todas as formações de poder, se engajará, segundo diversas modalidades possíveis, num tal devir mulher. É somente sob esta condição que ele poderá, além do mais, devir animal, cosmos. carta, cor, musica. (GUATTARI, 1981, p. 35)

Assim é que, a partir de uma experiência de alteridade limítrofe, para além da animalidade, masculinidade ou feminilidade, há transcendência social, libertação dos *devires*, de organismos errantes, que fogem do “estado vegetativo” (inerte) modernamente instituído, das formas mortas, e partilham a comensalidade que abriga a cada ingrediente no regozijo de

sua legitimação social. A gastronomia possui, por excelência, a inata condição de agregar os *sentidos* que, fora do prato, transformam-se num “universo de categorias” (DORIA, 2013, p. 240).

A desnaturalização em cadeia, das redes *interhumanas*, ocorre quando já não se pensa apenas sobre o que é bom pra comer, mas se come o que é bom *saber*. Estética orgânica, dessa dietética da clorofila.

Referências bibliográficas

ADAMS, Carol Jay. Ecofeminism and the Eating of Animals. *Hypathia*, No. 6, pp. 134-137, 1991)

_____. The sexual politics of meat: A feminist-vegetarian critical theory. Continuum, 2010.

AGAMBEN, Giorgio. Homo sacer: Sovereign power and bare life. Stanford University Press, 1998.

BATAILLE, Georges. Teoria da Religião [1973]. Ed. Atica, Temas, vol. 34, 1993

BATESON , Gregory. Naven: um esboço dos problemas sugeridos por um retrato compósito, realizado a partir de três perspectivas, da cultura de uma tribo da Nova Guiné [1958]. Trad. Magda Lopes, São Paulo, Ed. USP, 2. ed, 2006.

_____. Steps to an ecology of mind: Collected essays in anthropology, psychiatry, evolution, and epistemology. University of Chicago Press, 1972.

BOURDIEU, Pierre. Poder simbólico. Rio de Janeiro: Difel, Bertrand Brasil; 1989.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. A fisiologia do gosto. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.

CAPLAN, P. (ed.). Food, health and identity. Routledge, 2003.

CSORDAS, Thomas. Fenomenologia cultural corporeidade: agência, diferença sexual, e doença. Educação, vol. 36, no 3, p. 292-305 2013.

de CASTRO, Eduardo Viveiros de. Os pronomes cosmológicos e o perspectivismo ameríndio, Rev. Mana, vol. 2, n. 2, 1996.

_____. O nativo relativo. Mana, vol. 8, no 1, p. 113-148, 2002.

_____. Perspectivismo e multinaturalismo na América indígena em: A inconstância da alma selvagem, São Paulo, Cosac y Naify, 2002.

de CASTRO, Josué. Homens e caranguejos. Editora Record, 1977.

DELEUZE, Gilles. Diferença e repetição. Rio de Janeiro : Graal, 1988.

DELEUZE, Gilles e GUATTARI, Felix. Mil platôs. Rio de Janeiro: Ed. 34, v. 1, 1995

_____. Tratado de nomadologia: a máquina de guerra (Mil Platôs, v. 5). São Paulo: Editora 34, 1997.

_____. *Lógica do sentido*. Trad. Luiz Roberto Salinas Fortes. São Paulo, Perspectiva, 2006.

DERRIDA, Jacques. *O animal que logo sou*. UNESP, 2002.

DESCOLA, Philippe. *Par de-l nature et culture*. Paris, 2005.

DIEGUES, A. C. S. *O mito moderno da natureza intocada*. São Paulo : Hucitec, 2000.

DÓRIA, Carlos Alberto. Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário. *Cadernos Pagu*, n 39, pp. 251-271, 2012.

_____. *A formação da culinária brasileira*. Ed. Tres Estrelas, 2014.

DOUGLAS, Mary. *Pureza e perigo: ensaio sobre a noção de poluição e tabu* [1966]. Lisboa: Edições, v. 70, 1991.

ECO, Umberto. *Obra Aberta: Forma e indeterminação nas poéticas contemporâneas*. 1968.

ESCOBAR, Arturo. O lugar da natureza e a natureza do lugar: globalização ou pós-desenvolvimento. A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais. *Perspectivas latino-americanas*. Buenos Aires: pp. 133-168, CLACSO, 2005.

FELIPE, Sonia T. *Galactolatria: mau leite: implicações éticas, ambientais e nutricionais do consumo de leite bovino*. São José: Ecoânima, 2012.

FERRIGNO, Mayra. *Vergotti. Veganismo e libertação animal*. 2012.

FISCHLER, Claude. *.El (h)ominívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Editorial Anagrama; 1995.

_____. *Gastro-nomie et gastro-anomie*. *Communications*. vol. 31, no 1, p. 189-210, 1979.

FLANDRIN, J-L.; MONTANARI, M.. *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 2004.

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da gastronomia*. São Paulo: Editora SENAC, 2001.

GAARD, Greta Claire. Rumo ao ecofeminismo queer. *Estudos Feministas*, 2011, vol. 19, no 1, p. 197-223.

GABRIEL, Alice. Ecofeminismo e ecologias queer: uma apresentação. *Estudos Feministas*, v. 19, n. 1, p. 167-173, 2011.

GALÁN, Beatriz Pérez. “Y esto, a mí, ¿para qué me sirve, señorita?”. Implicaciones éticas y políticas de la etnografía en contextos de violencia, pobreza y desigualdad. *Ankulegi. Revista de Antropología Social*, no 15, p. 103-114, 2011.

GOODY, Jack. *Food and Love: a Cultural History of East and West*, Londres e Nova Iorque, Verso, 1998.

GUATTARI, Félix ; S. Rolnik. *Revolução molecular: pulsações políticas do desejo*. 1981.

_____. *Caosmose: um novo paradigma estético*. Rio de Janeiro: Editora 34, 1992.

GOETHE, Johann Wolfgang Von. *Zur Farbenlehre*, JG Cotta, 1810.

GONZALES, Alberto P. *Lugar de médico é na cozinha*. Ed. Alaúde, Sao Paulo, 2008.

HARAWAY, Donna. Saberes localizados. *Cadernos pagu*, v. 5, p. 7-41, 1995.

_____. A partilha do sofrimento: relações instrumentais entre animais de laboratório e sua gente. *Horizontes Antropológicos*, 17, 35, p. 27-64, 2011.

HARRIS, M. *Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza, 1999.

_____. *Vacas, porcos, guerras e bruxas: os enigmas da cultura*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1978.

HOLMGREN, David. *Os fundamentos da permacultura*. Traduzido por: Alexandre Van Parys e Amantino Ramos de Freitas. Austrália: Ecossistemas, 2007.

INGOLD, T. Humanity and animality. *Companion encyclopedia of anthropology*, p. 14-32, 1994.

_____. *The Perception of the Environment: Essays in Livelihood, Dwelling and Skill*. London: Routledge, 2000.

_____. From Complementarity to Obviation: On Dissolving the Boundaries between Social and Biological Anthropology, Archaeology, and Psychology , p. 255 – 279 ; em OYAMA, S. Ed, GRIFFITHS, Paul E., et GRAY, Russell D. *Cycles of contingency: developmental systems and evolution*, The MIT Press, 2001.

_____. Towards a politics of dwelling. *Conservation and Society*, vol. 3, n.2., p. 501, 2005.

_____. *Lines: a brief history*. Routledge, 2007.

_____. Da transmissão de representações à educação da atenção. *Educação*, vol. 33, no 1, 2010a.

_____. Ways of mind-walking: Reading, writing, painting. *Visual Studies*, v. 25, n. 1, p. 15-23, 2010b.

_____. *Being alive: Essays on movement, knowledge and description*. Taylor & Francis, 2011.

_____. Trazendo as coisas de volta à vida: emaranhados criativos num mundo de materiais. *Horiz. antropol.*, Porto Alegre , v. 18, n. 37, Junho, 2012

_____. Repensando o animado, reanimando o pensamento. *Espaço Ameríndio*, Porto Alegre, v. 7, n. 2, p. 10-25, jul./dez, 2013.

KHEEL, M. Vegetarianism and Ecofeminism: Toppling Patriarchy with a Fork. Em: *Food for Thought: The Debate Over Eating Meat*, 327-341. Amherst, NY: Prometheus Books, 2004.

KINUPP, Valdely .F. 2007. Plantas Alimentícias Não-Convencionais da Região Metropolitana de Porto Alegre, RS. Porto Alegre, 2007. 562 p. Tese - (Doutorado em Fitotecnia).

KLEE, Paul. *Théorie de l'art moderne*. Denoël, 1985.

LATOUR, Bruno. *Jamais Fomos Modernos - Ensaio de Antropologia Simétrica*. Rio de Janeiro, Editora 34, 1994.

_____. Reflexão sobre o culto moderno dos deuses fe(i)tiches. Bauru: EDUSC, 1996.

LATOUR, B. ; WOOLGAR, S. *Vida de laboratório: a produção dos fatos científicos*. Rio de Janeiro. Relume-Dumara, 310 p, 1997.

LATOUR, B. *Políticas da natureza: como fazer ciência na democracia*, Edusc, 2004.

_____. “Como prosseguir a tarefa de delinear associações?”, em *Configurações*, nº 2, 2006.

- LEENHARDT, Maurice. *Do Kamo: La Persona y el Mito en el Mundo Melanésio*. Caracas: Universidade Central de Venezuela, Ediciones de La Biblioteca, 1978
- LÉVI-STRAUSS, Claude. O cru e o cozido: mitológicas 1. Editora Cosac Naify, 2004.
- LÉVI-STRAUSS, Claude. A lição de sabedoria das vacas loucas. Estudos avançados, vol. 23, no 67, p. 211-216, 2009.
- LÉVINAS, E. Totalidade e Infinito[1961]. Lisboa:Edições 70, 2000.
- LEWGOY, B. e SORDI, C. Devorando a carcaça. Contracozinhas e dietas alternativas na alimentação animal. Anuário Antropológico, n. II, p. 159-175, 2012.
- MARRAS, Stelio. Virada humana, virada animal: outro pacto. Scientiae Studia, vol. 12, n 2, pp 215 – 260, 2014.
- MAZOYER, Marcel e ROUDART, Laurence. História das agriculturas no mundo. Do neolítico à crise contemporânea [1933]. São Paulo: Editora UNESP, 2008.
- MINTZ, Sidney. Comida e antropologia: uma breve revisão. Associação Nacional de Pós-Graduação e Pesquisa em Ciências Sociais, 2006.
- NASCIMENTO, G. F. do ; QUARESMA, J. M. ; MACHADO, M. da S. e FERRAZ, T. V. Planejamento de comunicação estratégica para a organização não governamental Afya. Trabalho de Conclusão de Curso em Relações Públicas; Centro de Ciências Humanas Letras e Artes, UFPB; 2014
- ORTNER, Sherry B. Is female to male as nature is to culture? Feminist studies, vol. 1, no 2, p. 5-31, 1972.
- PAES, Wellington Marchi. Técnicas de Permacultura como Tecnologias Socioambientais para a melhoria na qualidade da vida em comunidades. Dissertação de Mestrado em Desenvolvimento e Meio Ambiente. Universidade Federal da Paraíba. 2014.
- POLLAN, Michael. The omnivore's dilemma: a natural history of four meals. Penguin, 2006.
- RABINOW, P. , ROSE, N. O conceito de biopoder hoje. Revista Política & Trabalho, 2006, vol. 24.
- RANCIÈRE, Jacques. A partilha do sensível: estética e política. Trad. Monica Costa Netto. São Paulo, Ed. 34, 2009.

SAHLINS, Marshall. Cultura e razão prática. Jorge Zahar Editor. Rio de Janeiro, 2003.

SEGATA, Jean, et al. Nós e os outros humanos, os animais de estimação. 2012.

SINGER, Peter. Libertação animal. Lugano Editora, Porto Alegre, 2004.

STEIL, Carlos Alberto e CARVALHO, Isabel Cristina de Moura. Epistemologias ecológicas: delimitando um conceito. Mana, v. 20, n. 1, p. 163-183, 2014.

SLYWITCH, Eric. Guia alimentar de dietas vegetarianas para adultos. Sociedade Brasileira Vegetariana, São Paulo, p.66, 2012.

TAKS, Javier. A percepção do invisível: uma contribuição para a compreensão do conceito moderno de energia a partir da perspectiva do habitar. Cultura, Percepção e Ambiente. Diálogos com Tim Ingold. São Paulo: Editora Terceiro Nome, 2012.

VELHO, Otávio. De Bateson a Ingold: passos na constituição de um paradigma ecológico. Mana, vol. 7, no 2, p. 133-140, 2001.

WACQUANT, Louis. Esclarecer o habitus. Educação & Linguagem, vol. 10, no 16, p. 63-71, 2009.

WARREN, Karen Jay. Feminism and ecology. Environmental Ethics, vol. 9, n 1, p. 3-20, 1987.

WRANGHAM, Richard. Catching fire: How cooking made us human. Basic Books, 2009

WOLFF, Francis. Nossa humanidade. De Aristóteles às neurociências. São Paulo: Editora Unesp, 2012.