

ESTAR VIVO É SER AFETADO: AS TRAJETÓRIAS CRUZADAS DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS E SERES HUMANOS

Isabella Machado **Altoé**¹
Elaine de **Azevedo**²

Introdução³

Pensar as práticas alimentares é uma atividade que vem sendo desenvolvida há milênios pelo ser humano, principalmente os interessados em compreender os aspectos sociais e culturais da humanidade. Ao longo da história das Ciências Sociais muitos autores dedicaram-se a construir um campo da antropologia e da sociologia da alimentação, refletindo acerca dos rituais alimentares, das regras e convenções à mesa, das relações sociais e de comensalidade, da civilização a partir das práticas alimentares. É possível evocar Durkheim (2000) e sua ideia de comensalidade como criação de um parentesco artificial; Douglas (1972), para quem a culinária pode ser um meio de expressar padrões de relações sociais; e o sempre citado Lévi-Strauss (1965), que sugere a cozinha como uma forma de atividade humana verdadeiramente universal, capaz de atuar como uma linguagem e traduzir a estrutura de uma sociedade.

Contudo, tais autores endossam uma narrativa antropocêntrica da alimentação, voltando sempre a atenção para como os humanos se relacionam com esses aspectos socioculturais da comida. Para além de questões nutricionais e fisiológicas, a ênfase nos humanos no campo antropológico e sociológico é compreendida pela constante presença dos alimentos no cotidiano do *homo sapiens*. Todos os seres vivos comem, mas só o *homem* transformou o ingrediente com ajuda do fogo e fez da alimentação um ato social. A comida nos acompanha do nascimento até a morte, nas ocasiões especiais e nas mais ordinárias. Ainda assim, há quem note apenas esses aspectos e não perceba a íntima relação que nós, humanos, temos com as plantas que nos nutrem.

¹ Universidade federal do Espírito Santo, Brasil. Email: izzyaltoe@gmail.com
ORCID id: <https://orcid.org/0000-0003-4788-4635>

² Universidade federal do Espírito Santo, Brasil. Email: elainepeled@gmail.com
ORCID id: <https://orcid.org/0000-0002-9637-6111>

³ Este artigo é uma versão das discussões do primeiro capítulo de dissertação de mestrado de uma das autoras.

Neste artigo, propomos subverter a lógica tradicional dos estudos sobre alimentação e focar a atenção ao mundo dos alimentos, colocando as plantas alimentícias como as verdadeiras protagonistas da história, sem, no entanto, excluir os humanos da equação. O objetivo central é retratar as relações históricas entre humanos e alimentos para compreender como esses dois elementos afetam-se na jornada da vida. Para tanto, temos como referência a ideia desenvolvida por Spinoza (2009), que identifica o afeto como a potência de agir desencadeada por encontros, assumimos que afeto é aquilo que coloca uma vida em movimento, que pode tocar uma alma.

Inspiradas pela proposta de Tsing (2015) de resgatar a arte de prestar atenção, as narrativas exploradas por este artigo começam como um esforço de dar atenção para a vida das plantas alimentícias e ao mundo que elas constroem. A antropóloga defende que nosso universo configura-se como um mundo de multiespécies, no qual humanos e não humanos estão construindo seus mundos na prática da vida. Essa construção nunca é isolada, mas é uma mistura de vidas. Bactérias fazem oxigênio, plantas ajudam a mantê-lo, fungos proporcionam um solo de qualidade para plantas, plantas alimentam humanos, humanos constroem jardins e hortas.

Tsing sugere que esse contexto impulsiona a criação de novas histórias, uma vez que encontros inesperados nos contaminam e geram transformações em nossas vidas, misturando nossos projetos de mundo com o de outros organismos. Isso ocasionaria na construção de novos mundos interconectados e de novas direções para seguir. Enquanto humanos, notar as outras formas de vida é resgatar nossa habilidade de prestar atenção nessas presenças e projetos ao longo do nosso caminho (ibid, 2015). Dessa maneira, este artigo é um espaço para que novas narrativas relacionadas à alimentação sejam construídas. Narrativas que não reforcem dicotomias e separações entre o que pode ser considerado natural e cultural, e entre o que é percebido como humano e não-humano.

As histórias a serem contadas aqui compreendem que alimentos e humanos têm seus mundos e vidas misturados, afetados, numa jornada conjunta. Para compreender isso, nos apropriamos da ideia de Deleuze e Guattari (1995) e propomos *seguir as plantas*, noção que envolve notar essas vidas e compreender o que está em volta delas, observando onde as linhas de sua existência cruzam-se com as de outras formas de vida.

A vida mais-que-social dos alimentos acompanha a vida mais-que-social das pessoas, e vice-versa. Assim, nos limitamos a contar a história de seis espécies emblemáticas escolhidas por terem afetado uma das autoras durante o tempo que realizou trabalho de campo em um restaurante de comida típica argentina em Vitória, Espírito Santo. Sendo assim, este artigo se debruça sobre as histórias de viagem - da terra ao prato - do arroz, do milho, do trigo, da cana-de-açúcar, do tomate e da mandioca.

Sobre movimentos de vida

Pessoas circulam. Pessoas se movem por todo o mundo desde o mais remoto dos tempos. Os primeiros humanos eram nômades, viviam em uma eterna jornada em busca, principalmente, de comida. Mesmo após se fixarem à terra graças à possibilidade de cultivar o próprio alimento, as pessoas continuaram circulando. Viagens curtas, viagens muito longas. A história da humanidade é uma história de migrações. Estamos aqui hoje porque inúmeras pessoas peregrinaram ao redor do globo provocando mudanças e misturas. Mas não são apenas as pessoas que migram. Animais migram, águas migram e, surpreendentemente, alimentos migram. A história da alimentação também é uma história de migrações.

Compreender a viagem das plantas envolve olhar para elas como seres em pleno movimento. Nesse sentido, trabalhamos com a perspectiva de Ingold (2015) de trazer as coisas à vida para narrar a história dos alimentos e, com isso, apresentar uma crítica ao pensamento de que a “domesticação” e proliferação das espécies alimentares é uma responsabilidade unicamente humana⁴. A narrativa que nos é contada pela História coloca o *homem*, principalmente o branco e europeu, como principal encarregado de fazer plantas cruzarem oceanos, de plantá-las e inseri-las em uma cultura alimentar e também de colocá-las em circulação no mercado.

De fato, a influência do ser humano é fundamental, ele faz parte dessa história junto com as plantas. Contudo, as plantas alimentícias, seus frutos e sementes, afetam o ser humano na mesma medida em que são afetadas por eles. Ambos circulam em conjunto,

⁴ Certamente compreendo papel de animais, especialmente os polinizadores, na disseminação de plantas ao redor do globo. Contudo, neste trabalho, nos atentamos à plantas que circularam com o intuito de virarem alimento principalmente de seres humanos.

em um constante *devir*, como sugere Ingold (2015) ao afirmar que o movimento da vida é o ato de tornar-se, e não o de ser. Desse modo, essas plantas não foram domadas, mas cruzaram sua vida com a dos humanos, tornaram-se alimento, num movimento sempre de transformação, e seguiram suas próprias trajetórias após todos os encontros.

Alguns autores já contaram a história de vegetais a partir de uma narrativa diferente da tradicional. O jornalista Michael Pollan (2002) escreveu sobre quatro espécies de plantas - a maçã, a tulipa, a *cannabis* e a batata - e como suas vidas se entrelaçam com a dos humanos. Tomando o ponto de vista das próprias plantas, o autor defende, por exemplo, que as maçãs foram espalhadas por todos os Estados Unidos porque eram doces para saciar os desejos dos americanos. Trata-se de um exemplo claro de como a ação humana se configura como pouco mais do que uma resposta à expressão de características biológicas da planta. A história de Pollan continua colocando uma barreira entre humanos e plantas, onde aspectos orgânicos da fruta são capazes de explicar a narrativa conduzida por ele.

Já Crosby (2011), em “Imperialismo Ecológico”, relata a migração das ervas do “Velho Mundo” para as colônias e a incrível disseminação de espécies europeias ao redor do globo. Embora o autor utilize uma narrativa cativante, ele recorre principalmente à atividade humana para explicar as viagens das espécies. Com a expressão “o europeu e sua biota portátil”, Crosby retoma à narrativa convencional e responsabiliza o colonizador por levar as ervas para um novo território, ainda que na maior parte das vezes o europeu nem tenha o feito intencionalmente. Assim, o autor continua a colocar o humano como responsável inteiramente pela ação, ignorando todas as outras coisas em torno desse movimento de migração.

Para dar conta da ação conjunta de seres humanos e plantas, é preciso criar novas histórias que apresentem as coisas como cheias de vida, e não reforcem a ideia de que existem apenas imperativos biológicos ou ações humanas para explicar a circulação, a disseminação e a popularização das plantas alimentícias. Ingold (2015) afirma que não existe um mundo humano e um mundo natural separado: todas as coisas estão em fluxo e fazem parte de um mesmo universo. As narrativas como as de Pollan e Crosby fortalecem a ideia de que as plantas estão sempre fadadas a um “instinto natural” ou são

passíveis às vontades de um ser vivo supostamente superior. Desafiando essas narrativas, é possível pensar que as plantas viabilizaram a expansão humana pelo mundo, na mesma medida em que o ser humano as levou consigo em viagens. As narrativas sobre humanos e plantas implicam uma dupla afetação, em que as possibilidades de vida fora do território de origem não têm um só responsável dominante, mas vários participantes ativos durante a trajetória.

Para relatar histórias com a perspectiva de trazer as coisas à vida, consideramos que estar vivo é estar em movimento, como sugerido por Ingold (2015). Tal pensamento supõe o desenvolvimento orgânico de seres vivos como movimento de vida, mas não se limita a conectar a característica fundamental da vida às funções biológicas de um corpo. Relacionar a vida ao movimento sugere ainda que estar vivo é ter a possibilidade de se deslocar pelo mundo, cruzando caminhos com outras formas de vida do ambiente. Nesse contexto, a noção de “coisa” não está limitada a seres biologicamente vivos. Encarar uma “coisa” como viva, seja ela vegetal, animal, mineral ou material, é reconhecê-la como um eterno acontecer, algo que pode transformar-se, que pode ser colocado em movimento (Ingold, 2012).

Assim, a coisa nunca está isolada, seu *acontecer* sempre entrelaça outros. Uma árvore com seus galhos dançantes conta com a corrente do vento para movimentar-se e estar viva, conta com a existência de fungos no solo para crescer e expandir-se no ambiente. A vida das coisas é composta por caminhos que se cruzam com outros, formando uma extensa malha, que Ingold descreve como um “agregar de fios da vida” (2012:38). Portanto, trazer as plantas à vida significa compreendê-las como coisas e acreditar que suas vidas são compostas por inúmeras trajetórias entrelaçadas, formando uma trilha de relações emaranhadas em um espaço fluído, assim como a vida da árvore descrita acima.

Esse emaranhado de linhas pode ser visto, em primeira instância, como um mera intrusão das coisas nas vidas umas das outras. Contudo, para Ingold, esse emaranhado é o que compõe um mundo provido de *animacidade*. Diferente do universo anímico, onde os seres são dotados de vida, aquele proposto por Ingold existe como um campo de relações no qual um ser traz o outro à existência, reciprocamente (ibid, 2015). Nesse

sentido, acreditamos que esse ato conjunto de trazer à existência e cruzar histórias é característica de um mundo permeado pelos afetos.

Alguns autores já trabalharam com a perspectiva do afeto, como Deleuze e Guattari (1995), para quem os caminhos da vida são relações de movimento e de repouso, são o poder de afetar e ser afetado que ocorrem em diferentes intensidades. Tais autores resgatam o termo cunhado por Spinoza, que acredita que o afeto acontece nos encontros, entre vidas que combinam-se e são impulsionadas a seguirem em movimento. Gleizer (2005) endossa o pensamento ao apontar o afeto como fruto de uma experiência vivida. Já o próprio Spinoza (2009) sugere que cada coisa pode ser afetada de muitas maneiras e pode afetar de volta de tantas outras formas também. Cada vida encontra afetos particulares ao longo de sua jornada.

A perspectiva do afeto mostra que as plantas, os seres humanos e as outras coisas estão sempre conectados, e isso se dá principalmente pelo movimento de suas vidas, nos encontros e cruzamentos de histórias que trazem as coisas à existência. Assim, é possível pensar que as plantas, enquanto vivas, peregrinam lado a lado com outras coisas, entrelaçando suas histórias e, sobretudo, plantas passam pela vida afetando e sendo afetadas por tudo a sua volta. Coisas que se movem e (co)movem nos levam a imaginar a vida como uma verdadeira trajetória de afetos.

As conquistas das plantas alimentícias

A quantidade de plantas alimentícias existentes na Terra e número de histórias que é possível contar sobre elas são praticamente infinitas. Até hoje plantas se revelam comestíveis, como se estivessem escondendo seu segredo por milênios. Note que até o que chamamos de mato, aquela planta que arrisca a pequena possibilidade de viver em uma cidade de concreto e rompe suas folhas verdes na beira do meio-fio, também já é reconhecido como alimento por inúmeros cozinheiros e comensais. Os movimentos da vida contrariam a lógica moderna do progresso, mas nem sempre foi assim. Quando no mundo praticamente tudo era visto como mato, as plantas alimentícias mais emblemáticas misturavam-se com ervas daninhas e vegetais venenosos. Todavia, tais

plantas começaram a compor com humanos, sendo conhecidas e reconhecidas ao longo da história e, com isso, circulando por todo o mundo.

Arroz, milho e trigo: Os cereais que civilizaram os humanos

Os arrozeiros vieram ao mundo como plantas de solo seco, que romperam seus primeiros brotos na região da Indochina e também da África por volta de 2.000 a.C. (Carneiro, 2003). Sua migração se deu em uma peregrinação principalmente ao lado dos árabes, que fizeram acesso até o ocidente. Seguindo trilhas lado a lado com os humanos, os arrozeiros ganharam muita popularidade, espalhando-se ao longo do caminho. A planta não encontrou limites e transbordou da rota de origem, conquistando percursos na Europa da Idade Média.

Mas foi no caminho traçado ao lado dos chineses que o arrozeiro teve seu grande devir. Por ser uma planta que precisa de muita hidratação para prosperar, os chineses desenvolveram técnicas que possibilitaram o arrozeiro tornar-se uma planta cultivada em água! Com o auxílio de ambientes artificialmente criados, o arroz tornou-se o arroz-na-água, meio que passou a lhe impulsionar a vida, e modificou suas origens ligadas à terra. Afetado pelos chineses, sua produção foi realmente ampliada com a adoção da técnica de inundação. Com essas vidas cruzadas, o arroz tornou-se o alimento mais importante de toda Ásia (Carneiro, 2003).

Todas as técnicas desenvolvidas ao longo do anos apontam para a complexidade da cultura do arroz. Mais do que cuidado, essa planta exige recursos naturais e tempo em abundância. Marton (2014) chega a se perguntar por quê os humanos passam por tanto trabalho para produzir esse cereal. A resposta é dada pelo próprio autor: humanos são leais ao cereal justamente pelo esforço do cultivo. A atenção dada ao plantio do alimento demonstra como os humanos são afetados positivamente pelo arroz e são capazes de devolver tal afeto a cada safra. É por isso que, até hoje, o arroz é visto como principal alimento do oriente, sendo ingrediente essencial na culinária asiática. A relação ao longo da peregrinação de chineses e arrozeiros pode ser percebida no momento em que o arroz se torna cereal mais prestigiado, enquanto os chineses se beneficiam econômica, cultural e nutricionalmente dessa espécie. Dois seres em mútuo movimento, tendo suas histórias afetadas um pelo outro, e seguindo seu rumo na trilha.

Com diversos formatos e cores, o arroz ganhou espaço não só na China, mas passou a ser considerado um dos três cereais mais importantes do mundo (Carneiro, 2003). Foi trazido para as Américas pelos impérios Português, Britânico e Espanhol, migrando junto com viajantes humanos voluntários e também com escravos, como relembra Marton (2014). Para este autor, a migração humana é paralela à migração do arroz, uma vez que ambos viajaram juntos e adaptaram-se simultaneamente a seus novos territórios. Com essa disseminação, o arroz passou a ser encontrado praticamente em qualquer lugar do mundo e, hoje, metade da população mundial tem o arroz como principal componente das refeições (McGee, 2014).

Contudo, seu reconhecimento não pode ser apenas atribuído aos árabes ou chineses que ajudaram em sua disseminação. O arroz tem potências gastronômicas que facilitam sua inserção em nossos pratos. Enquanto material na cozinha, o arroz é versátil. Combina com diferentes alimentos, transita entre o doce e o salgado com facilidade e pode ser usado em inúmeros preparos (Riera-Melis, 2009). Por essas qualidades, o arroz conquistou paladares em todos os continentes. Nesse ambiente fluido, com diversas forças operando para que as coisas estejam vivas, o arroz e os humanos continuam trazendo um ao outro à existência nos mais diversos locais e refeições. Os dois se fazem habitantes do mundo, no sentido de que fazem parte dele historicamente, e não apenas ocupam o planeta (Ingold, 2015).

Diretamente do outro extremo do mundo, o milho é um cereal que trilhou seu caminho apenas em sua região nativa por muito tempo, diferente da história cheia de migrações contada acima. Popular por ser um cereal que se multiplica a partir de uma só semente, o milho soube como afetar os ameríndios, principalmente porque sua colheita demandava poucos dias de trabalho (Carneiro, 2003). Ora, quer melhor jeito de afetar alguém do que o permitindo ter tempo livre para o descanso ou outras atividades? O benefício do cultivo rápido fez os humanos do sul investirem o tempo e energia nas monumentais obras arquitetônicas conhecidas como pré-colombianas (Carneiro, 2003). Assim, o milho favorecia os humanos e a arquitetura, ao mesmo tempo em que era favorecido, já que tinha seu cultivo garantido anualmente.

Embora tenha permanecido muito tempo no mesmo lugar, o milho peregrinou para muito mais longe do que as terras quentes da América. Viajou oceanos e chegou à Europa em 1439 com a expedição de Colombo. A planta se adaptou bem ao clima das regiões mais quentes, como Castela e Catalunha e, com auxílio das correntes do ambiente, facilmente fincou suas raízes. Contudo, a história entre europeus e milho não foi imediatamente cruzada por vias gustativas. A chegada de uma nova espécie não foi o suficiente para que os humanos abandonassem os outros cereais utilizados na alimentação cotidiana, assim, o milho era usado principalmente como forragem para animais (Flandrin, 2018). Desse modo, a relação ao longo da malha da vida entre essas espécies se deu inicialmente com a conquista de um novo ambiente para a planta e de um novo cereal para os animais de criação.

Dando atenção às qualidades gustativas do milho, o temos como fonte principal de alimento entre os astecas, afetando comensais e cozinheiras. Uma boa cozinheira asteca era “aquela que sabia preparar as tortas de milho” (Fournier, 2009: 159). Em contexto ultramarino, o milho ainda movimentou-se na vida de muitas formas. Bem aclimatado na Itália, tornou-se polenta, iguaria que os italianos consideram um de seus pratos nacionais, mas que originalmente era produzido com outros tipos de cereais antes da introdução do milho na culinária italiana. Em contato com o fogo, estourou e se tornou pipoca. Até hoje o milho continua alimentando humanos e mais que humanos. Por ter ganhado também o paladar de animais e ter baixo custo de produção, é amplamente cultivado na América do Norte para alimentação de todos os seres. O milho, que percorreu um caminho lento em torno do globo, hoje é o cereal que alimenta o mundo.

No Brasil, o milho é alimento expressivo. Embora a mandioca ganhe destaque e seja considerada o alimento tipicamente nacional, Dória e Corrêa (2018) apontam para a existência de um “Brasil da mandioca” e um “Brasil do milho”, este último encontrado principalmente na culinária indígena e caipira, que se estende desde São Paulo, passa por Minas Gerais e desce pelo litoral sul brasileiro. Em existência conjunta com os Guaranis, os milhos brasileiros eram cultivados em inúmeras espécies e por diversas razões. Dória e Corrêa (2018) citam a existência de pelo menos treze tipos do cereal encontrados em solo nacional e ainda relatam as funções do cereal para além da nutrição, como o milho *avati eté*, conhecido como o “milho verdadeiro” ou crioulo, que era utilizado em rituais de batizado.

Para além de instrumento de ritual e alimento para animais, o milho no Brasil tinha e ainda tem potência gastronômica, sendo valorizado de diferentes formas que extrapolam as receitas tradicionais conhecidas pelos europeus e americanos. Por aqui, os milhos são consumidos em espiga, pilados, moídos como farinha, sozinhos ou com carnes e verduras, tostados, torrados, cozido, em forma de purê ou mingau... Até bebida fermentada (chicha) é possível obter desse cereal, como afirma Schmitz e Gazzeano (apud Dória e Corrêa, 2018). De berço latino-americano, o milho e os humanos desta parte do sul global têm suas vidas entrelaçadas, imbricadas, formando uma união milenária, como sugere Melgarejo (2006).

Finalizando a tríade dos cereais mais consumidos no mundo, temos a história do trigo. O grão se tornou famoso e unânime nos restaurantes e padarias, o que lhe garante quase que uma universalidade. Difícil é encontrar um país que não consuma trigo em pelo menos algum prato, seja ele nacional ou proveniente de influências migratórias. Embora muito viajado, sua história começa no mediterrâneo, onde o trigo foi uma das primeiras plantas a ser cultivada pelos seres humanos há cerca de 10.000 anos (Shewry, 2009; McGee, 2014). Diferente do milho, um cereal de fácil cultivo, o trigo é uma planta exigente e se dá melhor em climas frios, o que explica sua profunda importância na Europa, onde o cereal acompanha as principais refeições quando transformado em pão (McGee, 2014). Vindo para as Américas no século XVII, o trigo ganhou espaço no prato de norte-americanos e latinos, onde competiu com o milho e sua farinha na fabricação de massas e bolos.

Embora existam inúmeras espécies do cereal que servem para as mais diversas finalidades culinárias, é o trigo para pão, criado há cerca de 8 mil anos, que predomina no cotidiano dos humanos. Segundo McGee (2014), 90% do trigo cultivado no mundo é próprio para fazer pão. E isso não é por acaso, quando acrescido de água e levado à fermentação, o trigo ganha vida, virando uma massa muito versátil que pode ser doce ou salgada, dura ou macia, mas que vai bem com uma gama extensa de alimentos. Enquanto pão, o cereal serve de acompanhamento das principais refeições, ou então vira a própria refeição, como sugere Balfet (1975). Além disso, o pão está intimamente ligado à aspectos simbólicos, sendo item indispensável para rituais religiosos, como o

acontece no cristianismo, onde pão simboliza o corpo de Cristo. Também impõe uma aura de respeito, afinal, o pão não pode ser desperdiçado e é comida universal de hospitalidade (Balfet, 1975). E por que não considerá-lo também a comida da piedade? Ao prisioneiro ou ao pobre, não se nega pão ou água, fazendo deste insumo o alimento básico para sobrevivência. Não é à toa que Homero chamava os homens de “comedores de pão” (Grotannelli, 2018).

A versatilidade do pão afetou paladares e movimentou o trigo ao redor do globo. Mesmo em países que outros cereais predominam, como o arroz no Japão e o milho no México, é possível encontrar massas e pães feitos de trigo, evidenciando o cruzamento da planta na vida de humanos. O trigo ainda é o alimento nunca desprezado. Mesmo onde a carne tem prestígio como o insumo mais valorizado das refeições, tal como acontecia na Europa Medieval, o trigo continuava onipresente, sendo o alimento que verdadeiramente nutria a população (Grotannelli, 2018). Talvez por essa conexão historicamente construída que o trigo afete vidas humanas tão intensamente até hoje. Para McGee (2014), essa relação é explicada pela capacidade de transformação do cereal, que se adequa aos desejos humanos:

O pão não se assemelha em nada aos cereais originais – soltos, duros, quebradiços e insípidos! O simples ato de moer o cereal, molhar as partículas com água e depositar a pasta sobre uma superfície quente cria uma massa saborosa e fofa, crocante por fora e úmida por dentro. (...) Os simples cereais tostados e os densos mingaus nutrem tanto quanto o pão, mas este introduziu nas bases da vida humana uma nova dimensão de prazer e maravilhamento (McGee, 2014: 573-74)

Em contato com bactérias, ar e água, o trigo ganhou as mais inúmeras texturas, formas e sabores, de maneira que, algumas pessoas dedicam-se exclusivamente ao cereal e as formas que ele pode ganhar. Sua versatilidade afetou humanos e isso garantiu que o trigo pudesse continuar em movimento, ganhando mais formas e sabores a cada geração.

Esses três cereais ganharam o título de “plantas-civilização”, pois algumas civilizações podem ser resumidas ao domínio dessas espécies (Carneiro, 2003). É importante estar atento à palavra “domínio”, frequentemente utilizada pelos historiadores da alimentação. Certamente, compreende-se o vasto conhecimento dos americanos e orientais para com seus cereais, entretanto, afirmar que as plantas foram dominadas é acreditar que apenas um ser (o humano) controla a vida. Como o que está sendo

defendido é um entrelaçamento de caminhos, que afetam e são afetados, preferimos acreditar que podemos chamá-las de plantas-civilização como o resultado do ato de nomear. Para Ingold (2015), nomear é contar uma história, e contar uma história é conhecer essa vida e suas relações. Assim, chamar o milho, arroz e o trigo de “plantas-civilização” é uma forma de narrar a vida dessas plantas, bem como de compreender a sua importância para a existência de povos e culturas alimentares.

A trama pode ser visualizada como uma confusão de vidas se cruzando a todo o momento, um verdadeiro emaranhado de fios, contudo, sua complexidade não está no aspecto visual. A malha da vida é complexa em suas sutilezas, em histórias de afeto repletas de detalhes importantes. Na história desses cereais, o que comumente se sabe é que os humanos dominaram e condicionaram a existência dessas plantas até hoje, mas, olhando atentamente para outras formas de narrativa, os cereais também trouxeram à existência essas civilizações. Sem o arroz, o milho e também o trigo, muitas histórias humanas não existiriam para serem contadas. Nesse sentido, nomear as plantas como civilizatórias é operar numa lógica de reciprocidade: tanto plantas são responsáveis pela existência de civilizações, quanto civilizações são responsáveis pela existência de plantas.

Cana-de-açúcar: um poder agridoce

Outra planta alimentícia que circulou o mundo e conquistou paladares é a cana-de-açúcar, gramínea originária de algumas regiões do oriente, como Índia e Indonésia. Seu caminho cruzou especialmente o dos árabes, que colocaram a cana na rota da China e Mesopotâmia, até chegar na Europa (Riera-Melis, 2009). Fazendo parte da vida desses humanos, a cana-de-açúcar possuía a qualidade tratar doenças e por isso era utilizada vastamente como um remédio. Apenas em 1200 é que passou a ser considerada uma especiaria. Nesse momento, a relação ao longo da história entre europeus e a cana elevou o produto da planta a categoria de especiaria refinada, extremamente cara, que adoçava e melhorava o gosto dos mais diversos pratos - até mesmo aqueles a base de carne (Montanari, 2018).

A verdadeira popularização da cana-de-açúcar se deu no século XV, quando a demanda pelo alimento estimulou os europeus a plantarem a espécie além-mar (Larioux, 2009). A cana tocou o paladar humano a ponto de passar de remédio para uma especiaria e, mais para frente, alcançar lugar entre os alimentos. Contudo, as narrativas contadas aqui nunca envolvem apenas dois caminhos, mas várias vidas tendo suas histórias entrelaçadas. Para atingir tamanha popularidade, a cana-de-açúcar teve seu caminho cruzado ao de outras plantas: o cafeeiro (da Etiópia), o cacauieiro (das Américas) e as ervas para chá (principalmente da China). Essas plantas eram ingeridas na forma de bebida extremamente amargas e, combinadas com o açúcar da cana, foram adoçadas e tornaram-se bebidas amplamente consumidas na Europa com o passar dos séculos (Huetz De Lemps, 2018). Embora o amargor tenha ocasionado sua fama, a cana também associava-se com outros alimentos, como a carne, para acentuar seu sabor, e com as frutas, no sentido de preservá-las nas mais diversas geleias e compotas (Mintz, 1985).

Contudo, de todos os movimentos e cruzamentos de histórias da cana, talvez o mais importante seja o papel da cana na escravidão das colônias, uma história que, mesmo cheia de açúcar, permanece amarga até hoje. Africanos transportados em condições insalubres para as Américas começavam a lutar pela vida ainda nos navios negreiros. Os que sobreviviam, trabalhavam no cultivo desta espécie e garantiam a vida da cana-de-açúcar, ao passo que perdiam suas próprias vidas no trabalho forçado e exaustivo. Enquanto na Europa o açúcar era símbolo de poder entre a aristocracia imperial por ser um produto requintado (Mintz, 1985), na América Latina ele *exercia* seu poder sobre negros escravizados. Enquanto o pensamento tradicional é que humanos domesticam plantas, a história da cana-de-açúcar nos revela que plantas também podem domesticar vidas humanas.

Com enorme contingente de escravos dando a vida para abastecer uma população sedenta por doce, o excesso da produção canavieira fez com que o açúcar se tornasse mais barato, tendo sua potência como símbolo de poder declinada (Mintz, 1985). Se antes a principal mudança da cana-de-açúcar tinha acontecido no sentido de suas categorias utilitárias, agora a cana sofria uma mudança de status. Para Mintz (1985: 96), o açúcar foi transformado de um “luxo da realeza” para um “real luxo dos comuns”.

Percebe-se assim como a trama de vida está sempre provocando mudanças na história da planta. A cana-de-açúcar - sempre planta - tornou-se remédio, especiaria e hoje é alimento, que continua combinando muito bem com o café, o chocolate e os chás e mais uma gama de receitas, principalmente sólidas. Foi símbolo de poder, domesticou escravos e tornou-se alimento também das massas. O exemplo da cana-de-açúcar ilustra o que é a vida: um movimento contínuo, eternamente um devir, um tornar-se ao longo do caminho.

Tomate: a colonização chega ao prato

A combinação entre plantas é responsável pela diversidade dos pratos ao redor do mundo. Nesse sentido, a cana-de-açúcar caminha junto também do tomateiro. Essas duas plantas cruzam suas histórias longe dos solos, encontrando-se nos pratos, onde o doce da cana equilibra a acidez do tomate e torna o molho desse último extremamente agradável. Porém, o caminho foi longo até isso acontecer. Originária da América, a planta só conheceu a Europa quando foi levada nos navios de Colombo. Contudo, sua chegada no Velho Continente não lhe garantiu prosperidade, já que acreditava-se que o fruto do tomateiro era venenoso e precisava de horas de cozimento para tornar-se próprio para o consumo (Flandrin, 2018; Carneiro, 2003). O tomate só transformava-se alimento quando no fogo, ganhando vida com essa corrente vital.

Apenas no século XVIII, após muitos testes, é que o tomate foi descoberto como ingrediente para o molho na Itália e passou a fazer parte das narrativas contadas em livros e por viajantes. O que insere o tomateiro nesta pequena lista de plantas que viajaram o mundo e cruzaram suas histórias com a dos humanos é que sua narrativa é um tanto quanto curiosa. O local onde o tomateiro ganhou mais importância e mais movimentou paladares humanos é justamente um país demorou séculos para ser afetado por ele, a Itália.

A culinária italiana é mundialmente reconhecida pelas massas com molhos, principalmente os feitos a base de tomate. Desavisados podem pensar que o tomateiro é originário dessa região centro-sul europeia, principalmente se o desavisado falar português, língua na qual uma espécie da planta tem o fruto denominado “tomate

italiano”. Nesse sentido, o nome do tomate conta a história não de suas origens, mas de sua caminhada.

Para além disso, tais nomes muitas vezes promovem uma compreensão superficial da planta pois, o fato do tomate ser “italiano”, e não “andino”, acaba por apagar trilhas da vida do tomate do nosso conhecimento. Essa confusão de nomes nos chama atenção para como alimentos também podem ser colonizados, tendo suas histórias de vida apagadas pelo poder de humanos do norte global.

A narrativa do tomateiro e seu fruto ainda nos atenta para a relevância do tempo no entrelaçamento de linhas da vida. Não é porque passaram a existir em um mesmo contexto que a relação ao longo do caminho entre tomate e os italianos foi imediata. Este fruto só foi inserido na cozinha italiana de fato quando foi percebido como molho, preparação culinária que já era amplamente realizada pelos italianos com diferentes ingredientes. Antes, as empreitadas de fritá-lo em gordura não foram suficientes para afetar o paladar europeu (Montanari, 2013). Como tudo que migra, existe um período de adaptação, tanto para quem chega quanto para quem recebe o migrante. Esse tempo é crucial para que as histórias sejam conhecidas, para que elas se afetem. Dessa maneira, só com o tempo o tomate conquistou os italianos e os italianos conquistaram os tomates e, finalmente, um trouxe o outro à existência dentro de uma cultura culinária.

Mandioca, macaxeira ou aipim: infinitos nomes para infinitas possibilidades.

A última narrativa concerne uma das plantas alimentícias mais importantes do território brasileiro: a mandioca. Essa raiz pode não ter a fama mundial das outras espécies abordadas aqui, mas sua trajetória envolve-se profundamente na história dos brasileiros. Fundamental na culinária indígena, a mandioca sempre existiu ao lado dos índios do norte do país, que dependiam dessa planta para inúmeros preparos essenciais a sua alimentação, como a farinha e o beiju (Casculo, 1967).

A caminhada da mandioca envolve todas as regiões do Brasil e, embora seja comum pensar que esta planta só é conhecida por aqui, a jornada a levou até a África, onde a mandioca trilhou um percurso significativo no século XVI. Com portugueses, a mandioca também participou de fluxos de tráfico humano entre o Brasil e o continente

africano. Por lá, afetou o paladar dos africanos e tornou-se a principal planta cultivada nesse território, onde virou o alimento essencial e movimentou economicamente o continente, principalmente na região do Congo (Goody, 2009). A relação ao longo do caminho dos africanos e da raiz dura até hoje, com a existência de pratos típicos como o *fufu*, feito a base de mandioca fermentada.

Embora o aipim também tenha trilhado sua vida em outro continente, continua sendo o Brasil, sua terra natal, o local em que o ingrediente ganha destaque afetando diversas culturas alimentares regionais, no eterno jogo de trazer o outro à existência. Denominada das mais diferentes formas de Norte a Sul do Brasil, a mandioca, macaxeira, aipim ou castelinha é indissociável da história nacional.

Além das diversas nomenclaturas que recebe, a mandioca ainda ganhou o título de pão dos pobres. Por ser um alimento acessível e altamente nutritivo, a planta substituiu facilmente o pão nas casas do norte e nordeste e, por isso, em território brasileiro, a mandioca é quase que soberana. Em seu devir enquanto alimento, a raiz é consumida frita, cozida, assada e o que mais for possível, também é levemente processada e se transforma em farinha, goma, polvilho, seu líquido se transforma em tucupi, enquanto suas folhas viram maniçoba. Serve ao paladar salgado, mas também vira bolo e sagu. Isso sem contar os usos do ingrediente em pratos de origens estrangeiras, como o nhoque de mandioca. Sua versatilidade combina com a quantidade ilimitada de nomes que recebe, cada um referente a uma região e a uma história a ser contada sobre essa vida vegetal.

Infinitamente versátil e essencialmente brasileira, a mandioca é alimento emblemático nas cozinhas domésticas, mas vem ganhando cada vez mais espaço nos pratos de uma gastronomia nacional preocupada em, literalmente, resgatar suas raízes. Parafraseando Câmara Cascudo (1967): sem mandioca, o ser humano não vive.

Considerações Finais

Em um artigo dedicado a relação entre humanos e cogumelos, Tsing (2010) relata histórias de pessoas que amam esses fungos e dedicam suas vidas a prestar atenção

neles, seja por meio da nomenclatura, da coleção ou de esforços para reconstrução de seu habitat. Para a autora, tais narrativas importam para imaginar novas formas de se relacionar com a natureza. Nosso esforço neste artigo tem origem semelhante: queremos contar histórias que construam novas maneiras pensar e de se relacionar com a comida, item indispensável à sobrevivência física e simbólica de nós, humanos.

Os relatos apresentados aqui são breves e nem de longe contemplam a infinidade de histórias de vida das plantas, mas nos permite compreender a complexidade do mundo vivo e cheio de histórias cruzadas que está a nossa volta. Nossa relação com o alimento antecede o momento de pegá-lo com o garfo em uma refeição, antecede ainda o momento em que o humano do meio urbano escolhe qual melhor mandioca na banca da feira, ou instante em que o agricultor irriga sua plantação de tomates. É uma relação, sobretudo, histórica e cultural, impossível de ser datada. Inúmeras vidas se cruzando e caminhando lado a lado, permitindo a transformação das plantas em algo muito além de galhos, folhas, caule e o que quer mais que integre essa vida.

Trazer as plantas à vida é compreender que o vegetal é muito mais que sua composição física e suas funções biológicas. Entender a planta como uma coisa viva é considerar as vidas que existem ao seu redor. Quando Deleuze e Guattari (1995) propuseram seguir as plantas, tudo o que compõe a história desses seres precisa ser levado em conta, tudo que caminha ao seu lado precisa ser notado, mesmo que não sejam situações naturais a essas existências. Nesse sentido, buscou-se com este trabalho demonstrar como as trajetórias de plantas alimentícias e seres humanos se afetam mutuamente, constituindo expressões indissociáveis de uma malha de vida comum.

Embora os estudos tradicionais sobre alimentação nunca percam a sua relevância, é preciso olhar para diferentes maneiras de compreender como comemos e o quê comemos a fim de construir uma antropologia cada vez mais inclusiva, que complexifique o campo científico sem perder os afetos. Este trabalho procurou delimitar as histórias e acontecimentos a fim de estimular um debate sobre novas formas de contar histórias sobre a comida. Não buscamos inserir na narrativa todas as linhas de vida que se cruzam, exatamente porque essas histórias são infinitas. O fluxo da vida nunca acaba.

Agradecimentos:

Essa pesquisa foi financiada com bolsa da Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Espírito Santo (FAPES)

REFERÊNCIAS

BALFET, Helene. Bread in Some Regions of the Mediterranean Area. In: ARNOTT, Margaret L. *The Anthropology of Food and Food Habits*. Mouton & Co.: Paris, 1975. pp. 305-314.

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

CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil – Cardápio indígena, dieta africana, ementa portuguesa*. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 1967.

CROSBY, Alfred W. *Imperialismo Ecológico: a expansão biológica da Europa 900-1900*. São Paulo: Companhia das Letras, 2011.

DELEUZE, Gilles; GUATTARI, Félix. *Mil Platôs: Capitalismo e Esquizofrenia*. São Paulo: Editora 34. 1995.

DÓRIA, Carlos Alberto; BASTOS, Marcelo Corrêa. *A culinária caipira da Paulistânia: A história e as receitas de um modo antigo de comer*. Três Estrelas: São Paulo. 2018.

DOUGLAS, Mary. Deciphering a Meal. *Myth, Symbol, and Culture*, v. 101, n. 1, 1972, p. 61-81.

DURKHEIM, Émile. *As formas elementares da vida religiosa*. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

FLANDRIN, Jean-Louis. Os tempos modernos. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 2018. 9.ed. 888p.

FOURNIER, Dominique . A cozinha da América e o intercambio colombiano. in: MONTANARI, Massimo (org). *O mundo na cozinha - história, identidade, trocas*. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009, pp. 159-176.

GLEIZER, Marcos André. *Espinosa e a afetividade humana*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005.

GOODY, Jack. A comida africana na cultura „branca“ e na cultura negra“. In: MONTANARI, Massimo (org). *O mundo na cozinha - história, identidade, trocas*. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009, pp. 141-158.

GROTTANELLI, Cristiano. A carne e seus ritos. In: FLANDRIN, FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 2018, pp. 121-136.

HUETZ DE LEMPS, Alain. As bebidas coloniais e a rápida expansão do açúcar. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 2018, pp 611-624.

INGOLD, Tim. *Estar vivo: Ensaio sobre movimento, conhecimento e descrição*. Petrópolis: Editora Vozes. 2015. Ebook

INGOLD, Tim. *Trazendo as coisas de volta à vida: Emaranhados criativos num mundo de materiais*. *Horizontes Antropológicos*, Porto Alegre, ano 18, n. 37, 2012. p. 25-44

LARIOUX, Bruno. Identidades nacionais, peculiaridades regionais e koiné europeia na culinária medieval. In: MONTANARI, Massimo (org). *O mundo na cozinha - história, identidade, trocas*. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009, pp. 67-87.

LÉVI-STRAUSS, Claude (1965). “Le triangle culinaire”. *L’Arc*, n. 26. p. 19-29.

MARTON, Renee. *Rice: A Global History*. Reaktion Books: London, 2014.

MCGEE, Harold. *Comida & Cozinha: Ciência e Cultura da Culinária*. Martins Fontes: 2014.

MELGAREJO, Martha. Informe sobre los usos y las propiedades nutricionales del maíz para la alimentación humana y animal. In: *Serie de Informes Especiales de ILSI Argentina*, Volumen II: Maíz y Nutrición. pp. 22-25. 2006.

MINTZ, Sidney W. *Sweetness and power: the place of sugar in modern history*. Penguin Books, 1985.

MONTANARI, Massimo. *Comida Como Cultura*. São Paulo: Senac, 2013.

MONTANARI, Massimo. Modelos alimentares e identidades culturais. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 2018. 9 ed. 888p.

POLLAN, Michael. *The Botany of Desire: A plant's-eye view of the world*. Random House, 2002.

RIERA-MELIS, Antoni. O Mediterrâneo, crisol de tradições alimentares. A herança islâmica na culinária catalã medieval. In: MONTANARI, Massimo (org). *O mundo na cozinha - história, identidade, trocas*. São Paulo: Estação Liberdade: Senac, 2009, pp. 19-52.

SHEWRY, Peter. Wheat. *Journal of Experimental Botany*, v. 60, n. 6, pp. 1537–1553, 2009.

SPINOZA; Benedictus de. *Ética*. Belo Horizonte: Autêntica. 2009.

TSING, Anna Lowenhaupt. *The Mushroom at the End of the World: On the Possibility of Life in Capitalist Ruins*. Princeton, NJ: Princeton University Press, 2015

TSING, Anna. Arts of inclusion, or how to love a mushroom, *Manoa*, vol. 22, n. 2, Wild Hearts: literature, ecology, and inclusion (winter 2010), pp. 191-203.

Recebido 08/10/2019

Aprovado 11/12/2019