UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS E NATURAIS
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS SOCIAIS

ISABELLA MACHADO ALTOÉ

ESTAR VIVO É SER AFETADO: COZINHEIROS, INGREDIENTES E AFETOS EM UMA COZINHA IMIGRANTE.

Vitória
2019

Isabella Machado Altoé

ESTAR VIVO É SER AFETADO: COZINHEIROS, INGREDIENTES E AFETOS EM UMA COZINHA IMIGRANTE.

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Ciência Sociais, do Centro de Ciência Humanas e Naturais, da Universidade Federal do Espírito Santo, como parte dos requisitos para obtenção do título de Mestre em Ciências Sociais.
Orientadora: Profa. Dra. Elaine de Azevedo
Coorientação: Andréa Osório

Vitória
2019

Ficha catalográfica disponibilizada pelo Sistema Integrado de
Bibliotecas - SIBI/UFES e elaborada pelo autor

Machado Altoé, Isabella, 1995-
M149e Estar vivo é ser afetado : cozinheiros, ingredientes e afetos em uma cozinha imigrante / Isabella Machado Altoé. - 2019.
143 f. : il.

Orientadora: Elaine de Azevedo.
Coorientadora: Andrea Osório.
Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais) - Universidade Federal do Espírito Santo, Centro de Ciências Humanas e Naturais.

1. Alimentação. 2. Afeto. 3. Migração. 4. Culinária. 5. Movimento. I. de Azevedo, Elaine. II. Osório, Andrea. III. Universidade Federal do Espírito Santo. Centro de Ciências Humanas e Naturais. IV. Título.

CDU: 316

Isabella Machado Altoé

Estar vivo é ser afetado: cozinheiros, ingredientes e afetos em uma cozinha imigrante.

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais do Centro de Ciências Humanas e Naturais, da Universidade Federal do Espírito Santo, como requisito parcial para obtenção do Grau de Mestre em Ciências Sociais.

Aprovada em 29 de novembro de 2019.

Comissão Examinadora:

Elaine de Azevedo

Profa. Dra. Elaine de Azevedo - UFES
Orientadora e Presidente da Comissão

Profa. Dra. Eliana Santos Junqueira Creado - UFES
Examinadora Interna

Elaine de Azevedo

Profa. Dra. Elaine de Azevedo
Por: Profa. Dra. Lígia Amparo - UFBA
Examinadora externa

AGRADECIMENTOS

Gostaria de agradecer imensamente a todos que cruzaram meu caminho nessa intensa aventura que é o mestrado. Muito se diz sobre esses fatídicos anos na vida de pesquisadores. Embora sejam anos difíceis e desafiadores, pouco se fala sobre o quão apaixonantes podem ser. Todo conhecimento compartilhado, todas as discussões e as experiências de campo, fazem da pós-graduação uma fase deliciosa e empolgante. Confesso que também tive muita sorte durante a caminhada, pois pude contar com pessoas incríveis que fizeram dessa experiência alguns dos melhores anos da minha vida.

Sou muito grata, primeiramente, à minha querida orientadora Elaine de Azevedo, por seus conselhos amorosos e pela sua paciência diante de minha fuga acadêmica para a antropologia. Tenho muito orgulho de poder compartilhar essa pequena parte da minha trajetória acadêmica ao lado de uma mulher tão incrível e uma profissional impecável, que me guiou afetuosamente por quase dois anos de trabalho. Tenho certeza que, se todos os orientadores fossem um pouquinho como você, a academia seria um lugar mais alegre.

Agradeço às mulheres da minha banca, Lígia Amparo e Eliana Creado, que aceitaram compartilhar esse momento comigo e contribuir para o meu trabalho com imensa generosidade. Um agradecimento especial à professora Eliana, que me inspirou profundamente durante suas aulas e colaborou muito para que este trabalho tivesse a cara que tem. Obrigada também a minha coorientadora Andrea, que nunca falhou em sua maestria etnográfica, e ao Dr. Carlos Alberto Dória, que cedeu informações muito preciosas para esta pesquisa.

Esta dissertação não teria saído do papel se não fosse pela generosidade de Ivan, Emílio, Natália e Nahuel, que abriram as portas da cozinha para que eu pudesse realizar minha pesquisa de campo. Além deles, agradeço a Thamyres, Lucas, Jalayne, Danilo,

Reinaldo, Laís, Sílvio, Jonathan e toda a equipe do restaurante, por sua paciência e bondade em compartilhar comigo tanto conhecimento. Foi incrível trilhar um pouquinho desse percurso com vocês.

Também sou imensamente grata ao meu companheiro de vida Gabriel por todos os conselhos, por me apoiar sem restrições e por me proporcionar instigantes discussões teóricas e fazer as melhores revisões de texto. Sem seu apoio esta pesquisa não seria metade do que ela é, e eu não seria metade da profissional que sou. Obrigada por todo amor e compreensão.

Certamente, tenho muito a agradecer aos amigos que estiveram sempre ao meu lado, torcendo por mim e nunca deixando de acreditar na amiga que largou o jornalismo para falar de alimentação. Um obrigado mais que especial vai aos colegas da turma do *Mestado* 2018. Essa jornada foi incrível pois tive companhias tão boas ao meu lado. Sou muito feliz por podermos compartilhar as dores e delícias de fazer uma Pós-Graduação todas as sextas no Sofá da Hebe. Um brinde especial aos meus queridos companheiros do Insultos Decoloniais: Isadora, Rodrigo, Paula, Eliane, Elisa e Rayane, e também ao Caio e à Marcela. Eu não teria chegado aqui sem vocês.

Sou agradecida ao suporte do meus pais, Augésio e Rose, e de minha irmã Larissa, que embarcaram nessa caminhada junto comigo, mesmo sem entender muito bem o que é essa tal de antropologia. Agradeço pelo apoio financeiro e emocional, por compreenderem minhas ausências e vibrarem comigo a cada pequena conquista dos últimos dois anos.

Por último, mas não menos importante, agradeço à Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo por ter financiado este projeto entre 2018 e 2019, o que me permitiu um ano de dedicação integral ao mestrado.

RESUMO

Resumo: A história do mundo é uma história de migrações, sejam elas de humanos, animais, rios, mercadorias ou alimentos. Estamos aqui porque muitos seres e coisas viajaram e continuam circulando, transformando paisagens e culturas. Nesse contexto de deslocamentos, a história do ser humano se mistura com a narrativa de vários outros agentes. A narrativa que interessa a este trabalho é a de humanos e alimentos, visando entender como suas histórias são cruzadas e permeadas por afetos e afetividades. Por possuírem histórias compartilhadas, a alimentação tem grande potencial simbólico e material na vida de seres humanos, atuando como elo entre indivíduos e as memórias, os afetos e ao sentido de pertencer a um grupo ou lugar. A fim de discorrer sobre essa narrativa alimentar e compreender importância dos afetos na culinária, este trabalho se propõe a realizar uma observação participante com cozinheiros imigrantes de um restaurante argentino de Vitória, Espírito Santo, analisando suas vidas acompanhados da comida.

Palavras-chave: Alimentação; Afeto; Migração; Culinária; Movimento.

ABSTRACT

The history of the world is a story of migrations: the continuing movement of humans, animals, rivers, goods, and food. Territories are constituted by the means of the inflow and outflow of beings and things, which simultaneously transform landscapes and cultures. In this context of displacements, the history of humankind intersects with the narrative of many other lives. This research addresses the crossroads between humans and food in order to understand how their histories are intertwined and permeated by affective relations. Food has great symbolic and material power in human life, performing a bonding role between individuals and their memories, as well as producing a sense of belonging to a given group or place. Seeking to explore these affective dimensions of culinary practices within narratives of displacement, we mean to do a participant observation research with imigrant chefs from an Argentinian restaurant located in Vitória, Espírito Santo, in order do analyse their lives along with the food.

Key-words: Food; Affect; Migration; Culinary; Movement.

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

FIGURA I - Mãos dobrando empanadas ……76
FIGURA II - Empanada argentina……..…… 77
FIGURA III - Panelas de batatas que se cozinhavam sozinhas……78
FIGURA IV - Pimenta Dedo de Moça…… 82
FIGURA V - Batatas…… 88
FIGURA VI - Rama de trigo…… 89
FIGURA VII - Mão boleando massa de pão…… 92
FIGURA VIII - Pães de hambúrguer descansando na forma …… 93
FIGURA IX - Tomates……...101
FIGURA X - Orégano……104
FIGURA XI - Pé de arroz……...……106
FIGURA XII - Espiga de Milho……..……...122
FIGURA XIII – Pé de cana-de-açucar…….……126

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO…… **11**
Trajetória de Pesquisa…….…….15

CAPÍTULO 1 - Fluxos migratórios ou como os alimentos circulam pelo mundo...20
1.1 Sobre movimentos……..……..20
1.2 A conquista das plantas alimentícias…….25
1.2.1 Arroz, milho e trigo: Os cereais que civilizaram os humanos…….…26
1.2.2 Cana-de-açúcar: um poder agridoce.....….....32
1.2.3 Tomate: a colonização chega ao prato……..……34
1.2.4 Batata: incontáveis preparos para infinitas personalidades……..35
1.2.5 Orégano: quando nem tudo vira pizza…….....37
1.3 Forças humanas e mais que humanas na história dos alimentos……...40
1.4 Seguir as plantas para seguir a comida……..49

CAPÍTULO 2 - Entre ingredientes, cozinhas e afetos. ……...…….. 51
2.1 A vida do ingrediente…….……...……....53
2.2 Saboreando memórias: a comida enquanto lembrança ……...56
2.3 Dividir a comida e compartilhar a vida.……....63
2.4 Afetividade à mesa.....……67
2.5 Comida, uma história de vidas…….…70

CAPÍTULO 3 - Quando a cozinha ganha vida: notas sobre conhecer uma cozinha pela primeira vez.....72
3.1 Uma cozinha triste é aquela em que não se dança……83
3.2 A Argentina é aqui: fluxo de memórias, corrente de afetos ……..100
3.3 Ver o mundo na perspectiva da comida: encontrando ingredientes, aprendendo ofícios ……...……112
3.4 Comida para comer e comida para cozinhar ……..…120
3.5 A arte do cuidado ……...126

CONSIDERAÇÕES FINAIS ……130

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS……. 136

ANEXO I - Roteiro da entrevista semi-estruturada **…….……142**

INTRODUÇÃO

Pensar as práticas alimentares é uma atividade que vem sendo desenvolvida há milênios pelo ser humano. Historiadores, nutricionistas, filósofos, cozinheiros, cientistas sociais e leigos dedicam-se a refletir e analisar a comida desde que o humano identificou-se como comensal. Por seu caráter interdisciplinar, é possível aproximar a alimentação de várias abordagens teóricas, cada uma interessada em dedicar-se a uma questão diferente, mas que coloque a comida como tema central. Nas Ciências Sociais, os aspectos socioculturais e simbólicos da alimentação ganharam destaque desde os estudos de Durkheim (2000) e sua ideia de comensalidade como criação de um parentesco artificial; de Douglas (1972), para quem a culinária pode ser um meio de expressar padrões de relações sociais; e do 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.

Esse muitos outros autores seguiram construindo o campo da antropologia e sociologia da alimentação como legítimo nas Ciências Sociais, dedicando-se a refletir temas como os rituais alimentares, as regras e convenções à mesa, as relações sociais e de comensalidade, e a civilização a partir das práticas alimentares. Uma coisa em comum nesses estudos é a possibilidade de dizer que todos seguem a máxima levistraussiana de que *comida é boa para pensar*. Nesta pesquisa, contudo, proponho que não basta apenas pensar: é preciso também vivenciar a comida.

Imagine seu prato favorito. Quais ingredientes essenciais ele contém? Quais processos precisaram ser feitos para prepará-lo? Com quais outros ingredientes compõem os principais? Como a comida foi dividida no prato? Qual a mistura de sabores central? Que sensações ele desperta em você? Quais memórias ele evoca? Como esse prato da sua imaginação te coloca em movimento? Tais questões colocam em evidência não só reflexões acerca de um determinado prato, mas ressaltam toda uma vivência com o alimento. Mesmo que você, leitor, não seja um grande cozinheiro, é possível identificar algumas experiências com a comida que marcaram a sua vida. As respostas a essas questões são pessoais e muitas delas também são subjetivas. Isso porque cada pessoa é

afetada pela comida de uma determinada maneira. A experiência com as práticas alimentares determina como cada ser humano é tocado pela comida e também afeta o alimento de volta – afinal, o que são os processos de preparo, as preferências de textura e o formato do alimento, senão formas de afetar de volta os ingredientes?

Tendo como referência o pensamento de Spinoza (2009), que identifica o afeto como a potência de agir desencadeada por encontros, assumo que afeto é aquilo que coloca uma vida em movimento, que pode tocar uma alma, tanto no sentido de ação quanto num sentido de sentimento – conceitos que serão desenvolvidos ao longo dos capítulos. À vista disso, esta pesquisa dedica-se a analisar a culinária sob uma perspectiva do afeto, retraçando as relações históricas entre humanos e alimentos para compreender como esses dois elementos afetam-se na jornada da vida. Para tanto, proponho prestar atenção na vida de humanos e de alimentos a fim de desenvolver novas narrativas a respeito das práticas alimentares.

Inspirada pela proposta de Tsing (2015) de resgatar a arte de prestar atenção, as narrativas exploradas por este trabalho começam como um esforço de dar atenção para a vida e a migração das plantas alimentícias e o mundo que elas constroem. A antropóloga defende que nosso universo configura-se como um mundo 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 produzem oxigênio, plantas ajudam a mantê-lo, fungos proporcionam um solo de qualidade para plantas, plantas alimentam humanos, humanos constroem jardins e hortas.

Tsing (2015) sugere que esse contexto impulsiona a criação de novas histórias. Encontros inesperados nos contaminam e geram transformações em nossas vidas, misturando nossos projetos de mundo com o de outros organismos, ocasionando a construção de novos mundos interconectados e 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 (TSING, 2015). Nesse sentido, esta pesquisa 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, nem entre o que é percebido como humano e não-humano.

Compreendendo a vida, segundo proposto por Ingold (2015), como uma trajetória de movimento, poderíamos descrever o mundo como um fluxo de vidas que se afetam reciprocamente ao longo de suas peregrinações. Dito isso, neste trabalho direciono minha atenção para vidas que foram cruzadas durante a jornada e que sugerem uma intensa trajetória de afeto: a vida de cozinheiros e dos ingredientes. Tais jornadas são trilhadas lado a lado na cozinha, mesmo quando esses seres migram de país e mudam completamente a trajetória de suas vidas. Especificamente, desenvolvi esta pesquisa em um restaurante argentino localizado na cidade de Vitória, Espírito Santo, comandado por dois chefs imigrantes, Natalia e Nahuel, a fim de explorar o que creio ser uma íntima relação entre culinária e afetos.

Meu ponto de partida se traduz na questão: como se dá a relação de afetos entre cozinheiros imigrantes e a culinária? Interessada nisso, descobri um novo mundo a minha frente, um mundo em que seres humanos não só nutrem sentimentos pela comida, mas vivem em uma relação recíproca de afetos com os alimentos. No intuito de envolver ingredientes na equação, considerei que o melhor método para realização da minha pesquisa é o que Ingold (2016) caracteriza como *observação participante*. Diferente da definição tradicionalmente adotada, o autor considera tal estratégia metodológica a de "atender as pessoas e coisas, aprender com elas, e acompanhá-las em princípio e prática" (Ibid, 2016, p. 407). Nesse sentido, a observação participante para o antropólogo é uma tentativa de *viver atencionalmente* com os outros, pensando o trabalho do pesquisador com os pesquisados como uma correspondência onde um está aprendendo com o outro. Com Ingold, a atenção proposta por Tsing (2010, 2015) se traduz em método.

Na contramão de envolver apenas humanos no trabalho antropológico, Ingold (2016) ainda complementa que a observação participante baseia-se em "modos de levar a vida e de ser por ela levado, de viver uma vida junto com outros – humanos e não-humanos – que reconhecem o passado, atentam para as condições do presente e se abrem

especulativamente a possibilidades futuras" (ibid, 2016, p. 409). Dessa maneira, muito mais do que ir a campo pesquisar, eu estava em campo vivendo e aprendendo com todas as vidas que se faziam presentes naquela cozinha.

A primeira vez que passei pela porta vermelha que dava acesso a cozinha industrial do restaurante me senti um pouco desorientada. A ideia de ir para uma cozinha com a finalidade ingênua de, principalmente, observar, me parecia estranha. E a incapacidade de fazer anotações enquanto lá estava tornava tudo mais desafiador. Contudo, o que inicialmente parecia um empecilho, tornou-se fundamental para meu tempo em campo. Além de poder relatar as histórias que me foram contadas, eu pude viver as histórias por cerca de quatro meses.

Durante o campo, compartilhei a jornada de trabalho com os cozinheiros, estando lá não só como uma pesquisadora interessada em fazer perguntas e observar, mas também uma trabalhadora envolvida em práticas laborais. Tal envolvimento com o ambiente e os cozinheiros renderam confusões entre alguns funcionários, principalmente os novatos, que sempre achavam que eu era estagiária. Essa situação tornou-se uma brincadeira recorrente entre eu e meus colegas e, ao final da pesquisa, eu era chamada de estagiária por todos os outros trabalhadores da cozinha. Até quando retornei algumas vezes para realizar entrevistas, meus "colegas de trabalho" (especialmente os do turno da manhã) implicavam comigo dizendo que eu havia perdido parte do dia de trabalho.

A escolha de trabalhar com cozinheiros que imigraram para o Brasil se deu pela possibilidade de explorar trajetórias de vidas humanas que sofreram mudanças geográficas, sociais e culturais radicais, mas que, mesmo assim, encontraram possibilidades de, em um novo contexto, continuar caminhando lado a lado com os seus alimentos e a sua culinária de origem. A migração de plantas alimentícias permitiu a transformação nos modos de plantar e de utilizar os alimentos, criando e modificando culinárias ao redor do mundo. De maneira análoga, acredito que a mudança de país tenham influência parecida no ofício de cozinheiros imigrantes, possibilitando novas formas de criar pratos, de compor alimentos e adaptar receitas.

Embora meu principal engajamento seja com os humanos que cozinham, uma vez que estes são meus interlocutores diretos, meu esforço nesta pesquisa se desdobrou a fim de trazer os ingredientes à vida por meio da relação das pessoas que vivem com eles. Dando atenção para a influência e o movimento que os ingredientes realizam junto com humanos e também separado deles, tanto dentro quanto fora da cozinha.

A partir do método apresentado, foi possível compreender algumas questões importantes para este trabalho, como: de que maneira os ingredientes estão vivos dentro da cozinha? Como o cozinheiro se relaciona com os alimentos? Como esses profissionais estendem suas práticas culinárias nacionais para outro país? Qual a importância da jornada com os ingredientes para a profissão de cozinheiro? Quais afetos permeiam essa cozinha? Tudo isso a fim de compreender melhor como se dá relação de afeto entre os profissionais e os ingredientes.

Intitulo este trabalho "Estar vivo é ser afetado" em referência à obra de Ingold (2015) que me guiou durante toda a pesquisa. Interessada em ver um mundo cheio de vida, como também proposto pelo autor, me empenhei para relacionar a vivacidade das pessoas, plantas e coisas ao jogo de afetar e ser afetado. Nesse sentido, o título ainda resgata o célebre texto de Favret-Saada (2005), no qual a autora disserta sobre como o pesquisador também se deixa "ser afetado" durante o campo. Trabalhando com os mais diversos sentidos que a palavra afeto pode ter - como sentimento, ação, movimento, toque -, proponho narrar um mundo vivo repleto de afetos e de afetividade, em que eu mesma pude me envolver e cruzar meu caminho com o das vidas que encontrei.

Trajetória de pesquisa

Desenvolver esta pesquisa envolve muito mais do que um apreço pessoal pela comida. Desde a infância considero que fui afetada pela alimentação, ja´que sempre me identifiquei como glutona. Contudo, só mais tarde tal afeto se tornaria recíproco: foi em 2015, quando me tornei vegetariana e comecei a me envolver profundamente com as práticas culinárias. A necessidade de – seguida de paixão por – preparar minhas próprias refeições e as tentativas de recriar pratos da minha infância sem ingredientes de origem

animal me aproximaram de vez do fogão e despertaram em mim o interesse em pesquisar sobre veganismo, memória e afeto. Tal afeição rendeu um estudo que virou meu Trabalho de Conclusão do Curso de Jornalismo em 2017.

Durante a produção do TCC, conheci o trabalho de antropólogos e historiadores da alimentação, e descobri que a comida podia ser, mais que uma grande paixão, um interesse profissional. Fora da universidade e decidida a não seguir carreira como jornalista, comecei a trabalhar como cozinheira em um restaurante vegano em Vila Velha, onde meu ativismo alimentar aflorou. Engajada na causa vegana e comprometida com a disseminação de conhecimentos sobre alimentação consciente e acessível para todos, vi minha vida acadêmica se construir em torno da alimentação.

Por ser uma pessoa profundamente movida pela comida e que, mesmo longe das cozinhas profissionais, segue devota aos ingredientes e processos envolvidos na prática culinária, decidi dar continuidade à minha pesquisa de uma maneira diferente da que vinha seguindo. Com a ideia de acompanhar práticas culinárias e relações de afeto mais de perto, esta pesquisa foi se moldando até chegar aos cozinheiros imigrantes. Inicialmente, este estudo se debruçava sobre refugiados vivendo no Espírito Santo e a relação de afetividade entre esses seres humanos e suas práticas culinárias. Por dificuldades de acesso ao campo no tempo dado pelo curso de Mestrado, precisei encontrar novos sujeitos de pesquisa. Eu já conhecia Nahuel, o chef do restaurante pesquisado, por meio das redes sociais e, pensando que teria melhores chances de me envolver em um ambiente profissional do que no âmbito familiar, entrei em contato com o cozinheiro a fim de iniciar meus trabalhos com ele e sua equipe.

Na primeira conversa, Nahuel já se mostrou muito solicito e empolgado em me ajudar. De início, não sabia que encontraria duas equipes no restaurante – a de produção e a de serviço –, muito menos que a chef responsável pela cozinha de produção seria uma cozinheira argentina, com quem eu acabaria passando maior parte de minha pesquisa. Assim, com imprevistos e boas surpresas, meu campo foi escolhido. A mudança de pesquisa foi positiva, pois me deu a oportunidade de retornar às cozinhas profissionais, ambiente que me é muito caro.

Esta pesquisa tem como base dois eixos metodológicos. O primeiro se desenvolve a partir da revisão bibliográfica, que é composto por um levantamento teórico interdisciplinar, envolvendo autores das Ciências Sociais, História, Geografia e Filosofia, a fim de discorrer sobre as migrações de plantas alimentícias e também contemplar aspectos socioantropológicos da alimentação. Toda a narrativa teórica construída para este trabalho baseia-se na ideia de alguns autores centrais, como Ingold (2010, 2012, 2015, 2016) e Tsing (2010, 2015, 2019), bem como no conceito de afeto, explorado amplamente por Spinoza (2009) e Deleuze e Guattari (1995). Esse suporte teórico sustenta os dois primeiros capítulos desta dissertação, articulando-se como uma introdução à pesquisa empírica com os cozinheiros argentinos.

Para a pesquisa de campo realizada em um restaurante argentino localizado na cidade de Vitória, Espírito Santo, optei por utilizar o método da observação participante, segundo as ideias de Ingold (2016). O restaurante está em funcionamento desde 2012 e emprega diversos funcionários argentinos, uruguaios e brasileiros nas mais diferentes funções. Para esta pesquisa, determinei dois cozinheiros argentinos como personagens principais: Natalia e Nahuel, os dois chefs do restaurante. Não obstante, outras vidas, brasileiras ou argentinas, humanas ou não, também ganham destaque nesta pesquisa, afinal, as vidas estão sempre sendo cruzadas.

O trabalho de campo é resultado de dezesseis encontros semanais, realizados entre os meses de abril a agosto de 2019, nos quais estive presente no restaurante acompanhando os cozinheiros e os ingredientes em dois horários diferentes. Como será apresentado, o restaurante possui duas equipes, cada uma chefiada por um chef argentino. Por isso, meu trabalho se desenvolveu tanto no turno no dia, com a equipe de produção, quanto no turno da noite, ao lado da equipe do serviço. Como eu estava em um ambiente profissional, em constante movimento, não foi possível realizar gravações durante as horas que passei no restaurante. Consequentemente, meu diário de campo foi escrito a partir de resumos o mais detalhados possíveis do meu dia com os cozinheiros, rendendo cerca de cinquenta laudas. Para completar meus relatos da observação participante, também realizei a gravação de duas entrevistas semi-estruturadas, uma com Nahuel e a outra com Natália. As principais transcrições do terceiro capítulo foram retiradas das

entrevistas; outras aspas foram anotadas no aparelho celular durante o trabalho com os cozinheiros e transcritas no meu diário de campo.

Certamente, meus principais informantes foram encontrados em campo. As informações coletadas com os cozinheiros, sobretudo os argentinos, são o alicerce desta pesquisa. Todavia, também puder contar com a colaboração de outra fonte informal. A partir de um encontro com o Dr. Carlos Alberto Dória em um evento de extensão realizado em Vitória no dia 17 de abril de 2019, o sociólogo da alimentação tornou-se um informante qualificado para esta pesquisa, provendo auxílio em questões teóricas relacionadas a alimentação, sobretudo sobre a culinária argentina e a brasileira.

Embora tenha fotografado algumas imagens dentro da cozinha, a qualidade das fotos foi comprometida devido ao intenso ritmo de trabalho e o constante embaçamento da câmera, proveniente de vapor e gordura. Por isso, optei por ilustrar essa pesquisa com desenhos meus, a grande maioria desenvolvido a partir de fotos de baixa qualidade tiradas durante meu tempo com os cozinheiros e ingredientes.

Mesmo trabalhando com perspectivas metodológicas convencionais, nunca foi meu interesse fazer uma pesquisa da maneira tradicional. As aulas no programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais despertaram meu profundo interesse pela antropologia e pela maneira subjetiva e livre como a disciplina pode ser realizada. Assim, surgiu a intenção de fazer deste trabalho um espaço em que eu pudesse me engajar com narrativas diferentes das histórias tradicionais que são contadas pelo campo da alimentação. Aqui, eu quero contar histórias de diferentes formas de vida, porque contar histórias é uma maneira de conhecer o outro, seja ele humano ou não, e é ainda uma forma de trazer essas vidas para cá, como se estivessem presentes ao lado dos leitores.

A dissertação foi estruturada em três capítulos principais. No primeiro capítulo, sugiro pensar a migração também sob a perspectiva das plantas alimentícias, trazendo as plantas à vida para entender como elas circularam pelo mundo, peregrinando lado a lado com os seres humanos. Embora meu trabalho se debruce sobre um restaurante argentino, desde o capítulo inicial, optei por dar protagonismo aos vegetais, não apenas

por meus princípios enquanto vegana, mas também porque, como afirma Lévi-Strauss, “matar seres vivos para se alimentar colo[ca] aos humanos, tenham eles consciência ou não desse fato, um problema filosófico que todas as sociedades tentaram resolver” (2009, p. 211). Tendo isso em vista, considero paradoxal utilizar animais que foram mortos para ilustrar trajetórias de alimentos cheios de vida. Contudo, sem me abster do assunto, disserto no capítulo três sobre os usos e transformações da carne dentro do restaurante.

Para além disso, no segundo capítulo, proponho compreender como, mesmo depois de tornar-se ingrediente, os alimentos continua ganhando vida com auxílio da culinária e do cozinheiro. Nesse processo, evidencio a comida como parte de uma história simbólica e afetiva para seres humanos, capaz de resgatar memórias, gerar convívio e criar afetos.

Por fim, o terceiro capítulo traz as histórias vividas no campo de pesquisa, que caracterizam uma cozinha cheia de vida. Dessa maneira, pretendo evidenciar um contexto que coloque cozinheiros e alimentos como companheiros de vida, seres que escolheram seguir o mesmo caminho. Um caminho é, claro, repleto de afetos.

CAPÍTULO 1 - Fluxos migratórios ou como os alimentos circulam pelo mundo

1.1 Sobre movimentos

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. Ora, se a comida causou profundas mudanças no modo de vida dos primeiros humanos na Terra, por que não inverter a ordem para entender como chegamos até aqui? A história da alimentação é uma história de migrações.

Os alimentos estão presentes no cotidiano da maioria dos seres quase que diariamente. Se o foco estiver nos seres humanos, é possível dizer que temos contato com algum alimento em média três vezes por dia. A comida nos acompanha do nascimento até a morte, nas ocasiões especiais e nas mais ordinárias. Ainda assim, há quem não perceba a íntima relação que nós, humanos, temos com as plantas que nos nutrem. Interessada pelas histórias de diferentes formas de vida, inicio essa pesquisa com a narrativa de formas muito básicas e essenciais de vida: a das plantas alimentícias.

Reservo este primeiro capítulo às plantas por uma razão biológica. Plantas são movidas principalmente pela energia solar, o que permite que fabriquem seu próprio alimento para, enfim, tornarem-se alimento para os demais seres vivos do planeta. Essa energia captada pela planta é primeira a ser capturada e atravessa toda a cadeia alimentar. Todos os animais, até os carnívoros, são nutridos por ela, o que faz das plantas a base de toda alimentação na Terra. Nesse sentido, essas pequenas conexões ao longo da cadeia alimentar chamam atenção para as potências sociais, culturais e simbólicas que os vegetais possuem quando nos permitimos ver além de suas funções orgânicas. Prestar

atenção nas plantas alimentícias e seus percursos, no modo como se tornam alimento e circulam por nossas culturas alimentares, possibilita resgatar as relações que ocorrem ao longo de nossas histórias, e compreender como nossos caminhos se cruzaram e nossas vidas se afetaram.

Trabalho 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 a proliferação das espécies alimentares é uma responsabilidade unicamente humana[1]. 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 cultivá-las e inseri-las em uma cultura alimentar, como também de colocá-las em circulação no mercado.

De fato, a influência do ser humano é fundamental, afinal ele faz parte dessa história junto com as plantas. Contudo, como será defendido neste capítulo, as plantas alimentícias, seus frutos e sementes, afetam o ser humano na mesma medida em que são afetadas por ele. Ambos circulam em conjunto, 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, tornando-se alimento, movimentando-se sempre em transformação, e seguindo suas próprias trajetórias após (e apesar de) cada encontro.

Alguns autores já contaram a história de plantas 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 existências 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 todo os Estados Unidos porque elas 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

[1] Certamente compreendo o papel dos animais, especialmente os polinizadores, na disseminação de plantas ao redor do globo. Contudo, neste trabalho, atento-me à plantas que circularam com o intuito de virarem alimento principalmente de seres humanos.

características biológicas da planta. A narrativa de Pollan, contudo, preserva a separação entre humanos e plantas segundo a qual os aspectos orgânicos do vegetal são capazes de explicar a causalidade histórica.

Já Crosby (2011), em "Imperialismo Ecológico", relata a migração das ervas do "Velho Mundo" para as colônias e a incrível disseminação de diversas espécies europeias ao redor do globo. Embora utilize uma narrativa cativante, o autor 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 todos as outras coisas em torno desse movimento de migração.

Em contraponto a essas abordagens, é preciso criar histórias que apresentem as coisas como cheias de vida e que 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 separados: todas as coisas estão em fluxo e fazem parte do mesmo universo. As duas narrativas citadas fortalecem a ideia de que as plantas estão sempre fadadas a um "instinto natural" ou passíveis às vontades de um outro ser tido como superior. Contradizendo 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 que serão contadas neste capítulo implicam uma dupla afetação, em que as possibilidades de vida fora do território de origem não tem um só responsável dominante, mas vários participantes ativos que compõem a trajetória.

Para relatar histórias com a perspectiva de trazer as coisas à vida, considero que estar vivo é estar em movimento, como sugerido por Ingold (2015). Tal pensamento enquadra o desenvolvimento orgânico dos seres vivos como um movimento de vida, mas não se limita a conectar a característica fundamental da vida à funções biológicas

de um corpo. Relacionar a vida ao movimento sugere que estar vivo é ter a possibilidade de se deslocar pelo mundo, cruzando caminhos com outras formas de vida e o ambiente. Nesse contexto, a coisa não é 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 se transformar, que pode ser colocado em movimento (INGOLD, 2012). Assim, a coisa nunca está isolada, seu acontecer entrelaça outros aconteceres. Uma árvore com seus galhos dançantes conta com a corrente do vento para se movimentar e estar viva; conta com a existência de fungos no solo para crescer e se expandir no ambiente. A vida das coisas é composta por caminhos que se cruzam com outros, formando uma extensa malha, no que Ingold propõe ser um "agregar de fios da vida" (2012, p. 38).

Portanto, as coisas estão vivas e agem por estarem em circulação, em contato com outras vidas e com as correntes do ambiente, também identificadas como as forças naturais do meio ambiente. 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. Trazer as coisas à vida não é dotá-las de uma força sobrenatural, que as impõe uma capacidade de agir e se relacionar, mas de acreditar que as coisas estão na vida, e não a vida nas coisas (INGOLD, 2012, 2015).

Esse emaranhado de linhas pode ser visto, em primeira instância, como um mera intrusão das coisas nas vidas umas das outras mas, para Ingold (2015), esse emaranhado é o que compõe um mundo dotado de *animacidade*. Diferente do universo anímico, onde os seres são dotados de vida, o universo proposto por Ingold (2015) existe como um campo de relações no qual um ser traz o outro à existência, reciprocamente. Nesse sentido, o ato conjunto de trazer a existência e cruzar histórias pode ser compreendido como característico de um mundo permeado por *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 – o poder de afetar e ser afetado que ocorre em diferentes intensidades. Tais autores

resgatam o conceito de Spinoza, que acredita que o afeto acontece nos encontros, entre vidas que se combinam e são impulsionadas a seguirem em movimento. Segundo Gleizert (2005), o afeto é fruto de uma experiência vivida. Spinoza (2009) sugere que cada coisa pode ser afetada de muitas maneiras e pode afetar de outras tantas formas também. Cada vida encontra afetos particulares ao longo de sua jornada. Para Spinoza, os afetos podem ser divididos entre afetos-ação e afetos-paixão. O primeiro trata de vidas que são afetadas positivamente por outras e por isso são colocadas em movimento, compondo juntas ao longo do caminho. Algo que nos traz alegria, nos mobiliza a agir. Já os afetos-paixão derivam de sentimentos exteriores, relacionando-se com um mundo que nos afeta e produz sentimentos negativos ou positivos, como amor ou raiva. O primeiro tipo de afeto, o que causa ação e impulsiona a vida, é o que possui maior importância para a parte inicial deste trabalho.

A perspectiva do afeto-ação mostra que as plantas, humanos e outras coisas estão em constante relação, e isso se dá principalmente pelo movimento de suas vidas, pelos 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, afetando e sendo afetadas por tudo a sua volta.

A perspectiva do afeto nos apresenta um mundo em que as coisas se afetam reciprocamente e isso resulta na confluência de tramas da vida. A vida se apresenta como uma malha de encontros. Se não houvesse o ato de afetar, as linhas não se cruzariam e as histórias não se entrelaçariam. É pertinente deixar claro que, apesar de resgatar o termo de Spinoza, não trabalho com a perspectiva de que o poder de afetar significa colocar o outro em ação mecanicamente, mas sim afetar no sentido de mover e co-mover, tocar a outra vida e causar sensações. Se estar vivo é estar em movimento, então estar vivo diz respeito a afetar e ser afetado. Se, como sugerido por Ingold (2015, 2012), a vida desdobra-se ao longo de caminhos, formando trilhas de relações, então é possível pensar a vida como uma trajetória de afetos.

As histórias a serem contadas aqui compreendem que alimentos e humanos têm seus mundos e vidas misturadas, afetadas numa jornada conjunta. Para isso, me aproprio da ideia de Deleuze e Guattari (1995) e proponho *seguir as plantas*, noção que envolve prestar atenção nessas vidas e compreender o que está em volta delas, 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. Por isso, a história desses alimentos é afetada também pelos triunfos e fracassos de outros seres e outras forças. A partir dessa perspectiva, buscaremos explorar as viagens de plantas indispensáveis para alimentação humana, bem como os principais eventos mundiais, como guerras e catástrofes naturais. Ao fazê-lo, pretendemos entender como os alimentos circularam pelo mundo e porquê as plantas e humanos afetam-se até hoje. Tomando para mim as palavras de Haraway, afirmo que "importa quais histórias contam histórias" (2016, p. 35, tradução da autora). Aqui as histórias são cruzadas e as coisas importam. Sejam eles uma mulher migrante ou uma batata viajante.

1.2 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 infinitos. Ainda hoje, plantas se revelam comestíveis, como se estivessem escondendo seu segredo por milênios. Mesmo 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, formando culinárias e cruzando vidas com cozinheiros de todos os lugares.

Se o intuito é narrar a história dos alimentos, é preciso contar sobre o entrelaçamento da vida das plantas com a de humanos. Cada linha dessa história é um caminho, cada nó é

um lugar que proporcionou um encontro despretensioso em que vidas se afetaram. Nesse sentido, nossa narrativa se concentra em seis espécies emblemáticas escolhidas por terem me tocado durante o tempo da pesquisa de campo no restaurante argentino. São plantas que apareceram e desapareceram do campo, trazendo questões e movimentando minha observação participante durante a pesquisa empírica que realizei. Sendo assim, não poderia deixar de contar a história da viagem da terra ao prato do arroz, do milho, do trigo, da cana-de-açúcar, do tomate, da batata e do orégano.

1.2.1 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. O arrozeiro não encontrou limites e transbordou sua 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 – e pela água – 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 ressaltam 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 característica essencial da culinária asiática. A relação ao longo da peregrinação de chineses e arrozeiros pode ser percebida no momento em que o arroz se torna o cereal mais prestigiado no Oriente, 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 migrantes humanos voluntários e também com os 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 aos chineses que ajudaram em sua disseminação. O arroz tem potências gastronômicas que facilitam sua inserção em nossos pratos. Com incentivo das mãos de cozinheiros e cozinheiras, o arroz torna-se 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 mais um cereal que, diferente da história cheia de migrações contada acima, trilhou seu caminho apenas em sua região

nativa por muito tempo. 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, que melhor jeito de afetar alguém do que liberando seu tempo 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 além das 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 (FLANDRIN, 2018). Mas 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; quando primeiro aportou em continente europeu, 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, p. 159). Em contexto ultramarino, o milho ainda movimentou-se na vida de muitas formas. Se tal movimento é o de *tornar-se*, em vez de apenas ser, o milho tornou-se ao longo do caminho pelo mundo. Bem aclimatado, com os cozinheiros italianos, tornou-se polenta, iguaria que esses nativos consideram um de seus pratos nacionais, mas que era produzida com outros tipos de cereais antes da introdução do milho na culinária italiana. Em contato com o fogo, estourou e tornou-se 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 Bastos (2018) apontam 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 Bastos (2018) citam a existência de pelo menos treze tipos do cereal encontrados em solo brasileiro e suas funções além da nutrição, como o milho *avati eté*, conhecido como o "milho verdadeiro", que era utilizado em rituais de batizado e hoje é chamado de crioulo.

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 tradicionais conhecidas pelos cozinheiros 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 afirmam Schmitz e Gazzeano (n.p apud DÓRIA; BASTOS, 2018). De berço latino-americano, o milho e os humanos desta parte do sul global têm suas vidas entrelaçadas, imbricadas, formando uma união milenar, como sugere Melgarejo (2006).

Finalizando a tríade dos cereais mais consumidos no mundo, o trigo é famoso, 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 nacional, seja proveniente de influências migratórias. Contudo, sua história começa há cerca de 10.000 anos, no mediterrâneo, onde o trigo foi uma das primeiras plantas a ser cultivada pelos seres humanos (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). Trazido 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 inúmeros espécies do cereal, 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, e que vai bem com uma gama extensa de alimentos. Enquanto pão, o trigo serve tanto de acompanhamento das principais refeições quanto da própria refeição, como sugere Balfet (1975). Além disso, o pão está intimamente ligado à aspectos simbólicos – o "pão da vida" –, 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" (GROTANELLI, 2018).

A versatilidade do pão afetou paladares e movimentou o trigo ao redor do globo. Mesmo em países em que outros cereais predominam, como o arroz no Japão e o milho no México, é possível encontrar cozinheiros dispostos a preparar as mais diversas massas e pães feitas de trigo, evidenciando o cruzamento da planta na vida de humanos. O trigo é um alimento nunca desprezado. Mesmo quando a carne tem prestígio e é o insumo mais valorizado das refeições, como acontecia na Europa Medieval e ainda acontece na Argentina, o trigo continuava onipresente, sendo o alimento que verdadeiramente nutria a população (GROTANNELLI, 2018). Talvez por essas relação historicamente construída é 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, p. 573-74)

Em contato com bactérias, ar e água o trigo fermenta e ganha vida para que as mãos humanas trabalhem na massa as mais inúmeras texturas e formas. Há humanos que dedicam-se exclusivamente a este cereal e às 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", já que 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, é preciso ressaltar o vasto conhecimento dos americanos e orientais para com seus cereais. Não obstante, afirmar que as plantas foram *dominadas* é acreditar que apenas um ser (o humano) controla a vida. Como o que está sendo proposto nesse trabalho é um entrelaçamento de caminhos que afetam e são afetados, prefiro 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" pode ser uma forma de narrar a vida dessas plantas que nos leve a 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. Sua complexidade, contudo, não está no aspecto visual. A malha da vida é complexa em suas sutilezas, em histórias de afeto que tem 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 o trigo, muitas histórias humanas não existiriam para serem contadas. Nesse sentido, denominar plantas como civilizatórias é

operar numa lógica de reciprocidade: tanto as plantas são responsáveis pela constituição das civilizações, quanto as civilizações são responsáveis pela disseminação das plantas.

1.2.2 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 com 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 de tratar doenças e por isso era utilizada vastamente como um remédio. Apenas no século XIII é que passou a ser considerada uma especiaria. Nesse momento, a relação histórica entre os europeus e a cana elevou o produto da planta à categoria de especiaria refinada, extremamente cara, que adoçava e melhorava o gosto dos mais diversos pratos - até mesmo aqueles à 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 afetou o paladar humano a ponto de passar de remédio para uma especiaria e, posteriormente, alcançar lugar entre os alimentos. Contudo, as narrativas contadas aqui nunca envolvem apenas dois caminhos, mas várias vidas que têm suas histórias entrelaçadas. Para atingir tamanha popularidade, a cana-de-açúcar teve seu caminho cruzado ao de outras plantas: o cafeeiro (da Etiópia), o cacaueiro (das Américas) e as ervas para chá (principalmente da China). Essas plantas eram ingeridas na forma de bebidas 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, 20180). Embora o amargor tenha ocasionado sua fama, a cana também se associava com outros alimentos, como a carne, para acentuar seu sabor, e com as frutas, no sentido de preservá-las nas mais diversas geléias e compotas (MINTZ, 1985). Importante ainda lembrar o desenvolvimento da arte da confeitaria, especialidade culinária que move cozinheiros e cozinheiras com um profundo apreço

pelo doce do açúcar e pelas possibilidades de transformação que esse fino grão garante quando acrescido de outros ingredientes, como trigo e ovos.

Contudo, de todas 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 ela se configurava principalmente como *plantation*, que *exercia* seu poder sobre negros escravizados. Enquanto o pensamento tradicional é que humanos domesticam plantas, a história da cana-de-açúcar nos revela que o cultivo das plantas também podem domesticar vidas humanas.

Com um 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. p.96, tradução da autora), 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, os chás e mais uma gama de receitas. Numa reviravolta recente dessa trajetória, o açúcar passou a ser visto como uma droga, tendo seu uso associado a um grande prazer momentâneo e à capacidade de viciar o paladar humano. Um afeto que é tão potente que desequilibra as pessoas, um verdadeiro afeto-paixão spinoziano, que causa potentes sensações e nos torna refém de caramelos e tortas. Nesse contexto, o açúcar é um ingrediente de

inúmeras facetas e afetos. Foi símbolo de poder, foi inerente à domesticação dos escravos, e se tornou alimento – e droga – 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.

1.2.3 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, mas sim nos pratos, onde o doce da cana equilibra a acidez do tomate, tornando o molho desse último extremamente agradável. O caminho até isso acontecer, porém, foi longo, já que as vidas do tomate e do humano demoraram a se entrelaçar. Originária da América, a planta só conheceu a Europa quando foi levada nos navios de Colombo. Contudo, acreditava-se que o fruto do tomateiro era venenoso e precisava de horas de cozimento para se tornar próprio para o consumo (FLANDRIN, 2018; CARNEIRO, 2003). Nesse sentido, o tomate só se transformava em alimento quando no fogo, ganhando vida com essa corrente vital do ambiente.

Apenas no século XVIII é que o tomate foi descoberto como ingrediente para o molho, e passou a fazer parte das narrativas contadas em livros, por cozinheiros e por viajantes (FLANDRIN, 2018). 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 aqueles feitos à 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, apesar de nomear uma parte de sua caminhada, o fato do tomate ser "italiano" e não "andino" acaba por apagar trilhas da vida do tomate do nosso conhecimento. Essa confusão de nome nos chama atenção para como alimentos também podem ser colonizados, tendo suas histórias de vida apagadas pelo poder simbólico dos humanos.

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 entre tomate e os italianos foi imediata. Este fruto só foi inserido na cozinha italiana de fato quando percebido como material para molho, preparação culinária amplamente realizada pelos italianos com diferentes ingredientes. Antes, as empreitadas de fritá-lo na frigideira não foram suficientes para afetar o paladar europeu (MONTANARI, 2013). Como tudo que migra, existe um período de adaptação, tanto para quem migra quanto quando para quem recebe o migrante. Esse período é crucial para que as histórias sejam conhecidas, para que se afetem e se adequem umas às outras. Dessa maneira, só com o tempo o tomate conquistou os italianos e os italianos conquistaram os tomates. Um trouxe o outro à existência dentro de uma certa cultura culinária.

1.2.4 Batata: incontáveis preparos para infinitas personalidades

Embora possa parecer incomum, vegetais, assim como humanos, possuem parentes. Um parentesco, contudo, que muitas vezes existe devido a semelhanças biológicas, e não genéticas. Assim, biólogos e herbalistas veem batatas, tomates e pimentas como primos distantes. O parentesco entre essas espécies se dá pela existência da *solanina*, uma substância de defesa encontrada nas folhas e caules das plantas. Embora as características físicas e gustativas dessa família de plantas sejam muito distintas, algumas originam-se das mesmas regiões, como é o caso do tomate e da batata, ambas nativas das regiões úmidas da América Latina (MCGEE, 2014). Cultivada por povos andinos, principalmente peruanos, desde o fim do resfriamento global, a batata cruza o caminho dos humanos do sul há pelo menos 8 mil anos. Considerada a hortaliça mais

famosa do mundo, a batata é portadora de um secreto carisma latino e entrelaça sua jornada facilmente com as vidas ao seu redor. Talvez por isso sua trajetória perpasse inúmeras nacionalidades.

Após a invasão espanhola na América, a batata chegou à Europa por volta de 1570 (MCGEE, 2014). Como todo novo visitante, a aceitação dessa hortaliça não se deu tão facilmente. Sempre associada aos pobres que não podiam comprar o pão, a batata demorou a fazer sucesso nas camadas mais abastadas da sociedade europeia e por muito tempo também foi considerada comida para porcos (FLANDRIN, 2018). Evidência desse desprestígio é o fato da batata ter sido o alimento principal do campesinato irlandês, que comia uma média de três quilos do vegetal por dia, como aponta McGee (2014). Apenas dois séculos depois de sua chegada a batata conseguiu realmente afetar paladares e foi inserida na alimentação de diversos grupos. A batata, aos poucos, tornou-se praticamente soberana e contribuiu para tirar a população europeia da fome e impulsionar o crescimento populacional dos séculos XVIII e XIX (MCGEE, 2014).

Mas a verdade é que a batata souber compor com humanos de uma maneira nunca antes vista. Inserida na maioria das culturas alimentares europeias, ela faz parte dos principais pratos do continente, como o *fish and chips* dos inglêses; nos Estados Unidos, tornou-se presença garantida nas refeições caseiras e também nos *fast foods.* Como nos lembra o jornalista Eliezer Budasoff[2], a batata também "é a base da tortilha espanhola, dos nhoques italianos, dos knishes judeus, do purê francês, da primitiva vodca russa" (2017). Não é a toa que hoje a batata é a hortaliça mais produzida do mundo (MCGEE, 2014). E porque não dizer que de outro mundo também? Embora não sejam conhecidos casos de extraterrestres que plantem batatas, cientistas humanos já fazem testes e garantem que é possível plantar batatas em marte![3]

Ainda que sua trajetória de vida a tenha levado tão longe, é em sua região natal que a batata se envolve em emocionantes trajetórias de afeto. É isso que o jornalista Eliezer Budasoff nos mostra em uma reportagem que narra a história do *Senhor das Batatas*.

[2] http://apublica.org/2017/01/o-senhor-das-batatas/#_
[3] https://brasil.elpais.com/brasil/2017/03/09/ciencia/1489084581_023882.html.

Quem recebe esse título é m camponês andino de nome Julio Hancco, que cultiva 300 espécies de batata e reconhece cada uma pelo nome que as dá. Cada batata recebe um apelido, como “chifre de vaca” ou “a que faz chorar a nora” – nomes que contam uma história, evidenciando características físicas, gustativas, ou da personalidade da batata.

O modo como o camponês andino nomeia suas batatas não só exemplifica o ato de nomear proposto por Ingold (2015), como também se aproxima do pensamento de Tsing (2012), para quem nomear é uma forma de prestar atenção ao mundo a nossa volta. Tal ideia é demonstrada pela autora em seus relatos de como colecionadores de cogumelos transformaram o simples ato de dar nome aos fungos coletados em uma sutil e poderosa arte de exercitar a atenção e cuidar dos seres vivos ao nosso redor. Nesse sentido, o ato de nomear pode ser entendido como uma maneira de demonstrar afeto por outras formas de vida.

O despretensioso ato de dar nome ao alimento adotado pelo camponês ainda insere outras trajetórias de vida na da batata, aproximando mais ainda o vegetal dos humanos, como pode ser percebido por esse trecho da matéria:

> Quase todas as variedades que Julio produz (...) já têm nome próprio. Mas às vezes ele planta uma nova, ou alguma que perdeu a identidade com o tempo, e então “o Senhor das Batatas” pode nomeá-la. Ele chamou assim a puka Ambrósio – em quíchua, puka significa “vermelho” –, em homenagem a um sobrinho que morreu ao cair de uma ponte. Ambrosio Huahuasonqo era um camponês amável, dócil como um purê de batatas, que seguia o seu tio aonde ele fosse e conquistava as pessoas fazendo piadas. Dizem que o seu sobrenome quíchua definia seu temperamento: Huahuasonqo significa “coração de criança”. Depois da morte, Julio deu um destino ao seu outro nome, grego: Ambrosio significa “imortal”. A batata que agora leva seu nome é alargada, suave, ligeiramente doce, com uma polpa amarelo-clara e um anel vermelho no centro. É uma das favoritas de Julio, um camponês que só fala quíchua, mas cujo nome, latino, tem entre seus possíveis significados: “de fortes raízes”. (BUDASOFF, 2017)

O afetuoso gesto do peruano de nomear suas batatas nos mostra uma poderosa e descomplicada forma de conhecer nossa própria comida, de conectar-se a ela e de se deixar afetar por um vegetal que há tanto tempo é afetado por nós.

1.2.5 Orégano: quando nem tudo vira pizza.

Depois da história de plantas alimentícias imponentes, chegamos à narrativa de uma pequena planta dotada de características físicas discretas, utilizada em pequenas quantidades na culinária, e que não adiciona texturas ou estética marcante aos pratos, mas que tem um poder muito intenso de afetar receitas e paladares. É assim que se pode perceber o orégano, planta mediterrânea que se divide em mais de 40 espécies. Embora tenham um gosto marcante, o que torna fácil a identificação da planta na culinária, em seus movimentos de vida os oréganos hibridizam-se facilmente uns com os outros, tornando difícil identificá-los como "originais" na natureza (MCGEE, 2014).

O paladar humano tornou-se afeiçoado a um tipo específico de orégano, o *Origanum vulgare*, que é associado principalmente à pizza. Disseminado nas Américas pelos imigrantes italianos (MCGEE, 2014), essa espécie da erva tornou-se ingrediente comum nas cozinhas ocidentais. Consumido seco ou fresco, é sabor típico da tradicional pizza, mas também acompanha carnes, massas e vegetais em pratos italianos e latinos. Em alguma regiões da América do Sul, como na Argentina, o orégano é uma das ervas mais utilizadas, temperando carnes de panela e acompanhando os assados na forma do famoso molho *chimichurri*. Embora encontrado cotidianamente nas receitas e jardins, pouco se registrou sobre a afetação recíproca de humanos e orégano na bibliografia disponível. As histórias que podemos contar sobre essas duas vidas se dão de uma maneira experienciada, evidenciadas pelos caminhos que percorremos prestando atenção às plantas alimentícias.

Em uma casa com uma horta nos fundos do jardim, é muito provável que o orégano fresco tenha espaço garantido, ao lado de pés de manjericão, alecrim e tomilho (seu primo não tão distante). Nas despensas das casas brasileiras e latino-americanas, é praticamente impossível não encontrar um potinho com a erva seca, pronta para finalizar os mais diversos preparos. Dessa maneira, notando a existência do orégano a nossa volta, é possível perceber como essa erva tão pequena afeta os paladares humanos, sendo uma planta que pertence à uma categoria quase universal nas cozinhas: a dos temperos.

É difícil – senão impossível – encontrar um alimento que seja utilizado de maneira universal. Mesmo que o trigo esteja em grande parte do mundo e que a globalização tenha facilitado a circulação de alimentos, cada região planta, colhe, come e cozinha de acordo com suas referências regionais e condições ambientais. Contudo, certos ingredientes se encontram disseminados por diversas culinárias e, mesmo sendo de espécies diferentes, são utilizados de forma bastante similar em todas as regiões, como é o caso das ervas e especiarias. São elas que dão gosto à comida, permitindo sabores marcantes que diferenciam uma cozinha da outra. Para Mcgee, as ervas e especiarias "trazem outros mundos à nossa mesa" (2014, p. 419). Ingredientes minúsculos, originários de plantas que não servem para garantir a sobrevivência fisiológica dos humanos, mas que afetaram humanos por sua capacidade de movimentar o mundo e os paladares.

De início, as especiarias e ervas eram levadas para a Europa pelos comerciantes árabes, que as vendiam como tesouros raros provenientes de terras longínquas (MCGEE, 2014). A famosa rota das especiarias colocou os humanos em circulação, já que esses ingredientes perfumados e saborosos, que segundo Mcgee (2014) proporcionavam aos humanos uma experiência do paraíso, afetaram humanos de forma tão positiva e intensa que levou portugueses e espanhóis a se lançarem no mar desconhecido. O resto dessa história já é conhecido dos livros.

Segundo Allen (2012), a Botânica classifica ervas como plantas que não possuem tronco. Existe no mundo social culinário uma disputa de classificação entre ervas e especiarias, ainda que ambas sejam igualmente derivadas de plantas aromáticas. Tradicionalmente, ervas são folhas e flores utilizadas para melhorar o sabor da comida, enquanto especiarias, embora possuam a mesma função, são oriundas de sementes, cascas e raízes. Outra diferença notável seria o gosto, já que as ervas são mais frescas e as especiarias mais pungentes no paladar. Allen (2012), contudo, nos chama atenção para o eurocentrismo presente no termo "especiaria". Segundo ele, histórica e geograficamente, "erva" era como se denominavam plantas que cresciam no jardim dos europeus, enquanto "especiaria" seria o produto importado de lugares exóticos.

Segundo suas origens botânicas, tanto ervas quando especiarias são plantas. De acordo com seu papel culinário, ambas são utilizadas para temperar a comida e acentuar sabores. Além disso, também são usadas como medicamentos naturais para melhorar a digestão e dores. No contexto de migrações, ambas fizeram parte das rotas de circulação de alimento pelo mundo. Por conta dessas semelhanças, pretendo aqui agrupar tanto ervas quanto especiarias na categoria comum dos *temperos*.

Essa breve discussão já aponta para as diversas finalidades e a importância histórica dos temperos, e ressalta ainda como a sua vida se cruza com a de humanos das mais diversas maneiras. Assim como no caso do açúcar (que também já foi especiaria), as trilhas de vida dos temperos extrapolam suas determinações e usos culinários, envolvendo debates profundos, e proporcionando a verdadeira experiência de que comida é boa mesmo para pensar.

Essas seis histórias brevemente relatadas atentam para a mistura de caminhos entre humanos e as plantas alimentícias, seres que estão em contato diariamente, mas que têm suas narrativas muitas vezes isoladas uma das outras no cotidiano. Por mais que as linhas da vida de cada um caminhem para destinos diferentes, suas histórias só existem juntas. Uma é afetada pela outra ao longo da malha da vida. O movimento das diversas espécies humanas e vegetais – e todas as outras mais que se envolvem nessas histórias – acontece há séculos e continuarão acontecendo. Contudo, não apenas humanos se movimentam ao lado de plantas alimentícias e seus frutos. Há muitas outras correntes e histórias que são fundamentais na narrativa dos alimentos.

1.3 Forças humanas e mais que humanas na história dos alimentos

As histórias de deslocamento das plantas alimentícias contadas anteriormente são permeadas por cruzamento de linhas e afetações entre a vida das próprias plantas e de seres humanos. Da atenção no cultivo até tornar-se prato típico, os afetos estão presentes pelo caminho, contribuindo para que possamos nomear as coisas e conhecer sua história. Tendo isso em vista, dar atenção aos eventos históricos sob uma ótica que

detalhe a intensa relação de afetos que existe ao longo da vida de plantas e humanos é essencial para nossa jornada intelectual.

Divido as próximas histórias de acordo com suas origens. A primeira, ocasionado pelos movimentos geradores do meio, expressão que se refere às forças naturais responsáveis por dar movimento às coisas, por trazê-las à vida, tais como o ar e a água, entre outras (INGOLD, 2012). São elas as responsáveis por trazer vida ao Monte Tambora e mudarem o curso das plantações de arroz e milho pelo o mundo. O segundo acontecimento mistura a ação humana e as forças do meio, responsáveis por afetar o caminho dos pés de batatas da Irlanda e colocar uma população inteira em migração forçada devido à fome. Na contramão das forças naturais, o terceiro evento relata como as batatas garantiram que a vida de humanos continuasse existindo durante a Segunda Guerra Mundial. Já o último relato é sobre as forças humanas, como o anterior, mas também sobre forças mais que humanas, derivadas da tecnologia e da ideia de ciborgue. Essa última narrativa dá continuidade a narrativa do milho, que se tornou o milho geneticamente modificado.

O relato desses acontecimentos históricos não tem por finalidade elencar os eventos mais importantes na história da alimentação, mas sim resgatar eventos simbólicos que demonstram a complexidade das tramas das histórias de plantas e humanos, bem como a influência de diferentes forças na movimentação dos alimentos. Forças essas que interrompem trajetórias por um intervalo de tempo, que provocam desvios das trilhas, mas que também impulsionam vidas a se movimentarem. Como colocado anteriormente, a história de humanos e plantas existem juntas. Mesmo com os acidentes relatados a seguir, suas vidas sempre voltam a se cruzar.

Retomemos a história do arrozeiro, planta de solo seco que migrou para meio aquático e tornou-se viva em diferentes meios, a partir da Ásia. Esse relato nos leva até a Indonésia, mais precisamente à ilha de Sumbawa, o arroz era a principal espécie da agricultura local. Cultivado nas duas formas, o arrozeiros tinham íntima relação de afeto recíproco com humanos, vivendo lado a lado até 1815, quando suas vidas pararam de se entrelaçar. O grande evento que causou tal interrupção, além de muitas outras, foi a

erupção do monte Tambora. Uma explosão inesperada, já que o vulcão era considerado inativo. Em abril daquele ano, contudo, as forças do núcleo da Terra trouxeram o Tambora à vida. A montanha que era "morta" foi colocada em movimento por forças naturais do centro terrestre e, durante cinco dias, o monte expeliu lava, cinzas e fumaça, deixando a região de Sumbawa no escuro, matando cerca de dez mil pessoas só com a erupção[4] e acabando com 95% dos arrozais em volta do monte (JONG BOERS, 2015).

As ilhas próximas à Sumbawa também foram atingidas. As cinzas chegaram em locais como Bali e Lombock, afetando os arrozais com a grossa camada de poeira que caiu sobre a região, levando à morte por inanição de inúmeros humanos (JONG BOERS, 2015). Histórias que tem suas linhas cruzadas mesmo quando representam o fim de vidas. Contudo, o mais curioso dessa narrativa talvez seja ver como a vida é um fluxo, e as histórias podem se afetar mesmo à distância. A erupção do Monte Tambora é considerada a maior registrada no mundo: a quantidade de material expelido do vulcão foi suficiente para afetar até mesmo a América do Norte e a Europa. O ano seguinte à erupção do Tambora ficou conhecido em algumas regiões como "o ano sem Verão", já que as temperaturas nessas regiões caíram drasticamente devido as partículas de poeira lançadas na atmosfera (JONG BOERS, 2015). A falta de verão no Hemisfério Norte levou à perda de inúmeras culturas, incluindo a do milho, a "planta-civilização" e alimento de diversos seres.

Todavia, nem tudo é triste nessa história. Cerca de cinco anos após a explosão, a vegetação voltou a crescer em Sumbawa. As cinzas ainda impediam o pleno desenvolvimento das plantas na região, mas os arrozais puderam voltar a ser cultivados. Se em uma região as cinzas foram empecilho à vida, em outras, elas afetaram positivamente o movimento dos arrozais. Em Bali, os resíduos do Tambora funcionaram como adubo algum tempo depois da erupção, e o arroz pode se desenvolver mais amplamente do que antes do acontecimento (JONG BOERS, 2015). A força que pode tirar a vida também pode ser responsável por trazê-la de volta depois. As histórias

[4] Embora a erupção tenha atingido cerca de 10 mil vidas humanas, os efeitos do vulcão foram tão grandes que estima-se que mais de 100.000 pessoas tenham morrido devido a tsunamis, falta de comida e doenças em decorrência da erupção (JONG BOERS, 2015)..

podem sofrer interrupções por forças completamente naturais, como no caso de um vulcão ou de outras catástrofes ambientais, mas, como tudo existe em fluxo, as trilhas podem ser sempre retomadas e reatadas. A história do Monte Tambora nos atenta para o fato de que mesmo com colapsos, a vida consegue encontrar caminhos de volta.

Já a batata – o vegetal mais famoso do mundo – ganha espaço especial nesta seção pois não participou apenas de um evento emblemático na história cruzada entre plantas e seres humanos. Pelo contrário, sua presença recorre em diversas situações. Sua linha da vida vai e volta, cruza com a história dos humanos diversas vezes, em uma trajetória de afetação recíproca e recorrente.

As batatas protagonizam a narrativa sobre a Grande Fome da Irlanda. Ao contrário do Monte Tambora, que fez vidas cruzarem e descruzarem por forças exclusivamente naturais, a Grande Fome da Irlanda mistura aspectos naturais e sociais (FRASER, 2003). As batatas haviam se tornado extremamente populares na Irlanda no século XVII por uma série de fatores que envolvem suas qualidades nutricionais e fácil plantio. O vegetal afetava a vida de humanos de forma ordinária, sendo encontrado nas refeições cotidianas na companhia de outros vegetais e cereais. A história começa a mudar quando uma alteração do modelo econômico irlandês substituiu as terra de cultivo por pastos. Com menos espaço para plantar vegetais, grande parte dos irlandeses, especialmente os menos afortunados, precisaram alterar sua dieta, resumindo-a na planta com maiores benefícios: a batata (FRASER, 2003).

Esse cenário possibilitou um grande desenvolvimento dos batateiros naquela região. Todavia, como tudo é um fluxo, assim também é a arte do plantio, que se baseia na alternância de plantas e nas correntes do meio para ser bem sucedida. Um ambiente com rotatividade de culturas é um ambiente saudável, uma vez que permite a circulação e fortalecimento de diversas formas de vida. Contudo, com uma população cada vez mais dependente nutricionalmente da batata, os irlandeses adotaram uma monocultura que fez cessar essa circulação benéfica para a lavoura. O que ocorreu foi outro tipo de movimentação, que trouxe à vida outros organismos junto da batata: os fungos. Em 1845, uma infestação de fungos acometeu as plantações de batatas, tornando os vegetais

impróprios para o consumo (FRASER, 2003). Uma população sem batatas naquela época era uma população faminta. Nem sempre as afetações desdobram-se num bom sentido. A comida pode ser então compreendida como expansão da vida, e também da morte. Quando uma das vidas muda seu curso, isso pode afetar os outros que têm suas vidas entrelaçadas ao longo da malha.

Tal episódio das batatas infestadas de fungos mudou o curso da vida dos humanos irlandeses. Os que sobreviveram, emigraram em massa para outras regiões da Grã-Bretanha e para os Estados Unidos; os que ficaram, por falta de oportunidade financeira, lutavam contra a fome diariamente (FRASER, 2003). Demorou quatro anos para que a sociedade irlandesa se recuperasse do impacto causado pela falta de batatas. Contudo, o infortúnio causado pela fome não diminuiu a importância do vegetal na culinária deste país. Símbolo nacional, até hoje a batata é item indispensável da culinária da Irlanda e do Reino Unido. Sua história se assemelha a do tomate: ambos são originários da América, mas ganharam sobrenomes derivados dos países que mais foram afetados por essas espécies.

A batata, contudo, também se insere em narrativas de esperança. Outro grande e importante cruzamento de histórias entre essa solanácea e os seres humanos ocorreu durante a Segunda Guerra Mundial. Embora a guerra seja uma história amarga, é possível ver seu lado mais suave por causa da batata. Entre 1939 e 1945, diversas vidas foram colocadas em movimento por conta desse vegetal.

Guerras mexem com diversos fluxos, sejam eles de vida ou não. Pessoas, animais, plantas e cidades tem seus movimentos interrompidos, bem como mercados e relações sociais. Em época de guerra, itens básicos à sobrevivência, como remédios e comida, são de difícil acesso. É nesse contexto de anormalidade que a batata acompanhou o curso de desenvolvimento da guerra. Por suas qualidades já mencionadas, a batata tinha seu cultivo organizado na região rural, pelo governo, bem como em jardins, por comunidades urbanas. Durante a guerra, a planta teve um crescimento tão intenso que a Grã-Bretanha chegou a ter excesso de batateiros e seus frutos no país (COLLINGHAM, 2011).

Tal abundância em um período de escassez é resultado da história cruzada entre seres humanos e batatas. Por sua importância na manutenção à vida, a plantação de batatas foi incentivada em larga escala, produzindo os chamados *Victory Gardens* durante a II Guerra Mundial. Inspirados nos *War Gardens*, projeto realizado durante a primeira grande guerra, tais espaços de cultivo surgiram em casas, parques e qualquer outro local em que houvesse terra para plantar. A empreitada impulsionou o papel de mulheres nas plantações, já que a ida dos homens para o *front* lhes deixou como as grandes responsáveis por auxiliar na alimentação de uma população em guerra e faminta. O batateiro era planta com presença garantida em tais jardins, espaço que se tornou símbolo de vida em meio a tanta destruição. Os jardins de guerra foram e ainda são vistos como uma forma de resiliência alimentar, e suas história de generosidade se cruzam até hoje com as dos seres humanos, inspirando pessoas a trabalharem nos movimentos de ativismo alimentar e hortas urbanas (MALTZ, 2015).

Mesmo com a produção de batatas crescendo em 80% em toda Europa, isso não impediu que mais de 20 milhões de pessoas de morressem de fome ou má nutrição durante a guerra (COLLINGHAM, 2011). Da Inglaterra à Rússia, a maioria dos ingredientes era considerado artigo de luxo, e a batata tornou-se o alimento básico. Mesmo em uma situação de completa escassez, o vegetal afetou os humanos e foi a principal responsável por manter vidas em existência. Humanos sobreviviam com menos de uma batata por dia. As mulheres aproveitavam batatas podres e suas cascas e conseguiam transformar o ingrediente congelado pelo frio em material de receitas. A sorte na guerra não era sobreviver aos bombardeios, mas sim ter batatas. "(...) 'batatas cozidas, batatas fritas, batatas assadas… bolos de batata, sopa de batata, *fritatas* de batata' - batatas sem fim, esses eram os sabores da guerra" (COLLINGHAM, p. 43, 2011, tradução da autora)[5].

Da mesma maneira que um alimento pode interromper o fluxo de vida de uma região, em outros tempos ele pode ser o grande responsável por garantir a vida de populações.

[5] "(...) 'boiled potatoes, fried potatoes, roasted potatoes … potato cakes, potato soup, potato fritters' – endless potatoes, these were the tastes of war."

Isso nos atenta para a complexa relação entre afetos, que quer sejam negativos ou positivos, sempre geram movimento. As batatas incomíveis da Irlanda mudaram a rota de inúmeros humanos, que tiveram que buscar refúgio em outros países, evidenciado o acesso à alimentação como um dos fatores que impulsionam a migração humana. Já a existência das batatas na guerra foi o que permitiu que, em uma situação de destruição humana, as pessoas continuassem vivendo em suas casas ou que tivessem suas vidas prolongadas minimamente em campos de concentração.

Este último episódio estreitou a relação entre humanos e o vegetal, intensificando o modo como se afetam reciprocamente e colocando tal planta como uma das mais importantes vidas que caminham junto com a nossa. Mas tal episódio não só implicou no cruzamento de linhas da vida na Europa, que era o grande palco do conflito. Os desdobramentos da guerra movimentaram a caminhada de outras espécies em escala mundial. Entre elas está o já citado milho. Mas o que a história do milho pode ter a ver com a da Segunda Guerra Mundial? Diretamente não muito, mas indiretamente, quase tudo. Pode-se dizer que a trajetória do milho foi a que mais se transformou com o fim da guerra. Isso porque diversas tecnologias desenvolvidas após a guerra para a "melhoria" do sistema agroalimentar afetaram a jornada deste cereal profundamente.

Entre as medidas pós-Segunda Guerra relacionadas à produção de alimentos está a chamada "Revolução Verde", responsável por impulsionar uma agricultura mais eficiente, mas menos resiliente (MALTZ, 2015). Esse novo modo de plantar ampliou o uso de pesticidas, que já existia em menor escala antes do conflito, e investiu amplamente nas modificações genéticas em plantas. A história dessa última técnica é um tanto quanto curiosa. Os denominados "organismos geneticamente modificados" (OGM) são plantas modificadas em laboratório para serem mais eficientes para produção de alimentos. As modificações incluem alguma resistência à pragas, melhoria da qualidade nutricional do alimento ao fortificá-lo com algum nutriente que não existe naturalmente em abundância na planta escolhida, ou ainda uma melhor adaptação às condições climáticas (WHITMAN, 2000).

O lado curioso – se não controverso – dessas plantas é que suas histórias são artificialmente cruzadas com a de outros seres vivos, sejam eles outras plantas, bactérias ou até mesmo animais. A história do milho sempre caminhou junto com a de outras vidas humanas e não humanas mas, ao se tornar um OGM, sua linha da vida passou a andar colada com a da bactéria *Bacillus thuringiensis*. Tal bactéria produz uma proteína letal às larvas de insetos; a incorporação de seus genes no milho permite que a planta produza "naturalmente" o seu próprio pesticida, o que previne parcialmente as pragas, ainda que não de maneira suficiente para eliminar o uso de agrotóxicos por completo (WHITMAN, 2000). Com essa vida mais que cruzada, praticamente fundida uma à outra, a vida da bactéria torna-se a do milho, e a vida do milho torna-se a da bactéria, seguindo um caminho compartilhado.

Os OGM implicam questões extremamente controversas, relativas a segurança e soberania alimentar, impactos do monocultivo, perda da biodiversidade dos alimentos, entre outras que, embora de vital importância, fogem ao escopo deste trabalho. A questão que mais interessa a essa narrativa é a desconfiança humana em relação à esse tipo de planta. Segundo Nestle (2006), desde o início da implementação da técnica, a população dos EUA tem suspeitas sobre a qualidade dos alimentos geneticamente modificados e opta por comprar os que não possuem o selo OGM. Contudo, tais organismos se espalham facilmente, principalmente se a planta for o milho ou a soja. Atualmente, achar nas prateleiras de qualquer supermercado um milho que não tenha selo de transgênico torna-se praticamente impossível no Brasil.

Essa dificuldade levanta questões a respeito da real identidade dessa planta. É possível pensar que o milho geneticamente modificado, produzido em um local claro e esterilizado, bem diferente do milho que rompe em movimento na terra escura, não seja mais uma planta, mas sim um *ciborgue*: uma junção de organismo e máquina, tal como sugere Haraway (2000). A ideia comum é que humanos e animais possam ser ciborgues, mas pensar somente nesses tipos de vida não é o bastante. Sugiro que plantas também se encaixem nesta categoria: nos alimentos OGM, as fronteiras entre o natural e o tecnológico estão borradas, evidenciando que nesse sistema "nenhum objeto, nenhum espaço, nenhum corpo é, em si, sagrado; qualquer componente pode entrar em uma

relação de interface com qualquer outro desde que se possa construir o padrão e o código apropriados (...)" (HARAWAY, 2000, p. 62).

Irwin (2001 apud Azevedo, 2009) também sinaliza a dificuldade de fixar essa distinção entre o social e o natural quando se pensa na manipulação de alimentos. O milho moderno, transgênico ou não, é um produto de várias gerações de modificações genéticas e de manipulação humana de produtividade. Sendo assim, é muito difícil perceber onde o elemento social de produção industrial do vegetal termina e onde a natureza "intrínseca" da planta começa. Nesse caso, ambos são parte de uma "rede humano-animal de interações" na qual um fenômeno natural torna-se uma categoria ambígua na contemporaneidade (IRWIN, 2001 apud AZEVEDO, 2009, p. 58).

Nesse sentido, as correntes geradoras do ambiente, como a terra e a água, tradicionalmente responsáveis por trazer vida à planta, são suplementadas por máquinas, que trazem vida de um jeito completamente diferente do original. As intervenções tecnológicas no plantio, tal como o uso de estufas e pesticidas, são antigas. Esses dois "facilitadores da vida", porém, artificializam apenas o ambiente e a interface da planta. Com a engenharia genética, a artificialização ocorre *na própria planta*, nas suas origens, mudando seu caminho ao longo da linha da vida. É um afeto completamente diferente do que os que foram relatados anteriormente. Não mais se tratam de encontros fortuitos que culminam em efeitos nas vidas que deles participam; são encontros artificialmente forçados.

Para os seres humanos que plantam comida, o milho OGM acarreta uma série de consequências. A inserção de uma espécie modificada em laboratório altera conhecimentos e práticas tradicionais às quais os humanos já estão habituados. Não é à toa que Stengers (2015) nos lembra o episódio da proibição de sementes OGM pelo governo francês nos anos 1990. Tal fato comoveu agricultores e ativistas, estimulando novas narrativas sobre modos de comer e modos de plantar, gerando novas perguntas sobre o sistema agroalimentar e criando redes de apoio para uma agricultura tradicional, que respeite o meio-ambiente e a vida das plantas e dos agricultores. O milho OGM

afetou humanos mesmo quando sua existência não estava mais colocada em circulação naquele país.

Controvérsias à parte, uma coisa é inegável na história do milho e de várias outras plantas: a modificação genética facilitou a circulação desses alimentos pelo mundo. O milho, que precisa de determinadas condições climáticas para se desenvolver, consegue adaptar-se a diferentes estações do ano e diversos lugares, circulando pelo mundo. O "milho ciborgue" ainda se prolifera em maior quantidade devido à sua resistência a pragas, o que permite que exista em sistemas de monocultura. Essa reconfiguração, ao mesmo tempo em que interrompe o fluxo da planta com outras formas de vida da natureza, aumenta exponencialmente a sua circulação entre seres humanos.

Ingold (2015. n.p) sugere que "a vida de cada ser cresce no mundo conforme prossegue" e, nesse contexto, a existência do "milho ciborgue" permitiu que essa vida se proliferasse pelo mundo e que o os cruzamentos com vidas humanas se tornassem mais frequentes, já que o cereal passou a fazer parte de muitas preparações alimentícias da indústria pela facilidade e economia em seu cultivo. Não que isso seja uma coisa inteiramente positiva: as desconfianças e problemas ambientais causados pelas tecnologias de modificação genética continuam existindo, bem como as relações de afeto forjado entre o milho-ciborgue e os seres humanos.

1.4 Seguir as plantas para seguir a comida

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 à nossa volta. Nossa relação com o alimento antecede o momento de pegá-lo com o garfo em uma refeição. Nossas relações ao longo das linhas da vida não são iniciadas no momento em que o humano do meio urbano escolhe qual melhor tomate na banca da feira, nem quando o agricultor irriga sua plantação de batatas. Muito menos essa relação termina quando forças tecnológicas atuam nas plantas que nos servem de alimento. É uma relação sobretudo histórica e

cultural. Inúmeras vidas se cruzam e caminham lado a lado, permitindo a transformação das plantas em algo muito além do mero organismo.

Trazer as plantas à vida é compreender que a planta é muito mais do que sua composição física e suas funções biológicas. Entender a planta como uma coisa viva é levar em conta as vidas que existem ao seu redor. Na proposta de Deleuze e Guattari (1995) de 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". Neste capítulo, procurou-se delimitar algumas histórias e acontecimentos, em vez de inserir todas as linhas de vida numa narrativa única, exatamente porque essas histórias são infinitas e seus desdobramentos impossíveis de resumir. O fluxo da vida nunca acaba. Até as narrativas de destruição incluem uma parcela de vida, como as correntes que colocaram o Monte Tambora em movimento e a imensa circulação de batatas pela Europa em Guerra.

Contudo, seguir as plantas pode nos levar muito mais adiante do que as narrativas a respeito de sua circulação pelo mundo. Essa prática de pesquisa nos leva também a refletir o que acontece com a planta quando se torna alimento. Se o movimento da vida é realmente o de *tornar-se*, em vez do movimento de *ser*, podemos dizer que as plantas alimentícias estão num intenso *devir*. Seguir as plantas implica traçar rotas migratórias em uma escala global, que escapa às noções de tempo e espaço inerentes a uma única história. Todavia, dar um passo a frente e compreender a planta como comida também é estar atento aos processos de transformação intensa que acontece com plantas-ingredientes no espaço bastante local da *cozinha*, solicitando uma perspectiva mais delimitada, ainda que não menos rica em histórias e processos. Seguir as plantas é importante, mas seguir a comida é o que levará este trabalho adiante.

CAPÍTULO 2 - Entre ingredientes, cozinhas e afetos.

Seguir a comida é uma ideia que surge não só a partir da proposta de seguir as plantas de Deleuze e Guattari (1995), mas também do que Ingold (2015) chama de *seguir os materiais*. O autor propõe pensar os materiais para além da ideia de matéria morta, considerando-os como elementos que dão vida, transbordando para além do que os constitui originalmente. Nesse sentido, a planta é uma coisa viva que, em seu constante devir, pode tornar-se material. Seja uma árvore que tem o seu tronco convertido em madeira para um móvel ou uma obra de arte, seja um tomateiro que tem o seu fruto transformado em molho. No momento em que a planta vira ingrediente para nossas refeições, ela também passa a ser vista como um material. Nesse sentido, proponho pensar o ingrediente para além do fruto que foi colhido da planta, dando atenção ao que ele pode tornar-se e produzir em termos de formas, sabores, texturas e cores.

Mas, afinal, o que implica chamar uma coisa de *material*? Se ele é diferente de uma matéria inerte, uma das maneiras pode ser compreendê-lo como um componente ativo de um mundo-em-formação, fluindo, se deteriorando, se misturando e se transformando em outras e outras coisas (INGOLD, 2015). Para Ingold, a potência de vida existe não em objetos, mas nos organismos e nas coisas. Por isso, ele considera o material como a matéria prima que está sempre em movimento, em constante devir, assim como todas as coisas vivas do mundo.

Na perspectiva proposta por Ingold (2015, 2012), o material não só está vivo, mas é capaz de dar a vida. Enquanto material, portanto, uma planta prossegue o movimento da vida em dois sentidos: ela continua sendo trazido à vida pelos processos de devir alimento citados acima, além de constituir material fundamental para a manutenção fisiológica da vida de outros seres. Para além disso, os ingredientes são responsáveis por dar vida à uma série de práticas e costumes que compõem o que chamamos de culinária. Nesse contexto, é possível afirmar que os ingredientes são materiais a partir dos quais toda um sistema culinário é composto, não importa a qual coletivo de natureza e cultura esse sistema pertença.

Ainda que não seja possível reduzir uma culinária aos ingredientes por ela mobilizados, pode-se dizer que são eles a causa primária da sua existência. Sem esses materiais básicos, o que transformaríamos em comida? Em que aplicaríamos técnicas de cozimento e para que inventariamos utensílios de cozinha? A culinária é portanto trazida à vida pelos ingredientes, que são o principal material por meio do qual uma cozinha específica consegue exercer suas técnicas, seus utensílios e seus costumes. Contudo, a prática culinária não permanece passiva ao fluxo dos ingredientes, mas também pode ser vista como um campo que dá continuidade ao movimento desses materiais. Ao longo da história da cozinha, são desenvolvidos aparatos e costumes que visam aprimorar processos culinários. Ainda hoje, as inovações nesse campo seguem a todo vapor. Isso aponta como a culinária, assim como as plantas que viram ingredientes, está em constante movimento.

Mesmo que duas culinárias distintas utilizem os mesmos ingredientes básicos como material de seus pratos tradicionais, o que determina o caminho de cada prato será a culinária, bem como a intenção e o repertório do cozinheiro ou cozinheira. Em um contexto nacional, pensemos na moqueca: tanto o prato baiano quando o capixaba utilizam ingredientes básicos como o peixe, o tomate, o coentro e a cebola. Contudo, a culinária baiana insere leite de coco, azeite de dendê e pimentão, enquanto a capixaba utiliza azeite de oliva em substituição ao dendê e exclui os outros ingredientes. Essas particularidades conferem a cada prato gostos completamente distintos. Tal exemplo nos chama atenção para como cada ingrediente, cada culinária e seus preparos, os modos de empratar, as misturas de sabores e as técnicas, estão em constante fluxo. O ingrediente é vivo. A culinária é ainda mais.

O interesse em prestar atenção nos materiais que se tornam comida é inspirado pelo que Ingold sugere ser "uma 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" (2012, p. 26). No âmbito da culinária, é possível observar que tais processos não acontecem sozinhos, mas sim contam com a participação de correntes, como o fogo e a água, e também de outras vidas, em especial a dos humanos que cozinham.

Sob essa perspectiva, dar atenção aos processos culinários é se conectar ao mundo dos materiais, à relação que existe entre eles e as outras coisas, às transformações que eles sofrem, em vez de focar apenas nas características físicas do produto final. O processo de trabalho entre pessoas que cozinham e ingredientes interessa muito mais do que o prato servido à mesa. Um fator central a esse processo está na relação do cozinheiro com os ingredientes ao longo da vida. É preciso compreender como as histórias desses dois seres são vividas em conjunto e quais as relações de afeto que existem durante o caminho. Ingold afirma que é preciso levar os materiais a sério pois a partir deles tudo é feito. Parafraseando o autor, afirmo que é preciso levar os ingredientes a sério pois, a partir deles, a culinária se desenvolve.

2.1 A vida do ingrediente

Uma planta é uma coisa em movimento. Contudo, esse movimento não cessa quando ela deixa de ser uma planta. Arrancada do solo, ela segue em movimento. Colhida do pé, ela traça mais uma linha da vida, sempre avante. Plantas colhidas não estão mais conectadas ao que biologicamente lhes dá vida, mas encontram outros meios que lhes trazem de volta à vida. Observar como as lentilhas secas rompem brotos depois de dias em contato com a água e o ar, germinando o que antes era considerado um grão inerte, é um exercício que nos mostra exatamente seus movimentos quando inseridas em um meio que lhe permite ganhar vida. Esses meios podem ser compreendidos como as correntes, que são os fluxos naturais como a água, o ar e a terra. As correntes estão juntas das coisas vivas, mas não são as responsáveis por colocar as coisas em movimento; elas transformam o que estava inerte *no próprio movimento* (INGOLD, 2012). A lentilha era vista como seca mas, em contato com a água e o ar, retoma seu movimento de vida.

Outro modo de encarar a vida dos ingredientes se dá ainda pela culinária. O fogo é uma das principais correntes que coloca os ingredientes em movimento na panela. Uma abobrinha guardada na gaveta da geladeira está inerte, já uma abobrinha que foi fatiada com cortes precisos e salteada com azeite em uma panela vigorosamente aquecida pelo fogo é uma abobrinha *viva*. E ela não está viva só porque interage com o humano no ato

de fatiar e saltear; ela está viva porque a corrente do fogo e a corrente de movimentos da faca permitiram um meio para que essa ação mútua acontecesse. Essas correntes são assim responsáveis pela interação entre humanos e não humanos.

Mas o fluxo da vida dos ingredientes ainda contém outros componentes além das correntes do meio e os humanos: ele contém mais ingredientes. A culinária, como uma mistura de alimentos e de movimentos, é caracterizada por combinações que a tornam um prática em constante fluxo. Nesse contexto, o papel do cozinheiro não é o de dar forma ao ingrediente de maneira rígida, como um ator responsável pela comida. O papel desses profissionais é o de *compor com esses ingredientes* ou, como aponta Ingold, combinar e redirecionar seus fluxos:

> Na cozinha, coisas são misturadas em várias combinações, gerando novos materiais no processo que, por sua vez, são misturados a outros ingredientes em um processo interminável de transformação. Para cozinhar, recipientes têm que ser abertos, e seu conteúdo derramado. É preciso que tiremos as tampas das coisas. Confrontado com as inclinações anárquicas dos seus materiais, o cozinheiro ou a cozinheira tem que lutar para manter alguma aparência de controle sobre o que está acontecendo. (INGOLD, 2015, n.p)

Nessa perspectiva, os cozinheiros não são os únicos responsáveis por transformar um ingrediente em um prato refinado, tampouco é o ingrediente que age para virar uma iguaria. A culinária é intermediada por correntes como fogo e a água, que criam um campo no qual a interação entre humano e ingrediente é possível, transformando-os conjuntamente numa trajetória em movimento. Esse complexo esquema de fluxos é o que dá vida às mãos que salteiam uma abobrinha, ao mesmo tempo em que dá vida à abobrinha vibrando em contato com a panela quente.

Nessa constante dança, repleta de movimentos e ritmos, as plantas que viram nossos alimentos tem suas vidas cruzadas com a de humanos durante todo o percurso: agricultores, produtores, motoristas, vendedores, consumidores, comensais e, principalmente, cozinheiros: pessoas que trilham suas vidas junto com a dos alimentos e se dedicam a eles diariamente. Cada cozinheiro relaciona-se com sua culinária de maneira diferente. Já que ele não é o "domador" dos alimentos, e sim mais um componente do fluxo culinário, cada profissional se envolve e é afetado pelos

ingredientes de maneira diferente. Alguns têm suas histórias cruzadas com certos ingredientes no que se torna uma verdadeira caminhada lado a lado – como por exemlplo os cozinheiros italianos tiveram com os tomates, ou os asiáticos com relação ao arroz. Já outros podem preferir a diversificação, aplicando suas próprias técnicas numa ampla gama de produtos, sempre visando a novidade de resultados. Contudo, é inegável que, de uma forma ou de outra, os cozinheiros são pessoas que têm suas vidas afetadas pelos ingredientes.

Enquanto pessoas que se dedicam a compor com os alimentos, cada cozinheiro ou cozinheira possui uma própria relação particular para com eles. É assim que o alimento ganha diferentes usos, sabores, texturas na culinária. Cada profissional da cozinha experimenta na prática os ingredientes, investigando suas propriedades e compondo com elas. Para Ingold (2015, n.p), a propriedade dos materiais não são atributos fixos, mas são atributos relacionais, que só se compreende quando são "praticamente experimentados". Isso explica porque cada cozinheiro utiliza um produto de um jeito específico e como a culinária ganha diferentes faces. As experiências nunca são as mesmas para diferentes pessoas; cada um vivencia a sua realidade de acordo com seus aprendizados, sua cultura e sua formação simbólica.

Nesse contexto relacional, Ingold (2015) ainda sugere que as propriedades dos materiais não devem ser compreendidas como seus atributos, mas sendo suas histórias. Descrever os ingredientes não diz respeito a explicar a sua aparência, mas sim a narrar o que acontece com eles enquanto se misturam e se modificam. Essas histórias acontecem no movimento, na prática diária de experimentar o ingrediente e acompanhar suas transformações. E isso é o que significa dizer que o cozinheiro tem sua vida afetada pelo ingrediente. Viver com ele, entender suas propriedades e ser capaz de juntar o alimento à sua história. Uma história que acontece efetivamente na cozinha, mas que transborda das panelas e do tabuleiro. Caminhar em conjunto com os alimentos faz parte de uma jornada de vidas construída historicamente, composta por muitos momentos de experiência na cozinha, bem como por diversos aspectos simbólicos e culturais.

Voltar a atenção para aspectos simbólicos, sociais, sensoriais e culturais é relevante para compreender mais sobre a culinária e o ato de cozinhar, uma vez que tais aspectos são responsáveis por tornar a comida um poderoso veículo de afeto na vida de seres humanos. Cozinheiros não nasceram com uma conexão inata com os alimentos. Assim como todas as outras pessoas no mundo que se alimentam cotidianamente, eles foram afetados pela comida ao longo de suas vidas. A principal diferença entre eles e as pessoas que não se relacionam tão intimamente com a comida é que cozinheiros e cozinheiras souberam afetar os ingredientes também. Por isso, antes de me dedicar às histórias do profissionais da culinária, aos ingredientes e a todos os processos que essa narrativa inclui, torna-se necessário compreender a importância das características socioculturais e simbólicas da alimentação.

A comida deixa trilhas na vida dos seres humanos; cria memórias poderosas nos imaginários, convoca pessoas para o convívio e evoca sentimentos duradouros. Relatar esses aspectos mais abrangentes da alimentação é descrever uma parte da história da comida fundamental para todos os seres humanos e, principalmente, essencial para compreendermos o princípio das relações de afeto entre os cozinheiros e a comida.

2.2 Saboreando memórias: a comida enquanto lembrança

A trajetória de vida entre pessoas e alimentos tem um componente inevitável: a memória. Todos os relatos do primeiro capítulo envolvem lembranças de acontecimentos que formam uma história. É uma memória coletiva, que faz parte da caminhada de pessoas, plantas, animais, coisas e lugares. É coletiva também porque envolve um número de humanos que nem mesmo tiveram suas vidas cruzadas, nunca chegaram a se conhecer, como os primeiros chineses que plantaram arroz em água e os cozinheiros latinos que hoje servem o ingrediente como acompanhamento. São pessoas com vidas separadas, mas que têm na comida um elemento em comum que atravessa as suas vidas para além do tempo e do espaço.

Antes de me aprofundar nas próximas narrativas, contudo, é importante apontar que utilizo comida e cozinha como sinônimos intercambiáveis. A comida certamente pode

ser entendida como um alimento pronto para consumo – seja *in natura* ou depois de passar por certos preparos. Já a cozinha, para além do local físico, pode ser compreendida como um conjunto de elementos culturais e materiais, como "ingredientes básicos, com princípios de cozimento característicos e um conjunto de procedimentos culinários, regras, usos, práticas, utensílios, representações simbólicas e valores sociais" (CONTRERAS, 2005, p. 139). Apesar das diferenças, pensar em comida envolve pensar em cozinha, inclusive o conjunto de práticas e valores que fazem uma comida ser o que ela é. Dessa maneira, utilizo igualmente os dois termos para me referir a comidas específicas, proveniente de uma cozinha particular.

Cada comida possuí características próprias atreladas a uma culinária em particular, seja ela uma culinária nacional, regional ou familiar. Todo esse conjunto constitui também uma história que se relaciona com um território e seus recursos, com uma forma de produção e distribuição, com conhecimentos e práticas historicamente desenvolvidas (CONTRERAS, 2005). A história da comida começa antes de a planta brotar da semente, incluindo correntes do ambiente, a atenção dos agricultores, e a interação com outras formas de vida. Depois dessas etapas a comida ainda vai se envolver com práticas culturais e com mãos que lhe dêem a forma de alimento, transformando-se portanto em iguaria para consumo. Nesse percurso, a comida carrega memórias de todas as coisas que compuseram com ela ao longo de sua trajetória de planta até se tornar material e alimento. Estar em contato com uma comida é testemunhar um complexo sistema de histórias de vidas que se cruzaram até resultar no quitute apreciado.

É importante notar que, ao compreender o mundo como um fluxo, vemos a cozinha também como parte desse constante movimento. Mesmo que seja caracterizada por uma culinária regional ou familiar, a comida ali preparada recebe influências de diferentes culturas, sendo impossível conceber a ideia de uma cozinha pura, completamente original e intocada.

Nesse sentido, a memória de uma cozinha encontra-se para além de suas origens ligadas à terra, através de práticas coletivas atreladas a festas, rituais e na constituição de pratos-

totem[6] nacionais que "coloca[m] em ação o savoir-faire doméstico, artesanal ou industrial, que torna[m]-se a área de uma continuidade histórica, de uma memória e uma consciência de pertença comum" (CSERGO, 2018, p. 811). Um exemplo que ilustra essa memória é a tradicional feijoada brasileira. Tal prato pode não ser a principal iguaria nos almoços de domingo, pode nem mesmo ser o prato favorito de grande parte dos brasileiros, mas ele faz parte da nossa história coletiva e é sempre relembrado no imaginário social como uma comida tipicamente nacional. A comida de importância simbólica está na ponta da língua de todo um povo, mesmo que não esteja em sua barriga com tanta frequência.

No sentido coletivo, essas memórias em relação à comida cumprem um papel de pertencimento e criação de uma identidade social, que vem a caracterizar todo um território e permitir o reconhecimento social. Para Mintz, "seria mais fácil mudar o sistema político da Rússia do que fazê-los abandonar o pão preto; a China abandonaria sua versão do socialismo mais facilmente do que o arroz" (2001, p. 34). Por mais que diferentes culinárias e ingredientes façam parte da alimentação de um povo durante os anos, tais pratos-totem permanecem no imaginário coletivo como representantes de uma cultura historicamente derivada, evocando memórias de uma terra, de um povo e de suas narrativas.

Apesar desse contexto amplo, que coloca a comida na memória de um coletivo de seres humanos, é também comum associá-la a uma história e memória pessoal. Trata-se de uma narrativa de vida que liga intimamente pessoas a alimentos. São histórias cruzadas não numa perspectiva global, como a explorada no capítulo anterior, mas numa perspectiva subjetiva e particular. Uma história marcada pela lembrança de locais específicos, de cheiros e gostos quase palpáveis, de pessoas conhecidas. Memórias singulares. São com essas memórias únicas que humanos compõem, vendo na culinária familiar um lugar seguro. Lembranças tornam-se o aspecto simbólico fundamental para que a vida de humanos e alimentos sejam trilhadas juntas, pois reminiscências

[6] São denominados pratos-totem comidas culturalmente específicas que possuem grande valor simbólico para determinados grupos (CONTRERAS; GRACIA, 2011; CALVO, 1982).

alimentares são fonte de conhecimento, de ideias, de conforto e de intimidade com a cozinha.

Tais lembranças atuam como uma ponte entre passado e presente, entre reminiscência e sensação. A memória culinária está ligada não só a acontecimentos resgatados imaginativamente, como também às outras dimensões sensoriais. Os cinco sentidos operam conjuntamente, trazendo à tona momentos, alimentos, pessoas de um passado. Segundo Le Breton (2016), as memórias olfativas e gustativas possuem alto poder de evocação; um odor relembra fortes emoções, um gosto pode transportar um indivíduo de volta ao tempo. Os sentidos podem fazer histórias e vidas se cruzarem novamente no tempo-espaço. Essa capacidade coloca os indivíduos em contato com toda a sua trajetória de vida. Por isso, para o autor, o mero ato de degustar um alimento já implica em uma imersão em si mesmo.

Essa evocação mnemônica dos sentidos acontece porque muito desses gostos e cheiros gravados na memória são sensações que remetem a coisas importantes. Acontecimentos, comidas, pessoas e lugares com relevância o suficiente para não serem esquecidos pelo tempo, mas que fazem parte de reminiscências não estão acessíveis o tempo todo. São acontecimentos passados que podem ser despertados por sensações presentes, que são resgatadas sem grande intenção. Horta (2015) assim descreve tais lembranças:

> Só nos lembramos de verdade daquilo que miramos com atenção desatenta, que fica preso naquele fundo de alma, na borra que o hábito não cobriu, lugar sem chave. É lá que se grudam as memórias, a essência, o perfume, todos os vidrilhos de cada eu, coisas das mais simples, nosso mundo vivido, embrulhado, escondido de nós mesmos. (HORTA, 2015 p. 18)

Alguns aspectos relativos à alimentação ajudam a compreender porque a comida é um desses elementos com alto grau de reminiscência. Primeiramente, como citado acima, comer envolve sentidos, sensações e reações que ficam retidos em nosso inconsciente e vem à tona sempre que nos alimentamos novamente de determinada comida. Além disso, comer é uma ação diária para grande parte da população, o que torna a alimentação uma parte importante e fundamental da vida das pessoas. Como mencionado acima, a história do ser humano é também a história da alimentação.

Outro fator significativo que condiciona a memória gustativa é o aprendizado. Mintz (2001) ressalta como os hábitos alimentares são ensinados desde cedo e, grande parte das vezes, por adultos que detêm grande poder afetivo na vida das crianças. Segundo o autor, isso acaba por conferir um caráter emocional duradouro à alimentação, de maneira que a memória do aprendizado das práticas alimentares permanece gravada na consciência para sempre. O cinema e a literatura relembram isso constantemente, como no filme *Chocolate*, em que a personagem Armande revive momentos esquecidos após comer o doce homônimo, ou no consagrado episódio das *madeleines* do romance *Em Busca do Tempo Perdido*, de Marcel Proust.

O livro de Proust é analisado por Deleuze (1987), que busca explicar o que ele chama de mecanismo das reminiscências, responsável por juntar uma sensação presente à outra passada. Para o autor, ao mínimo contato com o alimento, a memória evoca esse passado que vivíamos, ressuscitando-o sob a ação da sensação presente. No caso de Proust, ao provar uma madeleine, o gosto do doce atual, semelhante ao que foi sentido pela primeira vez na cidade de Combray, acaba por ressuscitar a cidade para o sujeito. As memórias, nesse sentido, tornam-se um complexo sistema de resgate de sensações que mexem com o sentido do espaço e do tempo. Deleuze considera que esses resgates da memória são "(...) 'reais sem serem atuais, ideais sem serem abstratos.' Esse real ideal, esse virtual, é a essência, que se realiza ou se encarna na lembrança involuntária" (ibid, 1987, p. 61).

Nesse sentido, pelo fato de a comida estar inserida em um sistema múltiplo de histórias, práticas e lugares que fazem parte da vida das pessoas, é que suas memórias não são facilmente esquecidas. Aspectos alimentares que estão além do prato de comida fazem com que a ingestão de um alimento conhecido evoque emoções, sensações de conforto e de familiaridade. Dessa forma, a comida torna-se não só um meio pelo qual o ser humano garante a sua saúde fisiológica, como também a sua saúde emocional, relacionada a memórias que garantem bem estar. A expressão máxima dessas características está nos alimentos classificados como *comfort-food*, a comida do conforto.

Em uma pesquisa feita com estudantes vivendo longe da casa dos pais, Locher et al. (2005) caracterizam os diferentes estilos de comida do conforto para o grupo estudado. Tais alimentos podiam ser considerados *comida de indulgência*, caracterizada por pratos gordurosos e açucarados; *comida de conveniência*, consumida pela facilidade de acesso e preparo; e *comida nostálgica*, relacionadas a uma época ou lugar importante na história de vida das pessoas. Em todos os casos, os autores verificaram que essas comidas evocavam senso de familiaridade. Embora fossem pratos simples e cotidianos, eles eram escolhidos como comida do conforto pois traziam à tona memórias de casa e de pessoas próximas.

Por serem de ordem extremamente pessoal e subjetiva, a classificação de tais alimentos é bastante variada. Um dos entrevistados tinha como comida conforto o bolo de mirtilo, pois o lembrava dos cafés da manhã compartilhados com a família em outra época. Outras memórias ainda evocavam o sentido de cuidado, principalmente vindo da mãe, que preparava certos alimentos cotidianamente como forma de atenção familiar. Ainda havia as comidas que traziam lembranças de eventos sociais, como festas e feriados em família, e também da preparação alimentar na companhia de pessoas queridas. Cada um dos relatos ressalta a experiência com o alimento e seu preparo, como cada história de vida determina quais alimentos afetam uma pessoa.

Cada uma dessas comidas é capaz de fazer aflorar memórias. A sensação de nostalgia surge tanto durante o seu preparo quanto no seu consumo, provocando conforto físico e emocional, como apontam Locher et al (2005). É o que Freyre (1977) entende por comer não só com a boca, mas também com as mãos, com o nariz e com os olhos. O alimento é em última instância experimentado pela memória e aos poucos promove sensações em todo o corpo. Essa ideia de cozinha, que resgata histórias e cruzamento de histórias, nutrindo também a mente e a alma, é reforçada em Le Breton:

> Os sabores prediletos constituem um vínculo secreto e intemporal que religa o indivíduo às mesas da própria infância, à mãe nutritiva em sua presença ou ausências, em sua vigilância ou indiferença. No fato de nutrir-se sempre existe esta raiz que nos faz encontrar na culinária algo que ultrapassa o nutritivo, um

> relicário de memória que se reaviva toda vez que comemos. Em outras palavras: não nos saciamos pura e simplesmente do alimento ingerido, mas principalmente do *sentido* que ele propicia. (LE BRETON, 2016, p. 409. Grifo original)

A comida enquanto elemento de memória pessoal chama atenção para a presença significativa da alimentação em nossas vidas. Não apenas os cozinheiros, como também qualquer pessoa pode ser afetado por ela de diferentes formas. Frequentemente esse afeto é positivo, já que muitas as memórias atreladas à alimentação são relacionadas ao ambiente familiar e de conforto. A comida, assim, é viva também no sentido simbólico. Ela no traz de volta um momento, uma sensação, e nos desperta para vida no presente.

Em momentos de isolamento social e de outras dificuldades, essas memórias da comida do conforto são responsáveis por manter indivíduos literalmente vivos. Ressalto tal relação no acidente da mina San José, em 2010, quando trabalhadores chilenos ficaram soterrados durante oito dias. A sua alimentação tornou-se importante tópico de discussão, tanto na mídia quanto nas conversas corriqueiras. Horta (2015) descreve como a filha de um dos mineiros contou para o jornal qual a comida favorita do pai – frango com abacate – esperando que pudessem mandar para ele um pedaço de casa. A autora comenta que "todos os mineiros devem ter sonhado com a volta pra casa [ao lembrar da comida] . O poder das lembranças é enorme. A visão de um abacateiro carregado, a sopa quente no frio da cozinha (...)" (HORTA, 2015, p. 165). Memórias que Horta sugere terem sido necessárias naquele momento para manter o contato com a casa e com a vida.

Relatos semelhantes são comumente atrelados à guerra. Narrativas de escassez estão permeadas pela abundância de memórias gustativas. A lembrança dá o sopro de ânimo para pessoas distantes, como pode ser recordado na história de um soldado na Segunda Guerra Mundial, avô de uma colega que gentilmente cedeu o trecho de uma carta enviada para sua esposa no Brasil:

> Itália, 23 de abril de 1945
> Minha querida
> Recebi hoje as tuas cartas de 28 e 30 de março, findo e elas me proporcionaram, ao mesmo tempo, alegria e tristeza. Alegria por saber que vocês estão bem de

> saúde, e tristeza por me encontrar longe de ti, a quem estou fazendo sofrer muito com essa separação. Mas, minha querida, é preciso que tenhais paciência e fé em Deus. Eu hei de voltar, se Deus quiser, e então haveremos de passar uma infinidade de semanas santas juntos. E como sempre acontece por essa época fazer a comida com coco; aquele arroz branquinho e aquele peixe com leite de coco. E eu hei de comer tanto, tanto para ter uma indigestão, só para te dar trabalho e ser acariciado por ti (...)

A distância geográfica e a situação calamitosa que uma guerra obriga pessoas a enfrentarem, combinadas ao sentimento de passar um feriado importante longe de quem se ama, formam um contexto difícil de lidar. Todavia, como se observa no relato, são as memórias gustativas que permitem que o soldado continue mantendo sentimentos positivos. As recordações da comida feita na Semana Santa, na presença da esposa amada, alimentam o imaginário do homem e projetam suas esperanças futuras: voltar para casa e ser cuidado pela mulher. Ao mesmo tempo, tais reminiscências são o que, no presente, o estimula a querer retornar ao Brasil.

Acontecimentos como estes chamam atenção para a importância das comidas cotidianas, que Mintz (2001) diz serem prosaicas e esconderem histórias complexas. São histórias vividas entre as pessoas e sua cozinha, uma cozinha que é capaz de falar. Segundo Long (2004), a comida conta memórias, relações, histórias culturais e pessoais, refletindo o passado e também o futuro. Esse poder narrativo da comida existe porque, como tudo que está vivo, suas histórias não são trilhadas sozinhas, mas na companhia de inúmeras outras coisas. Mesmo que pessoal, a narrativa entre um humano e sua alimentação envolve muitos outros indivíduos. A dimensão emocional que a comida pode ter evoca não apenas memórias, como também relações que existem ao longo das histórias entre pessoas e comidas (LONG, 2004).

2.3 Dividir a comida e compartilhar a vida.

Memórias alimentares importantes não são especiais só pelas comidas às quais remetem, como também pelo contexto no qual a iguaria está inserida. A comida é uma história de memórias também porque essas lembranças estão relacionadas a vidas que cruzam a nossa própria existência. Nesse sentido, a mesa se apresenta como o espaço

onde a comida torna-se uma narrativa de convívio. Conviver deriva do latim *convivium,* que significa banquete. Estar à mesa, com fartura de alimento e convidados, comendo juntos e vivendo juntos, é a forma mais pura de convívio que pode haver. Da mesma forma que nenhuma vida é vivida sozinha, não existe vida separada da comida. A mesa é o lugar primordial desse encontro e partilha.

Os relatos à mesa, assim como a narrativa de seres humanos e alimentos, é uma narrativa histórica. Compartilhar refeições é uma atividade que cruza toda a existência humana. Já foi atividade relacionada aos deuses, ao poder dos monarcas e uma forma oficial de selar acordos. Em certo momento, a refeição precedia o papel na função de concretizar negócios. O contrato à mesa unia participantes para oficializar a venda de bens, imóveis e casamentos, como acontece de maneira informal até hoje (JOANNÈS, 2018).

Embora tal convívio seja marcado por hierarquias, rituais e ocasiões especiais, Montanari (2013) sugere que a mesa é um lugar universal. Isso porque, da mesa do imperador a do proletário, do buffet de casamento ao almoço de domingo, o objetivo continua sendo reunir comida e pessoas em torno da refeição posta. O que realmente está em jogo ao compartilharmos o alimento não é examente – apenas – o que se come. Até mesmo quando a mesa só existe simbolicamente, e não enquanto objeto físico, como em comunidades indígenas ou acampamentos, a ideia da mesa enquanto espaço de reunião em torno da comida se apresenta. Nesse sentido, seja em um luxuoso banquete com caviar ou num simples café da tarde, "o que funda a refeição ou o banquete é esta comensalidade entre os participantes, que remete a uma das expressões de solidariedade básica do grupo familiar ou da comunidade" (JOANNÈS, 2018, p. 57).

A forma de comensalidade mais corriqueira e desinteressada é refeição cotidiana, longe dos luxos culinários e ornamentações. É parte do convívio básico, natural, feito de maneira ordinária, mas que tem a capacidade de se alocar na memória de maneira intensa. Quem não se lembra da comida da avó? Dos almoços na mesa da cozinha ao meio-dia depois de voltar da escola? Do café da manhã na casa de praia nas férias de verão? Os gostos e convívios recorrentes de histórias do passado se tornam especiais

pois evocam um sentimento reconfortante de vida simples e fácil. Tal sensação pode ser explicada por Simmel, que compreende a refeição como "um símbolo de segurança do pertencimento" (2004, p.161), servindo aos comensais não só alimentos, mas também um referencial diante da insegurança da vida. Embora a mesa ritualística esteja relacionada a importantes eventos, é na mesa cotidiana que os pequenos rituais familiares acontecem. O horário constante das refeições, a ordem de serviço, os pratos sempre incluídos no cardápio. Todas essas sutilezas denotam pequenos rituais que compõem a alimentação cotidiana, e a tornam tão importante e cheia de significados quanto os grandes banquetes.

A mesa enquanto meio para existência da comensalidade cotidiana é um objeto colocado além do plano material, estando inserido no que Poulain (2017) chama de *espaço social alimentar*. Tal espaço é uma zona de liberdade para os comensais, onde natureza e cultura se encontram, e as características socioculturais dos grupos são formadas de acordo com suas escolhas alimentares. Dentre as quatro dimensões principais enumeradas pelo autor – espaço comestível, sistema alimentar, espaço culinário e espaço dos hábitos de consumo – a mesa, conforme descrita anteriormente, pode ser encontrada no espaço do consumo, dedicado aos rituais e regras que compõem as refeições. A mesa se torna assim parte da organização da alimentação, um ponto de encontro entre os convivas cuja presença implica uma série de convenções e cerimônias ao ato de comer

Na comensalidade, se ressaltam as diferenças entre comer e se alimentar. Para Santos (2005), alimentar-se envolve questões mais relacionadas aos aspectos nutricionais do alimento, enquanto comer é considerado um ato social, uma vez que possui características ligada a costumes, culturas, protocolos e modos de socialização. Nesse sentido, como aponta Fischler (2011), a comensalidade se constitui como uma prática que vai além do simples ato de comer junto com outras pessoas. Compartilhar a mesa é tido para o autor como um ato de comprometimento e envolvimento recíproco.

Quem também nos lembra disso é Lévi-Strauss (1982), ao discorrer sobre relações de reciprocidade em restaurantes baratos na França. Os comensais, mesmo que não se

conheçam, e ainda que estejam tomando a mesma coisa, oferecem vinho de sua própria taça uns aos outros. A troca recíproca oferece o que o autor chama de *cascatas de pequenos vínculos sociais entre os indivíduos*, evidenciando a importância não apenas do cardápio, mas também do convívio.

Le Breton (2016) relembra que *companheiro* é a palavra que etimologicamente designa aqueles que compartilham o pão. Estar à mesa com outros implica muito mais do que apenas dividir o alimento; trata-se de um espaço para compartilhar o pão, o tempo, as histórias e as próprias vidas. À mesa, nota-se o outro. É possível conhecer suas preferências, seus gostos, suas memórias, detalhes da sua vida. É um espaço de partilha do passado, do momento presente, e de um futuro que será construído. Ali, a refeição se torna cola dos laços de vida.

Embora a partilha da mesa seja a principal referência de convívio quando falamos de alimentação, ainda existe outra maneira de se relacionar com os outros por meio da culinária: dividindo o tempo ao fogão. Cozinhar junto de uma pessoa querida é uma atividade que acarreta imenso prazer e aprendizado. Nem sempre preparar o alimento é tarefa fácil, envolvendo muitas horas de pé no calor. É por isso que, entre pessoas que cozinham com frequência, há quem diga que compartilhar a cozinha com alguém por quem não se tem apreço perturba o fluxo do trabalho, resultando em uma comida de segunda categoria.

O "fazer junto" que a cozinha proporciona pode se tornar um momento de grande vínculo emocional, tanto com os alimentos quanto com o companheiro ou companheira de fogão. Quantos cozinheiros profissionais não aprenderam o ofício quando crianças, na cozinha da avó, enrolando pãezinhos ou batendo uma massa de bolo? Quantos não consideram seus companheiros de trabalho as principais companhias do dia, transformando-os em uma família que se constitui pelo hábito cozinhar juntos quase que diariamente, em quase todas as horas do dia?

Diferente da comensalidade, dividir a cozinha implica muito outros elementos que a simples partilha da mesa não abrange. Todo o aprendizado, dicas e truques

compartilhados no trabalho culinário, as dificuldades que se apresentam quando uma receita dá errado, a pequena conquista quando um teste dá certo, o paladar compartilhado, que prova a comida do companheiro e constrói sabores a várias mãos. Nada disso é possível apenas no momento da degustação. O convívio proporcionado pelo ato de cozinhar é portanto uma experiência complexa – e porque não completa – na construção de uma vida em torno da comida.

Nesse sentido, compreende-se porque um dos fatores determinantes para a existência das memórias alimentares é, para além do que se come, também a companhia com quem se come e se prepara o alimento. As memórias evocadas pela comida, as histórias que se pode contar sobre refeições simbólicas, trazem à mente muito mais do que um quitute. Elas também trazem pessoas queridas, que prepararam e que consumiram o alimento conosco em momentos conjunto de sociabilidade. O sabor da memória alimentar é pessoal, mas é construído coletivamente, com pessoas que influenciam nossas vidas de diferentes maneiras. Como resume Le Breton, "a preferência alimentar é marcada por uma afetividade construída na relação com os outros" (2016, p. 403). É por isso que os fatores determinantes da comensalidade não são apenas que exista comida à mesa, mas também que haja intimidade e, sobretudo, afetividade entre a refeição e os convivas.

2.4 Afetividade à mesa

Dizer que a cozinha envolve uma relação de afetividade entre os convivas e a comida servida traz à tona novamente a questão dos afetos. Como discorrido no capítulo anterior, o termo foi cunhado por Spinoza e amplamente trabalhado por outros autores, entre eles Deleuze (1995, 2002). Como também já dito, Spinoza divide os afetos em duas categorias: os de ação e os de paixão. Até o momento, este trabalho explorou apenas o primeiro tipo para narrar as histórias dos alimentos e dos humanos, visto que o afeto que ocorre entre essas vidas é o que as coloca em movimento, fazendo com que um ser componha com o outro durante sua jornada conjunta.

A teoria spinoziana vai nos servir de ponto de partida também para pensar a relação dos afetos com a comida. Contudo, para discorrer sobre a cozinha como uma história de

afetos, é necessário evocar também os afetos de paixão – aqueles que produzem sentimentos e emoções que não controlamos. Por ser a comida uma coisa viva, que se envolve com sentidos, memórias e relações pessoais, ela tem profunda capacidade de afetar vidas. Nesse sentido, a comida torna-se um importante meio para a existência do afeto-paixão. Tal afeto é o que traz à mente a imagem de uma coisa que nos tocou de tal forma que, sempre que ela aparece, seja atual ou virtualmente, somos novamente tocados por ela. Nesse contato, é possível sentir alegria, tranquilidade, tristeza, ciúmes, etc. de uma maneira que não é possível controlar. Tais sentimentos, em outras palavras, nos invadem e dominam.

A comida é um grande catalisador de tais sentimentos, já que, como afirmado anteriormente, possui enorme poder para evocar memórias e sensações. Pense em um prato favorito da infância, que remonta toda uma cena familiar com pessoas queridas, cujo gosto *abraça* seu corpo inteiro. Vamos dizer que este prato é uma macarronada. A imagem da macarronada fica para sempre guardada na mente e, quando trazida à tona, seja por um cheiro, um gosto semelhante ou até mesmo uma visão similar ao prato, ela tem o poder de afetar o indivíduo novamente. Como afirma Spinoza (2009), durante todo o tempo em que uma pessoa é afetada pela imagem de uma coisa, ela a considerará como presente, mesmo que ela não exista fisicamente. Ao ser tocado pela representação do prato, ou mesmo pelo seu simulacro, é possível sentir alegria, conforto e contentamento semelhantes aos proporcionados pela coisa original, já que, como mencionamos, a imagem do prato reúne sensações passadas com o presente (DELEUZE, 1987).

Uma comida, ao evocar emoções positivas como alegria e contentamento, expressa a verdadeira afetividade, que se traduz em nossa capacidade de experimentar emoção e bons sentimentos em relação à toda uma cozinha e sua história. O afeto, assim, não estaria ligado apenas ao âmbito do movimento, mas também (talvez principalmente) ao dos sentimentos. A afetividade faz com que uma cozinha mantenha sua importância na vida de pessoas mesmo que seus hábitos alimentares mudem completamente, como sugere Mintz (2001). Faz ainda com que um ser humano mantenha-se conectado com à comida de uma vida inteira mesmo que esteja muito longe de suas origens. Esse afeto

não é passageiro; é fruto de um alimento que nos tocou no passado, e que mantém a capacidade de proporcionar sensações sempre que evocado. Uma vez movido e tocado pela comida, o indivíduo mantém esse afeto ao longo de sua caminhada na vida.

Para Le Breton (2016), o paladar, por situar-se na trama simbólica e cultural dos seres vivos, estaria entre o subjetivo e o coletivo, de modo que os sentimentos que ele evocada envolveriam-se tanto em uma experiência pessoal quanto social. O autor considera portanto a sensação gustativa como um sentido ímpar, capaz de ser tanto uma forma de conhecimento (na medida em que reconhece os sabores e as qualidades dos alimentos) quanto uma forma de afetividade em ação (ao evocar emoções nos comensais).

Acredito, contudo, que esses afetos-paixão nos causam não somente emoções incontroláveis, nos deixando à mercê dos sentimentos. Se essas emoções forem positivas, é possível compor com elas. O que nos afeta de maneira positiva pode ser usado como referência para continuar presente em nossas e outras vidas, sendo um estímulo para seguir adiante. No caso da comida, se algum prato toca uma determinada pessoa positivamente, é possível que ela tenha vontade de preparar a iguaria novamente, de ir a algum lugar que a forneça, ou até mesmo propor uma reunião com pessoas queridas para que o prato seja apreciado em grupo. A cozinha torna-se assim novamente objeto de afeto-ação, já que põe o indivíduo em movimento e o torna capaz de agregar a comida à sua história.

A comida promove uma relação múltipla de afeto entre as pessoas. Ela toca vidas, conquista paladares e move almas. Todas as pessoas, em menor ou maior grau, são afetadas pelo alimento em algum ponto da vida. É importante lembrar que esse afeto pode ser negativo, relacionado a traumas em relação a comida que acabam por evocar sentimentos ruins. Contudo, o foco aqui está do lado positivo da história. O que existe em termos de cozinha hoje em dia se justifica porque, no passado, humanos e plantas alimentícias afetaram-se reciprocamente de maneira positiva, instituindo relações que perduraram ao longo da história, acontecendo de diferentes maneiras: nos campos, nas feiras, nas cozinhas e nas mesas.

A mesa da refeição é um local central para a transformação da comida em memória, em comunhão e em afetividade. Essa tríade simbólica fortalece os laços entre o ser humano e o alimento, aproximando suas vidas de diferentes maneiras. Nesse sentido, a cozinha constitui uma narrativa que agrega inúmeras histórias, tornando-se dessa forma ela própria uma história de vida.

2.5 Comida, uma história de vidas

A tríade memória, convívio e afeto pode ser vista como o que transforma a simples cozinha em algo potencialmente emblemático para os seres humanos. É o que faz com que as comidas, mesmo que cotidianas, tornem-se parte da vida do indivíduo em níveis muito além da satisfação nutricional. Como sugerido no início deste capítulo, a comida é viva. Por ser viva, ela produz histórias de vida: da vida dos ingredientes, dos seres humanos, e particularmente das vidas cruzadas entre humanos que se dedicam ao alimento.

Compreender os aspectos simbólicos da comida por meio das histórias que o alimento é capaz de contar é importante para compreender porque certas pessoas são afetadas pela cozinha de uma maneira extraordinária. Como sugerido, somos todos afetados em certo grau pela comida, seja positiva ou negativamente. Contudo, esse afeto normalmente se mantém em uma certa média, que nos faz apreciar alguns pratos, cozinhá-los de tempos em tempos, e reunir familiares e amigos em torno da mesa uma vez ou outra. A vida da maioria das pessoas cruza a da comida com alguma frequência, ocasionando encontros importantes, mas depois continuando caminhos separados.

Grande parte dos leitores talvez venha a se identificar com os relatos de memória, convívio e afetividade descritos acima, mas existem pessoas que vão além de uma simples relação de casualidade simbólica com a comida. São pessoas colocadas em movimento pelo afeto em relação à cozinha, indivíduos que compõe com a comida e não apenas cruzam seu caminho com a cozinha, mas trilham o mesmo caminho dos

ingredientes. Cozinheiras e cozinheiros, dessa forma, são indivíduos que foram afetados pela comida de maneira extraordinária.

São vidas que existem em conjunto com a dos ingredientes, como toda vida que existe no ambiente e nas práticas de uma cozinha. A cozinha é viva e está em constante transformação, constituindo um importante meio para criação de afetos, sempre em movimento pelas correntes do ambiente e pelas mãos dos cozinheiros. A cozinha dá vida ao cozinheiro enquanto profissão, e o cozinheiro dá vida à comida com seu esforço e atenção. Como se afetam reciprocamente, suas histórias são vividas lado a lado.

Com isso, o cozinheiro é a pessoa que se relaciona intimamente com os alimentos, uma proximidade garantida pela experiência, pelas vivências e tentativas ao longo da vida em torno da mesa e do fogão. Para Ingold, uma relação como essa é muito mais do que uma simples conexão: é o "retraçar de um caminho através do terreno da experiência vivida" (2015, n.p). O cozinheiro é formado nesse sentido histórico de vivência. Nesse contexto, pode-se compreender ainda esse profissional como aquele que presta atenção nos ingredientes. Para Tsing (2010), algumas atividades (tal como a arte) nos possibilitam notar com mais atenção as coisas do mundo. A arte culinária, desenvolvida por meio da pesquisa, manuseio, técnicas de preparo e construção de sabores, levam o cozinheiro a notar os ingredientes, a prestar uma profunda atenção na comida que prepara, e a nutir intensa afetividade por ela. O cozinheiro não apenas reconhece a existência desses ingredientes; ele conhece profundamente seus materiais e devota-se a conhecê-los cada vez mais.

A cozinha é uma narrativa de muitas histórias, e o profissional da culinária é o indivíduo que conhece tais enredos. Como Ingold (2015) sugere, conhecer uma coisa é saber sua história e ser capaz de se juntar à ela; nesse contexto, cozinheiros são os indivíduos que conhecem os ingredientes profundamente, prestam neles intensa atenção e, por isso, conseguem juntar sua própria história à da comida. Mais do que isso, transformam a história da comida em sua própria história de vida.

CAPÍTULO 3 - Quando a cozinha ganha vida: notas sobre conhecer uma cozinha pela primeira vez.

Mesmo conhecendo inúmeras cozinhas domésticas e outras tantas de estabelecimentos comerciais, a primeira vez que passei pelo portão vermelho que dava acesso à cozinha do restaurante argentino no qual realizei minha pesquisa empírica para essa dissertação, foi como se eu nunca tivesse visto um local como aquele antes. E, de fato, acredito que nunca vi, ou pelo menos nunca tinha visto com os olhos atentos de quem faz uma pesquisa de campo. Prontamente, esse espaço ganhou outra conotação e foi me afetando gradativamente por todos os dias que lá estive, em encontros semanais de abril a agosto de 2019 .

Independente de ser ou não um local de pesquisa, de ser caseira ou industrial, a primeira coisa que me chama atenção em uma cozinha é que tudo ali é vivo: os seres humanos que lá estão trabalhando, as histórias que eles trazem consigo, os ingredientes prontos para ganharem novas formas, as cores, as texturas, a chama que sobe desgovernada da boca do fogão, o pão que cresce vagarosamente nas prateleiras. Tudo na cozinha é cheio de movimento e vida e também nos enche de vida. Os aromas que exalam da panela, o calor que percorre os corpos perto do fogo, os barulhos dos equipamentos processando e picando ingredientes – cada coisa é um lembrete de que a cozinha vivifica tudo que está no ambiente. É impossível ser passivo e não participar do que acontece naquele ali.

Quando a cozinheira sorridente chamada Natália me recebeu com um “seja bem-vinda à nossa cozinha", com um sotaque carregado de quem tem o espanhol como primeira língua, ela não esperou nem um minuto para começar a me explicar detalhadamente tudo o que acontecia ali. Era meu primeiro dia com a equipe de produção do restaurante e Natália, sua chef, que seriam os responsáveis por preparar todos os ingredientes dos pratos que são servidos pela equipe da noite, quando o restaurante abre as portas para o público. A cozinha de produção funciona das 8 às 16 horas e gira em torno principalmente do preparo de vegetais, sobremesas, empanadas e pães, bem como o porcionamento e armazenamento das carnes. Embora os cozinheiros lidem com todos os

ingredientes servidos, eles nunca finalizam os pratos, tarefa direcionada aos cozinheiros que trabalham a noite.

De início, fiquei espantada com a grandiosidade da produção de alimentos do local, afinal, restaurantes que conheci anteriormente só possuíam uma equipe que ficava responsável tanto por preparar quanto por finalizar e servir as refeições. No entanto, com uma proposta de oferecer uma culinária típica argentina, ou seja, comida e cultura imaterial, o restaurante vive cheio de clientes que fazem fila para saborear empanadas e cortes de carne especiais. Devido a essa grande demanda, o estabelecimento dividiu sua equipe em duas: a de produção, que trabalha durante o dia e prepara todos os ingredientes em larga escala; e a equipe de serviço, que atua durante a noite, finalizando os insumos em porções individuais e servindo os pratos aos clientes.

Certamente fiquei empolgada com a possibilidade de me deparar com duas cozinhas diferentes em uma só. E, de fato, ao longo da minha estadia com os cozinheiros, não fui decepcionada. Funcionando como um organismo vivo, a segunda coisa a chamar minha atenção era que o ambiente em que eu estava ganhava duas vidas. A primeira cozinha era vivida com a equipe de produção, chefiada por uma mulher imigrante e repleta de outras vidas femininas. Esta cozinha operava em ritmo constante, sendo mais atenta aos detalhes e configurando-se como um local de convívio atencioso e de boas conversas. Nela eu trabalhava junto, sob uma observação participante. Já a segunda cozinha era trazida à vida pelo horário de serviço, que começava às 17h e se estendia até meia noite. Sua equipe, predominantemente masculina, era regida por Nahuel, o chef de cozinha argentino. Sob um ritmo acelerado, a segunda cozinha do restaurante focava mais no produto final e me oferecia momentos de observação silenciosa.

O espaço físico dessas duas cozinhas era o mesmo, embora com seções que tinham maior fluxo de acordo com os horários de funcionamento. A cozinha de produção se concentrava na parte de trás do estabelecimento: um grande corredor branco com enormes bancadas, fogão e um forno elétrico de porte médio, além de duas câmaras refrigeradas acopladas na parede e uma despensa. Já a cozinha de serviço predominava na parte da frente, com janelas para o salão (embora a parte de trás também fosse utilizada por alguns cozinheiros que preparavam as entregas). O espaço ali era muito

mais apertado e reduzido, comportando *a parrilla* – a churrasqueira argentina –, algumas bancadas refrigeradas, um fogão e um imenso forno de assar pães e empanadas. Nesse lado da cozinha, predominava o cinza metálico das incontáveis superfícies de inox. Embora existam essas duas divisões no local, o uso de cada equipe não é limitado a elas. Todos os cozinheiros e ingredientes transitam entre as cozinhas em todos os horários. Ainda que a existência de duas cozinhas tenha promovido diferentes experiências durante meu tempo em campo, proponho um relato sem divisões seccionadas. Afinal, as narrativas que compõem este capítulo contém histórias de duas cozinhas e inúmeras vidas que se entrelaçam e se complementam.

Num ambiente tão diverso e repleto de possibilidades, notei que, mesmo quando não estava funcionando, a cozinha guardava resquícios dos momentos em que pulsava em vida. Ao chegar pela manhã para encontrar parte dos meus colegas de campo, era possível sentir o calor da *parrilla* que, apesar de estar apagada há horas, permanecia cheia de brasa quente mantendo o ambiente aquecido.

Nesse contexto, é importante ressaltar que, ao afirmar que a cozinha tem vida, não considero que esta provém de uma agência que lhe garanta autonomia. O que traz este lugar à vida são as outras vidas que a compõem. Para Ingold (2015), lugares onde diferentes formas de vida se encontram cotidianamente são considerados *nós*. A cozinha é um nó: um lugar onde várias vidas, vindas de outros lugares, se encontram e se entrelaçam com frequência. O autor complementa ainda que todos os lugares, por serem pontos de encontro de vidas, são também nós de histórias (INGOLD, 2015).

Como um nó, vidas e coisas se cruzam e se afetam na cozinha, proporcionando um ambiente ideal de parada para humanos que compartilham a jornada com os alimentos. Natalia, a argentina sorridente que me recebeu em meu primeiro dia na cozinha, é uma dessas humanas citadas no capítulo anterior, que tem uma relação afetiva muito forte com a culinária. Nascida na província de Mendoza, no oeste argentino, Natalia é cozinheira profissional há mais de dez anos, mas já cozinhava bem antes disso. Criada ao lado da avó e da mãe, responsáveis por ensiná-la a conviver com os ingredientes, a argentina cresceu perto do fogão. Após muitos anos trabalhando em restaurantes

argentinos, nos quais aprendeu a trabalhar com os mais diferentes tipos de ingredientes, a profissional decidiu dar continuidade a sua caminhada lado a lado com a comida em outro país. Veio ao Brasil por meio de um contato que a ofereceu um emprego em um restaurante nacional, mas o destino lhe reservou estar próxima da comida que mais a afeta: a culinária argentina. Hoje ela é *Chef de Produção* no restaurante, responsável por comandar a cozinha que funciona durante o dia. Suas atividades incluem preparos diários do alimento, o treinamento de novos funcionários e a delegação de funções e tarefas relacionadas a questões burocráticas. "Cozinha é muito mais do que cozinhar", Natalia me lembra.

Sempre muito expressiva e enérgica, Natalia ia de um lado para o outro cozinhando e brincando com os colegas. De pronto, pude notar que, se ela como cozinheira enchia aquele local de vida, aquele ambiente também era responsável por trazê-la à vida. A primeira vez que me atentei a essa pulsão recíproca de vida foi enquanto dobrava empanadas com as cozinheiras. Eu estava com Thamyres, uma jovem cozinheira do interior do Espírito Santo e, enquanto conversávamos, ela me ensinava – ou tentava me ensinar – a trançar empanadas. Diante das minhas mãos não habituadas à tal tarefa, ela disse que também demorou a conseguir "pegar o jeito", e que até hoje só consegue realizar a atividade apoiando a empanada na bancada. Em contraponto, me afirmou que Natalia conseguia fechar empanadas em velocidade impressionante, e fez questão de chamar a argentina para me mostrar. Em questão de segundos, Natalia fechava a empanada no ar, sem apoio, movendo os dedos velozmente.

O movimento era o seguinte: fazendo uma pinça com o polegar e o indicador, a cozinheira segurava a pontinha da massa e movia os dedos de baixo para cima, como um círculo, levando a ponta da massa ao encontro da parte de cima da empanada. Esse movimento de vai e vem faz com que o pequeno pastel argentino ganhe uma bainha trançada. Hoje consigo descrever porque depois de um tempo aprendi a fazer (também apoiando na bancada). Enquanto Natalia trançava a empanada, segurando-a nas mãos, sem apoios para ajudar, era impossível ver os detalhes daquela dobra, tão rápido que seus dedos se moviam. Ela não só fazia isso com agilidade, como também sem falhas.

Naquele momento, a empanada ganhava vida com seus movimentos, e seus dedos estavam mais vivos ainda ao fazer aquelas dobras.

As mãos de Natalia dão vida a empanadas há muito tempo. Desde a infância, a argentina fazia empanadas em casa, já que o quitute é muito comum na Argentina. Sua mãe vendia os pastéis e um dia, na produção caseira em larga escala, decidiram brigar contra o relógio para ver quantos pastéis cada uma conseguia fazer em uma hora. "*Tressentos* e cinquenta empanadas", me disse ela com sotaque carregado.

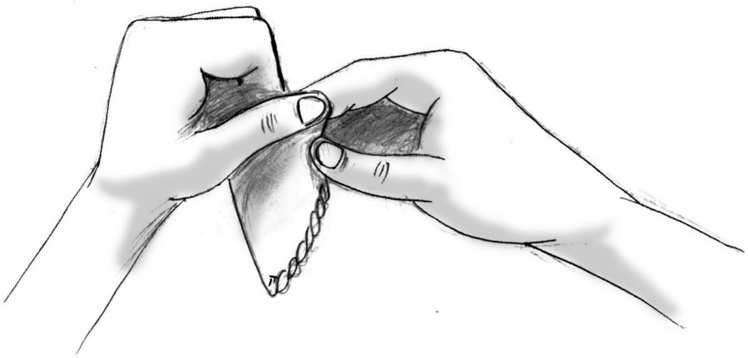

Figura I: Mãos dobrando empanadas

Ingold (2015) discorre sobre a habilidade das mãos para usar ferramentas, afirmando que nelas estão agrupadas capacidades de movimento e sentimento que são desenvolvidas através de uma história de práticas passadas. Esses gestos historicamente desenvolvidos são o que fazem as mãos, e vice versa, segundo o autor. As mãos de Natalia, mesmo dispensando ferramentas, são resultado de um encontro construído historicamente com as empanadas na bancada da cozinha. Suas mãos foram treinadas para dobrar e, assim, ganham vida quando o fazem. Parafraseando Ingold, enquanto mãos fazem empanadas, empanadas fazem mãos.

A trajetória de empanadas e mãos já é mais do que conhecida na Argentina, e são um lembrete de que a relação entre essas duas vidas é característica de uma cozinha repleta de vitalidade. O renomado chef Mallmann (2009) nos lembra que, por ser um dos pratos mais tradicionais da Argentina, o pequeno pastel não pode ser considerado *a* empanada,

mas deve ser pensado sempre no plural, *as empanadas.* Isso porque a iguaria se adapta ao paladar de cada região da argentina, mudando de "província para província, cidade para cidade, e frequentemente, de casa para casa" (MALLMANN; KAMINSKY, 2009, p. 56), demonstrando as várias facetas do pastel como uma maneira de afetar os mais diferentes paladares humanos.

Partindo de uma mesma base de trigo e gordura, mas recheada com ingredientes tradicionais, como carne, queijo, ovos, cebolas e até doce de leite, cada pastel traz características únicas do lugar em que foi feito ou, no caso do restaurante, de todos os sabores da Argentina para um só lugar: sua jornada na cozinha no Brasil. Não obstante, a presença de uma gastronomia contemporânea, que ousa combinar ingredientes, e também a considerável quantidade de restaurantes comandados por imigrantes argentinos ao redor do mundo, colocaram a empanada no caminho da inovação. Atualmente, os recheios tradicionais dividem espaço com outros muito mais peculiares, tais como queijos franceses, frutos do mar e até molho branco (este último presente em uma das empanadas do restaurante). Para Archetti (2000), tais transformações permitem que os tradicionais pasteis estejam sempre se renovando, o que lhes garantes vida longa nas mãos dos cozinheiros e entre os paladares dos mais diversos comensais.

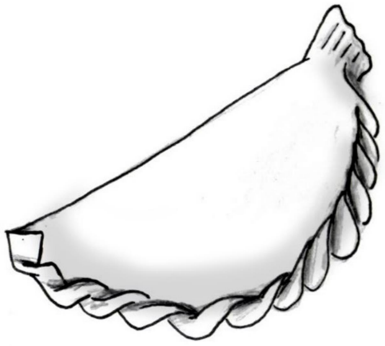

Figura II: Empanada argentina

Embora a trajetória de empanadas e mãos demonstrem um laço entre a vida de ingredientes e cozinheiros, também há vida na cozinha onde ainda não há seres humanos. Muitas vezes me deparei com panelas imensas cheias de comida, borbulhando por horas, como se estivessem "se cozinhando sozinhas". Por muitos momentos,

acreditei que a comida daria errado: queimaria, cozinharia demais. Uma manhã, quando Natalia estava fazendo vegetais grelhados para o meu almoço, eu cheguei a desligar o fogo pois tive certeza de que a berinjela e a abobrinha estariam carbonizadas depois de tanto tempo em contato com a chama intensa do fogão industrial. O vegetais, contudo, não estavam nem mesmo com pequenas crostinhas douradas. Já de noite, o que marcava presença no fogão era uma frigideira cheia de óleo que permanecia a noite inteira ligada. Eu esperava a todo o momento o cheiro de óleo queimado, mas ele nunca chegou. Isso porque o fogo brando impedia a frigideira de esquentar demais, ficando sempre pronta para receber o alho e o alecrim que, eles sim, saíam de lá tostados.

O que fica perceptível nesse cenário onde humanos não contribuem para o movimento de vida é a importância das correntes do ambiente. São essas correntes que movem coisas e trazem à vida o que parecia inerte. Em uma cozinha, a principal corrente é a do fogo que, por meio do calor que emana, permite que os alimentos ganhem vida e, até mesmo, que pareçam autônomos.

Figura III: Panelas de batatas que se cozinhavam sozinhas

Alguns autores, como Wragham (2010), acreditam que o “controle” do fogo foi o que nos transformou em homo sapiens. É curioso notar como o “homem-dominador”

considera-se o guardião do fogo, embora seja comum ver queimadas e queimaduras impossíveis de controlar por mãos humanas, que evidenciam o poder desse elemento da natureza. Antropocentrismos a parte, o fogo é responsável por garantir nossa vida durante toda história, permitindo cozinhar alimentos e otimizar as calorias ingeridas. No restaurante, o fogo segue seu caminho vital e traz movimento e energia aos ingredientes inertes, que pulam e tinem na panela.

Entretanto, o fogo também é associado a morte. O fogo queima e destrói. Na culinária, inibe o crescimento de fermentos em pães e bolos, carboniza vegetais e carnes. No contato com o fogo, o alimento pode encontrar o seu fim. Entretanto, como sugere Ingold[7], da mesma maneira que queimadas em florestas liberam nutrientes que fertilizam solo e são utilizados pela nova vegetação, o fogo da culinária também não é apenas destruidor. O antropólogo argumenta que, no cozimento de vegetais, aromas e elementos como a água são liberados e contribuem para dar forma e gosto ao alimento. Dessa forma, o que antes era energia de morte se torna corrente de transformação. Tal modificação no ingrediente é responsável por formar vegetais e carnes com crostas crocantes e ricos em sabor, tornando o alimento vivo novamente no paladar.

Na cozinha em que a comida se cozinha sozinha, outro fator que chama atenção dos olhos curiosos é como o ingrediente tem o seu próprio tempo. Em seu devir alimento, o ingrediente cruza o caminho do cozinheiro, mas também sabe seguir sozinho no seu curso de vida. A primeira vez que percebi isso foi no caso de um *levain* que não cresceu. *Levain* é um tipo de fermento biológico natural feito apenas de água e farinha de trigo, que após longos dias de fermentação, ganha vida por meio de bactérias. O *levain* é um verdadeiro espetáculo no quesito ingrediente cheio de vida. A massa branca borbulha e, quando misturada a mais ingredientes, faz tudo crescer. No restaurante, todos os pães levam fermento natural cultivado pelos próprios cozinheiros por meio de um processo diário de atenção. Os funcionários alimentam a massa viva todos os dias, colocando mais água e farinha para que ela, tal qualquer um ser vivo, mantenha-se viva e forte.

[7] Informação obtida via e-mail no dia 29 de setembro de 2019.

Uma terça-feira cheguei bem cedo à cozinha de produção e fui recebida com a animação dos meus colegas, já que seria aquele o grande dia de fazer pães de hambúrguer. Embora o restaurante seja argentino – o que de imediato implica a centralidade da carne no cardápio –, para quem está na cozinha, são os pães as verdadeiras estrelas da casa. Desde o meu primeiro encontro com os cozinheiros, quando expliquei a pesquisa, sempre me foi falado que eu precisava ver a fabricação de pães artesanais. Pelo menos sete qualidades de pães são produzidas lá, em quantidades que escapam à memória. A palavra produzir nem mesmo chega perto de expressar o que esse processo inclui; talvez a melhor expressão seja *cultivar*. Sim, cultivar pães exige calma, atenção, técnica e conhecimento. Trata-se de um processo verdadeiramente cheio de vida, que remete a abordagens de cultivo como a agricultura.

Mas esse processo nem sempre funciona como esperado. No fatídico dia em que eu veria o pão de hambúrguer ser cultivado, o preparo mais complexo e sensível de todos os pães, o *levain* não estava forte o suficiente. "Os pães não podem ser feitos hoje… Cozinha é assim, é melhor esperar o tempo das coisas do que fazer e perder tudo", me disse Natalia. Essa inconstância é o que denota uma cozinha cheia de vida. Em meus relatos, cheguei a escrever que a cozinha não pára de me maravilhar com suas oscilações. Fazer comida não depende só dos esforços do cozinheiro que, aparentemente, comanda o fogo e os ingredientes. Em uma cozinha viva, o ingrediente também comanda o profissional.

Novamente, é importante ressaltar que não considero o ingrediente um ser magicamente animado mas, sim, uma coisa que existe e circula pelo mundo, ganhando vida pelos encontros e forças do ambiente. Por exemplo, se uma frente fria atinge a cidade e a temperatura no ambiente está muito baixa, são grandes as chances de o fermento não crescer o suficiente. Já se faz muito calor, é possível que ele cresça mais do que o desejado. Em locais muito úmidos, é comum que outras formas de vidas – indesejadas, nesse caso – cresçam junto com *levain*, como fungos. Em todo caso, por essas variáveis do meio ambiente agirem no ingrediente, ele segue uma vida alheia às vontades e expectativas dos cozinheiros. Sugiro até mesmo dizer que os ingredientes acabam por

contrariar os desejos desses humanos. Quantas vezes uma receita não deu errado porque um ingrediente não performou na receita como esperado?

Sujeito a imprevistos, o ato de cozinhar exige paciência. Diferente do que é falado pelo senso comum, ser afetado pela culinária não significa ser "mordido pelo bichinho da gastronomia". Os afetos recíprocos entre culinária e cozinheiro são baseados em uma relação de paciência e esforço para aprender a compor com os ingredientes. Como nos lembra Ingold (2015), o cozinheiro não é o ser que domina o alimento. A relação existente entre esses dois é uma relação de composição; não de dominação. O que fica perceptível é como os afetos se desenrolam. Hora o cozinheiro afeta o ingrediente, transformando-o de acordo com a receita desejada; hora o ingrediente afeta o ser humano, ditando o ritmo de trabalho.

Algumas atividades, como o preparo de linguiças, evidenciam essa troca. Componente de um famoso prato argentino – o *choripan* –, as linguiças feitas no restaurante são artesanais e seu preparo nos mostra muito mais do que a qualidade do produto feito semanalmente na casa. As linguíças são compostas por uma mistura equilibrada de gordura, carne de porco e especiarias, ingredientes que os cozinheiros precisam agregar com antecedência para que a combinação pegue gosto. Depois de deixar o preparo descansar, o próximo passo envolve colocar tudo em uma máquina cilíndrica que tem um funil da ponta, onde é encaixada a tripa que será recheada e formará a linguiça.

Nas ações de retirar a tripa de uma vasilha com água e óleo para mantê-la hidratada, colocá-la na boca do funil e girar a manivela da máquina, existe uma tensão entre o cozinheiro e a tripa. Fiz esse processo junto com Danilo, um cozinheiro baiano muito animado, que me explicava detalhadamente como fazer. A sensibilidade do trabalho é notada logo no início. Danilo colocava a tripa com todo cuidado para não rasgar já no funil, depois me informava em qual ritmo eu deveria girar a manivela para que não entrasse recheio demais (correndo risco de rasgar a tripa) ou recheio de menos (criando bolhas de ar). Várias vezes, Danilo precisou desfazer tudo, colocar o recheio de novo na máquina e recolocar a tripa na ponta do funil. Uma embate de paciência, em que mesmo o cozinheiro mais treinando e precavido precisa se adequar ao ritmo que é imposto pelo

ingrediente e pelo processo. Todo o cuidado é necessário para que dê tudo certo. Uma linguiça rasgada tem seu recheio vazado, uma linguiça com bolhas de ar ou grossa demais estoura na *parrilla.*

Estar numa cozinha é notar essas pequenas nuances de vida que existem na composição pacífica ou tensa entre cozinheiros e os materiais com os quais eles trabalham. Mais ainda, estar numa cozinha é se deixar permear por essa vida. As coisas vivas dentro da culinária não só se mostram ao ditar o ritmo das receitas; muitas vezes, elas se impõem sobre os humanos. É impossível não ser afetado, mesmo que esteja lá só de visita.

Falo isso porque as pimentas ardem. Fazem arder os olhos, os dedos e a boca ao contato. Mas pimentas também podem nos invadir sem precisar do menor toque. Eu mesma fui invadida em uma manhã, quando Natália abriu um pacote de pimentas que estava embalado a vácuo. Eu estava perto auxiliando Thamyres a fazer pães e, assim que Natalia colocou as pimentas dentro de um escorredor e começou a lavá-las justamente para eliminar as sementes picantes, o ardor subiu no ar e eu comecei a tossir. Tossia muito. Demorei algum tempo até perceber que eu tossia por causa dos capsaicinóides das pimentas que invadiram minhas narinas e meu pulmão. Logo depois, Natália e Thamyres começaram a tossir junto. Elas, como já estão nessa jornada há tempos, continuaram seus afazeres. Eu precisei sair da cozinha e ficar um tempo fora.

Figura IV: Pimenta Dedo de Moça

Nesse dia, pude entender o que Jalayne, uma cozinheira que chegou na mesma semana que eu, quis dizer quando me afirmou que “tem dia que parece que a gente vira comida”. A conversa havia iniciado sobre comer as coisas que a gente mesmo faz. Ela

me confessou que se cansa rápido: “A gente fica o dia todo na cozinha, isso enjoa. Você sente o cheiro da comida, parece que você comeu, parece que você vira a comida”. Com as pimentas, percebi que isso acontece não só pelo cheiro. De fato, os odores da cozinha ficam impregnados em nossas roupas quando saímos de lá, mas ingredientes como a pimenta também arrumam outras formas de se infiltrar em nós. Na jornada de vida dos ingredientes, o que está ao seu redor é levado junto no mesmo movimento.

Quando a cozinha ganha vida, nós também somos trazidos à vida por ela. Um ambiente repleto de correntes do meio ambiente, de ingredientes e de humanos, é dotado de uma força vital que se expressa tanto nos grandes atos quanto em pequenas influências que demoramos a notar. Sobretudo, uma cozinha cheia de vida é considerada assim porque é um lugar onde não existe espaço para inércia. A cozinha, tal como as coisas, está viva porque está em constante movimento. Onde há movimento, há vida.

3.1 Uma cozinha triste é aquela em que não se dança

Se o movimento, como sugerido por Ingold (2015), é sinônimo de vida, talvez não exista lugar de trabalho mais vivo que a cozinha. Tanto o espaço físico quando o campo culinário são ditados por seus movimentos. O pão que cresce, as pessoas que chegam de outros países, os alimentos que se inserem em uma nova cultura – de todos os lados, a cozinha do restaurante argentino é um nó de encontros de cada vida que cresce em movimento.

Um dos principais fatores que permite que o local seja um ponto de encontro de diferentes formas de vida são os argentinos que comandam a cozinha. Manter um restaurante argentino no Brasil exige trazer um pouco da Argentina para cá, tanto em forma de alimento quanto de pessoas. Para que a comida chegue aqui sem perder suas características principais, é preciso que esteja lado a lado com humanos que a conhecem bem. É por isso que a migração de Natalia, e também de Nahuel, o outro chef do restaurante, é um movimento fundamental para trazer a vida todos os dias o restaurante.

Como chefs de produção e cozinha, respectivamente, Natália e Nahuel desempenham o papel de delegar funções, supervisionar o serviço, cozinhar, fazer fichas técnicas e o que mais a cozinha precise. Ela atua na parte da manhã; ele, principalmente à noite. Assim como Natalia, Nahuel também é de Mendoza, mas, diferente dela, demorou a cruzar seu caminho com o dos ingredientes, e só veio a se envolver intimamente com a comida durante a faculdade, na Argentina. Inspirado por seu irmão Emílio, que já era cozinheiro, Nahuel iniciou a faculdade de gastronomia. Depois da graduação, o cozinheiro dedicou-se a trabalhar em diversos lugares, passando por simples restaurantes, pela cozinha de um renomado hotel argentino, e também por uma temporada no Uruguai. A jornada de Nahuel tem destino final no Brasil devido a um convite feito por seu irmão, que morava em solo brasileiro há alguns anos e foi um dos responsáveis por abrir as portas do restaurante argentino no qual realizei esta pesquisa. Quando Nahuel chegou aqui, em 2013, o estabelecimento já estava em pleno funcionamento. Após algum tempo nessa cozinha, ele encontrou sua colega de profissão, Natalia. Embora ambos tenham nascido na mesma localidade, não se conheciam até dividirem a cozinha do restaurante pela primeira vez, há três anos, quando Nahuel era o chef e Natália atuava como sua *sous-chef.*

Trajetórias cruzadas por acaso, mas por um mesmo motivo: dividir a vida com os alimentos. Nahuel e Natalia são cozinheiros migrantes, uma categoria de seres humanos que percorre o globo há séculos em busca de conhecer o mundo através dos sabores. Diferente de outros imigrantes, que o fazem para fugir de conflitos, pobreza ou catástrofes ambientais, os dois cozinheiros optaram por sair de sua terra natal e de seus empregos para dar continuidade a sua jornada com os alimentos em outro ambiente e outra cultura.

Assim como os alimentos que migram e transformam uma culinária, os cozinheiros também deixam a sua marca, influenciando a culinária local, pois trazem consigo técnicas e conhecimentos de sua terra natal e de tantos outros lugares pelos quais passaram. Autores como Franco (2001) falam, inclusive, que esse impulso de buscar sabores e condimentos exóticos foi o grande propulsor da História da humanidade.

É fato que a globalização[8] tenha facilitado a circulação de pessoas e coisas ao redor do mundo. No restaurante, por exemplo, praticamente tudo é comprado por meio de distribuidores brasileiros, desde ervas e condimentos, até mesmo a carne, que é traço típico da comida argentina. Nahuel me afirmou que, embora alguns cortes que são comuns na Argentina não sejam encontrados aqui, a carne brasileira é de altíssima qualidade, então não há necessidade de importar. Portanto, poucas substituições são necessárias dentro da cozinha. Contudo, há um tempero que os cozinheiros e os donos do restaurante – também argentinos – precisam trazer de suas viagens: o *ají molido*. Condimento vermelho intenso, feito a partir de uma mistura de pimentas que são desidratadas e moídas, o tempero dá gosto típico ao *chimichurri* argentino, bem como às linguiças artesanais da casa e as empanadas. Natalia me disse que o tempero se assemelha à nossa pimenta calabresa, mas é menos apimentado. Até o momento, não existe *ají molido* sendo vendido no Brasil, por isso, ele sempre viaja na mala dos cozinheiros, quando retornam da Argentina. Quando cheguei no restaurante o *ají* havia acabado e uma série de preparos tiveram que ser finalizados sem o tempero. Na falta, os cozinheiros compensavam com outras especiarias. Poucas semanas depois, um dos sócios conseguiu trazer de viagem um imenso pacote plástico que supriria as necessidades culinárias por um bom tempo.

Além da pimenta, o doce de leite é outro ingrediente importante para o paladar argentino que continua vindo diretamente de seu país de origem. Entretanto, tal importação é um pouco mais fácil para o restaurante, que já conseguiu contato com uma empresa brasileira que realiza a ponte aérea Argentina-Brasil para distribuir o doce no país. Embora o Brasil também produza o ingrediente em grande qualidade, para os cozinheiros argentinos não há nada que se compare com o doce de leite produzido em sua terra. Natalia me disse que o principal ponto de distinção é o modo de produção. Na Argentina, o doce de leite é feito apenas de leite bem gorduroso e açúcar, atingindo tonalidade escura e grande cremosidade; já no Brasil, a cozinheira alega que muitos fazem doce de leite a partir do cozimento de latas de leite condensado, o que resulta em

[8] Entendo a globalização de acordo com o conceito descrito por Contreras e Gracia (2011, p.389): "o amplo processo de transformações sociais, incluindo o crescimento do comércio, investimentos, viagens e redes informáticas, no qual numerosas forças entrelaçadas estão fazendo com que as fronteiras de todo tipo e em todos os níveis sejam mais permeáveis do que nunca".

um produto de baixa qualidade. Embora o estado de Minas Gerais produza a iguaria da maneira tradicional, as diferenças de cor e textura são notadas quando comparamos os dois produtos.

No restaurante, o doce de leite importado da argentina é utilizado em preparos em que o produto fica em evidência, como empanadas de doce de leite e sobremesas em que o doce é ingrediente principal. Já o equivalente brasileiro é usado em receitas com muitos elementos, nos quais o sabor do doce não sobressai tanto, e em pratos que são feitos para os funcionários em ocasiões especiais. Esse último uso causa uma pequena revolta entre os cozinheiros, já que todos preferem o produto argentino. Em tom de brincadeira, Lucas e Thamyres recusaram o doce quando Natalia disse que faria para eles panquecas com doce de leite... brasileiro. Na culinária argentina, o açúcar se une ao leite e viaja até terras brasileiras para incomodar os mineiros numa competição pelo melhor doce de leite da América do Sul.

Contudo, O que vem na bagagem de cozinheiros migrantes é muito mais do que ingredientes. Os movimentos migratórios levam pessoas a lugares, trazendo junto com elas conhecimentos e práticas, memórias e afetos, receitas. Trata-se de um padrão de deslocamento que se repete há centenas de anos. Segundo Ingold (2015), por não estarem presos a um só lugar, os seres humanos e as outras coisas cheias de vida habitam o mundo enquanto caminham. Por não estarem fixos em um só lugar, esse autor os considera habitantes em constante movimentação. Nessa perspectiva de habitação, habitar é viver historicamente. Nenhuma trilha percorrida pelo mundo é inédita. Assim como Nahuel e Natalia, muitos já habitaram a rota entre a Argentina e o Brasil, vivendo vidas, desenvolvendo habilidades, observando e entendendo o caminho.

Considerando que a vida é vivida historicamente, aprender sobre a cozinha de Natalia e Nahuel no Brasil é compreender o contexto do qual eles – e os ingredientes com os quais compõem – vieram. Sendo cidadãos latino americanos, os argentinos dividem uma consciência alimentar social e cultural com outros países da América Latina, por isso é fácil encontrar batata, milho e tomate em seus preparos culinários. Contudo, como nos aponta Verhaert (2018), a Argentina se considera há anos o país mais europeu

do sul global. Isso se deu principalmente pelas migrações humanas e não-humanas para o país. A primeira grande mudança no cenário social e culinário argentino se deu com a colonização hispânica. Enquanto as plantas alimentícias americanas viajavam o mundo agradando o paladar dos europeus, aqui também chegavam novas espécies, que se aclimataram gradativamente.

Para a Argentina, as vidas mais importantes que decidiram criar vínculos com o Sul global foram o trigo e os bois. Essa dupla, nunca antes vista nos Pampas ou na Patagônia, tornou-se popular e "europeizou" a alimentação do país (VERHAERT, 2018). Os dois novos alimentos – trigo para pães e massas e a carne vermelha – afetaram tanto os paladares argentinos que criaram distorções na memória coletiva do povo. De acordo com Verhaert (2018), após a inserção total desses alimentos no cardápio, os argentinos passaram a ver a carne de boi como alimento originalmente local e não como um insumo proveniente de outro continente. Archetti (2000) endossa este fato ao afirmar que, em pouco tempo, uma comida sem carne (no caso, a comida típica de italianos) era considerada refeição de gringos. Uma verdadeira refeição gaúcha continha "carne e mais carne" (Ibid, 2000, n.p).

Embora a centralidade da carne seja inegável, os argentinos não demoraram a absorver também costumes italianos. Segundo Archetti (2000), as massas se transformaram em prato comum no cotidiano argentino, estando nas mesas de todas as classes sociais. E, de fato, a dupla europeia tornou-se local e atualmente define a cultura alimentar argentina. Até hoje, a base da alimentação argentina é sustentada por três alimentos: a carne, o pão e a batata – esta última, sim, completamente sul americana. O que se nota, no entanto, é que a batata tem muito menos espaço no ambiente culinário do que os outro dois alimentos. No restaurante, um do aspectos mais intrigantes é que a batata frita utilizada pelos cozinheiros é comprada em pacotes enormes.

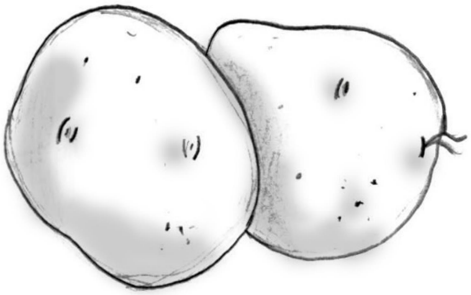

Figura V: Batatas

A batata congelada e industrializada oferecida no restaurante me chama atenção; seu papel no restaurante foi assumido como *commodity*, deixando de ser um alimento central na culinária argentina e que, diferente da carne e do pão, não demanda atenção e preparo. Segundo Poulain (2017), esses alimentos que já chegam prontos ou semiprontos às cozinhas são vistos como ingredientes sem identidade e significado simbólico. A batata congelada não é entendida como a batata andina que viajou o mundo e afetou a culinária argentina. Dentro de um pacote, ela é dessocializada, como sugere Poulain (2017) ao abordar os alimentos prontos para consumo. Diferente das batatas cheias de história do relato do capítulo dois, este ingrediente se tornou invisibilizada e desqualificado nesse contexto.

É difícil não estranhar que um alimento tão importante para a culinária argentina receba pouca atenção no teor qualidade. Uma justificativa plausível talvez seja a hierarquização dos alimentos na culinária. A batata é um acompanhamento não muito sofisticado, de fácil preparo, enquanto os pães exigem um maior grau de conhecimento para serem feitos e a carne é vista como insumo mais desejado e importante da Argentina. Assim, o tempo dos cozinheiros é direcionado para o preparo do que é considerado mais importante (a carne) ou do que representa maior diferença qualitativa entre a produção artesanal e o *commodity* (como os pães).

A centralidade da carne na culinária argentina é reforçada por Lovera (2005 apud Verheart 2018, p. 37), que mostra como uma refeição sem carne não é considerada uma refeição completa ou verdadeira na Argentina. No entanto, a respeito disso, Natalia contrariou as expectativas. Em uma conversa, enquanto fazíamos pães, a cozinheira

afirmou que a carne pode até faltar, mas que o que tem que ter em toda refeição é o trigo, seja na forma de pão ou de massa.

Figura VI: Rama de trigo

Entender essa aparente contradição exige um resgate histórico que nos explique como a culinária argentina foi formada e transformada pelos fluxos migratórios. Segundo Archette (2003, p. 10), entre 1900 e 1930, a "Argentina transformou-se sob o impacto de uma imigração europeia maciça" vinda principalmente da Itália e da Espanha. Com humanos italianos em solo argentino, é evidente que a comida italiana não ficaria para trás. Imigraram junto as pastas, as técnicas, os pratos e os livros de receitas que vieram inserir um toque italiano na cozinha argentina.

A presença do trigo como cereal base da dieta humana torna-se forte nessa parte do território americano, contrariando os outros países latinos, em que a cultura tradicional *criolla* resistiu mais tempo, e que viam no milho o cereal central à subsistência. A influência de Italianos e Espanhóis ainda ajudou a consolidar uma Argentina cada vez mais europeia, como sugere Verheart (2018, p. 21), já que, "por causa dessa imigração,

a Argentina se apresentou continuamente como 'europeia', o que não mais implicava 'descendência espanhola', mas sim uma nova identidade como nação 'branca' e cosmopolita" (tradução da autora)[9]. O restaurante parece ter seguido essa premissa, demonstrando que o protagonismo eurocêntrico do trigo se sobrepõe sobre a origem ameríndia da batata na culinária do país.

Embora essas influências culinárias europeias tenham se estabelecido na cozinha argentina (principalmente naquelas dos centros urbanos, ligada às elites locais), a culinária tida como "tradicional" ou "local" sempre existiu e resistiu. A conhecida cozinha *criolla* da América Latina também tem raízes argentinas. Com significados que foram transformados ao longo do tempo, o termo *criollo* popularmente significa algo que é local ou nacional, desligando-se um pouco da ideia de uma origem de mistura de raças (PILCHER, 2012). Durante muito tempo associada à cozinha dos pobres, a culinária *criolla* voltou a ganhar destaque na Argentina depois da Segunda Guerra Mundial, quando uma elite intelectual quis buscar inspiração em um passado tradicional. Contudo, como afirma Pilcher, tal cozinha configura-se atualmente como uma mistura:

> A Argentina adotou o termo *criollo* para se referir a alimentos locais, embora a categoria fosse ainda mais frouxa, englobando *pucheros* e empanadas hispânicas, além de sopas de milho e abóboras indígenas. A expressão mais básica da comida *criolla* tem sido o *asado*, que se associou a um passado mítico gaúcho, embora seja praticado mais comumente em ambientes urbanos por outras classes médias de identificação européia (PILCHER, 2012, p. 14)[10]. (Tradução e grifo da autora)

A junção de diferentes influências culinárias foi impulsionada por uma figura muito popular na Argentina, a cozinheira Doña Petrona. Seu livro de receitas foi lançado na primeira metade do século XX e associava receitas requintadas da europa com os tradicionais pratos nativos. Segundo Archetti (2000), a figura da cozinheira foi essencial para mudar hábitos alimentares de estrangeiros e refinar os costumes dos *criollos* ao

---

[9] Because of this immigration, Argentina continuously presented itself as 'European', however no longer exclusively meaning 'of Spanish descent' but rather referring to its new identity as a 'white' and cosmopolitan nation. (VERHAERT, 2018).

[10] Argentina adopted the term criollo to refer to local foods, although the category was even looser, encompassing Hispanic pucheros and empanadas as well as indigenous maize and squash soups. The most basic expression of criollo food has been the asado, which has become associated with a mythical gaucho past, even though it is practiced most commonly in urban settings by otherwise European-identifying middle classes (PILCHER, 2012).

misturar carnes “argentinas” com massas italianas, ou ainda os cortes sulamericanos aos molhos franceses.

Configurando-se a partir da influência de alimentos americanos e receitas e ingredientes espanhóis e italianos, a cozinha argentina mostra-se rica e permeada por histórias de vidas que são, ao mesmo tempo, divergentes e complementares. Desse contexto culinário é que os cozinheiros Natalia e Nahuel vieram ao Brasil e, aqui, adicionam mais uma camada cultural à culinária argentina, colocando detalhes brasileiros aos pratos feitos no restaurante. Especialistas na cozinha de sua terra, mas sem se fecharem na cultura alimentar argêntea, eles colocam em prática no Brasil séculos de experiência culinária que existem por trás de cada carne assada na *parrilla* e de cada pão modelado na mesa.

Esse movimento histórico de pessoas e comidas reflete nos movimentos atuais da cozinha do restaurante. Se um dos movimento migratórios que mais transformou a culinária argentina foi o do trigo, no restaurante não poderia ser diferente. Como mencionado acima, embora a carne seja carro chefe da casa, o grande destaque – pelo menos dentro da cozinha – são os pães. Talvez por sua diversidade, possivelmente pela onipresença em todos os pratos, os pães movimentam a cozinha. Eles próprios são a personificação do movimento.

Minha primeira tarefa quando cheguei na cozinha foi ajudar a bolear pães. Eu estava apenas conversando e observando os cozinheiros quando Danilo me ofereceu um pedaço de massa para eu tentar bolear. Logo eu já estava o auxiliando na tarefa e Natália se aproximou com um avental preto na mão e o colocou em meu pescoço para que eu não sujasse minha roupa com farinha. Confesso que a atividade de pegar bolinhas de cinquenta gramas – quantidade determinada pelo tipo de pão que seria feito –, colocar na bancada e enrolar, não com as palmas das mãos, mas com a borda das palmas, fazendo movimento circulares até que a massa estivesse redondas e perfeitamente lisa, pronta para crescer, se mostrou um trabalho um tanto quanto desafiador. Tanto que passei um bom tempo apenas pesando as massas e repassando-as para os cozinheiros. Essa atividade era repetida diariamente; não houve um só dia do

meu trabalho de campo em que não tivesse alguma massa sendo sovada na grande máquina de pão ou algum cozinheiro boleando massas. Por sorte, o trabalho repetitivo leva à perfeição; todos que passaram pela praça do pão, incluindo eu, vieram a dominar a arte de bolear massas.

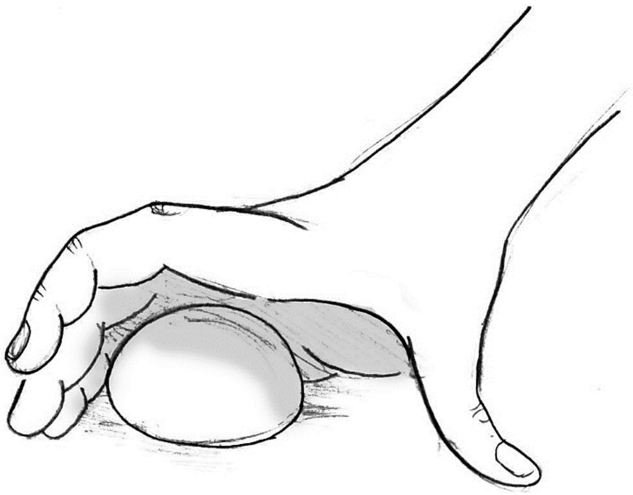

Figura VII: Mão boleando massa de pão

De forma literal, os pães colocavam a cozinha em movimento. Percebi isso finalmente no bendito dia em que consegui assistir a produção de pães de hambúrguer. Quando cheguei, a massa já estava sendo batida dentro da enorme máquina industrial que havia na cozinha. Já haviam me falado o que levava na mistura, de modo que mesmo sem ver o processo, eu tinha conhecimento de que, além de trigo, a massa precisava de manteiga, *levain,* melhorador de pão, água, sal e purê de batatas, que tinha que ser preparado com antecedência e em uma textura específica. A massa era exigente e ingrata, desandava com facilidade. Cada ingrediente que era adicionado tinha um tempo exato para entrar na mistura e uma temperatura e consistência perfeitas. Caso não fossem seguidos tais determinações, o pão desandava, e corríamos o risco de precisar descartar tudo. Nahuel havia me contado que já chegaram a jogar fora 30 quilos de massa que não deram certo.

Assim que a massa ficou pronta dentro da máquina, toda a cozinha parou o que estava fazendo para se dedicar integralmente aquele pão. Em pouco tempo, uma linha de produção foi montada, em que Lucas pesava bolinhas deformadas e as entregava para

Natalia e Thamyres bolarem em perfeitas esferas. Depois disso, Reinaldo recebia os pãezinhos, colocava-os na fôrma e pincelava gema de ovo por cima; a fôrma cheia era passada para mim e Jalayne que, em outra bancada, colocava sementes em cima das bolinhas amarelas, enquanto eu posicionava aros de metal untados com óleo em volta dos pães, para que crescessem de maneira uniforme.

Todos os gestos dos cozinheiros eram feitos muito rápido. Era como se o ritmo da cozinha tivesse sido acelerado como nos filmes de Charles Chaplin. Eu tentava acompanhar, mesmo sem entender o porquê de tanta pressa. Só em meio ao processo que percebi que a agilidade era necessária para o pão dar certo, já que a massa não cresceria da forma uniforme se todos não fossem feitos com curto intervalo entre um e outro. A demora no processo resultaria em pães de tamanhos diferentes, fora do padrão do restaurante. Depois de cerca de cinquenta pães modelados e prontos para terminar de crescer em suas fôrmas, quase que por mágica, a modelagem de pães e a correria acabaram. Em cerca de meia hora tudo estava pronto e a cozinha voltou a um ritmo normal, como se nada tivesse acontecido. Era como se alguém simplesmente tivesse apertado o botão de velocidade normal novamente.

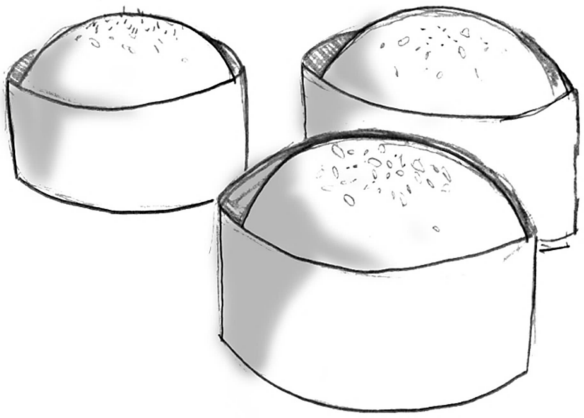

Figura VIII: Pães de hambúrguer descansando na forma.

Mas não é apenas no sentido de movimentar os cozinheiros que o pão se configura como elemento fundamental de uma cozinha viva. Por contar com um fermento biologicamente vivo, por sofrer interferências das mais mínimas forças do meio

ambiente (como pequenas alterações de temperatura ou de estado físico dos seus componentes), um dos principais atributos do próprio pão é o movimento. Certo dia, Reinaldo, cozinheiro especialista nos pães, que saiu do restaurante pouco tempo depois da minha chegada, me disse que "fazer pão é como fazer *tai chi chuan*: é tudo sobre movimento".

É preciso estar atento ao movimento da máquina que mexe os ingredientes, saber quando inserir mais um ingrediente da receita, administrar a temperatura para que o calor produzido pelo movimento da máquina não aqueça a massa mais do que o necessário. Há ainda o movimento do ambiente, a umidade que varia e faz o pão variar também. Na cozinha do restaurante, um local consideravelmente mais quente do que as cozinhas domésticas, a massa nem mesmo leva água em estado líquido. O calor gerado por inúmeros fornos e fogões ligados demanda que a água seja acrescentada na massa em forma de gelo.

O panifício nos ainda ensina sobre o movimento de crescimento, de algo que se desenvolve organicamente. Em descanso, depois de moldado por mãos experientes, o pão passa algumas horas ganhando um mais pouco de vida. O movimento só se torna perceptível depois que a massa está grande, redonda e com algumas bolhas, pronta para ir ao forno, onde ganha cor e sabor.

Diferentes pães crescem em diferentes tempos e até diferentes tamanhos. Se o trigo um dia foi responsável por movimentar a agricultura e a culinária na Argentina com novos pratos de influência europeia, no restaurante ele movimenta a cozinha inteira. É impossível imaginar o estabelecimento sem esse ingrediente, que está presente em todos os pratos e em todos os movimentos dos cozinheiros. O convívio é tanto que até eu, uma mera visitante passageira, saí de lá dobrando empanadas e modelando pães como se tivesse feito isso durante toda minha vida.

Notar como o pão movimenta a cozinha levanta questionamentos à respeito de outro ingrediente essencial para culinária argentina: a carne. O trigo e a carne, somados à batata, são os principais ingredientes dessa cozinha, mas é sempre a carne bovina que

ganha destaque como prato-totem, na iguaria nacional conhecida como o famoso *asado* argentino. É ainda em torno da carne que o restaurante compõe o cardápio: salvo alguns pratos vegetarianos, todas as opções do menu são compostas por diferentes cortes de carne vermelha, hambúrgueres e linguiças grelhados na *parrilla.*

Em minhas entrevistas, pude constatar que o prato favorito para comer de Nahuel e Natalia era o *asado*. Contudo, particularmente na cozinha de produção, eram os pães e os vegetais que mais movimentavam os cozinheiros. A carne aparecia em cena apenas para ser desembalada e porcionada para armazenagem. Ganhava seu momento de glória apenas nas mãos dos cozinheiros da noite, que grelhavam os cortes perfeitamente posicionados na *parrilla* de acordo com o gosto dos clientes.

A preferência pessoal de Natalia, somada à simplicidade do tratamento do insumo, levanta perguntas sobre o porquê a carne ser um "fim em si mesma", enquanto os outros ingredientes precisam ser trabalhados e elaborados pelos cozinheiros. Seria a carne tida quase como um alimento autônomo, que não demanda grandes intervenções para que seu sabor não seja contaminado? O fato de provir de origem animal, de alto custo de produção, e cujo consumo é atribuído a certo *status* social, pode ter conferido ao ingrediente certa sacralidade? Por demandar um cozimento mais demorado na grelha, os cozinheiros optavam por economizar tempo e trabalho com preparos demorados?

Tradicionalmente, como nos lembra Verhaert (2018), o *asado* argentino possui algumas regras de preparo. Algumas delas dizem respeito ao fogo e ao sal, elementos básicos – praticamente únicos – para o preparo do que é considerado um bom *asado*. As particularidades na escolha da madeira empregada para acender a brasa e do local apropriado para fazer a churrasqueira evidenciam como o trabalho do cozinheiro de *parrilla* se concentra na montagem do local de preparo, em vez de na preparação do próprio alimento. Uma série de regras são seguidas para que tudo esteja em sintonia no momento em que o pedaço de bife entra no fogo e é lentamente cozido.

Sahlins (2003) disserta sobre como os Estados Unidos dependem de um modelo de refeição que coloca a carne como elemento central do prato, tendo apoio de carboidratos

e legumes. O autor destaca que a centralidade deste insumo na cultura Estado-unidense, considerando o papel político deste país no cenário mundial, indica também a força da carne. Tal modelo alimentar assemelha-se muito ao sul americano, especialmente o argentino, que organiza toda a sua culinária em torno da carne bovina na brasa. Se é tido como elemento de força, podemos pensar algumas variações dessa força relacionada ao insumo. Há primeiro a força *nutritiva*, uma vez que a carne é um alimento rico em proteína – elemento nutricional que denota, no nosso imaginário cotidiano, certa superioridade sobre outros (o próprio nome, proteína, vem do grego e significa "o mais importante"), sendo considerado pela ciência da Nutrição moderna como essencial para o funcionamento do corpo por ter "alto" valor biológico. Há também a força *palatável*, já que o alimento rico em gordura proporciona um sabor intenso e suculento. Há força como expressão da *superioridade* dos humanos sobre os não-humanos, já que o consumo de carne denota a dominação humana sobre a natureza. Há ainda a força como *atributo masculino* (socialmente "superior" em muitas comunidades), já que sua origem é atribuída à caça e ao homem. Nesse sentido, a carne pode ser vista como um alimento supremo, e o porque não sacro? Um alimento que se basta e, por isso, não exige grandes interferências culinárias.

Historicamente, o *asado* se configurou como a principal refeição dos gaúchos nos pampas argentinos, que preparavam as churrasqueiras no campo e cortavam os animais pouco antes de comer, caracterizando-o como uma comida de improviso da área rural. Sua antiguidade é reforçada por Lévi-Strauss (1965), que particulariza o assado como modo de preparo relacionado à natureza e falta de civilidade, de um tempo longínquo, quando ainda não havia utensílios. O autor contrapõe o assado ao fervido, que seria uma marca de civilização por exigir o uso de panelas previamente construídas. Nesse sentido, ao opor as duas formas de cozimento, Lévi-Strauss aproxima o assado do cru, um modo de preparo não elaborado, que nunca proporciona um cozimento uniforme e total do alimento.

Outro aspecto a se considerar são os caminhos que a carne pode seguir. A carne, enquanto ingrediente, já está morta. Depois de feitos os cortes, só lhe resta o apodrecimento ou a grelha, ambos percursos curtos e fatais. Os vegetais, por outro lado,

ainda mantêm certa vida, podendo brotar ou germinar mesmo longe da terra, oferecendo inúmeras possibilidades culinárias ou de cultivo. Mesmo o trigo, que perde sua vida biológica na moagem, é trazido de volta à vida quando misturado às bactérias do *levain*, crescendo na própria cozinha. Nessa perspectiva, enquanto os vegetais, por estarem vivos, oferecem infinitas possibilidades de preparo e crescimento, a carne se enquadra na categoria do "não elaborado", estando fadada ao fogo ou ao apodrecimento.

Segundo essa lógica, o *asado* argentino seria considerado um alimento não elaborado, visto que dispensa um preparo detalhado, que não exige utensílios mediadores como os alimentos fervidos, e que tem a grelha como seu destino. Isso poderia explicar porque as carnes não ganham tanto prestígio na cozinha de preparo quanto no cardápio do restaurante (e na mesa dos clientes). Contudo, isso não se aplica a realidade. Embora pareça simples, fazer o churrasco tipicamente argentino é uma atividade elaborada e que requer conhecimentos prévios. Saber controlar o fogo, que na *parrilla* é localizado numa caixa central, de onde o *asador* puxa brasas quentes para baixo de uma grelha inclinada, a fim de manipular a brasa em diferentes temperaturas e entregar o bife no ponto correto ao gosto do cliente é uma atividade que demanda expertise. Saber salgar a carne de modo que fique suculenta é algo que nem todos são capazes, da mesma maneira que o conhecimento dos cortes e seus respectivos pontos de preparo exige anos de estudo e dedicação. Em outras palavras, existe sim bastante elaboração no *asado* argentino enquanto procedimento culinário.

O resgate histórico pode justificar a coadjuvância da carne na cozinha de produção. Atividade centenária na Argentina, essa forma de cozinhar os bifes surgiu com os gaúchos e se espalhou por todo país. Como sugerido anteriormente, a iguaria era preparada principalmente por homens, no meio do campo ou do lado de fora de casa, implicando uma falta de cozinha própria (VERHAERT, 2018). Nesse contexto, como não havia bancadas, potes de temperos ou espaço para cortes elaborados, era preciso simplificar a manipulação da carne. Muitas vezes, a carne era assada sem ser porcionada, pendurando o animal inteiro sobre o fogo.

Outro aspecto a se ressaltar é que, por ser uma atividade majoritariamente masculina, podemos supor que houvesse falta de conhecimento culinário tradicional por parte dos *asadores*, uma vez que, no âmbito doméstico e cotidiano, as mulheres são tradicionalmente guardiãs dos saberes culinários. Isso implica que todo o conhecimento sobre o *asado* tenha sido desenvolvido única e exclusivamente para o preparo da carne na churrasqueira, de maneira dissociada de outras formas de cozimento ou preparo de acompanhamentos.

O modo de preparo do *asado* foi portanto desenvolvido de modo a entregar um produto saboroso, que não tivesse a possibilidade de ser preparado em ambiente adequado, por cozinheiros sem conhecimento das técnicas culinárias tradicionais aplicadas no âmbito doméstico. Dessa maneira rústica e improvisada, o *asado* tornou-se prato-totem argentino, carregando consigo uma tradição ligada a seu preparo que perdura até hoje. Dado esse contexto, fica mais simples compreender porque a carne é quase como coadjuvante nos momentos de preparo e não aparece como um ingrediente que movimenta a cozinha, tal como o pão. Sua presença é destacada apenas na cozinha de serviço quando, aí sim, é grelhada ao fogo como manda a tradição.

A clara ausência do preparo da carne na cozinha de produção aponta para mais uma divisão existente no restaurante. Enquanto durante o dia o pão era o protagonista, de noite a carne assando na *parrilla* acesa roubava a cena. Nesse sentido, a divisão entre a cozinha de produção e a de serviço também correspondia à divisão entre uma cozinha do pão e outra da carne. Em um só ambiente, duas equipes com cozinheiros distintos se moviam em torno de dois alimentos centrais da culinária argentina.

***

Uma das condições para eu pudesse acompanhar Nahuel na cozinha era não ficar parada. Sempre que me aproximava, ele dizia “tenho algo para você fazer” e me pedia para embalar batatas doces em papel alumínio ou tirar folhas de salsinha do talo. Quando acompanhei seu trabalho na parte da noite, eu servia molhos e passava comandas de pedido para ele. Atividades simples, que no cotidiano de trabalho não

exigem auxílio de ninguém, mas que se tornaram imprescindíveis para minha atuação em campo. O movimento é a essência de uma cozinha – "as pessoas atrapalham quando ficam paradas", me afirmou Nahuel.

A cozinha definitivamente não é lugar de inércia. Na parte da manhã, quando o ritmo é mais controlado, havia oportunidade de eu conversar enquanto ajudava os cozinheiros em alguma atividade, como dobrar empanadas e tirar a casca de pimentões. Apesar de Natalia sempre me chamar para fazer algo, a cozinha de produção era bem diferente da cozinha de serviço, onde minha participação era obrigatória. Nesta última, timidamente, eu enchia copinhos de molhos e os repassava para Nahuel, que afirmava, com veemência, que era uma grande ajuda. Incumbida de minha tarefa, não conversava muito, mas notava como a cozinha de serviço tinha um ritmo frenético. Até eu, que não estava ali como cozinheira, não podia parar.

À primeira vista, toda cozinha parece uma grande bagunça. Há o barulho ensurdecedor de exaustores, os cozinheiros gritando "*marcha*", o fogo aceso fazendo todos transpirar, os ingredientes tinindo nas panelas quentes. Com o tempo, vamos perceber que a bagunça na verdade é ritmada. Ao olhar atento, a cozinha transforma-se quase que em um espetáculo de dança, repleto do movimento ritmado das mãos fazendo gestos ensaiados com a faca, dos cozinheiros carregando as panelas para saltear os legumes, dos pratos sendo transportados pelo espaço apertado, sem bater nos colegas do lado.

Lembro-me quando Johnatan, um uruguaio recém chegado, foi colocar um prato de empanadas quentes no balcão de passe ao mesmo tempo em que Nahuel, que estava responsável pela montagem de pratos, se virava para pegar legumes com Silvio, cozinheiro responsável pelo fogão que ficava atrás da bancada de Nahuel. O que, em outro contexto, poderia resultar numa grande trombada, seguida de comida espalhando-se pelo chão, se desenrolou na cozinha como um gracioso passo de dança contemporânea, em que Johnatan passou por baixo do braço de Nahuel, enquanto este se esticava por cima do rapaz ao mesmo tempo em que dava um pulo para trás.

Atenta a essa dança, certo dia notei como os dançarinos – ou cozinheiros – incorporam movimentos. Nahuel pulava de uma praça para a outra com maestria. Quando Sílvio precisou se ausentar do fogão, o *chef* rapidamente saiu do controle das comandas para substituir o colega em seu posto. Quando ele voltou, Nahuel foi cobrir outro funcionário na *parrilla*. A cozinha só pode estar em movimento na forma dessa dança porque os cozinheiros dominam muito bem uma certa coreografia, aparentemente improvisada, que os mantém operando juntos mesmo quando um deles erra ou sai de cena.

Em uma entrevista de 2016, Isabelle Stengers constatou que uma ciência triste é aquela em que não se dança (PINHEIRO DIAS Et Al, 2016). Meu primeiro pensamento ao notar os movimentos ritmados da cozinha foi lembrar da frase. O movimento traz a cozinha à vida. Aqui, me dou a liberdade de parafrasear Stengers e afirmar que uma cozinha triste é aquela em que não se dança – se é que essa cozinha, uma cozinha sem ritmo, possa existir!

3.2 A Argentina é aqui: fluxo de memórias, corrente de afetos

Como já falei, a vida de uma cozinha depende muito do movimento físico de seus habitantes, sejam eles humanos ou não-humanos, e também das correntes do meio ambiente que atravessam este espaço. Contudo, uma cozinha dotada de vida é aquela que engloba diferentes mundos dentro de seu espaço limitado. A vida das pessoas e dos ingredientes, vidas historicamente construídas, enchem esse lugar quente e impessoal de existências passadas.

Cada vida que entra no recinto traz uma bagagem, um compilado de histórias, receitas, conhecimentos e práticas que não ficam de fora do portão vermelho do restaurante. Muitas dessas referências são fruto do modo mais simples de se relacionar com a comida: a alimentação caseira cotidiana que, como abordado no capítulo anterior, é responsável pela criação de memórias e afetos entre cozinheiros e a comida. Embora cada cozinheiro presente contribua com suas lembranças de casa, é com as recordações caseiras provenientes de um passado vivido em cozinhas argentinas que o restaurante

ganha vida. As memórias principalmente de Nahuel e Natalia são alicerces do cardápio do estabelecimento.

Entre os dois cozinheiros, Natalia foi quem mais dividiu memórias comigo. Por vir de uma família que trabalhava com comida, aprendeu desde criança a arte culinária. Junto com sua avó e sua mãe, estava desde cedo na cozinha boleando pães, fazendo empanadas e conservas. Em nossas conversas, um assunto recorrente era o passado na Argentina, um tópico que sempre foi de meu interesse e que, na maior parte das vezes, surgiu espontaneamente entre os meus colegas de pesquisa. Essa facilidade em resgatar temas passados relacionados à culinária indica como a experiência caseira na cozinha está associada à atuação profissional dos cozinheiros.

Uma memória recorrente na vida de ambos os cozinheiros são as conservas e compotas. Diferente de grande parte do Brasil, a Argentina é um local com estações bem definidas, o que implica uma oferta de alimentos limitada à sazonalidade. Por isso, muitos ingredientes acabam sendo preparados e guardados em potes de vidro para durarem todo o ano. Natalia conta especialmente do tomate, que era comprado por sua família em caixas, transformado em molho, e depois conservados em potes que forneceriam molho de tomate o ano inteiro. A lembrança dos tomates é familiar também para Nahuel, que não viveu uma infância culinária, mas aprendeu a fazer molhos de tomate em conserva na escola, um saber muito valorizado em terras argentinas.

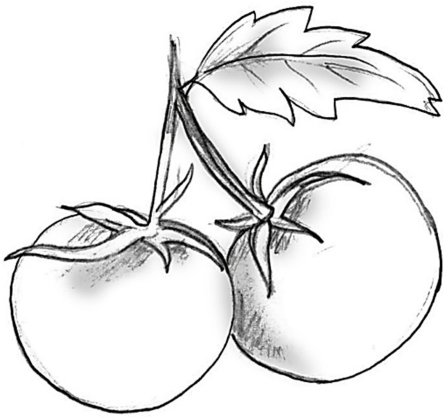

Figura IX: Tomates

Por meio dessa transmissão de saberes, o originalmente centro-americano tomate retorna à sua região natal, agora sob influências italianas. O caminho do tomate migrante pode ser visto como um pêndulo: saiu do sul global, aclimatou-se na Europa, e retornou à casa carregado de influências do continente hospedeiro. Não obstante, mesmo de volta ao seu local de origem, o tomate não é uma planta sempre presente, pois vive de acordo com a sazonalidade. Os limites impostos pelas estações do ano levam os seres humanos interessados em consumir esse fruto o ano inteiro a aprenderam a compor com ele de outras maneiras. Levando em conta a sazonalidade do vegetal, os argentinos tornaram comum a prática de colher o máximo de tomates e conservá-los na forma de molhos artesanais, ricos em textura e sabor. Assim, durante todo o ano os tomates têm espaço nas casas argentinas, dentro de potes de vidros bem selados. Muito mais que durar nas prateleiras da despensa, os molhos de tomate permanecem na memória gustativa e afetiva dos cozinheiros.

Embora no restaurante não haja necessidade de produzir litros de molho de tomate para armazenamento, os resquícios das práticas caseiras sobrevivem em detalhes sutis. Acostumada à escassez do alimento, Natalia nunca deixa que as aparas e miolos de tomate sejam desperdiçados. A cozinheira sempre junta o que, para muitos, seria considerado descarte e o transforma em molho de tomate para ser consumido pelos funcionários. Em diversas oportunidades, eu vi a argentina separar os miolos que foram retirados de tomates que seriam recheados e assados, juntar as aparas em uma enorme panela de alumínio, e deixá-los cozinhando sozinho por horas, junto com sal, orégano e cebola. Ao fim, Natalia corrigia a acidez com açúcar. “Como essa parte do tomate é mais ácida, precisa colocar um *poquinho* mais de açúcar para balancear o sabor”. Depois, o molho rústico era guardado não em vidros selados, mas em grandes potes cilíndricos com alças, e utilizado sempre para preparos no almoço e jantar dos funcionários.

Se com o tomate a cozinheira não é capaz de reproduzir práticas caseiras, um leve saudosismo vem à tona quando Natalia produz no restaurante compotas de fruta (a do dia era feita com maçã verde, açúcar e canela) semelhantes às que ela fazia em casa. Ela me confessa que, quando mais nova, dizia que só gostava de frutas frescas e fugia das

compotas. Hoje, longe de casa, sente muita falta. “Eu sinto muita falta disso, do resto não… Quando minha mãe vem, eu sempre peço para trazer compotas e geleias.”

Isso evidencia as formas de comida nostálgica que foram brevemente citadas no segundo capítulo. Fazendo parte das comidas de conforto exploradas por Locher et al (2005, p. 275), tais comidas são “associada[s] a pessoas que estavam temporariamente desconectadas de suas famílias ou de sua terra/cidade natal”. Segundo os autores, o contato com esses alimentos serve para manter uma conexão com o passado e com as pessoas ligadas a ele, ainda que o sujeito não mais esteja em um contexto familiar. As geleias e compotas, que não eram apreciadas por Natalia quando ela as tinha à disposição, agora que ela está distante se tornaram referências nostálgicas de pessoas queridas e do alimento de sua terra. A comida é dessa maneira ressignificada não pelo seu sabor, mas pelo que ela representa simbolicamente.

Ao preparar no Brasil comidas que remetem à casa estrangeira, os cozinheiros aplicam o que Calvo (1982) sugere ser o “contínuo alimentar”, caracterizado por uma série de práticas culinárias que são mantidas pelo migrante e o permitem perpetuar uma conexão com seu país de origem mesmo em outra nação. O autor sugere que o contínuo alimentar é realizado principalmente em práticas culinárias domésticas, quando o cozinheiro se dispõe a preparar pratos-totem de sua cultura natal. Contudo, a aproximação entre a cozinha de casa e a cozinha profissional possibilita que o contíno alimentar seja também implementado em um local de trabalho como o de Natalia. Nesse sentido, o restaurante funciona como um espaço familiar, em que as receitas de uma vida podem ser reproduzidas.

Embora muito dos ingredientes comprados no Brasil sejam os mesmos que os utilizados na Argentina, diversos alimentos não possuem o mesmo sabor. As frutas daqui, Natalia afirma, são aguadas; alguns cortes de carne, como o assado de tira, não existem no Brasil, me lembra Nahuel; e o creme de leite brasileiro é muito líquido se comparado com o do país vizinho. Devido a essas diferenças, algumas adaptações se fazem necessárias durante o preparo de receitas, tais como o aumento de açúcar ou a utilização de espessantes no recheio de sobremesas, para as quais os cozinheiros dispensam o uso

do brasileiro leite condensado, e precisam adaptar cremes de maneira que tenham estrutura o suficiente para se tornarem recheios consistentes.

Tendo isso em vista, talvez o elemento que mais contribua para trazer recordações de para os cozinheiros sejam os temperos. A comida preparada no restaurante respeita o paladar argentino, que sempre exige orégano, páprica e louro. A primeira erva, inclusive, é obrigatória nas cozinhas caseiras. Segundo um dos informantes de Archetti (2000), a erva seria uma obsessão argentina. No livro de receita de Mallmann (MALLMANN; KAMINSKY, 2009), cerca de ¼ das receitas salgadas levam a especiaria. Para Natália, não existe casa argentina sem orégano, fazendo dele equivalente ao alho para os brasileiros. Natália coloca o orégano, que pega no maior pote de condimentos da despensa, até na comida feita para os funcionários.

Figura X: Orégano

Ao usar a erva que dá o gosto de sua terra a preparações culinárias multiculturais, ou até mesmo brasileiras, a cozinheira realiza o que considero uma prática culinária estendida. Ela estende as referências e sabores que reconhece para toda a comida que faz, de maneira que, até quando não faz comida tipicamente argentina, Natalia produz uma refeição que carrega sabores de sua terra natal. Nas diversas refeições de funcionário que vi a cozinheira preparar, a grande maioria levava orégano. Molho de tomate, carne refogada, batatas assadas, *frittata*, legumes salteados, frango, escabeche de peixe…Todos esses pratos eram livres de receitas, mas levavam sempre um toque de orégano das mãos da cozinheira. Nesse sentido, quando usado na cozinha do

restaurante, o orégano parecia atuar como um ingrediente que conectava a cozinheira à sua terra natal em todos os pratos.

Contudo, nem tudo na cozinha girava em torno da culinária argentina. Como grande parte dos funcionários são brasileiros, nossas combinações típicas, como arroz e feijão, entram em cena na famosa "comida de funça", o almoço e jantar feito para quem trabalha no restaurante. Mesmo que sejam eventualmente preparados e temperados à moda argentina, o arroz e o feijão não podem faltar nas refeições servidas aos cozinheiros. Natalia diz que não é algo que ela precise comer todo dia, e até brinca com os colegas sobre a dependência do brasileiro de só considerar almoço o prato que contiver a dupla nacional. Na Argentina, o consumo de arroz e feijão preto não é comum, e a dupla guarnição dificilmente é encontrada no comércio. Por isso, a cozinheira conta que, quando veio para o Brasil, seu primeiro emprego foi em um restaurante brasileiro e, encarregada de fazer o arroz, sempre deixava os grãos crus, o que lhe acarretou a alcunha de "cozinheira do arroz crocante".

A Argentina faz parte do grupo de países em que o trigo se tornou o cereal predominante. Diferente de um país como o Brasil, por lá, o arroz é praticamente um estranho aos cozinheiros. O país vai na contramão do massivo consumo de milho e arroz que ocorre na maioria dos países latinos. Isso nos leva a perguntar porque a Argentina negou o cereal enquanto o país vizinho se transformou em um grande comedor de arroz. Segundo uma pesquisa de Barbosa (2007), 94% dos brasileiros, de todas as classes sociais, consomem arroz diariamente no almoço. Além de ser nossa comida cotidiana, o cereal também acompanha a grande maioria dos pratos nacionais, como a feijoada, o baião-de-dois, a galinhada e a moqueca.

Embora tenha chegado ao Brasil junto com os europeus, o arroz soube compor muito bem com o paladar dos menos afortunados, como escravos e camponeses. Não por acaso, grande parte dos pratos típicos listados acima estão ligados a um ideal de comida dos pobres, feitos nos quilombos e nos sertões, em que alimentação era composta de ingredientes acessíveis. Nesse contexto, o arroz se fazia presente como cereal complementar que, além de ser nutritivo e de oferecer preparo imediato (ao contrário do

trigo, que precisa ser transformado em farinha), se apresenta ainda como uma cultura rústica e de grande rendimento, ideal para combater a fome, como afirma Barata (2005). Com uma realidade social marcada por profundas desigualdades econômicas e diferentes culturas alimentares, o brasileiro, que enfrentou e ainda enfrenta escassez de alimento, encontra no arroz um ingrediente ideal para nutrir a população e unir Norte e Sul do país em torno de um acompanhamento em comum.

Figura XI: Pé de arroz

Quando um ingrediente tão acessível se relaciona às comidas de festa, certamente ele é encontrado também no cotidiano. O arroz se junta ao feijão como dupla nacional, fonte de proteína completa, que está na cesta básica e tira o sertanejo da fome, mas que também encontra-se nos refratários da elite. Ao contrárido dos humanos, o arroz não vê distinção de classe social e torna-se alimento de todos.

Enquanto, no Brasil, o arroz chegou por meio de diferentes fluxos migratórios (português, africano e japonês), na Argentina, a predominância das imigrações italianas e espanholas não deu espaço para a chegada do cereal. Ainda que a culinária espanhola

conte com a presença do arroz em alguns pratos-totem, como a *paella*, o sociólogo Carlos Alberto Dória[11] sugere a existência de uma disputa entre as duas tradições culinárias vigentes na Argentina. O pesquisador endossa que a cultura italiana teria sido mais forte, principalmente nos grandes centros urbanos, o que teria apagado da culinária argentina os traços do arroz oriundos da comida espanhola.

Nesse cenário europeizado da Argentina, marcado por fortes tradições italianas, o trigo se tornou cereal soberano, sendo extensamente cultivado nos pampas e amplamente consumido em todo território. Um restaurante que resgata uma cozinha inteiramente argentina, portanto, mobiliza o arroz quase que exclusivamente como alimento para seus funcionários brasileiros, que não abrem mão do cereal nem quando estão inseridos em outra culinária.

Mas nem tudo é estranhamento: a cozinha também pode ser espaço de experimentação e de contato com novos alimentos, por meio das trocas entre cozinheiros. No início, Natalia se assustava com o excesso de alho na comida brasileira. "O alho brasileiro é *producido* na Argentina e exportado para cá. Eu pensava: 'que diabos essa *rente* come tanto alho?' Na Argentina não é comum, *não ecxiste* pasta de alho, nem alho picado direito como aqui". Ela diz que tudo fez sentido quando chegou aqui e comeu nossa comida. No início estranhou o forte sabor do ingrediente, mas hoje entendeu como é usado e aprendeu o modo de preparo brasileiro, que consiste em picar e refogar bem o ingrediente para suavizar o sabor. Com isso, ela passou a conseguir incorporar nas preparações de casa e do restaurante. "Aqui *en* Brasil eu aprendi a usar o alho. Eu não comia alho em casa, minha mãe não gosta, então *arrente* nem comia. Então aqui foi muito *recomensar* a gastronomia com alho, que foi muito bom…"

Segundo Calvo (1982), grupos de imigrantes utilizam estratégias a fim de refazer ou preservar seu estilo alimentar, como a adaptação de pratos, a adoção ou a recusa de determinados alimentos. A adaptação, mesmo que em pequena escala, foi citada acima

[11] Informações obtidas com o Dr. Carlos Alberto Dória por conversa em rede social no dia 21 de outubro de 2019.

para explicar como os cozinheiros lidam com ingredientes com propriedades diferentes das que estão acostumados. Já a inserção de novos alimentos é notada a partir da história do alho, e de alimentos como a farinha e a mandioca, recorrentes em pratos sugeridos do restaurante. A recusa de alimentos não apareceu em meu levantamento de campo; ainda que alguns alimentos, como a banana-da terra, não agradem muito o paladar dos cozinheiros, não é possível dizer que eles foram completamente excluídos, uma vez que podem aparecer nos pratos preparados no estabelecimento. Talvez essa estratégia não seja tão comum entre os imigrantes cozinheiros, uma vez que o predicado do (bom) profissional culinário é estar sempre à disposição para provar novos sabores e combinações, mesmo quando não apreciam gosto de algum alimento.

Os relatos colhidos evidenciam uma relação entre ingredientes e cozinheiros na qual a experiência dita a forma como os afetos acontecerão. Alguns ingredientes agradam o paladar, como alho, e conseguem mover os profissionais, fazendo com que eles componham juntos. Já outros não estimulam os cozinheiros tão profundamente. Tudo depende de como o ser humano se abre aos novos gostos e texturas e vem a ser tocado por eles. Há que se levar em conta, também, o modo como o cozinheiro é capaz de afetar o ingrediente de volta. Um arroz mal preparado não conquista paladares e, logo, não se torna recorrente no repertório dos profissionais.

O que está implícito na adoção ou recusa de ingredientes é a importância das referências culturais. Contreas e Gracia (2015) já ressaltaram que as pessoas alimentam-se e cozinham de acordo com sua cultura, evidenciando a complexidade do caráter relacional da comida. Natalia e Nahuel podem sentir dificuldades de incorporar alguns alimentos no cotidiano porque esses ingredientes desconhecidos não fazem parte de sua caminhada lado a lado com a comida. Por mais que um cozinheiro imigrante consiga inserir novas comidas e ingredientes em seu repertório, nem tudo lhe convém. O passado culinário, relacionado ao seu lugar de origem e às experiências com ingredientes ao longo da vida, formam uma importante parte dessa jornada e influenciam profundamente nas escolhas de ingredientes na hora de preparar um prato.

Nesse sentido, Mintz (2001) ressalta a inserção de novos alimentos no mercado em decorrência da globalização – o que vem ocorrendo desde as primeiras navegações. Tais movimentos permitiram a viagem de ingredientes das mais diversas origens para todos os lugares do planeta. Esse sistema de trocas se desenvolveu até o complexo comercial que temos hoje, que possibilita que os hambúrgueres americanos da rede McDonald's se tornassem extremamente populares em todo o mundo. As novidades alimentícias não implicam o abandono dos alimentos tradicionais, contudo. A população local concilia os ingredientes familiares com os recém-chegados, provando que a flexibilização também é característica de cozinhas e paladares.

Devido à íntima relação que os cozinheiros possuem com os ingredientes que partilham de sua vida, tais profissionais são continuamente afetados por uma culinária entendida como sua e particular, que se origina de fatores culturais e da própria experiência com o alimento. É o tipo de afeto relacionado à emoção, às memórias e ao resgate de sabores conhecidos. Mesmo em um ambiente profissional, os cozinheiros não se negavam a resgatar esses confortos gustativos.

Durante vários dias, Natalia tentou fazer *medialunas,* uma massa folhada argentina bem similar ao *croissant*. O pedido veio de Emílio, um dos sócios do restaurante que também é argentino e sente muita falta do quitute. A cozinheira se prontificou a testar, embora as condições da cozinha viva do restaurante dificultassem o processo. "É muito quente aqui dentro, a manteiga derrete e não pode, tem que ficar dura se não dá errado", me contou Natalia. Mas mesmo com testes não muito bem sucedidos, feitos entre as demandas do restaurante, apenas para dividir com os funcionários, o preparo dos pãezinhos amanteigados era um prazer para Natalia. "Eu gosto de fazer porque me lembra de casa", disse a cozinheira.

Essa comida "de casa" também vem a ganhar espaço no cardápio. Semanalmente, os cozinheiros precisam pensar em uma sugestão de prato principal e sobremesa para figurarem no menu por apenas seis dias. Todos podem contribuir, mas a essência argentina não pode ser perdida, de modo que, muitas das sugestões passam por pratos da infância dos cozinheiros.

É o caso da Chocotorta, torta baseada em um biscoito argentino denominado Chocolina. Natalia me contou que o produto não é achado no Brasil, por isso Nahuel, movido pelos sabores de casa, replicou o biscoito na cozinha do restaurante e preparou a sobremesa do zero. E endossa:

> Sinceramente, a chocotorta é uma sobremesa na Argentina de que *siempre* ouvi falar como uma coisa maravilhosa mas, na minha casa, nunca… nunca foi uma coisa que fazia minha mãe. Eu lembro quando era mais novo ter experimentado em aniversário e pirar, mas depois no outro dia, esquecer e não pedir tipo… tipo uma coisa que eu gosto muito é nhoque e eu peço para minha mãe fazer nhoque. Mas isso foi uma coisa que nunca me chamou atenção e a última vez que fui para Mendoza minha mãe fez, e sempre a noite eu pegava um pouco e sentia um prazer… e falei: é uma coisa que tenho que levar pra lá (...). *y* quando cheguei (...) foi a primeira coisa que fiz.

A chocotorta surgiu como sugestão e fez tanto sucesso que permaneceu no cardápio. Hoje em dia, a torta não pode faltar no restaurante. A sobremesa, que intercala camadas do biscoito chocolina e doce de leite, é preparada em imensos tabuleiros e armazenada. Essa receita denota como a comida afetiva, que traz referências de casa, é ingrediente obrigatório na cozinha de imigrantes, mesmo as profissionais. Nahuel me contou que muitas coisas que reproduz no restaurante são coisas que sua mãe fazia para ele. Inclusive, em uma semana que estive lá, a sobremesa sugerida foi um bolo que a mãe do cozinheiro fazia nos aniversários do filho. Uma receita simples, segundo ele, que levava bolo, suspiro, doce de leite e *lemon curd* (creme de limão), mas que fez bastante sucesso entre os fregueses.

Natalia age de maneira muito similar e acredita que seu diferencial enquanto cozinheira é justamente trazer ao restaurante sabores mais tradicionais, ligados à casa, coisa que não é comum na confeitaria mais refinada. "[gosto] de trazer um pouquinho de *lo qu*e… de minha parte né, minha essência no começo foi muito com minha vó, muita conserva, muito de fruta, de cuidar do produto. Então eu gosto de trazer um pouquinho disso". Nota-se esse interesse nas sobremesas produzidas pela confeiteira: bolos, biscoitos

amanteigados e tortas. Tudo tradicional, mas com toques contemporâneos e mais sofisticados, como a incorporação de bebidas alcóolicas, caldas feitas com ingredientes frescos e decoração requintada.

O interesse dos cozinheiros faz a cozinha do restaurante se movimentar em função de trazer influências do ambiente doméstico aos pratos. O alimento servido, ainda que não esteja ligado à culinária *criolla* ou caseira, remete ao repertório de comidas afetivas dos cozinheiros. Mesmo quando incorporam receitas e ingredientes brasileiros, como amendoim e mandioca, os cozinheiros se mostram comprometidos em preservar os sabores de sua terra. "Podemos até colocar uma paçoca para finalizar o prato, mas nunca faremos uma sobremesa só de paçoca porque na Argentina ninguém come paçoca, isso é daqui", afirma Natalia. Segundo ela, não se pode perder a raiz. Ao trazer os sabores argentinos para o Brasil, Natalia acaba lembrando de casa, dos gostos que tem lá.

Nesse esforço constante de aproximar a Argentina do Brasil, não só a culinária nacional dos cozinheiros se mostra relevante, como também a influência das memórias e afetos do passado, relacionados às mães e avós cozinheiras, a uma comida a que não se tem mais acesso. O cozinheiro profissional não se afasta de seu passado como cozinheiro amador ou como comensal afetivo. A cozinheira Jalayne me confessa, cortando tomates, que já passou por vários restaurantes refinados mas que, mesmo nesses locais, sempre teve a pretensão de resgatar os sabores que tinha em casa. "A gente trabalha em restaurante mais chiquezinho, estuda, estuda e estuda, mas sempre quer aquele sabor [o de casa]. A gente sempre busca aquele sabor, de quando a comida lembra comida de mãe mesmo". Essa parece se firmar como uma das tendências da gastronomia contemporânea: valorizar as *comfort foods*, em vez de surpreender os comensais com pratos inusitados e inéditos.

A comida de casa é comumente ligada à uma figura materna, seja de fato uma mãe (como para Nahuel) ou uma avó (como acontece com Natalia). Contudo, como os cozinheiros não estão mirando apenas o gosto específico de suas casa, e sim o sabor de uma região inteira, a figura da mãe pode ainda ser mais abrangente. Mãe enquanto aquela que nutre, que se relaciona com afetos e sensação de pertencimento, pode ser

uma mãe humana ou não-humana, uma mãe-terra. A terra natal, assim, torna-se também figura materna. A comida de casa é a comida comum a todos os que vivem na região. A Argentina torna-se um grande domicílio que é resgatado diariamente pelos cozinheiros por meio do paladar.

O passado culinário dos cozinheiros nunca está esquecido. Permanecem na memória gostos, sabores e texturas que são ressignificados diariamente pelo trabalho. O ofício dos cozinheiros é uma continuação de suas memórias e afetos de outros tempos, fazendo com que tais lembranças e sentimentos permaneçam em suas vidas profissionais continuamente, impulsionando um ciclo. As memórias e afetos culinários trazem a cozinha à vida, porque evocam a Argentina que está dentro dos cozinheiros. Nesse contexto, a comida proporciona diariamente viagens de retorno ao lar.

3.3 Ver o mundo na perspectiva da comida: encontrando ingredientes, aprendendo ofícios

Quem vê Natalia hoje em dia, rodeada por açúcar, chocolate e farinha, demonstrando profunda intimidade com os ingredientes, nem imagina que fazer doces nunca foi seu projeto de vida. Natalia queria ser química mas, em busca de um curso que desse retorno financeiro rápido, acabou na gastronomia, especializando-se em confeitaria. Foi compartilhando sua vida com o açúcar que ela descobriu que poderia trabalhar em um outro laboratório, onde os materiais químicos seriam, na verdade, ingredientes.

Embora não goste de comer doces, a cozinheira ama fazê-los pois enxerga a proximidade que existe entre confeitaria e ciência. Assim como em um laboratório, a cozinha de uma confeiteira é um lugar onde tudo precisa ser exato, sejam os ingredientes ou os aspectos físicos do ambiente em que se está cozinhando, de modo a gerar configurações perfeitas que garantam a qualidade do produto final. “Eu acho fascinante como tudo muda na confeitaria e é aí que você vê que não tem nada frustrante na vida, você consegue achar o que gosta em outras áreas também”, diz Natalia.

Também dessa maneira a comida transforma a vida dos cozinheiros, constitutindo seu mundo profissional. O fogo, as receitas, os ingredientes: todos esses elementos vem a tomar conta de uma parte fundamental do cotidiano dessas pessoas, contagiando tudo à sua volta. Natalia me conta que sua formação mudou o seu jeito de ver o mundo. Até mesmo quando sai na rua, a cozinheira está pensando em comida e sendo inspirada pelo que encontra. "A *rente* é cozinheiro, sai na rua e vê o mundo na perspectiva da comida, tudo é comida à nossa volta".

Isso porque a jornada ao lado dos ingredientes constrói uma relação entre o cozinheiro e a comida, ampliando horizontes e promovendo experiências entre os pares. Essa experiência gera o que Ingold (2015) considera um conhecimento experiencialmente vivido, construído na relação diária com os ingredientes. Embora existam técnicas culinárias que orientem a profissão dos seres humanos que cozinham, cada cozinheiro cria formas particulares de compor com os alimentos que lhes afetam, produzindo diferentes tipos de conhecimento. Em um de seus últimos dias no restaurante, Reinaldo afirmou que o cozinheiro pode ter conhecimento de técnicas universais, mas cada profissional aprimora e muda as instruções de modo que o preparo fique mais confortável e autoral.

As memórias e afetos contribuem muito para esse tipo de conhecimento, formando uma base de experiência pregressa que se estende até o presente do cozinheiro. Mauss (2003) afirma que o aprendizado é desenvolvido por meio da cópia, na medida em que as pessoas imitam movimentos umas das outras. Na perspectiva deste autor, Natalia teria aprendido a cozinhar ao observar sua avó cozinhando diariamente. Entretanto, Ingold (2010) nos atenta para outro tipo de dinâmica do conhecimento. Para ele, ao notar o movimento de terceiros, nós avaliamos como podemos reproduzi-los de acordo com nossas capacidades, em vez de apenas imitá-los indiscriminadamente. Dessa maneira, o conhecimento e as habilidades são transmitidas por meio de uma educação da atenção (INGOLD, 2010).

De modo a desenvolver um movimento habilidoso e técnico, o ser humano percebe o ambiente a sua volta e analisa as opções. "O movimento corporal do praticante é, ao

mesmo tempo, um movimento de atenção; porque ele olha, ouve e sente, mesmo quando trabalha" (INGOLD, 2010, p. 18). De acordo com essa ideia, Natalia teria aprendido por meio de uma observação atenta que associava os gestos de sua avó com aquilo que suas próprias mãos seriam capazes de executar.

Essa perspectiva do conhecimento, que passa de Mauss a Ingold, valoriza a temporalidade, dando importância ao passado vivido na cozinha. Ingold (2010) afirma que só consegue seguir uma receita quem tem experiência anterior de mexer, picar e refogar alimentos. Já Mauss (2003), sugere que a técnica corporal provém de um ato tradicional eficaz, que funciona porque foi transmitido pela tradição. Nesse sentido, todo tipo de conhecimento provém de uma história, uma experiência prévia. Sobre isso, Ingold afirma:

> Não se trata de conhecimento que me foi comunicado; trata-se de conhecimento que eu mesmo construí seguindo os mesmos caminhos dos meus predecessores e orientado por eles. Em suma, o aumento do conhecimento na história de vida de uma pessoa não é um resultado de transmissão de informação, mas sim de redescoberta orientada (INGOLD, 2010, p. 19).

De acordo com essa perspectiva ingoldiana, o relacionamento informado entre cozinheiro e ingrediente estaria ligado a experiências anteriores, ao que foi observado e experienciado desde muito antes dessas pessoas tornarem-se profissionais, a trocas que continuam sendo desenvolvidas durante sua profissão. Quando cheguei ao restaurante, Reinaldo era o responsável pelos pães, mas estava ensinando a prática para Danilo. Algumas semanas depois da saída de Reinaldo, seu antigo aprendiz agora era mestre e ensinava Thamyres a preparar os famosos pães artesanais. Natalia, que estava interessada em aprender perfeitamente essa parte do serviço, ficava ao lado de Thamyres, observando atentamente a massa do pão girar na máquina.

Isso chama atenção para a necessidade do aprendizado coletivo em uma cozinha. Em um restaurante, é necessário que todos saibam os processos, que passem por todas as praças. Como me lembra Natalia: "ninguém pode ser insubstituível". Na cozinha de produção, nunca um único funcionário é encarregado pelos preparo dos legumes.

Eventualmente, ele será substituído e irá para a praça dos pães, da sobremesa, dos cortes de carne ou das empanadas. É preciso que todos passem pelo ciclo completo, para que todos se tornem guardiões do conhecimento de preparo daquela cozinha. Essa migração de tarefas promove uma troca de conhecimento essencial para o funcionamento do local e para a jornada migratória de experiência entre cozinheiros e ingredientes.

Com o tempo, o aprendizado se consolida e o cozinheiro passa a dispensar alguns aparatos técnicos, como balanças e termômetro – aquilo que Latour (2000) chamaria de instrumentos, que atuam como interface entre a natureza e os especialistas. Tal atitude provém da segurança e da intimidade adquirida com a comida. Reinaldo, com anos de experiência, já sabia a temperatura da massa do pão apenas de olhar, enquanto Thamyres, que estava começando, ainda precisava usar o termômetro. Natalia, de início, pesava a farinha para alimentar o *levain*; em pouco tempo, passou a conseguir fazer a atividade sem balança. Embora seja consolidado, esse aprendizado, no entanto, nunca é finalizado. Quanto maior a intimidade entre cozinheiro e ingrediente, mais há para se descobrir na caminhada.

De início, muitas descobertas envolvem tentativas, testes e muitas provas, uma vez que conhecer o alimento é uma ação experimental, de percepção sensorial e engajamento prático (INGOLD, 2010). Sem precisar pensar muito, Nahuel conta que seu ingrediente brasileiro favorito é a batata baroa. Parente da batata inglesa que tradicionalmente compõe a culinária argentina, a baroa tem gosto, tamanho e textura particulares. Quando descobriu o alimento, o cozinheiro fez inúmeros testes a fim de conhecer o novo insumo. "Fiz um purê e vi a consistência dela, a cor dela, o aroma que ela exala quando cozinha, porque quando você já cozinha a batata baroa você *siente* um aroma muito bom… então você começa a testar né… como fica assado *directamente*, o frito, como ficaria um chips".

Natalia experimenta tudo do ingrediente, até a casca, passando por diferente métodos de cozimento e até cozimento nenhum, de modo a conseguir criar combinações. "Eu acho que a gente já experimentou tantos produtos que ajuda que o paladar nosso tá um

pouquinho *diferiente* de uma pessoa convencional… Nós estamos todos os dias experimentando coisas novas, então nosso paladar tem vários gostos *diferientes*".

Esse esforço cria as bases para uma relação íntima com a comida, que faz com que os cozinheiros aprendam a compor com os ingredientes mesmo sem precisar prová-los todos os dias. Natalia, por exemplo, embora adore fazer bolos e doces, não gosta de comer sobremesas. Por estar há anos nessa jornada, já conhece os componentes de uma boa sobremesa e, integrando ingredientes cremosos, crocantes, uma boa calda e um sabor que "limpe o paladar", consegue fazer doces equilibrados e saborosos sem ter dúvidas no meio do processo nem necessariamente precisar provar o preparo.

É nessa jornada de exploração que o aprendizado é gerado e, entre erros e acertos, as pessoas passam a compreender a vida dos ingredientes. Se o acerto faz o cozinheiro prosperar enquanto profissional, é com os erros que ele prospera na relação com o alimento. Quando Thamyres deixou uma leva de pães fermentar demais, isso levou a um excesso de crescimento. Nesse caso, o que a princípio parece favorável para a comida (já que o crescimento é o que se espera do pão), acarretou um erro grave: os pães murcharam no forno e ficaram como um bolo solado. O ocorrido era inédito para a cozinheira, mas a levou a investigar o porquê do erro e a entender melhor a massa com a qual ela trabalhava todos os dias.

***

Apesar de anos de estudo e contato diário com a culinária, é curioso notar como Nahuel e Natalia não se consideram chefs de cozinha, ao contrário do que está escrito em suas carteiras de trabalho. Ambos se identificam apenas como cozinheiros, porque acreditam que *chef* é um título intimamente relacionado a uma experiência profunda com o alimento, proveniente de décadas de caminhada junto aos ingredientes e de viagens para experimentar outras culturas culinária – elementos que ainda julgam faltar em suas carreiras. Explica Natalia:

> Para mim chef você só chega lá com quarenta, cinquenta anos.. tem que ter passado por muitas cozinhas… para saber o que é *la* cozinha.. tem que ter passado por muitas funções...o Chef não pode só ser Chef a vida toda...você tem que começar muito baixo, não sei como é outras profissões, mas para chegar a ser Chef você já tem que ter passado pela pia, que é um *conmeço*… é básico, você sabe pelo menos lavar uma panela, porque *en* algum momento você vai estar como Chef e vai ter que ensinar a lavar uma panela, e se você nunca passou por lá, como você vai ensinar? Tem que saber picar cebola, mas nao *una*, tem que que saber cortar um saco de cebola…

O nível máximo da profissão estaria portanto ligado a um certo acúmulo de conhecimento, ainda que não implique um domínio completo da técnica. Um chef sempre tem a oportunidade de aprender mais e de se superar continuamente como cozinheiro. Danilo me revelou que o que ama na cozinha é a possibilidade de sempre estar aprendendo coisas novas, corroborando para o que acredito que seja um ingrediente fundamental na construção do conhecimento: a jornada. Para Ingold (2015), o conhecimento é integrado no movimento de lugar a lugar, na constante jornada. Nesse sentido, a migração torna-se característica importante para o aprendizado e experiência dos cozinheiros. Ver o mundo no ponto de vista da comida envolve entendê-la e vivê-la, o que passa também por caminhar pelo mundo. "É seguindo este caminho – em seu movimento ao longo um modo de vida – que as pessoas crescem em conhecimento" (INGOLD, 2015).

Na medida em que cada cozinheiro se envolve de uma maneira com os ingredientes, ele é levado a caminhos particulares, mesmo que compartilhe a cozinha com outros. Durante meu tempo em campo, ficou evidente a distinção entre as duas cozinhas que se sobrepunham no restaurante, bem como a diferença de ritmos entre os cozinheiros responsáveis por cada uma delas.

A cozinha de produção – a cozinha do pão, que funcionava durante a manhã –, era muito mais calma, habitada por mais mulheres, e possuía um clima constante de companheirismo e cuidado. Já a cozinha de serviço – a cozinha da carne, em operação à noite – era mais frenética, com mais homens e hierarquias muito mais definidas. Isso

me levou a refletir sobre como gênero dos chefs responsáveis, Natalia e Nahuel, refletia o ambiente de trabalho e as experiências que cada um constrói diariamente na cozinha.

A experiência de Natalia aponta um passado vivido na cozinha e uma intimidade com ingredientes que percorre toda a sua vida. A partir desse cenário familiar, a cozinheira sempre age como se estivesse fazendo comida para alguém da sua família. "Faço comida como se fosse fazer para o meu filho", me disse em diversas ocasiões. Era recorrente no discurso de Natalia a ideia de respeito à comida e ao local de trabalho, que era para ela como uma extensão da própria casa. A cozinheira sempre chamava atenção para o desperdicio de alimentos, para a limpeza dos equipamentos e para o respeito com os ingredientes, afirmando que aquilo que não se faz na sua própria casa, também não deveria ser feito na cozinha industrial.

Esse comportamento da cozinheira vai ao encontro do que Dória (2012) destaca como uma relação recorrente entre o cuidado feminino e a atividade culinária no imaginário popular, no qual a imagem da mulher que cozinha está sempre ligada ao âmbito doméstico, e nunca ao profissional, onde a função de chef é delegada a figuras masculinas. Tal imagem se fortalece ainda na oposição entre a cozinha do pão e a cozinha da carne. Na cultura argentina, Aguirre (1997) sugere que a cozinha, enquanto espaço físico, é um âmbito exclusivamente feminino – tanto que, quando os homens cozinham, o fazem do lado de fora, como indicado anteriormente. A autora sublinha a divisão de gênero na Argentina ao apontar para a forte herança patriarcal do país, que nunca deixaria seu prato-totem nas mãos das mulheres. Nessa cultura, as mulheres são responsáveis por preparar os acompanhamentos do *asado*: os vegetais e as massas.

No entanto, contrariando a realidade, Natalia, expressa uma figura feminina que tem a afetividade do fazer culinário doméstico transportada para o ambiente profissional. A cozinheira deixa sempre claro em seus discursos e atividades que cozinhar é um ato de cuidado e que isso deve ser compromisso de todos os profissionais que escolhem viver com alimentos, uma vez que, dentro de uma cozinha industrial, mulheres e homens são iguais em capacidade. Contudo, por ser mulher e entender como o ambiente da

gastronomia pode ser hostil com esse gênero, Natalia assumiu o compromisso de contratar mulheres para trabalhar ao seu lado.

Diferente da cozinheira, o argentino Nahuel construiu a carreira depois de adulto, inspirado pelo irmão. Sem um passado ligado a grandes experiências de culinária familiar, seu conhecimento foi basicamente adquirido entre faculdades e empregos, resultando em um perfil profissional adequado ao que se espera de homens na cozinha. Muito preocupado com hierarquias, com o respeito profissional e com uma divisão de cargos bem estabelecida, Nahuel vê a profissão como um ofício categoricamente distinto do gosto pela cozinha como *hobby.*

Na cozinha de serviço comandada por Nahuel, todos os funcionários encarregados de cozinhar eram homens. Semanas antes de eu chegar, a única mulher que trabalhava na equipe havia deixado o cargo depois de dois anos. Perguntei ao argentino se existia alguma preferência de sua parte e ele afirmou que não fazia distinção mas que, para o trabalho da noite – na cozinha da carne –, acabava contratando mais homens por que o serviço era muito mais exaustivo e pesado devido ao uso diário da *parrilla.*

Natalia também contraria os estereótipos argentinos nesse quesito. Ela afirma que já trabalhou em churrasqueira argentina por muitos anos e que adora. Não obstante, concorda com a postura do amigo a respeito do trabalho do *parrillero*. Ela diz que o trabalho é muito pesado devido à alta temperatura e que o profissional fica constantemente sujo de brasa, o que pode ser insuportável para uma cozinheira que esteja com cólicas ou grávida. Nesse sentido, o trabalho de homens na *parrilla,* local que Aguirre (1997) sugere ser um altar masculino por excelência, reforça a cultura argentina de que o churrasco é o trabalho dos homens, enquanto as mulheres ficam encarregadas dos acompanhamentos. Seja por coincidência ou pela reprodução de aspectos culturais, o restaurante termina por replicar a já conhecida divisão de gêneros na atividade culinária argentina.

O tradição patriarcal desaparece no topo da hierarquia do restaurante, já que ambos os cozinheiros possuem semelhante cargo de chef e têm funções bem parecidas na cadeia

de comando da cozinha. Antes de Natalia ser promovida Chef de Produção, ela trabalhava lado a lado com Nahuel na cozinha da noite, demonstrando que os profissionais sempre foram igualmente respeitados pelo restaurante em sua capacidade e desempenho. As diferenças de gênero operam na maneira como cada chef formata a cozinha pela qual é responsável, o que na verdade revela um pouco sobre como cada cozinheiro foi afetado pela comida durante a vida.

Os seres humanos que escolheram compartilhar a vida com a comida foram afetados por ela de maneira profunda. Eles são profundamente apaixonados pela culinária, ao mesmo tempo em que se sentem impulsionados a seguir sua jornada ao lado dos ingredientes. Contudo, além do afeto-paixão e do afeto-ação, outras configurações históricas influenciam essa construção de vida. Natalia foi moldada por seu passado ao lado da avó na cozinha, cozinhando, experimentando e comendo, enquanto Nahuel não teve esse contato durante a infância, e se tornou íntimo dos ingredientes apenas na vida adulta, já em ambiente profissional. Esse cenário revela como cada um construiu seu conhecimento e intimidade com a comida, resultando em posturas completamente diferentes dentro do ambiente de trabalho e consolidando a impressão de que duas cozinhas funcionavam separadamente em uma só.

3.4 Comida para comer e comida para cozinhar

A vivência de cada cozinheiro afeta o tipo de simbiose que estabelece com os ingredientes. Cada experiência prévia gera um tipo de aprendizado e conhecimento, ocasionando em práticas culinárias variadas. Natalia, por exemplo, relata que a primeira coisa que aprendeu na cozinha foi bolear pães com a avó, o que despertou seu interesse em compreender cada vez mais sobre panificação. Já Nahuel, embora não cozinhasse quando pequeno, era um ávido comedor do nhoque da mãe, que é até hoje sua comida favorita, a que mais gosta de reproduzir em casa. As práticas culinárias narram histórias que, justamente por se relacionarem às nossas vidas, nos tornam capazes de compor com a comida.

Contudo, o contrário também pode acontecer. Nem sempre o cozinheiro gosta do que prepara ou experimenta. Natalia não gosta de berinjela e não suporta comer o ingrediente. Em uma das manhãs em campo, eu estava ajudando a cozinheira a retirar as cascas do alimento que fora previamente defumado na boca do fogão. O procedimento era comum e fazia parte do preparo de uma pasta de berinjela defumada que acompanha alguns sanduíches da casa. Eu, que havia experimentado a pasta pouco antes no almoço com os colegas, elogiei o preparo para a cozinheira. Natalia contou que o prato é muito elogiado e que os clientes gostam muito de berinjela, mas que ela não gosta nem um pouco. Na hora, não pude deixar de me supreender. Como é possível compor com um alimento que não agrada?

O trabalho de Tsing (2010, 2019) sugere que só é possível cultivar a arte da atenção onde há afetividade. Nesse caso, o único afeto que Natalia nutre pelo ingrediente é negativo, relacionado à repulsa. Em ocasiões como essas, o conhecimento dos cozinheiros entra em ação. Uma vez que precisam compor com todos os alimentos, esses profissionais precisam saber suas história. Quando não há intimidade entre os pares, o conhecimento supre as bases da relação, indicando ao cozinheiro quais ingredientes que, embora não lhe agradem o paladar, compõe o alimento que agrada aos outros. Foi assim que percebi outra grande divisão na cozinha: entre a comida para comer e a comida para cozinhar.

A comida para comer é composta pelos pratos que os cozinheiros gostam de fazer porque eles próprios gostam de consumir – como no caso de Nahuel com o nhoque. Essa comida está comumente relacionada às coisas de casa, à cultura argentina e aos ingredientes e receitas que imigraram junto com os cozinheiros. Já a comida para cozinhar é aquela feita pensando no cliente, de modo a se adequar aos gostos dos comensais brasileiros, conversando diretamente com a cultura alimentar do país em que os cozinheiros imigrantes atualmente moram.

Quando questionei Natalia sobre como compor com alimentos que ela não gosta, ela me disse que insere tais alimentos porque tem que pensar em quem vai comer. “A primeira ideia que *arrente* tem [para uma receita] nunca coloca o ingrediente, pensa nele só

depois com as possíveis combinações". Um paladar treinado pela prática faz diferença, pois permite que os cozinheiros saibam combinar os sabores que os afetam positivamente com aqueles que lhes causam repulsa, sem nem mesmo precisar provar o preparo. Ao conhecer um ingrediente pelo qual não tem apreço, o cozinheiro aprende a enxergar as suas qualidades enquanto alimento e entender o papel que elas podem representar nas receitas.

No caso da comida para comer, o elemento ao qual o cozinheiro precisa se atentar é o comensal. Nahuel me contou que fez um ossobuco para família de sua namorada. O processo me foi explicado minuciosamente: o cozinheiro selou a carne na frigideira com farinha de trigo, depois acrescentou cebolas e cenouras, vinho e deixou cozinhar. Finalizou tudo no forno e serviu. Nahuel me mostrou fotos de todo processo e me disse que estava divino. Ele gosta muito deste prato pois é uma receita de sua mãe, e até tentou fazer uma vez no restaurante como sugestão da semana, mas o alimento não teve muita saída porque o brasileiro não tem costume de comer ossobuco. O que para o argentino é uma comida de infância, tradicional, no Brasil é um prato estranho.

Também foi estranho notar, durante meu tempo em campo, a inexistência no restaurante de um importante ingrediente argentino tradicional: o milho. Como um cereal originalmente americano, que tem a Argentina como importante local de produção e cultura alimentar, não pude deixar de questionar onde estava o milho naquela cozinha.

Figura XII: Espiga de milho

Das iguarias argentinas que tem o cereal como ingrediente principal, como a *humita* – uma espécie de pamonha – e o *locro* – um ensopado de vegetais – , nenhuma figurava no cardápio. Emnora tais pratos que não estejam em sintonia com a comida produzida no estabelecimento, nem mesmo um milho direto da espiga, ou pequenos grãos utilizados como recheio ou acompanhamento, nada disso era encontrado por lá. Apenas uma tímida polenta feita com fubá mimoso, herança da influência italiana no país sul americano, que vi sendo preparada apenas uma única vez, continha o cereal dourado. Fora isso, o milho estava desaparecido.

Embora o país argentino ainda tenha heranças culinárias muito fortes ligadas ao cereal, Archetti (2000) recorda que a introdução do trigo na sociedade criou um embate entre os dois cereais. O autor sugere que a oposição entre nativos e imigrantes se traduzia na oposição entre o milho e o trigo. Ainda que os estrangeiros italianos utilizassem o milho há anos em sua culinária, até mesmo o tipo de grão usado se configurou como uma marca de diferenciação entre os povos. Os indígenas nativos da região consumiam milho branco, enquanto os imigrantes italianos cozinhavam com milho amarelo (Archetti, 2000). Atualmente, o trigo tornou-se predominante nas mesas dos comensais argentinos, enquanto o milho resistiu em pratos ligado à culinária *criolla.*

Questionei muito meus interlocutores sobre o assunto, buscando saber sobre as referências culinárias italianas e até sobre seus gostos pessoais. Ambos os cozinheiros argentinos gostam do milho, e Nahuel afirmou que já chegou a colocar pratos com milho no menu, mas eles não tiveram muita saída. Estranho pensar que, em um local como o Brasil, onde o milho também é amplamente consumido, o cereal seja renegado quando oferecido em um restaurante mais requintado. Nesse caso, o milho se encaixa na comida para cozinhar, que no caso, nem passava perto do fogão.

Intrigada, voltei ao trabalho de Dória e Bastos (2018) a fim de compreender o fenômeno. Como citado no primeiro capítulo, o sociólogo aponta a existência de um Brasil da mandioca e outro do milho. Se o milho faz parte da comida para cozinhar, mas não tinha popularidade o suficiente para ser preparada, isso se deve ao gosto dos

clientes brasileiros. O Espírito Santo está inserido geograficamente no "Brasil da mandioca", enquanto todos os estados vizinhos estão no território que o autor chama de Paulistânia, onde a predominância gastronômica do milho pode ser notada no couscous paulista e na broa de milho. Como nossa faixa litorânea é composta, desde antes da colonização, pelos cultivadores de mandioca, a disseminação desse tubérculo foi mais ampla na nossa culinária. Talvez realmente a mandioca conseguiu afetar mais capixabas do que o típico cereal ameríndio.

Nesse jogo de escolher e entender o que cozinhar, chama nossa atenção os afetos para com o próximo. Esses afetos tem duas expressões: o zelo do cozinheiro pelo ingrediente e o respeito do profissional por quem irá comer. Mesmo que interesses econômicos coordenem o cardápio do restaurante, não é possível afirmar que apenas isso importa na configuração da cozinha. Na fala dos cozinheiros, fica evidente a preocupação em fazer coisas que agradem os clientes, tratando os ingredientes da melhor maneira possível. Segundo Natalia:

> Nós nos importamo como se fosse la pessoa mais importante da nossa vida que vá comer aqui (...) E tem que ter um cuidado não só porque é um alimento, não só porque é nosso trabalho mas porque é uma coisa que a rente desfruta… desfruta não.. adora ver é...é.. o final… né, eu começo fazer uma produção, desde o começo que eu faço o pão eu fico feliz quando la pessoa comeu e fechou o olho… pra mim isso faz meu dia, faz meu mês. (....) Acho que é por isso que estamos aqui, o cansaço… ficar horas em pé… o calor… tudo vale a pena quando você vê que o cliente tá satisfeito, esse é o nosso fim. Por isso que estamos aqui… aqui ou em qualquer parte do mundo.

E para Nahuel:

> Quando faz um prato, se faz uma ficha técnica, faz una elaboração, e fica ai registrado… ai quem for fazer, tem isso e não tem como fazer de outro jeito… o processo, o cuidado que você tem que ter é muito importante… porque o cliente vem aqui tudo dias… não falo tudo dia porque é um exagero, mas vejo pessoas que vêm duas vezes por semana… y ele… o cliente que tem mais confiança fala [se está bom ou não]. (...) Hoje eu consigo sair de férias porque tenho uma equipe bom de cocina,

> porque sei que vai ficar igual [a qualidade da comida] (....) e são essas pessoas que você tem que trazer pra você e cuidar.

Embora existam inúmeras comidas para comer e outras tantas comidas para cozinhar, separadas de acordo com os afetos dos cozinheiros e o paladar dos clientes, há um momento na cozinha em que essas duas características se juntam. É na chamada sugestão da semana, o prato e sobremesa criados para ficar no cardápio por seis dias, que os cozinheiros transformam a comida para cozinhar em comida para comer. Como mencionado anteriormente, essas sugestões incluem iguarias como os bolos de aniversário de Nahuel, os doces típicos da argentina, a mistura de ingredientes brasileiros e argentinos em um só prato, dando espaço para a criatividade dos cozinheiros e liberdade para que eles cozinhem o que eles próprios gostam de consumir.

Natália gosta muito da sugestão da semana, pois é o que mantém os cozinheiros motivados diante da monotonia de reproduzir sempre os mesmos preparos diariamente. Uma cozinha viva precisa ser permeada de afetividade e amor pela profissão. Uma culinária cujo produto é só a comida para cozinhar, focada exclusivamente no cliente, não afeta os cozinheiros. Sair da rotina, dos gestos e dos sabores que já foram memorizados, e poder criar coisas novas é um modo de manter o impulso de vida dos cozinheiros.

As sugestões da semana também foram oportunidades de movimentar meu tempo em campo. Natalia sempre aparecia entusiasmada para me mostrar uma sobremesa nova havia inventado, tentando me convencer a provar um pouco. Suspiro, doce de amendoim com chocolate, torta marquise, bolo de banana com chocolate, biscoito de amêndoas com calda de frutas vermelhas… Era uma variedade infinita de doces que a cozinheira se empenhava em preparar. Já Nahuel se concentrava em preparar diferentes tipos de carne, como carne curada e frutos do mar. Estava empenhado, ainda, em inserir farofa e mandioca em novos pratos.

Entre as opções doces e salgadas, as que mais tinham saída eram as sobremesas, que sempre agradavam os fregueses, independente das referências culinárias que

carregavam. Nesses casos, mesmo que o prato não seja familiar para o cliente, o sabor adocicado é aceito e reconhecido em todas partes do mundo. Ver nos doces a perfeita síntese entre a comida para comer e a comida para cozinhar evoca a universalidade do açúcar afirmada por Brillait-Savarin (apud MINTZ, 1986). Segundo Mintz (1986), a sacarose extraída da cana-de-açúcar configura um sabor espalhado pelo paladar de todos os seres humanos. Para o autor, o açúcar superou todas as fronteiras relacionadas à sua região originária e tornou-se unânime em todos os cantos do planeta, sendo encontrada em qualquer cardápio ou despensa. Afetando paladares e movimentando restaurantes com muita facilidade, o açúcar nunca deixava a cozinha experimentar momentos de monotonia.

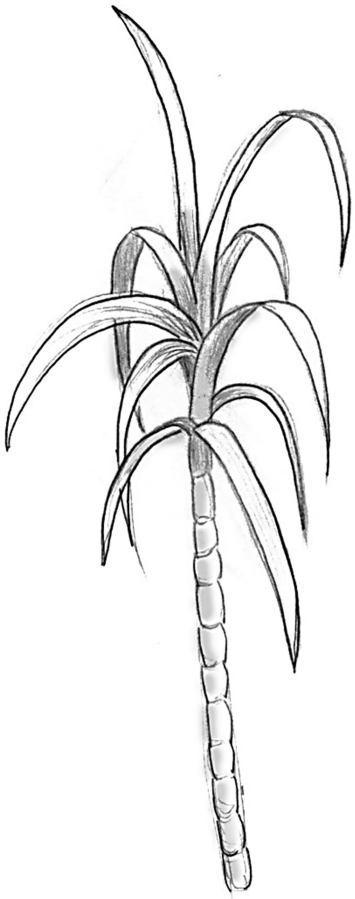

Figura XIII: Pé de cana-de-açúcar

3.5 A arte do cuidado

Meu esforço até aqui foi para mostrar ao leitor como a cozinha de um restaurante é permeada por vida. Como um organismo vivo, o ambiente conta com a vida dos

cozinheiros e suas memórias; com os movimentos do fogo, dos fermentos e das mãos de quem prepara os ingredientes; com a experiência historicamente constituída entre os profissionais e os alimentos, como companheiros de uma jornada que está em constante construção.

O que me levou a contar essas histórias sobre cozinheiros migrantes e alimentos foi uma tentativa de voltar a atenção para o mundo cheio de vida que uma cozinha representa. Vida que está intrinsecamente ligada aos movimentos, seja dos cozinheiros viajantes, seja dos alimentos migrantes. Mas a cozinha do restaurante argentino em que estive por tantas semanas não seria tão cheia de vida se não fosse por um ingrediente principal, responsável por juntar todas as outras histórias que relatei acima: o cuidado.

Talvez tenha sido a palavra que mais ouvi em campo – o movimento que mais notei durante meu tempo com os cozinheiros. Natalia não passava um dia sem evidenciar verbalmente o cuidado que precisa ter com o alimento, o cuidado que é necessário cultivar com a cozinha e o cuidado que é importante ter com as pessoas. Eu via em todas aquelas vidas humanas presentes na cozinha o esforço de cuidado que aqueles profissionais cultivavam. Mesmo no mais cotidiano dos gestos, como picar tomates para a decoração de pratos, partindo-os no meio e colocando ervas e alho laminado em cima, a atenção cuidadosa estava presente.

Esse movimento do cuidado é mais do que a educação da atenção de Ingold, onde o humano observa, toca, sente e aprende com generosidade e atenção. É também ligado ao que Stengers (2015) denomina a arte de ter cuidado – ou, no francês original, a arte de *faire attention.* A utilização da palavra *arte* não é uma escolha arbitrária da autora, mas denota uma intenção criativa para além da mera capacidade de cuidar. Por considerar uma arte, a filósofa denota a importância não só de ter cuidado, mas de *cultivar o cuidado*, num esforço imaginativo e atento, capaz de gerar conexões. Foi esse esforço que notei tantas vezes em campo, capaz de inspirar cozinheiros a criar com os ingredientes, a cuidar dos preparos. Um cuidado de atenção, que ajuda a trazer a cozinha a vida todo dia, pois coloca em conexão ingredientes e humanos.

Certa manhã, aprendendo a fazer pães, Natalia e Thamyres ficaram muito tempo em pé ao lado da máquina, observando como se comportava a massa, buscando entender a hora em que a mistura pedia hidratação ou que a malha de glúten terminava de se desenvolver. Aquele dia, observando a devoção das duas ao pão, finalmente entendi o que Stengers defende como *arte* em seu texto. Trata-se do cuidado de se envolver com o alimento, de prestar atenção às necessidades de uma massa biologicamente viva, de querer conhecer a comida que se prepara a fundo. Isso era claro principalmente em Natalia, que já tinha experiência com pães de longa data, mas queria sempre melhorar essa conexão.

O cuidado, assim compreendido, é uma categoria fundamental que engloba tudo que foi descrito até aqui, e que é indispensável ao movimento de vida da cozinha. Essa arte se imbrica por todos lados da cozinha e da culinária, e nos faz entender como os cozinheiros e ingredientes podem viver em constante sintonia. Por exemplo, a cozinha está em movimento pois os cozinheiros constantemente trabalham em sua arte de ter cuidado com os ingredientes; as lembranças que carregam consigo trazem o cuidado de um passado familiar que guarda as comidas cheias de afetos dos cozinheiros; o cuidado com o alimento e com os colegas de trabalho instiga ao aprendizado e a experiência coletiva construída na cozinha, com humanos e não-humanos; o cuidado, sobretudo, é o que permite que os cozinheiros façam comidas pensando nos clientes, acreditando que, ao final, todo esforço é compensado pela satisfação de quem come.

Por perpassar todos os aspectos observados na cozinha do restaurante argentino e na vida dos cozinheiros, acredito esse cuidado só pode ter origem em grandes afetos. Cozinheiros imigrantes, como Natalia e Nahuel, saíram de suas casas para lugares distantes, buscando prosseguir sua jornada ao lado dos alimentos. Seu convívio atencioso com os ingredientes, seu zelo culinário, existe porque esses cozinheiros foram afetados pela comida e, em troca, souberam como afetá-la.

Como sugeriu Spinoza (2009), tanto o afeto-paixão quanto o afeto-ação ocorrem quando vidas são tocados por outras vidas e outras coisas. O primeiro tem a capacidade de comover nossos sentimentos de forma negativa ou positiva; o segundo, sempre positivo,

nos instiga ao movimento, a compor com o que nos afetou. Os ingredientes e cozinheiros são permeados tanto de afetos-paixão quando por afetos-ação. Cozinheiros, ao mesmo tempo em que nutrem profundos sentimentos em relação a comida que um dia lhes tocou, usam essas emoções para serem colocados em movimento, levando-os a tocar os ingredientes de volta. É como na história de Nahuel com nhoque de sua mãe: inicialmente, a batata transformada em iguaria despertou no argentino um afeto-paixão que, depois que ele tivesse iniciado a carreira de cozinheiro, tornou-se um afeto-ação, capaz de levá-lo a cozinhar a receita de sua mãe com frequência no restaurante e em casa. A cozinha se configura assim como um ciclo de afetos, em que o cozinheiro tem a sua vida continuamente impactada pela culinária, também impactando a culinária de volta. Tanto o profissional quanto o ingrediente trilham juntos essa jornada de afetos.

Quando Tsing (2010) enumera as maneiras de amar um cogumelo, ela nos lembra que a arte da atenção, relacionada ao conceito de cuidado proposto por Stengers (2015), só é possível pelas vias do afeto. Nutrir afetos pelos ingredientes é a forma essencial pela qual os cozinheiros compõe com eles, e isso só é possível por meio da arte do cuidado e da atenção. Até chegar aqui, no restaurante ou nessa dissertação, longos caminhos foram percorridos, diferentes experiências foram compartilhadas e muito afetos foram trocados. Isso só foi possível porque nossa jornada é múltipla: cozinheiros e ingredientes seguem cuidando uns dos outros, percorrendo o que Ingold sugere ser “o mesmo caminho do mundo de experiência vivida” (ibid, 2015).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Seguir o caminho de pessoas que escolheram viver com a comida e dos ingredientes que circundam esses seres humanos nos leva a um mundo de descobertas, em que o ato de cozinhar que, muitas vezes, é visto como simples e mecânico, se revela extremamente sofisticado e dinâmico. Isso se dá porque a atenção foi voltada não só para o indivíduo que cozinha, mas para todo o mundo cheio de vida que está ao entorno desse cozinheiro. Focar apenas no momento e no ser humano que põe uma atividade em prática é ignorar que, sem ingredientes, sem vidas pregressas e sem as forças do meio, a culinária não existiria. Todos são componentes vivos que fazem parte do complexo sistema que é cozinhar. Suas existências estão entremeadas como em uma grande teia em que diferentes elementos se cruzam. Trata-se de uma confluência de vidas humanas e não-humanas, experiências passadas e presentes que acontecem no mesmo tempo e no mesmo lugar.

Ao incluir todas essas variáveis, o que se tem é uma cozinha cheia de vida, que existe porque há movimento de pessoas, coisas e correntes do meio ambiente, que está viva porque nessa dança cozinheiros e alimentos se afetam reciprocamente. Não é o cozinheiro que faz o alimento, mas sim os dois que se fazem juntos na jornada da vida. Não existe comida sem cozinheiro e muito menos cozinheiro sem alimento; para a culinária prosperar, as duas vidas precisam estar interligadas. Isso pode ser feito por meio do resgate de histórias e aprendizados passados, que tornam a cozinha profissional uma extensão da cozinha caseira, seja do lar materno ou da terra natal. Esses resgates trazem vida à culinária no curso de centenárias migrações dos seres humanos que cozinham e dos ingredientes que os acompanhavam; eles são responsáveis por construir paladares comuns, constituir malhas de referências gustativas e criar relicários de saberes que guiam os cozinheiros até hoje.

A vida ainda vem à tona por meio da experiência individual, na qual cada cozinheiro é moldado de acordo com suas próprias experiências ao lado dos alimentos. A trajetória pessoal e única, influencia o modo de trabalhar com os outros, as escolhas de ingredientes e o preparo de pratos. Outro meio pelo qual a vida chega à cozinha são os

ingredientes, que movimentam os profissionais, exigindo atenção e ditando o ritmo de trabalho. Essa reciprocidade é marca de uma culinária cheia de afetos, que sempre está associada ao ato de composição, e nunca de dominação. Por fim, é possível notar vida na constante troca de atenção e cuidado entre humanos e não-humanos que se dá no ambiente culinário. É evidente que o que demanda cuidado é atenção, o faz porque só pode estar vivo. Cada aspecto da cozinha não é só transpassado pelos movimentos da vida, como também permeado pelo ato de cuidar.

O caminho percorrido nesta pesquisa buscou agregar histórias cruzadas entre humanos e alimentos, dando ênfase aos insumos mais importantes da observação participante. Ainda visou resgatar aspectos socioculturais da alimentação, a fim de criar o pano de fundo teórico necessário para narrar a vida de cozinheiros e ingredientes na cozinha de um restaurante de imigrantes. A tarefa de relatar histórias sobre uma cozinha cheia de vida foi uma experiência desafiadora. Estou em certa medida acostumada ao ambiente culinário, mas notar esse espaço com novos olhos foi um processo de descobrimento. A principal diferença entre meu passado culinário e meu presente de pesquisadora foi me perceber consciente de todas as formas de vida da cozinha, preocupando-me com a história de pessoas e ingredientes, para além do preparo do alimento. Por não precisar me comprometer com o resultado do preparo alimentar, tive a oportunidade de viajar ao passado de cozinheiros e ingredientes e me concentrar no que havia por trás dos hábitos que se instauraram no presente.

Assumindo meu passado culinário, caracterizo o que vivi em campo como uma grande troca. Enquanto meus colegas cozinheiros me ensinavam, descompromissadamente, a arte de cultivar pães, eu compartilhava informações sobre veganismo, assunto que sempre lhes gerou curiosidade. Eu estava interessada em saber como eles criavam pratos e como suas histórias de vida os havia levado até aquele lugar, enquanto eles estavam curiosos sobre como substituir ovos em bolos veganos ou como fazer hambúrguer sem carne. A experiência foi uma via de mão dupla, evidenciando que o processo de pesquisa é também um percurso que (co)move afetos. Nunca é apenas o pesquisador que está investigando e analisando o outro; os personagens da história também faziam suas próprias pesquisas comigo.

Essa pesquisa se desdobrou para muito além da proposta original, focada em imigrantes humanos. Ao estar em campo e voltar minha atenção para o ambiente cheio de vida da cozinha, percebi que tudo no mundo pode ser um imigrante. Nada nasce e morre no mesmo lugar, tudo está sempre em fluxo. Nesse processo de compreender as coisas e as pessoas como um eterno movimento de vida, abri espaço na minha reflexão para elementos cotidianos que, vistos de maneira certeira, tornam-se extraordinários.

Esse processo de aprendizado envolveu, para além de seres humanos, os ingredientes com os quais estive em contato. A experiência de fazer uma pesquisa direcionada para vidas não-humanas foi um exercício de sensibilidade e atenção desafiador. Contar com interlocutores que não são capazes de falar nos convida a notar outras formas de expressão, como a reação do ingrediente ao toque do cozinheiro ou o modo de crescimento de massas, que se dá de maneira lenta e autônoma. Aprender a observar ingredientes familiares como algo além de um material inerte prestes a virar comida, me tirou da minha zona de conforto. Esse desafio me levou ao exercício de uma imaginação sociológica e antropológica que fosse além do pensamento antropocêntrico.

Tudo que foi narrado nesta dissertação concerne a apenas uma cozinha, que possui jornadas específicas dentro de contextos culturais e alimentares ainda mais particulares. Essa vivência nos convida a imaginar como a vida se configura em outras cozinhas, constituídas por outras jornadas, outras pessoas e outros ingredientes. Como seria, por exemplo, a dinâmica de um restaurante de outra nacionalidade? A Argentina é vizinha do Brasil, o que facilita a migração, a comunicação e a modulação de hábitos alimentares e culturais. Quais as nuances estariam presentes em um restaurante oriental? As escolhas oferecem variáveis infinitas que abrem portas para os mais diversos caminhos. Por existir ilimitadas possibilidades e agregar diferentes culturas, mesmo sem poder responder essas questões, acredito que toda a cozinha será cheia de vida de alguma forma.

Também acredito ainda na importância de um estudo direcionado para além da cozinha, que siga os participantes ativos no processo de trazer os alimentos ao mundo: os

agricultores familiares, indígenas, quilombolas, agrofloresteiros, entre outros. Esses grupos são essenciais na produção do que comemos e possuem papel central para a existência de toda vida na alimentação. Tudo o que foi discutido sobre a comida neste trabalho tem seu começo na zona rural, com as populações que literalmente trazem os alimentos à vida. Tendo isso em vista, uma pesquisa voltada para esses grupos levantaria novas questões muito pertinentes a respeito da jornada das plantas e dos alimentos no mundo.

Além das portas que essa pesquisa nos abre, também tive questões que não pude dar conta inteiramente nesta dissertação, como aspectos pertinentes a carne. O que o uso da carne, um ingrediente a princípio "morto", implica em uma culinária viva? Como lidar com as controvérsias desse ingrediente quando se assume a vida dos alimentos? Para mim, sempre foi um dilema abordar a carne na pesquisa. Embora não pudesse me abster da relevância deste alimento na culinária argentina, optei por não fazer dele o protagonista do meu levantamento bibliográfico.

Nesse sentido, essa pesquisa deixa aberto espaço para que futuramente investiguemos o lado da cozinha argentina que se mostrou proeminente no campo: aquele baseado no trigo. Celebrar esse cereal é imprescindível em tempos de demonização do glúten e de desqualificação do seu grão, vítima da manipulação genética e dos interesses de um sistema agroalimentar que desconsidera sua integralidade, sua origem e a necessidade de diversificar os alimentos (AZEVEDO, 2015). Muito se fala sobre o papel da batata e da carne na cozinha argentina, e ver como o trigo se manifesta na principal produção do restaurante foi uma elemento de surpresa. É curioso notar que, em um espaço onde o boi domina, como acontecia entre os Nuer pesquisados por Evans-Pritchard (2013), esses "Nuer da cozinha argentina" só querem saber de pão.

No contexto migratório, os estudos em alimentação ainda nos oferecem a possibilidade de pensar a viagem do alimento pelo corpo. Muitos povos acreditam que, ao consumirmos um alimento, herdamos suas características. Lévi-Strauss (1975) e Ingold (2015) discutem o tema, sugerindo que o consumo da carne de um animal é associado à ingestão de suas qualidades físicas e espirituais. Nesse sentido, há também os estudos da

alimentação antroposófica, que abordam como cada cereal apresenta uma relação íntima com o ser humano e suas percepções sensoriais (BURKHARD, 2017). Ao pensar que o alimento viaja pelo corpo, também é possível, portanto, refletir sobre o imbricamento de vidas, com humanos e ingredientes virando um só organismo.

Entre possibilidades que essa pesquisa oferece, o processo que me trouxe até aqui me moveu por diferentes caminhos enquanto pesquisadora. Ao trabalhar com a relação de humanos e não-humanos e conhecer o trabalho de autores como Tsing, Ingold, Latour e Haraway, percebi que tenho muito ainda a compor com essa temática. Sendo infinita fonte de inspiração para minha jornada enquanto pesquisadora, esses autores fizeram me aproximar dos seres humanos que produzem nossos alimentos. Das pessoas que preparam ingredientes, minha curiosidade se volta agora para as origens dos alimentos e dos humanos que cruzam suas vidas e afetos com plantas alimentícias.

Em tempos de grandes mudanças na qualidade dos alimentos, do abuso de agrotóxicos e outros contaminantes sintéticos, de repercussões ambientais vinculadas ao sistema agroalimentar dominante, creio que abordar a comida como algo vivo, muito mais do que um nutriente pronto para fornecer vitaminas e minerais ao nosso corpo, é imprescindível para a construção de um futuro que valorize o alimento e os meios de produção agroecológicos. Quando Stengers (2015) diz que é preciso criar um futuro que não seja bárbaro, ela nos convida a criar, imaginar e compor em busca de horizonte não-catastrófico. Acredito que contar histórias que subvertam a lógica dominante da produção alimentícia e do ato culinário configura um passo a mais em busca desse futuro.

Todo esforço feito até aqui foi o de mostrar como as trajetórias de plantas alimentícias e seres humanos se afetam mutuamente, constituindo expressões indissociáveis de uma malha de vida comum, com ênfase no trabalho de cozinheiros. Embora estudos tradicionais sobre alimentação nunca percam a sua relevância, é preciso olhar as diferentes maneiras de compreender como e o quê comemos a fim de construir uma antropologia cada vez mais inclusiva, que complexifique o campo sem perder os afetos. Este trabalho procurou focar nas vidas de plantas e seres humanos argentinos a fim de

estimular um debate sobre novas formas de contar histórias sobre a comida. Nunca foi o intuito inserir na narrativa todas as linhas de vida que se cruzam, exatamente porque essas histórias são infinitas. O fluxo da vida nunca acaba.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALLEN, Gary. **Herbs: A Global History**. London: Reaktion Books. 2012

AGUIRRE, Patricia. Patrón alimentario, estrategias de consumo e identidad en la Argentina. In: ÁLVAREZ, Marcelo; PINOTTI; Luisa Virgínia (Org.). **Processos socioculturares y alimentacion**. Buenos Aires: Ediciones Del Sol, 1997.

ARCHETTI, Eduardo P. Hibridación, pertenencia y localidas en la construcción de una cocina nacional. **Trabajo y Sociedad**, Argentina, n. 2, v. 2, 2000.

ARCHETTI, Eduardo P. O "gaucho", o tango, primitivismo e poder na formação da identidade nacional Argentina. **Mana,** n.9, v.1, p. 9-29, 2003.

AZEVEDO, Elaine de. Liberem a Dieta. **Demetra,** n. 30, v 3, p. 717-727, 2015. DOI: https://doi.org/10.12957/demetra.2015.13993

AZEVEDO, Elaine de. **Riscos e Controvérsias no processo de construção do conceito de Alimentação Saudável: o caso da soja.** Florianópolis, 187f**.** Tese (Doutorado em Sociologia Política) – Centro de Filosofia e Ciências Humanas, Universidade Federal de Santa Catarina, 2009.

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

BARATA, Tiago Sarmento. **Caracterização do consumo de arroz no Brasil: um estudo na Região Metropolitana de Porto Alegre**. Porto Alegre, 93f. il. Dissertação (Mestrado) – CEPANI1, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2005.

BARBOSA, Lívia. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos Brasileiros. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 13, n. 28, p. 87-116, 2007.

BURKHARD, Gudrun. **Novos caminhos de alimentação Vol. 2** - Hortaliças, Frutas, Cereais,Féculas e Leguminosas. São Paulo: Editora Antroposófica, 2017.

CALVO, Manuel. Migration et alimentation. **Social science information**, v. 21, p. 383-446, 1982. DOI: doi:10.1177/053901882021003003. Acesso em : 15 jun. 2018.

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

CHOCOLATE. Direção de Lasse Hallström. Estados Unidos e Reino Unido: Miramax Films, 2000. 121 min, cor.

COLLINGHAM, Lizzie. **The Taste of War: World War Two and the Battle for Food**. London: Penguin Books. 2011.

CONTRERAS, J. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: Canesqui, A. M. (org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. p. 129-146.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel**. Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

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

CSERGO, Julia. A Emergência das cozinhas regionais. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org). **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2018. 9.ed.

DELEUZE, Gilles. **Proust e os Signos**. Rio de Janeiro: Forense-Universitária, 1987.

DELEUZE, Gilles. **Espinosa: Filosofia** *Prática*.São Paulo: Escuta. 2002

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.

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

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

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

FAVRET-SAADA, Jeanne. Ser Afetado. **Cadernos de Campo,** n. 13, p. 155-161, 2005.

EVANS-PRITCHARD, E. E. **Os Nuer.** São Paulo: Perspectiva, 2013.

FISCHLER, Claude. Commensality, society and culture. **Social Science Information - 50th anniversary issue.** v. 50, p. 528-548, 2011.

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

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Senac, 2001.

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

FRASER, Evan D. G. Social Vulnerability and Ecological Fragility Building Bridges between Social and Natural Sciences Using the Irish Potato Famine as a Case Study. **Conservation Ecology**, v. 7, n. 2, 2003. Disponível em: <https://www.jstor.org/stable/26271945>. Acesso em: 22 fev. 2019.

FREYRE, Gilberto. **Açúcar - Uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil**. São Paulo: Companhia das Letras, 1977.

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

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

HARAWAY, D. J**. Staying with the trouble.** Durham; London: Duke University Press, 2016

HARAWAY, Donna J. Manifesto ciborgue: ciência, tecnologia e feminismo-socialista no final do século XX. In: SILVA, Tomaz Tadeu da. **Antropologia do ciborgue: as vertigens do pós-humano**. Belo Horizonte: Autêntica, 2000, p. 37-130.

HORTA, Nina. **O frango ensopado da minha mãe:** crônicas de comida**.** São Paulo: Companhia das Letras, 2015.

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. 9.ed. 888p.

INGOLD, Tim. Chega de etnografia! A educação da atenção como propósito da antropologia**. Educação**, Porto Alegre, v. 39, n. 3, p. 404-411, set.-dez. 2016. DOI: <http://dx.doi.org/10.15448/1981-2582.2016.3.21690>. Acesso em 23 ago. 2019.

INGOLD, Tim. **Estar vivo:** Ensaios 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, p. 25-44, 2012.

INGOLD, Timothy. Da transmissão de representações à educação da atenção. **Educação**, Porto Alegre, v. 33, n. 1, p. 6-25, jan./abr. 2010

JOANNÈS, Francis. A função social do banquete nas primeiras civilizações. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org*)*. **História da Alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 2018. 9.ed. 888p.

JONG BOERS, Bernice de. Mount Tambora in 1815: A Volcanic Eruption in Indonesia and Its Aftermath. **Indonesia,** No. 60, 1995. pp. 37-60 Disponível em: <http://www.jstor.org/stable/3351140>. Acesso em: 20 de fev. 2019.

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.

LATOUR, B. **Ciência em Ação***:* como seguir cientistas e engenheiros sociedade afora*.* São Paulo: UNESP, 2000.

LE BRETON, David. **Antropologia dos Sentidos**. Brasil: Editora Vozes, 2016.

LÉVI-STRAUSS, Claude. A lição de sabedoria das vacas loucas. Estud. Av. São Paulo, v.23, n.67, 2009 DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/S0103-40142009000300025>. Acesso em: 04 set. 2019.

LÉVI-STRAUSS, Claude. **As estruturas elementares do parentesco**. Petrópolis: Vozes, 1982.

LÉVI-STRAUSS, Claude. Le triangle culinaire. **L'Arc**, n. 26. p. 19-29, 1965.

LÉVI-STRAUSS, C. **O totemismo hoje.** Petrópoles: Vozes, 1975.

LOCHER et Al. Comfort Foods: An Exploratory Journey Into The Social and Emotional Significance of Food. **Food and Foodways**, v. 13, n. 4, p. 273-297, 2005.

LONG, Lucy M. Learning to Listen to the Food Voice. **Food, Culture & Society**, v. 7, n. 1, p. 118-122, 2004.

MALLMANN, Francis; KAMINSKY, Peter. **Seven Fires**: Grilling the Argentine Way. Artisan: New York, 2009.

MALTZ, Alesia. Plant a victory garden: our food is fighting: Lessons of food resilience from World War. **J Environ Stud Sci**, v. 5. p. 392-403, 2015. DOI: 10.1007/s13412-015-0293-1. Acesso em: 27 fev. 2019.

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

MAUSS, M. As técnicas do corpo. In: MAUSS, M. **Sociologia e antropologia**. São Paulo: Cosac & Naify, 2003. p. 399-424.

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

MINTZ, Sidney W. Comida e antropologia - Uma breve revisão**. Revista Brasileira de Ciências Sociais**, v. 16, n. 47 p.31-41, 2001

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

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.

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.

NESTLE, Marion. **What to Eat**. New York: North Point Press. 2006

PILCHER, Jeffrey M. Eating à la Criolla: Global and Local Foods in Argentina, Cuba, and Mexico. **IdeAs**, v. 3, 2012. Disponível em: <http://journals.openedition.org/ideas/406>. Acesso em: 30 abr. 2019

PINHEIRO DIAS, J. Et Al. Uma ciência triste é aquela em que não se dança. Conversações com Isabelle Stengers. **Revista De Antropologia, v.** *59,* n.2, p. 155-186, 2016. DOI: https://doi.org/10.11606/2179-0892.ra.2016.12193

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

POULAIN, Jean-Pierre; PROENCA, Rossana Pacheco da Costa. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares**. Rev. Nutr**. [online], v.16, n.3, p.245-256, 2003. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/S1415-52732003000300002> . Acesso em: 08 dez. 2018

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 Lberdade: Senac, 2009.

SANTOS. C.. A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa. **História: Questões e Debates**, v. 42, p. 11-31, 2005.

SAHLINS, Marshall**. Cultura e razão prática**. Rio de janeiro: Jorge Zahar Editor, 2003.

SHEWRY, Peter. Wheat. **Journal of Experimental Botany**, v. 60, n. 6, p. 1537–1553, 2009. DOI: doi:10.1093/jxb/erp058

SIMMEL, G. **Sociologia da refeição**. Estudos Históricos, 33: Rio de Janeiro, 2004.

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

STENGERS, Isabelle. **No tempo das catástrofes** – resistir à barbárie que se aproxima. São Paulo: Cosac Naify, 2015.

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,** v. 22, n. 2, p. 191-203, 2010.

TSING, Anna Lowenhaupt. **Viver nas ruínas**: paisagens multiespécies no Antropoceno. Brasília: IEB Mil Folhas, 2019.

VERHAERT, Eva. **Asado and argentine identity: representations of the argentine roast tradition in historical perspective**. Leiden, Thesis (Masters in Colonial and Global History) - Leiden University, 2018.

WHITMAN, Deborah B. Genetically Modified Foods: Harmful or Helpful**?. CSA Discovery Guides**, 2000. Disponível em: <http://www.csa.com/discoveryguides/discoveryguides-main.php>. Acesso em: 13 fev 2019/

WRAGHAM, Richard. **Pegando fogo**: Por que cozinhar nos tornou humanos. Rio de Janeiro: Editora Zahar, 2010

ANEXO I - Roteiro da entrevista semi-estruturada

Sobre o(a) cozinheiro (a):

1. De onde você vem?
2. Como começou a se interessar pela cozinha?
3. Qual sua formação
4. Quando veio para o brasil?
5. Já vinha sabendo que iria continuar cozinhando?
6. O que te levou a viajar para continuar cozinhando?
7. Quais suas inspirações na cozinha?
8. Quais seus desejos na cozinha? o que você mais gosta de fazer? o que não gosta?
9. Quais são seus sonhos e aspirações em relação a comida?
10. O que você sente quando cozinha?
11. Qual seu prato favorito para comer?
12. E para fazer?
13. O que você mais sente falta da Argentina (de ingrediente)?
14. E o que mais gosta do Brasil?
15. Mesmo sendo formado(a), você cozinhava em casa? Sua culinária na cozinha profissional tem referências da sua casa?
16. Você diria que a culinária é uma paixão sua? Se sim, como você se relaciona com ela, sendo que é um trabalho ao mesmo tempo. Onde encontra o equilíbrio?

Sobre os ingredientes:

17. Quais ingredientes mais te marcaram?
18. Quais ingredients você mais gosta de trabalhar?
19. Como esse ingrediente se mistura na sua história?
20. Você gosta de trabalhar com o ingrediente da maneira como ele é, preservando suas propriedades, texturas e sabores, ou prefere transformá-lo completamente?
21. Qual você acha que é sua marca na cozinha, algo que você sempre faz e caracteriza seus pratos?

22. Vamos supor que você encontra um ingrediente que nunca viu. Como você o conhece? Como se relaciona e trabalha com ele?
23. Qual sua combinação favorita de gostos? Como ela é construída?
24. A cozinha é uma escolha para você?

Sobre o restaurante:

25. Qual sua função no restaurante? Seu Cargo?
26. Qual sua função no restaurante? Seu Cargo?
27. Uma coisa que vejo na cozinha é o cuidado, vocês são muito cuidadosos com tudo. Qual é a importância disso para você?
28. A cozinha do restaurante é típica da Argentina. Por estarem em outro país e os ingredientes serem diferentes, foi preciso modificar algum prato?
29. Vocês costumam fazer adaptações com ingredientes nacionais?
30. Quais as principais diferenças de trabalhar em um restaurante argentino e um brasileiro, nos sentido da culinária?

Sobre a profissão:

31. Culinária tem muito de colaboração, você precisa das pessoas. O que vc pensa sobre essa onda de competitividade no ramo atualmente
32. Você vê diferenças entre homens e mulheres e no que é esperado deles na cozinha?
33. Considera a cozinha um ambiente machista ?