

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CAMPUS FLORIANÓPOLIS
CURSO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS

Marília Dutra Jacques

Cozinha: atravessamentos e desimportâncias

Ilha de Santa Catarina

2019

Marília Dutra Jacques

Cozinha: atravessamentos e desimportâncias

Trabalho de Conclusão do Curso de Graduação em Ciências Biológicas - Licenciatura do Centro de Ciências Biológicas da Universidade Federal de Santa Catarina como requisito para a obtenção do Título de Licenciada em Ciências Biológicas
Orientador: Prof. Dr. Leandro Belinaso Guimarães

Ilha de Santa Catarina

2019

Ficha de identificação da obra elaborada pelo autor,
através do Programa de Geração Automática da Biblioteca Universitária da UFSC.

Jacques, Marília Dutra
Cozinha : atravessamentos e desimportâncias / Marília
Dutra Jacques ; orientador, Leandro Belinaso Guimarães,
2019.
65 p.

Trabalho de Conclusão de Curso (graduação) -
Universidade Federal de Santa Catarina, Centro de Ciências
Biológicas, Graduação em Ciências Biológicas, Florianópolis,
2019.

Inclui referências.

1. Ciências Biológicas. 2. Cozinha. 3. Cartografia. 4.
Pesquisa. 5. Desimportâncias. I. Guimarães, Leandro
Belinaso . II. Universidade Federal de Santa Catarina.
Graduação em Ciências Biológicas. III. Título.

*pesquisa oportuna
é topar com passarinho
em mata soturna*

RESUMO

O presente trabalho surgiu do desejo de contar as histórias de pequenas investigações mundanas da cozinha e do alimentar(-se). Nada realmente importante. São situações atravessadas pelos acasos do cotidiano, sutilezas imensuráveis, ínfimas, sensíveis, incontroláveis. Os objetivos do trabalho vão se constituindo junto ao corpo do mesmo, que aos poucos se percebe como entidade transformante, fruto de um processo biológico: a pesquisa. É então evidenciada uma maneira de pesquisar que se dá por meio do *estado de pesquisa*, uma disposição corporal para entrar em contato com o mundo através da lente do tema que se deseja explorar. Essa pesquisa é realizada rigorosamente, com coerência ética, estética, política, filosófica e artística. Acima de tudo, é uma pesquisa preocupada com o rigor do bem viver, contrastando com a necessidade de eficiência, desempenho, controle e segurança. É uma pesquisa do oportuno. Uma forma de pesquisar a vida que é compatível com a vida. Um processo que, em seu fim, se entende como cartográfico.

Palavras-chave: Cozinha. Desimportâncias. Pesquisa. Cartografia.

Sumário

Prelúdio, 7

Parte I – Vivências, 10

A Ilha que me habita, 12

Quem pensa que cozinha é *glamour* nunca se atreveu a cortar as próprias cebolas, 17

Refeições e seus gestos, 20

Criações em movimento, 21

Parte II – Outras Vivências, 23

A Flor do Manguê, 24

Meta-Cozinha, Residência Artística Corpo-Kairós e a Cozinha como Arte, 30

Cozinha: trabalho invisível, 34

I., 34

II., 35

III., 39

Parte III – Cozinhandando a escrita, 41

Tão experimental quanto a cozinha, 46

Outros rigores, 54

Um outro estar sendo, 57

Epílogo, 59

Agradecimentos, 61

Sobre as ilustrações, 63

Referências, 64

Receitas

Pão Teimoso de Alho e Ervas: atravessamentos em um processo de três dias, 14

Sopa de Autocuidado, 18

Hambúrguer de feijão, beterraba e outras coisas, 29

Couve-flor ao molho de couve-flor, 33

Pão de canela trançado, 42

Bolo de cacau e laranja com mousse de cacau, 52

Prelúdio

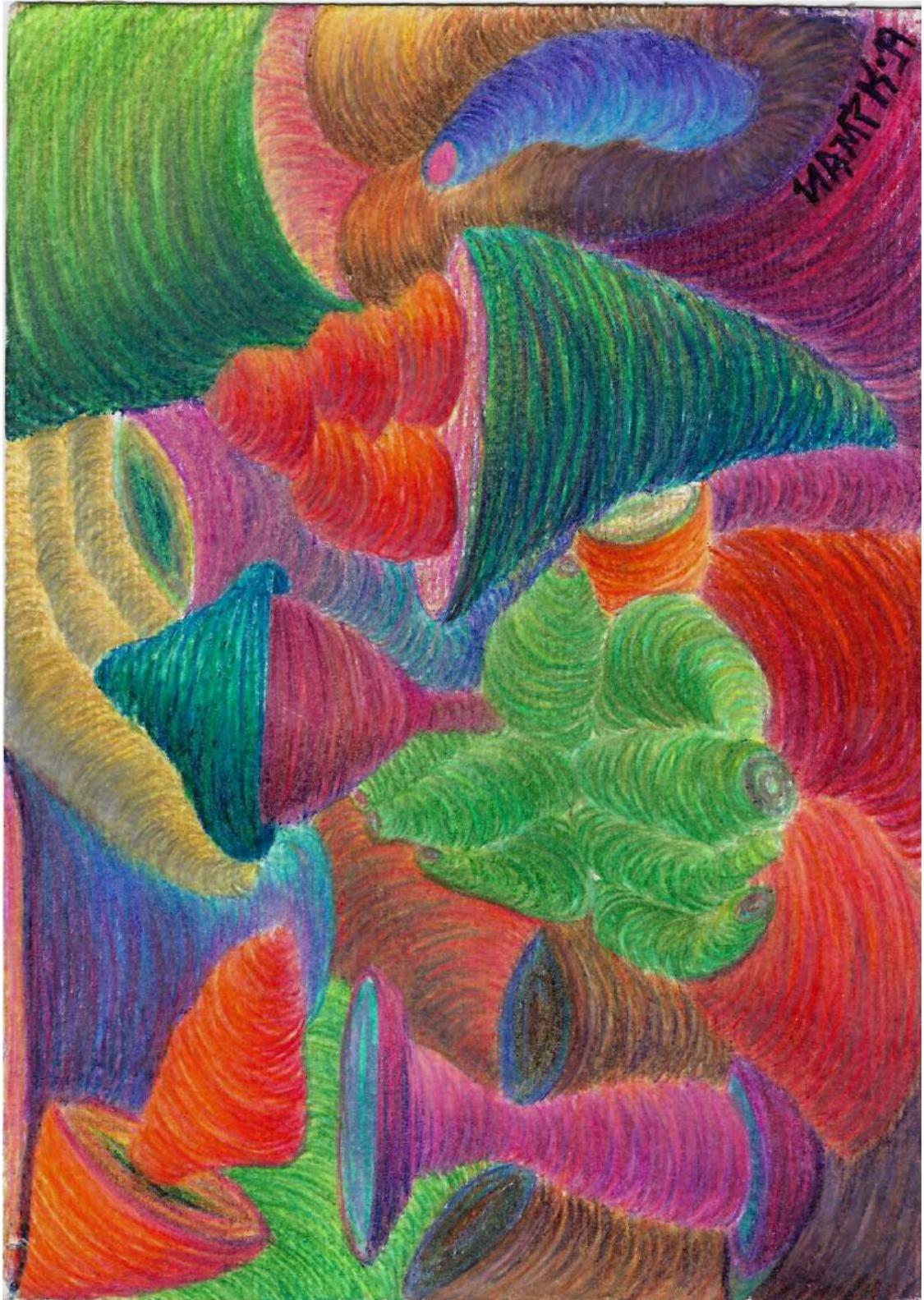
No meio do caos odioso que é a minha relação com a academia, vejo-me com a tarefa de começar algo do zero. Em meio a crises existenciais, sociais, econômicas e políticas, iniciar algo. Mas, se penso bem, não começo do zero. Começo, possivelmente, próxima ao zero no que diz respeito ao conhecimento acadêmico-teórico-histórico, e essas coisas que eu já deveria ter estudado e aprendido, como uma boa graduanda. Escuto minhas colegas e amigas, que começam a se enveredar pelos caminhos da pesquisa em educação, falarem dos pontos de vista de importantes autores. Não sei como tiveram tempo, nestes poucos anos de vida (entre um quinto e um quarto de século), para saber tanta coisa, ler tanto e absorver tanto. Acho que escolhi fazer outras coisas. Como observar minha mãe na cozinha e aprender uma porção de coisas sobre porções diversas. Começo, então, de dentro do meu cotidiano experienciado.

Gostaria de poder escrever a partir disso, buscando ideias de outras pessoas quando realmente for válido e necessário. Sinto que tenho ideias genuinamente minhas, mas, aparentemente, alguém mais adequado (provavelmente mais homem e mais velho) deve tê-las dito antes para que possam constar neste trabalho. O trabalho que é pré-requisito à validação de quem eu “sou” (o diploma costuma virar parte da personalidade). Por que é, então, absurdo que eu queira escrever de dentro de mim, e não a partir de uma ótica que, além de ser de outra mente — a qual nunca terei/serei —, não me representa?

Não é que seja mais lógico escrever a partir da experiência. Seria mais alentador, *verdadeiro*, significativo. Imagine escrever com o mesmo fogo vital e transformador da matéria que se manifesta no ato de cozinhar [*pensar neste fogo me transporta, automaticamente, a um lugar de plenitude inexplicável, e tenho de parar a escrita neste momento para contemplar o sentimento*]? Quão produtivo seria escrever com sinceridade e amor? Sendo estes os sentimentos que me tomam quando uso as mãos para transformar o alimento, é com eles que pretendo escrever sobre o alimento e o cozinhar. É com eles que quero falar sobre as pequenas desimportâncias que atravessam o ambiente da cozinha e o ato de alimentar(-se).

O que me trouxe até aqui foi, principalmente, um atravessamento de sorrisos. Como filha de cozinheira, vi acontecerem as trocas de sorrisos mais sinceras entre minha mãe e suas “crias” — suas massas e recheios e seus filhos em senso estrito. Como cozinheira, tenho os momentos mais vívidos e plenos quando vejo alguém feliz ao comer

algo que preparei, pois percebo que consegui doar o melhor de mim àquela refeição e, portanto, àquela pessoa. Assim, ocorre-me que minha experiência de cozinhar/comer, a pequena experiência de plantar/colher/adubar, e todo o aprendizado, direto e indireto, que isso possibilita, podem ser utilizados como justificativa e substrato à geração e parto deste trabalho.



Parte I – Vivências

*Mosca dependurada na beira de um ralo...
Acho mais importante que qualquer joia pendente.
Os pequenos invólucros para múmias de passarinhos
que os antigos egípcios faziam
Acho mais importante do que o sarcófago de Tutancâmon.
O homem que deixou a vida por se sentir um esgoto —
Acho mais importante do que uma Usina Nuclear.
Aliás, o cu de uma formiga é também muito mais
importante do que uma Usina Nuclear.
As coisas que não têm dimensões são muito importantes.
Assim, o pássaro tu-you-you é mais importante por seus
pronomes do que por seu tamanho de crescer.
É no ínfimo que eu vejo a exuberância.¹*

Sempre fui chamada por tudo que fosse um pouco complicado, esquisito, espalhafatoso, escalafobético. Dos olhos arregalados ao cabelo azul e à negação dos mais variados costumes, regras, cerimônias e etiquetas. Meu pai diz que “eu gosto é do desafio”, mas, com o tempo, percebo que minha busca é pela sinceridade, pela expressão mais genuína e coerente de existir e caminhar sobre a Terra. O desafio é o processo (ou talvez eu só goste de “causar”, mesmo. E se é esse meu propósito, seguirei fiel a ele).

Essa atração pelas coisas complexas e trabalhosas acabou me levando a experimentar o cozinhar das coisas que demandam tempo, energia, múltiplos processos. Tenho o costume de cozinhar de uma forma que minha querida amiga-irmã descreve como “absurdo casual”. É quando, numa terça-feira qualquer, resolvo transformar aquele purê de batata doce num nhoque ao sugo. Ou quando, no meio da correria, faço uma bela focaccia. Cada uma procrastina com o que lhe faz bem.

Acabei encontrando na cozinha o meu lugar de conforto. Esse lugar onde consigo expressar e materializar o amor que cultivo pelos seres humanos e não humanos. Cozinhar para mim, é isso. Respeito, carinho e doação. Mostrar que as possibilidades são tão numerosas quanto a criatividade de quem prepara o alimento. Deixar uma parte de mim em cada migalha de um pão. Possibilitar o reviver de uma memória através dos sabores. Proporcionar o encontro.

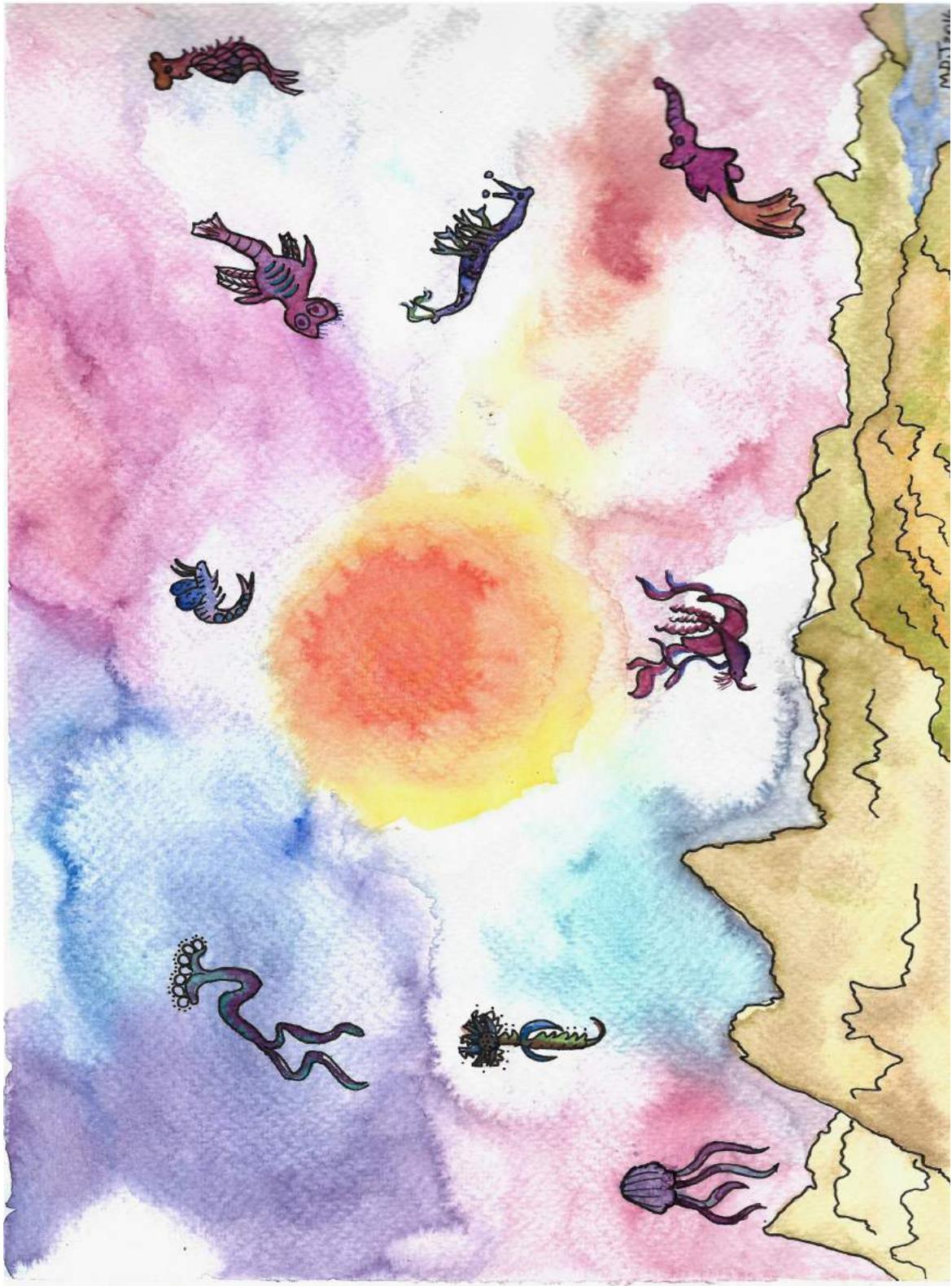
A Ilha que me habita

A ilha que habita em mim, assim como todas as ilhas que habitam alguém, tem flora e fauna endêmicas. Minha ilha é a mente. Ela é constituída por 60% ar e 30% fogo vital, originário do coração. Os outros 10% acho que são as emoções, aquela água em volta, que transborda com frequência pelas janelas frontais, e por isso que não costuma passar dos 10%. A flora é tudo aquilo que dá base à atividade da fauna. A dispersão anemófila predomina, e de vez em quando uma semente consegue escapar junto com as gotículas de saliva que pululam da boca, levadas com o vento da garganta. A fauna é caótica, mas cooperativa. São serzinhos tagarelantes, incessantes, insaciáveis. Brigam entre si e fazem as pazes muito rapidamente.

Assim como tudo que é tão único, sentir a ilha é um tanto solitário. Inacessível principalmente a quem tenta ver de fora, mas inacessível até mesmo a mim. Em suas breves emergências, muitas ilhas são recebidas com desconforto. Porque olhar do continente, tão distante e tão próximo, dá aflição.

Parece que a entrada é proibida. Visitar a ilha não dá dinheiro. Vemos de longe, e vemos uma guerra. Há muitas guerras, em muitas ilhas, de muita gente. E o micro reflete o macro, e o macro reflete o micro. Mas se temos a oportunidade de, clandestinamente, conhecer essa ilha, percebemos que a guerra nada mais é do que a dança da vida que continua sem permanecer no mesmo ritmo ou coreografia. Às vezes é difícil acompanhar.

Há de se continuar frequentando o continente, insistentemente. Ele exige ser frequentado. É ciumento, invejoso. Enriquecedor, também, como todo desafio. Mas tenta nos convencer de que as movimentações e necessidades da ilha são desimportantes. Assim, aceitamos a “vida que segue” no continente.



Pão Teimoso de Alho e Ervas: atravessamentos em um processo de três dias

Ao enxergar com olhos múltiplos, podemos rastrear conexões que seriam invisíveis em camadas de tempo e espaço, assim transformando o ato aparentemente mundano de abrir uma torneira em uma odisséia por si só.²

20/03/2018

7h15 — Bom dia!

— Bom dia! Você vai desenhar?

Estou com caderno e estojo.

— Não, vou cozinhar.

Ana Clara vai a uma reunião com os prefeitos de Itajaí e Tijucas. Como uma metade de pitaya. Ana vai se arrumar. Pego o fermento dorminhoco da geladeira e tiro uma fina camada que se acumula, aguada, na superfície. Pego a balança. Cadê a Brena? Chamo a gata uma porção de vezes, ainda com a balança na mão. Está na sala. Ana volta e enche um pote com castanhas. Percebo que não trouxe lápis. Volto ao quarto. Busco. Volto à cozinha. Brena fica explorando tudo. Faço meu chá. Fatio pão, boto a esquentar. Brena sobe na janela e fica cheirando a fresta. Josival (cão) aparece do outro lado e eles se olham. Brena se assusta e quase cai. Coloco-a no chão. Ela insiste. Anda por tudo, inclusive no fogão. Coloco-a na sala. Volta correndo. **50g de fermento (levain)**. Brena sobe. Levo-a de volta para o quarto, não sem encher a demônia de beijinhos. Como é bom o cheiro do fermento, cheiro de coisa viva. **100g de água morna**. Diluo o fermento com carinho. Pego a farinha. Tico mia, olhando para a janela em frente ao balcão. Fechou-a. **150g de farinha**. Separo 60g da mistura e coloco num potinho fechado. O restante segue na tigela.

8h13 — A crescer!

11h30 — Verifico o fermento. Não mudou quase nada. Está frio. Ligo um pouco o forno a 50°C para criar uma estufa, e coloco as “crianças” dentro com ele desligado.

11h40 — Uns dois minutos depois de colocá-las no quentinho, já se percebe a atividade. O plástico que uso para cobrir a tigela se encontra abaulado, um sinal da fermentação. Mostro para Mariah. — UAU!

14h — Na verdade, não mudou nada ainda. Espero mais.

16h — Ligo o forno mais uma vez. Está frio demais, acho.

18h — Nada. Acho que vai virar a noite aí.

23h — Até amanhã.

21/03/2018

7h15 — Na mesma. Será possível? Hoje vai esquentar. Quando eu voltar, vai ter fermentado.

12h30 — Ainda nada. Cubro com uma tampa metálica por cima do plástico e coloco em cima do carro abandonado que temos na área externa. É uma excelente chapa. Pega bastante sol nessa época do ano, e a tigela proporciona uma estufa.



18h30 — Já escuro quando chego. Nada de fermento ativo. Apenas pequenas bolhas. **200g de levain**. Tive que adicionar **4g de fermento seco industrial**. O levain não vai ser suficiente. Um pouco de açúcar mascavo para dar energia. Chamo Lucas para me fazer companhia e começar a janta. **350g de água morna**. Diluo o fermento com carinho e coloco **toda a farinha que tenho (uns 570g)**. É pouco. Que massa mais doida, sei lá se vai



funcionar. **Uma pitada de sal**. Incorporo tudo. Lucas chega. Conversamos sobre o que vai acompanhar os cogumelos. Misturo a massa. Está pesada e molenga. Enfio a mão e puxo num movimento de torção, como que simulando uma masseira. Cansa os braços. Lucas corta as mandioquinhas. A massa fica mais elástica. Limpo as mãos, ajeto a massa e cubro com o plástico. Vai dormir assim. Guardo no forno desligado.

22/03/2018

7h15 — Cresceu lindamente. Cheia de bolhas. Abro o plástico e meto o nariz para sentir o cheiro. É tão alcoólico que queima um pouco as narinas. Faço algumas dobras na massa. Deixo fermentar mais.

8h15 — Cresceu um tanto. Está linda. Mais dobras. Mais fermentação.

9h10 — Cresceu. Enquanto faço dobras, Luka passa pela cozinha, para a área de serviço. Solta um peido engraçado. Dou uma risada.

— Nossa, Marília, como você é imatura!

— Pois é!

Josival e Queridão (cães) passam pela cozinha. Ouço apenas as unhas fazendo clec-clec-clec no piso. Luka:

— Pra fora, vocês dois!

Busco **alecrim** e **manjeriço** no canteiro. Pico as ervas e o **alho**. Lucas aparece, faz seu café da manhã. Pergunta o que estou fazendo. Vai comer lá fora. Coloco os temperos na

massa, junto com **gingibre em pó**. Incorporo. Deixo descansar. O elástico que prende o plástico arrebenta e voa. Unto duas formas de pão.

10h — Transfiro a massa para as formas. Lucas aparece na janela e me pergunta se tenho alguma sugestão de onde plantar as mudas de manjerição. Peso as formas com a massa. 666g e 692g. Deixo descansar.

11h04 — Massa crescida, linda. Ligo o forno a 200°C. Vai acontecer.

11h35 — Coloco os pães para assar. Aumento a temperatura para 250°C. Fico olhando minhas crias pelo vidro. A luz do forno queima enquanto assisto ao que chamo de “TV da cozinha”. Verifico os pães várias vezes com a luz de uma lanterna. Baixo a temperatura para 150 – 180°C. Devagar e sempre.

12h40 — Desligo o forno. Deixo-os lá para que terminem de secar.

13h30 — Tiro-os do forno e deixo esfriando em cima da mesa.

14h — Passo uma faca nas bordas para desgrudar das formas. Desenformo. Embrulho um em um pano, prendendo com elástico. O outro, deixo guardado.

Quem pensa que cozinha é *glamour*[†] nunca se atreveu a cortar as próprias cebolas

Cozinha é suor, sangue, lágrimas, bolhas, calos, cortes, queimaduras. Dedos rachados, cutículas arreventadas, alergia ao deter-gente. Só é possível ver a cozinha com glamour a partir da ótica doentia de capitalizar todas as coisas. Cozinhar é transformação, transmutação. De ingredientes e energias. Minha energia mental e espiritual se transformando em energia mecânica, que no alimento se armazena. E quando se come, a energia potencial acumulada é recebida novamente como energia espiritual e amorosa (além da energia para o corpo). E quando se vê isso acontecer, é o maior presente que uma cozinheira pode receber. A beleza da efemeridade do alimento que levou horas a ser transmutado no que se tornou. Um período de apenas algumas mordidas ou garfadas capazes de construir profundas lembranças, já que a comida e o comer interagem com todos os sentidos (inclusive a intuição).

Cozinha-se e come-se, também, com os olhos de dentro.



[†] Segundo o dicionário Priberam, *Glamour* se define como: 1. Beleza sensual, considerada característica de certas figuras públicas elegantes do mundo do espetáculo. 2. Qualidade de quem ou do que é elegante, charmoso e considerado sedutor. Uso a palavra mais no primeiro sentido, pensando no mundo do espetáculo que consegue transformar as coisas mais simples nas mais caras e inacessíveis por conta de um status aferido a quem as faz.

Sopa de autocuidado

A dimensão do sentimento perpassa todas as outras dimensões do alimentar(-se) e do cozinhar.

A sopa é um cuidado. Provavelmente tem a ver com a memória de estar doente e ter alguém que te faça uma sopa. Não é só o quentinho e a sensação nutritiva facilitada pela pouca necessidade de mastigação. É receber quando se precisa receber, de alguém que está disposta a doar. Nem sempre temos alguém para nos fazer uma sopa, e isso faz parte do ciclo da vida. Com o tempo, aprendemos a preparar nossa própria sopa, a cuidar de nós mesmas. Considero muito importante aprender a preparar as próprias sopas. É como um sinal de amadurecimento emocional. E a sopa, não por acaso, carrega em si a água, o elemento que representa o campo das emoções nos mais diversos sistemas de conhecimento.

— **Cebola** bem picada (*tempero sutil*)

— **Batatas** descascadas (*conforto, simplicidade e saciedade*)

— **Rabanetes** (*sabor especial quando cozidos, em contraste com sua picância crua. O amor de um cozimento atencioso os suaviza*)

— **Vagem** (*o corte transversal é em forma de coração, e elas dão cor ao prato*)

— **Tempero verde fresco** picado (*um toque do jardim amorosamente cultivado para a autossuficiência em temperos*)

— **Páprica defumada, sal, pimenta do reino**

— **Azeite** para regar

Em um dia cinzento e cansativo, chegue em casa ao meio dia com a intenção de cuidar de si. Doar-se é importante, mas só quando há sobra. Essa sopa é para você. Escolha uma boa trilha sonora. Coloque um tanto de água para ferver. Pique as cebolas em cubinhos bem finos, para que elas se integrem ao caldo, e refogue. Pique as batatas e rabanetes e, quando a cebola estiver dourada, coloque-os na panela. Deixe dourar um pouco. Pique as vagens e acrescente-as ao refogado. A água já deve ter fervido, regue o refogado até que o cubra, coloque sal a gosto e tampe a panela. Vá ao jardim e colha seus temperos preferidos, lave-os (mas não muito) e pique com carinho. Quando os vegetais estiverem cozidos, desligue o fogo e, com um amassador de batatas ou um garfo, esmague um tanto dessa sopa, para ficar mais encorpada. Por fim, acrescente as pimentas e o tempero verde. Sirva no seu prato preferido, com um (ou vários) fio(s) de

azeite — e, por que não, um pãozinho torrado? — coma com sua colher mais estimada, saboreando esse pequeno-grande ato de autocarinho. Contemple o privilégio de preparar uma refeição para si mesma.

Refeições e seus gestos

Cada pessoa tem um jeito muito próprio de realizar o ato de comer. Observe. Entre os talheres e o prato existe um mundo inteiro de possibilidades. São as texturas, temperaturas, sabores, caldolências, formas e as mais variadas características dos alimentos, em intersecção com a cultura, experiência e personalidade da comensal, que possibilitam a existência das pequenas novelas e jornadas individuais nas refeições. São relações tão profundas e íntimas com o comer que se repetem, muitas vezes, desde a infância. São hábitos queridos.

Há quem coma só as folhas da salada (às vezes, outros alimentos também) com as mãos e o resto com colher, parando muitas vezes para conversar, quem sabe até ler um livro. A mastigação lhes cansa.

Pode ser que a proporção entre os alimentos seja uma questão muito séria. Não dá para comer uma garfada diferente da outra. “Quando percebo que a proporção está se alterando, desligo meu cérebro por alguns segundos e rapidamente como o que tem a mais, para acertar”. Tudo se mantém separado no prato.

O caldo que suja o prato deve ser sistematicamente limpo com o alimento mais firme da refeição, arrastando-o, preso no garfo, prato adentro. A comida vai sendo, assim, acumulada na porção do prato mais próxima à pessoa.

Organização, para uns é tudo. Pratos organizados em fileiras de cada alimento, sem misturar, como a bandeira de um país hipotético que leve o prato típico muito a sério.

O misterioso caso do sujeito que mistura somente a carne e a farofa. A farofa mais superficial é, então, minuciosamente retirada e polvilhada sobre o arroz e o feijão.

Homogeneidade importa muito. Partes do prato são misturadas, partes são agregadas a cada garfada. Quando a garfada tem tudo o que precisa, é devidamente compactada em um paralelepípedo homogêneo. A junção na garfada é feita de acordo com a proporção disponível de cada alimento, para que todas as garfadas sejam homogêneas. Dependendo da preparação, tudo é picotado e misturado numa só montanha pastosa. Aliás, como é desejável que não haja caldo sobrando! A proporção de secos e molhados é superimportante e deve ser adequada. Se há caldo demais, bota mais arroz ou mais farofa! PASTAS HOMOGÊNEAS!!!

Criações em movimento

A fuga da escrita e do formato estritamente acadêmicos não vem só do gosto pelo excêntrico. Vem a partir de uma certa necessidade de coerência. Coerência com o tema, coerência interna e coerência com o momento. Minhas experiências e relações na academia me fazem perceber, cada vez mais, a necessidade dessa coerência. Não vejo motivo para escrever de uma forma que não expresse meu eu mais afluído e florido. E não é um caminho fácil, porque é necessariamente um caminho de exposição. A escrita acadêmica proporciona certos esconderijos que não me cabem.

Coerência, neste caso, vem com a quebra de um modelo de pesquisa que tem como pressuposto certas metodologias que, ao meu ver, tendem à incompatibilidade com a vida, já que suprimem dimensões essenciais do viver. A dimensão do afeto, da alegria, da intuição e do deixar-se atravessar pelo que surge a cada dia, pelas tão temidas variáveis descontroladas. Não sei vocês leitoras, mas eu vivo em estado de pesquisa. São pequenas pesquisas, nada muito importante - aliás, se fosse para publicar artigos com meus resultados, teria de criar uma revista independente, Revista Brasileira da Pseudociência das Desimportâncias, ou qualquer coisa assim. A questão é que não faria sentido, dentro do meu coração, fazer uma pesquisa em educação que simplesmente compilasse dados, ou buscasse depoimentos e tirasse conclusões a partir de. Todas essas minhas pequenas pesquisas (aparentemente) irrelevantes tem seu valor intrínseco, a partir do momento em que me fazem exercitar a criação. E a criação de realidades e importâncias no que é pequeno e mundano nos afasta um pouco do ímpeto de querer algo brilhante, enciclopédico, nobílico. Até porque, quem diz o que é brilhante o suficiente ou não, provavelmente só tem olhos aos resultados, pois os critérios são os mesmos para todo mundo — e se for homem, branco e doutor, então, já está vários passos mais próximo do brilho. O que não sabem é que somos todas estrelas radiantes, participantes ativas na produção da realidade.

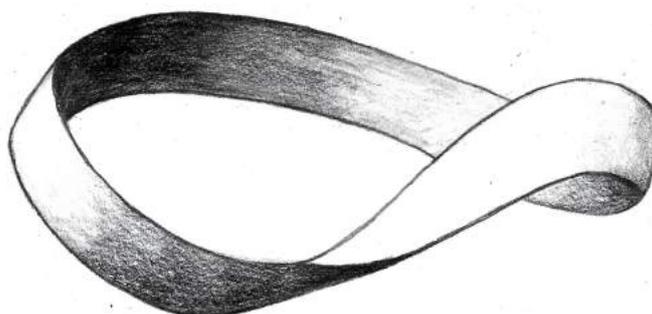
O processo, a pessoa, a história, as pequenas revoluções interiores que se fazem a cada dia em nós — quando um pão cresce e enche o coração de alegria, quando nos vemos sorrindo por colher a primeira batata-doce do jardim — e nos transformam profundamente, não interessam a essa academia. E mesmo pensando numa vida acadêmica sem muita incomodação e questionamento destes formatos, consigo ver que os mais significativos momentos de crescimento individual e coletivo acontecem fora

dessas caixas. Acontecem quando alguém tem um vislumbre da própria verdade interior mais sincera. Uma verdade que cada uma acessa com seus próprios métodos.

E é nesse ímpeto de seguir criativa, de não me podar eu mesma — já que tem um mundo inteiro pronto com suas tesouras —, que escrevo este trabalho. Sendo meu espaço de maior criação a cozinha, é de lá que vêm estes escritos, e é por isso que há receitas. A cozinha é um lugar de encontro, o coração das casas. Seria, assim, quase um desperdício fazer um trabalho que desconsiderasse essas confluências. E para incluí-las, trago minhas pequenas pesquisas, desimportantes e intuitivas.

Pretendi, com isso, o mesmo que pretendo com a prática culinária: promover um respiro à leitora, um respiro equivalente ao momento da refeição carinhosa, o respiro que nos transporta para os lugares de lembrança e conforto. Despertar reflexões sobre as relações que temos com a comida, transcendendo a ideia de simples reposição da energia física. Explicitar o valor da cozinha, do cozinhar e do alimento como promotores de encontros, discussões e trocas de conhecimentos. E, acima de tudo — e talvez um pouco pretensiosamente —, inspirar outras a subverter tudo aquilo que não as contempla. Mesmo que seja simplesmente escrevendo um TCC (que na verdade não significa quase nada, senão um diploma e uma oportunidade de ser lida por uns poucos) fora dos padrões.

Em vários momentos, questionei-me sobre a “utilidade” de meus escritos, considerando que eles, em sua maioria, falam de mim e de minhas experiências. Esse questionamento é válido e necessário, para que não se caia num buraco egoico/narcísico muito profundo e sem sentido. Porém, de maneira mais ampla, e sendo uma célula de um ser vivo de seres vivos – a Terra –, uma manifestação de parte da consciência única que somos com o universo inteiro, acredito que a minha experiência diz respeito à experiência do todo, de certa maneira. Este trabalho é, principalmente, a materialização da ideia de que é possível pesquisar desde o interior e, mesmo assim, produzir algo que provoque interesse e identificação. Na verdade, o “dentro” e o “fora”, acabam se confundindo, como numa banda de Möbius. No fundo, eu sou um outro você.



Parte II – outras vivências

Toda cozinha carrega em si histórias de encontro, de aprendizado e de epifania. É comum presenciar cozinhas lotadas mesmo com uma casa inteira disponível para ser ocupada. A cozinha é um local de intersecção de rotinas e de ideias. É onde se alimentam estômagos, cérebros e corações, e donde emana a energia bio-psico-espiritual-social das residências.

A Flor do Manguê

No útero fértil do manguê, a vida não falha em florescer. A Flor do Manguê se manifesta em nós através do serviço de nutrir o corpo-alma de quem cruza nossos caminhos, com um alimento que traga as mais doces — e salgadas, agridoceas, azedinhas — memórias e sentimentos. Através deste espaço de expressão, colocamos em prática as ideias que fundamentam o nosso existir, nos entregamos ao pulso criativo que faz nascer novos mundos (im)possíveis, e buscamos estabelecer uma relação saudável com as pessoas, com a Terra e com o tempo. Nosso tempo se curva à vida. Nosso trabalho respeita o tempo dos fermentos que fazem crescer os alimentos, as boas ideias e os sonhos de um novo mundo.

(Manifesto d'A Flor do Manguê. Texto meu e de Rosa Maria)

Três anos e meio de angústia. Sete semestres com uma vontade latente de largar tudo que diz respeito à academia. Uma revolta, uma raiva, um peso nas costas e uma cabeça avoada a querer viver em outra realidade. E o que sempre me trouxe de volta para a materialidade foi a cozinha. Tocar os alimentos, cortar cada pedaço de cenoura, confeitando cada bolo. Um respiro. Quando não havia mais brechas por onde respirar ar fresco, decidi me desvincular da universidade por algum tempo, sem me preocupar em saber se voltaria. No dia seguinte à minha decisão, recebi uma proposta de trabalho. Era para cozinhar no sítio agroecológico de uma amiga de meu pai, durante um encontro de terapeutas florais. O lugar e a proposta eram incríveis. Mas eu era uma só, e as bocas a alimentar eram oitenta.

Por algum tempo, sustentei-me financeiramente — e em muitos outros sentidos — trabalhando sozinha com comida (vendendo em feiras e fazendo toda sorte de encomendas). Fiz trabalhos imensos sozinha. Virei madrugadas a modelar e assar salgadinhos, alimentei uma semana acadêmica, transportei quilos e quilos de comida em minha bicicleta para vender em alguma festa do outro lado da cidade. Não é que eu tenha cansado, ou estivesse com menos energia para continuar com esse tipo de desafio. Na verdade, como já expressei aqui, esse tipo de coisa me impulsiona. Há de se aprender a ser autônoma, a andar e pedalar com as próprias pernas, criar e realizar o próprio projeto. Mas há, também, o momento de se entender parte de um coletivo (mesmo que de duas pessoas).

Como uma cigarra que sai amolecida, frágil e sensível da antiga casca, eu atravessava um desconcerto, uma reorganização existencial severa. Vivi cerca de três meses desconfortável. Ironicamente, quem se manifestava em desarranjo era meu estômago, que passava a maior parte do tempo contraído. Os exames mostravam um tecido intacto, e não eram capazes de detectar a causa, muito mais profunda que meu epitélio gástrico: a dificuldade em processar excessos de informação. Situações dessa natureza estavam mais frequentes do que nunca. O tempo todo, encontrava-me cercada de absurdo em forma de sincronicidade e descobertas arrebatadoras. Era como se eu estivesse comendo demais, e não dando conta de digerir. O turbilhão de informações era tamanho — e eu me colocava nestas situações porque, apesar do desconforto, eram maravilhosas —, que a questão do meu estômago era, por vezes, insustentável. Porque, da mesma forma que a mente afetava o estômago, os desconfortos físicos faziam emergir temas existenciais difíceis de encarar (eis uma descoberta: o dilema corpo-mente é um paradoxo aparente). Tempo de deslumbramento com as belezas da vida — das flores ao lodo (e assim segue, na realidade, mas meu estômago aprendeu a lidar com esse fluxo).

Neste contexto, a completa autossuficiência do meu trabalho tornou-se ainda mais explicitamente indefensável. Alimentar oitenta pessoas, em desequilíbrio emocional-corporal, seria inviável. Assim como todos os trabalhos subsequentes o seriam. Cozinhar em duas é uma simbiose. Já havia experimentado a sensação com minha mãe, mas a experiência com a Flor do Mangue trouxe outras dimensões a essa vivência. A simbiose que eu e Rosa formamos foi das mais profundas. Convergimos nossos propósitos de vida, nossos sonhos mais utópicos, necessidades materiais e, acima de tudo, convergimos nossas oposições, a fim de nos complementarmos, através de um serviço (serviço vem aqui no sentido de *servir* a um propósito maior que apenas nossos desejos e necessidades momentâneas; *servir* com nossas vocações para construir, no espaço que nos cabe, uma realidade de abundância).

Rosa com poesia, eu com prosa
Rosa com sorte, eu com precaução
Rosa dispersa e sonhadora, eu dura e sistemática
Para Rosa, realizar no mundo material era um desafio.
A mim, faltavam sensibilidade, sutileza e fé nos rumos da vida.
Buscamos o caminho do meio.
Um caminho sensível e lógico (*sensológico*).

E a cozinha, mais uma vez, proporcionou o encontro.

A cozinha, para cada pessoa que nela transita, tem o potencial de aprendizados transformadores. Não é à toa: cozinhar é, essencialmente, transformar. Com as mãos, ferramentas, criatividade e fogo. Para Rosa, a cozinha se apresentou como uma forma de aprender a lidar com a materialidade. Para mim, uma oportunidade de enxergar a vida para além da escassez (material, emocional, intelectual) que nos fazem acreditar ser a realidade. E o aprendizado se intensificou com a nossa propriedade emergente enquanto dupla cozinhança.

Cozinhar em grandes quantidades exige foco de diferentes formas. Cada uma das atividades deve ser feita com atenção plena, mas não se pode esquecer do que está assando, e deve-se estar consciente da sequência de coisas a preparar, para que tudo seja servido na temperatura, crocância e tempo corretos. Em duas, o “peso” é dividido, mas uma fluidez característica de dança bem ensaiada é indispensável. A comunicação deve ser nítida, precisa e sucinta. Criam-se códigos verbais e não verbais. As mentes se fundem, os corpos se compreendem nas movimentações entre o fogão e as bancadas. A telepatia surge. Questões se resolvem quase que automaticamente.

“Tem que tirar a massa do forno”, penso. Olho para trás, Rosa já o fez. Sorrio. Sigo em minha tarefa.

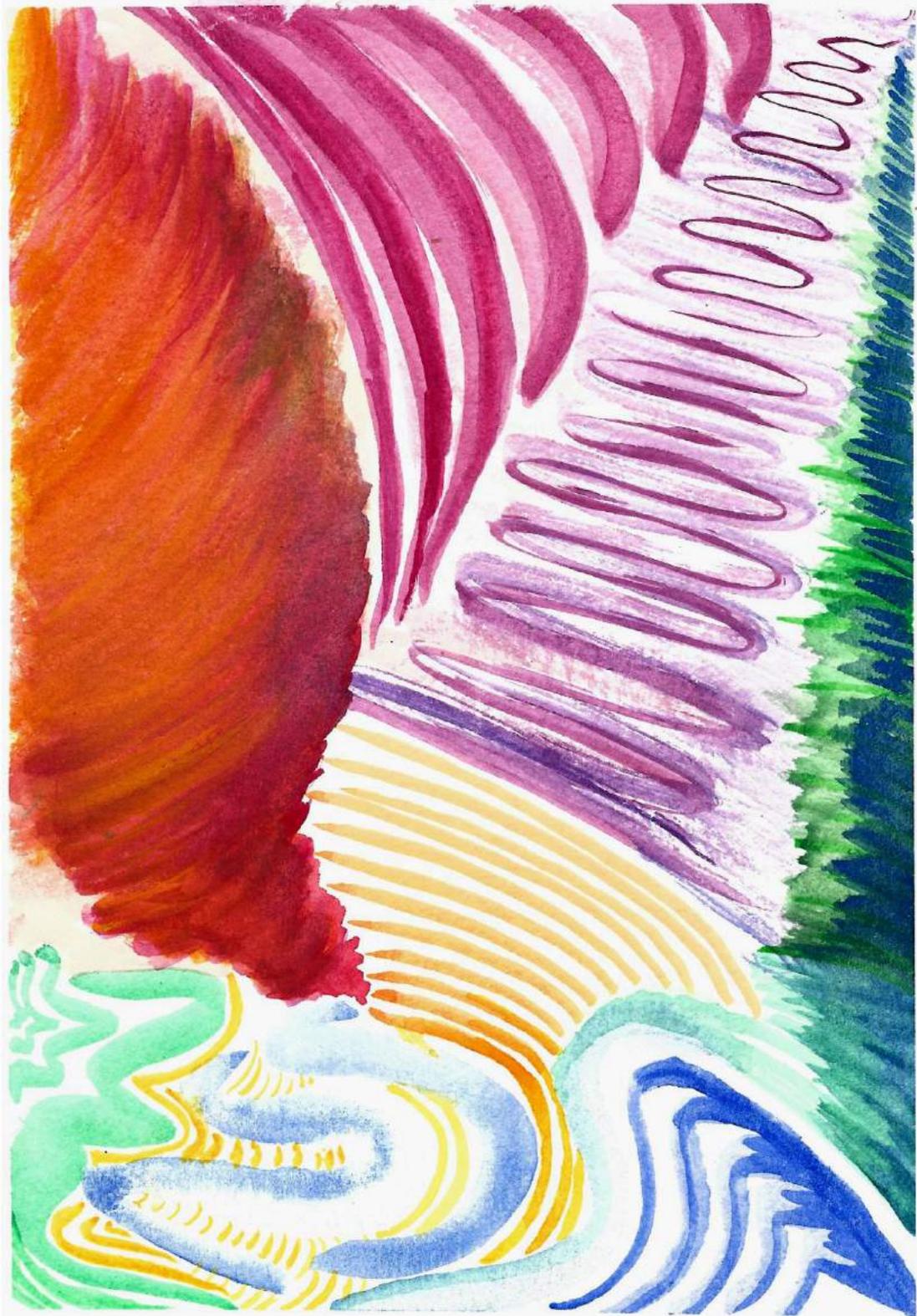
“As laranjas”, ela me diz. Não há necessidade de perguntar “O que tem as laranjas?”. Com o olhar, me aponta a jarra, as mãos ocupadas na montagem das saladas. Faço a água saborizada.

Certa vez, viramos uma madrugada preparando pães caseiros, hambúrgueres, salada e trouxinhas de chita com frutas secas e castanhas. Era um trabalho sem fim e com mais obstáculos que poderíamos imaginar: por um erro de cálculo esdrúxulo, tivemos que inventar, com o que tínhamos em casa, quatro quilos de massa de hambúrguer além do planejado; o gás ficou na iminência de acabar durante toda a produção; a massa de pão foi feita com uma precisão angustiante, de maneira que parecia não ser suficiente; a balança estava deixando de funcionar, fornecendo dados aleatórios.

Atravessamos um deserto, em silêncio, num exercício meditativo de não sucumbir aos delírios do cansaço. Rosa tinha lapsos de realidade, apagando por alguns segundos, enquanto realizava uma das várias tarefas repetitivas: “Eu estou com tanto sono, que me imaginei agora correndo à praia e ficando no mar até o amanhecer. Depois, voltaria encharcada, te pedindo desculpas”. Às três e meia da manhã, depois de insanas treze

horas de trabalho, dormimos, para acordar três horas mais tarde, montar os sanduíches e fazer a entrega, combinada para as sete horas. Como de costume, terminamos exatamente no minuto em que a pessoa bate à nossa porta. Como de costume, fazemos sobrar um para cada do que produzimos e saboreamos, depois da entrega, nossa própria criação.

Se nos sincronizamos no trabalho, compartilhamos o prazer do fim, o alívio da conclusão, com a mesma sintonia. Numa cena digna da série absurda em que fomos colocadas para atuar, largamo-nos no sofá da cozinha e gargalhamos, em êxtase e exaustão. “Depois dessa, podemos fazer qualquer coisa nessa vida”, concordamos.



Hambúrguer de feijão, beterraba e outras coisas

Seria um hambúrguer de feijão e beterraba, não fosse uma contingência matemática. Na cozinha, contornar enganos e acidentes é rotina, uma parte da arte em si. Não só para conseguir se manter no planejado, mas para abraçar um resultado inesperado como algo inédito e provavelmente tão bom quanto. Esta receita é, portanto, difícil de descrever em quantidades, mas isso não deve ser um problema. O importante é que a massa fique com uma textura firme o suficiente para modelar e assar ou grelhar.

A base é **feijão, meio quilo**: preto, vermelho, carioca, fradinho, o que tiver, desde que tenha sido deixado de molho por pelo menos 12h. Ele deve ser cozido em uma panela aberta, com folhas de louro e alecrim. Quando ferver por um tempo, pode ser que acumule uma espuma superficial, que deve ser removida. Enquanto isso, colocamos **duas beterrabas descascadas** e picadas para cozinhar. Quando ambos estiverem cozidos, escorremos e colocamos em uma bacia, amassando com um garfo ou amassador de batatas. Pode-se acrescentar qualquer coisa, ralada ou não: **cenoura, abobrinha, inhame, abóbora, tomate, berinjela, casca de banana desfiada, ora-pro-nobis, couve**, e por aí vai. Para temperar, **cebola e alho** picadinhos e refogados (ou não), **salsinha e cebolinha frescas, cominho, páprica defumada, chimichurri** (de boa qualidade, bem colorido), **limão** e o que mais estiver disponível e parecer adequado. Não esqueça do sal. Misturar tudo com as mãos, para sentir a textura. Dependendo do que se coloca, a massa fica mais ou menos molhada. Para deixá-la numa textura modelável, podem ajudar (adicionar aos poucos algum(uns) dos seguintes): **aveia em flocos médios, farinha de aveia, farinha de arroz, fubá mimoso ou médio, farinha de linhaça** (triturada na hora), **psyllium**. Também é uma boa ideia preparar a massa e deixá-la descansar por algumas horas na geladeira, pois fica mais consistente. Agora, basta modelar e assar (em forma untada, forno preaquecido a 250°C, até que fiquem dourados e sequinhos por fora, virando-os no meio do processo), grelhar (dos dois lados, em frigideira com azeite, tampada e em fogo baixo), ou guardar no congelador.

Meta-Cozinha, Residência Artística Corpo-Kairós e a Cozinha como Arte

Pequena, apertada e mal projetada, com uma geladeira-trambolho em frente à porta e uma pia absurda que tem o ralo acima do nível do fundo. A única bancada é uma pequena mesa quadrada, que nunca está totalmente disponível: uma miríade de cacarecos habita sua superfície. Uma bandeja de temperos, cinzeiros feitos de tampas metálicas, temperos frescos em copos com água. Há uma dispensa anexa, que conta com os mantimentos não refrigerados, uma quantidade considerável de sacolas plásticas e um par de óculos que difrata a luz em várias direções (tornando qualquer atividade, inclusive cozinhar, impossível de ser realizada em velocidades normais, já que a noção de localização dos objetos fica totalmente comprometida).

Ainda que pareça impossível, já foram vistas cerca de vinte pessoas ocupando a meta-cozinha simultaneamente, enquanto um caldo de feijão era feito. Um caos, mas ótimo. Um aprendizado de choque no que diz respeito ao compartilhamento do espaço enquanto se tenta manter o foco nos afazeres culinários. *Caótico*. Apesar deste evento extraordinário (ou nem tanto, já que se repetiram feitos semelhantes), a meta-cozinha se encontra, em média, ocupada por quatro a seis pessoas. Nem por isso o preenchimento do espaço é menor, considerando o intenso fluxo de informação que circula por ali. As trocas vão desde a física até as habilidades de comunicação não violenta e a música. O aprendizado aqui é direto (pelo menos à primeira vista) e profundo, tendendo sempre às explosões mentais, a ponto de serem necessárias pausas estratégicas nas conversas para respirar e digerir o que foi dito.

Com alguns poucos meses de história, a meta-cozinha teve de ser temporariamente desmembrada. O fogão foi transferido para a sala de jantar da Meta-Casa, em virtude da residência artística organizada pelo Coletivo Emergente (ver coletivoemergente.art.br). Para alimentar as dezoito participantes da Residência Artística Corpo-Kairós, precisávamos de um espaço que o aconchego da meta-cozinha não podia proporcionar. A residência foi um encontro de aproximadamente sete dias, durante os quais artistas de diversas áreas e regiões do país se reuniram para coabitar a Meta-Casa e produzir arte coletivamente, da maneira mais fluida possível.

A ideia central era colocar o *corpo* em movimento com das artes, percebendo-as como inseparáveis e inerentes aos acontecimentos, processos e necessidades de uma moradia compartilhada. Assim, dormir, acordar, compor, escrever, desenhar, limpar, organizar, pintar, cozinhar, conviver, são arte. Para isso, é necessário que se adote um

tempo outro, que batizamos *kairológico* (em contraste com o cronológico). O tempo *Kairós* é o momento oportuno, um tempo qualitativo e não linear, enquanto o tempo *Kronos* é sequencial, mensurável e linear. A imersão de uma residência artística possibilita a exploração dessa forma intuitiva de existir, decidindo cada próximo passo a partir da observação atenta das pessoas e ambientes, deixando-se atravessar pelas sutilezas. Nenhuma escala de trabalho foi estruturada, nenhuma função foi delegada. Tínhamos como guias apenas as tarefas básicas de uma casa: limpeza, organização e alimentação. Os momentos de ócio — ou seja, a maior parte do tempo — eram destinados à produção de material artístico.

De início, percebi que não sabia muito bem o que fazia numa residência artística, já que não toco nenhum instrumento, não sou atriz, performer, fotógrafa, pintora, desenhista ou cantora (apesar de arriscar algumas dessas atividades com metodologias caóticas). Resolvi, então, ficar no meu lugar de conforto: a cozinha. Com prazer, passei a maior parte do tempo da residência cozinhando e acompanhando o desenvolvimento de músicas, quadros, colagens e vídeos. Sentia-me contemplada por todas as produções do coletivo, embora não estivesse participando de nenhuma delas. Pelo menos foi o que eu pensei, até entender o óbvio: não fossem meu empenho e carinho na confecção dos pequenos banquetes, nenhuma música, quadro, colagem ou vídeo seriam produzidos, simplesmente porque não haveria combustível ou tempo.

O cozinhar nesse sentido é arte — ou vira arte —, porque o alimento entra nos corpos para dar-lhes a vida necessária à produção artística. O cozinhar também é arte a partir da ideia de que é um conjunto de técnicas, mas essa definição me parece um pouco rasa. Poderia pensar que cozinhar é uma arte porque é como uma dança. É inegável: os movimentos da cozinheira resultam num rastro corporal performático, e cada trejeito de personalidade única faz parte da concretização da obra final, de natureza ímpar. Não há como fazer o mesmo prato duas vezes, ainda que seja a mesma cozinheira, assim como não se pode tocar uma música ou pintar um quadro duas vezes exatamente iguais. Há algo demasiadamente e insuperavelmente humano nas artes que não nos permite essa repetição.

No entanto, para além de uma dança, a cozinha é uma arte nela mesma. E é encantadora porque conversa com a memória e o desejo, campos altamente inacessíveis da existência do outro, e que se configuram a partir de todos os sentidos. A habilidade de acessar esse mundo interior do outro — um complexo emaranhado de cheiros, sabores, imagens, texturas, suculências —, incorporá-lo em si e devolvê-lo — não da maneira mais

fidedigna à memória de quem deseja, mas da maneira mais humana, sincera e acolhedora possível naquele momento — materializado na forma de um alimento que pode ser experienciado esteticamente. Essa é a arte de cozinhar.

Couve-flor ao molho de couve-flor

A receita mais adequada para se preparar na meta-cozinha não poderia ser diferente de algo como um alimento mergulhado nele mesmo. De fato, a couve-flor ao molho de couve-flor se tornou um clássico da meta-culinária, já que leva poucos ingredientes e proporciona o conforto de um creme branco sem derivados de leite.

Primeiro, deve-se preaquecer o forno, na temperatura máxima. Lavar **uma cabeça de couve-flor**, tirar suas folhas e separá-la em ramos médios, cortando-os ao meio, longitudinalmente. Carinhosamente, os pedaços são posicionados em uma forma untada, encaixados lado a lado, salpicados com **sal** e **pimenta-do-reino**, e colocados no forno.

Enquanto isso, é propício preparar o creme. Começamos colocando água para ferver numa panela que comporte **outra cabeça de couve-flor**. Lavamos e cortamos as flores e talos e jogamos na água para cozinhar. Para compor o creme, **uma cebola** e **uns quatro dentes de alho**, picados grosseiramente e refogados no **azeite** até dourar. [Não esqueça da couve-flor que você colocou no forno] Quando a couve-flor estiver cozida, escorremos e trituramos com o refogado até virar um creme, que retorna à panela e é salgado, temperado com **noz moscada** ralada na hora e engrossado (**uma colher de sopa de trigo ou amido de milho** diluída em água fria e adicionada ao molho, mexendo sem parar e deixando cozinhar por uns cinco minutos). Para finalizar, picamos bem as folhas que sobraram das duas cabeças de couve-flor, **salsinha** e **cebolinha**, e adicionamos ao molho com o fogo já desligado.

A couve-flor do forno já deve estar assada. Retire a forma com cuidado, apreciando o crepitar do azeite, o chiado da água que escapa do vegetal, suas nuances douradas e o aroma tostado. Lentamente, verta o creme de couve-flor sobre o assado. Perceba sua queda e espalhamento pelas reentrâncias das flores levemente ressecadas, até se acumular entre elas em pequenas poças saramilhadas de folhinhas verdes. Agora, pode-se adicionar algumas **sementes** — de girassol, abóbora, amêndoas ou castanhas de caju laminadas — e retornar ao forno por mais alguns minutos, até ficarem crocantes.

Cozinha: trabalho invisível

I.

A cozinha pode ser, também, lugar de trauma. Nem todas têm a oportunidade de viver em um contexto em que é possível contemplar a beleza do ato de cozinhar e nutrir. Às vezes, as dimensões da obrigação, da exigência e da cobrança enterram qualquer prazer no fundo de um pote de tempero estragado. Falo principalmente de mulheres. Donas de casa ou trabalhadoras de jornada tripla, mães, avós, esposas, adolescentes que já cuidam da família, merendeiras. Sobre todas, paira a gritante e densa invisibilidade.

O cansaço da demanda de passar os dias inteiros em função de resolver essa necessidade básica da família. Suar em frente ao fogão por horas, para ver o alimento ser consumido por bocas vorazes e insensíveis em minutos, com a possibilidade de reclamação e desgosto do pai ou do marido, que não mexeram um dedo para que a comida estivesse na mesa. (Aliás, o que seria do capitalismo sem essa regeneração da força de trabalho? Não seria inviável ao trabalhador passar 12h por dia entre trabalho e locomoção e ainda ter de se nutrir por conta própria para seguir a jornada no dia seguinte?)³

O trabalho assalariado, fora de casa, não garantiu uma relação mais saudável com o cozinhar. Se antes o tempo na cozinha era excessivo, agora ele mal existe. De uma correria à outra, a mulher segue — com raras exceções — responsável pela alimentação da família. Como sentir prazer no ato de descongelar uma lasanha no micro-ondas? Como doar uma energia escassa ao preparo de uma refeição do zero, com as olheiras profundas e a mente exausta a pensar nas contas? Cozinhar exige tempo e presença. Qual a qualidade da comida sem presença? A possibilidade de reclamação continua. Do filho que não se interessa por nada que não seja embebido em gordura vegetal hidrogenada e glutamato monossódico, ao marido que não se contenta com o arroz e feijão apressados. Não é questão de falta de carinho nesse ato desesperado para manter a família alimentada, do jeito que dá. É que não é simples doar aquilo que não se tem, estar constantemente em débito consigo mesma.

II.

A cozinha feminina, doméstica, é a cozinha das idiosincrasias, das especificidades, pois se cozinha “para o outro” que é sempre um outro concreto, conhecido na sua subjetividade e, portanto, singular .⁴

O potencial feminino para a nutrição (refiro-me, aqui, a mulheres com útero) vem desde o corpo. Me encanta pensar que, em mim, existe um aparato orgânico capaz de acolher e tornar possível a vida de outro ser, que sorve nutrientes deste cálice que é o útero. Depois de nascer, a beleza segue, com a produção de leite — um alimento completo — em órgãos adaptados a este propósito.



Entendo que, para muitas mulheres, este não é um desejo e nem uma vivência feliz ou harmônica. A questão é que é inegável a riqueza da experiência de maternidade como um todo, dos insetos às baleias, das aves aos humanos, dos frutos às serpentes.

A geração de novas vidas é das mais cruas manifestações criativas da natureza. E diversas fêmeas seguem a alimentar seus filhotes após o nascimento, seja com uma substância endógena, seja por alimentos captados do ambiente. Na vida de muitas fêmeas humanas, a tarefa se estende para outras fases e âmbitos da existência. Não só quando amamentam, ou enquanto as crias ainda não têm autonomia para se alimentar, as mulheres seguem como protagonistas no trabalho com a comida, no meio familiar ou enquanto profissão. As mulheres seguem como protagonistas na criação de muitas das memórias sensitivas.

Os aromas e sabores são lembrados com nostalgia e carinho, mas o trabalho, não necessariamente. É como se, magicamente, tivesse brotado na mesa aquele empadão, aquele banquete, aquela merenda (mesmo que a mãe não esteja alimentando a cria, esta provavelmente será alimentada por outras mulheres). Cozinhar pode ser rápido, mas tende a levar umas boas horas, principalmente se envolve uma certa quantidade de comensais. Comer, no entanto, é uma questão de minutos. Dependendo do ponto de vista, tal efemeridade pode levar a crer que cozinhar é um trabalho ingrato. Particularmente, vejo muita beleza em dedicar um tempo considerável do dia (mesmo que seja um emprego) para criar uma arte que é, por natureza, efêmera. É um exercício de desapego da própria criação.

Na minha busca por escritos que falassem sobre cozinhar, fui à biblioteca central e pesquisei por “cozinha” no sistema, e encontrei uma maioria de artigos sobre higiene,

segurança do trabalho e aumento da eficiência em cozinhas industriais. Vasculhei os duzentos resultados à procura de algo que trouxesse uma visão mais filosófica, afetiva, sócio-histórica ou ficcional da cozinha e do cozinhar. Selecionei alguns títulos simpáticos e os trouxe para casa. Comecei folheando *A razão gulosa — filosofia do gosto*⁵, de Michel Onfray, que logo me cansou. Apesar de algumas perspectivas interessantes, como memórias afetivas das comidas de sua mãe, e de minuciosas descrições sinestésicas de suas experiências com comida, Onfray rapidamente começa a se ocupar com vinhos chiquérrimos em cidades que exigem um sotaque bicudo, mentores, gastrônomos e cientistas renomados. Nada que me tocasse, senão por aversão. Nada que conversasse com minha realidade, senão por antítese.

Passo para o *A rainha que virou pizza: crônicas em torno da história da comida no mundo*⁶. O livro me interessou porque mescla receitas com as crônicas, o que conversa com a forma do meu trabalho. Leio uma escolhida do índice. Fala de um romancista parisiense que escreveu sobre comida. Compara sua abordagem com a de outros gastrônomos renomados. A única mulher citada (fora as autoras de um outro livro, usado por Lopes como referência para a crônica) é sua mãe.

Olho para os livros em minha mesa.

Reviro as orelhas.

Seis títulos.

Todos escritos e organizados por homens.

Recai sobre mim, novamente, a invisibilidade do trabalho culinário, agora sob a perspectiva do gênero. Uma função majoritariamente feminina tem, nesse meu pequeno recorte, sua história contada por homens. Os gastrônomos renomados dos textos que citei são, obviamente, homens. Os chefes de cozinha mais conhecidos e prontamente lembrados por mim: homens. Recordo do que minha mãe falou, certa vez, sobre o trabalho da maioria dos chefes: quem faz as funções pesadas e repetitivas, como cortar, picar, grelhar, limpar, são os auxiliares, o resto da equipe. O chefe decora e assina, leva o reconhecimento e o salário mais alto.

Ligo os pontos: o trabalho só é majoritariamente feminino quando é invisível ou mal remunerado (ou sem remuneração, como a mãe que cozinha para a família). Se o serviço gera reconhecimento e *status*, envolve *glamour* e remuneração decente, é considerado arte, será feito por um homem. Ainda assim, os elogios aos chefes de cozinha passam

por comparações de suas comidas com as de mães e avós, mesmo que essa culinária seja vista neste meio, majoritariamente, como algo a ser ressignificado⁴.



III.

Ora, a condução ideológica da culinária ocidental se torna plenamente masculina quando se recrutam cozinheiros para as cortes ou quando começam a se propagar os restaurantes nas grandes cidades. Mas mesmo antes disso, os principais livros de difusão da cultura culinária são de autoria masculina, antecipando a inversão de controle sobre a sedução: da sedução doméstica do “manter”, parte-se claramente para aquela do “conquistar”, que se exerce na esfera pública. ⁴

Curiosa sobre as estatísticas do trabalho na cozinha, encontrei algumas informações interessantes na nossa enciclopédia virtual preferida, começando por uma manchete envolvendo o programa de culinária mais famoso do momento: como um caso do MasterChef ilustra a desigualdade de gênero na alta gastronomia⁷.

Para ser sincera, tenho minhas dúvidas sobre a veracidade dos acontecimentos em qualquer *reality show* que seja — não consigo confiar plenamente em programas de TV estrelando pessoas que teoricamente estão “sendo elas mesmas”, mas que utiliza trilhas sonoras, onomatopeias e cortes de dramaticidade exagerada. Ainda assim, os conflitos planejados ou não, sinto que o que aconteceu nesta temporada (primeira do MasterChef Profissionais), amplamente comentada nas redes sociais, tem seu valor para demonstrar algumas crenças e valores antigos — e, arrisco dizer, toscos e explicitamente misóginos.

O vídeo incluído no artigo é um compilado de cenas do programa que beiram o teatral e exibem a competidora em questão sendo completamente ignorada e excluída das atividades numa prova pelo seu grupo de outros dois homens; um dos integrantes do mesmo grupo sugerindo que ela varresse o chão e em seguida, na seção de depoimentos, afirmando que “Trabalhar com mulher na cozinha é um pouco mais delicado, vamos ser realistas. Ela acaba sendo um pouco mais frágil”; a competidora sendo eleita por todos como a menos ameaçadora; a mesma relatando um possível medo dos homens de perderem para uma mulher.

A reportagem traz, então, comentários sobre dois artigos que confirmam, através de argumentos sócio-históricos, o que eu havia percebido ao pensar sobre o significado do trabalho culinário feminino e do masculino. Sarti⁸ expõe diversas situações que demonstram a construção de diferenças na valorização e espaço de atuação de cozinheiros e cozinheiras — vale ressaltar, no contexto europeu —, de acordo com a posição social, geografia e tempo. A pesquisa contém opiniões de homens sobre as razões para uma suposta inferioridade do trabalho feminino na cozinha.

No entanto gostaria de destacar, principalmente, alguns trechos do artigo de Dória⁴, que me caiu como uma luva, ou como um fio de azeite no creme de abóbora. A começar pela noção de que o ato de comer está ligado simbolicamente ao amor materno, e que o “cozinhar com amor” remete a uma figura feminina. Quantas vezes já ouvi “isso lembra o biscoito/bolo/pão que minha mãe/tia/avó faziam quando era criança”, de desconhecidos com olhos rútilos, nas feiras em que vendi comida pela cidade, acompanhado de “dá pra sentir que foi feito com amor”. Ele ainda comenta sobre a mudança de uma predominância da difusão do saber culinário de uma herança matrilinear para a literatura produzida por homens, além da influência da urbanização sobre a perda do monopólio feminino no cozinhar, de duas maneiras: “pela externalização dos processos culinários, diminuindo a importância da casa e serializando a produção, e pela cristalização dos gestos culinários em ferramentas, isto é, desincorporando-os”⁴.

Essa desincorporação dos processos seria, justamente, uma dessensibilização, uma “desemocionalização” da culinária, para uma atividade pragmática e masculinizada, preocupada com a eficiência dos procedimentos (tornando-se necessária sua instrumentalização e desconexão com as danças e meandros de cada corpo) e desatada da doação para a/o outra/o. É também distanciada da subjetiva cozinha feminina, doméstica, que é a cozinha das idiossincrasias, das especificidades, na qual se cozinha “para o outro” que é sempre um outro concreto, conhecido na sua subjetividade, considerado na preparação do alimento, o que Dória chama de *sensibilidade gastronômica feminina*.

Assim, “fazer para o outro” — essa doação através de um intermediário material como a comida — é a marca feminina do cozinhar desde os primeiros tempos da humanidade. Recuperar a “história do fazer para o outro” concreto e singular, as suas formas e motivações, parece ser o único caminho para restaurar os contornos do feminino na cozinha. Não apenas aquele feminino que foi subsumido na cultura masculina como técnica; mas na singularidade do seu estilo que chamamos aqui “sensibilidade gastronômica feminina”⁴

Parte III – Cozinhando a escrita

Durante a escrita deste trabalho, fui questionada diversas vezes sobre seu tema e, sinceramente, mal soube explicar. Isso, no entanto, não impediu que ele continuasse acontecendo. Insisti em escrevê-lo, sabendo que, em algum momento, eu entenderia do que se tratava. Depois de um ano e meio cozinhando estes escritos, surgiu-me num raio, enquanto sovava um pão doce: é sobre o processo! O livro que aqui se apresenta é a materialização de uma possibilidade outra de pesquisar. Em vez de apenas discorrer sobre alternativas ao modo tradicional-acadêmico-repetitivo, este conjunto de textos é, de fato, uma dessas alternativas. Afinal, quão contraditório seria simplesmente escrever um TCC à maneira usual falando sobre fazer pesquisa de outra maneira? Agora que quase terminei, posso não só entender de fato qual foi o meu objetivo desde o início, como falar sobre ele explicitando, da melhor maneira possível, o seu processo de gestação e parto.

Mas antes, a receita do pão doce:

Pão de canela trançado

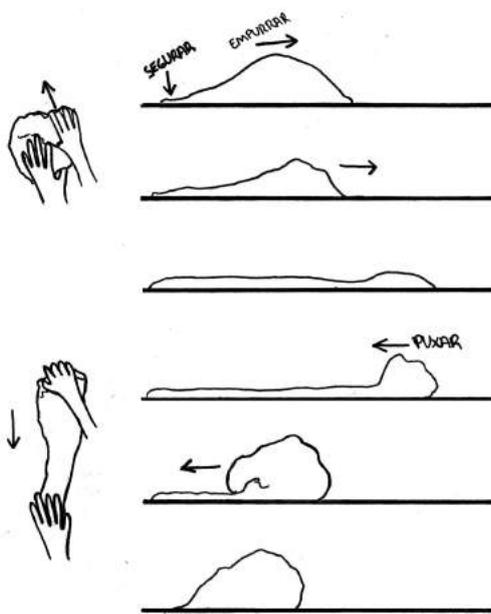
Com uma padaria a cada esquina, nossos desejos por guloseimas são facilmente saciados, e acabamos consumindo-as com maior frequência do que deveríamos. Costumo pensar que se nos preocupássemos em cozinhar nossas próprias coxinhas, bolos, tortas e pizzas, teríamos uma atitude mais moderada e conseqüentemente mais saudável frente ao que se consideram “besteiras”. E isso se dá pelo simples fato de que sovar, fermentar, rechear, modelar, fritar e caramelizar são processos que demandam tempo e trabalho — por vezes repetitivo e/ou braçal. Quando se conclui algo mirabolante, o prazer de comer se mistura com o prazer da realização. A valorização da própria dedicação torna a pessoa muito mais sensível à apreciação lenta e integral de sua criação culinária. E assim, uma besteira passa a ser uma preciosidade. A receita que segue é daquelas de vários processos, que exige certa paciência e habilidade manual. No entanto, não há o que temer: cozinhar se aprende cozinhando.

[Antes de tudo, coloque água para ferver numa panela, o suficiente para cozinhar **uma batata doce média**]. Para começar, é preciso fazer uma *esponja*, uma fermentação inicial que acorda o fermento e é usada principalmente quando a massa leva outros ingredientes além dos fundamentais trigo e água. Em uma tigela, misturamos **75g de farinha de trigo** com **1 colher (sopa) de açúcar demerara ou mascavo** e **1 colher (sopa) de fermento biológico seco** (é importante misturar primeiro a farinha e o açúcar para que este não entre em contato direto com o fermento). Depois, acrescentamos **150ml de água morna** (morna mesmo, que dê para entrar em contato com a pele e não causar desconforto algum. Se for muito quente, mata o fermento). Deve ficar uma pasta homogênea, mais para líquida. Cobrimos com um pano e deixamos descansar quietinha.

Enquanto isso, descascamos uma batata doce média, picamos em cubos grosseiros e colocamos para cozinhar na água que já deve ter fervido. Quando estiver cozida, escorremos a água e amassamos a batata, deixando o purê esfriar em um prato raso.

Agora, vamos à massa em si: os ingredientes secos devem ser misturados primeiro, em uma tigela. **300g de farinha de trigo, 80g de açúcar demerara ou mascavo, uma pitada de sal e uma colher (chá) de canela**. E a esponja, como está? Depois de uns trinta minutos, deve ter aumentado de tamanho e criado as lindas bolhas que lhe caracterizam como entidade porosa. Ela agora pode ser agregada aos ingredientes secos da massa, seguida pelo purê de batata doce.

É necessário usar as mãos.
Não há como fugir da lambança.
Aproveite para se sentir criança.



Apertamos a massa e a dobramos para ligar todos os seus elementos. Polvilhamos uma superfície firme (mesa, balcão) com uma fina camada de farinha de trigo e transferimos a massa. Braços em ação. A massa é esgarçada e dobrada diversas vezes, num movimento cíclico que pode ser sincronizado com a respiração. Uma das mãos segura uma ponta do monte, a outra mão empurra a outra ponta na direção oposta. Esta ponta é dobrada e a massa re-esticada, e assim sucessivamente. Quando ela já estiver mais lisa, deve ser aberta para a adição de **3 colheres (sopa) de óleo vegetal** (coco, gergelim, girassol). É

um momento estranho, parece que desandou, que fizemos algo errado. É assim mesmo. Basta continuar sovando, até que o óleo penetre toda a massa. Perceba como agora ela está mais macia. Conforme sovamos, a massa fica cada vez mais elástica e lisa. Durante o processo, ela vai absorvendo a farinha da mesa e começa a grudar. Pode-se polvilhar mais farinha, mas deve ser sempre aos poucos, em camadas finas. Se adicionarmos muita farinha, a massa acaba ressecando. A sova deve prosseguir por cerca de dez minutos. Para saber se está pronta, a massa pode ser testada da seguinte maneira: separamos um pedaço do tamanho de uma bolinha de pingue-pongue e enrolamos na palma da mão para ficar lisinha. Abrimos ela aos poucos, fazendo um disco cada vez mais fino, que não deve rasgar, mas formar um véu sedoso e elástico.



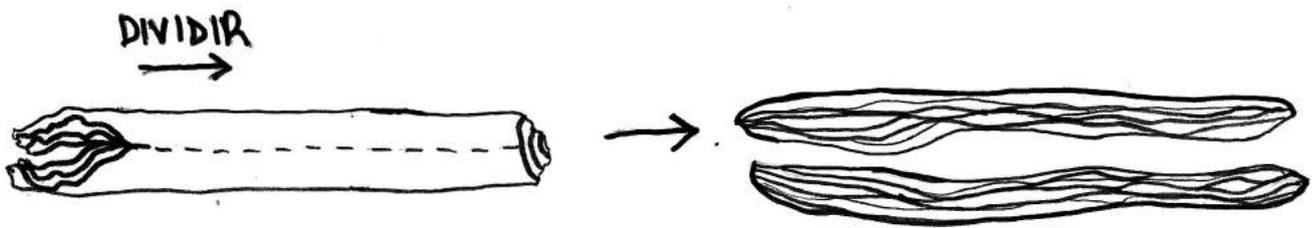
A massa deve agora descansar coberta por cerca de uma hora, ou até dobrar de tamanho. O recheio já pode ser preparado. É uma pasta de óleo de coco, açúcar demerara ou mascavo e canela. Também fica sensacional acrescentar coco ralado (ou resíduo de leite de coco caseiro). Para um recheio generoso, as seguintes quantidades devem ser suficientes: **5 colheres (sopa) de óleo de coco** (derretido), **4 colheres (sopa) de canela em pó**, **6 colheres (sopa) de açúcar** e **4 colheres (sopa) de coco ralado** (ou não). Após o crescimento da massa, é hora de recheá-la. Precisamos polvilhar com farinha uma área considerável da superfície de trabalho, de uns 50cm x 30cm. A camada deve ser fina e homogênea, para não grudar a massa — o que dificulta muito o processo e pode gerar uma certa irritação. Abrimos a massa com um rolo de madeira (ou uma garrafa de vidro longa e uniforme) num formato retangular, até que fique com uns 2cm de espessura em toda a sua extensão. É difícil mesmo. Insista, com cuidado para não rasgar e deixando-a o mais uniforme possível nas bordas. Depois desta pequena jornada, espalhamos o recheio com as mãos (para poder lamber depois) por toda a extensão do retângulo até as bordas, deixando uma das arestas longas com uma margem de uns 2cm. O próximo passo é fazer um rocambole, enrolando a borda da aresta longa recheada em direção à borda da aresta longa com margem.



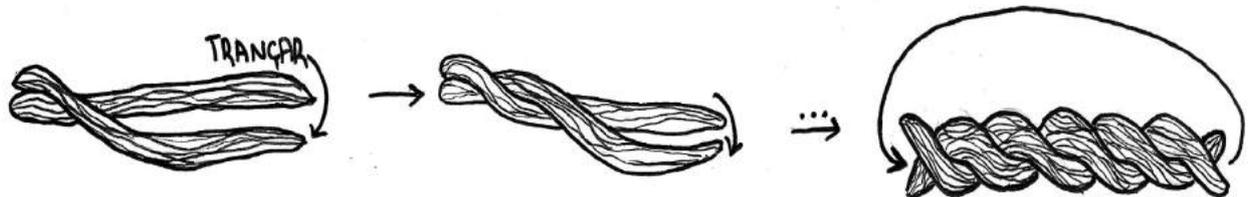
Ao fim da enrolação, é importante juntar a margem exposta com o corpo do rocambole, costurando-os um no outro com pequenos beliscões.



Com uma faca sem serra e bem afiada, dividimos o rocambole ao meio, longitudinalmente. Os movimentos devem ser calmos, firmes e unidirecionais, cortando as camadas do rolo aos poucos e expondo um belo intercalado de massa e recheio, que vai naturalmente caindo para lados opostos e se abrindo sem pudor. As duas mechas resultantes devem estar lado a lado, com as camadas voltadas para cima.



Trançamo-as: enquanto uma descansa na mesa, pegamos toda a extensão da outra com as duas mãos e delicadamente a cruzamos por cima daquela que repousa. Esta, agora,



faz seu próprio caminho por cima da que repousa. Fazemos essa pequena dança até o fim das mechas.

Unimos as duas pontas da trança num anel, beliscando a massa para que se juntem. Untamos uma forma redonda com óleo vegetal e lá colocamos a escultura viva para que fermente e cresça mais um tanto, por cerca de vinte minutos.

Enquanto isso, o forno já pode ser preaquecido a 200°C. O pão deve ser assado por 25 a 30min, ficando dourado em cima e impregnando o ambiente com o aroma da canela. É bom esperar esfriar um pouco para desenformar, e mais ainda para cortar. Essa massa fica muito macia e, quando quente, ainda mais frágil. Deixe o pão esfriar sobre uma grelha ou grade (pode ser a do forno, por exemplo) quando tirar da forma, para não suar.



Tão experimental quanto a cozinha

Pode parecer ironia, mas não há uma receita para realizar o que proponho com este trabalho. É mais como aquele prato que se faz de olho, a partir de uma ideia intuitiva – e às vezes não muito clara – sobre como fazê-lo. Os ingredientes vão sendo adicionados aos poucos, em proporções aproximadas. Um ajuste aqui e outro ali para melhorar a textura e o sabor. Depois de pronto, provar e oferecer a alguém um pedaço, receber a crítica, conversar sobre e fazer algumas anotações. Da próxima vez, carregar menos no sal, engrossar com umas batatas, e talvez adicionar um pouco mais de curry. O que trago aqui, então, é aquilo que pude perceber como indispensável à preparação de um caldo desse tipo. Os temperos, temperatura, apresentação e demais detalhes ficam ao gosto da leitora, posto que são de natureza individual, e não me cabem nesta discussão.

Para começar, o que pareça mais óbvio: a escolha de um tema. Essa escolha que proponho, no entanto, é uma escolha *profunda* do tema. Ela advém de uma pesquisa interior, um encontro consigo mesma que exige abertura. Às vezes nos encontramos em lugares de conforto, em que seria possível seguir a pesquisa de alguém e “facilmente” produzir um trabalho com resultados bacanas, a serem apresentados num congresso e nos abrir portas para uma pós-graduação. A escolha profunda de um tema é estar ciente de que parte de si gostaria de materializar. Não necessariamente o que é mais alegre, florido, cheiroso, mas aquilo que se *sente* precisar ser externalizado. Nesse momento, é dispensável uma *razão* para essa escolha. Na verdade, talvez seja até mesmo desejável que não haja uma razão. O excessivo exercício mental pode acabar levando a caminhos que não correspondem a essa escolha profunda, que é visceral. A razão — juntamente com as justificativas e objetivos — vem com o tempo.

Localizado o tema dentro de si, é possível percebê-lo pairar sobre cada passo dado, cada contemplação, cada troca. Passa-se ao já comentado *estado de pesquisa*. Uma condição de atenção basal que se instaura naturalmente e funciona como um buscador sem esforço. É um estado de abertura ao atravessamento das experiências pelo filtro do que se está pesquisando, dando ouvidos a tudo que nos rodeia para compreender as mensagens emanadas da matéria. Aliado à observação atenta, deve estar o hábito de tomar nota: ter sempre à mão um pequeno caderno e uma caneta, e registrar os atravessamentos com detalhes, desenhos e rabiscos, sem se preocupar se o que está sendo feito será incluído no trabalho, mas acarinhando cada anotação como se já fosse parte do texto final — porque, de certa forma, é.

Para produzir este trabalho, escolhi um caderno empoeirado, apático, de capa sóbria azul marinho, que já havia sido brevemente utilizado para identificar fungos no meu período de estágio no laboratório de micologia. As anotações começavam organizadas, com desenhos de microscopia e comentários, mas logo descambavam para uma caligrafia sem vontade — horrenda, diga-se de passagem —, que iniciava a descrição de um fungo qualquer da família Polyporaceae e desistia em seguida: puro descontentamento. Arranquei as páginas usadas e comecei nele algo mais prazeroso. Fiz uma colagem nas capas e passei a povoá-lo com as escritas e desenhos sobre os atravessamentos que levariam ao que você está lendo agora. Há algo especial na escrita à mão. A organicidade de escrever com a caneta como extensão do pensamento é fantástica. A variação dos garranchos, o posicionamento dos tópicos, as pequenas linhas aparentemente sem sentido nas bordas. A possibilidade de enfiar um desenho em qualquer canto, de escrever na cozinha com as mãos sujas de farinha ou sentada na varanda, ouvindo o vento. Aproveitar a fluidez dos movimentos e o desconforto do cansaço no punho quando os pensamentos correm velozes pelo braço e fica difícil acompanhar. Rabiscar, quando não era bem aquilo que queria escrever, e manter intacta a história dos erros, incorporando-a ao processo.

Com o tema no corpo e o caderno em mãos, o mundo inteiro virou o campo de pesquisa, principalmente quando havia comida envolvida. Como exemplo, destaco “*Refeições e seus gestos*”. O texto em questão teve como gatilho a percepção de que um grande amigo, Lucas — ironicamente apelidado com nome de comida, Feijão — organiza sua comida no prato, e em cada garfada, de modo altamente específico e repetitivo. Isso me fez olhar para os pratos de outras pessoas e detectar que várias apresentam sua própria “personalidade alimentar”, para além dos sabores que gostam ou desgostam. Observando pela lente do estado de pesquisa, ficou óbvia e reluzente a oportunidade de incluir esse pequeno estudo mundano no trabalho. O meu serviço seria o de concentrar criativamente essas histórias para contá-las no contexto maior do livro.

Enfatizo a noção de *oportunidade*. Oportuno é aquilo que vem em tempo adequado e a propósito, e esse tempo quase nunca é o da expectativa, muito menos o do controle. É o tempo do devir, caótico, subjetivo, não linear — o tempo *kairológico* —, no qual a vida em si acontece. Viver a pesquisa do oportuno é viver num estado de observação da vida que é compatível com a vida. Pode ser difícil lidar com esse tempo, num contexto acadêmico, onde é sugerida uma produtividade incompatível com a vida: há de se entregar uma certa quantidade de informações e resultados em um tempo esperado e

controlado, que deve ser curto para que, em breve, mais um conjunto de informações e resultados seja entregue. Não há tempo a perder. O que é uma pena, pois é justamente “perdendo tempo” que se assam bolos por comemoração nenhuma — senão do próprio momento — e acaba surgindo uma receita fantástica; se percebem as harmoniosas nuances de verde e castanho na pitangueira em frente à janela: as estações têm seus efeitos; se descobre o gosto pelo cheiro de cidade entardecida: um misto de céu alaranjado, ar litorâneo úmido e fritura. Perder tempo dessa maneira contemplativa é permitir-se não só a atenção ao valor das desimportâncias, mas também colocar-se no lugar dos seus objetos de estudo, vê-los como eles se veem, para colher das suas contribuições.

Eu não amava que botassem data na minha existência.

A gente usava mais era encher o tempo. Nossa data maior era o quando. O quando mandava em nós. A gente era o que quisesse ser só usando esse advérbio. Assim, por exemplo: tem hora que eu sou quando uma árvore e podia apreciar melhor os passarinhos. Ou tem hora que eu sou quando uma pedra. E sendo uma pedra eu posso conviver com os lagartos e os musgos. Assim: tem hora eu sou quando um rio. E as garças me beijam e me abençoam. Essa era uma teoria que a gente inventava nas tardes. Hoje eu estou quando infante. Eu resolvi voltar quando infante por um gosto de voltar. Como quem aprecia de ir às origens de uma coisa ou de um ser. Então agora eu estou quando infante. Agora nossos irmãos, nosso pai, nossa mãe e todos moramos no rancho de palha perto de uma aguada. O rancho não tinha frente nem fundo. O mato chegava perto, quase roçava nas palhas. A mãe cozinhava, lavava e costurava para nós.⁹

Não se deve esquecer que nesse tempo oportuno está incluído um período de duração imprevisível para a fermentação dos textos. Isto é, uma vez escritos, é necessário que sejam deixados de lado, até que cresçam o suficiente para serem assados, consolidados. Se depois desse tempo o texto não amadureceu, é possível que se tenha de acrescentar ou retirar algo, reformá-lo, ou mesmo aceitar sua não inclusão no trabalho. Essa suspensão momentânea da atenção sobre o texto tem o potencial gerador de significado. A princípio, o significado da experiência pode não ser explícito, justamente porque se está preocupada apenas em entregar-se ao instante, contemplar sem julgamento, deixar-se atravessar. A criação de significados com o tempo proporciona também uma dinâmica diferente quando se pensa em objetivos e justificativas. Em vez de

pensar onde e porque se quer chegar com o tema escolhido, antes mesmo de explorar o campo de pesquisa e saber o que ele tem a lhe dizer, pode-se contemplar o material produzido e questioná-lo sobre o que é possível ou desejável fazer com as experiências colhidas e sistematizadas. O processo é, então, mais ou menos o seguinte: atravessamento > anotação > concentração criativa > fermentação > ajustes, contemplação e criação de significado. Variações dessa sequência são possíveis, dependendo da maneira que o atravessamento acontece. Pode ser que um significado surja já na anotação e depois da fermentação apareça(m) outro(s). Pode ser que a primeira anotação já seja a forma usada no trabalho, pois há textos que vêm como raios. O mais importante é compreender o tempo necessário de cada parte desse processo, estar bem localizada. Quando há essa consciência, essa presença, construir o que se pretende pode ser leve, em vez de gerar ansiedade. Dessa forma, cada momento da criação é vivido em sua plenitude, pois não há preocupação desmedida com os resultados, um futuro imaterial. O único resultado esperado é o processo em si, já que os desdobramentos do presente são imprevisíveis.

Seguindo por esse caminho, é claro que o encontro com referências externas também pode acontecer oportunamente. Um livro esquecido no ponto de ônibus não é menos que um artigo pesquisado com palavras-chave no repositório da CAPES. Não é que as leituras caíam do céu — mas se o tema está incorporado de fato, e se está atenta, é como se caíssem. A questão maior da oportunidade quando se pensa a busca por referências é a curiosidade genuína. Quando procurei os livros na Biblioteca Universitária, não tinha a intenção de fundamentar algo que já havia escrito ou pretendia escrever. Estava um pouco estagnada no processo do trabalho, e me perguntei: “O que será que a Biblioteca tem a me dizer sobre a cozinha?”. Esta exploração desdobrou-se de maneira deliciosamente imprevisível. Acabei encontrando uma resposta possível à minha pergunta não com os conteúdos dos livros, mas com sua presença em minha mesa, através da lente da pesquisa. Outro motivo para buscar referências externas seria uma curiosidade de aprofundamento, a partir de um *insight*. Por exemplo, quando escrevi sobre a minha percepção das diferenças no trabalho da cozinheira para o do cozinheiro, não conhecia suas razões históricas, e por isso considerei válida a pesquisa direcionada.

Gostaria de explicitar que a proposta não é de abandonar as referências, e sim a noção de que cada parágrafo deve ter fundamento exterior. Presenciei inúmeras vezes durante a graduação a frustração minha e de colegas ao entregarem relatórios e seminários, alegando que nenhuma parte do que escreveram foi de sua autoria. Estes

trabalhos contêm pelo menos dois terços de colagens quase mecânicas de conceitos previamente estabelecidos, escritos com palavras sinônimas ou em ordem diferente para não caírem nos detectores de plágio. Muitos dados demandam fontes, mas será que não é possível inserir porções maiores de originalidade, criando um diálogo equilibrado com outras/os autores de forma que suas ideias venham como complementos, adições, contradições, premissas, e não como principal elemento de sustentação de qualquer trabalho? Qual a real contribuição de um artigo, tese ou monografia que nada propõe para além da segurança de um embasamento teórico?

Não posso crer que em todos esses anos de existência da academia sob os mesmos métodos e modos de expressão não tenham surgido pensamentos semelhantes aos que coloco aqui. “Isso tudo provavelmente já tem um nome”, penso. Tenho em mente *pesquisa intuitiva* e *pesquisa cartográfica*, esta de reuniões iniciais com meu orientador, que sugeriu que eu me interessaria pelo tema. Acabei nunca pesquisando sobre. Eis que acontece, então, meu encontro com a cartografia, através do artigo de Luciano Bedin da Costa “Cartografia: uma outra forma de pesquisar”¹⁰. O resumo me espanta: “[...] uma prática singular e suja de pesquisa, com ênfase no processo e não em objetivos a priori. Ao entender a cartografia enquanto criação de mundos, conclui que todo cartógrafo é um artista”. Sigo a leitura, me desmanchando no texto, em choque pela profunda identificação, por perceber que o que eu estive fazendo o tempo todo, sem saber, é chamado cartografia. Não só isso, mas o modo de pesquisa que me propus a descrever minuciosamente no capítulo que aqui se consolida, é o próprio modo da cartografia, e o meu modo de encontro com a cartografia aconteceu por um processo cartográfico do meu trabalho cartográfico. Muito do que Luciano escreve em seu artigo é basicamente o que eu escrevi. Pergunto-me repetidamente, enquanto leio boquiaberta: “O que vou fazer com esta informação?”

Poderia excluir o meu texto, porque alguém já escreveu algo muito parecido e eu não pesquisei antes para me certificar, substituindo-o por uma colagem de citações do artigo entremeadas por comentários que tentam amarrar os trechos e gerando um final inautêntico para um trabalho que propõe o contrário. Isso seria basicamente provar a não compreensão não só do que acabei de ler, como do meu próprio livro. Seria negar o compartilhamento de todo o processo de construção deste livro, como se a preexistência da ideia noutro lugar invalidasse o meu esforço criativo de refletir sobre os atravessamentos para organizar anos de construção de uma percepção da vida e da pesquisa. Uma contradição hedionda. Assim, deixei-me atravessar verdadeiramente pela

experiência de ler o artigo, contemplando com êxtase o *loop* de autorreferência no qual havia me enfiado quase sem querer.

*O cartógrafo, de certa forma, é um amante dos acasos, ele está disponível aos acasos que o seu campo lhe oferece, aos encontros imprevisíveis que se farão no decorrer do caminho.*¹⁰

Cada parágrafo era como um reencontro comigo mesma, tamanha a similaridade com meus escritos. Um desconforto por não ter procurado antes, aliado ao agradecimento por ter feito tudo exatamente como fiz. E será que eu poderia verificar qualquer coisa previamente, considerando que nem eu mesma poderia saber onde chegaria? Sinto que experienciei a cartografia da maneira mais cartográfica possível. Chorei e gargalhei simultaneamente, deslumbrada com a beleza daquele momento. Me deleitei com a capacidade de desestruturação interna de uma desimportância dessas. Estar em estado de pesquisa é importar a desimportância.

*Só se faz cartografia artistando-se.*¹⁰

Bolo de cacau e laranja com mousse de cacau

Os bolos têm algo de especial. Não são a coisa mais difícil de se fazer, mas têm a capacidade de conquistar corações, apaziguar tristezas, reunir, celebrar. Não se faz um bolo só para si. Um bolo há de ser compartilhado. O bolo ideal é leve, fofo e, acima de tudo, equilibrado, para que não fique excessivamente doce. Também é recomendável que ele contenha “surpresinhas” na massa e seja minimamente decorado. É mais simples do que parece, mas requer atenção a alguns detalhes.

Primeiro, preaquecemos o forno a 230°C. Untamos e polvilhamos uma camada fina e uniforme de uma mistura de **farinha de trigo e cacau** (duas partes de farinha para uma de cacau) em uma forma de uns 25cm de diâmetro. Para fazer a massa, juntamos primeiro os ingredientes secos, misturando-os bem: **2 xícaras de farinha de trigo**, **¼ de xícara de cacau em pó** (puro, de boa qualidade), **1 xícara de açúcar demerara**, **uma pitada de sal**, **raspas de uma laranja** e **1 colher (café) de bicarbonato de sódio**. Esprememos laranjas até obter **1 xícara de suco**, e adicionamos aos ingredientes secos, com **¼ de xícara de óleo vegetal**. Misturamos bem e com calma, de preferência com garfo ou batedor de ovos, cuidando para não deixar nenhum grumo. Por último, acrescentamos algumas **amêndoas** (ou outras castanhas) picadas grosseiramente e **2 colheres (sopa) de fermento químico em pó**, bem espalhadas sobre a massa. É recomendável abraçar a tigela junto ao peito e incorporar o fermento lentamente, acompanhando a respiração e admirando sua dissolução com o surgimento de bolhas e alvéolos conforme a massa é revolvida. É geralmente neste momento que podemos pensar sobre quem irá comer o bolo e entregar a ele todo o nosso carinho. Despejamos a massa na forma como se estivéssemos colocando-a para dormir. Pode ser metódica ou não na hora de raspar a tigela: os dedos da cozinheira ou de outra pessoa podem fazer o trabalho, com o prazer de lambe a massa crua.

Enquanto o bolo assa (vai levar uns 30 minutos), podemos providenciar sua cobertura. Precisamos de **um abacate bem maduro**, **cacau em pó** e **açúcar demerara ou mascavo a gosto** (sim, abacate. Pode parecer estranho, mas se o cacau usado for de boa qualidade e em quantidade generosa, esse doce fica de comer aos prantos. De alegria, claro). Basta bater os ingredientes no liquidificador ou processador até obter um creme homogêneo e escuro (prove, ajuste o açúcar e a quantidade de cacau para que fique bem chocolatado). Também fica bom adicionar um pouco de **café passado**. Deixamos descansar no congelador, para firmar a textura.

Quando o bolo estiver assado (pode furar com um palito, se sair sequinho, está pronto), exalando seu aroma enebriante de chocolate, tiramos do forno e deixamos esfriar por uns dez minutos na forma. Depois, desenformamos e esquecemos dele um pouco, para que esfrie completamente. Aí vem a maior das obscenidades. Às colheradas, cobrimos a massa fofinha com a mousse consistente, espalhando numa camada uniforme, mas não lisa. Deixamos que fiquem pequenos charmes, picos, cristas, rugosidades, uma sensação de movimento. Para completar, pedaços de amêndoas levemente tostadas na frigideira, casualmente salpicadas por cima do creme.

Outros rigores

O que nos diferencia de algoritmos, meros processadores de dados — publicáveis ou não —, é justamente a nossa capacidade de produzir sentido nas entrelinhas, no não dito, no gesto, no espaço, no afeto. Seria repetitivo dizer que se afastar dessa condição *sensológica* de existir é desumanizante. Assim, prefiro dizer que é um esvaziamento estético e lúdico, uma perda desnecessária do brilho e do prazer de existir e compartilhar existência. Por isso, considero fundamentais a sinceridade, a arte e a diversão na pesquisa, virtudes que não a tornam menos séria. Ao contrário: a tornam altamente rigorosa, mesmo que de maneira incomum. O rigor em questão não é simplesmente acadêmico, com modelos e regras a serem cumpridas, mas um rigor ético, estético, político, filosófico, artístico. É, acima de tudo, o rigor do bem viver.

Byung-Chul Han, em “Agonia do Eros”¹¹, destaca que na sociedade de desempenho em que vivemos, impera a defesa e o apego ao *mero viver* pela segurança de uma saúde fetichizada e do acúmulo material, em detrimento da soberania e da liberdade. A sociedade de desempenho, segundo ele, é uma sociedade positiva. Positiva porque só aceita o que é superficial, liso, eficiente, fácil de digerir, e se afasta de qualquer negatividade — demora, profundidade, densidade, mistério, rompimento, contradição e, acima de tudo, morte. A vivacidade do espírito requer uma aceitação destas negatividades, principalmente da capacidade de morrer. “Onde vige o puramente positivo, o excesso de positividade, ali não há espírito”¹¹.

A comunidade científica tem exercido, nessa perspectiva, um mero viver acadêmico. A pesquisa acadêmica, como se coloca tradicionalmente, afasta-se a qualquer custo da negatividade. Deve ser eficiente e linear, sem variáveis descontroladas ou contradições — vale até omitir algumas partes do processo, para que a publicação fique imaculada. Também não há espaço para incluir angústia, erro e divagação. É uma pesquisa algorítmica, inodora e sem rugas de expressão. É possível se pretender pesquisar e descrever a vida de maneira estéril? Acredita-se que sim, para preservar uma objetividade, uma saúde da ciência, sua constância. Para afastar-se da morte (aqui utilizada metaforicamente e no sentido de transformação profunda) — a sua própria, do seu modelo e das pesquisadoras. Incluir na pesquisa os atravessamentos, descompassos, equívocos e rodeios é abraçar as negatividades, permitindo que componham o trabalho organicamente. É tornar a pesquisa vivaz, andando em direção à própria morte — porque tomar consciência e aceitar a negatividade existente em qualquer

processo biológico, principalmente em uma sociedade positiva, é necessariamente transformador.

Uma sociedade e academia positivas também são ostensivamente racionais e avessas à visceralidade — ruidosa — e à intuição — misteriosa. Vista como um processo biológico, rítmico em vez de algorítmico, a pesquisa consegue abarcar a complexidade do tempo, dos afetos e dos ciclos de ideias de quem a está construindo. O papel das produções acadêmicas, que tanto se propõem à transformação social, poderia ser também o de voltar-se ao bem viver em seus processos, e gerar conhecimento que promova o bem viver. Essa concepção de um bem viver acadêmico não é exatamente o *Buen vivir* que propõem os povos latinoamericanos autóctones, como descreve Acosta¹³, muito embora se relacione e provavelmente esteja incluído nele. É um bem viver em nível individual — mesmo que reflita no coletivo, em última instância —, terapêutico, que abdica da obsessão pela eficiência e da necessidade de encontrar uma verdade, dando lugar à criatividade, à contemplação, ao envolvimento e à fruição do processo. É uma pesquisa afinada com os desejos da pesquisadora, construída desde o interior. Vem antes mesmo do pensamento. As tentativa de conceptualização, classificação e nomeação da realidade são, nesta perspectiva, insuficientes.

*Tudo o que não invento é falso.*⁹

Uma produção intelectual concebida no bem viver é capaz de construir uma forma e um conteúdo que emanam as próprias ideias de um bem viver, pois sua materialização, ainda que árdua, não parte de fora ou da negação de si. Parte da necessidade interna de se colocar no mundo. Parte, acima de tudo, da abertura ao diálogo com todas as experiências que nos trouxeram até onde estamos, do presenciar o nascimento de uma galinha, à leitura de um devocionário que caiu do bolso de algum/a evangélico/a em frente ao portão de casa.

A metodologia, quando se impõe como palavra de ordem, define-se por regras previamente estabelecidas. Daí o sentido tradicional de metodologia que está impresso na própria etimologia da palavra: metá-hódos. Com essa direção, a pesquisa é definida como um caminho (hódos) predeterminado pelas metas dadas de partida. Por sua vez, a cartografia propõe uma reversão metodológica: transformar o metá-hódos em hódos-metá. Essa reversão consiste numa aposta na experimentação do pensamento — um

*método não para ser aplicado, mas para ser experimentado e assumido como atitude. Com isso não se abre mão do rigor, mas esse é ressignificado. O rigor do caminho, sua precisão, está mais próximo dos movimentos da vida ou da normatividade do vivo, de que fala Canguilhem. A precisão não é tomada como exatidão, mas como compromisso e interesse, como implicação na realidade, como intervenção.*¹²

Um outro estar sendo

Um trabalho gestado e parido a partir das próprias entranhas é um instrumento de autoanálise.

Quando releio meus textos iniciais, costumo pensar que atualmente não os escreveria, ou os escreveria de maneira diferente. Não seria mesmo possível: o contexto, a bagagem e o ser são outros. Ainda assim, seria incoerente com a proposta retirá-los ou modificá-los, já que foram os promotores de todas as ideias que aqui se manifestam. Fazem parte do seu histórico. E pensando bem, se fosse para manter apenas aquilo que eu escreveria hoje, não haveria texto algum neste livro.

Desde o início, ficou evidente que a forma intuitiva de pesquisar e escrever é uma comporta. Uma comporta que se abre quando o que está represado dentro já não cabe mais e pede passagem. O fluxo resultante desta abertura não é somente de criação, mas de emoções das quais somos ou não conscientes. Dessa forma, o que passa a existir agora também fora da abstração interna é uma representação do que se passa dentro do ser. O processo criativo pode ter, então, um considerável valor terapêutico, seja escrevendo, pintando, cantando ou cozinhando. Para isso, é necessário não julgar a própria manifestação, conforme ela surge. É meditativo: apenas deixar que ela aconteça, observando-a atentamente e sentindo todas as sensações que brotam, observando-as também. Ir com o fluxo, esquecendo-se da própria cabeça como o centro da ação, permitindo que o corpo seja coautor. O sentido vem depois.

Há uma discrepância notável entre o modo de escrever do início e do final do trabalho, o que reflete uma transformação do olhar sobre o tema que me propus a desenvolver. De início, eram sentimentos confusos, lamacentos, raivosos, de aversão a qualquer coisa que remetesse à universidade e de manifestação incisiva. Os textos vinham de forma explosiva, em momentos inesperados, como lapsos. Com o tempo, em banho-maria, as angústias se dissolviam e o descontentamento amadurecia. A atividade de escrever passou a ser mais consciente e calma. Surgiu a percepção de que aquela reatividade marciana inicial poderia, com carinho e um pouco de disciplina, tornar-se algo muito mais encorpado, uma crítica consistente àquilo que me desconcertava. Aos poucos, a navegação levou a um caminho mais calmo, de compreensão da importância até do que não era tão agradável, revelando a oportunidade de integrar essa negatividade, essa ambiguidade. Assim, a criação em si tornou-se a razão de ser do trabalho, como um

exercício do olhar contemplativo-pesquisador, de experimentação estética e do descobrimento e aprofundamento da própria arte.

A releitura com empatia e carinho daquela que já se foi serve como testemunho da própria impermanência. E aí residem uma beleza e uma leveza: crer e deixar de crer, ser e não ser mais, como tudo o que vive.

É tolo achar que somos.

Estamos.

Epílogo

Passados os procedimentos obrigatórios e valiosos de correção e defesa pública do trabalho, surgiu a necessidade de incluir nele algumas das enriquecedoras colocações da banca sobre o processo. Pela manutenção da fidelidade ao mesmo, resolvi fazer estes acréscimos em separado, respeitando a ordem de surgimento das ideias e evitando a desestruturação dos textos que tornaram as seguintes reflexões possíveis.

Primeiro, é necessário admitir a limitação deste livro em conversar com a cartografia em maior profundidade, reconhecendo as/os autoras/es que já pensam a pesquisa, mesmo na academia, de uma forma mais compatível com a vida. No entanto, esta limitação se dá pelo próprio caminho tomado pelos escritos, que acabaram por esbarrar com a cartografia apenas ao final. O tal fim, diga-se de passagem, nunca chega de fato, pois o *estado de pesquisa* segue sua busca pelas idiossincrasias do cotidiano. Desta forma, podemos perceber estes textos como mais uma parte de um processo maior, mais um passo de uma caminhada que agora se enxerga cartográfica. O trabalho possibilitou o encontro com a cartografia (assim como a cozinha proporciona tantos encontros), e seu fim provavelmente significa o início de uma relação com a mesma e com outras pessoas adeptas deste modo de fazer pesquisa.

Também ficou evidente que, por menores que sejam os espaços para a construção de trabalhos desta natureza dentro da universidade, eles obviamente existem — o que se demonstra aqui mesmo, com a possibilidade desta criação que me rendeu, entre outras coisas, o diploma de licenciada em Ciências Biológicas pela UFSC. A questão é: onde estão estes espaços? Como encontrar as pessoas que falam a mesma língua que a nossa? Fez parte da presente proposta evidenciar a sensação de isolamento frente às formas de pesquisar às quais normalmente somos expostas: as disciplinas do curso relacionadas à pesquisa têm como foco a formatação, as normas e os modelos, e a maior parte dos trabalhos realizados nas demais disciplinas são relatórios, seminários e artigos feitos à maneira do *mero viver*. A impressão é de que este é o único caminho, e esta é uma ideia superficial do que pode ser feito dentro da academia atualmente. Cabe, portanto, uma autocrítica: só me foi possível sentir que este era o único caminho porque me fechei para os outros caminhos (que, devo ser justa, são bem menos visíveis). Enclausurei-me, de certa forma, na minha ilha de experiência. Estive no estado de pesquisa para o meu tema, mas não me atentei aos pequenos campos sendo reflorestados ao meu redor. É necessário buscar ativamente o estabelecimento de pontes

com as outras ilhas, não só com a intenção de facilitar nossos processos e nos sentir apoiadas, mas de fortalecer esta rede de seres que já vêm construindo uma realidade de pesquisa diversa na academia — mesmo que pelas beiradas, pelos canteiros abandonados, pelos corredores frios.

Agradecimentos

Se fosse fiel em agradecer a todas as pessoas que contribuíram com a existência deste trabalho, teria de fazer uma retrospectiva dos encontros desde o nascimento. Frente a essa possível tarefa absurda, dedico-me a falar daquelas que se fizeram presentes nos últimos anos, durante a construção do livro.

Agradeço à minha família – pai, mãe e irmão – pelo apoio e amor incondicionais, nas minhas tranquilidades e rebeldias, perto ou longe. Agradeço por me educarem com arte e incentivo à criatividade, aperfeiçoamento intelectual e autonomia. À minha mãe, atribuo não só toda a estrutura dos conhecimentos sobre cozinha, mas também o apreço pelo alimento e a compreensão do carinho e dedicação envolvidos no cozinhar para o outro. Sua disposição incessante para compartilhar conhecimentos nos mínimos detalhes me encanta, além de ter possibilitado o desenvolvimento desta habilidade desde criança, quando minha presença na cozinha era para que me ensinasse a ler gibis ou fazer sujeira quebrando ovos numa bacia onde faríamos bolo.

Ao Leandro, primeiro pela disciplina de Fogueiras Invisíveis para Salas de Aula Insurgentes, talvez um dos principais estímulos à minha permanência e conclusão da graduação. Depois, por ter aceitado a orientação de uma incerteza com confiança e coração aberto, propondo-se mais uma vez a incentivar um trabalho inconventional nesse emaranhado de modelos e metodologias desgastadas. Suas leituras afetivas foram fundamentais.

Às minhas amigas e colegas de curso – Bazinha (obrigada por toda gargalhada, dublagem, horas de cozinha e, principalmente, por ser inspiração de disposição e vivacidade), Anselmo, Mafra, Cami, Lina, Isa, Elô, Christian, Ana Lara, Mariela, Amaral, Sikirat – tão compreensivas para me acolher e ajudar nos processos difíceis e trabalhos sem fim, e tão sensíveis no olhar para o mundo.

Ao meu companheiro de tantas coisas, Felipe, por me ensinar o valor da disciplina e da rotina, a meditação, a contemplação e o desmanchamento em paisagens. Por estar ao meu lado, desde que nos conhecemos, num constante incentivo mútuo à criação e ao autoaperfeiçoamento. Por trocar comigo tanto conhecimento sobre absolutamente qualquer coisa. Por ler meus textos com atenção e contribuir com sinceridade. Por caminhar comigo sem rumo para cheirar flores, numa compreensão profundamente compartilhada do que é a vida.

Às minhas outras famílias, minhas parceiras e parceiros de moradia, que me ensinaram tanto sobre convivência e foram (são) espelhos essenciais no meu amadurecimento: Cacá, Leo, Analu, Luka, Mariah, Feijão, Chris. Ao Feijão, agradeço por me dar apoio nos momentos iniciais deste processo, de maneira amorosa e paciente, além de apreciar meus experimentos culinários, ser inspiração de parte deste trabalho e me dar uma força com as ilustrações. Mariah (além de parceira de serviço), minha comadre, professora das coisas da vida, da comunicação sensível, da poesia, das medicinas naturais, do autocuidado. Chris, companheira de cozinhar e comer, de criar pratos inovadores e absurdos, de palestras sem fim. Agradeço pelo ouvido atento e a empolgação sem limites aos meus textos durante o processo (esotéricos dirão que é o ascendente em sagitário).

À Meta-Casa, pelo incentivo ao conhecimento e à vida criativa e lúdica, voltada a uma convivência de amor e acolhimento das estranhezas legítimas de cada ser.

A todas as pessoas que foram inspiração para a escrita destes textos, mesmo sem saberem.

A todas as professoras/es, técnicas/os administrativas/os e profissionais terceirizadas/os da limpeza, segurança e do Restaurante Universitário, por possibilitarem a realização deste percurso de maneira digna.

À banca: Marina Lopes e Gomes, Victor Anselmo Costa e Eduardo Silveira, pela leitura atenciosa e pareceres poéticos e generosos, além das valiosas referências e percepções sobre o trabalho que eu não poderia ter.

Sobre as Ilustrações

Todas as ilustrações deste trabalho são autorais e foram carinhosamente selecionadas ou elaboradas para compor o mesmo. Algumas já existiam antes da concepção do livro e outras foram criadas sem a intenção de fazer parte dele. Mesmo assim, gentilmente aceitaram habitar estas páginas como se pertencessem a elas desde o princípio.

Mesa posta do infinito/ O banquete das possibilidades (2019), p. 9 – Lápis de cor

A ilha que me habita (2016), p. 13 – Aquarela e nanquim

Diagramas da receita do *Pão teimoso de alho e ervas* (2018), p. 15 – Nanquim e caneta esferográfica (retirado do caderno de anotações)

Olho de dentro (2018), p. 17 – Lápis de cor (retirado do caderno de anotações)

Banda de Möbius (2019), p. 22 – Lápis 6B (retirado do caderno de anotações)

A Flor do Manguê (2018), p. 28 – Aquarela

Rabisco de útero e seio (2019), p. 35 – Nanquim (retirado do caderno de anotações)

Embrião suspenso no tempo (2019), p. 38 – Aquarela e nanquim

Diagramas da receita do *Pão de canela trançado* (2019), pp. 43, 44, 45 – Nanquim (retirado do caderno de anotações)

Referências

- 1 BARROS, Manoel de. **Livro sobre nada**. 3. ed. Rio de Janeiro: Record, 1996. 85 p.
- 2 SOUSANIS, Nick. **Desaplanar**. Cambridge: Veneta, 2017.
- 3 FEDERICI, Silvia. **Caliban and the witch: Women, the body and primitive accumulation**. Nova Iorque: Autonomedia, 2004. 243 p.
- 4 DÓRIA, Carlos Alberto. Flexionando o gênero: a subsunção do feminino no discurso moderno sobre o trabalho culinário. **Cadernos Pagu**, Campinas, v. 39, n. 1, p.251-271, jul. 2012.
- 5 ONFRAY, Michel. **A razão do gosto: Filosofia gulosa**. Paris: Rocco, 1999. 203 p.
- 6 LOPES, J. A. Dias. **A rainha que virou pizza: crônicas em torno da história da comida no mundo**. São Paulo: Companhia Editora Nacional, 2007. 367 p.
- 7 ALBUQUERQUE, Naiara. **Como um caso do MasterChef ilustra a desigualdade de gênero na alta gastronomia**. 2016. Disponível em: <https://www.nexojornal.com.br/expresso/2016/12/13/Como-um-caso-do-MasterChef-ilustra-a-desigualdade-de-g%C3%AAnero-na-alta-gastronomia>. Acesso em: 02 jun. 2019.
- 8 SARTI, Raffaella. Melhor o cozinheiro?: Um percurso sobre a dimensão de gênero da preparação da comida (Europa ocidental, séculos XVI-XIX). **Cadernos Pagu**, Campinas, v. 39, n. 1, p.87-158, jul. 2012.
- 9 BARROS, Manoel de. **Memórias Inventadas: a segunda infância**. Rio de Janeiro: Planeta, 2006. 80 p.
- 10 COSTA, Luciano Bedin da. Cartografia: uma outra forma de pesquisar. **Revista Digital do Lav**, Santa Maria, v. 7, n. 2, p.66-77, 8 ago. 2014. Universidade Federal de Santa Maria.
- 11 HAN, Byung-chul. **Agonia do Eros**. Petrópolis: Editora Vozes, 2017. 93 p.
- 12 PASSOS, Eduardo; KASTRUP, Virgínia; ESCÓSSIA, Liliana da. Apresentação. In: PASSOS, Eduardo; KASTRUP, Virgínia; ESCÓSSIA, Liliana da (Org.). **Pistas do Método da Cartografia: Pesquisa-intervenção e produção de subjetividade**. Porto Alegre: Sulina, 2015. p. 7-16.

13 ACOSTA, Alberto. O Buen Vivir: Uma oportunidade de imaginar outro mundo. In: DAWID DANILO BARTELT (Org.). **Um campeão visto de perto: Uma Análise do Modelo de Desenvolvimento Brasileiro**. Rio de Janeiro: Heinrich-böll-stiftung, 2012. p. 198-216. (Série Democracia).