

Cartografias da comida: trajetos por educações em devires, marcas e afetos

Tiago Amaral Sales¹

Daniela Franco Carvalho²

RESUMO

Este texto consiste em uma pesquisa cartográfica que se atenta ao que é possível aprender com os alimentos ao serem sentidos, deglutidos, digeridos e incorporados em diferentes espaços. Constrói-se, através do encontro entre corpos, subjetividades e comidas, um trajeto composto por escritas e imagens que percorrem espaços de comer, dividindo-se em quatro seções: comer em espaços escolares e universitários; comer no shopping; comer em restaurantes vegetarianos e comer em casa. A comida é pensada, assim, como possibilidade de engendrar educações pelos encontros entre devires, marcas e afetos que atravessam os corpos, na medida em que também os ensinam.

PALAVRAS-CHAVE: Comida. Corpo e Educação. Desejo. Encontro. Pesquisa em Movimento.

Cartographies of food: paths through education in becomings, marks and affections

ABSTRACT

This text consists of cartographic research that pays attention to what is possible to learn from food when it is felt, swallowed, digested and incorporated into different spaces. Through the encounter between bodies,

¹ Doutor em Educação (UFU). Pós-doutorando em Divulgação Científica e Cultural (UNICAMP). Professor na Universidade Federal de Uberlândia (UFU), Ituiutaba, MG, Brasil. Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-3555-8026>. E-mail: tiagoamaralsales@gmail.com.

² Doutora em Educação (UNICAMP). Professora na Universidade Federal de Uberlândia (UFU), Uberlândia, MG, Brasil. Orcid: <https://orcid.org/0000-0002-4476-7903>. E-mail: danielafranco@ufu.br.

subjectivities and food, a path composed of writings and images that travel through eating spaces is constructed, divided into four sections: eating in school and university spaces; eat at the mall; eat in vegetarian restaurants; eat at home. Food is thought of, therefore, as a possibility of engendering education through encounters between becomings, marks and affections that cross bodies, insofar as they also teach them.

KEYWORDS: Food. Body and Education. Desire. Meeting. Research on the Move.

Cartografías de los alimentos: caminos por la educación en devenires, marcas y afectos

RESUMEN

Este texto consiste en una investigación cartográfica que presta atención a lo que es posible aprender de los alimentos cuando se sienten, se tragan, se digieren y se incorporan a diferentes espacios. A través del encuentro entre cuerpos, subjetividades y alimentos, se construye un recorrido compuesto por escrituras e imágenes que recorren espacios de comer, dividido en cuatro tramos: comer en espacios escolares y universitarios; comer en el centro comercial; comer en restaurantes vegetarianos; comer en casa. La comida es pensada, por tanto, como una posibilidad de engendrar educación a través de encuentros entre devenires, marcas y afectos que atraviesan los cuerpos, en la medida en que también los enseñan.

PALABRAS CLAVE: Alimento. Cuerpo y Educación. Deseo. Encuentro. Búsqueda en movimiento.

* * *

*É através da boca que você passará a comer o mundo,
e então a escuridão de teus olhos não vai mais se
aclarar, mas vai iridescer.*
Clarice Lispector, personagem Ulisses (2020, p. 107)

Figura 1: Cartografias: Encontros e linhas.



Fonte: Registro do primeiro autor de um encontro-piquenique do UIVO: matilha de estudos em criação, arte e vida (UFU) em uma praça da cidade de Uberlândia, MG. Edição de Cássio Mota.

Introdução: comidas, encontros e educações

Clarice Lispector (2020), em *Uma aprendizagem ou o livro dos prazeres*, cria narrativas de aprendizagens que acontecem nos encontros entre seus desejos, prazeres e vontades. O romance do livro se passa entre Ulisses e Lóri, os personagens principais de suas estórias. Ulisses, em resposta à Lóri, diz-lhe que será através da boca que poderá comer o mundo, iridescendo a escuridão dos olhos dela (Lispector, 2020). Nessa mesma toada, na Figura 1, as linhas entre comidas, estudos e educações acontecem em um encontro de um grupo de pesquisas, em devires, marcas e afetos. A boca é a entrada do alimento, território de degustações, de saborear, de se nutrir. “A boca que come, que beija, que ama, que grita, que fala, que canta, que chora junto dos olhos” (Sales; Carvalho, 2022, p. 679). Ela é também o espaço do desejo, do beijo, do início de uma paixão, da fala, das palavras, da materialização de muito do que se entende como educar.

Percebemos que comer o mundo pode ser a degustação dos caminhos que se trilha, das experiências que se vive, dos encontros em que somos submetidos, seja com a comida ou não. Da fome que assola as regiões mais pobres do planeta à fartura e ao desperdício pela indústria agropecuária, em momentos de grande produção para evitar a desvalorização de seus produtos, dos *fasts foods*, das feiras de rua às festas religiosas, a comida se faz presente em nossas vidas em contextos múltiplos. Alimentarmo-nos é, quiçá, uma aula cotidiana que temos desde o nosso nascimento, sendo possibilidade de aprender e de ensinar com o corpo. Assim, “um corpo não cessa de ser submetido aos encontros, com a luz, o oxigênio, os alimentos, os sons e as palavras cortantes – um corpo é primeiramente encontro com outros corpos, poder de ser afetado”, afirma Peter Pál Pelbart (2016, p. 32). Dessa forma, entendemos que:

O alimento que chega até as bocas é saboreado, mastigado e deglutido, nutrindo e metabolizando uma existência por inteiro. A comida, assim, é um território afetivo em potências de contágios subjetivos. Ela é, em si, um encontro entre diversos seres humanos e não humanos, entre lugares, cores, cheiros, sabores, desejos, atravessamentos. Encontramo-nos, pela comida, com seres vivos como vegetais, animais, fungos... Bactérias e protozoários também? Com vírus, quiçá? A comida é um ponto de encontro entre vidas que pulsam, conexão de linhas diversas, levando ao meio, que é onde tudo acontece (Sales; Carvalho; Rigue, 2023, p. 1063).

Nos espaços perpassados e construídos pela alimentação vivemos diversas experiências pelos encontros corpóreos. Os encontros nos afetam, moldam e transformam. Encontros com a comida, gustativos-afetivos-experimentais, são começos para processos de aprender e de ensinar. “Um encontro é a mesma coisa que um devir ou núpcias”, afirma Gilles Deleuze em seus diálogos com Claire Parnet (1998, p. 6). Em devires e núpcias, criamos

educações em encontros, pelos afetos³ que nos atravessam. São educações pela vida, pelo estar vivo, pelo corpo.

Fernanda Rigue e Alice Dalmaso (2020) refletem sobre as potências de aprender com/pela/na vida: “Estar vivo hoje tem sido, entre tantas coisas, um processo de aprender a ler o mundo e, por que não, de sentir o que se passa no mundo, o que passa em nós, o que nos convoca a procurar novas formas e trejeitos de estar vivo” (Rigue; Dalmaso, 2020, p. 135). Estar vivo e aprender com os encontros. Aprender com as experiências que, segundo Jorge Larrosa, é “isso que me passa” (2011, p. 4). Aprender com a vida, com as experiências e com as experimentações cotidianas.

Este é um texto que se faz a partir de um exercício de construir trajetos em que seja possível estar atento aos encontros entre corpos – corpos-comida, corpos-humanos, corpos-não-humanos, corpos-mais-que-humanos... – e o que vibra em nós ao nos deslocarmos por diferentes espaços, como as escolas, as casas, os restaurantes, dentre outros. Colocamo-nos sensíveis aos atravessamentos, aos encontros no mundo, encontros conosco e com outros, em outramentos, modulações, mudanças que atuam em nossas vidas. Reconhecemos que aprendemos com as sinuosidades que a vida proporciona, com cheiros e sabores, em encontros.

Linhas se constroem em movimentos múltiplos entre os corpos e as comidas, como na Figura 1: ora linhas duras, ora segmentárias, ora linhas de fuga, em movimentos de territorialização, desterritorialização e reterritorialização, como afirma Gilles Deleuze em seu diálogo com Claire Parnet (1998). Ao pensar nessas linhas, colocamo-nos em movimentos de cartografar, como afirma Deleuze, “o que chamamos por nomes diversos – esquizoanálise, micro-política, pragmática, diagramatismo, rizomática,

³ “Quanto ao afeto, este não deve ser confundido com afeição, carinho, ternura, que correspondem ao sentido usual dessa palavra nas línguas latinas. É que não se trata aqui de uma emoção psicológica, mas sim de uma “emoção vital”, a qual pode ser contemplada nessas línguas pelo sentido do verbo afetar – tocar, perturbar, abalar, atingir; sentido que, no entanto, não se usa em sua forma substantivada” (Rolnik, 2018, p. 53).

cartografia – não tem outro objetivo do que o estudo dessas linhas, em grupos ou indivíduos” (Deleuze; Parnet, 1998, p. 102).

Eis a experimentação de uma cartografia-rizomática. Pensar em rizomas⁴ é estar atento/a às múltiplas conexões que se fazem pela vida, permeando territórios, atravessando-os. Rizomas germinam pelas ruas, escolas, refeitórios, praças de alimentação, restaurantes, cozinhas, mesas, pratos, garfos, mãos, bocas, mentes, corpos, em potências e direções variadas. Espaços diversos são possíveis de se vivenciar a comida, de se comer, sentir, degustar e se afetar com a boca, os olhos, o nariz, a pele, o coração, o estômago, os intestinos, e... e... e...⁵, possibilitando assim experiências múltiplas e rizomáticas.

Cartografar deglutindo tudo que nos passava e que pedia passagem. Afetos que atravessam um corpo pela boca, língua, mãos, pele, nariz, pelos... Pelo corpo todo, bagunçando os limites pré-definidos que nos separam de outros corpos (Sales; Carvalho, 2022, p. 648).

Pensando nisso, cartografamos alguns trajetos e vivências em territórios trilhados, percebendo na comida forças e potências educativas que acontecem com afetos e marcas⁶. São espaços comerciais, públicos, privados, urbanos e rurais que foram escolhidos através dos caminhar cartográficos, em uma pesquisa em movimento de cunho transdisciplinar e transterritorial que

⁴ Em referência ao conceito de rizoma, proposto pelos filósofos Gilles Deleuze e Félix Guattari (2019): “Um rizoma não começa nem conclui, ele se encontra sempre no meio, entre as coisas, inter-ser, *intermezzo*. (...) Entre as coisas não designa uma correlação localizável que vai de uma para outra e reciprocamente, mas uma direção perpendicular, um movimento transversal que as carrega uma e outra, riacho sem início nem fim, que rói suas duas margens e adquire velocidade no meio” (p. 48-49).

⁵ Também inspirado no conceito de rizoma: “[...] o rizoma tem como tecido a conjunção ‘e... e... e...’. Há nesta conjunção força suficiente para sacudir e desenraizar o verbo ser” (Deleuze; Guattari, 2019, p. 48).

⁶ Suely Rolnik (1993, p. 242) afirma que as marcas “Geram em nós estados inéditos, inteiramente estranhos em relação àquilo de que é feita a consistência subjetiva de nossa atual figura. Rompe-se assim o equilíbrio desta nossa atual figura, tremem seus contornos. Podemos dizer que a cada vez que isto acontece, é uma violência vivida por nosso corpo em sua forma atual, pois nos desestabiliza e nos coloca a exigência de criarmos um corpo – em nossa existência, em nosso modo de sentir, de pensar, de agir etc. – que venha encarnar este estado inédito que se fez em nós. E a cada vez que respondemos à exigência imposta por um destes estados, nos tornamos outros” (Rolnik, 1993, p. 242).

aconteceu atenta aos processos que atravessam a alimentação. Dessa forma, selecionamos espaços de encontros, de comer, comestíveis, possíveis de serem degustados. Para saboreá-los, utilizamos a cartografia como caminho para percorrer visceralmente os cheiros, gostos e sabores servidos, em movimentos de entrega, possibilitando que estes ensaios e experimentações fossem escritos.

Compreendemos aqui que a comida não se restringe a elementos orgânicos como frutas, vegetais, carnes, carboidratos, gorduras, calorias. A comida é mais... Comida é afetar-se, é contato entre naturezas, culturas, subjetividades, educações, experiências, memórias, é espaço para criações. Comida é conexão consigo e com múltiplos *outros*. Comida é potência, movimento, força-vital. Comida é desejo materializado nos encontros. E pode tornar-se artefatos culturais, produções artísticas, manifestações do que acontece no *entre*. Arte que se saboreia, degusta. Arte efêmera e impactante, fundindo-se ao corpo orgânico e afetivo de quem come, dissolvendo também a organização corporal, criando outras possibilidades de viver e fazer o corpo. Com o corpo, na medida em que se aprende com o que se vive, é possível comer o mundo, devorar a comida, tornar-se poroso aos afetos.

A comida materializa também relações de trabalho, perpassando espaços diversos. Para se comer, é preciso que os produtos tenham sido preparados – plantados, criados, escavados, secados, limpados, colhidos, pescados, abatidos, cortados, cozidos, e... e... e... – em algum lugar por alguma pessoa. Toda uma cadeia múltipla e complexa de produção atravessa os alimentos e os espaços nos quais são cultivados, transportados, produzidos e consumidos. Ciclos econômicos, sociais, históricos, geográficos e afetivos, produzindo e sendo produzidos (n)os espaços de comer.

Somos ensinados a manusear os talheres, utensílios domésticos e, até mesmo como se portar em uma refeição em família. Em contrapartida, pouquíssimas são às vezes que conversam conosco acerca das sensações que pulsam no corpo,

nossas vontades, emoções perturbadoras, incertezas (Rigue; Dalmaso, 2020, p. 136).

Assim, colocamo-nos em movimento de pensar em aprenderes que se fazem nessas sensações que pulsam no corpo e nas incertezas, como falam Rigue e Dalmaso (2020). São educações desejosas em cheiros e sabores, degustando os afetos de se viver e se encontrar.

Figura 2: Conexões.



Fonte: Foto do primeiro autor registrando a mesa de um dos encontros do UIVO: matilha de estudos em criação, arte e vida (UFU), que ocorreu no Laboratório de Ensino de Ciências e Biologia (LEN/UFU). Edição de Cássio Mota.

Trajetos: educações entre corpos, comidas e afetos

Para percorrer os trajetos-escritas e relatos de pesquisas que se seguem, inspiramo-nos nas cartografias traçadas por Suely Rolnik (2016), podendo classificá-la como autobiográfica, “desde que entendamos por ‘auto’, aqui, não a individualidade de uma existência, a do autor, mas a singularidade do modo como atravessam seu corpo as forças de um determinado contexto histórico” (Rolnik, 2016, p. 22). Logo, percebemos que estas escritas autobiográficas como algo que não se restringe em experiências fechadas de uma única vida e subjetividade, mas que vaza, contaminando e sendo contaminado por outras vidas e subjetividades. “O cartógrafo é, antes de tudo, um antropófago”

(Rolnik, 2016, p. 23). Assim, colocamo-nos em movimentos de construir um trajeto autobiográfico-antropofágico-gustativo, um projeto sensorial, afetivo e subjetivo de auto degustação e experimentação do outro.

Nesta pesquisa, que acontece em movimento ⁷ e de modo transdisciplinar, buscamos ativar o corpo vibrátil do cartógrafo. Corpo vibrátil, “corpo sensível aos efeitos dos encontros dos corpos e suas reações: atração e repulsa, afetos, simulação em matérias de expressão” (Rolnik, 2016, p. 31). Com o corpo todo atento, caminhamos degustando e sendo degustados pelos afetos, forças e potências encontrados, pois o cartógrafo “aceita a vida e se entrega. De corpo e língua” (Rolnik, 2016, p. 66).

Nos trajetos que se seguem, inicialmente, pensamos nos encontros-comida em espaços de educação formal, como escolas e universidade; depois percorremos o comer no shopping; em seguida, comeres-vegetarianos; os comeres em encontros com culturas outras e, por fim, comer em Minas Gerais, no que sentimos e entendemos como um possível lar.

Comer em espaços escolares e universitários

O que é educação? Quais são os espaços educacionais? O filósofo da educação Sílvio Gallo (2010, p. 1) afirma que “Educação é encontro de singularidades”. Em diálogo com esta perspectiva, entendo⁸ e defendo que aprendemos muito ao longo de toda vida e de todos os processos, de formas múltiplas, variadas.

A comida também carrega como potência a possibilidade de construir saberes através dos encontros por ela possibilitados. Ao pensar nos encontros entre vidas pela comida, percebo muitas marcas. Focando na educação básica,

⁷ Sobre os modos de pesquisar em movimento que aqui mobilizamos: “Escrever para movimentarmos. Agenciar linhas para, com elas, devir. Criar narrativas a partir das nossas experiências. Devir-com (Haraway, 2022) os tantos seres, tempos e espaços que percorremos e que se fazem junto de nossas presenças. Mapear os nossos territórios de vida, as nossas linhas traçadas no trabalho cotidiano de educar e, também, de aprender” (Sales; Rigue, 2023, p. 4)

⁸ Os trajetos que se seguem foram escritos em primeira pessoa do singular por terem sido, inicialmente, produzidos pelo primeiro autor, a partir de sua deriva pelos caminhos percorridos, sobretudo no ano de 2019, em encontros com a comida.

percebo que a comida possui grande importância nas escolas. Quiçá, alimentar-se tem certa centralidade, tanto quanto os currículos institucionalizados, a presença de educadores e de alunos. Seria a comida também currículo⁹?

Para além da escola enquanto ambiente de formação educativa formal, os processos educacionais e a produção dos sujeitos acontecem em todas as circunstâncias e tonalidades do viver, perpassando memórias, valores, culturas, tempos, subjetividades, e... e... e... Grande parte destes territórios e processos se relacionam com a comida e a alimentação, aspecto indispensável para nutrição dos seres vivos. Logo, a atitude cotidiana de alimentar-se também compõe com o nosso processo de aprendizagem durante o viver. As conversas, as garfadas, as cores, cheiros e sabores são elementos de um cenário caleidoscópico de aprendizagens possíveis quando o tema é a comida. Também a ausência da comida e a fome – tão presentes em nosso país ainda intensamente precarizado e desigual – podem marcar os corpos por meio da dor e do sofrimento. A alimentação é um destes meios no qual se aprende, atravessando a escola e suas cantinas, os conteúdos, os livros didáticos e acadêmicos do ensino de ciências e biologia, assim como de diversas outras disciplinas, os restaurantes, os parques, as casas, as famílias, as ruas, as crenças e as práticas em todos os povos (Sales; Carvalho; Rigue, 2023, p. 1069).

Assim, percebemos que comer é, em si, viver um processo possível de se aprender, na medida em que a comida também percorre espaços de educação formal. Os alimentos fazem, inclusive, parte dos currículos

⁹ Acerca desta discussão da comida e dos currículos, indicamos o texto *Corpos, comidas e currículos: educação em Ciências e Biologia menor* (Sales; Carvalho; Rigue, 2023).

escolares, permeando diferentes documentos e atuando nas vivências que acontecem no ‘chão da escola’ (Sales; Carvalho; Rigue, 2023).

É comum nas escolas públicas brasileiras as refeições servidas a todos/as estudantes gratuitamente, chamada de “merenda”. Às vezes, andando pelas ruas das cidades, sinto um cheiro que dá água na boca logo de manhã, sabendo que é de alguma refeição temperada, preparada por mãos que sabem o que está sendo feito, anunciando-se como saborosa mesmo à distância; logo já sei que há uma escola por ali, e a hora da merenda se aproxima. Esta é uma comida, muitas vezes composta de pratos típicos da região geográfica, alimenta o corpo inteiro dos sujeitos da escola. José Bezerra (2009, p. 104) reflete que “merenda é alimento e comida. Carrega, assim, expressivo significado para o ser humano, ultrapassando a mera satisfação de necessidades biológicas” (Bezerra, 2009, p. 104).

A alimentação escolar traz energia para os corpos e para as aulas, tendo como potência a transformação das vidas que dela consomem. Possibilita momentos de confraternização, de comer e sorrir, rir e brincar, conversar e dançar. Entre músicas, filas, gritos, risadas, corridas, movimentos e tentativa de contê-los, os momentos de comer na escola são, antes de tudo, potências de encontros. Seria possível pensar em escola sem encontros? Tantos acontecimentos se passam durante os intervalos, rápidos minutos destinados não só a comer, mas também a interagir, conversar, dançar, e... Porém, diversos problemas sociais circundam a merenda escolar, como verba insuficiente para oferecer refeições de qualidade – muitas vezes mal gerida ou envolvida em casos de desvio desse montante destinado à comida que nutre a escola –, além de em muitas situações a comida preparada não agradar os estudantes. Estão, aí, uma série de atritos e de confluências.

A merenda carrega e produz discursos e práticas variadas. Merenda: campo de disputas e contradições, fonte de nutrientes, energia e potência de encontros de sujeitos escolares e não escolares. Uma certeza é que a alimentação na escola marca alunos, professores e demais pessoas que com

ela se relacionam. Comida que marca, produz lembranças, memórias e afetos. Sabores, cheiros, dores e delícias que vem com o comer na escola. Para além da merenda em si, são também os momentos de construir e alimentar relações com as cantineiras e com seus colegas.

Durante os meus estágios escolares supervisionados, obrigatoriamente realizados ao me licenciar em Ciências Biológicas, algo interessante que percebi foi a forte relação entre nós, estagiários, e a merenda presente nas escolas. Emocionamo-nos com estas comidas, sentindo “gosto de infância e adolescência”, relembrando os momentos e refeições vividos no ensino fundamental e médio. Alguns colegas puderam voltar para onde cursaram o ensino básico, sendo um momento intenso de encontros entre afetos, memórias e outras fabulações.

Merenda-afetiva, permeando corpos, vidas e subjetividades. A merenda preparada nas escolas que estagiamos era servida aos alunos, professores e outros funcionários, e também a nós, estagiários. Uma merenda cheia de história, forte, pesada, densa: tinha o peso necessário para nos nutrir. Seu cheiro preenchia toda a escola, seu sabor permeava todo o corpo, agenciando afetos diversos. Desejos em muitos, repulsas em alguns. Merenda que, sempre presente – e precisando assim estar –, era fonte de energia para todos que lá na escola habitassem, que alimentava a todos que passavam por suas salas, pátios e corredores. Merenda tantas vezes vítima¹⁰ de escândalos de corrupção, desviada, sucateada, e, mesmo assim, resistente. Existiria escola sem merenda? Pela merenda, vivíamos devires: devir-aluno em memórias, devir-professor em potências de perceber-se diferente.

¹⁰ Ao pesquisarmos de forma breve na internet acerca de desvios de verba e escândalo ligados às merendas escolares, rapidamente encontramos uma grande quantidade de matérias jornalísticas, como: “PF investiga desvio de verba da merenda escolar em três prefeituras do Maranhão; esquema criminoso desviou cerca de R\$ 3,8 milhões” no site do G1 <https://g1.globo.com/ma/maranhao/noticia/2022/03/23/pf-investiga-desvio-de-verba-da-merenda-escolar-em-tres-prefeituras-do-maranhao-esquema-criminoso-desviou-cerca-de-r-38-milhoes.ghtml> (Acesso em 08 mar. 2024); e “Cartel desviou mais de R\$ 1,6 bi de merenda e educação em São Paulo” no site do Agência Brasil <https://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2018-05/desvio-de-verba-reduz-qualidade-da-merenda-em-30-cidades-paulistas> (Acesso em 08 mar. 2024).

Lembro-me de uma visita que realizei, também na licenciatura em Ciências Biológicas, em um colégio no período noturno que trabalhava com a modalidade de Educação para Jovens e Adultos (EJA). Essa escola funcionava nos turnos da manhã, tarde e noite, porém, como nos informado na época pela direção, recebendo verba suficiente apenas para a merenda da manhã e tarde. E o período da noite? Os coordenadores “davam um jeito”, pois grande parte dos alunos chegava direto de seu trabalho e não tinha tempo de jantar antes das aulas. Alunos-trabalhadores, alunos-cansados, alunos-famintos. Famintos de quê? De comida, conhecimentos, vivências? Cansados de que? De jornadas exaustivas de trabalho? De descasos e sucateamentos? Nas “gambiarras” e “jeitinhos” da gestão escolar – que desejava, eu, não serem necessários – criaram-se mecanismos de resistência e sobrevivência em tempos e territórios difíceis.

Habitar esses espaços das escolas era também encontrar-me com tanto que me atravessava em minhas memórias estudantis. Quando eu cursava o ensino básico, a comida se mostrou algo marcante. No início era prazeroso e corriqueiro. Porém, ao engordar, tornou-se um desejo e martírio. Ser uma criança gorda é ser alvo dos olhares-julgamentos enquanto comia. Em movimentos de (auto)vigília, cobranças de não engordar mais, ter uma alimentação dita equilibrada, tanto em casa como na escola, tiravam-me a paz. Como ter equilíbrio com estas violências? Tamanha dor, fruto de preconceitos, me levou a processos de adoecimento e minha relação com a comida se transformou. Não queria mais comer. Parei de me alimentar, tanto na escola quanto em outros espaços que vivia, à procura de um emagrecimento desenfreado. Assim os momentos de intervalo passaram a ser momentos sem comida, e sem energia, como o resto dos dias, dentro e fora da escola.

Após me recuperar destes processos¹¹, essa relação com a comida assumiu novos lugares em minha vida. Voltei a me alimentar na escola, comer

¹¹ Explorei estas dimensões no texto *Entre vazios e cheios: cartografias da anorexia* (SALES, 2022).

com os colegas e interagir. Durante o final do ensino médio, cursava as matérias obrigatórias pela manhã, tendo aulas esporadicamente à tarde. No período vespertino, quando não tinha aulas, estudava. A noite fazia “cursinho”¹². Foi um período de muitos desgastes, cansaços e esgotamentos. Os espaços escolares, em muitos momentos, apresentavam-se para mim como territórios hostis à vida e ao desejo. Como passava o dia inteiro na escola, realizava a maioria das refeições por lá. Lanches, almoço e, às vezes, janta. Esses tempos de comer geralmente eram também de conversas, de desabafos, de flertes e de sonhos.

Algo que me marcou intensamente nesse período de encerramento do ensino básico foi o gosto amargo do café. Bebida escura que me deixava acordado, que dava energia aos estudos, misturando-se com o amargo da ansiedade de ser pré-vestibulando, de perder parte da alegria de uma fase de minha vida para o estresse de precisar – para mim, para a minha família, para as tantas expectativas a mim direcionadas – passar em uma faculdade, de viver em constante pressão, tendo que decidir meu futuro aos dezessete anos de idade. Sei que os sabores da vida podem ser muitos, e, nesse período, o amargo do café me marcou tão intensamente que ainda não consigo tomá-lo como naquela época.

Ingressei na faculdade e continuei estudando o dia inteiro, pois meu curso de Ciências Biológicas era em período integral, compreendendo manhãs, tardes e, às vezes, também as noites. Assim, grande parte das refeições realizadas aconteciam no ambiente universitário. Como estudei em um Campus de uma Universidade que tinha um restaurante universitário, chamado carinhosamente – ou, às vezes, não com tanto carinho – de “RU” e “bandejão” pela comunidade acadêmica, eu costumava lá me alimentar.

Os “RU” da Universidade Federal de Uberlândia (UFU) apresentavam variadas opções, tendo seu cardápio, em geral, constituído por arroz, feijão,

¹² “Cursinho” refere-se aos cursos preparatórios para realizar provas de seleções de ingresso em universidades.

uma opção de carne e outra vegetariana, guarnição, salada, sobremesa – geralmente frutas –, suco, água e café. Essas opções eram desenvolvidas e acompanhadas por nutricionistas. Entre amores e ódios pela comida do restaurante, eu, particularmente, me deliciava com suas refeições que, mesmo produzidas aos moldes industriais, não perdiam certo toque de comida caseira.

Figura 3: Encontros universitários.



Fonte: Foto do primeiro autor retirada no restaurante universitário da Universidade Federal de Uberlândia (UFU), Campus Santa Mônica, em 2019. Edição de Cássio Mota.

A cozinha industrial consiste na produção em larga escala de comida. Devir-indústria pelas bandejas e barras de metal. Eu acreditava que comer comida de uma cozinha industrial não poderia ter a força de comidas preparadas em momentos de união familiar, por exemplo, mas me enganei. Afetos variados atravessavam as mesas e bandejas do restaurante universitário. Sentimentos preenchiam suas filas, mesas, murais e pratos. Dentro da instalação do “RU” do Campus Santa Mônica da UFU existiam fotos e poemas, como do cantor Cazuzza e do artista uberlandense Grande

Otelo. No seu exterior existia um grafite, além de murais com informações de eventos acadêmicos, cursos, festas e encontros universitários. Durante os horários das refeições, estes restaurantes permaneciam repletos de pessoas. Juntas, traziam suas histórias, alegrias e angústias.

Não era incomum esperar vinte, trinta ou mais minutos para conseguir comer no restaurante devido à quantidade de pessoas que lá frequentam. Era nas filas que a socialização começava – ou talvez antes, nos caminhos até lá. Ao entrar, as mesas coletivas davam espaço aos olhares, diálogos, conhecimentos e reconhecimentos. Este lugar era um território afetivo, espaço de encontro de pessoas, saberes e emoções, talvez tanto quanto ou até mais do que as próprias salas de aula e auditórios universitários.

Durante as datas comemorativas, como próximo a feriados e encerramento dos semestres letivos, o cardápio se transforma, incrementado por sobremesas festivas, por exemplo. Quando era aniversário de algum/a aluno/a não era incomum que seus colegas cantassem desejando parabéns; rapidamente, grande parte do restaurante vibrava, em movimentos de palmas e celebração coletiva. Um restaurante industrial que alimenta milhares de pessoas diariamente também as pode conectar em forças e afetos.

Os Restaurantes Universitários da Universidade Federal de Uberlândia (UFU) marcaram a minha formação acadêmica. Por cobrarem, naquele momento, um valor que era para mim acessível (R\$3,00 durante toda minha graduação, mestrado e doutorado¹³, entre 2013 e 2022), geralmente almoçava e jantava por lá, ao invés dos outros restaurantes próximos da Universidade que eram bem mais caros. Os “RU” eram meus pontos de encontro com os colegas e amigos, vivenciando incontáveis conversas extensas e intensas em mesas coletivas. Quantas reflexões foram lá construídas depois de aulas densas? Quantas críticas, elogios, derivas, dobras e ziguezagues de

¹³ Realizei a maior parte do doutorado em períodos intensamente afetados pela pandemia de covid-19, sobretudo nos anos de 2020 e 2021, os quais tiveram as marcas do fechamento presencial de grande parte desta instituição, e também dos restaurantes que eu tinha acesso até então. Em decorrência disso, não tive tanto contato com estes espaços ao doutorar-me.

pensamentos? Quantos laços se firmaram a partir das experiências e desabafos compartilhados? Laços também com os funcionários e funcionárias. Laços em intensidades. Laços subjetivos. Laços afetivos, traçando caminhos. Laços orgânicos com a comida, laços nutritivos. Laços que marcam. Laços em naturezasculturas – tudo junto, unindo dimensões naturais e culturais, indissociáveis, como nos ensina Donna Haraway (2023). Estes restaurantes – nos campi Umuarama e Santa Mônica da UFU – me marcaram mais que quaisquer outros durante os períodos enquanto discente na UFU, sobretudo nos cinco anos de minha graduação em Ciências Biológicas e dois anos de mestrado em Educação, dando forças aos estudos e proporcionando encontros em tantos afetos.

A comida também marcou muitas das aulas de minha graduação enquanto estudante, em especial nas disciplinas específicas da licenciatura. Atualmente, já como professor universitário, é gratificante também poder criar estes espaços de aprender e saborear (com) os encontros. São tempos e espaços que possibilitam entrar em devir-biólogo pela comida, em devir-professor pelos afetos.

Cafés, chás, bolos, salgadinhos, pães de queijo, frutas... em minha formação – e atualmente em meu trabalho professoral – poder mesclar sabores acadêmicos e culinários trouxe muita alegria para as discussões e reflexões, possibilitando que a sala de aula se tornasse um ambiente para atenção aos encontros e às vidas que lá habitavam e vazavam para outros territórios, como escola, museus, e... Estas refeições compartilhadas permitiam que cada um pudesse servir um pouco de si, pois ao dividirmos quem se responsabilizaria pelas comidas e bebidas, em diversos momentos alguém levava algo preparado por suas próprias mãos. Eu também me colocava neste movimento de cozinhar e compartilhar com professores/as e colegas as minhas criações gastronômicas. Talvez, nesses encontros-gustativos, nos aproximávamos tanto quanto a partir da leitura de muitos textos.

Em 2019, atuando como estagiário à docência na disciplina Ciências e Mídias, na licenciatura em Ciências Biológicas da Universidade Federal de Uberlândia (UFU), campus Umuarama, organizamos uma aula comemorativa com temática de festa junina, recheada de sabores típicos do mês de junho e das festas de São João: bolo de milho, paçoca, cachorro-quente, dentre outros alimentos que permearam nossos encontros alegres em levezas. Lembro-me de que, após uma dessas aulas com comidas e bebidas, compartilhei em minhas redes sociais uma foto da mesa-banquete com alimentos diversos em cores e sabores permeando cadernos e livros, descrevendo o momento como “a melhor aula”.

Alguns minutos depois, um colega que se graduava em um curso de engenharia na mesma universidade reagiu em choque me perguntando se aquilo era mesmo uma “aula”. Segundo ele, nas conformações presentes em seu curso não existiam momentos como aqueles. Refleti que a presença de comida, o comer junto e compartilhar momentos e alimentos com o outro podem quebrar barreiras de rigidez e frieza nas aulas, possibilitando que nos conhecêssemos mais, rompendo distâncias e impessoalidades.

Quais professores/as estão dispostos a ceder parte do tempo de suas aulas para encontrarem-se em intimidades e compartilharem suas fragilidades? Em meio a movimentos de distanciamento e separação entre professores/as e alunos/as, nem sempre esta prática de se permitir afetar e ser afetado é comum: busca-se sustentar uma distância, uma solidez, uma indestrutibilidade que foge do estar vivo. Nestas questões, Peter Pelbart (2016) inquieta:

Como então preservar a capacidade de ser afetado senão através de uma permeabilidade, uma passividade, até mesmo uma fraqueza? E como ter a força de estar à altura de sua fraqueza, ao invés de permanecer na fraqueza de cultivar apenas a força? (Pelbart, 2016, p. 32)

Compartilhar uma refeição, experimentar uma aula, viver um encontro de corpo inteiro. Essas são maneiras de permitir-se ser afetado, de escutar as nossas permeabilidades, de estar à altura das nossas vulnerabilidades. Reflito que, ao escrever sobre todos estes momentos e lembranças passadas, vivo também marcas presentes em minha vida e na dos outros com que me encontro. Rolnik (1993) ajuda-me a pensar nessas marcas:

Cada marca tem a potencialidade de voltar a reverberar quando atrai e é atraída por ambientes onde encontra ressonância (aliás muitas de nossas escolhas são determinadas por esta atração). Quando isto acontece a marca se reatualiza no contexto de uma nova conexão, produzindo-se então uma nova diferença. E mais uma vez somos tomados por uma espécie de “desassossego”, como diz muito apropriadamente Fernando Pessoa em seu livro que traz esse nome no título, ao referir-se à sensação de que este estado nos produz. E mais uma vez nos vemos convocados a criar um corpo para a existencialização desta diferença. Ou seja, a marca conserva vivo seu potencial de proliferação, como uma espécie de ovo que pode sempre engendrar outros devires: um ovo de linhas de tempo (Rolnik, 1993, p. 242).

Escrevendo sobre comida, escola e universidade percebo a quantidade de marcas que carrego relacionadas à minha formação escolar-acadêmica e suas conexões com a alimentação. Essas marcas são de dores e delícias, de saudade, de alegria e de tristeza, sendo visitadas em momentos diversos, permeando minha vida, meus territórios e outros mundos porvir. Carregam a potência de proliferação pelas experimentações e criações que faço em meus trajetos.

A comida, âmago de muitos processos das nossas vidas, também é potência educativa, criando marcas que nos acompanharão. Aprendo pelas marcas, nas marcas e com as marcas, em movimentos de significação e ressignificação. Também aprendo durante as refeições e com as refeições.

Comer é conectar e criar marcas, é revisitar as marcas já existentes. Comer é criar, sentir e viver. É nutrir-se com elementos bioquímicos e afetivos. É devorar memórias e construir saberes. É experimentar e educar-se de sabores.

Comer no shopping

Neste caminhar-cartográfico¹⁴, visitei um *shopping* na cidade de Uberlândia, comendo em suas duas praças de alimentação em dias variados. Mais do que comer, coloquei-me atento aos movimentos que lá se agenciavam. Nestes territórios da comida são contadas histórias de consumo e geografias comerciais. Os sujeitos que nelas se aventuram percorrem trajetos atrelados à necessidade de comprar, mas também permeados por cores, cheiros e sabores diversos, vindos de redes multinacionais e inspirações globalizadas. Este *shopping* faz parte de muitos cotidianos, seja das pessoas que lá trabalham ou das que visitam a procura de consumir, movimentando as engrenagens capitalistas.

Haveria saídas? Comer no *shopping*, em suas praças de alimentação, quiosques e restaurantes é sentir-se preenchido por várias opções. Quais experiências são lá possíveis? São diversos tipos de comida e valores, diversidade de cheiros e sabores que se confundem em algo que me recorda uma mistura entre feiras populares e *fast foods* estadunidenses. A lógica construída em um *shopping* é a do consumo, do comprar e ir embora rapidamente. Sempre andando gastando, devorando e regurgitando, sem pausa. Incessantemente, com pressa de viver, de existir. Território duro construído pelo mercado. O desejo é alvo de tentativas de captura incessantemente em estratégias que estão sempre se aperfeiçoando. Pedagogias do consumo incisivamente ensinadas para todos que lá passam: crianças, jovens, adultos, idosos. Alguém poderia escapar das sedutoras linhas do consumo?

¹⁴ Estas cartografias se fizeram antes da pandemia de covid-19, sobretudo no ano de 2019.

Figura 4: Vazios comerciais.



Fonte: Registro do primeiro autor retirada na praça de alimentação do *Center Shopping*, Uberlândia, MG, em 2019, em um horário de pouco movimento. Edição de Cássio Mota.

Experimentar um tempo em *shopping centers* é uma experiência que, apesar de ter certos padrões, atravessa diferentes pessoas de maneiras distintas. Trabalhadores/as das lojas, consumidores/as de diferentes classes sociais, idosos e crianças: cada qual é permeado por diferentes linhas de captura e consumo. Nestes caminhos, a pesquisadora Karyne Coutinho (2003) traz interessantes reflexões acerca de como estes espaços têm se dedicado também aos campos da educação de crianças em espaços destinados a estas práticas, reforçando noções de educação como um bem privado a ser comercializado, na medida em que se fabrica certos tipos de sujeitos. Sobre estas questões, a autora afirma que:

A efetivação de práticas educacionais localizadas para além dos muros escolares me incita a considerar o contexto no qual o referido espaço infantil está situado: novas configurações de práticas educacionais que nascem dentro de instituições como os shopping centers, que são, por excelência, locais destinados à realização de práticas comerciais – de compra, de venda, de

troca, de consumo. Acredito que o fato de as crianças estarem também sendo formadas dentro de *shopping centers* está conectado com a “poderosa” posição de importância que as forças de mercado têm ocupado nas nossas formas contemporâneas de organização social. Não é simplesmente por acaso que se começa a envolver as crianças em práticas educacionais num local como esse, que é, além de outras coisas, um local privilegiado de circulação de estratégias de mercado (Coutinho, 2003, p. 977)

O mercado e a privatização da vida se capilarizam em nossas vidas de diferentes formas. De que maneiras comer em um *shopping center* poderia contribuir também para outras maneiras de se relacionar com a comida, com o se nutrir, com o tempo de uma refeição, com a nossa própria existência?

Uma praça de alimentação é, geralmente, uma bagunça de sons e cheiros em meio ao emaranhado de pessoas em seus movimentos de consumos. Devir-nômade, devir-animal? Escrevendo isso, percebo que, em uma primeira visão, parece não se distanciar tanto de grandes feiras e mercados populares, locais também voltados para o comércio. Talvez uma das questões que tanto seja diferente é que em feiras é possível encontrar comidas de produção popular e a preços acessíveis, típicas daquela região, na medida que, no *shopping*, estão presentes em quase totalidade redes de franquias alimentares, empresas multinacionais e *fast-foods*. Feira-linha-de-fuga, gambiarra, resistência? *Shopping*-linhas-duras-capturas?

Nos horários de menor movimento as mesas se esvaziam e o silêncio praticamente toma conta do espaço, como na Imagem 4. Percebo que esses são os momentos em que muitos dos funcionários que lá trabalham vão almoçar e jantar. Geralmente sozinhos ou em pequenos grupos, aproveitam seus instantes de pausa-de-comer para também descansar, conversar e interagir de outras formas. Assim, quem sabe, esses lugares de se alimentar poderiam ser também pequenos refúgios.

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

Comer em restaurantes vegetarianos

Os movimentos em torno de uma alimentação e modo de vida vegetarianos e veganos me chamam a atenção, acompanhando-os há décadas por me simpatizar com alguns saberes e práticas por eles mobilizados. Sobre estas maneiras de se relacionar com a comida, com a vida humana e não humana, Luciana de Lira (2013), ao realizar um estudo antropológico com pessoas adeptas de movimentos *vegan*, constata uma construção histórica e social das percepções do consumo – ou não – de carne e das maneiras de se relacionar com os demais animais. Para a autora, apesar de certas contradições presentes no vegetarianismo/veganismo, reconhece-se que:

A alimentação, nesse caso, aparece como uma mediadora da relação estabelecida entre natureza e cultura a partir de uma perspectiva integradora e como expressão de uma moralidade antiespecista, que procura situar animais humanos e não humanos num mesmo plano de consideração moral. O movimento pretende realizar uma virada conceitual no que se refere ao status ontológico dos animais não humanos na sociedade ocidental (Lira, 2013, p. 69).

Percebo que campanhas pró-veganismo, como “Segunda Sem Carne”, são divulgadas pelo mundo e aderidas por restaurantes em todo Brasil, como é o

caso do Maní¹⁵, famoso estabelecimento de comida na cidade de São Paulo, no qual às segundas-feiras apresenta como menu executivo promocional uma opção totalmente vegana. Ao visitar a cidade de São Paulo, tive a oportunidade de conhecer o restaurante Pop Vegan Food¹⁶, localizado na região central próximo à Avenida Paulista, e que nas segundas-feiras oferece a opção de comer à vontade por dez reais¹⁷, um preço tido como barato e acessível para as regiões centralizadas da capital paulista. Ao visitar o centro histórico de Curitiba, capital paranaense, tive a oportunidade de experimentar uma refeição vegana por preços ainda mais baixos no restaurante Semente de Girassol¹⁸, apresentando opções de almoço a partir de cinco reais¹⁹ e sem nenhum ingrediente animal.

Esses exemplos dos restaurantes citados acima são materializações de posicionamentos políticos, tendo como potência causar mudanças, fissurar linhas que engendram uma alimentação duramente construída exclusivamente em torno do consumo de carne, buscando instaurar transformações sociais mais sensíveis para as vidas não humanas, diminuindo o consumo de determinados produtos e propagando ideias outras. São atitudes que podem visar o lucro, mas também buscam divulgar e popularizar pensamentos, culturas e políticas do movimento vegetariano/vegano. As lutas são muitas, mas percebo que, quando engajadas em espaços politizados, circundam principalmente na defesa da vida dos animais, sejam eles humanos ou não humanos, por uma sociedade que não os considere enquanto propriedade privada e fontes de lucro, mas reconheça as suas vidas.

¹⁵ A página oficial do *Instagram* do restaurante é <https://www.instagram.com/manimanioca/?hl=pt-br> (acessado em 20 de dezembro de 2019).

¹⁶ A página oficial do *Instagram* do restaurante é <https://www.instagram.com/popveganfood/?hl=pt-br> (acessado em 20 de dezembro de 2019).

¹⁷ Trajeto realizado no primeiro semestre do ano de 2019. Com o passar do tempo, os valores foram se ajustando.

¹⁸ A página oficial do restaurante no *Facebook* é <https://www.facebook.com/SementedeGirassol> (acessada em 9 de janeiro de 2020).

¹⁹ Trajeto realizado em 2018. Com o passar do tempo, os valores foram ajustados.

Além de lutar pela causa animal, geralmente é possível comer alimentos frescos e refeições leves nestes espaços. Muitos estabelecimentos que tive a oportunidade de visitar priorizam os produtos orgânicos, agroecológicos e vindos de produtores locais. Nos últimos anos tive um contato maior com a agroecologia e consumo de produtos agroecológicos com a *Cesta Semeando Agrofloresta*²⁰, uma cooperativa de produtores agroecológicos regionais que semanalmente monta uma cesta adquirida por mim, que, ao invés de ocupar o lugar de cliente, assumo a posição de “coprodutor”, participando da produção e ingerindo alimentos livres de pesticidas industriais. Não seríamos, todos nós, coprodutores do que consumimos? Juntamente dos alimentos entregues semanalmente, recebo propostas de receitas que usem como ingredientes os produtos cultivados localmente. Estes alimentos são produzidos por mãos, por pessoas, por gente, frutos da reforma agrária, em sonhos-revoluções-possíveis.

Movimentos agroecológicos e de incentivo ao consumo de produtos locais diversas vezes se aliam ao vegetarianismo. Também percebi certas ligações entre alguns restaurantes veganos e vegetarianos com questões religiosas e esotéricas. No bairro universitário Santa Mônica, na cidade de Uberlândia, MG, existem restaurantes vegetarianos, além de diversos estabelecimentos que oferecem opções vegetarianas/veganas. Um desses restaurantes localizados nas redondezas da universidade chama-se *Ganesha*, nome de uma divindade indiana que se assemelha a um elefante. Há anos frequento o restaurante de tempos em tempos – tanto nos horários de almoço como em eventos sobre temáticas diversas, como esoterismo e veganismo que lá ocorrem. É um espaço acolhedor, com uma pequena horta agroflorestal, loja de incensos e utensílios indianos, além de outros produtos vegetarianos, veganos, mel de produtores locais, entre outros.

²⁰ O primeiro autor esteve como cliente/coprodutor do Semeando nos anos de 2019 e 2020. Para saber mais sobre a proposta e a cooperativa em si, sua página de divulgação no *Instagram* é <https://www.instagram.com/cestasemeando/?hl=pt> (acessado em 19 de dezembro de 2019), sendo espaço de compartilhar informações acerca da produção dos alimentos, receitas, composição semanal das cestas, dentre outras.

Figura 5: Verde-vida.



Fonte: Registro de refeição no restaurante Ganesha, retirada no em 2019.

Espalhadas pelo espaço do restaurante estão placas diversas com frases como “mais amor por favor”, por exemplo, além de informações sobre o potencial nutricional de alimentos como brócolis e *ora pro nobis* (uma planta alimentícia não convencional – PANC), imagens de santos católicos e divindades indianas, mandalas, filtros dos sonhos, redes, entre outros, em tentativas de sensibilizar os clientes a entrarem em movimentos de reflexões durante seus momentos de almoço. É um espaço que me convida a parar e sentir a força do alimento com energias místicas, religiosas e políticas.

A comida é leve e colorida. Seu sabor vibra em meu corpo em sensações que transbordam em energia e força. O público aparentemente é majoritariamente universitário – discentes e docentes – de idades variadas, e me incluo nele. Sinto-me ambientado, quase que em casa. São pessoas que, assim como eu, querem um almoço tranquilo e saudável, sejam elas vegetarianas, veganas, simpatizantes ou apenas curiosas. Pessoas que, talvez, queiram comer em paz e se deitar na rede depois da refeição. Muitos, quiçá, acreditam numa alimentação mais viva e que possa potencializar a nossa vida.

Paro e reflito no que acredito em relação à comida, permitindo-me pensar, sentir e aprender. Percebo que estar nestes espaços, envolto em naturezas culturas (Haraway, 2023), é também permitir-me aprender com a/em meio à/pela vida (Sales; Rigue; Dalmaso, 2023):

Travessia insana entre devir-educador/a e devir-cientista, um salto aos fluxos de vida pensante, ao que pulsa em nossos corpos, no mundo que habitamos e nos mundos que constituímos na educação, nas aulas e nas relações afectivas que permeiam as relações educativas (Sales; Rigue; Dalmaso, 2023, p. 5).

Aprender com a/em meio à/pela vida (Sales; Rigue; Dalmaso, 2023) é algo que acontece nos fluxos intensivos de uma existência, os quais podem transformar uma refeição também em aula: entrar em relação com as plantas, com os alimentos que nos nutrem, com o que pulsa e transborda em nossos corpos, proliferando em encontros com outros que nos atravessam, permeiam e compõem. É, enfim, aprender a viver e a morrer com, em relações multiespécies (Haraway, 2023), também na comida.

Percebo que tal restaurante, espaço de comer, é também palco de discussões políticas, místico-religiosas, cursos sobre culinária e terapias, dentre outros. É um espaço de encontro entre grupos, culturas e crenças. É neo-esotérico, ou *neo-esô*, como o etnógrafo urbano Magnani (1999) chama estes territórios contemporâneos nos quais ocorrem encontros e interações de pessoas, culturas, crenças e práticas, como pensamentos budistas, hinduístas, ufologistas, veganos e da yoga. Esses territórios neo-esotéricos são lugares que participam da vida de pessoas diversas, em diferentes intensidades, mobilizando educações. São lugares de comidas, marcas e aprendizados.

Almoçando no restaurante Ganesha percebi que, mesmo que se assemelhe aos *shoppings centers* e outros espaços comerciais por colocar a comida em posição de mercadoria, lá me convida a uma outra interação com

o que me alimenta: comer com calma, no meu tempo, respirar e sentir os sabores do alimento que também é vivo e potente. Sou recebido e cumprimentado pelos funcionários, sendo praticamente um convite a me sentir em casa. Percebo que, no geral, as pessoas comem sem pressa – raridade nos tempos atuais. E até as que têm pressa parecem descansar um pouco. Tomam uma água com ervas depois do almoço. Os casais e amigos que querem mais privacidade sentam-se nas mesas mais distantes e se deitam na rede estendida no espaço aberto.

O tempo flui de acordo com a vida de cada um, em contato com o verde – seja nas comidas, nas decorações, no quintal agroecológico, nas plantas espalhadas por todos os cantos, e... – e com a calma: um refúgio em meio ao caos urbano de uma cidade de cerca de 700 mil habitantes, proliferando em múltiplas pedagogias deglutíveis e incorporáveis. Pensar em refúgios num mundo em ruínas (Tsing, 2019) é uma urgência, visto que, como já nos disse Donna Haraway (2016, p. 2), “neste momento, a terra está cheia de refugiados, humanos e não humanos, e sem refúgios”. Talvez nestes espaços *outros* de comer também estejam pistas de como encontrá-los – ou, quiçá, criá-los.

Comer em casa

Algum tempo atrás fui para a cidade de Monte Carmelo, localizada no interior do estado de Minas Gerais e com cerca de cinquenta mil habitantes, visitar amigos queridos. Além de ótimas pessoas, minhas companhias eram também cozinheiros/as maravilhosos/as. Percebi que grande parte do tempo que passamos juntos foi na cozinha enquanto preparávamos comidas deliciosas, tanto doces quanto salgadas, ou enquanto nos alimentávamos. Colocávamos em movimento, botando a ‘mão na massa’:

Mãos que comem, que sentem, que saboreiam. (...) Mãos que transformam vidas em alimentos. Mãos que fazem do alimento a vida. Mãos que nos permitem comer, viver e sentir,

que preparam e conduzem com risos e choros a comida que nos alimenta de corpo inteiro (Sales; Carvalho, 2022).

Preparada com nossas mãos e corpos inteiros, a comida foi o território de encontros no qual nos misturamos e atravessamos em afetos. Aquecidos pelo fogão a lenha comemos muito, nutrindo-nos também de afetos, entre cheiros e sabores, em contatos calorosos. Tutu de feijão, peixada, bolinho de arroz, pudim, cocadinhas, doce de leite... numa mistura de sabores que, para mim, além de deliciosos, também combinavam totalmente com as paisagens locais e só podiam ser traduzidos por uma palavra: amor. Pedagogias do sensível me atravessavam ao lá estar e tanto me nutrir. Inspirado no que bell hooks (2021) nos ensina em seu célebre livro *Tudo sobre o amor: novas perspectivas*, reflito: seriam momentos como estas oportunidades de aprender enquanto encontramos e alimentamos-nos permeados pelo amor como uma ética de vida?

Comer com amor, amar a companhia do outro, aprender pelo encontro como um ato amoroso. Junto disso, percebi que viver essa cozinha mineira tida como tradicional, raiz ou *caipira*, também foi experimentar um contato com geografias do estado, com cartografias dos sinuosos e instigantes territórios que reconheço como casa, morada e lar. Os ovos que vêm de galinhas criadas soltas no quintal, as frutas colhidas no pomar, as abóboras e chuchus que crescem em meio ao mato, o fogão a lenha, utilizando galhos de árvores que, de tão velhas, caem e morrem... até as cores das comidas me lembravam das paisagens da região: o vermelho do feijão ou o castanho do doce de leite com a terra avermelhada, o amarelo forte do açafrão e da gema do ovo com as tonalidades da terra e do pôr do sol.

Ao estar nestes espaços, recordei-me das perspectivas quilombolas de Antônio Bispo dos Santos (2023), que afirma a importância da comunidade estar junto e pensar coletivamente na cocriação de um território. Sobre as

comidas em suas presenças nas vidas dos grupos, no qual residia e compunha, o autor reflete que:

A arquitetura é pensada também em função da comida. A comida organiza a festa, organiza a recepção, tudo se organiza em torno da comida. Quando fazemos arquitetura, pensamos na comida e na festa, nas formas compartilhadas de vida (Santos, 2023, p. 64).

Muito permeia o estar junto, o cozinhar junto, o comer junto. A casa, a arquitetura, os desejos, os sonhos, as vontades, a fome, a espera, a expectativa, a tentativa, o erro, a ânsia, a saciedade, os tantos seres humanos, não humanos e mais que humanos, as texturas, as mudanças de estados físico-químicos, a celebração de poder compartilhar o tempo, o espaço, a comida: eis a comunhão de alimentar-se, de viver um encontro, de se nutrir por inteiro, de estar em um território preche de maneiras possíveis de aprender e educar.

Figura 5: Calores e(m) afetos.



Fonte: Foto retirada pelo autor no fogão a lenha, em 2019, na cidade de Monte Carmelo, MG.

Sei que a realidade vivida neste final de semana nesta cidade no interior mineiro jamais poderia condizer com todas as refeições de um estado tão populoso – assim como nenhuma narrativa aqui buscou criar verdades ou generalizações, sendo narrativas de experiências e experimentações, localizadas e limitadas, mas também transbordantes em marcas, devires e afetos.

Nestes momentos permeados pelos alimentos, eles assumiram posição central na experimentação e criação dos espaços e de nossas relações uns com os outros, humanos, não humanos e mais que humanos. A comida também nos fez companhia e atuou como materialização de um encontro (Sales; Carvalho, 2020)²¹, unindo-nos com espaços, histórias, memórias e coisas que lá existiam, em processos de afetamentos múltiplos. O comer possibilitou desvendar – e aprender com – alguns espaços de vida, trilhando caminhos pelos cheiros e sabores possíveis para se aventurar em um território e nas relações afetuosas comigo e com os outros.

Considerações Finais

Revisitar essas escritas é preencher-nos de emoções, saudades e estranhamentos com as diferenças instauradas nos tempos e espaços por nós percorridos desde então. É percebermos os cheiros, os sabores, as texturas e as misturas que chegam à boca, que preenchem todo o nosso corpo, que nos nutrem, que nos ensinam a viver, que nos possibilitam existir. A força das

²¹ Sobre a dimensão dos encontros que acontecem com a comida, refletimos que: “Os encontros propiciados pelas comidas, pelos cozinheiros e comerem são abertos para novas sensações, experiências, capturas, processos e disputas. Rizomas-conectivos possibilitam agenciamentos de encontros em movimentos. Encontros com velocidades variadas que atuam nas vidas que plantam, colhem, criam, produzem, transportam, vendem, cozinham e comem. Ocorrem diferentes encontros em múltiplas possibilidades, entretanto, nunca sozinhos – e sim, pelas conexões através da comida. Esses encontros se povoam com outros sujeitos, afetos, outras potências, dores, capturas, outros lugares, conhecimentos, outras políticas, outros aprenderes, outras histórias, culturas... Em movimentos que permitem encontros degustativos nos processos de comer e cozinhar, atravessados por afetos inconstantes. Encontros que acontecem no corpo e encontros políticos por entre linhas duras, segmentares e de fuga, em movimento, com velocidades e direções variadas, em múltiplas conexões” (Sales; Carvalho, 2020, p. 160).

memórias vibra em nossas existências, ativa os corpos-vibráteis (Rolnik, 2016) e deixa estes trajetos-cartográficos em aberto, na medida em que permanecem vivos e pulsantes. Reencontrar com estes trajetos percorridos²² é nos permear com cheiros e sabores que continuam vibrantes, sendo uma intensa oportunidade para perceber o que permanece das marcas, dos afetos e dos devires lá vividos. Estes caminhos atravessados tanto nos ensinaram, mostrando que viver é lembrar, é marcar na pele as experiências, e que lembrar é também criar, ressoando em nossos corpos e permitindo perceber maneiras transdisciplinares de pesquisar em movimento.

Neste texto, buscamos refletir, pensar, dobrar, ziguezaguear nas educações mobilizadas a partir de afetos, de marcas e de devires possíveis nos encontros gustativos. O tempo passou, muito do que foi percorrido mudou, mas certas modulações seguem em nós ressoando, pelo que com elas aprendemos, pelas marcas, afetos e devires em nós engendrados. Dessa maneira, as narrativas se situam entre distâncias e pontes das memórias e dos atravessamentos que são construídas pelo lembrar de tempos outros, de caminhos possíveis, e com eles criar. E, assim, indagamos: quais trajetos gustativos são hoje possíveis? O que poderemos aprender nos encontros entre corpos e comidas neste mundo porvir?

Percebemos e afirmamos que a comida materializa múltiplos encontros (Sales; Carvalho, 2020): entre seres humanos, não humanos, mais que humanos, tempos, espaços e... e... e..., constituindo territórios intensivos para diferentes cartografias. Comemos – e aprendemos – com o corpo inteiro (Sales; Carvalho, 2022): com as mãos, com a boca, com os olhos, com a pele que sente as texturas, digerindo, nutrindo, excretando. Permeiar todas estas dimensões é perceber um território altamente potente para experimentar

²² Estes trajetos ocorreram sobretudo no ano de 2019, antes da pandemia de covid-19, em tempos outros, durante a confecção da dissertação de mestrado do primeiro autor intitulada de *Outras Biologias: Cartografias da Comida* (Sales, 2020), orientada por Daniela Franco Carvalho, segunda autora do artigo, no Programa de Pós-Graduação em Educação da Universidade Federal de Uberlândia (PPGED/UFU). Os trajetos e escritos foram revisitados em diferentes momentos posteriores, revisados, repensados, reformulados, deslocados, transcritos, expandidos, de modo a gerar e (re)nascem neste texto aqui por nós apresentado.

educações que aconteçam com/em meio à/pela vida (Sales; Rigue; Dalmaso, 2023).

Em uma pesquisa que aconteceu transdisciplinarmente e em movimento, pudemos perceber que com os “atravessamentos gustativos que permeiam os nossos corpos, nos educamos, formamos, transformamos, moldamos, fazendo e refazendo uma vida, um corpo e uma subjetividade a partir de aprenderes de si e do outro que acontecem no meio” (Sales; Carvalho, 2022, p. 694). Ao percorrer um trajeto – ou melhor, múltiplos trajetos – com a comida, vislumbramos nela forças e potências advindas dos encontros. Assim, reconhecemos que:

As cartografias e as suas derivas nos trajetos materializam o aprendizado vivido pelos encontros entre corpos e comidas, em educações rizomáticas que acontecem no meio, em experimentações, ensaiando percepções outras do mundo, criando poéticas do encontro, do desejo que atravessa corpo, tempo e espaço, em conexões múltiplas (Sales; Carvalho, 2022, p. 693)

Escola, universidade, casa, rua, mercado, *shopping center*, restaurante, lanchonete, fogão a lenha, fogão a gás, comida caseira, comida industrial, vegetal, animal, mineral... carne sangrante, carne antropofágica, carne devorada, nossa carne sendo produzida, nutrida, criada, destruída e povoada pelos encontros com a comida. Percebemos, enfim, que estes encontros gustativos são altamente produtivos, nutritivos, territórios de criação de marcas, mobilizando afetos e devires.

“Há, pois, educação em tudo que mobiliza o pensamento, as pulsões, afetos, ações”. (Rigue; Dalmaso, 2020, p. 145). Entendemos a comida como território de educações, na medida em que nos mobiliza em afetos, em forças de vida, produzindo marcas que formam, deformam e transformam os corpos, inspirados em Rigue e Dalmaso (2020) e Rolnik (1993). A comida é território

de marcas, afetos e devires, de forças e potências do porvir, permitindo aprender e educar de maneiras inusitadas.

“A comida, enquanto espaço de encontro, é possibilidade de aprender e de ensinar, de educar pela vida, de contagiar-se com as facetas gustativas, na força das cores, cheiros e sabores que alimentam o corpo inteiro” (Sales; Carvalho; Rigue, 2023, p. 1079). Ela é território de misturas, de movimento, contradições, dores e delícias. É, em si, território de vida. A comida é vida, é força, é desejo e, por assim ser, é lugar em que acontecem educações, aprendizados de si, do outro e do mundo, em múltiplos cheiros e sabores que permeiam o estar vivo e assim se reconhecer.

Referências

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

COUTINHO, Karyne Dias. Educação como mercadoria: o público e o privado no caso dos shopping centers. *Educação & Sociedade*, Campinas, v. 24, n. 84, p. 955-982, set. 2003.

DELEUZE, Gilles; GUATTARI, Félix. *Mil platôs: Capitalismo e esquizofrenia*. Vol. I. São Paulo, Ed. 34. 2011.

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

GALLO, Sílvio. Eu, o outro e tantos outros: educação, alteridade e filosofia da diferença. In: GARCIA, Regina Leite (Org.). *Diálogos Cotidianos*. 1. ed. Petrópolis: De Petrus, 2010. (v. 1). p. 231-246. Disponível em: <https://www.ufsm.br/app/uploads/sites/373/2019/04/GalloEuOutroOutros.pdf>. Acesso em: 12 abr. 2022.

HARAWAY, Donna. Antropoceno, Capitaloceno, Plantationoceno, Chthuluceno: fazendo parentes. Trad. Susana Dias, Mara Verônica e Ana Godoy. **ClimaCom**, Campinas, v. 3, n. 5, 2016.

HARAWAY, Donna. *Quando as espécies se encontram*. São Paulo: UBU Editora. 2022.

Hooks, Bell. *Tudo sobre o amor: novas perspectivas*. Tradução Stephanie Borges. São Paulo: Elefante, 2020.

LARROSA, Jorge. *Experiência e alteridade em educação*. Revista Reflexão e Ação, Santa Cruz do Sul, v. 19, n. 2, p. 04-27, jul./dez. 2011.

LIRA, Luciana Campelo. “O outro lado do muro: natureza e cultura na ética animalista e no ativismo vegan”. *Revista Antropológicas*, v. 24, n. 1, p. 67-102, 2014.

LISPECTOR, Clarice. *Uma aprendizagem ou O livro dos prazeres*. Rio de Janeiro, Rocco, 2020.

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

PELBART, Peter Pál. *O avesso do niilismo: cartografias do esgotamento*. 2. ed. São Paulo: n-1 edições, 2016.

RIGUE, Fernanda Monteiro; DALMASO, Alice Copetti. *ESTAR VIVO: aprender. Criar Educação*, Criciúma, v. 9, n. 3, p. 130, 3 dez. 2020.

ROLNIK, Suely. *Cartografia Sentimental: transformações contemporâneas do desejo*. Porto Alegre: Sulina, Editora da UFRGS, 2016.

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

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

SALES, Tiago Amaral; CARVALHO, Daniela Franco. *Comidas e encontros: conexões entre políticas, histórias, culturas e afetos*. *Contraponto*, Porto Alegre, v. 7, n. 3, p. 143-161, dez. 2020.

SALES, Tiago Amaral; CARVALHO, Daniela Franco. *Devir-comida: corpo, afetos e educações em encontros gustativos*. *Interfaces da Educação*, Paranaíba, v. 13, n. 38, 2022. DOI: <https://doi.org/10.26514/inter.v13i38.6107>.

SALES, Tiago Amaral; CARVALHO, Daniela Franco; RIGUE, Fernanda Monteiro. *Corpos, comidas e currículos: educação em Ciências e Biologia menor*. *Revista de Ensino de Biologia da SBEnBio, [S. l.]*, v. 16, n. nesp.1, p. 1062–1082, 2023. DOI: <https://doi.org/10.46667/renbio.v16inesp.1.967>.

SALES, Tiago Amaral. *Entre vazios e cheios: cartografias da anorexia*. *Ecos: Estudos Contemporâneos da Subjetividade*, Niterói, v. 11, n. 2, p. 233-250, 2022.

SALES, Tiago Amaral; RIGUE, Fernanda Monteiro; DALMASO, Alice Copetti. *Modos de Habitar o Mundo: uma educação em ciências com/em meio à/pela vida*. *Educação & Realidade*, Porto Alegre, v. 48, p. 1-24, out. 2023.

SALES, Tiago Amaral; RIGUE, Fernanda Monteiro. Derivas entre a ciência, a vida e a educação: modos de aprender em movimento. *Revista Digital do LAV*, Santa Maria, v. 16, n. 1, p. e10/1–18, 2023. DOI: 10.5902/1983734883919.

SALES, Tiago Amaral. *Outras biológicas: cartografias da comida*. 2020. Dissertação (Mestrado em Educação) – Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia, 2020.
SANTOS, Antônio Bispo dos. *A terra dá, a terra quer*. São Paulo: Ubu Editora/PISEAGRAMA, 2023.

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

Recebido em janeiro de 2024.

Aprovado em fevereiro de 2024.