



COMO NÃO COZINHAR PANDEMIAS EM CASA

How not to cook pandemics at home

Stephanie Ferreira Sacco

Mestranda no Programa de Pós-Graduação em Antropologia (PPGA). Universidade Federal da Paraíba (UFPB), Brasil.

Email: stephaniefsacco@gmail.com

Áltera, João Pessoa, v. 2, n. 10 – Número Especial, p. 22-30, outubro 2020

ISSN 2447-9837

RESUMO:

Esse relato de campo traz um breve levantamento das origens de pandemias como a da covid-19, mostrando como a produção de alimentos e nossos hábitos alimentares têm responsabilidade na produção de pandemias. Ao mesmo tempo trago minha experiência em campo com um casal que decidiu deixar a vida em grandes cidades para morar na zona rural de Jacobina, Bahia, e criar uma relação com o alimento que desvia da grande produção industrial.

PALAVRAS-CHAVE:

Transição de vida. Alimentação.
Covid-19. Pandemia.

ABSTRACT:

This field report briefly raises the origins of pandemics, like the one we are living in 2020, with the spread of covid-19. A great part of responsibility for the rise of pandemics is how our food is produced and our dietary habits. In parallel, I bring my experience in the field with a couple who decided to leave their lives in big cities to live in the rural area of Jacobina, in the State of Bahia in Brazil, and create a relationship with food that deviates from the large industrial production.

KEYWORDS:

Life transitions. Food habits. Covid-19.
Pandemics.



Eu tive a sorte de estar em campo em março de 2020, quando a quarentena começou. Sorte em dois sentidos: primeiro porque teria sido impossível viajar nos meses seguintes, e segundo porque quase não senti os efeitos colaterais da pandemia enquanto estava por lá. Nesse relato etnográfico conto um pouco do dia a dia de Mari e Olivie, e de suas escolhas de vida – principalmente escolhas alimentares, para mostrar um estilo de vida que não cozinha pandemias e que é resiliente a elas.

Mari é curitibana, e decidiu sair de grandes centros urbanos assim que terminou seu período de residência, na disciplina da farmácia, na UFSC. Desde muito jovem ela deixou de comer carne, e a participação no movimento estudantil a colocou em contato com muitas teorias sociais que moldaram a sua forma de ver o mundo. Trabalhar em uma farmácia ou seguir carreira acadêmica não fazia sentido para ela. Ela aprendeu a fazer artesanato, malabares... e ganhou o mundo. Por oito anos ela viajou pelo Brasil e pela América Latina, vivendo com um pouco do dinheiro que ela tinha guardado durante a residência e com a venda de artesanato, com malabares no farol, trabalhando em bares, agências de turismo... até aula de samba no Equador ela deu. Em 2012 ela conheceu Olivie, hoje seu companheiro, ao pegar uma carona em seu veleiro, saindo de Trinidad e Tobago. Essa carona acabou virando uma travessia de 28 dias em veleiro para a Europa (Olivie é franco-suíço e precisava de mais uma pessoa no barco para voltar para casa) e uma relação que já dura oito anos.

Em 2014, já cansada da vida nômade, ela decidiu parar. Começou então a construir sua vida na comunidade da Coreia, na zona rural de Jacobina, cidade do norte da Chapada Diamantina na Bahia. Mari havia comprado o terreno onde mora hoje por um valor irrisório, no começo de sua viagem - dizendo ter sido enfeitiçada pelo acarajé que comeu da então proprietária – e nem sabia se algum dia voltaria para lá.

Pois esse dia chegou. Desde 2014 Mari mora em uma casinha de alvenaria simples, sem luz elétrica nem água encanada, a 40 minutos de ônibus em estrada de terra de Jacobina, o centro urbano mais próximo. Olivie, que é eletricitista, instalou uma pequena placa solar que atende a necessidade de iluminar a casa à noite. Para a água, eles construíram uma cisterna. A energia para cozinhar vem da lenha que eles coletam ali pela região, e serram na mão com um serrote e, depois, cortam com um machado. Essa mesma lenha esquenta a água do banho. Os móveis foram todos fei-



tos em madeira pelo pai de Mari, que é marceneiro e passa alguns meses por ano por lá. E assim, entre a rotina diária de cozinhar, plantar e escapar para uma cachoeira ou outra da região, eles me receberam em março de 2020 para o que seria uma visita de 2 semanas para o meu trabalho de campo.

Interessava-me a história e o dia a dia de Mari porque pesquiso o que chamo de transições de vida, ou o movimento de algumas pessoas urbanas que decidem deixar suas vidas em grandes cidades para viver em zonas rurais ou cidades pequenas em busca de estar em uma relação mais próxima com o que chamamos de natureza. Mari é uma das mais de 30 pessoas que passaram pelo meu campo exploratório para a pesquisa, e sua história me chamou muita atenção.

Mari tem muitos motivos para ter escolhido viver ali, e não cabe nesse relato explorá-los. Mas a relação com o alimento atravessa todos eles – desde sua percepção de saúde, de espiritualidade e de relação com o ambiente. E é nessa relação que eu vejo a chave para a resiliência a pandemias que ela vive. Mas antes de entrar na relação da Mari com o alimento, exploro brevemente a origem das pandemias modernas.

Não se sabe ao certo como essa pandemia especificamente começou. Para além dos que dizem que o vírus foi feito por humanos em laboratório, há um consenso de que um vírus teria sofrido uma mutação em um animal, que por estar em contato próximo com um humano teria permitido que ele saltasse e o infectasse. E assim fosse saltando de humano em humano até ter virado uma pandemia global. Em vez de entrar nos pormenores da difusão da covid-19, quero lembrar que: 1. Essa é mais uma pandemia, de muitas, que nossa espécie passou, desde o período Neolítico (BARRETT et al., 1998); 2. As epidemias de nossa geração (como a cólera, o ebola, o HIV e as gripes) estão intimamente ligadas à forma que produzimos os alimentos – com grandes monoculturas, grandes fazendas, indústrias e desmatamento (WALLACE, 2020; BARRUTI, 2020); 3. A forma como produzimos alimentos é uma decorrência da lógica cartesiana que separa a Humanidade da Natureza, que justifica a transformação da terra e de não-Humanos¹ em recursos (MOORE, 2016).

¹ Moore se refere a Humanidade e Natureza com as primeiras letras em maiúsculo quando se refere a ideia de humanidade e de natureza que se construiu no pensamento cartesiano capitalista. Humanidade seria que é considerado humano – os europeus, homens, conquistadores... enquanto Natureza



Segundo Barret et al. (1998), vivemos três transições epidemiológicas na história de nossa espécie; a primeira com a sedentarização dos humanos e o surgimento da agricultura, a segunda com a Revolução Industrial, e agora a terceira, que nos interessa aqui, que é a re-emergência de doenças infecciosas em uma ecologia globalizada (BARRETT et al., 1998, p. 248). Com o avanço da medicina alopática e seus antibióticos e vacinas, aliados a uma super confiança nas tecnologias biomédicas a partir dos anos 1950 e 1960, as pesquisas deixaram de lado as doenças infecciosas e se voltaram ao crescimento das doenças degenerativas crônicas (BARRETT *et al.*, 1998, p. 263). Ao mesmo tempo, novos agrotóxicos começaram a ser usados nas lavouras, a criação intensiva de gado, porcos e frangos explodiu – assim como o uso de antibióticos para manter esses animais confinados produtivos. A indústria alimentícia cresceu, e os alimentos ultra processados entraram no dia a dia da população mundial. E comer mais gordura, animais e seus derivados com antibióticos, além de todo sal, açúcar e outros ingredientes que a gente nem sabe o que são, causaram esse aumento de doenças degenerativas crônicas (WALLACE, 2020).

Agora as doenças infecciosas antigas começam a aparecer, às vezes com novas armaduras, já que mutaram e se tornaram resistentes às nossas tecnologias biomédicas. E como os humanos estão mais doentes – decorrência do (mau) hábito alimentar –, elas matam mais. Ao mesmo tempo, a ciência biomédica, que deixou de lado os estudos epidemiológicos por um tempo, não pode responder rapidamente a crises como a que estamos vivendo. Os dois últimos pontos estão intimamente ligados: segundo Moore o capital se sustenta do que ele chama de natureza barata (MOORE, 2016, p. 81) – da qual todas as outras espécies (e parte dos humanos) fazem parte. E esse processo, baseado na dualidade cartesiana Homem-Natureza teria começado no séc. XVI, quando a terra se tornou propriedade e a atividade humana se tornou trabalho. As monoculturas – ou plantations - nascem na conquista das colônias e se desenvolvem até chegar a essa realidade de produção de alimentos que vivemos hoje e que Soledad Barruti narra tão bem:

é o que o planeta dá de recursos, como os alimentos, a terra que se torna propriedade, os animais, e os outros humanos que não são considerados Humanos - como povos originários, negros, pobres, mulheres, entre outros subalternos explorados como a Natureza.



Vacas, porcos, galinhas, morcegos, não importa de qual animal estejamos falando. Se não os extinguímos com destruição de seus habitats, os engaiolamos, acumulamos, mutilamos, transportamos, engordamos, medicamos e deformamos para aumentar sua produtividade. Forçamos os limites de seus corpos e anulamos seus instintos como se fossem coisas, por meio de técnicas ensinadas nas universidades, repetidas em conferências empresariais e testadas em laboratórios. Um negócio de bilhões de dólares (BARRUTI, 2020).

É por isso que Soledad Barruti afirma que mesmo vivendo o genocídio da covid-19 continuamos cozinhando pandemias em casa – pelo menos os que têm privilégio de ficar em casa. Porque mesmo seguros, com pouco contato com outros seres humanos, quem compra a comida em grandes supermercados, produzida nessa lógica que Barruti denuncia, continua apoiando essa grande indústria que produz pandemias – e ainda adoecem aos poucos, com as comorbidades que agravam o risco de doenças como a covid-19. A vivência com a Mari e o Olivie mostra que há outras formas de consumir alimentos que vão contra essa grande indústria que vê a natureza como Natureza barata.

Volto agora ao meu relato de campo. As horas na casa da Mari e do Olivie eram marcadas pelas refeições. Acordávamos pouco depois do nascer do sol, e logo preparávamos o que eles chamam de primeiro café da manhã. A Mari acendia o fogão a lenha para esquentar água para um chimarrão enquanto eu e o Olive cortávamos as frutas – muitas bananas, que se não eram do quintal deles, era de produção do vizinho Zé Augusto. Muitos abacates (muitos), porque eles literalmente choviam nas nossas cabeças e nas telhas da cozinha, e mamão, que compravam na feira de orgânicos quando iam a Jacobina a cada duas semanas. Às vezes essa salada de frutas acompanhava uma farinha de licuri do quintal, ou uma granola feita pela Mari. Quando o sol já estava ficando muito quente, era tempo de preparar o que eles chamam de segundo café da manhã. A Mari acendia o fogão novamente com mais lenha. E as receitas variavam com a sua criatividade e os recursos locais – mas sempre acompanhavam alguma versão de guacamole. Às vezes era a macaxeira que o Olivie colhia na hora. Às vezes a Mari fazia um pão na cuscuzeira, com farinha de trigo integral. Outras vezes fazíamos cuscuz – sempre com o flocão de milho não transgênico. Uma vez hidratamos o milho, que veio da roça de um dos vizinhos, na noite anterior para



moer o cuscuz na hora de comer. Depois do que era sempre um banquete-café da manhã, tirávamos uma *siesta*, líamos um livro, conversávamos por horas sobre alguma experiência incrível que a Mari tinha vivido em suas viagens por terra e pelo mar. Até que o sol baixava um pouco e era hora de voltar a trabalhar lá fora, na terra. No comecinho da noite voltávamos à cozinha, e novamente ela fazia fogo, colocava algum grão para cozinhar na pressão, ou uma tapioca para hidratar.... fazíamos uma saladinha com as ora-pro-nóbis ou as *chayas* do quintal... E de sobremesa, quando nenhum de nós estava em alguma dieta específica, Olivie trazia um pedacinho de chocolate suíço que ele tinha trazido na sua última temporada por lá.

Todo dia era assim. Tirando os dias que escapávamos da rotina para ir a uma cachoeira ou para ir para a rua² comprar as comidas que eles não tinham no seu quintal ou nas roças dos vizinhos. Foi em uma dessas escapadas - em um momento raro de acesso à internet, que ficamos sabendo da gravidade da crise da covid-19 no mundo e no Brasil, quando já faltavam poucos dias para meu retorno a João Pessoa. Nos dias seguintes ouvimos pela rádio dos vizinhos que o comércio em Jacobina começara a fechar, e meu voo de volta foi cancelado. Por sorte, precisei ficar mais algumas semanas com eles antes de conseguir voltar para casa.

A quarentena tinha começado. Mas pouca coisa mudou na rotina da casa, tirando o fato que eu não consegui ir embora na data planejada. Ficamos alguns dias sem ônibus para ir para a rua, mas logo ele voltou a circular uma vez ao dia. Os vizinhos continuavam a trazer comida fresca e orgânica de suas roças. Eu comecei a me integrar cada vez mais na rotina. Aprendi a fazer fogo sozinha para cozinhar enquanto eles estavam na roça, virei especialista em quebrar licuri. O que mais mudou foram os sons do entorno, com a zuada das crianças que não iam para a escola e o papo com os poucos vizinhos que visitavam. De repente, a quarentena e a covid-19 viraram o assunto principal do pequeno povoado. E de mais de um deles ouvi em versões variadas a frase: “que sorte nós temos de estar na roça, e não fechados num apartamento na cidade”.

Não quero romantizar a vida na roça, muito menos a vida da Mari e do Olivie, que é cheia de desafios e altos e baixos, e que com certeza não é para todo mundo.

² Assim se referia a comunidade local quando iam a Jacobina, o maior centro urbano da região.



Eles tentaram ser autossuficientes e não conseguiram, têm muitos problemas com acesso a água e alguns conflitos com a comunidade local. Mas o fato é que vivendo como vivem – e comendo como comem – eles conseguem ficar às margens do sistema de produção de alimentos do agronegócio, não comprando de quem está cozinhando as próximas pandemias e apoiando pequenos produtores locais e a conservação da biodiversidade na região. Eles conseguem também se manter saudáveis, porque além de mexer o corpo e estar ao ar livre nas atividades do campo, o consumo de alimentos ultra processados e de origem animal é quase zero (quase porque vez ou outra há uma trapaceada com chocolate suíço ou nas idas a Jacobina, onde é difícil achar opções veganas).

Há muitas formas de viver sem cozinhar pandemias globais – e muitos povos originários do mundo todo têm lutado para conseguir existir vivendo suas vidas às margens do sistema. Mas há também algumas possibilidades para quem nasceu na vida urbana escapar dessas imposições mercadológicas – e como a Mari e o Olivie vivem é um exemplo disso.



REFERÊNCIAS

BARRETT, R. *et al.* Emerging and re-emerging infectious diseases: the third epidemiologic transition. **Emerging and re-emerging infectious diseases: the third epidemiologic transition**, [S. l.], v. 27, n. 1998, p. 247–271, 1998. Disponível em: <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.27.1.247>. Acesso em: 29 abr. 2020.

BARRUTI, Soledad. **Nuggets e morcegos: como cozinhamos as pandemias** Editora Elefante. [s. l.], 2020. Disponível em: <https://editoraelefante.com.br/nuggets-e-morcegos-como-cozinhamos-as-pandemias/>. Acesso em: 30 maio 2020.

MOORE, Jason W. **Anthropocene or Capitalocene? Nature, History, and the Crisis of Capitalism**. Binghamton: Sociology Faculty Scholarship, Binghamton University, 2016. Disponível em: https://orb.binghamton.edu/sociology_fac/1.

WALLACE, Robert G. **La responsabilidad de la agroindustria en el Covid-19 y otras enfermedades virales**. [s. l.], 2020. Disponível em: <https://movimientom4.org/2020/04/la-responsabilidad-de-la-agroindustria-en-el-covid-19-y-otras-enfermedades-virales/>. Acesso em: 30 maio. 2020. Acesso em: 29 abr. 2020.

Recebido em: 31/05/2020

Aceito para publicação em: 20/06/2020

