



Devir-fungo: uma experimentação etnográfica com a fermentação



Melanie Theresia Peter¹

Resumo

O que podemos aprender com o fazer mundos dos fungos e das assembleias constituídas por eles junto aos humanos e às miríades de outros seres? Esse é um dos questionamentos que perpassam minhas pesquisas/ensaios/experimentos cujo intuito é sinalizar a insurreição fúngica em curso e destacar processos dentro dos quais substâncias e palavras ainda podem transformar, fermentar. Nesse texto, retomo e repenso alguns recortes da minha dissertação que tem como centro as assembleias fermentativas. Parto de algumas das muitas etnografias de povos do Rio Negro - essa gente de transformação -, para esboçar os caminhos de investigações em torno da fermentação multiespécies dos caxiris. Confluências chegam então para uma experimentação etnográfica da feitura de um caxiri de cará roxo junto a indígenas do povo Tukano e dos enredamentos inerentes à ação.

Palavras-chave: Devir-Fungo, Fermentação, Experimentação, Insurreição Fúngica.

¹ Doutoranda no Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal do Amazonas

Revisito meus escritos,
infinitos definidos pela visão embaçada por enxurradas de novidades.
Encontro a tendência a estilizar o vivido,
o que restou dos gestos arriscados e do apagamento inspirado:

registros de um olhar sem treino
tateando para encontrar algum ritmo nos
rastros e das rotas em ebulição.

Há melodias impressas no corpo
um campo difuso
capturas presas em traços frouxos,
agências,

símbolos e sentidos
bricolagens metonímicas,
palavras fermentadas.

No extremo do sistema:
significações sem estrutura
descrições fluidas
fendas e rachaduras
hipóteses em movimento
linhas criadas nas relações

vínculos artificiais
formas obscuras
associações heterogêneas em planos de imanência,
tramas comunicativas
textualizações alegóricas em suas formas

simbioses silenciosas

assembleias em aberto

conexões inconstantes

movimentos e ritmos

mundos em ebulição:

Talvez a potência de um conhecimento rebelde, deliberadamente inacabado, escrito a partir de epistemologias fúngicas.

Arte como ato etnográfico num capitalismo incompleto?

O que ainda pode a antropologia?

#

Cheguei tateando. Encontrei a intrusão dos fungos na antropologia, um movimento que vem se consolidando seja em sua perspectiva metafórica ou como projeto etnográfico, como uma “virada fúngica”. Aterrizei na Amazônia. Aconteceu enquanto explorava o nicho dos estudos etnomicológicos e etnológicos brasileiros. Os fungos da Amazônia e os Povos que com eles compõe a paisagem das terras baixas me despertava interesses. Primeiro, encontrei os cogumelos pululando nas imagens da floresta e nas ilustrações dos livros, aos poucos fui os conhecendo também em artigos científicos, nos laboratórios, nas pesquisas e nas cosmologias. Em minha bagagem, quando aportei em Manaus, trazia alguma leitura e muitas dúvidas de como entender e habitar essa paisagem. Quando as normas sanitárias foram relaxadas, passei a encontrar os fungos também na vida amazonense, no dia a dia de calor efervescente onde a fermentação faz parte do cotidiano (tucupí, tacacá, japurá, aluá, caxiri...). Mas afinal, como um olhar atento aos estudos etnomicológicos e uma escuta afiada às relações entre humanos e fungos que se desenrolam nas paisagens que compõe a amazônia poderiam contribuir para algo?

As questões envolvendo o muito pequeno, os fungos microscópicos, a maneira como eles estão reunidos em assembleias junto com bactérias e realizam a fermentação começaram a borbulhar em meus caminhos. O conceito de fermentação, esse que

envolve os processos metabólicos como a transformação química do açúcar em ácidos, essa prática culinária milenar, é acrescido de referências aos fenômenos sociais onde a agitação e a revolta estão presentes. Pensamentos sobre fungos fermentadores e seus humanos começaram a ser ativados.

Voltei a Levi-Strauss (2004) e suas constatações de que em toda a América do Sul podem ser notadas a produção e o consumo de bebidas fermentadas indígenas.

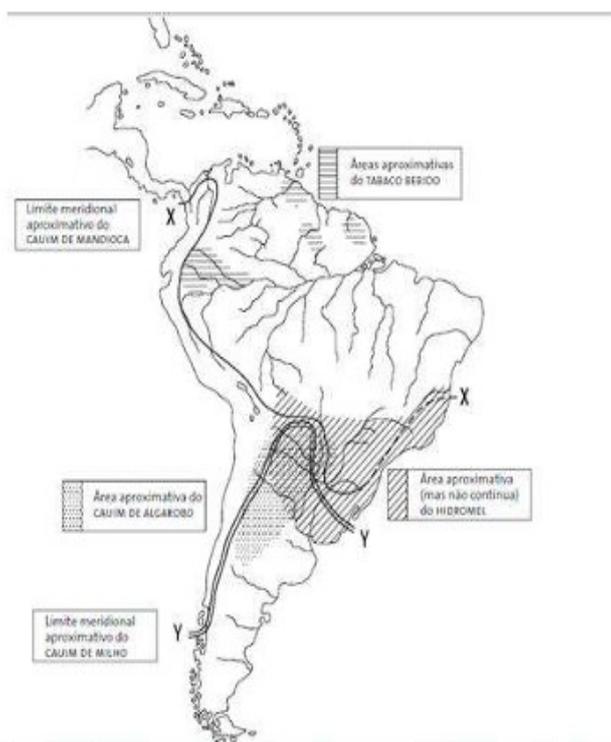


Figura 1. O traço imaginado por Levi-Strauss como representação das bebidas fermentadas

Fonte: LÉVI-STRAUSS (2004: p. 61).

Tantos anos se passaram, as leveduras transitam loucamente e me é inevitável indagar: como estariam essas linhas? Como se conectariam as paisagens? Como seria o mapa contemporâneo das bebidas alcoólicas em terras amazônicas? Deveríamos desenhar em conjunto com as linhas das cervejas engarrafadas e dos destilados? Como a introdução das bebidas não indígenas, sobretudo as cachaças, descompuseram certas

linhas e emaranharam outras em traçados perigosos? E se ao invés do material a ser fermentado esse traçado fosse das leveduras e bactérias, as fermentadoras? Quais seriam as mudanças e permanências de leveduras que convivem no seio das comunidades, em seus potes fermentadores e nos corpos que os ingerem?

Segui influenciada pela leitura de Tim Ingold. O mapa de Levi-Strauss confundia-se com um mapa imaginado. “Desenhar sobre um mapa-rascunho é meramente adicionar o traço de mais um gesto aos traços dos gestos anteriores” (Ingold 2022: 112).

Olhar para a fermentação é bom para pensar os fungos em seu caráter sorrateiro, microscópico. As lacunas entre as tramas são potencialidades analíticas permanentemente abertas a novas conexões. A insurreição fermenta nas frutas caídas, nos tonéis, nos galões, nos laboratórios, nos intestinos, nas peles, nas mentes, nas casas, nos coxos de caxiri; na festa e no sonho, nas canoas de transformação...

Recorro à evolucionista radical devota das bactérias. Em sua "serial endosymbiosis theory" (SET), de 1967, Lynn Margulis explica como as células eucarióticas são originárias de relações e fusões simbióticas duradouras. De forma muito inspiradora, esclarece como novos tipos de células, tecidos, órgãos e espécies evoluem principalmente por meio de “intimidade de estranhos”. Esses devires, conformados e desdobrados em conjunto, são as mutantes “assemblagens simbióticas” com seus padrões complexos e emaranhados (HARAWAY, 2016), as multiespécies world making de Anna Tsing (2015) ou a “meshwork” de Tim Ingold (2015).

Interessada nas maneiras pelas quais os micróbios, nesse caso as bactérias, são aliadas que formam, repetidamente, companheiros simbióticos, sejam eles obrigatórios ou não, em *The Origins of Sociable Life* (2009), Myra Hird também explora os devires microbiológicos. A pesquisa, desenvolvida no laboratório de Margulis e profundamente inspirada pelos preceitos éticos de Haraway quanto às espécies companheiras, surge para tencionar a questão “estou interessada naquelas espécies companheiras que não são espécies: companheiras de não-espécies, por assim dizer. Primeira pista para as questões ontológicas e epistemológicas que as bactérias nos convidam a considerar” (HIRD, 2009, p.133). Nas palavras da autora, o é necessário "construir uma microontologia, como uma forma de se envolver seriamente com os microcosmos" (Hird 2009: 133, tradução minha). O interesse da autora, que é também o meu diante das assemblages

fermentativas, passa pelo fato dos microorganismos estarem “quase inteiramente ausentes das formulações atuais interessadas nas origens e parâmetros das possibilidades de vida sociável”. (Hird 2009: 133, tradução minha).

Inspirada por Margulis e Hird, encontro a Cobra-Canoa do povo Tukano (Ye’pamasa) e atento mais uma vez ao fato de que as formas de vida são processos e não coisas. Falar das leveduras, desses fungos microscópicos que fermentam junto conosco, é voltar um pouco às pequenezas, acessar sensibilidades, reunir os distantes, recolher infinitudes. Microorganismos, vistos apenas pelos aparelhos da ciência ou pela visão expandida das xamãs, são conhecidos pelos efeitos dos seus encontros. Silenciosos, embora agitados, estão presentes em assembleias, nos trabalhos, na força produtiva do dia a dia, e também nos rituais amazônicos, nas festas, nos encontros entre afins, nos momentos de dança e de brincadeira.

Na impossibilidade reescrever o original, apenas cito: “My conviction is that social scientists must find ways to begin to theorize an ethics of the microbial – particularly outside pathogen histories and characterizations – and that this is fundamental to our future disciplinary enterprise”. (Hird 2009: 133).

Desde o aproveitamento, a alcoolização e preservação dos alimentos com reconhecido incremento de seu valor nutricional, desde os processos onde a socialidade é mais que humana é oportuno pensar para além de uma modernidade onde microorganismos são descobertos apenas para serem os outros, os perigosos, os sorrateiros, os causadores de desgraças, portanto vistos (ou imaginados) como inimigos a serem combatidos. “To learn to live better with microbes is to learn to live better with other kinds of difference—those associated with ethnicity, race, national origins, sexual orientation, ability, and age” (Rutherford 2021: S195).

A fermentação conecta linhas ancestrais, linhas arqueológicas, linhas microbiológicas e microbiopolíticas². A fermentação é infinita, infinitos são os modos de suas manifestações. Na tentativa de pensar com os micróbios, fui ensaiando o que

² “Rearticulando discursos predominantes e subvertendo práticas padrão, bioartistas e ecoartistas estão se engajando em microbiopolíticas táticas – deslocando regimes dominantes para administrar a vida. Essas intervenções ilustram o potencial promíscuo da microbiopolítica como uma ajuda para cultivar mundos habitáveis e mais vivos (Paxson 2014: 121, tradução minha).

estou chamando de uma etnografia da fermentação³ (Salme 2022; Hendy et al. 2021; Senyldiz 2020): algo como uma etnografia detida nas assemblages de fungos-com-seus-outros, incluindo humanos, em suas atuações no processo de transformação por meio da fermentação. Nesse caminhar como já mencionado encontrei e reencontrei diversas vezes os micróbios enredados aos espíritos da floresta, às palavras xamânicas, às festas e rituais, aos tonéis, aos coxos, aos potes e cuias, aos copos e garrafas, às massas enterradas. Sem leveduras muitas narrativas sobre a comunhão religiosa teriam de ser repensadas, visto que as bebidas fermentadas desempenham ali um papel fundamental. A canoa de transformação dos povos Tukano talvez deslizesse de forma diferente pelos rios subterrâneos.

Essas assembleias onde bactérias e leveduras agem junto com plantas e animais acontece com ou sem humanos, sem parar. Fato é que em algum momento dessa trajetória que traçamos em conjunto, os humanos passaram a controlar o processo de alguma forma. Os fungos unicelulares cuja espécie mais conhecida é *Saccharomyces cerevisiae*, são as estrelas na fermentação do pão, do vinho, da cerveja, da cachaça, do etanol, para citar alguns. Seu apetite é voraz e elas são onipresentes. São também pop stars nos estudos de microbiologia, mas elas não precisam dos cientistas, estão por aí, vagando em busca de alimento.

Com olhar para fermentação, segui apoiada em trabalhos como os de Roberta Raffaetà, Heather Paxson e Eben Kirksey (2021) que, a partir de contextos diversos, apontam para a artesanania e a temporalidade dos processos, sempre com o enfoque na “força social da fermentação” (Rutherford 2021: S193).

Encontros

Eu seguia diante de muitas palavras escritas. Ouvia histórias sobre fermentados amazônicos e a aos poucos ia me aproximando micelialmente das artes cosmológicas da fermentação. O capítulo de minha dissertação intitulado *Fermentação Multiespécies dos Caxiris: Constâncias e Inconstâncias das Leveduras Selvagens* ia sendo construído a partir dos diálogos com pessoas que sabiam das coisas de formas outras a minha.

³ Ver dossiê “Cultures of Fermentation: Living with Microbes”. *Current Anthropology*: Vol 62

Aconteceu que Dona Elza e sua família me receberiam no bairro da Compensa para fazermos um Caxiri de Cará Roxo. Coloquei mente e corpo em contato. Seguia atenta a linha espinozista, tentando promover os bons encontros, os que aumentam a potência de agir. Ouvi com atenção e cuidado as histórias dos povos do Rio Negro, essa gente de transformação que entende a fermentação e a origem do mundo como um processo conjunto. Conhecem os trajetos da Cobra Canoa, a história das suas paradas nas Casas de Transformação/Fermentação (Pa'mîri-Wi'i).

A matriarca aprendera ainda criança a feitura do Caxiri, chamado por ela de Peeru. Gosta de falar em fazer “esse caxirizinho”, assim mesmo, no diminutivo. Dona Elza mora em Manaus a dois anos, veio acompanhar a filha Rosijane Moura, que é agora doutoranda no PPGAS/Ufam. Indígena Desano, partiu de sua comunidade nas proximidades do Tiquié quando o marido, professor, faleceu deixando para ela a tarefa de criar quatro filhos. Consternada e sem querer casar novamente, foi-se embora para São Gabriel da Cachoeira tentar receber a pensão do marido. Sem entender muito da língua portuguesa passou a trabalhar limpando casas, principalmente dos militares residentes no município. Hoje, morando em Manaus, mantém a tradição da convivência com os povos Hupdas ou Makus, como prefere falar. Sua parceira no cuidado da casa e das netas é Clotilde e pertence a um desses povos. Essa relação, inclusive, foi tratada na dissertação de mestrado de Rosijane: COMPANHEIRISMO: RELAÇÕES ENTRE MULHERES INDÍGENAS TUKANO, DESANO E HUPDA DO ALTO RIO NEGRO.

Nem Dona Elza nem Clotilde tinham o hábito de fermentar em Manaus. Muito animadas e solícitas, estavam dispostas a fazer um experimento. Listaram os utensílios e ingredientes necessários. Partimos em busca deles. Era um dia de verão no seu auge, seguimos eu e Thiago, orientador e colaborador dessa pesquisa, andarilhando pelo centro da cidade em busca dos itens. Chegamos à Compensa com sacos, sacolas, panela, galão, açúcar, carvão e cará roxo. Em nossa expedição eu e Thiago havíamos encontrado quase todos os itens solicitados, ficou faltando o Cumatá (peneira multifuncional feita de fibras naturais, amplamente utilizada por comunidades indígenas e ribeirinhas). Era uma sexta-feira e a tarde quente começava a ir embora. Nos cumprimentamos e entregamos os materiais para Dona Elza. Estamos na cidade, não temos um bonito vaso de cerâmica (Camutí) nem uma imponente canoa de fermentação. Não temos uma cultura inicial nem uma relação com o pote fermentador. Começamos

de lugares imprecisos quando se trata da vida microbiológica. Confiaremos nas leveduras que se juntarão a nós no processo.

Dona Elza abriu a sacola de cará roxo, pegou alguns tubérculos e olhou com cuidado. Em seguida tirou pequenas lascas dos tubérculos com os dedos para então comentar alguma coisa em língua Tukano. Pergunto o que aconteceu. Rosijane traduz e me explica que existem dois tipos de cará e ali naquele saco estavam misturados. Fiquei apreensiva, mas ela logo disse que tudo bem, afinal, estávamos improvisando. Em seguida ela pegou o galão de plástico, abriu, começou a cheirá-lo. Expliquei que a compra do galão havia sido uma operação complexa desenrolada na bera, em uma bodega que vendia recipientes reutilizados. Ela virou e revirou até encontrar o rótulo, cheirou novamente, “guaraná”, comemorou. De alguma forma ali já era o habitat de microorganismos. Ela havia sentido o cheiro da fermentação. Por fim ela pega o açúcar mascavo, estranha a cor. Pergunta-me: “porque ele é assim?”. Digo que é mais natural do que o branco, mais próximo ao caldo de cana, “Sim, antes era caldo mesmo que usava”, explicou-nos. A panela de 15 litros havia sido comprada por Thiago depois de esgotarmos nossas tentativas de conseguirmos alguma emprestada com colegas da pós-graduação. Pelo menos havíamos feito a escolha certa no ato da compra. “Bem boa essa panela, é dessas que a gente precisa”, comenta.

As netas de Dona Elza olhavam desconfiadas. As meninas, a mais nova e a mais velha, como são chamadas pela mãe Rosijane, me olhavam desconfiadas por algumas horas até o momento em que começamos a estabelecer nossas relações de amizade.

O primeiro passo era cozinhar muito bem os sete quilos de cará. Para isso, constatamos que o nosso carvão seria inútil e seria necessário coletar restos de madeira jogadas nos terrenos baldios e passeios nas ruelas da Compensa. Eu, Rosi, Thiago, Clotilde e Flávio- também morador da casa e também doutorando no PPGAS/UFAM, fizemos uma fogueirinha para colocar em cima a panela e cozinhar os tubérculos. Dona Elza nos orientava entre risadas. Demorou um pouco até conseguirmos uma maneira de equilibrar a panela em cima do fogo. As mulheres discutiam na língua Tukano. Vinham até mim muitos sons livres, não trabalhados pela tradução. Acompanhava o riso e sabia que faziam piadas a meu respeito. Ria junto. Reconhecia meu total desconhecimento. Há coisas que são traduzidas, outras são apenas parcialmente. fui captando aos poucos o que eu deveria ou precisaria saber. Acompanhava os movimentos.

Dona Elza seguia quebrando madeiras em pedaços, Clotilde ajeita-as no espaço, em seguida risca um fósforo e agachadas, assopramos e abanamos o fogo. Demorou um pouco até que as chamas adquirissem consistência e a estabilidade necessárias para ferver a água açucarada e os quilos de tubérculos que estavam na panela. Seria preciso cozinhar muito bem os ingredientes. Se não estivessem bem cozidos o caxiri poderia ser indigesto.



Figura 2. Dona Elza conta histórias enquanto o fogo faz o seu trabalho

Fonte: Arquivo Pessoal

Quando pergunto sobre a quantidade de açúcar, Dona Elza derrama e mostra: “É assim ó”, depois ela acena com a cabeça e sorri. “Uhum”. Parecia mais um feeling que eu ainda precisaria aprender. “Finding the right balance is the art behind the science of fermentation” (Seiferd 2022:115).

Durante o tempo de cozimento, conversávamos sentadas em cadeira na área externa da casa. Em determinado momento Thiago partiu e eu fiquei, acompanhando as alterações dos rumores e dos humores em nossa mútua vontade de agradar.

Depois de cozida e já um tanto fria, despejamos a mistura em uma bacia e esperamos mais um tempo para que o calor dissipasse até que Clotilde começou a cutucar os tubérculos com uma colher de pau para acelerar o processo.



Figura 3. Clotilde inicia o processo de esmagar

Fonte: Arquivo Pessoal

Depois de um bom tempo abandonou o utensílio e passamos a mexer na massa com as mãos até triturar ao máximo os carás cozidos. Era um processo de concentração. Ao redor, as conversas seguiam entre risadas. A massa de cará tinha um tom arrocheado, meio pastel, salpicada pelos tons mais escuros das cascas. Enquanto amassava eu pensava nos microorganismos que estávamos misturando na substância, esse era o momento do primeiro encontro com o que seria o nosso líquido pleno das energias dos toques. Clotilde sabe fermentar. Nos comunicamos, sobretudo, pelo riso, sempre farto. Ela gostava de fazer piadas com meu jeito desentendido das coisas.

A tarefa de amassar durou um tempo longo. Enquanto isso Dona Elza, fazia movimentos constantes e longos com uma caneca para esfriar o líquido açucarado que seria acrescido à massa. A noite já estava instalada quando adicionamos água à massa de cará, cascas moídas, nossos temperos e microorganismos.



Figuras 4 e 5: Diluindo a massa com água açucarada

Fonte: Arquivo Pessoal

Dona Elza seguia conversando com Clotilde, elas trocavam ideias sobre os modos de preparar a bebida. Falavam das convergências e divergências nos modos Tukano, Desano e Hupda de fermentar. Fazíamos caxiri enquanto relembávamos. Elas me explicavam como os fermentados podem ser feitos de maneiras diferentes, muitas são as combinações. “Pode fazer de vários jeitos esse caxirizinho, muda o gosto, é diferente”. As misturas ou temperos (outros tubérculos ou frutas) da fermentação também são improvisos.

A matricarca enfatizou várias vezes que não ia colocar a mão ali pois o caxiri de cará dela não fermentava bem, não ficava bom. Lembrei da pesquisa de Talita Sene e Delfina, uma de suas interlocutoras que em determinado momento diz:

Aí eu já faço com esse tipo de maniva, a paca branca, porque fermenta pra mim. Tem prá outras pessoas que não fermenta com esse tipo de maniva, fermenta com açáí, com urará. Com essas aí que fermenta, fica forte. Eu já experimentei fazer com todos esses tipos de maniva, ele não fermenta pra mim não, já com essa paca branca fica forte, forte. Aí a gente planta mais da paca branca pra fazer o caxiri. (Sene 2015: 85).

Então olho para Dona Elza e pergunto: como eu vou saber o que fermenta para mim? Como você sabe que o seu caxiri de cará roxo não fica bom? Ela me respondeu pacientemente, “vai tentando e vendo o que fermenta..., desde menina a nossa mãe ensina a experimentar, ai descobre”, resume.

Obviamente, como se chega a uma bebida tão carregada de sentido e agenciamentos não poderia ser um caminho único. A fermentação traça linhas emaranhadas entre as vivências. Fui entendendo que as mulheres desse povo de transformação são estimuladas a experimentar com plantas e microorganismos. É nessa experimentação que descobrem como se combinam as bactérias e leveduras que as compõe, entendem como melhor as coisas se combinam. Rosi, como chamamos carinhosamente Rosijane, comentava que também é comum que uma pessoa descubra a sua preferência e se especialize: “Se você faz caxiri de pupunha faz só de pupunha”.

O treino do olho e do olfato, a destreza no paladar. O que Dona Elza e Clotilde alertavam a pensar era sobre a sabedoria inerente ao fermentar, para além de uma receita original verdadeira e única. As substâncias importam, mas eu ia entendendo que Peeru é experimentação e improviso, sem purismos. É performatividade em conjunto, encontro, multiplicação.

Pensei imediatamente na minha infância e lembrei que a única bebida produzida em minha família era feita de gengibre e possuía uma receita fixa. A fermentação era menos experimental, conseguida a partir da adição de *sacharomyces cerevise*. Encarei a adição de leveduras como uma profanação da receita original. Depois reconheci que era um purismo meu. Ninguém em minha família nunca usou a palavra levedura. Era o fermento que precisava ser colocado ali, naquela mistura açucarada com gengibre dentro. Resultava em uma bebida refrescante. Lembro de garrafas circularem como dádivas. A parte do processo que me cabia, e com a qual eu me divertia enquanto criança, era envasar o líquido nos vidros com ajuda de um cano de plástico hospitalar.

Começava o processo de espera. Fomos dormir e no dia seguinte pela manhã, acompanhei Rosi e Flávio em uma expedição pelas feiras da Compensa para comprar peixe. Em seguida Rosi foi para uma reunião e Flávio me acompanhou em lojas de materiais de construção e de utilidades. Estávamos em busca de uma peneira para coar o caxiri. Depois de algumas tentativas, optamos por uma alternativa de plástico comprada em uma loja que como tantas nesse mundo ostenta milhares de quinquilharias coloridas feitas com resíduos de petróleo.

Em determinado momento do processo, aparece Jaime Diákara, Desano, vizinho e irmão de Dona Elza, doutorando no PPGAS/UFAM. Ele me fala sobre a sua pesquisa. Seu interesse no caxiri é sobretudo quanto a cosmologia envolvida no feitio. Jaime nos

disse que antes, em seu mestrado, estudou Caapi, mas para ele “não é tão forte, o caxiri que seria verdadeira cosmologia”, resume. Para Diakara, é na fermentação que a força dos ancestrais é melhor revivida. Saber fermentar para os povos de transformação, é lugar de prestígio da mulher e de seu companheiro.

Ele explica que enquanto trabalha a mulher se concentra e se conecta. Seu interesse não era apenas na bebida em si, mas na “tríade caxiri, cuias e camuti” (o pote fermentador). Pelo que entendia em nossas conversas Jaime compreende a bebida como intimamente relacionada aos seus recipientes. A canoa de transformação, o Camuti. o pote, a cuia, o lugar onde guardar ou servir o caxiri é tão potente e vivo quanto a bebida que ele carrega. Na cultura Desano, explica Jaime, o Camuti é feito de barro e está conectado ao Dihí Ñekō (Ancestral Argila). A cosmologia começa com a fabricação do vaso e o modelar e remodelar de um corpo ancestral.

Meu pensamento voltava constantemente a Elisabeth Fisher, ao protagonismo feminino e às relações das mulheres com seus cestos de coleta e seus potes fermentadores. Segundo Fisher, as mulheres “teriam sido as primeiras a inventar recipientes: elas próprias eram recipientes de crianças e estavam acostumadas a carregar crianças pequenas nas costas, na cintura ou nos braços. Muito mais tarde, elas foram associadas as primeiras tradições de cestaria e cerâmica”(Fisher 1980: 60, tradução minha). As cestas, assim como os potes de fermentação feitos de cerâmica, estão aqui relacionados a um universo feminino.

Também repenso que embora as formas cogumelares não estejam presentes nos rituais indígenas amazônicos, os fungos comparecem na forma de leveduras na fermentação alcoólica de bebidas e estão conectados ao transe alucinógeno, “um instrumento básico da tecnologia xamânica de muitos povos ameríndios” (Viveiros de Castos 2006: 7).

Ao meu modo eu ia entendendo a relação com o recipiente como uma relação também com microorganismos fermentadores, dentro do pote repousam simbioses potentes. A minha imaginação ia vagando e era forçada a encontrar leveduras ancestrais, aquelas que passaram a fazer parte de comunidades e de seus rituais. Da boca para a bebida, depois novamente para a boca e nas mãos, no sistema digestivo, no chão e no ar, as relações construídas entre mulheres, comunidades e microorganismos tinham os fermentados alcoólicos como substâncias potencializadoras. A fermentação passa a ser

então um conceito valioso para pensar as margens indomáveis quando se trata de fronteiras entre humanos, bactérias e leveduras.

Quando Jaime falava da produção da bebida como movimento, eu pensava nos ritmos microbiológicos. Quando falava da potência de fermentação, “A saliva é por onde a mulher injeta, a força e o sabor do caxiri”, eu lembrava dos estudos (Bik et al. 2006), que sugerem que cada corpo é uma comunidade microbiana completamente única: “Microbes require us to rethink agency as something not individual, but as performative and emergent, as a creation resulting from interspecies interaction”. (Ingram, 2011: 101)

Sabor, odor, teor alcoólico, efervescência, a capacidade de produzir algo capaz de embriagar... a conexão com a artista produtora é inevitável. Poderão os micróbios serem considerados atores sociais na fermentação?

As bolhas ainda eram tímidas. Precisávamos ter paciência, disse Dona Elza. Depois de almoçarmos e descansarmos, ao final da tarde, Clotilde trouxe o galão. Abrimos e olhamos. Muito tímidas, as primeiras bolhas levantavam da bebida, a ação visível da fermentação começava ser notada. Comemoramos. Nosso líquido iniciava sua fervura



Figuras 6 e 7: Coando com Clotilde, Diakara e Flávio

Fonte: Arquivo Pessoal

fria. Havia fungos, havia leveduras, elas estavam começando a agitar-se. Logo mais

teríamos um caxiri vivo, com os microorganismos em completa ebulição. Seria necessário agora, coar as cascas do cará que estavam misturadas a bebida. improvisamo com o escorredor de plástico que havíamos comprado pela manhã. Eu, Clotilde, Jaime e Flávio nos revezávamos na operação de segurar a peneira e registrar o processo enquanto Clotilde retirava porções de líquido do galão com uma mão e com a outra chacoalhava a mistura dentro da peneira. Seguíamos entre risadas, especulávamos o que seria daquele nosso líquido coletivo.

Reservamos mais uma vez o galão. Precisávamos aguardar para ver qual seria a atividade dos microorganismos. O galão ficou no canto da cozinha, próximo ao fogão. Quando fosse a hora, as flutuações começariam a acontecer. Aos poucos os microorganismos agitavam-se até finalmente começarem a desenhar seus contornos de espuma no topo do galão. No líquido arroxeadado, no material expressivo, boiavam rodela de espuma, imponente. A fermentação acontecia. O galão seguia ao lado do botijão de gás, perto do fogão. Conforme a fermentação começava, a convivência aprofundava-se.

Dividimos nossas dores de existir nesse mundo transtornado onde muito nos é negado. Enquanto Emilly (a mais velha) e Eloisa (A mais nova) embalavam-se na rede do quarto entretidas com desenhos animados que assistiam na tela do celular, permanecíamos na varanda. Uma brisa leve amenizava um pouco o calor extremo, nos tornamos reflexivas e passamos a conversar, sempre na varanda, sobre a vida, sobre pesquisa, sobre questões indígenas, sobre o meio urbano. O tempo foi de espera e de acompanhar a bebida multiespécie virando um caxiri vivo e forte. Em algum momento, foi preciso que o resto acontecesse nos segredos íntimos contidos nos escuros dos galões. Deixamos e aguardamos as vidas agenciarem o caxiri. Durante esse tempo, seguíamos falando sobre paixões, convento, casamento. Sobre sair da comunidade para viver na cidade. Decepções e alegrias. Sobre ser forte. Dona Elza é pessoa móvel, deslocada. A terra natal ainda atua em suas lembranças. Falava da roça, de como não gostava da cidade porque “tudo tem que comprar, e é tudo caro, caro”. Sua voz soava como uma articulação composta por múltiplas vozes, cosmo coletivo de mulheres, outro agregado de corpos atuantes. Sofreu quando precisou casar. Uma situação arranjada pelos pais e parentes próximos. Um casamento bonito, dentro da tradição do grupo. Ela nos disse: “Eu não queria, quando me falaram eu chorei, chorei muito aquele dia, mas



Figuras 8 e 9: “Comunicações Embriagadas”

Fonte: Arquivo Pessoal

eu fui, em respeito a minha mãe”. O marido tinha o desejo profundo que os filhos estudassem.

Ela também nos contava sobre a chegada em São Gabriel da Cachoeira, sobre morar em uma casa de madeira muito precária. “Era isso que tinha, essa casa, eu fui”. Sobre as dificuldades de comunicação, pois não sabia quase nada da língua portuguesa. A maneira de conseguir renda trabalhando como doméstica em casa de militares. “Tinham uns que ajudavam bastante, eu, as crianças, outros eram ruim, bem ruim com a gente”. Diante de tantas confissões, passamos a desenvolver certa cumplicidade. Conversamos também sobre cogumelos e Dona Elza me explica que na comunidade coletava algumas espécies para comer.

As horas passavam calmas. Os moradores da casa iam e vinham com seus compromissos. Em determinado momento, um pequeno alvoroço instaurou-se pois era esperada a visita do antropólogo e padre Justino Sarmiento Rezende, parente da família de Dona Elza. Ele estava em Manaus vindo de um evento no Panamá. Quando chegou, sentamos todos ao redor de mesas na parte externa da casa. Com uma nota de R\$100 na mão, saímos eu e Flávio para comprar uma grade de cerveja e dois litros de fanta laranja. Brindamos em comemoração a um prêmio de antropologia recebido por Justino.

Contador de histórias inveterado, ele passou a noite compartilhando suas andanças enquanto indígena, padre e agora doutor em antropologia.

Depois de muita cerveja e muita conversa, os ânimos exaltaram-se. Copos começaram a quebrar, garrafas a cair.... Desistimos da segunda grade de cerveja e fomos dormir.

No domingo, após a intensa bebedeira, Clotilde, Dona Elza, Rosi, as meninas e Flávio, todos acordam cedo e vão para a missa católica. Eu fico, ressacada e reflexiva



Figuras 10: Leveduras em atividade

Fonte: Arquivo Pessoal

fazendo companhia às colônias de bactérias e leveduras enquanto me pergunto: pode um caxiri falar? Pode esse aglomerado de plantas, bactérias, leveduras, aquilo que está dentro do galão, falar? Imagino missionários e suas coações aos dabucuris e juruparis. Penso na influência das missões nas comunidades do Rio Negro, sempre visível e latente. Dona Elza é convertida ao catolicismo. Tem velas que acende para santas católicas. Foi porque europeus chegaram aos trópicos e impuseram aos habitantes locais o trabalho forçado e um Deus ao qual adorar. Queriam replicar a si mesmos, reproduzir a sua sociedade por meio de toda a vida que encontravam pelo caminho. A violência persiste. Os povos continuam vivendo a ameaça aos seus modos de vida, aos seus territórios e a sua saúde. No mundo comum, a heterogeneidade é irreduzível apesar das forças contrárias. Segundo Levi-Strauss, o principal motivo desse modo viral de agir é o

fato dos invasores lidarem mal com a diferença. Ignoram possibilidades de habitar na “intimidade de estranhos”, diria Margulis (2001).

Aconteceu

Ao final do processo tínhamos uma bebida refrescante e ainda um pouco doce embora vigorosa. Com aquele líquido e de forma absolutamente dadaísta, brincamos de cosmologia. Na hora da degustação Dona Elza bebeu apenas um pouco. Não queria se embriagar, brincou. “Esse caxiri é diferente de cerveja, com esse caxiri começa a ficar bebo do pé” dizia, sempre entre risadas. Bebemos, eu, Rosi, Clotilde, Flávio e Diakara.

Engarrafamos o conteúdo e dividimos. Separamos uma porção para compartilhar durante o intervalo da aula da disciplina Natureza, Cultura e Política, ministrada pelo professor Thiago Cardoso, no PPGAS/UFAM. Acreditamos expandir assim o circuito de dádiva mobilizado pelo caxiri.

Precisávamos treinar o corote, disse Dona Elza ao final do processo e explicou que ele não seria muito lavado, iria deixar um pouco de líquido ali, fermentando. Me aconselhava a não usar sabão nos meus potes fermentadores. Contava, entre risadas, a história da parenta que sem entender das artes da fermentação, achou relaxo que o balde estivesse “meio sujo” e tacou sabão para lavá-lo. O habitat dos microorganismos invadido pela indústria de produtos químicos. Como era o esperado, a fermentação que se seguiu aconteceu toda atravessada, ficou fraca, demorou, contava Dona Elza.

Se houver alguma frequência no feitio da bebida, é possível que as leveduras entrem em ciclos e ritmos com humanos, presentes dentro e fora dos corpos? Quando se deslocam de suas comunidades, as mulheres levam seus potes fermentadores ou começam tudo de novo em outro lugar? A circulação das leveduras está relacionada as circulações das mulheres? Seguia especulando...

O que eu sabia era que as pequenas rutilâncias das quais somos feitos estão em perigo, junto com todo o resto.

Medical research on microbe communities in the human gut has revealed that “indigenous” microbes, typically found living in the intestines of most people, are now disappearing due to the widespread use of antibiotics (Blaser 2005). Although the influence and role of these microbes has not been clearly determined, researchers believe they play a positive role in intestinal health. (INGRAM, 2015, p.105)

Dona Elza, dias depois desses nossos encontros, já em dezembro de 2022, voltou a morar em São Gabriel da cachoeira com as netas, enquanto Rosi ficou em Manaus para terminar seu mestrado em antropologia. Trocamos mensagens de vez em quando e aguardamos o momento de poder estar em contato. Nossas vidas seguem entrelaçadas em um mundo virtualmente interconectado.

Ela me ensinou sobre sensibilidade e treino do olfato, sobre disposição ao imprevisto, reciprocidade, a esfera do compartilhar, a construção de mundos comuns, as dádivas, os exercícios de socialidade, o poder de fermentar... Assim simplesmente reconhecemos nossos vínculos e por algum motivo inexplicado, saímos aparentadas pelo poder cosmológico da transformação. Nosso carinho mútuo e atenção ganha um nome. Dona Elza me adota como sua filha.

Sigo voltando para a experiência vivida sempre com o meu olhar modificado tentando entender o que acontece nos encontros, sei que pode levar tempo. Por enquanto, tenho rascunhos de uma história que segue construindo-se. A performance é coletiva e as mulheres indígenas são as artistas da fermentação. Seguimos miceliadas pelos nossos encontros.

Atenta ao que pode estar sendo perdido, sigo aberta aos contágios, às contaminações. Sigo pensando a fermentação política, cultural, intelectual. “Fermentação também é uma engenharia de mudança social”, diria um de seus entusiastas, Sandor Elix (2014). Nesse continuum entre arte, vida e pesquisa, vou planejando e executando novas feitura, outros atos. Como diria Tim Ingold, “nada pode escapar dos tentáculos da meshwork”. Os percursos seguem em processo, vão ganhando outros contornos. Aprendo com eles. Sigo aprendendo. Com os fungos, com as bactérias, com os amantes de cogumelos, com os povos indígenas, com as assembleias fermentativas e com as artistas da fermentação. Existem muitas formas de “desenvolver um ritmo simbiótico com esses seres fermentadores. Alimentá-los regularmente, ser alimentados por eles”(ELIX, 2014, p.4). Enquanto componho minhas partituras alimentares embarco em um devir fermentativo, um devir microbiológico... porque, como bem lembrou Donna Haraway “We never been human”.

Existem testemunhos que ainda precisam ser contados, eles fluem nos espaços amplos, nos limites, nas bordas, nos lugares onde os delírios da superioridade humana evaporaram.

Continuamos...

Agradecimentos A jornada a qual me proponho seria impossível sem a colaboração de inúmeras potências, algumas ainda sem nome, que aumentam a minha capacidade de agir e impulsionam a tecitura de um texto construído a partir de múltiplas vozes.

Agradeço imensamente Dona Elza, Rosijane, Clotilde, Jaime, Flávio e todos os outros parentes indígenas que me acolheram e me mostraram formas de fermentar laços.

Agradeço também ao meu orientador, Thiago Mota Cardoso e aos fungos com os quais e para os quais eu trabalho por me acordarem do sono da terra arrasada e me ensinarem que ainda é possível miceliar e fermentar, refazer mundos, encontrar outros fins e muitos recomeços.

Agradeço também à CAPES pelo financiamento de minha pesquisa de doutorado e à Fapeam, por disponibilizar recursos para a participação nesse evento.

Referências

- ANDRELLO, Geraldo. 2006. **A cidade do índio: transformações e cotidiano em Iauaretê.** São Paulo: Editora UNESP, ISA; Rio de Janeiro: NUTI.
- ANZALDÚA, G. 1987. **Borderlands/La Frontera: The New Mestiza.** San Francisco: Aunt Lute Books.
- SANDOR, Katz Ellix. 2014. **A arte da fermentação.** São Paulo: SESI-SP.
- ERIKSON, Phillipe (Org.). 2004. **La pirogue ivre: bières traditionnelles em Amazonie.** Saint Nicolas du-Port: Editions du Musée Français de la Brasserie.
- HARAWAY, Donna. 2016. **Staying with the Trouble: Making Kin in the Chthulucene,** London: Duke University Press.
- HARAWAY, D. 2003. **The Companion Species Manifesto: Dogs, People, and Significant Others.** Chicago: Prickly Paradigm.

- HIRD, Myra J. 2009. **The Origins of Sociable Life Evolution After Science Studies**. Canadá: Palgrave Macmillan,
- HUGH-JONES, Christine. 1979. **From the Milk River: spatial and temporal processes in Northwest Amazonia**. Cambridge: Cambridge University Press.
- INGOLD, Tim. 2015. **Estar vivo: Ensaio sobre movimento, conhecimento, descrição**. Petrópolis: Vozes.
- _____. 2022. **Linhas: Uma Breve história**. Rio de Janeiro: Vozes.
- INGRAM, M. 2011. **Fermentation, Rot, and Human-microbial Performances: Knowing Nature Conversations at the Intersection of Political Ecology and Science Studies**. Chicago: University of Chicago Press.
- KIRSKY, E.; HELMREICH, E. 2010. The emergence of multispecies ethnography. **Cultural Anthropology**, vol. 25.
- KOPENAWA, D; ALBERT, Bruce. **A Queda do Céu: Palavras de um xamã Yanomami**. São Paulo: Companhia das Letras, 2015.
- LASMAR, Cristiane. 2005. **De Volta ao Lago de Leite: Gênero e transformação no Alto Rio Negro**. São Paulo: Editora UNESP/ ISA; Rio de Janeiro: NUTI. 288 pp.
- LÉVI-STRAUS, C. 2004. **O cru e o cozido**. São Paulo, Cosac & Naify.
- LEWIS-WILLIAMS, D. 2002. **The mind in the cave: consciousness and the origins of art**. London: Thames & Hudson.
- MARGULIS, Lynn. 2001. **O Planeta Simbiótico: Uma nova perspectiva da evolução**. Editora ROCCO.
- MONEY, N. 2018. **The Rise Of Yeast**. How the sugar fungus shaped civilization. Oxford University Press.
- PAXSON, Heather. 2014. **The life of cheese - crafting food and value in America**. Berkeley: Los Angeles: London: University of California Press.
- PINTO, Nicole Soares. 2010. Beber, brincar: sobre o conhecimento despertado pela embriaguez. In: Edilene Coffaci de Lima e Marcela Coelho de Souza (orgs.). **Conhecimento e cultura - práticas de transformação no mundo indígena**.
- ROGERS, A. 2014. **Proof: The Science of Booze**. Houghton mifflin Harcourt. Boston.
- SEIFERT, K. 2022. **The hidden Kingdom of Fungi**. Exploring the Microscopic World in Our Forests, Homes, and Bodies. Greystone.
- SPINOZA, Benedictus, de. 2009. **Ética**. Belo Horizonte: Autêntica Editora.

SZTUTMAN, Renato. 1998. Cauinagem, uma comunicação embriagada: apontamentos sobre uma festa tipicamente ameríndia. In: **Sexta Feira: Antropologia, Artes e Humanidades** (2), São Paulo: Pletora.

_____. 2000. **Caxiri, a celebração da alteridade:** ritual e comunicação na Amazônia Indígena. Dissertação de mestrado -Universidade de São Paulo, São Paulo.

TSING, Anna Lowenhaupt. 2021. O antropoceno mais que humano. **Ilha Revista de Antropologia**, v. 23, n. 1.

_____. Margens Indomáveis, cogumelos como espécies companheiras. **Ilha Revista de Antropologia**. [s.1],v1,n.1, p.117-20,25 nov.201. Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC).

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

_____. 2015. **The mushroom in the end of the world.** Princeton: Princeton University Press.

VAN DOOREN, T.; KIRSKEY, E.; MUNSTER, U. 2016. Estudos multiespécies: cultivando artes de atenção. Trad. Susana Oliveira Dias. **ClimaCom** [online], Campinas, Incertezas, ano. 3, n. 7.

VARGAS-ISLA, R; ISHIKAWA, N.K.; PY-DANIEL, V. 2013. Contribuições Etnomicológicas dos Povos Indígenas da Amazônia. **Biota Amazônia**, 3(1): 58-65, UNIFAP.

VIVEIROS DE CASTRO, Eduardo. 2006. A Floresta de Cristal: notas sobre a cosmologia dos espíritos amazônicos. **Cadernos de Campo**, São Paulo, n. 14/15.