

# BATATA

12 de outubro de 2019

## A HISTÓRIA QUE COMEÇA EM ADAPAZARI

Hoje no centro estão alimentação, agricultura, políticas de sementes e pecuária, soberania alimentar. O fardo que a agricultura industrial coloca sobre a vida e o planeta, a mercantilização do alimento, nossa desconexão dos processos de produção alimentar, a dificuldade econômica e a migração – e contra tudo isso, os modelos alternativos que estão sendo formados, a resistência da agricultura tradicional, a transmissão de conhecimento entre gerações. A batata une todas essas conversas.

Uma agricultora sobe ao palco – tendo chegado correndo, da aldeia de táxi, do táxi a pé, correndo dois pontos de ônibus para chegar a tempo. "Quando você fala em batata, tantas coisas vêm à mente", ela começa. A batata foi plantada pela primeira vez na Turquia em Adapazari e a infância dessa agricultora foi vivida lá. Ela se lembra das batatas: não muito bonitas, um pouco tortas, sem forma, mas você acendia uma fogueira, enterrava-as nas cinzas, polvilhava sal por cima e as comia. O sabor vinha não da forma, mas do solo.

Mas a maioria daquelas batatas se foi. A agricultura industrial varreu as variedades locais. As sementes corporativas produzem um único produto padrão – não é coincidência que todas as batatas no supermercado sejam do mesmo tamanho; é o resultado de uma política de padronização. Batatas irregulares, batatas amor ficam fora do mercado. À medida que o pool genético se estreita, a resistência a doenças também enfraquece – dependência de uma única variedade é uma receita para a fome.

A agricultora fala de uma máquina separadora de sementes – um implemento simples, chegou em dezesseis dias, agora até os conselhos das aldeias estão começando a adquiri-las. Três a quatro, às vezes seis a sete variedades diferentes de sementes saem de uma única semente. Os rendimentos aumentaram 30–35 por cento com sementes locais. E esse aumento começou a destruir o equívoco dos agricultores de que "a semente local é improdutiva." Depois vieram sessões de treinamento contínuas, especialistas voluntários – quatro a cinco sessões de treinamento por ano, sem nunca se cansar.

"Estávamos operando a partir de uma perspectiva equivocada. Diziam que a semente corporativa era melhor. Começamos a usar a máquina, e os rendimentos com sementes locais explodiram."

## AS METÁFORAS DO IRREGULAR: A MATERIALIDADE DA BATATA

A segunda voz pertence a uma artista e abre um lado completamente diferente da batata: sua materialidade. Ela explica que plástico pode ser feito a partir do amido de batata. O projeto excêntrico de uma artista britânica: tentou construir uma torradeira do zero – uma torradeira tem quatrocentas peças, aço, cobre, mica, plástico. Ela moldou o plástico a partir do amido de batata, mas o deixou secar durante a noite e foi comido por lesmas. Mesmo o fracasso carrega sentido: a natureza mantém seu próprio ciclo independentemente do que os humanos fazem.

Essa transformação química se parece com a agricultura, diz a artista – organizar polímeros é como organizar fileiras de solo, também um impulso para o controle. O vinagre entra entre eles como uma agricultora removendo ervas daninhas indesejadas de seu campo, livrando-o de polímeros desordenados; a glicerina se infiltra entre os polímeros como a água se infiltra no solo, unindo-os e elasticizando-os. A artista tentou isso em casa – produziu plástico na cozinha com água, vinagre branco, glicerina e amido de batata. Mas a história real da batata reside em

sua materialidade: uma planta que se destaca por sua permanência — pode ser armazenada por quatro a cinco meses no escuro sem umidade, uma longa vida útil em comparação com outros vegetais. Agora que se transforma em bioplástico se destaca por sua impermanência: decompõe-se na natureza em dois meses. Da permanência à impermanência — a batata brinca com o próprio tempo.

O filme de Agnès Varda de 2000 "Os Catadores e Eu" entra nessa discussão. Varda seguiu pessoas socialmente marginalizadas que recolhiam produtos irregulares deixados no campo após a colheita ter sido retirada — inspirada pela pintura de 1857 de Jean-François Millet das respigadoras. Batatas em forma de coração tornaram-se a assinatura de Varda: aquelas que ficam fora da ordem, crescendo nas duas pontas, uma metáfora para formas diferentes de vida. A própria Varda é irregular: ela fez a transição para a arte contemporânea em idade muito avançada, foi à Bienal de Veneza com uma fantasia de batata dizendo "quem virá a uma exposição nessa idade", exibindo sua instalação "Patatutopia." Após a morte de Varda em 2019, batatas em forma de coração são deixadas em seu túmulo em vez de flores — o legado de uma artista vive por meio de uma planta tuberosa.

"Olham para a batata e dizem que causa lepra. Nem está na Bíblia. Além disso cresce no subsolo — suspeita. Mas quando a fome chega, não há outra opção."

## UMA HISTÓRIA MUNDIAL NAS TRILHAS DA BATATA

A terceira apresentação subitamente amplia a mesa — ela percorre a história mundial nas trilhas da batata. Uma pesquisadora começa com as minas de prata da América do Sul: os espanhóis construíram um império com a prata que extraíam de Potosí, mas nos mesmos navios também transportaram a batata para a Europa. Na Europa a batata foi inicialmente rejeitada — por três razões: não está na Bíblia (o pecado circula), o fato de ser uma planta que cresce no subsolo desperta suspeita, e sua estrutura tuberosa cria medo de lepra. O método de adquirir conhecimento da época funcionava por analogia — se a noz se parece com o cérebro, é boa para o cérebro. Com o que a batata se parece? Com lepra. Como Foucault descreveu, foi apenas no século XVIII que as pessoas começaram a dizer "talvez não seja assim que isso funciona."

Mas guerras e fomes tornam necessária a aceitação da batata. As guerras entre protestantes e católicos devastaram a Europa, a fome apareceu, as pessoas foram obrigadas a comer batatas. E uma característica da batata muda tudo: calorias intensas em uma pequena área. Ela não compete com o trigo — enquanto o trigo cresce em terreno úmido e fértil, a batata cresce em picos de montanha nunca antes utilizados, em terreno rochoso, nos lugares da Irlanda onde "apenas uma vaca conseguiria sobreviver". Em cada geografia em que entra, começa uma explosão populacional: Irlanda, Alemanha, batata-doce na China — cada sociedade que usa a batata cresce rapidamente. Esse crescimento populacional torna o colonialismo possível: a Inglaterra não está apenas tomando terras, está também exportando seu povo — para Austrália, Nova Zelândia, América. Por trás do assassinato dos povos indígenas lá e sua substituição por sua própria população está a caloria da batata. A pesquisadora acrescenta "estou simplificando um pouco, descrevendo como se houvesse uma única causa", mas faz um argumento forte: os pontos de explosão da população mundial coincidem com o mapa de dispersão da batata.

"Se vamos falar de mudança climática, precisamos falar disso também, de certa forma. A batata mudou a história do mundo — parece resiliente e inocente, mas é uma presença grávida de transformar nossas vidas."

Uma voz evoca o conceito de "capitaloceno": não o antropoceno, mas uma era originária do capitalismo. A cadeia que conecta a batata ao colonialismo, o colonialismo à agricultura industrial, a agricultura industrial à crise climática reside precisamente nesse conceito.

## BOĞATEPE: OUTRA VIDA NO CAMPO

A quarta voz vem da aldeia de Boğatepe em Kars e trouxe um presente real ao salão: batatas cozidas de Kars e queijos locais. A soberania alimentar deixa de ser um conceito abstrato e se torna uma experiência que toca o

paladar — o salão come, prova, cheira. "Enquanto come essa batata, o que acontece? Pense na apresentação anterior", alguém diz. A agricultora questiona a razão real do êxodo rural: parece econômico, mas por baixo está o enfraquecimento da vida social, a perda do sentido de pertencimento. As pessoas não conseguem ver o valor no lugar onde nasceram — seiscentas variedades de plantas eram todas consideradas "ervas daninhas", até que estudos botânicos revelaram a identidade de cada uma.

"Embora o que desencadeia a migração pareça ser econômico, a razão fundamental subjacente é o enfraquecimento da vida social. O enfraquecimento de um senso de pertencimento."

Um modelo diferente foi estabelecido em Boğatepe. Estudos botânicos e etnobotânicos foram realizados — mais de 600 variedades de plantas foram descobertas na região, todas consideradas "ervas daninhas", mas cada uma tem uma identidade, um campo de uso, uma utilidade. O conhecimento tradicional chamado de "métodos de velhas" foi combinado com o conhecimento universitário. A produção local de queijo foi revitalizada. As raças animais anatolianas estão sendo protegidas: a abelha Vermelha da Anatólia Oriental, o gado Cinzento da Anatólia — uma das fontes genéticas fundamentais do mundo para raças bovinas — o Fumaça Caucásico, o Negro de Çıldır. O único ecomuseu da Turquia foi estabelecido em Boğatepe: é a filial turca de um movimento que diz "vou viver minha cultura" contra a pressão da industrialização sobre as culturas de produção local após a década de 1950. Existem 573 ecomuseus no mundo, um na Turquia.

No programa de fusão urbano-rural, crianças da cidade assam pão na aldeia, ordenham vacas, fazem queijo. Uma mulher local contou: "Não vemos outro rosto nessa montanha além do nosso. Quando vocês vêm, é uma grande coisa para nós. Venham uma vez por semana, por que não. Mas não venham com muita frequência — não tirem o tempo de vocês mesmos." Turismo solidário: não um turista que consome, mas que produz, participando do trabalho agrícola por uma semana, semeando, compartilhando o trabalho comum. Estudantes de escola de agricultura vêm da Bélgica, casais vêm de vários países.

A lei alimentar de 2005 retirou os queijos locais das prateleiras. Os grandes supermercados fizeram com que a lei fosse aprovada: os produtos locais têm no máximo cinco por cento de espaço nas prateleiras. Mas os cidadãos resistiram — pararam ônibus nas estradas e inspecionaram os produtos em suas bagagens. Pessoas nos veículos mais luxuosos vieram comprar esses produtos. Uma mensagem para o mercado: "Por mais que você proíba, queremos sabores e alimentos nutritivos dos solos limpos da Anatólia." Hoje em Istambul há 973 pontos de venda de produtos locais, orgânicos e tradicionais. Esses preencheram o lugar dos merceeiros de bairro fechados.

## ESTRELAS SUBTERRÂNEAS: UM ENCERRAMENTO POÉTICO

Duas performances abrem a dimensão poética da batata. Três membros de um coletivo escreveram textos independentes e produziram vídeos em três cidades diferentes — reunidos sem interferir uns nos outros, confiando na sensibilidade uns dos outros. A continuação de seu trabalho coletivo anterior sobre o melão: processando uma fruta ou vegetal como metáfora e realidade ao mesmo tempo. Subterrâneo e acima do solo, raiz e estrela, semente e transformação se entrelaçam: "As batatas são tanto estrelas quanto plantas. As plantas são tanto raiz quanto organismo." Um aviso de Deméter chega: "A árvore genealógica ramificou demais. O que você vive acima do solo está em proporção direta com encontrar as estrelas no subterrâneo?"

"Que não nos extingamos multiplicando. Que não nos rendamos aquecendo. Se formos morrer, que morramos como estrelas. Com o ar de uma supernova."

Outra performance — um grupo de quatro — construiu histórias em torno da batata: uma dona de casa serve à família, um soldado serve ao estado e cumpre punição de descascar batatas, um papa serve à religião e proíbe a batata. Cada personagem é parte de uma relação de serviço, a batata no centro de cada uma: inocente e diabólica, permanente e transitória, subterrânea e acima do solo. A performer também narra sua própria jornada: após falar sobre a batata no primeiro encontro do birbuçuk, decidiu combinar poesia e vídeo, extrair história da pesquisa.

No Q&A de encerramento uma agricultora toma a palavra e o salão é brevemente silenciado: "Lembrei mais uma vez nesse processo que o que fazemos, a agricultura em pequena escala, é um artesanato — e que em sua essência um artesanato é também uma arte." Os dois seres vivos com mais sucesso em perpetuar sua linhagem são o trigo e a batata — e nos reunimos ao redor de dois deles, diz outra voz, também estamos ao redor deles, vocês percebem? O ponto onde a arte encontra a vida real nos permite sonhar, sabemos que não podemos ir a lugar algum sem sonhar. A sessão da batata conecta a artista à agricultora, a agricultora à pesquisadora, a pesquisadora à performer. A batata cozida de Kars sobre a mesa esfriou, mas seu sabor permanece no salão.