

Stirring the Pot

Nancy Dantas

As jornadas e percursos do arroz – hoje considerado um alimento básico da dieta portuguesa – servem para estabelecer certas relações sociais e culturais que talvez não sejam imediatamente acessíveis ou reconhecíveis para o público contemporâneo. Como o açúcar, o café, o milho e a banana, o arroz é uma cultura tradicional, e o gênero específico *Oryza glaberrima* – a inspiração e semente desta exposição – foi introduzido na Europa e nas Américas como resultado de viagens transoceânicas, e é provável que tenha sido cultivado nos campos ao redor da Comporta e na região mais ampla de Alcácer do Sal já no século 15. Há histórias profundas naquilo que comemos, e esse acompanhamento ou prato principal não é exceção!

Já que a longa história do arroz em grande parte não consta dos anais portugueses, um grupo de historiadores tem procurado preencher essa lacuna se ocupando do estudo do gênero *Oryza glaberrima*, pondo-o, através da sua erudição, bem na mira da historiografia portuguesa, propondo-o como um caminho para entender uma história longa e lenta de transferências culturais.¹ De acordo com a sua pesquisa, o *oryza glaberrima*, com origens na África ocidental, foi provavelmente comprado por marinheiros portugueses que tinham se estabelecido em Cabo Verde, e que o mandaram para Lisboa, onde foi usado em pratos de casas nobres já nos séculos 16 e 17, em *manjares*, preparado com leite ou servido com cordeiro, frango ou peixe.² Hoje, o arroz é a segunda maior cultura nacional, depois do milho, com um consumo médio per capita de 17 kg/ano, o maior da Europa.³

Ao mexer a proverbial panela, esta exposição traz poeticamente à tona o "arroz negro" que tinha ficado no fundo do *potjie*⁴, evocando os homens, mulheres e crianças que trouxeram grãos nos seus cabelos⁵ e saberes para o seu cultivo nos pântanos ao longo da costa portuguesa, na Carolina do Sul, no Brasil e até no Suriname. Em lugares como o Maranhão, no Brasil, a técnica do cultivo de arroz se baseia naquelas utilizadas há muito tempo na África: os campos são limpos e queimados, e depois preparados para a sementeira com uma enxada de cabo longo. Furando a terra com um graveto, os grãos de arroz são jogados num buraco e cobertos com os pés, método também identificado nas plantações de arroz das Carolinas.⁶ Será que essa técnica também foi adotada em Alcácer do Sul? Serão os arrozais que nos rodeiam, o jeito como foram cultivados, será esse alimento básico da culinária portuguesa um legado de exímios fazendeiros e agricultores africanos?

* * *

Celebração da longa presença africana no Vale do Sado, *Stirring the Pot* transforma temporariamente a Casa da Cultura, um antigo celeiro de arroz que também já foi um cinema, numa montagem de cenas e entrelaçamentos entre

¹ Esses historiadores são Miguel Carmo, Joana Sousa, Pedro Varela, Ricardo Ventura e Manuel Bivar, a quem devo um profundo agradecimento pelos esclarecedores estudos, dos quais só uma parte imperfeita é aqui apresentada.

² Miguel Carmo, Joana Sousa, Pedro Varela, Ricardo Ventura and Manuel Bivar, "African knowledge transfer in Early Modern Portugal: Enslaved people and rice cultivation the Tagus and Sado rivers," *Diacronie*, 44, 4 (2020), 50.)

³ Carlos Manuel Faísca, Dulce Freire e Cláudia M. Viana, "The State of Natural Resources: 250 years of rice production in Portugal, 18th-21st centuries," *Ler História* 79 (2021), <http://journals.openedition.org/lerhistoria/9542>

⁴ Panela pesada de ferro fundido usada para cozinhar ao ar livre.

⁵ Referência a uma mãe africana que perdeu o filho na escravatura. Ela colocou sementes no cabelo da filha para que a menina tivesse comida quando chegasse ao seu destino. Judith A. Carney, "With grains in her hair: Rice in Colonial Brazil" *Slavery & Abolition* 25:1, 21.

⁶ Carney, "With grains in her hair", 15.

o material e o etéreo, o evidente e o latente, o interior e o exterior, o passado e o presente, o historicamente distante e o poeticamente próximo.

Entrelaçando trabalhos de arte e fios históricos de regiões para além do Atlântico — de Salvador, São Paulo, Cidade do Cabo e Brooklyn —, *Stirring the Pot* evoca a diáspora de pessoas escravizadas e suas sementes, lembrando e honrando aqueles que trabalharam a terra, alimentaram a sua gente, dividiram os seus saberes e se ativeram às suas aspirações. Convocação ancestral e contemporânea, *Stirring the Pot*, como cozinhar, agitar, representar e se banquetear, acontece quando o trabalho é suspenso e as ferramentas guardadas, abrindo um círculo para a dança, a descontração e a comunicação entre domínios e tempos.

Numa cadência de movimentos ou cenas, as exposições abrem com símbolos, signos, formas e predicados extraídos do profundo conhecimento que **Alberto Pitta** tem do mundo do candomblé, uma religião, concepção de vida e filosofia do universo levada ao Brasil pelos escravizados africanos. As três figuras que dominam a entrada representam Ogum, o orixá ou deus da proteção e trabalho, que se posta diante de nós desafiador, alerta e na liderança, seguido por aqueles que são convocados para esta assembleia e celebração dos ancestrais diaspóricos de Alcácer do Sal.

É nas asas das lavadeiras-mascaradas mágicas de **Efrain Almeida**, que parecem quase de verdade, pequenas esculturas desses delicados *Fluvicola nengeta* – do latim *fluvius*, ou rio, e do tupi *nheengetá*, também conhecidos como "papa-arroz" – empoleirados galeria afora, que desponta a sua significância cultural para este encontro. Reconhecidos na África pelo seu papel de mensageiros, e identificados como expressão visual da ligação entre o intangível e a realidade visível, os pássaros são veículos que permitem aos observadores cruzar os sentidos,⁷ levando com eles a presença dos antepassados e as sementes literalmente lançadas nos campos do lado de fora.

Também remetendo ao exterior, a pintura de **Marina Rheingantz** oferece outro exemplo de transporte e transmogrificação. Através do seu uso pictórico de aplicação da tinta para criar variações de luz, do pastoso e tremeluzente ao luminoso numa superfície plana, somos apresentados a um trabalho abstrato que é a uma só vez plano e cheio de textura, mas também a uma sensação visual de um dia abrasador. Sua pintura vibrante, que muda conforme a qualidade da atenção e do olhar que dispensamos a ela, apresenta tanto a abstração quanto o profundamente sensorial: um horizonte de campos prontos para a colheita.

Outro ciclo de colheita é evocado por **Leonardo Drew** na prática da queimada para revitalizar a terra. Também conhecidas como queimadas de baixa intensidade, são causadas de propósito e programadas para reequilibrar os ecossistemas. Proibidas pelos colonos em lugares como a Austrália do final do século 19, as queimadas têm aumentado desde então. Ou será que o *Número 276*, com seus ramos antropomórficos mutilados que parecem braços mendicantes, é uma referência ao comércio primitivo que levava consigo os grãos do arroz africano?

Em coro com a invocação, *Gebedswolke II* ou *Prayer Clouds*, de **Igshaan Adams** contém preces não atendidas e suspensas que se elevaram, mas não o bastante, dando forma à espera, ao místico e à fé. Que preces não atendidas estamos testemunhando ao olhar para essas esculturas translúcidas, diáfanas, delicadamente tecidas e suspensas no espaço? De quem é a respiração que se solidificou e tomou forma diante dos nossos olhos? Será que essas preces estão dirigidas a nós?

⁷ Jaap Gijssberts, "Birds in the AmaXhosa World: An ethno-ornithological exploration of the cultural significance of birds, and its potential for conservation in South Africa" (tese de mestrado, Universidade de Wageningen, 2012).