

Impérios, comidas e viagens de pessoas e plantas: entrevista com Cristiana Bastos

Empires, foods and travel of people and plants: interview with Cristiana Bastos

Imperios, comidas y viajes de personas y plantas: entrevista a Cristiana Bastos

DOI: <https://doi.org/10.70051/mangt.v4i2.66497>

Virgínia Henriques Calado | vmcalado@ics.ulisboa.pt

<https://orcid.org/0000-0002-5292-2440>

Universidade de Lisboa (ULisboa), Lisboa, Portugal.

Ricardo Moreira | ricardo.moreira@ics.ulisboa.pt

<https://orcid.org/0000-0003-3978-4626>

Universidade de Lisboa (ULisboa), Lisboa, Portugal.

Recebimento do artigo: 17-dezembro-2024

Aceite: 23-dezembro-2024

CALADO, V. H.; MOREIRA, R. Impérios, comidas e viagens de pessoas e plantas: entrevista com Cristiana Bastos. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. ISSN 2763-9029. Rio de Janeiro, v. 4, n.2, p. 153-167, dez. 2024.



Sobre a entrevistada



Cristiana Bastos é antropóloga, presidente da Associação Portuguesa de Antropologia (APA), pesquisadora coordenadora no Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa. Os seus interesses de investigação combinam disciplinas como a Antropologia, História, Estudos sociais sobre a ciência, tecnologia e medicina. A sua pesquisa tem-se centrado em temáticas como as dinâmicas populacionais, mobilidades transnacionais, biopolítica colonial, medicina e império, história social da saúde e do bem-estar, processos de racialização em sociedades de plantação, plantas e plantações.

O seu trabalho tem sido desenvolvido em múltiplos contextos etnográficos e históricos - Serra Algarvia (Portugal), Brasil urbano, América do Norte, Goa colonial, Moçambique, Angola, Havaí e Guiana. Ensinou em universidades de todo o mundo, entre elas, a Brown University, a University of Massachusetts (Dartmouth and Lowell), Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ), University of Hawaii Manoa, Yale, Chicago, Harvard, University of California Berkeley, Oxford, Freie University, JNU e University Eduardo Mondlane. Os resultados da sua pesquisa podem ser encontrados em livros individuais e de edição coletiva, em revistas científicas como a *Medical Anthropology*, *Anthropology & Medicine*, *History and Anthropology*, *Social Analysis*, *Bulletin of the History of Medicine*, *International Migration*, *Journal of Southern African Studies*, *Identities*, *Análise Social*, *Etnográfica*, *Horizontes Antropológicos*, e entre outras.

Virgínia Calado (VC) – A sua pesquisa tem privilegiado conceitos como circulações, mobilidade, cruzamentos e atravessamentos. Tem prestado atenção à circulação de conhecimentos e de plantas entre impérios e trans-impérios. Gostaríamos que nos falasse da importância destas noções neste número da revista *Mangút* em que são abordadas questões relacionadas com a circulação de produtos alimentares e a transformação das gastronomias.

Cristiana Bastos (CB) – A gastronomia não é a minha área de especialização, mas vou falar de alguns assuntos que foram aparecendo na minha pesquisa e que têm relação com a transformação das práticas alimentares. Uma das coisas que gostava de realçar tem a ver com o meu atual momento de pesquisa e com o interesse por essas grandes circulações de pessoas, plantas, gostos, modos de fazer e conhecimentos, que têm impacto naquilo que confeccionamos e comemos. O que chamamos gastronomia, ou alimentação, é um segmento da vida social, tem vida própria, mas está agarrado a muitos outros. É um recorte de um conjunto de práticas que envolve uma multiplicidade de circulações de pessoas e de espécies. Aquilo que me ocorre como acontecimento mais poderoso para falar dessas circulações é precisamente a viagem da cana-de-açúcar e o consumo de açúcar.

Não sou de modo algum a primeira pessoa a olhar para o açúcar; este é um tema muito estudado, mas mesmo assim ainda temos bastante a dizer. Se olharmos para a grande circulação da planta cana-de-açúcar, que foi sendo transformada ao longo da sua viagem, e

olharmos para as transformações humanas que ocorreram junto com ela, tanto em termos do que se consome como do que se é e daquilo em que nos transformamos enquanto pessoas e grupos em relação com uma planta, ficamos com um ângulo para analisar o mundo com mais complexidade.

O açúcar é bom exemplo porque se acredita que a cana foi domesticada ou humanizada na região do que é hoje a Nova Guiné. Fez uma grande viagem através do mundo, ao longo da qual foi transformando humanos e relações sociais. A cana-de-açúcar é deliciosa. Uma criança, ou um adulto, corta um bocado de cana, chupa, e a verdade é que aquele gosto é uma coisa quase universalmente apreciada.

Então, nessa viagem da cana-de-açúcar há uma parte relativa ao gosto e ao consumo. Mas há uma parte que me interessa mais, e que é muito mais brutal e transformadora, que é o que vai acontecendo ao longo desse processo de domesticação e humanização da cana-de-açúcar. Se quiséssemos contar uma história (que outros já documentaram melhor do que eu), no início há uma viagem até à Ásia. Aí, durante muito tempo a cana-de-açúcar reproduz-se bem e os humanos vão com ela. É discutível se nessa fase temos já uma pré-plantação como a que depois vem a ser a forma dominante da *plantation*, mas, neste momento, não se gera ainda aquilo que se veio a produzir depois, no seu ponto de chegada fundamental que é o Caribe e a América do Sul.

Nessa viagem através do mundo há também uma passagem pela Polinésia. As pessoas do Tahiti e das Marquesas, que viajaram até ao Pacífico Norte e foram para o Hawaii e se tornaram os havaianos – os Kanaka Maoli – também levavam canas-de-açúcar. Tinham-nas por gosto. Cultivavam-nas como cultivavam os inhames, ou o taro. Mas, na sua viagem para o Ocidente (Ásia, Ásia do Sul, Médio Oriente, Norte de África, Mediterrâneo) a cana vai começar a ser socialmente mais transformadora. Há até uns ensaios daquilo que nós consideramos hoje ser a *plantation*.

Outra característica da cana-de-açúcar é que para dar aquilo que depois vem a ser o produto, a *commodity*, que é o açúcar, ela tem que ser rapidamente transformada; requer um sistema agroindustrial desde o início. Os primeiros ensaios foram na Sicília e no Algarve, mas o ensaio que os historiadores tendem a reconhecer como a origem da plantação moderna em torno da cana-de-açúcar ocorre na Madeira, nas Canárias, e depois em S. Tomé.

Agora, onde o sistema da *plantation* do açúcar vai mesmo tornar-se uma coisa extraordinária, em termos de transformação e de violência gerada nesse processo, é no Caribe: Jamaica, Barbados, Cuba, Guianas e Brasil. Noutras ilhas do Caribe também se observa essa violência, mas estes são os lugares de referência. É nessa circunstância que surge aquilo que é o mundo que temos hoje em termos de construção e naturalização da divisão em raças diferentes e da sua hierarquização, que é algo que atualmente é constantemente combatido pela ciência e desqualificado cognitivamente pelos cientistas, mas que existe nas relações sociais. Na minha análise, tudo isso vem daí. É uma produção social e cognitiva que adquire depois pretensões ontológicas, associada a uma planta que é também muito deliciosa, muito procurada, muito disputada. Houve momentos em que era uma coisa de completo luxo, uma especialidade farmacêutica, um tempero. Mas, ao longo do tempo foi-se tornando num produto consumido pelas massas, e até hoje o é.

Hoje, o açúcar é um dos alvos preferenciais nas campanhas para boa alimentação: reduzir o açúcar, reduzir os açúcares brancos... E aquilo que foi durante anos a equação açúcar-sangue, o sangue dos escravizados que foram levados para as plantações de açúcar, e foram

mortos, desqualificados, desumanizados, é hoje uma equação diferente, que é a do açúcar no sangue causador de uma epidemia, a diabetes. É um problema global – global mesmo – e mais acentuado onde há mais vulnerabilidade económica. Portanto, sangue e açúcar andam há muito tempo juntos numa circulação que abrange o mundo inteiro, e que é uma circulação para a qual eu gosto de olhar numa perspectiva multi espécies. Mas não é só para dizer: “é multiespécies!” É porque, de facto, há aqui muitas agências e processos. Se nós olharmos para o trajeto das canas e dos humanos que andaram a transportá-las de um lado para o outro, e a ser produzidos por elas, ficamos com algo diferente das narrativas habituais da expansão e da transferência de espécies de uns lugares para os outros. Essa é a minha proposta analítica.

Ricardo Moreira (RM) – Portanto, a cana-de-açúcar é um caso muito particular, talvez porque seja um dos primeiros que tomam essa configuração. No projeto *Colour of Labour* (2016-2021)¹, a Cristiana abordou algumas destas questões. Plantas, como a cana-de-açúcar, estiveram associadas a dinâmicas imperialistas particularmente violentas, remetendo para modelos de dominação e exploração tanto de populações como de territórios, no Novo e no Velho Mundo. No desenvolvimento deste projeto procurou perceber as dimensões históricas e sociológicas características das economias de plantação, monocultura, exploração laboral e deslocamentos de pessoas que conduziram a processos de racialização. A questão da conexão entre produção e consumo alimentares e o recurso a processos sociais violentos parece ser evidente. Nesse projeto procurou a comparação com outras plantas e com outras espécies, tendo desenvolvido várias linhas de pesquisa. Como é que o *Colour of Labour* explorou estas dinâmicas históricas de violência e exploração associadas a estas plantas, e a sua relação com as formas de mobilidade populacional conducentes a modelos laborais como a escravatura ou o trabalho vinculado?

CB – Há para mim um “pré”, e há um “pós” *Colour of Labour*. No “pré” eu estava mais preocupada com as relações sociais que eram geradas pelo sistema da plantação do que com as plantas em si. Ora, o sistema da plantação é com plantas, mas eu também tinha uns casos que eram *plantation-like*. Estes eram os sistemas industriais de transformação têxtil – neste caso de fio de algodão – e que tinham uma estrutura organizativa que era semelhante à da plantação. Portanto, eu estava interessada não na planta em si mas na “máquina” da plantação e nas relações que gerava, nomeadamente, na forma como racializava os grupos humanos.

A ideia de que a plantação gera a categoria “negro” através da escravização não é minha. É uma ideia que está difundida. É discutível, claro, nem toda a gente a segue. Até porque, para alguns autores – até incluindo o Sidney Mintz², que sempre achou que era arriscado – poderia sugerir que se está dando menos importância ao impacto do racismo e à centralidade da variável “raça” na criação de desigualdades. Nada disso! O propósito é apenas o de olhar para as raízes históricas do que temos hoje e refletir sobre como é que a pseudociência do racismo surgiu. Não surgiu porque uns senhores se lembraram de fazer classificações. Surgiu sim, na minha análise, num contexto material e radical de criação de uma força de trabalho vilificada e desumanizada, que deu origem, através da escravatura, a essas categorias. Isso foi o ponto de partida do *Colour*, e o meu interesse era ver como é que a *plantation* continuava essa dinâmica e era uma máquina de produção de racializações depois do fim da escravatura, como por exemplo, com o trabalho contratado. Mas no decurso do

¹ *The Colour of Labour – the Racialized Lives of Migrants*: projecto de que Cristiana Bastos foi investigadora principal. Erc-2015-adg -ga695573. [Http://colour.ics.ulisboa.pt/](http://colour.ics.ulisboa.pt/).

² Mintz, Sidney W. *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. New York: Penguin Books, 1985.

projeto eu comecei a interessar-me mais pelas plantas em si. O que é que eu fiz disso? Ainda não fiz muita coisa, mas fiz algumas explorações em artigos que publiquei no *Journal of Ethnobiology*³ e no *Antipode*⁴, a ligar memórias, em torno de migrações de longo termo, que romantizam a planta. É muito comum encontrar no Hawaii, entre os descendentes de ilhéus contratados, não escravizados, entre descendentes de madeirenses e açorianos ou com eles relacionados, uma romantização da cana-de-açúcar e do ananás, como uma cultura de especialidade, como uma cultura de carinho. Que é o que é hoje! As pessoas que têm canas-de-açúcar na Madeira, em quintais, produzem-nas com a mesma estima com que podem produzir uma couve... Não é um sistema de vilificação.

O ananás é outra história. São plantações, mas as dos Açores são coisas orgânicas, quase de luxo, jóias vegetais que são aqueles ananases de estufa. Aqui não há a vilificação que se observa no sistema da *plantation*. Portanto, há uma romantização e uma retroprojeção associada à planta. Então, trabalhei sobre isso. Como é que se criavam identidades relacionadas com plantas, neste caso benignas, afetuosas. O que nem sempre acontece. Outras há, por exemplo, que nos remetem muito para o terror e o horror do sistema da plantação, como o algodão e a borracha. A memória do cultivo do algodão, seja nas plantações do sul da América do Norte – que no fundo é o Grande Caribe (tanto o Brasil como a Louisiana podem ser considerados parte das Grandes Caraíbas) – como depois quando foram feitas as plantações pelos portugueses em Angola (já no século XX, fora de época, obrigavam as pessoas a ter quotas de algodão), é uma memória de violência horrorosa. Portanto, a associação àquela planta não é de afeto – é de horror.

Agora estou a falar de plantas que não são alimentares. Mas de facto, a alimentação é apenas uma parte da questão, há uma motivação de gosto e de procura que não é despreciada neste mecanismo todo. O gosto pelo açúcar, a adição por alguns dos produtos que faziam parte dessa grande circulação de especiarias, pelo sabor da noz-moscada e do cravinho... – além de serem especialidades farmacêuticas – é relevante, e ajuda o mercado. Mas, na minha visão, é muito mais importante a dinâmica de criação de lucro, pela exportação de produtos que são de base vegetal, mas que se tornam mercadorias, *commodities*. Ora, essas *commodities* têm uma base vegetal e têm uma base alimentar. Mas, na minha visão, tenho tendência para deflacionar a importância do lado da procura e olhar mais para o lado de uma “máquina” que põe as coisas na procura. Sempre existiu uma pressão dos mercados para fazer as pessoas quererem, desejarem, pagarem por... seja por imitação, seja por exemplo das classes nobres que têm certos comportamentos que depois os outros querem imitar.

Portanto, por um lado há o gosto pela comida, existe, não deve ser negligenciado. Muitos dos modelos económicos não atendem a isso, não atendem ao sabor, ao prazer, ao *lust*, ao vício que há em torno de algumas coisas. Mas, na minha análise, temos sobretudo um mecanismo imenso de circulação que é movido pelo lucro. Isto para dizer que tenho uma visão um bocado marxista ou paramarxista de como é que as coisas funcionam. As plantas têm uma vida própria, mas o sistema que melhor explica como é que estas transformações se dão, apesar de haver agência e gosto, é o lucro, o proto-capitalismo, e depois capitalismo. Portanto, temos primeiro algo que não chega a ser capitalismo, que é o lucro do comércio transoceânico... em

³ Bastos, C. Plant-people Intimacies: Sugar Canes, Pineapples and the Memory of Migration in Hawai'i. *Journal of Ethnobiology*, v. 44 (1), p. 11-22, 2024. <http://dx.doi.org/10.1177/02780771231221643>.

⁴ Bastos, C.; Heath, D. Plant-Anthropo-Genesis. *Antipode online*, 2024. https://antipodeonline.org/wp-content/uploads/2023/12/12_Bastos-and-Heath.pdf.

que, por especiarias como a noz-moscada ou o cravinho, se faziam coisas tão arrojadas e perigosas e se sacrificavam tantas vidas.

Agora, não se inventa assim um produto para dar lucro. Há uma interação entre várias coisas, onde também entra o consumo. Aí vai estar aquilo a que vocês querem prestar atenção, que são as transformações na culinária e na gastronomia, com o uso de certos temperos para realçar o sabor, ou para criar distinção social, e que são aspetos que fazem mover esta máquina. Mas, na minha opinião, não devemos olhar para estas questões como um simples desejo de um tempero. Penso que há necessidades criadas pelo capitalismo. Aqui, neste caso, por um capitalismo mercantil nascente, e depois, mais tarde, pelo capitalismo industrial que é o da plantaçao, e que é o da produçao e circulaçao destas coisas em grande escala, que nos criam gastronomias horrorosas de dietas e de açucarados.

O gosto humano tem vários lados. Há um lado influenciável que vai atrás dessas coisas todas que são aditivas. Talvez a noz-moscada, o cravinho e a pimenta fossem aditivos, no sentido viciante: *adictive*. Há um lado psicológico e social que influencia o desejo. Por outro lado, há uma espécie de sabedoria do corpo que também gosta de alguma constância e de reconhecer como comida aquilo que já se percebeu como comida na infância. E isso é, na minha opinião, quase uma espécie de salvaçao da humanidade, porque impede que as dietas de base – que mal ou bem, têm alguma prova de funcionar – entrem em rutura e desapareçam. Portanto, há um lado do consumo e do desejo que é importante, mas não é o mais importante. E há também um lado de circulaçao com interesse económico que faz influenciar os consumos. O que temos resulta dos dois.

Para além disso, temos que ter em consideraçao que há coisas que são factuais. Nas viagens de portugueses e espanhóis, vieram os pimentos, malaguetas, abóboras, feijões, e milho... tudo ali da América Central. Depois foram para outros lugares. E noutros lugares, em alguns casos, deram-se muito bem. Na Índia, por exemplo, apesar das maravilhosas especiarias e condimentos que têm, é quase impossível pensar na comida indiana sem a malagueta que veio das Américas. Mas, para pensarmos nisso é preciso ter em conta porque é que as pessoas aderiram ou não aderiram.

Por exemplo, um mistério que há é o de saber porque é que havendo um impulso para comer laranjas e frescos, durante muitas destas viagens marítimas não havia mais prevençao de escorbuto. Não é que se soubesse tudo o que se sabe hoje, não se sabia o que é a vitamina C... Mas havia um conhecimento empírico que podia ter ajudado, que podia ter contribuído. E, hoje em dia, há algumas teses que apontam para o ácido entrar em contradicçao com a teoria dos humores que desaconselhava o ácido. Então milhares e milhares de marinheiros que morreram por escorbuto, bastava terem ouvido um pouco mais o apetite.

Os alimentos viajaram todos, todos, há muito tempo. Já havia açúcar e especiarias, desde o tempo dos romanos, circulavam pela Ásia e por aqui [Europa]. Não é só quando os portugueses começam a ir. Eles começam a ir para trazer mais depressa e dar mais lucro; e depois os produtos vêm em massa. Mas a questão é: porque é que estas coisas circulam e depois, nos lugares, têm sucesso ou não naquilo que é a gastronomia e a alimentaçao das pessoas.

VC – Retornando ao projeto *Colour of Labour*, recordo que dedicou uma grande atenção aos deslocamentos de pessoas da Madeira que foram contratadas para trabalhar nas plantações do Hawaii, e que prestou atenção à influência, no plano alimentar, provocada pela presença de madeirenses no Hawaii. Pode falar-nos sobre este assunto?

CB – Sim, certamente. Vou responder de uma forma mais ampla, pensando no que estou agora a fazer, que não sei se vai ser um projeto, um artigo, ou um livro, e que se prende com a interação entre plantas e pessoas. Estou a pensar essa interação em torno do que é a plantação e a contra-plantação. A plantação é essa coisa massiva, que pode ser de um produto alimentar ou outro, como o algodão, a borracha, ou o sisal; e depois há as dinâmicas de contra-plantação, em que, quando é possível, há as hortas, como as que os escravizados tinham. A Marta Macedo⁵ fez uma coisa muito interessante sobre a cannabis em São Tomé, cultivada pelos escravizados que eram perseguidos; estes tinham e cultivavam plantas recreativas. É um aspecto da contra-plantação. Há também as comunidades quilombolas que são uma espécie de comunidades de contra-plantação.

Em relação aos madeirenses, deve-se pensar no que foi a comunidade de açorianos e madeirenses no Hawaii neste conjunto, no conjunto das plantações no Hawaii que já eram de um tipo de plantação não tão violenta como a das Caraíbas. Havia muitas pequenas dinâmicas de contra-plantação em todos os grupos que encontramos no Hawaii: japoneses, chineses, portugueses, filipinos, coreanos, etc. Assim, houve uma espécie de elevação a especialidades étnicas de algumas das coisas de cada um. Nem sempre são as esperadas; foram as que se desenvolveram naquelas interações. Por exemplo, o tipo de arroz dos chineses. Por causa das diferenças de arroz consumido por chineses e japoneses, e para se diferenciarem uns dos outros, tiveram de introduzir um tipo de arroz diferente no Hawaii.

VC – Como a escolha entre o pão branco e o pão integral, e o pão branco como sinal de distinção entre os romanos?

CB – De distinção, ou de gosto, ou “isto é comida, mas isto para mim não serve”. Isso são coisas a que as pessoas se agarram muito em situações de algum constrangimento, de dificuldade e violência. São coisas que ficam mais importantes. Agora, quais delas se tornam comidas étnicas? Não são necessariamente as que se espera.

Por exemplo, eu estudei madeirenses também em Angola, no Planalto. Havia algumas comidas madeirenses distintas? Nenhuma. Mas, “ah, havia lá um que era mais de classe A, mais rico, que se lembrava da matança do porco”, e então diziam que isso era madeirense. Porque, realmente, em África... a matança do porco, fazer chouriços no fumeiro, não é bem o costume.... Têm outros animais, outras carnes que apreciam. Portanto, não é uma situação em que os madeirenses vão e levam – assim, esse modelo difusionista à antiga – em que eles levam estas coisas e recriam as suas coisas. Recriam, sim, mas... as que vingam e as que não vingam resultam da dinâmica com a sociedade.

Por exemplo, o que é que são as comidas étnicas portuguesas do Hawaii? Também há as étnicas coreanas (há o *kimchi*), há a étnica japonesa (há umas mil variantes do *sushi*, do *Bento Box*, o japonês é mesmo o mais influente), depois há o havaiano-havaiano, o indígena, etc. Os únicos que não têm comida própria são os brancos, que eram os donos das plantações. Até há cantigas... “Fui à casa de um coreano, e comi não sei quê; fui à casa de não sei quem e comi não

⁵ Macedo, M. Plantations Beyond Monocrops: Cannabis Ecologies from Colonial Angola to São Tomé. *Journal of Ethnobiology*, v. 44(1), p. 46-55, 2024. <https://doi.org/10.1177/02780771231222335>.

sei quê, fui à casa de um «haole», que é o branco, e não comi nada!” (*Risos*). É uma maneira de dizer que eles não têm uma culinária interessante. Isto são as culinárias dos grupos de plantaço e algumas ficaram célebres.

O que é que ficou célebre dos madeirenses? Malassadas. Um frito cheio de açúcar, delicioso para quem gosta – é quase como uma Bola de Berlim – e é nacionalizado havaiano. Alguns sabem que é de origem portuguesa, mas nem todos. Portanto, isso é o *top*. Depois falam muito também da sopa de feijão. Os chouriços eram coisas industriais. Podiam ter feito ou não. De tal maneira promoveram o *portuguese sausage* – que é o chouriço – que uma coisa que as pessoas do Havai adoram, em geral, é o *spam*. O *spam* é um concentrado, uma lata de proteínas – é uma espécie de pasta de fiambre; e uma das variedades disso é o sabor a *portuguese sausage*. Mas isso resulta de uma dinâmica...

Outra coisa é o pão. Nas fotografias antigas as pessoas faziam pão, cozinhavam no forno, vendiam ou trocavam com outros das plantaço. Mas o que ficou o “pão” dos portugueses no Hawaii, não é uma coisa a que nós chamemos pão sequer. É aquela espécie de bolo lêvedo dos Açores, quase um brioche. A isso é que eles chamam no Hawaii o pão português. Portanto, muito cuidado com a ideia de que “eles transportaram isto daqui para ali e tiveram sucesso para se lembrar da sua cultura”. São dinâmicas que saem da origem, que são gostos que se têm, e depois uns funcionam bem em interação com a sociedade, e outros menos bem.

VC – Uma história social das gastronomias terá que prestar atenção a todos estes movimentos, a todas estas circulaço, e também a todos esses processos sociais muito violentos que estiveram associados à plantaço e à transplantaço. Como foi o caso dos madeirenses que foram para a Guiana, ou mesmo para o Hawaii? Foram racializados?

CB – Sobre a Guiana, há dois momentos. Num primeiro momento, eles foram (nem sei se posso dizer) quase raptados, sequestrados, seduzidos para ir, logo a seguir à aboliço da escravatura ou a seguir à emancipaço. Depois da aboliço, ainda houve um período chamado “de aprendizagem”. Os plantadores/fazendeiros, para manterem a economia do açúcar a funcionar, para além de receberem uma brutal indemnizaço do Estado inglês por cada pessoa escravizada que se emancipou, continuaram a procurar lucro num negócio que era florescente, porque as pessoas pelo mundo todo queriam consumir açúcar. Porque para alguns era delicioso, porque, para outros, o chá com açúcar era a forma mais barata de se manterem acordados – uma dieta vazia que as classes trabalhadoras tinham. Noutros casos era álcool, que também é outra variaço quase da mesma coisa.

VC – No livro de George Orwell, *O caminho para Wigan Pier*, Orwell descreve o modo de vida dos mineiros do norte de Inglaterra, destacando que estava completamente massificado o consumo do chá com açúcar. Podia não haver dinheiro para comprar quase nada, mas chá com açúcar não podia faltar.

CB – Exatamente. Um dos “clientes” da economia do açúcar era a classe trabalhadora inglesa, com o seu consumo de chá com açúcar. Quem fala do açúcar, com outras variaço, pode falar também do café, do cacau, do chocolate, do amendoim... *n* diferentes produtos. Mas, para manter a economia do açúcar na Guiana, foram necessários novos contingentes de força de trabalho, ainda antes de ter estabilizado a “importaço” regular de trabalhadores vinculados da Índia, que é uma condição diferente da de escravizado porque a pessoa mantém-se com direitos, assina um contrato. Pode não saber o que está a assinar, pode ser com um X, mas em teoria, ao fim de cinco anos de contrato, tem direito a voltar, a fazer um novo contrato, ou a

libertar-se. Então, antes de os ingleses estabilizarem essa “importação” sistemática de pessoas da Índia e da Ásia do Sul, tentaram outros grupos, e um desses grupos foi o dos madeirenses, porque estavam no caminho dos barcos entre a Inglaterra e a Guiana. Além disso, havia uma grande influência inglesa na Madeira, econômica e política também, mas sobretudo de presença, o que tornava mais fácil o acesso a essa mão de obra. Por outro lado, na Madeira havia crises desesperantes de dependência alimentar, que se tornaram brutais nas décadas de 1930 e 1940. De fome prolongada, generalizada! As pessoas a comerem sopas de ervas ao longo de dois anos, a ficarem em estado de desnutrição. Portanto, eram populações muito vulneráveis e prontas a ir para outra aventura. Eles usaram muito essa “mão-de-obra”.

O que é que estes primeiros madeirenses comiam nas plantações? Não sei dizer. Se tentaram fazer como noutros lugares onde plantavam os seus inhames e milhos, ou se se entregaram à comida local... não sei que margem é que tinham. Sei que aqueles que sobreviveram – que foi perto de metade, porque a outra metade morreu com febres, desnutrição, violência, etc. – acabaram por se dedicar ao comércio alimentar de secos e molhados – alimentos e acessórios. A vender rum (que é, como a cachaça, um destilado de açúcar), e a vender outras coisas. Alguns deram-se muito bem no comércio.

Portanto, se foram racializados? Sim. Mas não era a mesma coisa que ser-se racializado como negro. Tanto que nesse pequeno comércio em que os madeirenses se envolveram, por causa do racismo envolvente, ganharam mais crédito do que os africanos libertos que estavam na competição por esse nicho de mercado que é o mercado porta-a-porta, de pequenas coisas, de pequenas lojas, de mercearias com peixe seco, com álcool, com farinhas, etc. Portanto, alguns foram bem-sucedidos. Depois há um segundo ciclo de emigração, e a maioria dos que são os madeirenses de Demerara são mais esses, que vêm já para esse comércio com sucesso porque, entretanto, para o trabalho das plantações foram os indianos. Os madeirenses morriam muito e passaram a ser os indianos os recrutados. Enquanto, ao lado, na Guiana Holandesa (o que é hoje o Suriname), foram os javaneses, os chineses, e também os indianos, indianos muçulmanos e indianos hindus. Quanto à racialização, os portugueses foram racializados, não sendo da mesma categoria que os outros europeus que eram donos da plantação. É uma situação em que a classe se transforma em raça. É esse o aspeto central do processo. Os portugueses passaram a ocupar uma espécie de posição elevada na hierarquia local, mas como raça que tinha antes entrado para o trabalho da plantação. Enquanto outros, quase brancos, que eram pessoas que em termos de categorias fenotípicas eram semelhantes aos europeus, ficaram num limbo classificatório porque não sendo da classe dos plantadores/fazendeiros também não eram dos trabalhadores. É o caso dos sírios, sírio-libaneses... os do Médio Oriente. Também foram para lá, mas não há uma “raça” para eles porque não entraram pela plantação. É a minha explicação. Portanto, há toda uma complexidade que enquadra a posição social dos emigrantes. Racializados, sim, mas de acordo com certos termos. Não é a mesma coisa que foi a grande brutalidade da criação da categoria “negro” através da categoria “escravo” pela plantação. Há uma semelhança no efeito [em termos de processo de racialização], mas não é completamente a mesma coisa.

Quanto à alimentação deles, eu não vi nada de prato nacional a não ser a única coisa de que falam todos. Lá está, é como as malassadas! Criaram e elevaram a prato nacional, por distinção étnica, o “*garlic pork*”, que é a vinha-de-alhos. Basicamente, é a carne de porco que fica em vinha-de-alhos. Cozinham-na pelo Natal e acham uma delícia; e essa é a contribuição dos portugueses para a comida nacional da Guiana, que tem muito de indiana, algo de crioulo

afro, algo da cozinha chinesa, e tem também um bocadinho da cozinha árabe. Agora, cozinha brasileira também, porque há muitos migrantes da mineração.

RM – Uma das questões que tem estado associada às plantações, tem sido o conceito de *plantationocene*. Está relacionado com os impactos ambientais e paisagísticos destas economias de plantação e de produção industrial (ou proto-industrial) de plantas para efeitos de consumo e de comércio global. O que gostávamos de saber é como é que a Cristiana pensa este conceito e, em particular, qual a articulação destes impactos ambientais com aqueles impactos sociais e as respetivas dinâmicas históricas, nomeadamente ao nível da exploração e das violências sobre essas populações.

CB – Eu acho o conceito de *plantationocene* bastante útil. Há muita gente que não gosta, mas penso que ultrapassa aquele que é o problema com o conceito de *Antropoceno*. Quer dizer: não é por sermos humanos que criámos uma era geológica diferente. Porque, enquanto humanos, fazemos muitas coisas, tal como outras espécies. Mas esta dinâmica de produção em massa com base no lucro, que transforma impiedosamente as paisagens, que cria monoculturas que trazem com elas uma necessidade de expurgar outras espécies, de desinfetar tudo de tudo, é característica do *plantationocene*. O impacto ambiental causado leva também a deslocamentos, à despossessão da terra das populações indígenas, quando as há – quase sempre há, mesmo que sejam de pouco impacto numérico estão lá, nas florestas, nos lugares. Às vezes não há. Na Madeira não havia, em São Tomé parece que também não havia, mas em outros lugares haviam e foram postos fora. Portanto, pôr fora populações indígenas que eram guardiãs daquele ecossistema; destruir o ecossistema para criar um produto de base vegetal, mas com dinâmica industrial; e organizar, ou compor, uma força de trabalho deslocada por meios violentos, isto é o cerne da plantação. Isto sim, para mim, é a dinâmica de destruição do planeta. Porque ao fazer-se isto, há um capital financeiro que pode ser multiplicado, e, portanto, alguns não precisam de fazer absolutamente nada a não ser investir; vão ter a garantia de que se vai multiplicar o que investiram só porque investiram. O preço, em termos da saúde global da Terra, é brutal! Portanto, eu acho o conceito de *plantationoceno* mais interessante do que o de *antropoceno*, porque foram os humanos que fizeram isto, mas não foram todos os humanos! Aliás, foi uma pequena parte dos humanos. Se todos estamos enredados nisto, sim, estamos quase todos, voluntariamente ou involuntariamente.

VC – Gostaria de introduzir um outro assunto que se prende com a noção de *património alimentar local*, com a ideia de *gastronomia* de um certo lugar, de um certo país. Por vezes, não se tem muito em consideração todas as circulações de que falámos, todos esses processos sociais violentos para os quais as “gastronomias” remetem. Seria importante olhar para esses discursos sobre alimentação a partir da informação sobre a circulação de alimentos e plantas, e sobre o que elas implicaram em termos de violência social e transformação dos lugares?

CB – Bem, não sei se as pessoas querem saber tudo o que está por trás de um torrão de açúcar! Ou de um tempero. Ou do milho do México e a sua conquista. Há maneiras de falar das coisas que podem ser interessantes para a promoção das gastronomias locais; ampliar o conhecimento é sempre bom. Mas complexificar nem sempre é bem aceito por quem está a promover as coisas. Há uma coisa que, essa sim, é local, que é a maneira de confeccionar. Pode ser aprendida, mas é reproduzida localmente desta maneira, e há um certo orgulho em “fazermos desta maneira”, “é a nossa moda!”, “fazemos o leite-creme assim, o arroz-doce assim”, etc.

Eu acho que do nosso lado – entre antropólogos e cientistas sociais – se formos consultados, devemos responder. Mas estar a apontar: “Olha isso, desculpem lá, mas isto não é nada tradicional!”, às vezes não serve de muito. Contudo, mostrar que não há mal nenhum em as coisas terem vindo de outros lugares e que as cozinhas são todas crioulizadas e misturadas com incidências de vários lugares... se as pessoas tiverem consciência disso podem ter menos impulsos xenófobos ou nacionalistas, impulsos que muitas vezes têm, e que às vezes são um alimento para regionalismos.

VC – Por outro lado, também celebramos a diversidade do ponto de vista alimentar, mas, frequentemente, não temos em consideração todas as dinâmicas imperiais, e trans-imperiais, que estão por detrás destes processos. Afinal, um património alimentar local é o resultado de muitas contribuições, que resultaram de vários lugares e aprendizagens, da circulação de objetos, de materialidades, de técnicas de confeção, conhecimentos...

CB – Em vez de estarem a dizer às pessoas: “olha, agora temos doçaria porque os portugueses foram tão fantásticos e foram buscar o caminho marítimo para a Índia, e não sei o que mais”, podíamos dizer assim: “olha, temos açúcar, e o açúcar já causou muitos problemas à humanidade, e continua a causar. Mas apesar disso é irresistível. Portanto, está aqui! Isto tem uma história por trás!” Pronto. Ninguém vai deixar de comer açúcar por causa disso. Podem pensar de outra maneira.

RM – Há um outro aspecto sobre esta questão, que tem a ver com a tensão entre o que são as identidades locais que se manifestam também na gastronomia, e aquilo que são as dinâmicas globais que lhes dão origem. No sentido em que, afinal, pode haver em determinado lugar qualquer coisa que é ali produzida de uma forma única, mas que, no fundo, resulta também de uma série de influências. Falámos já do Havá, e também já falámos da Guiana, visto que cada gastronomia tem, às vezes, associada uma identidade étnica e uma origem. Mas há, por exemplo, o caso das Filipinas, que é um país que tem influências de uma série de locais diferentes, da China, de toda a região do Pacífico, do México, de Espanha, e é um caso interessante de explorar desse ponto de vista porque resulta dessa mistura de inúmeras influências que se cruzam e que dão origem a qualquer coisa única.

CB – Eu já tinha achado isso em Goa, em que há um contraste com a comida nativa. Há uma matriz de confecção que é comum ao subcontinente. Uma matriz indiana. Mas depois há também o uso de algumas coisas que querem dizer: “Eu sou cristão. Eu sou cristão, não sou muçulmano, nem sou hindu. Sou cristão, portanto, como carne de porco, como miudezas... vísceras. Faço questão disso.” Têm o sarapatel, sangue, vinho e álcool... E eu encontrei isso exponenciado nas Filipinas, porque aí já não há uma matriz geral. Eles têm essa afirmação de “somos cristãos!” Portanto, há ali porco a toda a hora, *lechon* para toda a hora. É uma adoração pelo *lechon*... que não tem par. Trata-se de afirmar a identidade através disso, como em Goa também. Quando se está com outros ali à volta e se quer marcar uma diferença, a comida torna-se uma coisa quase visceral. As pessoas podem não saber que estão a dizer “olha, eu estou a comer isto porque sou cristão.” Não. O que elas dizem é: “eu estou a comer isto porque gosto. Esta é a minha comida. Isto é mesmo bom! Estou a comer porque é o melhor que há”. Dizem essas coisas todas. Mas, para nós, salta à vista que é uma comida de marcação identitária.

Nós temos micro exemplos disso, por todo o lado, em Portugal. Às vezes, numa terra, cozinham uma açorda e põem o azeite primeiro, noutras, põem no fim, esfrelam o tomate ou não esfrelam, e às vezes – não vou dizer que se mata por isso – há grandes guerras e conflitos

em torno de uma coisa que é uma cristalização identitária em torno de um gosto, ou de uma gastronomia. Quando se fala de gastronomia regional, às vezes apagam-se as diferenças de classes.

VC – Como quando vemos em Portugal quase todos a comer bacalhau na consoada.

CB – Exato. Que até foi uma coisa promovida pela Maria de Lourdes Modesto⁶, porque nuns lugares comia-se polvo, noutros comia-se outras coisas. O Alfredo Saramago⁷ era um grande ícone da gastronomia, e eu lembro-me que o José Sobral lhe fazia bastantes críticas porque ele sobrevalorizava a comida das classes altas e apresenta-a como representando as regiões.⁸ Do ponto de vista dele, era como estar a falar de arquitetura através de palácios, e não das casas de habitação popular. Não era errado, mas era incompleto. Às vezes há alguma tendência para apagar essas tensões de classe e de violência que estão ali. Há um filme que nós passamos aqui durante a Escola de Verão. É um filme do Sérgio Tréfaut sobre o Alentejo, e mostra bem a violência do latifúndio.⁹ Os trabalhadores estão com fome – estão a sopa de alhos e mais nada. Caldo de alhos e urtigas, talvez. Mas isso também faz parte do que é a culinária regional – quero dizer, ter essa capacidade de enganar a fome sem recursos nenhuns e com essa dificuldade toda. Isso é uma violência muito grande – às vezes romantizada.

VC – Volto à questão das gastronomias e circum-navegações. Pode falar-nos um pouco do projeto em que participou recentemente, relacionado com a viagem de Fernão de Magalhães-Elcano?¹⁰ Da sua participação nesse projeto, há algum aspeto que queira destacar para pensar a questão da circulação de plantas, de alimentos, e como influenciaram as práticas alimentares locais?

CB – O que é dado, o que a gente sabe, é que havia as ilhas das especiarias. O Amitav Ghosh tem agora um livro muito grande sobre as ilhas Banda, mas ele também tem ali alguns erros.¹¹ Diz que o Fernão de Magalhães está enterrado em Tidore – não sei onde ele foi buscar isso. Mas, realmente, a noz-moscada e o cravinho, que andam juntos – o comércio de um andava junto com o comércio do outro – foram o motor de muita coisa, de muita viagem, de muita matança, muito sofrimento, muito ganho, muito lucro, etc. Isso é um dado que já o Fernão de Magalhães, que tinha andado ali pela Índia toda, estava a par.

Pelo Tratado de Tordesilhas, que é o máximo expoente de como o imperialismo se governava, duas esferas... metade é minha, metade é tua, na esfera que tinha sido “dada” pelo papado aos portugueses, circulava-se muito pelo Índico, então o Fernão de Magalhães tentou arranjar – é o que se acredita – uma maneira de aceder às especiarias sem ser capturado pelos portugueses, que era ir pelo Pacífico. Se queria definir as Molucas como espanholas por causa do antimeridiano, ou apenas chegar às especiarias, é uma discussão que os historiadores têm e que eu não tenho condições para dizer o que é que está mais certo. As especiarias motivaram a

⁶ Modesto, M. de L. *Cozinha Tradicional portuguesa*. Lisboa: Editorial Verbo, 1982.

⁷ Saramago, A. *Para uma História da Alimentação no Alentejo*. Lisboa, Assírio e Alvim, 1997.

⁸ Ver Sobral, J. M. *Nacionalismo, Culinária e Classe: A cozinha portuguesa da obscuridade à consagração (séculos XIX-XX)*. *Ruris*, v. 1 (2), 13-52, 2007.

⁹ Tréfaut, S. *Raiva*. Produção: Sérgio Tréfaut (Portugal – Faux), Carolina Dias e José Barahona (Brasil – Refinaria Filmes), Serge Lalou e Claire Dornoy (França – Les Films d’Ici). 2018.

¹⁰ *Diversidade humana no espaço da circum-navegação de Magalhães: genética, história e cultura*. Luísa Pereira (Investigadora Principal). Projeto financiado pela FCT: CIRCNA/CIS/0142/2019. <https://www.ics.ulisboa.pt/projeto/diversidade-humana-no-espaco-da-circum-navegacao-de-magalhaes-genetica-historia-e-cultura>.

¹¹ Ghosh, A. *The Nutmeg’s Curse: Parables for a Planet in Crisis*. London: John Murray, 2022.

viagem, mas não era a planta em si – era o ganho que essa planta dá! Às vezes, quando tenho apresentações em eventos populares, digo: “é como a cocaína, como o tráfico de cocaína agora”. É uma coisa que dá muito lucro. Porque é uma coisa desejada. No caso da cocaína não é alimentar, mas neste caso era um condimento. Isso era o que se sabia. E depois de muita loucura, aventuras, matanças, etc. – e da própria morte de Magalhães – quando a armada (ou o que restava dela) chegou às Molucas, de facto carregaram o barco e tiveram bastante lucro. Até se criou o mito de que com o carregamento pagaram toda a despesa da viagem que envolveu cinco naus. Não é verdade - é mito, diz o Michel Chandeigne, que estudou bem as contas.¹² Mas isto é o que se sabe.

Agora, há outras coisas que aprendi pelo estudo disto neste projeto. Por exemplo, como é que era a vida alimentar das pessoas nos barcos? Como é que era o cotidiano alimentar daquelas pessoas? Como é que aguentavam estar com aquela carne seca, salmoura, vinho azedo, biscoito de farinha já com urina de rato? Como é que quando chegavam às terras, quando paravam, não começavam a comer frutas e essas coisas? Às vezes faziam-no. Outras vezes não. Diz-se que a razão pela qual houve menos escorbuto, já no Pacífico, foi porque, quando naquela zona do Estreito – ali no Sul do que é hoje a Patagónia – encontraram uma planta muito poderosa a que chamaram *aipo selvagem*. Fizeram conservas e o consumo desse alimento protegeu-os, supostamente, de escorbuto, pelo menos a alguns deles. Diz-se também, mas isso não tem fundamento, que o Magalhães levava a marmelada de Sevilha e que a guardava só para ele, e que ele nunca teve escorbuto por causa disso. Também não sei. Porque é que não pescavam mais, também não sei. Mas às vezes pescavam.

Algumas coisas são um mistério para mim. O Pigafetta¹³ deslumbra-se com as bananas, chamou-lhes figos compridos. Na volta, quando fizeram o que depois vem a ser o completar da circum-navegação, não quiseram voltar pelo mesmo caminho que era horroroso e difícil. Para além disso, estavam a fugir aos portugueses. Portanto, também não tocam muito em terra. Foi uma coisa desvairada de fome e sede, de desnutrição e tudo. Em Cabo Verde, não resistem e param. Mas nessa viagem de circum-navegação, se há algum momento assim de maior troca de espécies e de coisas, terá sido, imagino, nas Filipinas. Sobretudo quando andaram nas outras ilhas, e quando finalmente, já depois de morto Magalhães, andaram por ali nas Molucas do Sul, nas Molucas do Norte, em Timor, etc. Já numa fase mais descomprimida e talvez a poderem experimentar. O que traziam para dar? Nada, além do Cristianismo, a imagem do menino Jesus que ainda hoje é cultivada nas Filipinas.... Quanto às comidas que vinham no barco? Vinho podre, carne podre; não me parece que pudessem trocar muito.

Mas, se estamos a olhar numa escala macro, no que é que essas grandes viagens traziam para cá e para lá... Ah, aí podemos ver uma coisa de uma riqueza fascinante! Quer dizer, quando a gente olha para a paisagem na Índia e vê cocos, mangas, cajus... Dali, quais é que eram originais? A manga. Os outros não. Vieram de fora. Na culinária? Tudo! Já falámos: o feijão, o tomate, o pimento, o pimentão... Ou a batata... O que é que seria do mundo inteiro sem a batata americana? Portanto, no longo prazo – quando há uma visão mais de fundo – sim; essas grandes viagens são o grande transformador de culinárias locais que vão a par e passo

¹² Le Voyage de Magellan (1519-1522) - La relation d'Antonio Pigafetta & autres témoignages (Éditions Chandeigne, com o apoio da Fundação Gulbenkian, 2007). Edição crítica de fontes históricas relativas à viagem de Magalhães.

¹³ Pigafetta, A. A Viagem de Fernão de Magalhães, a Relação de Antonio Pigafetta (1519-1522). Lisboa: Imprensa Nacional-Casa da Moeda, 2020.

com essa coisa mais devastadora que é o *plantationoceno*, mas não acontece tudo ao mesmo tempo e em todo lado. São fases que vamos tendo.

Essa fase que começou com o açúcar foi a primeira que foi mais brutal, mais diabólica. Depois vem o café, o algodão, o cacau... hoje em dia é a palma, o óleo de palma que é aquela coisa devastadora em todos os lugares. Vai-se, por exemplo, a São Tomé, onde há um tipo de pós-plantação de cacau e pode ser inquietante pensar que são restos de plantação em sobrevivência. Mas depois vemos o que é a plantação de palma no sul da ilha, que é um deserto com picos. É mesmo assustador, porque já está muito longe do que é uma paisagem com uma diversidade mínima de espécies. E quem diz os palmares (esses novos) diz os campos de soja no Brasil e na Argentina que são brutalidades biológicas absolutamente incríveis, e alguns campos de amendoim nalguns lugares.

Algumas plantações, comparadas a essas, parecem um paraíso vegetal: as do chá, do ananás, etc. O ananás dos Açores, então, é quase o contrário de uma plantação. É uma domesticação. Os açorianos acham que foi sempre assim. A história conta outra coisa: foi quando acabou a laranja, por praga, que era um produto de exportação para os navios e para os ingleses, os mesmos – que produziam a laranja – tentaram outras colheitas. E tal como no Hawaii, também tentaram primeiro o café e só depois o ananás. O ananás era um produto de luxo que os ingleses, alemães e escoceses cultivavam em estufas. Porque gostavam tanto daquilo, e como não se pode transportar bem nos navios – porque se se apanha verde, não amadurece – eles cultivavam. Portanto, a estufa de ananás açoriana vem do norte da Europa, não vem do lugar de origem do ananás. É uma coisa completamente criada pela história, e lá está, pela circulação, pelo desejo, pelo luxo, etc. O ananás é um fruto de super-luxo! Ia à mesa de reis e era fabricado com todos os cuidados nessas estufas.

Eu tenho num artigo uma casa na Escócia que é em forma de ananás, porque era uma coisa tão fantástica... e os açorianos agarram-se àquilo também como sendo o “nosso ananás”.¹⁴ Mas o “nosso ananás”, que foi criado por propaganda como o melhor ananás do mundo ao longo do século XX, não existe antes do século XIX. Tal como no Hawaii não existia. O ananás é muito interessante porque é uma planta que foi domesticada por grupos de não-agricultores. Como é que foi feito, não sei bem. Mas são grupos que não têm agricultura permanente, e, contudo, domesticaram a planta. É uma planta com umami... fabulosa mesmo! Que encanta e que realmente pode ser fantástica, e foi-o para vários lugares, incluindo a Europa do Norte. Depois da Europa do Norte, foi para os Açores, dessa maneira. E lá têm estufas. Que são o máximo! Mas, se não fosse subsidiado, cada ananás em vez de custar 10 ou 12 euros, como custa – já é caríssimo – ia custar muito mais. Porque aquilo existe com mega subsídios de “tradição”.

RM – Para concluirmos, parece que temos aqui dois tipos de dinâmica de exploração imperial. Uma mais associada à viagem de Magalhães que tem mais a ver com este comércio. E outra mais ligada à plantação e à produção industrial. São as duas capitalistas, mas são duas dinâmicas distintas que, porventura, têm pontos de cruzamento. Fazia sentido explorar como se distinguem e como se cruzam.

CB – Classicamente, uma é mais capitalismo mercantil e a outra, capitalismo... não lhe chamavam industrial quando eu estudei, mas é industrial. É industrial-agrícola, mas com uma

¹⁴ Bastos, C. Plant-people Intimacies: Sugar Canes, Pineapples and the Memory of Migration in Hawai'i. *Journal of Ethnobiology*, 44(1), 11-22, 2024. <https://doi.org/10.1177/02780771231221643>.

ideia de plantação em massa. Massificado, homogeneizado, com força de trabalho, etc. Hoje não consigo olhar para a plantação que não como uma fábrica a céu aberto, e para a fábrica como uma plantação dentro de portas. Vejo-as como a mesma coisa, um *continuum* plantação-fábrica. Mas eu percebo que seja um salto cognitivo para dar, que precise de alguma didática para dizer porquê é que vejo as coisas assim. Já foram muitas análises umas em cima das outras. Por detrás, está sempre o capitalismo financeiro, que fica a completa besta quando se desprende de tudo e já é só *derivativo* e *futuro*. Isto são coisas de um nível que eu nem consigo compreender. Portanto, ambos têm isso. O financeiro está já por trás das explorações comerciais, porque há quem invista e ganhe. A mesma coisa na plantação.

Nós conhecemos o lado físico, a materialidade de pôr as plantas e fazer as plantas crescer, roubar gente, escravizar, vender... por lá as pessoas escravizadas num regime laboral... e pôr lá outros também, produzidos como brancos por donos da plantação, ali a controlar e a acharem que sim àquilo tudo, mas isso é só uma parte da coisa. A outra parte é a dinâmica de capital que está por trás disto tudo, e que é o principal. É ter renda de capital: uma coisa incrível. E é uma coisa que dá também um desejo e uma compulsão a muitos. Porque sem fazer nada, só a pôr o dinheiro ali, pode-se ganhar mais dinheiro. E às vezes muito! O que é isso comparado a "estar ali", a fazer uma plantação como dono?! De mangas arregaçadas, a contratar e a fazer as contas ao fim do dia, quando se pode só investir o dinheiro na bolsa e ganhar o dobro? Isto é que é terrível!

VC – O mesmo se passa com o arrendamento de terras no Alentejo a fundos de investimento agrícola ou aquisição por partes destes de terrenos agrícolas.

CB – É terrível, esses fundos de investimento...é sinistro...fundos de investimento que compram quarteirões inteiros e herdades inteiras, é chocante. É muito mais devastador do que quando envolve pessoas reais. São dinâmicas de financeirização. Não têm nome, não têm cara, não tem ninguém responsável. Depois têm bandos de advogados para manter aquilo tudo à tona. É quase milagre como é que ainda comemos comida minimamente saudável e temos água potável, no meio destas manobras todas.