

CAPÍTULO 1

DANÇANDO NA FLORESTA DE COGUMELOS¹

Pode-se esperar que os forrageadores de cogumelos, que passam muito tempo nos bosques, saibam alguma coisa sobre a vida na floresta. Eles sabem. Mas o primeiro instinto dos pesquisadores para aprender sobre este conhecimento – trabalhar com a nomenclatura e classificação de plantas, animais e ecossistemas – não funciona tão bem, como era de se esperar. Muito do conhecimento dos catadores de cogumelo sobre a floresta é um conhecimento cinético – conhecimento sobre como se mover pela floresta, navegando por suas vistas, sons e cheiros. Enquanto eles podem ser eloquentes sobre explicar seus movimentos, as pessoas se tornam especialistas em forrageamento de cogumelos, não através de conversas, mas usando seus corpos. Se formos generosos com o significado das palavras, não é exagero considerar o forrageamento do cogumelo como uma forma de dança.²

Dança é uma arte formal; a colheita de cogumelos não é. No entanto, os catadores se movimentam de maneira habilidosa enquanto navegam pela floresta. Esses movimentos habilidosos podem ser para a dança o que o compositor John Cage escutou na

1 Original publicado em: Dancing the mushroom forest. *PAN: Philosophy Activism Nature*, Melbourne, n. 10, p. 6-14, 2013.²

2 Este artigo reúne o trabalho colaborativo do Matsutake Worlds Research Group (Timothy Choy, Leiba Faier, Michael Hathaway, Miyako Inoue, Shilho Satsuka e eu mesma). Minha pesquisa no Oregon deve-se a outras colaborações com Hjortelivur Jonsson e Lue Vang. Este artigo foi escrito primeiramente como uma fala na Universidade de Minnesota para Ananya Chatterjee e o Departamento de Teatro, Artes e Dança. Meus interlocutores lá ofereceram generosos comentários. A pesquisa em Oregon foi realizada sempre em setembro e outubro, entre 2004 e 2008. O University of California Pacific Rim Research Program apoiou a pesquisa preliminar; a Fundação Toyota ajudou a financiar o programa colaborativo mais amplo. Obrigado a Kathryn Chetkovich, Paula Ebron e aos revisores anônimos.



Dançando na floresta de cogumelos. Em Waigeo, Indonésia



música: a arte emergente da vida cotidiana.³ De fato, eles estão mais próximos da dança do que os sons aleatórios de Cage estão da música; os movimentos dos catadores de cogumelos são significativos. Outro guia pode ser o dito balinês: “não temos arte, fazemos tudo da melhor maneira possível”. Assistir a dança emergir da subsistência nos desperta para as artes da vida cotidiana.

¹ colheita

² matsutake

se procura

15.”

Há outras razões além da apreciação para se importar com essa dança. Corpos habilidosos em movimento nos mostram que os humanos não são os únicos que dançam. Nossos lugares selvagens e não tão selvagens que estão diminuindo são feitos em trilhas de travessia, humanas e não humanas. O aquecimento global será experienciado nessa dança entre espécies. Algumas populações de determinadas espécies irão florescer, enquanto outras morrerão; são as linhas de atividades dançadas de grupos particulares que fazem toda a diferença. Nós aprendemos, por exemplo, sobre as aves marinhas que seguem sua fonte de alimentos para o norte, para climas mais frios e, em seguida, encontram-se sobre o mar aberto, sem pedras sobre as quais se aninhar. Sua dança é o voo, a busca de comida, a busca de ninhos; cada uma faz parte da dança da vida da ave. Listas de espécies sozinhas não serão mais suficientes. Somente seguindo as populações em tais danças poderemos ver os efeitos da mudança ambiental. Precisamos de mais histórias sobre tais danças: o forrageamento de cogumelos é uma delas.

A atenção do antropólogo Tim Ingold (2007) às linhas – não às linhas retas e constringedoras dos livros de regras gramaticais da escola ou dos arquitetos modernistas, mas as sempre moventes trajetória das atividades animadas – é um ótimo lugar para começar a seguir a dança do forrageamento do cogumelo. Uma dança forma uma trajetória, um tipo de linha. O forrageamento do cogumelo pode ser imaginado como um conjunto

de voltas, linhas sinuosas através da floresta.⁴ Seguir linhas de forrageamento como “dança” parece particularmente frutífero, porque a dança chama a atenção para dois outros atributos. Primeiro, as linhas de forrageamento são geradas por princípios cinestésicos específicos, correspondendo a variados programas estéticos e histórias de prática. Nem todos os coletores são iguais, sua arte importa. Em segundo lugar, as artes da vida humana se entrelaçam de maneira variada com as artes da vida de outras espécies, incluindo os cogumelos. Muitas espécies fazem linhas de dança. O primeiro desses atributos nos atrai para diversas histórias culturais dos usos humanos da floresta. O segundo nos permite seguir seres humanos e outras espécies reunidos à medida que geram conjuntamente paisagens multiespécies. Essas preocupações nos levam além das postas iniciais de Ingold, enquanto ainda apreciamos as vivas possibilidades das linhas. Este ensaio segue os coletores de cogumelos matsutake nas florestas do Noroeste Pacífico dos Estados Unidos para mostrar como as linhas de forrageamento são tanto formas de arte cinestésica quanto negociações de vidas da floresta.

Matsutake são cogumelos selvagens e aromáticos muito apreciados no Japão. Até a década de 1970, as florestas do Japão produziam o suficiente para o consumo japonês, mas desde então as mudanças ambientais provocaram um declínio acentuado no forrageamento. Esse declínio corresponde à ascensão do Japão à prosperidade e, desde os anos 1980, o Japão importou matsutake das florestas do hemisfério norte. Uma gama diversificada de pessoas mobilizou-se para a colheita do matsutake, dos tibetanos na China aos trabalhadores tailandeses na Finlândia, aos marroquinos, butaneses e ao exército norte-coreano. Quando os preços estão justos, é o cogumelo mais caro do mundo.

Nas montanhas do Noroeste Pacífico dos Estados Unidos, dois grupos distintos colhem matsutake: catadores herdeiros e catadores comerciais.⁵ Os nipo-americanos coletaram o cogumelo por centenas de anos; hoje coletar faz parte de uma herança cultural autoconsciente. Um dos lugares favoritos é o Monte Hood, no Oregon, um cone vulcânico cuja forma dramática lembra a comunidade do icônico Monte Fuji no Japão. Importadores

4 Compare as linhas de caça e coleta de *First Nation*, de Brody (1997) como “mapas”.

5 Generalizações aqui sobre “catadores de cogumelo” se referem a Oregon. Minha pesquisa com matsutake também me levou ao Japão, China, Canadá e Finlândia; diferentes agendas e habilidades são relevantes nesses lugares. Meu website oferece uma prova dessas diferenças: www.matsutakeworlds.org

3 Cage ouvia música, por exemplo, nos sons do trânsito. Ver “John Cage about silence”, disponível em: www.youtube.com/watch?v=pcl-HL7a564Y

comerciais no Japão sabem sobre o matsutake dos Estados Unidos por causa dos nipo-americanos. Na década de 1970, quando as importações japonesas começaram, os japoneses da América coletavam comercialmente, mas desde o final dos anos 1980, eles têm coletado principalmente como *hobby*, distribuindo cogumelos entre parentes e para a comunidade nipo-americana. A colheita de matsutake tornou-se um símbolo da herança nipo-americana no Noroeste Pacífico e é considerada como uma habilidade que os anciãos idealmente poderiam passar para uma geração mais jovem e relutante.

Desde a década de 1980, uma população muito maior adentrou essas florestas em busca do cogumelo: os catadores comerciais. Os catadores comerciais são os descendentes das privatizações e do enxugamento do Estado norte-americano na era Regan. Este é o empreendedorismo para aqueles que começam com nada; penso nisso como um “neoliberalismo popular”, o empreendedorismo do pobre (Tsing, 2013). Não há empregadores e a terra é pública, uma floresta nacional. Tudo o que você precisa é de um veículo e da vontade de estar no bosque profundo por sua própria conta. Talvez você encontre ouro; talvez não consiga nada.

Os primeiros catadores comerciais eram homens brancos que desejavam estar sozinhos no bosque: veteranos do Vietnã, trabalhadores demitidos do setor madeireiro e trabalhadores rurais conservadores que chamavam a si mesmos de “tradicionalistas”. Alguns destes homens perseveraram. Mas no centro do comércio do matsutake eles foram sobrepujados e largamente deslocados por uma enorme população nova na floresta: os refugiados vindos do Laos e do Camboja. Estes grupos chegaram aos Estados Unidos nos anos 1980, quando o estado de bem-estar social, os serviços públicos e os empregos formais estavam desaparecendo. Vivendo ainda o trauma da guerra e do deslocamento, sem falar inglês ou, em muitos casos, sem experiência de trabalho urbano, eles foram para a floresta com determinação. Quatro grupos étnicos eram dominantes: Khmer, a maioria da população do Camboja; Lao, o grupo majoritário em Laos; e Hmong e Mien, dois grupos tribais da montanha do Laos. Eu sigo a convenção local de usar estes rótulos étnicos sem o qualificador “americano”, apesar de a maioria deles serem cidadãos americanos.

Como estudiosa do Sudeste da Ásia, não poderia ter ficado mais surpresa ao encontrar acampamentos do Sudeste asiático no meio da floresta de Oregon. A cultura material, a

música, a comida: tudo sugeria que eu havia sido transportada, de alguma maneira, ao Sudeste asiático rural. Havia tendas de *noodle* onde se poderia comer *pho* e escutar caraque do Laos. Você poderia pedir um *laap*, não a carne moída com cebolas que lhe seria servido em um restaurante tailandês americano, mas a coisa real, todo sangue cru, intencional e pimentas picantes. Isso no meio do bosque sem água ou eletricidade.

A surpresa me conduziu de volta a minha história: a performance – isto é, os movimentos e as trajetórias – de coletar cogumelos matsutake revela sensibilidades culturalmente ricas para a compreensão das vidas na floresta. Para isso, vou levá-lo para a floresta por três vezes, primeiro, por mim mesma, para mostrar a cena, depois novamente com especialistas. Levarei junto Hiro, um ancião da comunidade nipo-americana. Depois, iremos novamente com Moei Lin e Fam Tsoi, duas mulheres mien de meia idade.⁶ A cada vez, seguirei as trilhas que nos mostram a natureza em uma dança da floresta. As danças dos meus companheiros Mien e nipo-americanos diferem na forma pela qual estão ligadas ao resto de suas vidas. Acompanhar as danças da floresta de matsutake envolve-nos na riqueza da diversidade cultural e biológica.

PROCURANDO, SENTINDO

Os coletores de cogumelos – mesmo aqueles que ganham toda sua renda com isso – concordam: coletar não é “trabalho”. Um catador do Laos mostrou-se particularmente articulado ao falar disso. O trabalho, disse ele, envolve seguir ordens. É preciso aturar o ônus constante da hierarquia. Diferentemente, a colheita de cogumelos é a “procura”. Procurar envolve iniciativa e conscientização. Os cogumelos são difíceis de encontrar. É preciso usar todos os sentidos. Ao procurar, fico alerta aos odores. O matsutake tem um aroma pungente, e às vezes posso percebê-lo antes de encontrar algum cogumelo. Eu expando minhas narinas, concentrando-me nos cheiros, os quais se misturam com pinheiro e poeira. Às vezes eu paro em meio a um passo, provocado pelo odor. Então meus outros sentidos também despertam. Meus olhos varrem o chão, “como limpadores de para-brisa”, explica o catador. Às vezes eu me deito no chão para ver por um ângulo melhor, ou mesmo para sentir.

6 Todos os nomes pessoais são pseudônimos. Sou grata aos muitos nipo-americanos, americanos do Sudeste Asiático, catadores brancos e latinos que me mostraram como forrageiam.

O segredo da colheita de cogumelos matsutake é este: nunca se procura por cogumelos. De vez em quando alguém vê um cogumelo inteiro – provavelmente descartado por animais ou tão velho que os vermes quase o consumiram. Os bons cogumelos, no entanto, estão sob o solo. Para encontrar um bom cogumelo, procuram-se os sinais de seu crescimento, sua linha de atividade. Cogumelos movem o chão levemente quando surgem, e é preciso procurar por aquele local de movimento. Algumas pessoas chamam de saliência, mas isso implica um montículo bem definido, muito raro. Em vez disso, sinto um suspiro, um efeito como a inalação de ar no peito. É fácil de imaginar o movimento como um sopro do cogumelo. Às vezes, há um leve estalo, como se a respiração do cogumelo tivesse escapado. É claro que os cogumelos não respiram dessa maneira. No entanto, é esse reconhecimento da vida comum que forma a base da dança da floresta de matsutake.

Há muitas protuberâncias e rachaduras em qualquer chão de floresta, e a maioria não tem nada a ver com cogumelos. Muitos são antigos, estáticos, sem uma indicação do movimento da vida. O catador de cogumelos matsutake deve procurar por movimentos dinâmicos, aqueles que sinalizam que um ser vivo está lentamente empurrando. Sente-se então o chão, talvez inserindo um bastão. O cogumelo pode estar a dois ou três centímetros abaixo da superfície, mas um bom catador sabe, tendo percebido a vivacidade do solo, a linha vital do cogumelo.

Procurar tem um ritmo simultaneamente apaixonado e calmo. Os catadores descrevem sua ânsia de entrar na floresta como uma “febre”. Às vezes, dizem eles, não planejarão ir à floresta, mas a febre os pega. No calor da febre, coleta-se na chuva, na neve, e mesmo à noite com luzes. Há os que se levantam antes do amanhecer para estar lá primeiro. *Vamos*, está perdendo tempo; alguém vai pegar esses cogumelos. No entanto, não se consegue encontrar um cogumelo correndo pela floresta. *Vá mais devagar... vá mais devagar*, fui constantemente avisada. Catadores inexperientes perdem a maioria dos cogumelos movendo-se muito rapidamente; apenas uma observação cuidadosa revela os movimentos suaves da terra. Calmo, mas febril; apaixonado, mas imóvel: o ritmo do catador condensa a contradição da ansiedade com um estado de prontidão.

Os catadores também estudam a floresta. O matsutake estabelece uma relação simbiótica com certas árvores, enroscando-se em volta e dentro de suas raízes. Como nós, eles vivem do açúcar que as plantas fabricam a partir da luz do sol; as árvores os alimentam.

Por sua vez, como bons agricultores, eles disponibilizam nutrientes para suas árvores. Grande parte do trabalho útil de classificação realizado pelos catadores envolve nomear as árvores certas. Mas a classificação de árvores apenas abre a porta, talvez determinando a área geral que um selecionador escolha para procurar. Não é realmente muito útil para encontrar cogumelos. Os catadores não perdem muito tempo olhando para identificar árvores. Nosso olhar é direcionado para baixo, onde os cogumelos se erguem através da terra agitada. É lá que o catador busca linhas de vida – as linhas de atividade que criam as microecologias da floresta.

É improvável que o matsutake seja encontrado em lugares férteis e bem irrigados; outros fungos crescerão lá, e o matsutake não é um bom concorrente. Em vez disso, o matsutake pode ser encontrado em ambientes pobres, com poucos nutrientes disponíveis: dunas de areia; rocha vulcânica; encostas erodidas; deserto. Se houver muitos arbustos de murta, o solo provavelmente está muito úmido. Se as árvores têm ainda poucas décadas de crescimento, nenhum cogumelo aparecerá. Se os animais deixaram excrementos e trilhas, este é um bom lugar para procurar. Se a umidade encontrou um lugar para se esconder ao lado de uma rocha ou um tronco, isso também é bom.

Há uma pequena planta no chão da floresta que depende inteiramente do matsutake (Lefevre, 2002), chamada *candy stick* (*Allotropa virgata*). Ela forma um caule listrado vermelho e branco adornado por flores, e mesmo depois que as flores murcham, seus galhos secos podem ser facilmente vistos na floresta, e eles são um indicador de matsutake – seja frutificando ou apenas fios fúngicos no subsolo.

Linhas de vida são emaranhadas: *candy stick* e matsutake; matsutake e suas árvores hospedeiras; árvores hospedeiras e conjuntos de ervas, musgos, insetos, bactérias do solo e animais da floresta – levantando montículos no solo e atijando catadores de cogumelos. Meu ponto até agora é o seguinte: os catadores de cogumelos matsutake estão atentos às linhas de vida na floresta. Explorar com todos os sentidos cria esse estado de alerta. É uma forma de conhecimento e apreciação da floresta. Falta a integridade de um sistema de classificação. Em vez disso, a busca nos leva à vivacidade das populações não humanas experimentadas como sujeitos e não como objetos.

Estas são as impressões de minha colheita de cogumelos; é hora de trazer os especialistas.

MAPEANDO MEMÓRIAS

Hiro é um ancião da comunidade nipo-americana de Portland. Agora, aos 80 anos, ele leva uma vida exemplar de um representante classe trabalhadora. Por muitos anos, ele trabalhou em uma forja, fazendo equipamentos pesados e participando do sindicato. Por essa longa vida de trabalho, ele recebe US\$ 11 por ano de pensão. Quando a Segunda Guerra Mundial estourou, Hiro era um jovem agricultor com seus pais. Seus pais perderam a fazenda quando as autoridades os classificaram como estrangeiros inimigos e os levaram para o curral de gado de Portland, e depois para um campo de concentração cercado de arame farpado. Hiro se juntou ao exército dos Estados Unidos e serviu ao 442 Regimento de Combate Nisei, famoso por suas perdas, enquanto as tropas mais brancas floresciam. Se os nipo-americanos se comportaram como “minorias-modelo” depois da guerra, isso tem muito a ver com essa história de discriminação e perda. Como disse outro ancião, “ficamos longe de tudo o que é japonês. Se você tivesse um par de chinelos [japoneses], você os tirava antes de sair de casa”. Embora seus pais fossem migrantes do Japão, Hiro fala apenas um pouco de japonês e não lê nada; ele é fluente na cultura americana. De fato, esse é o tipo de cultura asiático-americana de assimilação rápida e com medo do cárcere com a qual eu cresci em Ohio.⁷

No interior de uma cultura de assimilação asiático-americana do século XX, no entanto, algumas formas de asianidade imaginada floresceram. Para os nipo-americanos de Portland, a busca por cogumelos matsutake tornou-se um local de prazer, orgulho e apego ao lugar. Os membros da comunidade contam com prazer sua oportunidade de enviar algo valioso de volta ao Japão – mesmo que às vezes chegue cheio de vermes.

A distribuição de cogumelos matsutake é um dos maiores prazeres da colheita. Hiro diz que no ano passado ele pôde dar matsutake para 64 pessoas, principalmente pessoas mais velhas, que não conseguiam chegar às montanhas para coletar por elas mesmas. O matsutake constrói uma sensação de prazer e comunidade, especialmente entre os mais velhos. Como tal, tornou-se um presente que os anciãos podem dar aos jovens. Procurar por matsutake move um catador através do tempo e do espaço. A memória é vitalizada pelo movimento do corpo na floresta: a memória inspira a dança e a dança inspira a memória.

Ao dirigir com Hiro rumo à floresta, a memória se torna pessoal. Ele aponta para a janelinha: “Esse é o lugar de caça do matsutake de Roy; ali é o lugar especial de Henry”. Só mais tarde percebo que Roy e Henry estão mortos. Mas eles vivem no mapa da floresta de Hiro, lembrados toda vez que ele passa por seus lugares. Hiro ensina os mais jovens a caçar cogumelos; e com a habilidade vem a memória.

Conforme andamos no interior da floresta, a memória torna-se específica. “Debaixo daquela árvore, encontrei uma vez 19 cogumelos, uma fleira inteira, estendendo-se no meio do caminho em torno da árvore”. “Ali, encontrei o maior cogumelo que já encontrei; ele tinha quatro quilos, e outro de dois quilos e ainda um broto”. Ele me mostra onde uma vez as tempestades derrubaram uma boa árvore de cogumelos; não haverá mais cogumelos lá. Nós vimos os lugares onde uma inundação varreu o solo superficial e onde os catadores arruinaram gradativamente um bosque ao fazer suas escavações. Esses eram bons lugares para cogumelos, mas já não são mais.

Mesmo fora da floresta, Hiro caminha com uma bengala, e é incrível que ele ainda possa escalar troncos caídos, passar através de arbustos e andar para cima e para baixo em barrancos escorregadios. Mas Hiro não tenta cobrir toda a extensão do chão em sua busca. Em vez disso, seguindo sua memória, ele vai de um ponto de cogumelos a outro. A melhor maneira de encontrar o matsutake é olhar onde o encontrou antes.

É claro que, se esse ponto estiver no meio do nada, sob um arbusto aleatório perto de uma árvore aleatória, é bem difícil lembrar desse lugar de um ano para outro. Seria impossível catalogar todos os lugares em que se encontrou um cogumelo. Mas Hiro explica que não é preciso. Quando se chega ao lugar, a memória emerge, fazendo com que todos os detalhes desse tempo anterior de repente fiquem claros.

Esse tipo de memória requer movimento e inspira um conhecimento histórico íntimo da floresta. Hiro se lembra de quando a estrada foi aberta ao público: “Havia tantos cogumelos ao lado da estrada que você não precisava entrar na floresta!” Ele se lembra particularmente dos bons anos: “Eu juntei três caixas de laranja de cogumelo e não conseguia imaginar como levá-las para o carro”. Toda essa história são camadas na paisagem, entrando e saindo destes lugares, é possível verificar uma nova vida emergente.

7 Para um relato comovente da história nipo-americana no Oregon, ver L. Kessler (2008).

O poder da dança da memória na paisagem me impressionou particularmente quando falamos das pessoas que não podiam mais realizá-la. Hiro sempre leva cogumelos para aqueles que não podem mais andar na floresta. Presentear cogumelos reinsere os doentes e as famílias dos mortos na paisagem comunal. Às vezes, porém, a memória falha, e então, para melhor ou pior, todo o mundo se torna um cogumelo. Ken me contou sobre um membro idoso da comunidade que estava com Alzheimer, confinado em uma clínica de repouso. “Você deveria ter vindo aqui na semana passada”, o velho disse a ele quando Ken visitou: “Aquela colina estava embranquecida com cogumelo”. Ele apontava pela janela para o gramado cortado onde o matsutake jamais cresceria, acenando vigorosamente a uma ilusão. Sem a dança das florestas de matsutake, a memória perde o foco. A dança é memória.

Em contraste, os catadores comerciais cobrem todo o solo em sua busca. Ao contrário dos catadores tradicionais, para os quais meio balde de cogumelos representa um bom dia de coleta, os catadores comerciais entendem que meio balde provavelmente não cobrirá o custo da gasolina. Os catadores comerciais não podem se dar o luxo de coletar apenas em seus pontos de memória. Para ganhar a vida, eles coletam ao longo do dia, por mais tempo, em faixas mais amplas e ecossistemas mais diversos. Deixe-me levá-lo agora para outra dança.

LINHAS E ALINHAMENTOS

Para Moei Lin e Fam Tsoi, a colheita de matsutake é tanto um meio de vida quanto um período de férias. Em todas as estações de matsutake desde o início dos anos 1990, elas fizeram seus caminhos com seus maridos saindo de Redding, na Califórnia, até as Cascades Centrais; e às vezes, nos finais de semana, seus filhos e netos juntam-se a eles. Quando a temporada acaba, o marido de Moei Lin empilha caixas de leite no Wal-Mart de Redding por US\$ 11,50 a hora, sem benefícios; e o marido de Fam Tsoi dirige um ônibus escolar. Em um bom ano, a coleta de matsutake propicia uma vida melhor do que qualquer uma dessas alternativas. Além disso, eles esperam ansiosamente pela temporada por várias razões, incluindo o exercício físico e o ar fresco da floresta. As mulheres se sentem livres do confinamento das cidades. Os abrigos estreitos do acampamento Mien na floresta são os mais próximos que podem chegar, nos Estados Unidos, de uma aldeia na região montanhosa do Laos. Os campos de cogumelos Mien estão repletos da

agitação da vida da aldeia. Vizinhos trazem notícias, comida cozida para compartilhar e carne de caça para distribuir. Os coletores Mien descrevem os prazeres do campo de cogumelos como uma chance de recriar a vida da aldeia.

Também há motivos para esquecer, como Fam Tsoi me lembrou quando perguntei a ela sobre as lembranças de casa. Como muitos catadores de Hmong haviam me dito que caminhar pelas florestas do Oregon os fazia lembrar das colinas do Laos, perguntei a Fam Tsoi se ela às vezes pensava no Laos quando estava coletando. “Sim, claro”, ela disse. “Mas se você pensar apenas no cogumelo, é capaz de esquecer”.

Os Mien vieram para os Estados Unidos com as tragédias da guerra dos Estados Unidos na Indochina. Como os Hmong, os Mien tiveram aldeias inteiras arrastadas para a guerra secreta da CIA no Laos. Nenhum Mien laosiano escapou de uma história de mortes, migrações forçadas, famílias divididas e traições de guerra. Quando os americanos se retiraram, em 1975, muitos Mien foram pegos do lado errado. Depois de passar anos em aldeias tailandesas e campos de refugiados, um número significativo foi aceito como refugiado nos Estados Unidos. Muitos se mudaram para o clima ameno e a riqueza agrícola da região central da Califórnia.⁸

Refugiados do Sudeste Asiático chegaram à Califórnia em um momento em que o governo Reagan estava encerrando o estado de bem-estar social. A assistência do Estado foi limitada a 18 meses; o treinamento profissional era mínimo. A maioria dos refugiados tinha pouca habilidade com o inglês e muitos não tinham experiência profissional. Em contraste com a assimilação coercitiva da cidadania americana de meados do século XX, esses refugiados entraram em um país onde ninguém se importava com a assimilação, contanto que você não pedisse nada. As instituições de assimilação – ação afirmativa, educação pública, emprego padrão – estavam em declínio. Os Mien criaram enclaves étnicos, cultivando comidas do sudeste asiático, forjando ferramentas tradicionais e cerimônias de revitalização. Diferentemente de minha mãe, imigrante chinesa que estudou como preparar hambúrgueres e bolo de carne há meio século, as donas de casa de Mien se orgulham de pendurar tiras de carne para secar sobre o fogo da cozinha. Quando os refugiados ouviram que poderiam ganhar dinheiro pegando cogumelos na floresta, eles se juntaram para a colheita.

8 Para uma discussão inspiradora sobre memórias de guerra dos Mien americanos que informam experiências de refugiados nos Estados Unidos, ver H. Jonsson (2014).



*performances de
dois grupos, é
porque suas
danças foram
cidades de forma
pelo Estado
americano."*

Abandonados para ganhar a vida por seu próprio talento, os refugiados do Sudeste Asiático encontraram bons usos para antigos repertórios de habilidades. Desbravar paisagens é uma habilidade tradicional dos Mien, necessária para um cultivo itinerante migratório. As pessoas de Mien sempre usaram a floresta; não é um lugar de medo ou desorientação. Os catadores urbanos do Laos se perderam na floresta – assim como eu –, mas isso raramente aconteceu com os catadores de Mien. Todos se sentiam tão confortáveis que não havia necessidade de ficar perto. Quando coletei com eles, os homens saíram por conta própria, com trajetórias mais rápidas, enquanto as mulheres forjavam seu próprio caminho. “Os homens correm atrás de grandes saliências”, explicou Fam Tsoi, “enquanto as mulheres raspam o chão”.

Eu aprendi a raspar o chão com Fam Tsoi e Moei Lin. Em todos os lugares que escolhemos, outros catadores estiveram antes de nós. Mas em vez de amaldiçoar suas escavações bagunçadas, nós as exploramos. Moei Lin se inclinava e tocava sua bengala na área onde o solo havia sido perturbado. Nenhuma saliência estaria em evidência porque a superfície já havia sido violada. Mas às vezes poderia haver um cogumelo! Seguimos os rastros de coletores anteriores, tocando seus restos. Como o matsutake, ancorado nas árvores, surge de novo nos mesmos lugares, essa era uma estratégia surpreendentemente produtiva. Nós nos alinhámos a catadores invisíveis que haviam passado antes de nós, mas deixaram traços de suas linhas de atividade.

Os catadores não humanos eram tão importantes quanto os humanos nessa estratégia. Cervos e alces amam matsutake; quando encontramos suas pegadas ou rastros, eles geralmente nos levavam a um padrão. Os ursos reviram os troncos com o matsutake embaixo e fazem uma bagunça ao cavar o chão. Mas os ursos – assim como veados e alces – nunca apanham todos os cogumelos. Descobrir uma escavação recente de animais é um sinal de que os cogumelos podem estar por perto. Seguindo os traços da vida dos animais, nós alinhámos nossos movimentos e nos enredamos, procurando com eles.

Nem todas as pistas são bons guias. Quantas vezes encontrei uma saliência no solo que, pressionada, revelava apenas o ar: o túnel de uma toupeira! E quando perguntei a Moei Lin se ela procurava por *candy stick*, a pequena planta que cresce apenas com matsutake, ela franziu a testa e disse “não”. “Outras pessoas já terão estado lá”, ela explicou. Era um sinal muito óbvio para as complicações sutis que buscávamos.

Olhar para o lixo sob esta luz foi uma revelação para mim. Caminhantes brancos odiavam lixo. Estraga a floresta, eles dizem. Os catadores do Sudeste Asiático – o Serviço Florestal concorda – deixam muito lixo. Alguns falavam em fechar a floresta aos catadores apenas por causa do lixo. Mas, à procura de linhas de vida, um pouco de lixo ajuda. Não as montanhas de latas de cerveja que deixam os caçadores brancos, mas um pouco de lixo rasgado ao longo da floresta. Um pedaço enrugado de folha de estanho, o frasco descartado de um tônico de ginseng, uma caixa encharcada de cigarros cambojanos: cada um desses era um sinal de que um catador do Sudeste Asiático havia passado. Eu fui capaz de reconhecer a linha e me alinhar a ela; isso impediu que me perdesse, colocando-me na pista de cogumelos. Eu me vi procurando as linhas pelas quais o lixo poderia me guiar.

O lixo não é o único bicho-papão do Serviço Florestal. Sua principal preocupação é o “*raking*”, que significa cavar o chão. Os porta-vozes *anti-raking* descrevem o *raking* como o trabalho de indivíduos egoístas ou ignorantes. *Rakers* cavam o chão com suas varas grandes, destruindo os recursos do solo, sem se importar com os outros. Mas as catadoras sugeriram algo diferente. Às vezes o chão perturbado classificado como *raking* é na verdade resultado do trabalho de muitas mãos. Quando muitas mãos tocam uma área para encontrar suas linhas de vida, uma depressão pode se formar. O *raking* às vezes é o resultado de muitas linhas de vida consecutivas e emaranhadas.

O chão onde Moei Lin e Fam Tsoi colhem não é o tapete esculpido do vale de Hiro. No deserto vulcânico alto das Cascades Orientais, o solo está seco, as árvores são derrubadas pelo vento, adocidas e às vezes esparsas. As árvores caídas cobrem o chão, suas extremidades desenraizadas bloqueiam a passagem. Ondas de exploração madeireira e de tratamentos do Serviço Florestal deixaram um rastro de tocos, estradas e terra arrasada. Parece estranho argumentar que os catadores estão entre as piores ameaças a essa floresta. Entretanto, suas pistas são fáceis de ver. Para Moei Lin e Fam Tsoi, isso é uma vantagem.

Seguindo as linhas de vida e alinhando seus movimentos a elas, Moei Lin e Fam Tsoi cobrem uma grande extensão de terreno. Nós nos levantamos antes do amanhecer, e depois de uma refeição, já estamos na floresta à primeira luz do dia. Podemos ficar na floresta por quatro ou cinco horas antes de contatar os homens pelo *walkie-talkie*. Embora os contornos gerais das colinas sejam familiares, estamos sempre verificando novos lugares. Esta não é uma floresta de vínculos familiares. Nós exploramos um novo território seguindo linhas de vida.

Na hora do almoço, sentamos em um tronco e tiramos sacolas plásticas de arroz cozido. Hoje, nosso acompanhamento são *nuggets* de carpa, misturados com temperos verdes e brancos. É tentadoramente rico e apimentado, e pergunto como é feito. Fam Tsoi explica: "Você tem um peixe. Você adiciona sal". Ela hesita; mas é isso. Eu me imagino na cozinha com um peixe cru salgado pingando na minha mão. A linguagem atingiu seu limite. O truque de cozinhar está na performance corporal, o que não é fácil de explicar. O mesmo vale para a coleta de cogumelos: mais dança do que classificação. É uma dança que faz parceria aqui com muitas vidas de dança.

PASSANDO A DANÇA

Japoneses americanos e Miens tiveram diferentes experiências de cidadania americana. Embora as conexões transnacionais continuem sendo uma característica vibrante das vidas das diaspóricas, nem os japoneses nem os Miens americanos oferecem uma cópia de suas formas de vida anteriores no leste e no sudeste da Ásia. Em cada caso, a expressão cultural responde aos desafios oferecidos pela política e sociedade americanas. Se as performances de coleta são diferentes entre os dois grupos, é em parte porque suas pistas de dança foram estabelecidas de forma distinta pelo Estado norte-americano.

Enquanto isso, cada dança oferece uma apreciação de outras vidas da floresta. É perfeitamente possível aprender muito sobre cogumelos a partir de livros e cursos; assim eu o fiz. No entanto, assistir à dança oferece algo mais. Em vez de observar outras espécies como objetos de classificação ou manejo de recursos, seguindo a interseção de corpos em movimento e em crescimento, eles são rastreados como sujeitos dinâmicos.

Isso é excitante em si mesmo; é também uma habilidade fundamental para os nossos tempos. Considere os dilemas da mudança climática global. Assim como a mudança climática

afeta os humanos em Bangladesh e em Minnesota de maneira diferente, também as populações não humanas dentro de uma única espécie são afetadas de forma diversa – dependendo de suas linhas de atividade ecológica. As listas de espécies não são suficientes por si mesmas; precisamos de novas maneiras de narrar nossas relações uns com os outros em condições de mudança, incluindo histórias de linhas de vida emaranhadas.

Os catadores de cogumelos que descrevi são observadores das performances de vida de outras pessoas, bem como artistas de suas próprias danças da floresta. Eles não se importam com todas as criaturas da floresta; eles são seletivos. Mas sua forma de percepção incorpora as performances da vida dos outros em suas próprias performances. As linhas de vida cruzadas guiam a performance, criando um tipo de valorização da floresta. Catadores, alces, pinheiros, *candy stick* e cogumelos *matsutake* dançam e perambulam nos caminhos uns dos outros, consequentemente tocando-se em algumas ocasiões. A valorização baseada na performance de ecologias humanas e não humanas pode oferecer modelos de conscientização ambiental para nossos tempos.

É hora de devolver a dança para você

CAPÍTULO 2

ARTE DA INCLUSÃO, OU, COMO AMAR UM COGUMELO¹

Da próxima vez que você caminhar por uma floresta, olhe para baixo. Uma cidade está sob seus pés. Se você fosse de alguma forma descer sob terra, você se encontraria cercado ou cercada pela arquitetura de teias e filamentos. Os fungos criam essas teias à medida que interagem com as raízes das árvores, formando estruturas conjuntas de fungos e raízes chamadas “micorrizas”. As teias micorrízicas conectam não apenas raízes e fungos, mas, através de filamentos fúngicos, árvores com árvores, conectando a floresta em ermahados. Essa cidade é uma cena animada de ação e interação. Há muitas maneiras de comer e compartilhar comida. Reconhecidamente, há caça: por exemplo, alguns fungos enlaçam pequenos vermes chamados de nematóides para o jantar. Mas esta é apenas a maneira mais bruta de ajustar a digestão. Os fungos micorrízicos sugam para seu uso os açúcares que fornecem a energia das árvores. Alguns desses açúcares são redistribuídos através da rede de fungos de árvore para árvore. Outros apoiam plantas dependentes, como micófilos amantes de cogumelos, que usam a rede para enviar energia para flores pálidas ou coloridas (por exemplo, a planta-cadáver ou Indian pipe, e as orquídeas *Cochlidium*). Enquanto isso, como um estômago de dentro para fora, os fungos secretam enzimas no solo ao redor deles, digerindo material orgânico e até pedras, e absorvendo nutrientes liberados no processo. Esses nutrientes também estão disponíveis para as árvores e outras plantas, que os utilizam para produzir mais açúcar para si mesmas – e para a rede. Nesse processo há também um monte de cheiros acontecendo, como plantas e

1 Original publicado em *Arts of Inclusion, or, How to love a mushroom. Australian Humanities Review*, Canberra, v. 50, p. 5-21, maio 2011.

animais e fungos, farejamos não apenas boas refeições, mas também bons parceiros. E que odor maravilhoso, mesmo para um nariz de animal, como o meu. (Alguns fungos, como trufas, dependem de animais para sentir o cheiro de seus corpos reprodutivos, para se espalharem por meio de seus esporos.) Alcance e cheire um coágulo de terra da floresta: ele cheira como uma cidade subterrânea de fungos.²

Tal como as cidades humanas, essa cidade subterrânea é um local de transações cosmopolitas. Infelizmente, os humanos ignoraram esse cosmopolitismo vivo. Nós construímos nossas cidades através da destruição e simplificação, derrubando florestas para substituí-las por plantações para cultivo de alimentos ou para viver em asfalto e concreto. Nas *plantations* do agronegócio, nós coagimos as plantas a crescerem sem a ajuda de outros seres, incluindo os fungos da terra. Substituímos os nutrientes fornecidos pelos fungos por fertilizantes obtidos pela mineração e em indústrias químicas, com suas trilhas de poluição e exploração. Cultivamos nossas plantações para isolamento em estufas químicas, enfraquecendo-as como galinhas enjauladas e sem bico. Nós mutilamos e simplificamos as plantas cultivadas até que elas não mais saibam como participar em mundos de múltiplas espécies. Uma das muitas extinções que nossos projetos de desenvolvimento buscam produzir é o cosmopolitismo da cidade subterrânea. E quase ninguém percebe, porque tão poucos humanos sabem da existência dessa cidade.

No entanto, muitos de nós, entre os poucos humanos que percebem os fungos, conseguimos amá-los com uma paixão sem fôlego. *Gourmets*, herbalistas e aqueles que poderiam remediar a ecologia mundial muitas vezes se tornam devotos do mundo dos fungos. Os forrageadores de cogumelo selvagem elogiam sua inesperada generosidade, suas cores, sabores e cheiros, e sua promessa de um meio de subsistência na floresta. Quantas vezes os forrageadores me disseram que se esquivavam de outras obrigações, tendo sucumbido à "febre dos cogumelos", à emoção selvagem da caçada? Até mesmo agentes comerciais estão aturdidos com a imprevisibilidade de sua mercadoria indomável. Cientistas que estudam fungos deliraram em

2 Este ensaio tem como base a pesquisa colaborativa conduzida pelo Grupo de Pesquisa Mundos Matsutake (Matsutake Worlds Research Group), formado por: Timothy Choy, Michael Hathaway, Miyako Inoue, Lieba Falier, Shiko Satsuka e eu. A pesquisa preliminar em Oregon teve o apoio financeiro da University of California Pacific Rim. Por sua vez, a pesquisa no Japão foi apoiada pela Fundação Toyota. Sou grata a Thom van Dooren e Deborah Bird Rose por inspirarem este ensaio. Meus mais profundos agradecimentos a Andy Moore, à dra. Fumihiko Yoshimura, ao dr. Henning Knudsen e a muitos outros, não mencionados nominalmente nesse texto, por me permitirem pensar por meio de seu trabalho.

torno de seus segredos de maneira bastante diferente da dos estudiosos de moscas da fruta ou células HeLa. E, enquanto alguns devotos dos fungos se contentam com uma associação privada, outros desejam compartilhar sua paixão com o mundo.

Como os amantes de fungos exercitam *artes de inclusão* que sensibilizam outros? Nesses tempos de extinção, quando até mesmo um conhecimento superficial pode fazer a diferença entre preservação e desprezo indiferente, poderíamos querer saber:

OBSERVANDO

Henning Knudsen, curador de fungos do Museu Botânico da Universidade de Copenhague, mostrou-me a coleção de fungos do herbário da universidade em abril de 2008. A princípio, os corredores parecem limpos e impecáveis. Em seguida, retiramos as folhas dobradas para expor os espécimes secos, cada um deles identificado e rotulado por seu coletor. Escondidos em sua poeira, estão os cogumelos ressequidos, mas ainda falando, trazendo seus nomes e os nomes de seus coletores para a formidável história da vida na Terra.

A taxonomia não é muito popular atualmente; de fato, seus detratores acreditam que a classificação seca estraga qualquer prazer. Mas, ao manipularmos os espécimes no herbário, é fácil imaginar o prazer de nomear. Aqui, por meio da nomeação, *percebemos a diversidade da vida*. Juntamente com pintura, colecionar era uma arte de observação.

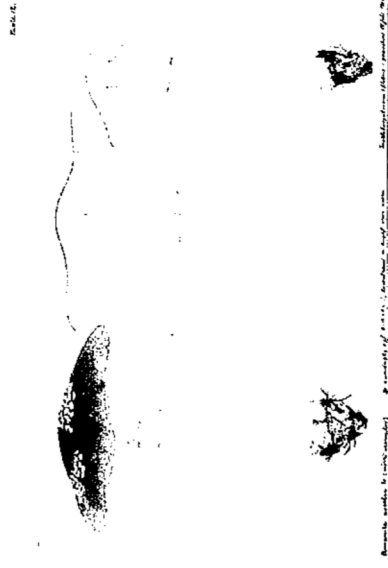


FIGURA 1 – Ilustrações de cogumelos, *Limacella (Amanita) lenticularis* e *Amanita (Amanitopsis) stragulata* (Lange, 1935-1940, v. 1, Lâmina 7, figuras A e C).



O norte da Europa, incluindo a Grã-Bretanha, é a pátria da popular botânica, a coleta e nomeação de plantas. Entretanto, cabe notar que os fungos não surgiram facilmente, explicava-me o dr. Knudsen, porque os europeus do norte desprezavam os cogumelos – talvez pela lembrança de seu passado pagão. Foi preciso um rei sueco, nascido na França do século XIX, Karl Johan, vir mostrar aos escandinavos o valor do rei bolete (cep, porcini) – o cogumelo é até hoje conhecido por seu nome. Além disso, os fungos são difíceis de coletar e identificar, porque seus corpos tendem a ser subterrâneos. Apenas os órgãos reprodutivos, os cogumelos, surgem no ar, e apenas esporadicamente – às vezes em intervalos de muitos anos.

O dr. Knudsen me contou sobre Elias Fries (1794-1878), o pai da moderna micologia sistemática. Como Linnaeus, Fries era sueco e amante das plantas. Fries estendeu a botânica lineana ao mundo dos fungos. Seu trabalho foi possível graças a uma combinação de extraordinária memória e extraordinária paixão. Ele reconheceu 5.000 espécies, lembrando-se delas ano após ano, por entre períodos sem cogumelos. Muitos dos espécimes foram coletados perto da aldeia em que ele nasceu e onde aprendeu a amar cogumelos. O dr. Knudsen lembra-se dele escrevendo sobre esse amor precoce e persistente. Quando menino, encontrou um enorme exemplar da espécie *Tricholoma colossum*, e ficou emocionado: “Eu amo minha irmã, amo meu pai, mas isso é melhor”, recorda Knudsen como sendo esse o sentido de sua escrita. O dr. Knudsen me ofereceu uma cópia do livro de memórias de Fries, traduzido do latim para o inglês. Não consigo encontrar essa passagem citada por dr. Knudsen, mas histórias de amor igualmente apaixonadas saltam da página:

Até hoje, mais de meio século depois, lembro-me com gratidão a admiração que me tomou quando, em 1806, fui com minha mãe a uma floresta incendiada para colher morangos e lá consegui encontrar um espécime anormalmente grande de *Hydnum coralloides*, que foi a primeira coisa que me induziu a estudar fungos (Fries, 1857/1955, p. 140-141).

Depois, ele percebia fungos por toda parte e, de fato, dedicou sua vida a observá-los. Por meio de suas habilidades para descrição, Fries trouxe os fungos para a atenção do público. Seu entusiasmo fundou uma genealogia de micologistas sistemáticos, à qual o dr. Knudsen, sociólogo de cogumelo e coeditor de *Nordic Macromycetes*, é um herdeiro.³

Esta é uma genealogia que recrutou membros de lugares distantes do norte da Europa. Para avaliar o alcance dos prazeres da taxonomia, basta lembrar-se do naturalista Minakata Kumagusu (1867-1941), que ofereceu ao Imperador do Japão uma caixa de estercó de cavalo – com exemplares interessantes de fungo.⁴ As aquarelas de Minakata reúnem arte e coleção, atraindo-nos para uma apreciação atenta. As cores se agitam; os fungos posam: o herbário está vivo.

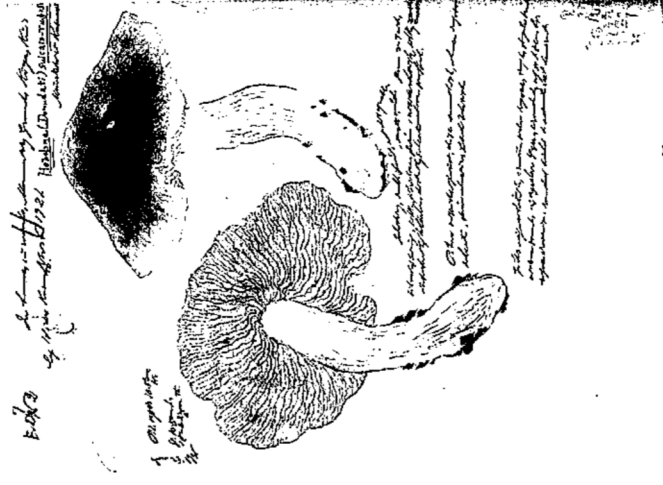


FIGURA 2 – Minakata Kumagusu, Kinrui Zufu [Color Illustrations of Fungi], 2007, p.76. Image copyright National Science Museum, Japan.

3 L. Hansen e H. Knudsen são coeditores dos três volumes do *Nordic Macromycetes* dedicados a fungos.
4 Alan Christy em informação pessoal fornecida em 2008. Ver Blacker (2000).

A *observação* inspira artistas e naturalistas. O compositor americano John Cage (1912-1992) era um caçador de cogumelos que refletia observando os cogumelos e percebia na música sons com habilidades relacionadas. Diferentemente de outros músicos, ele queria uma música que obrigasse os ouvintes a prestar atenção a todos os sons a seu redor; sejam eles compostos ou incidentais. Observar cogumelos era uma maneira de ensinar essa atenção aberta, porém focada. Em uma de suas composições, pequenas histórias de um minuto são executadas em ordem aleatória para que os ouvintes prestem atenção à indeterminação (que é também o nome da peça). Muitas das histórias são sobre as interações das pessoas com cogumelos. Cogumelos são imprevisíveis; eles nos ajudam a escutar. Nesta entrada (n. 113), Cage é explícito.⁵

Music and mushrooms:
 two words next to one
 another in many dictionaries.
 he write *The Three-Penny Opera?*
 buried below the grass at the
 foot of High Tor.
 changes from summer to fall,
 rain, given sufficient
 the mysterious dampness that's in
 the earth, mushrooms grow there,
 I am sure,
 his business of working with
 sounds.
 That we
 have no ears to hear the
 music the spores shot off
 from *basidia* make obliges us
 to busy ourselves microphonically.

5 Espaçamentos no original. Ver o site dedicado a esta obra, criado por Eddie Kohler: <http://www.icdf.org/Indeterminacy/Index.cgi>. Acesso em: ago. 2010. Visto que as histórias são coletadas a partir de vários livros e performances de Cage, e são reunidas em novas performances, elas atrapalham a determinação das práticas de citação padrão.

Os basídios fazem parte dos órgãos reprodutivos dos cogumelos; dos basídios, os esporos são “disparados” para o ar. Um cogumelo, o “fungo bala-de-canhão” (*Sphaerobolus stellatus*), lança sua massa de esporos com um “pop” às vezes audível (mas não pelos basídios). Para a maioria dos cogumelos, no entanto, o tiro dos esporos não pode ser percebido pelos ouvidos humanos. Cage quer que encontremos inspiração para a música nos sons que sentimos falta.

O estilo analítico e anedótico de *Indeterminação* lembra outras poéticas formais, como o haikai. Observar cogumelos – especialmente aquelas delícias aromáticas que os japoneses chamam de matsutake – não escapou dos temas dos poetas haiku. De forma semelhante, a indeterminação guia a mão do artista haikai, como neste poema de Kyorai Mukai (1651-1704).⁶

Matsutake yo hito
 Ni toraruru hana no saki
 Matsutake;
 Taken by someone else
 Right in front of my nose.

Matsutake (*Tricholoma matsutake* e aliados) são cogumelos muito amados no Japão. Eles não podem ser cultivados, então eles atraem amantes de cogumelos para procurá-los em florestas de pinheiros. Eles são difíceis de detectar e, para o caçador de cogumelos, a ideia de que alguém pode pegar o cogumelo que é o objeto do próprio desejo é frustrante. Devemos olhar isso com mais cuidado.

Frases e sons nos conduzem para um mundo onde podemos observar os fungos. Mesmo um único grupo de espécies valorizadas, como o matsutake, pode inspirar ricos mundos cosmopolitas de amor pelos cogumelos. Talvez o poema de Kyorai possa nos incentivar a considerar tais habilidades de inclusão envolvendo exatamente esse cogumelo.

CONJURANDO MUNDOS MATSUTAKE: EM DIREÇÃO A UMA CIÊNCIA DEMOCRÁTICA

Sob o nome de Matsiman (os americanos às vezes chamam os matsutake de matsi), Andy Moore dedicou sua vida a produzir e difundir conhecimento sobre os cogumelos matsutake. Moore não é um produtor comercial, pois o matsutake não pode ser cultivado. Ele não é um cozinheiro gourmet, e nem gosta do sabor e do cheiro do matsutake. Ele não é um cientista treinado, embora compartilhe da ciência dedicada ao matsutake. Em vez disso, seu objetivo é tornar o conhecimento acessível. Ele quer uma ciência democrática e inclusiva. Matsutake é o objeto com o qual ele espalha conhecimento – e sua visão da ciência democrática. Em sua página na internet (matsiman.com), Moore publica tudo o que pode encontrar sobre matsutake e abre discussão sobre isso.⁷

Os matsutake são habitantes micorrízicos das florestas do hemisfério norte, associando-se particularmente a coníferas, como o pinheiro. É um grupo amplo de espécies, com populações que se estendem pela Eurásia, atravessando o norte da África, seguindo o outro lado do Atlântico até o Canadá, os Estados Unidos e o México. Na maioria dos lugares onde os cogumelos crescem, eles não são muito apreciados. Inicialmente, os europeus os chamavam de *Tricholoma nauseosum*, para indicar sua antipatia pelo cheiro. (O especialista em cogumelos David Arora descreve o matsutake como “uma harmonia provocante entre algo ‘excitante’ e meias sujas” (1986, p. 191).) Mas, para os japoneses, o cheiro é “translúcido”. Grelhado ou cozido em sopa, os matsutake são um deleite e uma iguaria cara, bem como um sinal da beleza do outono.

Até a década de 1970, as florestas de pinheiros japonesas eram uma fonte rica de matsutake. Mas os pinhais, associados à vida das aldeias, diminuíram após a Segunda Guerra Mundial. Nesse mesmo período, a renda japonesa subiu. Na década de 1980, o Japão começou a importar matsutake de todo o mundo. Os preços eram altos; empresários de cogumelos correram para entrar na briga. Inicialmente, os japoneses na diáspora, que haviam encontrado cogumelos para uso próprio no exterior, orientavam os importadores. Mas, em seguida, todo tipo de gente estava colhendo matsutake – gostassem ou não do cogumelo para seu próprio uso.

Andy Moore era uma dessas pessoas. Original da Louisiana, ele encontrou seu caminho para o bosque de Oregon durante a guerra do Vietnã. Alistado como soldado, ele ficou desiludido com o que viu e experimentou na guerra. Ele se sentiu com sorte quando conseguiu que uma lesão da infância se agravasse, e foi mandado de volta para casa. Por algum tempo, ele dirigiu um jipe em uma base marinha dos Estados Unidos, mas um dia recebeu a notícia de que seria enviado de volta ao sudeste da Ásia. Ele não estava disposto a ir. Com orgulho, ele conta como devolveu o jipe e saiu andando pelos portões afóra, ausentando-se sem permissão. Não querendo ser capturado, ele correu para a floresta. Ele garantia seu sustento com vários tipos de trabalho florestal, como o corte de lenha. Ele amava a floresta. Isso lhe deu um novo objetivo: “viver na floresta e nunca pagar aluguel!”.

No final da década de 1980, a loucura matsutake chegou ao noroeste dos Estados Unidos. As florestas ficaram cheias de catadores. Os compradores de matsutake montaram tendas ao lado da estrada para iniciar a jornada dos cogumelos até o Japão. O Japão ainda vivia o esplendor do boom econômico e os preços eram muito bons; os catadores esperavam ficar ricos com o “ouro branco”. Moore tentou pegar cogumelos e achou agradável.

Moore dispunha da condição ideal para colher – e estudar – os cogumelos. Ele havia conseguido uma posição como guarda de uma grande floresta privada. Ele morava em uma pequena cabana no topo da propriedade; seu trabalho lhe dava bastante tempo e oportunidade para explorá-la. Em sua propriedade, o matsutake estava ali apenas esperando para ser escolhido. Como o matsutake tem um relacionamento de longo prazo com determinadas árvores, a melhor maneira de colhê-lo é ir às mesmas árvores todos os anos para ver se há cogumelos. A maioria dos catadores no noroeste dos Estados Unidos escolhe florestas nacionais com acesso aberto; eles voltam para as mesmas árvores, mas, com bastante frequência, outros catadores já os venceram na colheita. (“Matsutake; / taken by someone else / right in front of my nose!”). A situação de Moore era única: ele tinha uma grande área de floresta para colher e um portão trancado para impedir a entrada de outros forrageadores.

Essa condição de exclusividade despertou sua curiosidade sobre os cogumelos. Quando o fungo não está frutificando, a área ao redor das árvores com forte presença de micorrizas é vazia e pouco promissora; de repente e inesperadamente cogumelos surgem.

7 Disponível em: <http://www.matsiman.com>. Acesso em: ago. 2010.

Quais fatores determinam o aparecimento dos cogumelos? Moore conhecia vários boatos contraditórios sobre isso, mas parecia não haver conhecimento sólido e experimental. Então ele decidiu começar seu próprio experimento. Como outros catadores não se intrometiam em seu refúgio, ele foi capaz de marcar todos os pontos em que o matsutake aparecia. Assim foi possível registrar dados de exatamente quando eles apareciam, a quantidade e o peso. Esses dados podiam ser correlacionados com chuva, temperatura, preço e outros fatores.

Moore não tinha treinamento nem orientação para seus experimentos. Ele apenas começou a fazê-los. Mais tarde, ele trabalhou com pesquisadores do Serviço Florestal norte-americano em seus projetos e tornou-se coautor de vários artigos, mas ali ele era apenas um assistente sem a capacidade de formular perguntas ou sugerir métodos. Por conta própria, ele foi forçado a inventar a ciência por seus próprios meios. Uma terminologia obscura, escalas padronizadas e procedimentos de testes sofisticados pareciam desnecessários para ele. Em vez disso, ele começou com as perguntas que os catadores querem saber: quando e onde os cogumelos aparecem?

Com alguns resultados surpreendentes na mão (seus cogumelos respondiam à temperatura e não à chuva), Moore decidiu divulgar seus resultados. Em 1998, Moore lançou o *site Matsiman.com*. O *site* não seria, no entanto, o *blog* pessoal de Moore; em vez disso, ele facilitaria a criação e a troca de conhecimento. Todos, sugere o *site*, podem fazer pesquisas; tudo que é preciso é curiosidade. “Quem é Matsiman?”, o *site* coloca:

Qualquer pessoa que adore caçar, aprender, entender, proteger, educar os outros e respeitar o cogumelo matsutake e seu hábitat será *matsiman*. Aqueles de nós que não conseguem entender o suficiente, tentando constantemente determinar o que fez isso ou aquilo acontecer ou não. Não nos limitamos por nacionalidade, gênero, educação ou faixa etária. Qualquer um pode ser um *matsiman*. Existe pelo menos um em cada comunidade de coletadores.

Para apreciar a natureza extraordinária desse conhecimento público, é importante permitir a Moore sua excentricidade automeada. Seu emprego como guarda florestal terminou; mas ele encontrou um trabalho como anfitrião de acampamentos, permitindo-lhe viver o ano inteiro em uma *motor home* como um administrador de terras públi-

cas. Viver na floresta e nunca pagar aluguel! Enquanto isso, ele se dedicava a vagar, fumar e fazer experimentos com cogumelos. Ele experimentou a comercialização de diversos produtos derivados de cogumelos, como temperos de cogumelos defumados e lanches de cogumelos secos. Parece improvável que tais experimentos gerassem uma boa renda, mas eles mantinham a exuberância que Moore enxergava no crescimento dos cogumelos. Entretanto, não havia nada de privado em nenhuma das muitas ideias que ele produzia. Ele acreditava que todo conhecimento deveria estar acessível; o *site* da Matsiman construía uma comunidade de conhecimento. Para Moore, não havia nada mais apaixonante que introduzir novas pessoas no mundo do matsutake, seja através de seu *site* ou como visitantes. Passei um tempo muito feliz aprendendo sobre o matsutake de Moore e os diferentes pinheiros: tanoak, shasta red fir e pines.



Figura 3 – Andy Moore na floresta. Foto da autora.

E se a ciência estivesse aberta a todos os “matsiman”?

CONJURANDO MUNDOS MATSUTAKE: EM DIREÇÃO A MODOS MAIS INCLUSIVOS DE BEM VIVER

Considere um projeto diferente de inclusão baseado em cogumelos: o apelo ao matsutake, para que nos ajude a construir modos de bem viver nos quais humanos e não humanos possam prosperar. O carismático e ativo Fumihiko Yoshimura estudou e trabalhou com matsutake durante a maior parte de sua vida. Como cientista, o dr. Yoshimura realiza alguns de seus trabalhos em laboratórios e em áreas de floresta. Mas ele também é o fundador do Matsutake Crusaders, uma iniciativa da sociedade civil baseada em Kyoto para revitalizar as florestas matsutake do Japão. Os "cruzados" são voluntários em defesa do matsutake; seu trabalho é esculpir a floresta para trazer de volta a saúde do pinheiro vermelho, junto com seu parceiro, o matsutake. Matsutake aqui não é apenas uma iguaria gastronômica deliciosa, é também um símbolo e um participante num mundo de bem viver ecológico. O lema dos cruzados de matsutake é: "Vamos revitalizar a floresta para que todos possamos comer sukiyaki". O sukiyaki (um guisado de carne e legumes que sempre fica melhor com matsutake) é um alimento popular e tradicional no Japão. Às vezes, o sukiyaki é ingerido em ocasiões festivas, outras, em passeios ao ar livre, nos quais os moradores urbanos desfrutam de ar fresco. Ao se alimentar juntos e apreciar o mundo natural, as pessoas se revitalizam, assim como suas florestas. O movimento do dr. Yoshimura traz os membros para o campo para oferecer uma nova vitalidade ao mundo.

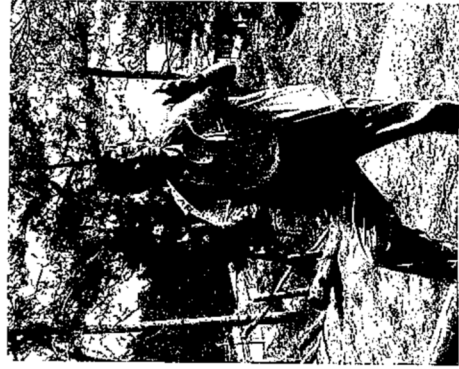


FIGURA 4 – Dr. Fumihiko Yoshimura. Foto da autora.

O dr. Yoshimura é capaz de desenhar o longo legado da ciência aplicada de matsutake. As tentativas de nutrir e promover matsutake são muito antigas no Japão.⁸ No século XX, o matsutake tornou-se um objeto da ciência moderna. Minoru Hamada merece crédito especial aqui por perceber que a pesquisa de matsutake poderia abordar questões biológicas básicas e simultaneamente promover a produção de um produto econômico valorizado. O dr. Hamada treinou uma coorte de pesquisadores de matsutake após a Segunda Guerra Mundial, que por sua vez treinou muitos dos pesquisadores de hoje. Makoto Ogawa, um dos alunos do dr. Hamada, foi particularmente eficaz na divulgação da pesquisa sobre o matsutake. Ele convenceu o governo a enviar pesquisadores de matsutake a todas as estações florestais da prefeitura.⁹ O dr. Yoshimura passou a maior parte da sua carreira na prefeitura de Iwate conduzindo pesquisas de matsutake e promovendo o matsutake.

Promover o matsutake não requer domesticação. Embora os pesquisadores tenham conseguido cultivar micélios de matsutake e até mesmo micorrizas de matsutake-pinus em laboratórios, ninguém ainda conseguiu obter estoques cultivados para produzir um cogumelo. Em vez disso, o foco na promoção do matsutake é fazer o tipo de floresta em que o matsutake gosta de viver. O matsutake no Japão associa-se ao pinheiro vermelho, *Pinus densiflora*. O pinheiro vermelho é uma espécie pioneira de áreas perturbadas. Por muitos séculos, os camponeses no Japão perturbaram as florestas por meio do cultivo dinâmico e da colheita seletiva de árvores de folhas largas. A madeira das árvores de folha larga era usada para lenha e carvão. Os camponeses também coletavam ervas, grama e folhas para adubo verde. Isso deixava as encostas brilhantes e abertas, com solos expostos: a condição preferida pelos pinheiros vermelhos.

Tudo isso mudou depois da Segunda Guerra Mundial. Os camponeses começaram a usar combustíveis fósseis para aquecimento e tratores em vez de bois. Ninguém mais se

8 O dr. Yoshimura chamou minha atenção para o primeiro registro escrito sobre matsutake no Japão, em uma antologia de poemas waka, da poesia clássica japonesa (Manyō shū, livro X, poema 2233, 650-750, CE). O poema "O aroma dos cogumelos de pinheiro" foi traduzido por Minoru Hamada da seguinte forma: "O caminho para o topo da colina de Takamatsu, Tall Pine Iree Village, acaba de ser obstruído pelas coroas e linhas dos chapéus de cogumelos de pinheiros, que se erguem rapidamente. Eles emitem um atraente aroma de outono, que me refresca bastante..."

9 Ver Tsing e Satsuka para citações e um tratamento mais aprofundado sobre essa história.



preocupou em coletar lenha, fazer carvão ou colher folhas. Os jovens se mudaram para a cidade, deixando as aldeias para os idosos. As florestas das aldeias foram negligenciadas. Árvores de folha larga renasceram, sombreamento de pinheiros. Enquanto isso, os pinheiros ficaram enfraquecidos por uma doença disseminada por um nematoide importado. Na sombra profunda da floresta folhosa negligenciada, os pinheiros morreram. Sem seus anfitriões, o *matsutake* sumiu. Muitos amantes de *matsutake* descreveram as encostas que eles conheciam como um menino branco com cogumelos, agora sem um único pinheiro.

Na década de 1970, os moradores urbanos estavam perdendo as florestas de sua juventude – lugares onde as flores silvestres na primavera ou vagalumes no verão podiam ser vislumbrados, ou as cores do outono, admiradas.¹⁰ Cresceram os movimentos sociais dispostos a enfrentar o ambiente empobrecido do Japão moderno. Diferentemente dos defensores da floresta selvagem nos Estados Unidos, muitos japoneses concentraram-se nas vividas ecologias de locais de perturbação humana a longo prazo: as margens de estradas, as planícies aluviais dos rios, redes de irrigação das aldeias e arrozais – ou a floresta aberta da aldeia. Nesses locais perturbados, algo que poderia ser chamado de relação sustentável entre humanos e não humanos poderia ser demonstrada no microcosmo. Preservação significaria não abandono humano, mas perturbação guiada. No processo de aprender métodos antigos de perturbação, os cidadãos modernos poderiam se educar sobre estar na natureza.

¹⁰ A distinção entre dois tipos de árvores de folhas largas – decíduas e perenes – é importante no Japão. Folhas largas decíduas são preferidas para lenha e carvão. Os camponeses eliminaram seletivamente as folhas largas perenes. Enquanto isso, as folhas largas decíduas cresceram a partir de brotações após a colheita, estabelecendo assim seu domínio na arquitetura da floresta. Isso ajudou a manter as florestas brilhantes e abertas. No final do século XX, quando o manejo florestal não estava sendo feito em muitas áreas, as folhas largas perenes, não mais cortadas, tornaram-se a vegetação florestal dominante. Além de desencorajar o pinheiro e seus associados, essas novas florestas escuras não permitiam a presença de flores silvestres habituais, pássaros e insetos associados às florestas anteriormente. Eles também não ofereceram as cores de outono.

O Matsutake Crusaders do dr. Yoshimura surgiram desse meio. O nome da iniciativa baseia-se na popularidade de uma mobilização dos anos 1980, os Woodland Maintenance Crusaders, em que estudantes voluntários removiam ervas daninhas que sufocavam a floresta.¹¹ O grupo do dr. Yoshimura tinha a excitação adicional não apenas de recompor a floresta, mas também, possivelmente, por produzir cogumelos saborosos. Seus métodos eram para beneficiar o pinheiro: para remover completamente as árvores perenes de folhas largas, abrindo assim a encosta à luz. Quando o pinheiro retornava, a encosta se tornava uma floresta aberta onde as flores silvestres, os coelhos e os falcões poderiam encontrar nichos. Mas ninguém poderia garantir o retorno dos cogumelos. Os voluntários deveriam fazer o trabalho pelo amor à natureza.

Tudo isso me leva a um sábado de junho de 2006, quando eu e meu colaborador de pesquisa Shihō Satsuka nos juntamos aos cruzados para um dia de trabalho florestal e diversão. O local era uma encosta íngreme que havia ficado sufocada por jovens folhas verdes perenes. As muitas árvores finas estavam tão juntas que ninguém conseguia penetrar – muito menos andar – através delas. Era escuro e desagradável para os seres humanos – e muitos não humanos. A única forma de lidar com a situação, explicou o dr. Yoshimura, era limpar o terreno. Apenas o pinheiro vermelho seria salvo. Quando eu e o dr. Satsuka chegamos, um grupo de homens estava ocupado removendo árvores e arbustos. Surpreendentemente, para mim, eles estavam escavando as raízes das folhas largas, removendo-as para uma pilha. Foi um trabalho intensivo, todo feito com ferramentas manuais. Levaria anos para limpar essa única montanha. Ainda assim, todo mundo lá estava alegre e cheio de entusiasmo.

O dr. Yoshimura nos mostrou a encosta adjacente, que, depois de muito trabalho, estava aberta, brilhante e verde com pinheiros. “É assim que essa encosta devia parecer em tempos anteriores”, explicou ele. Animais e pássaros já foram avistados; eles estavam esperando ansiosamente por cogumelos. Ao lado dessa encosta havia outros projetos em grupo: um jardim, um forno para fazer carvão, um monte de criação de besouros para amadores. E na base da colina havia comida, chá e conversas. Na hora do almoço, os trabalhadores que suavam no morro desceram. Seus colegas trabalhavam arduamente na construção de um longo aqueduto de bambu. Seria servido um prato especial de verão: macarrão no

¹¹ Ver Nakagawa (2003, p.114) para uma discussão sobre esses primeiros cruzados e seu contexto.

córrego (ou "somen flutuante"). Deixamos correr água fria pelo aqueduto e colocamos macarrão quente e fumegante. Todos nos reunimos no "riacho" e pegamos macarrão com nossos pauzinhos, misturando-os com molhos em tigelas. Houve muita brincadeira é riso. Eu conheci fazendeiros e donas de casa urbanas e até mesmo um estudante de pós-graduação em antropologia. Alguém ofereceu um divertido haikai sobre a chegada da América. Alguém mostrou os "caranguejos" que havia feito engenhosamente à mão. Alguém mostrou fotos de sua propriedade, que esperava revitalizar usando as técnicas do Crusader. Nós demoramos muito antes de voltar ao trabalho. Essa foi uma revitalização não apenas para a encosta, mas também em todos os sentidos.

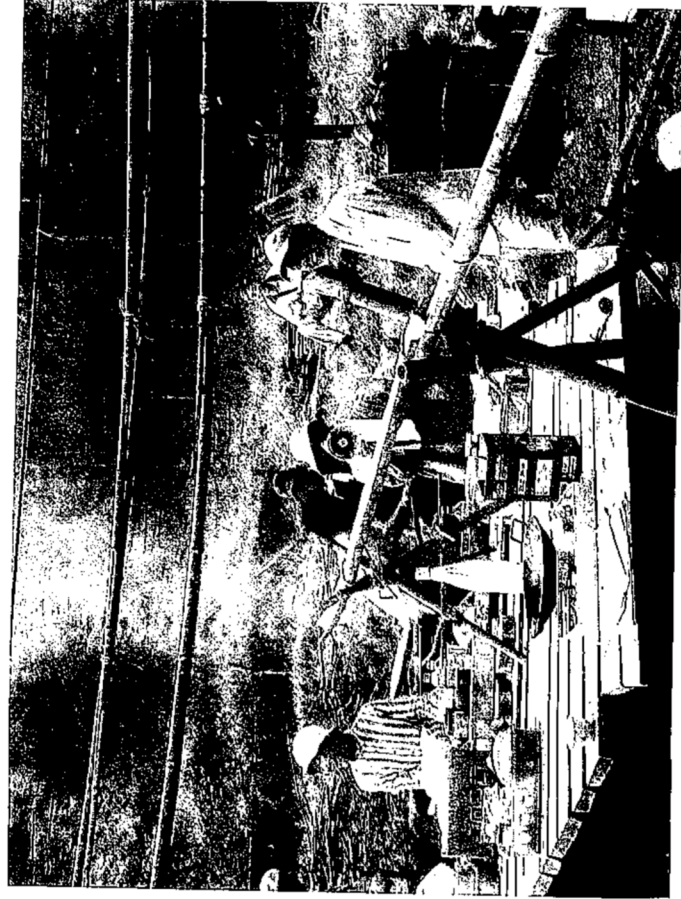


FIGURA 5 – Um dia de trabalho com os cruzados. Foto da autora.

No outono de 2008, a encosta produziu seus primeiros cogumelos matsutake. Os cruzados ficaram encantados.

AMANDO EM TEMPOS DE EXTINÇÃO

As formas de amor que descrevi neste capítulo são diversas, até mesmo contraditórias. Apesar de ambos se dedicarem aos cogumelos matsutake, Andy Moore e dr. Yoshimura podem achar estranhas as práticas um do outro. As ciências e as ecologias sociais e naturais das quais participam estão ligadas, mas não são contínuas em nenhum sentido simples. Escrevi em outro lugar sobre a relação entre "ecologias florestais" tal como observada e interpretada em Oregon e Kyoto (Tsing e Satsuka, 2008; Tsing, 2010). Aqui, a razão para incluir detalhes sobre ciência e ecologia em cada região é apenas para mostrar as fontes de cada intervenção criativa. Para Andy Moore, a economia do cogumelo selvagem, em sua oportunidade aberta aos excêntricos, também cria possibilidades para a ciência popular, isto é, para uma produção de conhecimento da qual pessoas comuns podem participar. Para o dr. Yoshimura, o interesse dos cidadãos em reconstrução ambiental oferece a chance de construir conexões entre o bem viver humano e o não humano. Para ele, os esforços para remodelar as paisagens florestais tornam os voluntários mais felizes e saudáveis, ao mesmo tempo em que criam um ambiente mais hospitaleiro e multiespecífico.

Cada uma dessas intervenções criativas contrasta nitidamente com o credo hegemônico e orientado para a extinção que poderíamos chamar de "ciência das *plantations*". A ciência das *plantations* nos ensina a trabalhar pelo controle total de nossas plantas e colheitas. Administradores e especialistas, trabalhando juntos, devem ser capazes de manipular humanos e não humanos relevantes. Para aqueles que amam cogumelos selvagens, tal controle não é o alvo; a *indeterminação* é parte da história. Onde quer que os voluntários se reúnam para promover florestas perturbadas, ou catadores parem para ponderar por que os cogumelos surgem, a ciência das *plantations* perde um pouco de sua suposta autoridade.

Na ciência das *plantations*, a *expertise* e a administração trabalham juntas. Os cultivadores nunca são solicitados a comentar sobre suas colheitas. Na ciência das *plantations*, o bem-estar é uma fórmula calculada a partir de cima; o dano colateral é esperado, e ninguém para para perguntar: "Bem-estar para quem?" Na ciência das *plantations*, especialistas e objetos são separados pela vontade de poder; o amor não flui entre o especialista e o objeto. Em contraste, minhas histórias contam como a defesa dos cogumelos pode

levar a projetos de ciência democrática e bem-estar publicamente inclusivos. É a paixão pelo cogumelo – em todos os detalhes de sua ecologia natural e social – que torna esses projetos possíveis.

Há novos estudos científicos em andamento, e sua principal característica é o amor multiespecífico. Diferentemente das formas anteriores de estudos científicos, sua razão de ser não é, principalmente, a crítica da ciência, embora também possa ser crítica. Em vez disso, algo novo é permitido: a imersão apaixonada nas vidas dos não humanos que estão sendo estudados. Antes, tal imersão era permitida apenas a pesquisadores das ciências naturais e principalmente sob a condição de que o amor não aparecesse. A intervenção crítica desses novos estudos científicos é que eles permitem que a aprendizagem na ciência natural e todas as ferramentas das artes transmitam uma conexão apaixonada.

Em comum com a escrita da natureza, seu trabalho é a comunicação e a mobilização do público. Eles também assumem a tarefa de fazer perguntas difíceis, filosóficas, sociais e científicas, e, com o privilégio da sabedoria, persistir sobre cada uma delas. Escritores desse novo gênero, incluindo eu mesma, estão empolgados com a chance de ultrapassar as fronteiras entre as ciências naturais e as humanidades. Mas só teremos sucesso com esse gênero na medida em que possamos abrir novos espaços na imaginação do público, espaços pouco percorridos pela paixão ou pela atenção. Para isso, precisamos invocar os talentos inesperados que outros trouxeram para essa tarefa. Minhas histórias de amantes de cogumelos e seus projetos são uma pequena contribuição.



Plantamento de cogumelos. Em Dyrehaven, Denmark

CAPÍTULO 3

STRATHERN ALÉM DOS HUMANOS: TESTEMUNHOS DE UM ESPORO^{1,2}

COMPARAÇÃO É [UM] JOGO SIMULTANEAMENTE NO SENTIDO MAIS SÉRIO E NO MAIS BRINCALHÃO – NÃO PARA SER ENTREGUE, MAS PARA SER JOGADO.

Marilyn Strathern, 2002, p. xvii

Eu nem sempre tive o prazer de ser um esporo voando capaz de experimentar o mundo nas costas do vento. Antes disso eu ficava pendurada precariamente nas lamelas de um cogumelo, esperando por uma brisa para levar-me. Mas que senso de antecipação! Mas que desejo eu sentia de voar. Mas antes disso, eu era um cogumelo, ou, pelo menos, uma parte dele, sentindo as tensões e as felicidades

1 Este ensaio foi nutrido por muitos espíritos generosos. Seu tom brincalhão nasceu na sessão de Ilana Gershon dos encontros anuais da Associação Antropológica Americana em 2007. Em 2011, eu desenvolvi meus pensamentos na mesa redonda de Heather Swanson e Peter Lutz na Universidade da Califórnia, Santa Cruz, em "Mentoramentos do com comparação". Donna Haraway e Rusten Hogness leram um rascunho anterior. Morten Pedersen e Heather Swanson me ajudaram a pensar através de erros. Por sua vez, o conselho editorial de *Theory, Culture & Society* ofereceu objeções estimulantes. Alice Street e Kathy Chetkovich gentilmente me guiaram através delas. O Matsutake Worlds Research Group, ao qual minha pesquisa deve tudo, é Timothy Choy, Leiba Faier, Michael Hathaway, Miyako Inoue, Shiko Satsuka e eu mesma.

2 Original publicado em: Strathern, Marilyn. *beyond the human: testimony of a spore*. *Theory, Culture & Society* (SAGE Publications), v. 31, n. 2-3, p. 221-241, 2014.