

**UNIVERSIDADE DO VALE DO RIO DOS SINOS – UNISINOS
UNIDADE ACADÊMICA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM DESIGN
NÍVEL DOUTORADO**

ÁGATA MORENA DE BRITTO OLIVEIRA

**BANQUETE METAPROJETUAL: UMA EXPERIÊNCIA DE
ATUALIZAÇÃO DO DESIGN COMO ESTRATÉGICO**

**PORTO ALEGRE
2022**

Ágata Morena de Britto Oliveira

**BANQUETE METAPROJETUAL: UMA EXPERIÊNCIA DE
ATUALIZAÇÃO DO DESIGN COMO ESTRATÉGICO**

Tese apresentada como requisito parcial para a obtenção do título de Doutora em Design pelo Programa de Pós-Graduação em Design da Universidade do Vale dos Sinos – Unisinos.

Orientadora: Profa. Dra. Karine de Melo Freire e coorientadora: Prof. Dra. Ione M. G. Bentz

Porto Alegre

2022

O48b Oliveira, Ágata Morena de Britto.
Banquete metaprojetual : uma experiência de
atualização do design como estratégico / Ágata Morena
de Britto Oliveira. – 2022.
198 f. : il. ; 30 cm.

Tese (doutorado) – Universidade do Vale do Rio dos
Sinos, Programa de Pós-Graduação em Design, 2022.
“Orientadora: Profa. Dra. Karine de Melo Freire
Coorientadora: Prof. Dra. Ione M. G. Bentz.”

1. Design. 2. Comensalidade. 3. Fenomenologia.
4. Metaprojeto. 5. Artefato-processo. I. Título.

CDU 7.05

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
(Bibliotecária: Amanda Schuster – CRB 10/2517)

Ágata Morena de Britto Oliveira

**BANQUETE METAPROJETUAL: UMA EXPERIÊNCIA DE
ATUALIZAÇÃO DO DESIGN COMO ESTRATÉGICO**

Tese apresentada como requisito parcial para a obtenção do título de Doutora em Design pelo Programa de Pós-Graduação em Design da Universidade do Vale dos Sinos – Unisinos.

Orientadora: Profa. Dra. Karine de Melo Freire
coorientadora: Prof. Dra. Ione M. G. Bentz.

Aprovada em 20 de maio de 2022.

COMISSÃO EXAMINADORA

Prof^a. Karine de Melo Freire (orientadora)

Prof^a. Dra. Ione Maria Ghislene Bentz (coorientadora)

Prof^a. Dr^a. Daniela Favaro Garrossini (UNB)

Prof^a. Dr^a. Zoy Anastassakis (ESDI – UERJ)

Prof. Dr. Pe. Sérgio Eduardo Mariucci (Unisinos)

Prof. Dr. Guilherme Englert Corrêa Meyer (Unisinos)

Para vocês, Rosanas e Marias
de Lourdes desse mundo, com amor.

AGRADECIMENTOS

A professora Ione, pela tua generosidade em partilhar o tempo e o conhecimento. És um exemplo de educadora, minha musa.

A professora Karine, pela liberdade e autonomia que me proporcionastes. Me permitistes voar.

Ao Paulo, meu companheiro de vida dionisíaca. Teu amor e teu carinho me estimulam a ir mais longe.

A minha mãe, por todas escolhas e sacrifícios que fizestes. Eles estimularam a minha curiosidade e amor pelo conhecimento.

A meu avô, as minhas avós e ao meu pai que estarão sempre por perto.

Aos meus irmãos, por me lembrar sempre da alegria de conviver e dividir uma mesa.

A minha família, por me ensinar o valor de cozinhar e partilhar a vida a mesa.

A meus professores, a meus colegas, a meus alunos e a meus amigos que de uma forma ou de outra me ajudaram a construir esse caminho e a paixão por viver em comunidade.

“Não pense que a pessoa tem tanta força assim a ponto de levar qualquer espécie de vida e continuar a mesma. Até cortar os próprios defeitos pode ser perigoso – nunca se sabe qual é o defeito que sustenta nosso edifício inteiro.”

(1947 Berna – Suíça, Carta à irmã)

Clarice Lispector

RESUMO

O design que apresento nesse texto constituiu-se no caminho de construção da tese a partir de uma experiência de atualização do design como estratégico. Para isso, projetei experiências em que o espaço-tempo foi constituído na comensalidade como processualidade inventiva e comunitária para fomentar o diálogo. Na esteira desses diálogos à mesa, procurei criar condições para que cada sujeito praticante pudesse sentir-refletir-agir em prol de se colocar em questão. Nesse sentido, a mesa é entendida como um artefato-processo destinado à produção de conhecimento, pelo qual os comensais elaboram novas proposições e perguntas. O design é operado pelo metaprojeto por meio dos artefatos-processos. Os artefatos-processos propõem entrelaçamentos e, para isso, são instituídos pelos movimentos da ecologia dos devires em conexão com as nossas funções-intencionalidades da epoché e da proposição. As processualidades instituídas pelos artefatos-processos definem o fluxo metaprojetual e estimulam a constante abertura e adaptação das estratégias ao que segue sendo vivenciado. A relação entre metaprojeto e estratégias procura fomentar processualidades recursivas e de aprendizagem, e possibilita os deslocamentos metaprojetuais. O presente texto tem a intenção de narrar os ciclos de experiências ocorridos com o propósito de vivenciar tais processualidades. Para desenvolver esses ciclos foi necessário um entrelaçamento entre teoria, método, epistemologia, ontologia e experiências. Encontrei na fenomenologia e em seus cruzamentos processuais a estrada que possibilitou as práticas de sentir-refletir-agir sobre os nossos modos de existência. A fenomenologia significa, antes de tudo, reaprender a viver o mundo. É a filosofia do inacabamento, do devir, do movimento constante, em que o vivido se manifesta e é sempre ponto de partida para se chegar a algo. Esses entrelaçamentos constituem o caminho metaprojetual que chamamos aqui de *hódos-meta*. Essa perspectiva nos propõe uma reversão metodológica instaurada como metaprojeto: transformar o *metá-hódos*¹ em *hódos-metá*. Portanto, o metaprojeto não será um caminho (*hódos*) predeterminado pelas metas dadas pelo ponto de partida. Essa reversão implica não em um método para ser aplicado, mas para ser experimentado e assumido como atitude. A precisão do caminho, desta maneira, está mais próxima aos movimentos da vida, do devir. Portanto, ao afirmar a comensalidade como uma proposição ao design sugiro a abertura a um tipo de receptividade por meio das experiências promovidas com os artefatos-processos. Essas experiências foram propostas para atualizar as potencialidades da vida cotidiana em algo que pode vir-a-ser, em um sentir-refletir-agir sobre os nossos modos de existência. Nessas experiências abrimos a possibilidade do novo que pode constituir-se de ideias, de coisas ou, mesmo, de sentidos. É uma abertura para a especulação que enfatiza o entrelaçamento entre fenomenologia e a processualidade de vertente whitehediana. Esse movimento, que chamei de devir especulativo, beneficiou-se do entrelaçamento entre a epoché e a proposição. Ele constituiu um caminho do sentir-refletir-agir do design como uma estratégia para especular a respeito das nossas responsabilidades e escolhas nos nossos modos de existência em um presente espesso e, com isso, levar essas transformações aos mundos que a nossa imaginação permite aflorar.

PALAVRAS-CHAVE: Design; Comensalidade; Fenomenologia; Metaprojeto; Artefato-processo.

ABSTRACT

The design I present in this text was made throughout the path of building the doctoral thesis from the experience of the realization of design as strategic. With this purpose I have projected experiences in which space-time was composed in commensality, as an inventive procedural of the community, to foment further discussions. In the wake of these discussions by the dining table, I tried to create conditions so that every practicing subject could feel-reflet-act for the sake of being a part of the question. In this regard the dining table is understood as an artifact-process bound to the production of knowledge by which the diners make new propositions and questions. Design here is operated by the metaproject by means of artifacts-processes. The artifacts-processes propose interlacings and, for that, they are laid down by the moments of the ecology of becoming, making a connection with our functions-intents from the 'epoche' and from the proposition. The procedural set up by the artifacts-processes define the metaproject's flux and encourages the continual opening and adaptation of the strategies to what is being lived. The relationship between the metaproject and the strategies tries to foment learning and recursive procedurals and enables the metaproject displacements. This thesis has the intention to tell the cycles of the experiments that occurred with the purpose of living such procedurals. To develop these cycles, it was necessary an interlacing between theory, method, epistemology, ontology, and the experiences found in phenomenology and in its procedural crossings of the path that made possible the practices of feel-reflet-act of our existential modes. The phenomenology means, above all, to re-learn to live the world. It is the philosophy of the incompleteness, of the becoming, of the constant movement, where what is lived manifests itself and is always the starting point to achieving something. These interlaces constitute the metaproject path that we call 'hodos-meta'. This perspective proposes a methodological reversal established as metaproject: to convert 'meta-hodos' in 'hodos-meta'. Therefore, the metaproject will not be a path (hodos) prearranged by the goals determined at the starting point. This reverse implies not a method to be applied but something to be experienced and taken as an attitude. In this way the precision of the path is closer to the movements of life, of the becoming. Consequently, stating commensality as a proposition to design I suggest the opening of a kind of receptivity by the means of the experiences promoted by the artifacts-processes. These experiments were proposed to update the everyday life potentialities into something that may become, maybe even into feel-reflet-act, regarding our existential modes. With these experiments we open the possibility to a new mode which may be constituted of ideas, of things, objects or even feelings. It is an opening for speculation which emphasizes the interlacings between phenomenology and the Whitehedian processuality. This moment that I call speculative becoming has profited from the interlacing between 'epoche' and the proposition. It has formed a path to the feel-reflet-act of design as a strategy to speculate about our responsibilities and choices in our modes of existence, considering the dark situation of the world today. And by doing that taking these transformations to the worlds where our imagination allows us to flourish.

KEYWORDS: Design; Commensality; Phenomenology; Metaproject; Artifact-process.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1: VISTAS SUPERIOR E LATERAL DOS TURBILHÕES, DESENVOLVIDA PELA AUTORA. .	18
FIGURA 2: <i>ENTRELAÇAMENTOS DO DESIGN, DESENVOLVIDA PELA AUTORA.</i>	20
FIGURA 3: OS ENTRELAÇAMENTOS DO SENTIR-REFLETIR-AGIR NO DESIGN, DESENVOLVIDA PELA AUTORA.	25
FIGURA 4: O PROCESSO DA MASSA DE PUBA AO BOLO SOUZA LEÃO. MONTAGEM ELABORADA PELA AUTORA.	27
FIGURA 5: FEIJOADA: DOS INGREDIENTES AO PRATO. MONTAGEM ELABORADA PELA AUTORA.	31
FIGURA 6: O MOVIMENTO DA ECOLOGIA DOS DEVIRES E AS EMERGÊNCIAS EM FERMENTAÇÃO, DESENVOLVIDA PELA AUTORA.....	36
FIGURA 7: O ENTRELAÇAMENTO E RECURSIVIDADE ENTRE INDUÇÃO E ABDUÇÃO, DESENVOLVIDA PELA AUTORA.....	37
FIGURA 8: SELEÇÃO DE PROJETOS DE PALLASMAS. MONTAGEM PELA AUTORA.	43
FIGURA 9: O METAPROJETO NOS NÍVEIS DO CONHECIMENTO, ADAPTADA PELA AUTORA A PARTIR DA PROPOSIÇÃO DE BENTZ E FRANZATO (2016).....	51
FIGURA 10: QUIASMA, A COMPOSIÇÃO DOS DISPOSITIVOS ARTEFATOS-PROCESSOS. MONTAGEM ELABORADA PELA AUTORA.	56
FIGURA 11: O CAMINHO DO HÓDOS-META, DESENVOLVIDA PELA AUTORA.....	69
FIGURA 12: O CICLO DAS EXPERIÊNCIAS, DESENVOLVIDA PELA AUTORA.	76
FIGURA 13: BANQUETE FERMENTADOR – INTENCIONALIDADES, DESENVOLVIDA PELA AUTORA.	77
FIGURA 14: SISTEMAS DE DISPOSITIVOS DO BANQUETE FERMENTADOR. DESENVOLVIDA PELA AUTORA.	83
FIGURA 15: FOTO DO FERMENTO-CONVITE. REGISTRO FEITO PELA AUTORA.....	86
FIGURA 16: O PROCESSO DE FERMENTAÇÃO. REGISTRO FEITO PELA AUTORA.....	87
FIGURA 17: CONVITE PARA O BANQUETE, DESENVOLVIDO PELA AUTORA.....	97
FIGURA 18: COMPOSIÇÃO DE IMAGENS DE OBRAS DE ARTE. MONTAGEM ELABORADA PELA AUTORA.	99
FIGURA 19: COMPOSIÇÃO DAS TOALHAS. MONTAGEM ELABORADA PELA AUTORA.....	99
FIGURA 20: SELEÇÃO DE PINTURAS DE CEZANNE COM O TEMA DO MONT SAINTE VICTOIRE. MONTAGEM ELABORADA PELA AUTORA.	103
FIGURA 21: "JUPITER E MERCÚRIO EM PHILEMON E BAUCIS", DE PETER PAUL RUBENS (1630-1633).....	108
FIGURA 22: AS EMERGÊNCIAS DO BANQUETE FERMENTADOR. DESENVOLVIDA PELA AUTORA.	125
FIGURA 23: CARTOGRAFIA DAS EMERGÊNCIAS A PARTIR DO BANQUETE. DESENVOLVIDA PELA AUTORA.	136
FIGURA 24: A CARTOGRAFIA COSMOPOLÍTICA. DESENVOLVIDA PELA AUTORA.	137
FIGURA 25: PRANCHA ENTRE GREGOS E TUPINAMBÁS. MONTAGEM ELABORADA PELA AUTORA.	138
FIGURA 26: "O BANQUETE DE PLATÃO", DE ANSELM FEUERBACH (1869)	139
FIGURA 27: THE KITCHEN TABLE SERIES. FONTE: CARRIE MAE WEENS (1990)	141
FIGURA 28: TABLE MANNERS #2: "FELIX EATS GARRI AND EGUSI SOUP". FONTE: ZINA SARO-WIWA (2014-2016).....	145
FIGURA 29: ILUSTRAÇÃO DO LIVRO DE COZINHA FUTURISTA, DE MARINETTI (1932)	149
FIGURA 30: "MALDITA E DESEJADA". FONTE: JAIDER ESBELL, 2013.....	152

FIGURA 31: PRANCHA DOS COMPANHEIROS ALÉM DO HUMANO: DA BACTÉRIA AO PORCO. MONTAGEM ELABORADA PELA AUTORA.	154
FIGURA 32: “OS FERMENTATION”, DE LEILA NADIR E CARY ADAMS (2015).	156
FIGURA 33: OS FERMENTADOS DO BANQUETE. DESENVOLVIDA PELA AUTORA.	159
FIGURA 34: MENU DO BANQUETE FERMENTADOR. DESENVOLVIDA PELA AUTORA.	162
FIGURA 35: EAT ART, DE DANIEL SPOERRI.....	166
FIGURA 36: PRANCHA DE UM MUNDO DE MUITOS MUNDOS. MONTAGEM ELABORADA PELA AUTORA.	170
FIGURA 37: “CLIMAVORE”, COOKING SECTIONS (2016)	171
FIGURA 38: “SWALE, DE MARY MATTINGLY, 2015.	174
FIGURA 39: RESTAURO, DE JORGE MENNA BARRETO (2016).....	177

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO: UMA LUZ PARA ACOMPANHAR O CAMINHO QUE SE FAZ A CAMINHAR.....	12
2	O CAMINHO SE FAZ AO CAMINHAR	22
2.1	DA RECEITA DE BOLO À FEIJOADA	26
2.2	ARTEFATOS-PROCESSOS: ENTRE MESAS, FERMENTOS E BANQUETES.....	32
2.3	DESIGN: UMA PROPOSIÇÃO COMENSAL	37
3	O QUIASMA: ARTEFATO-PROCESSO	41
3.1	ARTEFATOS + PROCESSOS.....	42
3.1.1	Artefatos: coisas-acontecimentos	46
3.1.2	Processos: a dinamicidade do ser enquanto devir	48
3.2	ARTEFATOS-PROCESSOS: DISPOSITIVOS DE PRODUÇÃO DE EXPERIÊNCIAS	53
3.2.1	Das funções: a epoché e a proposição.....	57
3.2.2	Dos movimentos: a ecologia dos devires.....	62
4	DEVIRES: AS EXPERIÊNCIAS COMO FLUXOS DE PRAXIS-POIÉSIS	67
4.1	A ARTE DA GUERRA	70
4.2	PROPOSIÇÃO METODOLÓGICA: A ORGANIZAÇÃO DOS CICLOS DE EXPERIÊNCIAS	74
4.2.1	Microdispositivos da epoché.....	78
4.2.2	Microdispositivos da proposição especulativa	80
4.3	A ECOLOGIA, OS DEVIRES E AS SUAS DURAÇÕES	83
5	O DESIGN ESTRATÉGICO: ENTRE POTENCIALIDADES E ATUALIZAÇÕES.....	102
5.1	DESIGN ESTRATÉGICO COMO UMA FERMENTAÇÃO DO METAPROJETO.....	110
5.2	CARTOGRAFIA COSMOPOLÍTICA: A CAPTURA DO DEVIR ESPECULATIVO	121
6	CARTOGRAFIA COSMOPOLÍTICA: VESTÍGIOS E PISTAS DO DEVIR ESPECULATIVO A PARTIR UM BANQUETE METAPROJETUAL.....	133
6.1	ENTRE GREGOS E TUPINAMBÁS.....	138
6.2	COMPANHEIROS ALÉM DO HUMANO: ENTRE LEVEDURAS, PLANTAS E PEIXES	153
6.3	UM MUNDO DE MUITOS MUNDOS	169
7	CONSIDERAÇÕES FINAIS	184
	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	189

1 INTRODUÇÃO: UMA LUZ PARA ACOMPANHAR O CAMINHO QUE SE FAZ A CAMINHAR

“[...] Restam outros sistemas fora do solar a colonizar. Ao acabarem todos só resta ao homem (estará equipado?) a difícilima dangerousíssima viagem de si a si mesmo: pôr o pé no chão do seu coração experimentar colonizar civilizar humanizar o homem descobrindo em suas próprias inexploradas entranhas a perene, insuspeitada alegria de con-viver.”

“O homem, As viagens”.

Carlos Drummond de Andrade

Tu te lembras o que comeste no dia de ontem? Com quem te sentaste à mesa? O que vocês conversaram a respeito? Quais aromas, texturas e tantas outras percepções que foram partilhadas nesse acontecimento alimentar? Além do dia de ontem, tens refletido sobre tuas escolhas alimentares e de partilha à mesa? Quem são teus companheiros, quais são teus alimentos ou quais são tuas interdições comensais? Como constróis teu mundo através de tua mesa? Por que escolhes tal rotina alimentar ou tais companheiros? Como as regras sociais influenciam a maneira com que compões tua mesa? Será que tuas memórias determinam alguns comportamentos alimentares? Além disso, refletas sobre como tuas expectativas para o futuro são levadas à mesa em tuas escolhas?

Essas questões foram determinantes para o caminho desta tese. Parti da convicção de que somos o que comemos e de que sentir-refletir-agir a respeito daquilo

que comemos, e com quem partilhamos a comida, pode ser uma estratégia para compreendermos os nossos modos de existência. Além de investigar as nossas relações mediadas pela comensalidade, essas relações também podem ser uma alternativa para intervir nos nossos modos de existências e provocarmos fermentações que podem transformar as nossas escolhas e experiências vividas.

Para isso, acredito que o design tenha a capacidade necessária de guiar tal investigação, através das suas habilidades para fermentar mundos e nos transformar. Muitos de nós, humanos, constantemente desejamos transformar nossos mundos em algo diferente daquilo que são. A observação, a reflexão e a intervenção em nossos cotidianos tornam-se uma estratégia para percebermos que essas mudanças desejadas também nos transformam. Devir consciente a respeito delas cria a possibilidade de reconfigurar nossos modos de existência.

Krenak (2020) cita Drummond para lhe ajudar a construir um paraquedas colorido para lidar com os desafios impostos pelos tempos que vivemos. São tempos de novas pandemias, de novas guerras, de novos desafios climáticos e ambientais, de novas crises político-estatais e tantas outras questões de um universo imaginário construído pelos homens. Um universo constituído pelos valores da experimentação científica, pelas crenças do que se considera civilizado, pelas ações de colonização de territórios, pessoas e tantos outros seres que procuramos humanizar de acordo com determinadas crenças no que é ser humano.

O poeta nos provoca a sair do universo do homem e ir em busca do pluriverso ao investigarmos os nossos modos de existência por intermédio do design e da comensalidade. Ele também nos provoca a acolher as diferenças, a refletirmos sobre nós mesmos e a redescobrirmos as alegrias do con-viver.

Com essas questões corporalizadas e em conexão com as provocações do poeta, o entrelaçamento entre design e comensalidade pretende investigar os – e intervir nos – nossos modos de existir. Isso é o que constitui a proposta desta tese. Partimos do pressuposto de que vivemos em um planeta constantemente em crise, no qual as nossas escolhas individuais impactam nas possibilidades de muitas vidas e, mesmo, na possibilidade de existência de muitas gerações. Escolhemos algo, a nossa relação com e através da comida, que fazemos cotidianamente e que necessitamos para sobreviver como o cenário de nossa investigação. Esse cenário não é apenas um palco, muito menos estático, mas sim um contexto composto por movimentos, performances, coisas-acontecimentos que instituem as

processualidades desta investigação e a maneira de constituir o design e o mundo. Compreendemos aqui as nossas refeições como maneiras de projetar nossas vidas. Portanto, a proposta de design elaborada aqui está intrinsicamente relacionada com a fermentação do conhecimento e dos sentidos que conseguimos explorar através das nossas relações à mesa.

O design que apresento neste texto constituiu-se no caminho de construção da tese a partir de um **objetivo geral: experienciar uma atualização do design como estratégico**. Para isso, projetei experiências em que o espaço-tempo foi constituído na comensalidade como processualidade inventiva e comunitária para fomentar o diálogo. Na esteira desses diálogos à mesa, procurei criar condições para que cada sujeito praticante pudesse sentir-refletir-agir em prol de colocar-se em questão. Nesse sentido, a mesa é entendida como um artefato-processo destinado à produção de conhecimento, através do qual os comensais elaboram novas proposições e perguntas.

O design é operado pelo metaprojeto por meio dos artefatos-processos. Os artefatos-processos propõem entrelaçamentos e, para isso, são instituídos pelos movimentos da ecologia dos devires em conexão com as nossas funções-intencionalidades da epoché e da proposição. As processualidades instituídas pelos artefatos-processos definem o fluxo metaprojetual e estimulam a constante abertura e adaptação das estratégias ao que segue sendo vivenciado. As estratégias, continuamente, procuram verificar os caminhos tomados nessa caminhada e compreender se um desvio é apenas um desvio ou se é uma nova estrada que se abriu como possibilidade processual. A relação entre metaprojeto e estratégias procura fomentar processualidades recursivas e de aprendizagem, e possibilita os deslocamentos metaprojetuais.

O presente texto tem a intenção de narrar os ciclos de experiências ocorridos com o propósito de vivenciar tais processualidades. Para desenvolver esses ciclos, foi necessário um entrelaçamento entre teoria, método, epistemologia, ontologia e experiências. Esses entrelaçamentos constituem o caminho metaprojetual que chamamos aqui de *hódos-meta*. Essa perspectiva nos propõe uma reversão metodológica instaurada como metaprojeto: transformar o *meta-hódos*¹ em *hódos-meta*. Portanto, o metaprojeto não será um caminho (*hódos*) predeterminado pelas metas dadas pelo ponto de partida. Essa reversão implica não em um método para ser aplicado, mas para ser experimentado e assumido como atitude. A precisão do

caminho, desta maneira, está mais próxima aos movimentos da vida, do devir. Essa precisão não significa aqui exatidão, mas compromisso e interesse, em implicação na realidade como intervenção.

No capítulo dois, desenho a cartografia do processo da tese como um todo ao localizar a pesquisa no design na comensalidade. Organizado cronologicamente, o capítulo busca descrever as fermentações ocorridas e as mudanças que elas promoveram no caminho. A fermentação é um processo complexo de transformação e diz respeito a quase tudo que existe no mundo dos seres vivos – onde há seres vivos, há fermentação. Esses fenômenos fermentativos postulam a interrupção de um estado de equilíbrio e a produção de energia, que contribui para a transformação bioquímica do meio em que ocorre. Metaforicamente, a fermentação relaciona-se com processos de criação e transformação nos mais diversos aspectos dos nossos modos de existência.

Além disso, relata a natureza da pesquisa, seu tema, as conexões onto-epistemológicas e os indícios daquilo que se desenvolveu ao longo do percurso. Parti da conexão entre fenomenologia e as filosofias do processo por meio da noção de natureza-cultura, a partir da qual busco explorar as diversas faces do design e desenvolver uma proposta que seja coerente com tal postura.

Apresento, nesse capítulo, o desafio de criar condições para um devir consciente ao longo das experiências. Também faço a distinção onto-epistemológica entre experiência e experimento para reforçar o entendimento de natureza-cultura no design. As fermentações do processo de design também são anunciadas aqui por meio das pistas que me levam aos devires simpoiético, suipoiético e transpoiéticos, e criam as condições para a produção de subjetividade. Por fim, procuro evidenciar as intencionalidades metaprojetuais compostas pela epoché e pela proposição, e apresento a abertura a um novo movimento de devir especulativo com a cartografia cosmopolítica.

Ao expor o *hódos-meta* que constituiu a presente pesquisa, o capítulo dois busca, ainda, dar conta do primeiro **objetivo específico** que é o de **identificar os afetos e os entrelaçamentos entre design, comensalidade, fenomenologia e filosofias do processo**.

No capítulo três, argumento sobre a escolha dos artefatos-processos como o sistema de dispositivos utilizado na elaboração da pesquisa. O artefato-processo é um constructo desenvolvido a partir da noção de quiasma de Merleau-Ponty, que

procura evidenciar as conexões entre corpo-mundo como manifestação da carne partilhada na continuidade da vida. Aqui, ajuda a posicionar o design como um caminho para explorar as fermentações potenciais entre corpo, imaginação e coisas, a partir dos nossos sentidos.

Para tal, resgato os entendimentos de artefato e de processo na área do design para chegar à proposta do artefato-processo como um sistema de dispositivos para design, composto por coisas-acontecimentos que promovem a dinamicidade do ser enquanto devir. Parto da noção de dispositivos de Foucault para propor os sistemas de dispositivos que, na condição de produtores de subjetividade, instauram uma processualidade carregada de intenções para afetar os sujeitos envolvidos.

O sistema de dispositivos opera no metaprojeto como um espaço-tempo que estimula os deslocamentos metaprojetuais do sentir-refletir-agir em uma totalidade situada. Esses deslocamentos ocorrem pela oscilação entre potencialidades e atualizações e permitem a criação de espaços de abertura para o novo. Para o metaprojeto operar entrelaçado ao sistema de dispositivos, apresento as intencionalidades da epoché – uma redução, interrupção da atitude tomada como natural – e da proposição – uma disposição para sentir e imaginar as possíveis relações entre potencialidades e atualizações – como imanentes à experiência.

As intencionalidades da epoché e da proposição abraçam o movimento das relações que se constituem no processo, o que defino como ecologia dos devires. A ecologia dos devires é composta pelos movimentos metaprojetuais e é, ao mesmo tempo, uma forma de instaurar as dinâmicas e um modelo de apreensão dos nossos modos de existência. Essa reflexão reforça mais uma face do design como um modo de produção de conhecimento e de subjetividade em conexão com o mundo vivido.

O mergulho efetuado no capítulo três está relacionado ao segundo objetivo específico: **desenvolver um sistema de dispositivos por meio dos artefatos-processos comensais como maneira de entrelaçar coisas e processos por intermédio de um sentir-refletir-agir do design.**

No capítulo quatro, trago uma reflexão a partir dos ciclos de experiências como *práxis-poiésis* ao elaborar uma proposta de sistematização metodológica do processo. Apresento as estradas¹ que compuseram o caminho do *hódos-meta* até então: a onto-

¹Ao escolher o termo estrada para descrever os diversos percursos que fazem parte da nossa caminhada, há a intenção de relacioná-la com a estratégia. As duas derivam da mesma raiz grega “str” que implica “distribuir

epistemológica, a metodológica do design e a existencial. Nessas estradas, pude compreender que o metaprojeto, o *hódos-meta*, operado nesta pesquisa está organizado pelos princípios de recursividade e aprendizagem.

A partir da referência de Merleau-Ponty a respeito dos entrelaçamentos, apresento a figura dos turbilhões descentrados e das hélices para ilustrar a organização das experiências, ocorridas em ciclos e níveis de processualidades (Figura 1). As curvas que representam os ciclos não são uma circunferência perfeita, mas uma espiral continuamente alargada nas suas voltas. Na verdade, são diversas espirais entrelaçadas que constituem o fluxo do design. Os movimentos helicoidais, em direção a um alargamento de horizontes, foram instaurados para explorar os modos de existência por meio das relações à mesa e das potencialidades do fermentar de um design estratégico.

Os turbilhões são movimentos rápidos e helicoidais que transportam fluidos, partículas em suspensão e objetos. Esses movimentos helicoidais são estimulados por um campo magnético e deslocam-se em forma de hélice ou de caracol, que gira, vira, torce, enrola as voltas em três dimensões. Como as experiências referem-se aos fluxos dos devires, procurei sistematizar os ciclos utilizando a referência dos turbilhões estimulados para os movimentos através dos devires ao movimentarem as nossas experiências. Quando vistos de cima, os turbilhões permitem que sejam observados seus entrelaçamentos. É como se olhássemos um mapa do nosso caminho. Complementarmente, para enxergar os seus movimentos, é preciso a vista lateral.

algo sobre um campo” (geralmente soldados de um exército sobre o campo de batalha), daí o comandante do exército ser chamado de *strategos*, e a arte da guerra ser chamada de *stratégia*. (página 75, capítulo 4)

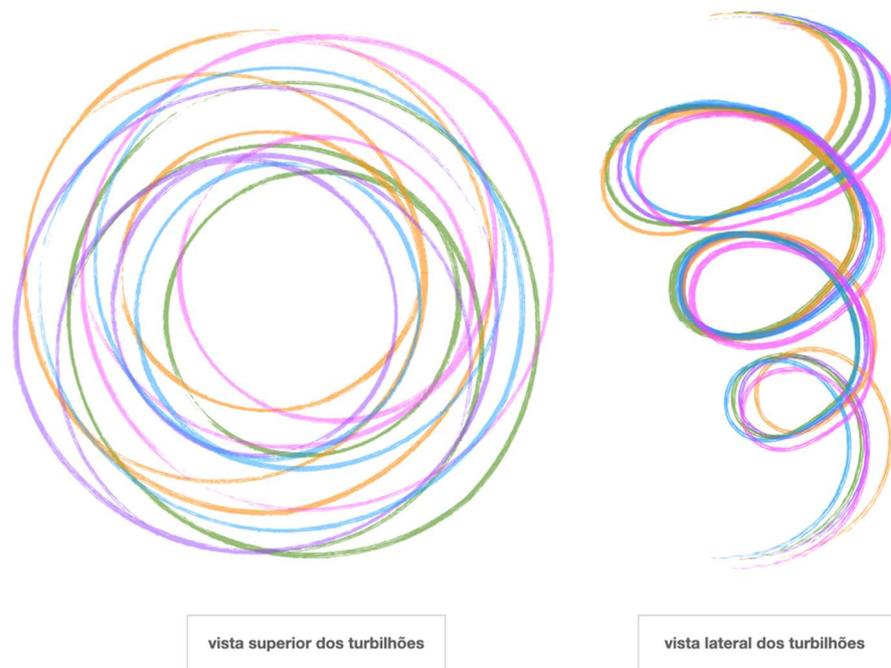


Figura 1: *Vistas superior e lateral dos turbilhões, desenvolvida pela autora.*

Além disso, no capítulo quatro, exploro as noções de organização – todas as relações que precisam ocorrer para que esse *hódos-meta* de fato exista – e de estratégia – os processos de distribuição e adaptação dos elementos que constituem as experiências.

A proposição de sistematização metodológica apresentada expõe a organização dos ciclos de experiências como níveis metodológicos. A mesa e o fermento tornam-se instâncias preparatórias para chegarmos ao banquete como o artefato-processo que organiza o sistema de dispositivos de design. No banquete, procuro apresentar os seus elementos. Esses elementos são microprocessos que atuam como procedimentos para a atualização do banquete no metaprojeto. Os elementos que fazem parte desse sistema são a mesa virtual, a toalha, o seminário cosmopolítico, o fermento, as imagens de referência e o prato. Para compreendermos melhor o ciclo de experiências, trago as durações desses devires e os seus efeitos a partir da narração dos acontecimentos dessas experiências.

O capítulo quatro tem a intenção de explorar as implicações do terceiro objetivo específico: **propor uma sistematização metodológica a respeito dos ciclos de experiência no metaprojeto.**

O quinto capítulo inicia pela criatividade como fenômeno universal e como um ponto de articulação com as atualizações das propostas de design e de comensalidade. Isso ocorre pela ideia de cuidado como atividade humana que diz respeito ao que fazemos para manter, continuar ou reparar o nosso mundo para vivermos da melhor maneira possível. Os movimentos de sentir-refletir-agir, instituídos ao longo da pesquisa, tornaram possíveis as propostas de atualização dos conceitos de design e de comensalidade. A ideia do cuidado, emergida ao longo da tese, está imbricada com as nossas propostas de design e de comensalidade. Entendo a comensalidade como um gesto de cuidado, uma hospitalidade cosmopolítica em torno da partilha do comer e do beber. Entrelaçada a essa proposta está a do design estratégico como uma fermentação do metaprojeto dos nossos modos de existência. O metaprojeto opera em nossos modos de existência e em seus devires por meio da comensalidade.

Na sequência, articulo o sentir-refletir-agir do design estratégico com o conceito de pluriverso de William James. A abertura à diversidade implicada nas estratégias levou-me a esse caminho entre muitos mundos. O conceito de design estratégico desenvolvido aqui também procura contribuir para uma discussão a respeito das possibilidades de articular design e estratégia. Nesse momento, trago à tona a natureza onto-epistemológica do design, assim como as suas implicações políticas.

Com isso, chegamos ao quarto objetivo: **propor uma atualização do conceito de design como estratégico**, efetivada a partir das experiências de entrelaçamento entre design e comensalidade.

Todos esses movimentos e intencionalidades me levaram à emergência de mais um devir, o devir especulativo, que explora as questões abertas nas experiências como emergências. Para apreender o movimento do devir especulativo, constituí uma cartografia cosmopolítica, elaborada a partir dos vestígios e das pistas que foram coletadas ao longo do processo e por intermédio das pranchas e das narrativas, que especulam a respeito das questões implícitas às nossas escolhas alimentares. Procurei elaborar uma reimaginação das conexões entre tais questões e os aspectos das nossas vidas cotidianas. Desta forma, temos o último objetivo específico: **exercitar o devir especulativo por meio da cartografia cosmopolítica em torno dos nossos modos de existência e daquilo que é vivenciado nas nossas experiências.**

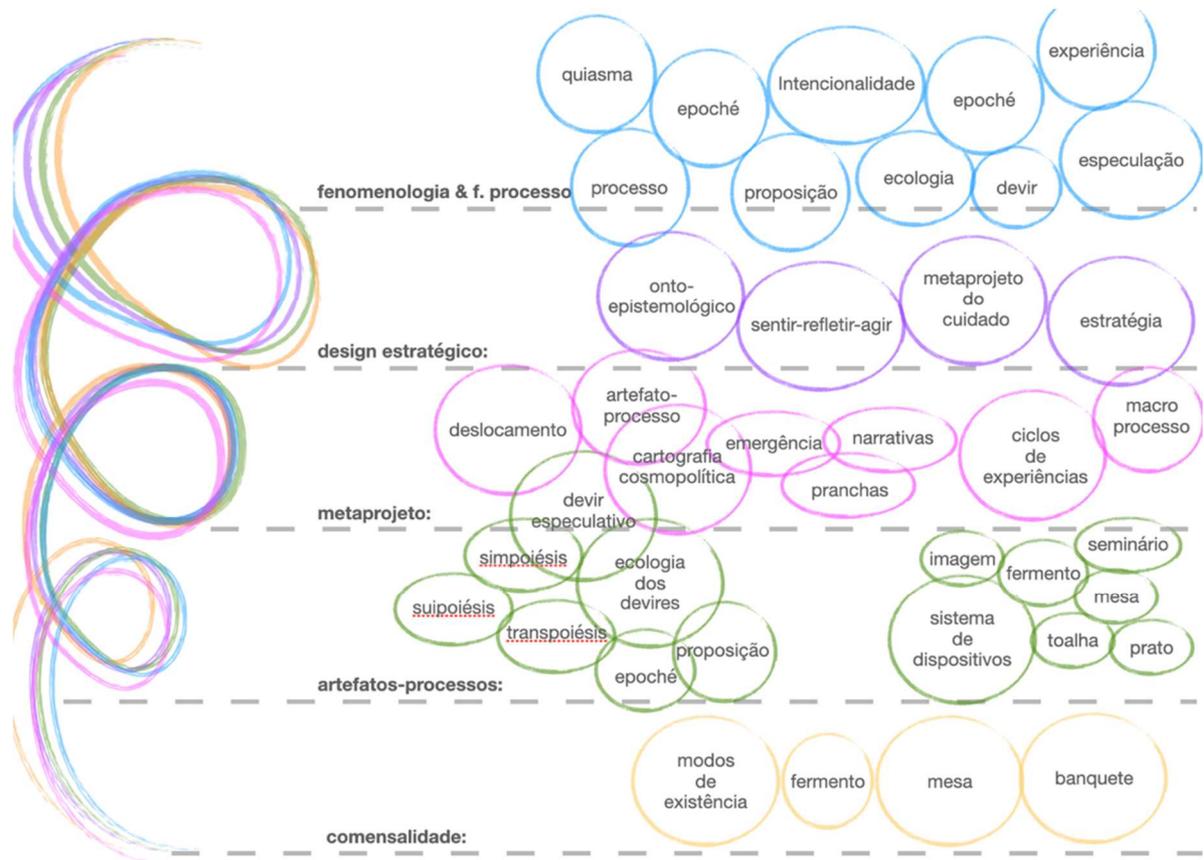


Figura 2: Entrelaçamentos do design, desenvolvida pela autora.

Por fim, cabe ressaltar que a intenção deste trabalho não é a de propor uma metodologia, no sentido de um caminho construído a priori da experiência, mas fomentar atitudes, posições, diálogos e devires conscientes em relação aos mundos que vivemos. Com a busca pela epoché, procuro desenvolver proposições que permitam questionar o *status quo*, estimular a busca por autoria, singularidade e coesão social em comunidades interespecies que se manifestam em nossos modos de existência. Fomentar essa atitude também significa reconhecer que somos sujeitos e designers singulares e, portanto, somos capazes de corporalizar um processo de design e propor atualizações ao próprio design por meio de nossas vivências. Para ajudar a navegar nesses caminhos metaprojetuais do *hódos-meta*, apresento, na Figura 2, os entrelaçamentos propostos por esta tese. Os turbilhões entrelaçados representam os níveis de conhecimento entrelaçados pelo metaprojeto. Já as suas circunferências procuram evidenciar as explorações feitas em torno de cada nível de conhecimento. Espero que, no decorrer da leitura, esta imagem te ajude a situar as questões exploradas a cada parte do texto com seus afetos, suas potencialidades e atualizações.

2 O CAMINHO SE FAZ AO CAMINHAR

“Ninguém caminha sem aprender a caminhar, sem aprender a fazer o caminho caminhando, refazendo e retocando o sonho pelo qual se pôs a caminhar”

“Pedagogia da Esperança”. **Paulo Freire**

A relação com o alimento permeia a existência de todos os seres vivos. Não seria diferente com o ser humano. A sua ingestão é necessária para a sobrevivência, mas ela significa muito além do sobreviver. Somos o que comemos. Como expressão natural-cultural, o alimento nos faz pertencer a determinado grupo social e a nos distanciarmos de outros. Talvez, antes de diferenciar um grupo social, a comida nos defina como espécie. Pode ser uma das fontes de prazer mais básicas, mas também de sofrimento, dependendo do modo como nos relacionamos com ela ou de acordo com a sua disponibilidade. Trata-se de um processo que envolve todo o nosso corpo, interna e externamente. Explora a nossa percepção de mundo, a nossa sensorialidade através do paladar. A comida evidencia a indissociabilidade das nossas relações ecológicas de natureza-cultura.

Para nós, humanos ocidentais ou ocidentalizados, o ato de comer normalmente é uma atividade coletiva que ocorre em torno da mesa. Esse processo é chamado de comensalidade, uma palavra de origem latina que significa compartilhar a mesa com outro. Ela expressa um fenômeno essencialmente conhecido entre primatas e humanos. Há primatas que coletam os seus alimentos e reúnem-se para comer, o que é chamado pelos biólogos de relação ecológica comensal. Já a mesa é uma coisa², um móvel composto por uma prancha ou pranchas que repousam sobre um ou mais pés. Ela sempre foi uma parte importante da minha vida. Desde pequena, era o momento que compartilhava o tempo com minha família, local em que conversávamos sobre os mais diversos assuntos, celebrávamos ou sofriamos juntos. Sempre foi o centro de nossa comunidade, nos mais diversos sentidos. Foi onde aprendi a respeitar

² Muitas vezes, ao longo do texto, me refiro ao termo ‘**coisa**’ inspirada na interpretação de Tim Ingold (2007, 2012) para o conceito heideggeriano. Para ele, ‘coisas’ são um certo agregado de fios vitais. Elas são um acontecer no qual vários acontecimentos se entrelaçam. Para Heidegger (2012, p. 155): “Ora, na proximidade está o que costumamos chamar de coisa [...] Pois a coisa coisifica no sentido de, como coisa, reunir e conjugar numa unidade as diferenças. Nesta coisificação da coisa, perduram terra e céu, mortais e imortais. [...] No sentido de reunir e recolher diferenças numa unidade, coisificar é aproximar o mundo”.

os outros e acolher os diferentes. Os momentos à mesa foram importantes para que eu definisse, na adolescência, o que gostaria de fazer ao crescer e, por muitas dessas relações da mesa, escolhi trabalhar com comida. Com isso, minhas relações com as mesas intensificaram-se, tornaram-se parte do meu processo de trabalho e, em última instância, de quem sou.

A mesa é esta coisa, mas também é metáfora para o espaço-tempo de compartilhar as refeições e a vida. Ela é um espaço-tempo de coesão social, de partilha do sensível, da comensalidade – o saber viver das refeições compartilhadas e da vida em comunidade. No entanto, paralelamente, também é o espaço de negociação, de acolhimento aos estrangeiros (aqueles que não fazem parte daquela comunidade) e de materialização da hierarquia social. É, ao mesmo tempo, um espaço-tempo de aberturas e de fechamentos, em que a sociedade reproduz seus costumes e projeta suas vidas.

Nesta tese, proponho experiências à mesa que afetem as nossas potências de sentir-refletir-agir a respeito dos nossos modos de existência. Simultaneamente, que essas experiências também possibilitem fermentações para mim, para os outros, para esta tese e para a reflexão a respeito do design vinda de um espaço-tempo incomum e inusitado.

A fermentação é um processo complexo de transformação e diz respeito a quase tudo que existe no mundo dos seres vivos – onde há seres vivos há fermentação. Esses fenômenos fermentativos postulam a interrupção de um estado de equilíbrio e a produção de energia que contribui para a transformação bioquímica do meio em que ocorre. Metaforicamente, a fermentação relaciona-se com processos de criação e transformação nos mais diversos aspectos políticos, éticos e estéticos.

O caminho escolhido para esse sentir-refletir-agir é guiado por uma reflexão a respeito do design. Assim como uma bússola, o pensar e viver design orientou o caminho a ser percorrido. Se o caminho se faz ao caminhar, esse design sentido-refletido-agido também constitui-se à medida que percorro esse caminho conhecido pelo nome de tese. Ele é um design que não pretende obter soluções, pois não é pautado pelo binômio problema-solução. Aqui, o design é um sistema de dispositivos para a problematização a respeito dos nossos modos de existências. Das nossas maneiras de fazer design cotidianamente. Essa perspectiva nos propõem uma

reversão metodológica instaurada como metaprojeto: transformar o *meta-hódos*³ em *hódos-meta*. Portanto, o metaprojeto não será um caminho (*hódos*) predeterminado pelas metas dadas pelo ponto de partida. Essa reversão não implica um método para ser aplicado, mas para ser experimentado e assumido como atitude. A precisão do caminho, desta maneira, está mais próxima aos movimentos da vida, do devir. Essa precisão não significa aqui exatidão, mas compromisso e interesse, em implicação na realidade, como intervenção.

Tal proposta de reversão metodológica é inspirada na construção da cartografia, elaborada por Passos, Kastrup e Escóssia (2014), em “pistas do método da cartografia”. A cartografia, para os autores, a partir do conceito de Deleuze e Guattari (2014), constitui-se como uma maneira de fazer pesquisa que é, ao mesmo tempo, intervenção. Por caracterizar-se como uma pesquisa-intervenção, propõe-se ao acompanhamento desses processos e seu desafio é não os deixar escapar por entre os dedos (PASSOS, KASTRUP, ESCOSSIA: 2014). Esse acompanhar dos percursos elaborados através da cartografia significa também a minha implicação nos processos de produção de sentidos e de conexão na trama da vida.

A cartografia é um mapa móvel não constituído por uma centralidade, mas, na linguagem de Deleuze e Guattari (2014), por rizomas – aqui tratados como os nossos quiasmas-entrelaçamentos. Os rizomas são tropos biológicos que se referem às plantas que se constituem como uma trama, assim como as gramas, os gengibres, as bardanas, os açafrões da terra e muitos outros. Por essa razão, os autores Passos, Kastrup e Escóssia propõem a reversão metodológica do *hódos-meta*, a qual assumo, pois acredito que a natureza da pesquisa que desenvolvo aqui é semelhante àquela que busca ser afetada pelas tramas dos rizomas. Também busco mapear processos em seus movimentos e intervir na pesquisa enquanto elaboro e lido com experiências a partir da noção do quiasma, do entrelaçado merleaupontiano.

Por isso, a contribuição que pretendo construir para o design é pautada por uma práxis-poiésis de natureza onto-epistemológica, através da qual podemos criar espaços-tempos dedicados a sentir-refletir-agir sobre os nossos ciclos de vida. Esse esforço implica encontrar formas de compreendermos quem somos, como nos

³ A palavra ‘**metodologia**’ tem origem na palavra latina *methodus*, que significa maneira de ir ou de ensinar. Esta, por sua vez, vem do grego *methodos* “investigação científica, modo de perguntar”, originalmente “perseguição, ato de ir atrás”, de *meta-*, “atrás, depois”, mais *hodos*, “caminho” acrescida de sufixo referente ao Grego LOGOS, “palavra, estudo, tratado”.

tornamos esses seres e as nossas responsabilidades como seres vivos sencientes que vivem inseridos nas mais diversas comunidades. A experiência dessa práxis-poiésis transforma e é transformada pela possibilidade de mundos sensíveis coexistentes. Nesse sentido, o design constituído nesse caminho – do sentir-refletir-agir sobre os nossos modos de existência, sobre o nosso cotidiano – procura valorizar e evocar os seus entrelaçamentos com as questões que perpassam os nossos viveres.

O termo sentir-refletir-agir procura expressar os estilos e os gestos de experienciar o design a partir da proposição comensal desta tese. Diz respeito àquilo que pretendo fermentar nessas experiências, aos movimentos que pretendo promover por meio dessa práxis-poiésis, conforme ilustrado na Figura 3. Os verbos são unidos pelo hífen por considerar que cada uma dessas ações estejam coimplicadas.



Figura 3: Os entrelaçamentos do sentir-refletir-agir no design, desenvolvida pela autora.

Sentir é a ação de perceber o mundo: o nosso ponto de contato entre o que nos é imanente e o que transcende a nossa corporeidade. Abrange a nossa percepção sensorial pré-reflexiva como também os sentidos que damos às coisas nas nossas existências. *Refletir* procura evidenciar o papel do nosso processo cognitivo e das nossas interpretações sobre o que vivenciamos. Marca, ainda, a relevância do ato de devir-consciente sobre as nossas existências e sobre os mundos coexistentes. Por fim, *agir* diz respeito ao ato de projetar nossas ações como formas de produção de

conhecimento. O *agir* depende do *sentir* e do *refletir* para que se constitua uma ecologia dos nossos devires, que nos leve a fermentar os nossos modos de existências.

Para desenvolver a tese, situo a mim e ao design entrelaçados na natureza-cultura através das relações existentes na nossa alimentação cotidiana. O processo foi constituído, com sua ânima própria e singular, por um exercício constante de sentir aquilo que vivo, estudo e pesquiso no encontro com parceiros para sentir-refletir-agir nessas experiências. Nessas relações, em seus devires e interações recursivas, no entre, constituiu-se o espaço-tempo projetual. O caminho será narrado aqui pelos encontros entre coisas, carnes, ideias, significações que criaram o caminho percorrido. São histórias a respeito de receitas de bolos, feijoadas, sujeitos, fermentos, mesas, toalhas e banquetes.

2.1 DA RECEITA DE BOLO À FEIJOADA

O início dessa caminhada aconteceu na busca por processos projetuais que fugissem da lógica da “receita de bolo”. Essa lógica diz respeito ao costume das pessoas de buscar receitas como maneira de proceder na cozinha. Na minha experiência de sala de aula, como professora de gastronomia, grande parte dos alunos na formação superior busca o conhecimento a partir de um repertório de receitas: de bolo, literalmente, mas também de feijoada, de *cassoulet*, de tortas e de muitas outras expressões culturais que se manifestam na mesa das tantas comunidades das mais diversas composições sociais.

A “receita de bolo” também está associada a uma série de técnicas ou ferramentas pré-formatadas como a clássica associação do processo de design à receita de Arroz Verde feita por Munari (1981). Quando comparamos um livro de receitas de cozinha com o método projetual, definimos as práticas como uma sequência de operações necessárias e dispostas por ordem lógica. Por essa lógica, priorizamos o *agir* projetual, mas onde fica o espaço-tempo do *sentir* e/ou do *refletir*?

Com as experiências como designer-cozinheira-professora, passei a compreender que a “receita de bolo” e o livro de receitas no cotidiano eram boas referências para pesquisar culturas, técnicas, ingredientes. Porém, muitas vezes, inibiam o pensamento crítico, a produção de conhecimento, a autonomia processual, a criatividade, a curiosidade e, conseqüentemente, o aprendizado.

O passo-a-passo das receitas não pretende fazer com que a pessoa-designer compreenda a cultura por trás de, por exemplo, um Bolo Souza Leão e seus preparos, ou as reações químicas e biológicas que ocorrem quando se associa, em uma batedeira, os ovos e o açúcar ou, mesmo, a reação da farinha com o fermento ao entrar em contato com o calor do forno. Ou, ainda, como é o processo de preparação da massa de puba que é o fermentado base deste bolo. Muitos menos são consideradas questões histórico-sociais do processo de colonização brasileiro e do surgimento desses doces nas relações entre as casas-grandes e as senzalas. A simplificação do processo, expressa pelo passo-a-passo, elimina a complexidade de sentidos e de reflexão intrínsecos a um Souza Leão.



Figura 4: O processo da massa de puba ao bolo Souza Leão. Montagem elaborada pela autora.

A partir daí, procurei relações que me permitissem vivenciar no design processos alternativos aos das “receitas de bolo”. Ao explorar uma parcela do universo infinito de registros da reflexão humana, escolhi trilhar um caminho entre alguns desvios, atalhos e peregrinações que me levou à filosofia como modo de sentir-refletir-agir com o design.

Encontrei, na fenomenologia e em seus cruzamentos processuais, a estrada que possibilitou as práticas de sentir-refletir-agir sobre os nossos modos de existência. Essa onto-epistemo-teoria-método procura colocar luz sobre uma maneira de aprender a viver o mundo que me pareceu coerente com aquilo que sentia no meu cotidiano e parecia me aproximar do que buscava em minha caminhada doutoral.

A fenomenologia significa, antes de tudo, reaprender a viver o mundo. É a filosofia do inacabamento, do devir, do movimento constante, em que o vivido se manifesta e é sempre ponto de partida para se chegar a algo. Husserl (1969) defendeu

que a racionalidade moderna apaga os sentidos com os quais percebemos o mundo, propondo um método alternativo à maneira dominante na ciência da sua época, a qual interpretava o mundo com o homem na centralidade.

Para além da crítica, ele propõe a fenomenologia, sobretudo, como um novo método científico. Pretendeu elaborar uma reconstrução radical ao passar do *ego cogito* (penso, logo existo) cartesiano ao *ego cogito cogitatum* (eu penso o pensado), como integração do ser humano ao mundo pela noção de fenômeno. Além disso, através da *epoché*, pretendeu substituir a dúvida metódica cartesiana que afasta o sujeito do mundo.

A *epoché* – ou redução fenomenológica – é empregada em lugar da dúvida metódica cartesiana porque a dúvida, ao suprimir tudo o que existe por ampliação indevida, suprime também (e invalida) todos os agires subjetivos. A *epoché*, não obstante, faz do sistema de todos os agires subjetivos imediatamente acessível à autoconsciência do ego reduzido através da suspensão do julgamento, colocando entre parênteses a referência que esse sistema comporta (LIMA:2014).

Adicionalmente, a *epoché* é um recurso para aprender a conhecer o meu ser concreto e o que o mundo é para mim. É uma reflexão crítica acerca de si mesmo por um exame da experiência em primeira pessoa – na qual busco suspender meus interesses mundanos e meus julgamentos e, assim, obtenho um ponto de vista pensável e descritível da experiência e do conhecimento. Dessa forma, a pesquisa e o processo de design em conexão com a fenomenologia devem comportar o movimento da *epoché*.

Este texto constituiu-se como registro dessa caminhada, conforme narrado acima. Na verdade, mais do que registro, a escrita e a reflexão ao escrever foram constitutivas na elaboração do trabalho e, sobretudo, no processo de *epoché*. A *epoché*, além de estar presente nas experiências que consolidaram a pesquisa, também foi determinante como parte do processo de pesquisa na construção de um devir consciente (Depraz, Varela et. Vermeresch, 2003). O processo de escrita e reescrita, portanto, foi permeado pelo exercício do devir consciente nas suas diversas camadas de temporalidade. Essa busca reafirma a inversão de *meta-hódos* para *hódos-meta* mencionada no início deste texto, pois o próprio fazer tese é um processo contínuo de aprendizagem. Sendo assim, a intencionalidade presente ao longo da pesquisa não poderia ser estática ou objetivante, mas sim reconstruída continuamente no caminho e à medida das experiências vividas.

Na Fenomenologia da Percepção, Merleau-Ponty vai além da proposta husserliana. Ele inicia seu texto por reafirmar o argumento de Husserl de que a “fenomenologia é o estudo das essências, e de todos os problemas, e, de acordo com ela, resumem-se em definir essências” (2011, p. 1). Porém, complementa o sentido da definição afirmando que é também “[...] uma filosofia que repõe as essências na existência, e não pensa que se possa compreender o homem e o mundo de outra maneira senão a partir de sua facticidade” (2011, p.1), isto é, enquanto ser-no-mundo, na sua concretude. Para ele, a essência do ser humano é existir.

A fenomenologia investiga as relações do sujeito corporalizado no espaço-tempo do mundo vivido sem a intenção de explicar a realidade; ela recusa a oposição entre fato, ideia, coisa e pensamento. Com isso, busca desfazer o dualismo consciência-natureza e orienta as suas pesquisas no primado da percepção, na corporeidade do sujeito, na intersubjetividade e na questão do mundo pré-reflexivo.

Por meio da noção de consciência como subjetividade corporalizada, a percepção expressa os acontecimentos da vida consciente. O ser humano, ao existir, não é coisa, não é um corpo entre outros, tampouco sujeito absoluto, mas sim subjetividade corporalizada. Além disso, mundo e corpo são realidades inseparáveis que formam um sistema em que um não é exterior ao outro. Assim, a consciência não pode ser vista como um observador, mas torna-se vida perceptiva consciente.

Da mesma forma, o organismo vivo não é mais um objeto que pode ser analisado à parte. Independente de toda a complexidade que a existência possui, seu verdadeiro sentido só pode ser apreendido por uma noção de sistema: uma totalidade plena de intenção e de sentido em que as partes só ganham significado na relação com as demais. É o que influencia diretamente a noção de “estrutura”, que é a junção de uma ideia – intenção – e de uma existência (MERLEAU-PONTY: 2011).

Portanto, o comportamento do sujeito possui intenção e sentido dos quais resulta a realidade intencional e significativa. No entanto, é preciso explicitar o que se entende, aqui, por intenção. Adicionalmente ao “eu penso” husserliano, Merleau-Ponty (2011) coloca a intenção como constituída na atividade dialética do sujeito no mundo, nas relações com os quereres e poderes de onde surgem o sentido. Portanto, ao considerarmos o design como uma atividade intencional, torna-se relevante valorizar as nossas relações de construção de sentido no processo de projeto.

Para experienciar esses sentidos sobre os quais a fenomenologia me levou a refletir, encontrei no fenômeno da feijoada um parceiro de pesquisa. O agir projetual

de uma feijoada parte de uma rede de relações e experiências que nos permitem produzi-la. Da mesma forma, quando comemos uma feijoada, a nossa percepção do preparo é recheada de associações que se originam em experiências anteriores, em expectativas sobre o devir. Logo, ao investigarmos o processo de uma feijoada, é possível tecer uma complexa rede de relações que constituem a sua existência.

O ato de criação da feijoada conecta o imaginário com a experiência. Como sua designer, devo escolher como será preparada, com que tipo de carne, com qual feijão, quais serão os ingredientes aromáticos. Será feita conforme aprendi com minha avó, pela receita que encontrei na internet ou como vi no último programa de cozinha que assisti? Será servida com couve? Haverá fatias de laranjas para acompanhar? Ou a bergamota que estava farta na estação? E o arroz? Quantos serão os convidados a provar a feijoada? Será que todos comem carne? Se ainda nos detivermos na escolha das carnes: quais serão os pedaços de porco utilizados? Além disso, qual será o fornecedor de carne? O supermercado da esquina, um açougue especializado em carne suína ou o porco que foi abatido no sítio da minha família?

Por fim, escolho a carne de porco abatida no sítio. Esse animal, com o qual me relacionei por alguns anos, será o protagonista da feijoada. Além disso, por conhecê-lo, também conheço como foi a sua alimentação, como ocorreu a sua morte e como foram curados os pedaços que preciso para a preparação. Essas informações, como projetista deste processo, são relevantes, pois refletem a minha intencionalidade, os meus valores que conduzem o processo, o que considero bons ingredientes e quais os gestos adequados para a consolidação da técnica nesse sentir-refletir-agir a feijoada.

No momento de prepará-la, devo providenciar todos os ingredientes e organizar a estratégia de ação. Esse espaço-tempo marca a materialização deste fenômeno feijoada como experiência sensorial, o espaço-tempo de trazer para os gestos a intencionalidade. Nesse momento, deparo-me com a condição perceptiva na qual produzo a feijoada pela conexão dos meus sentidos, da minha alma e da minha mente. É impossível dissociá-los. O barulho da couve sendo refogada fala comigo e anuncia o ponto de cozimento. A espessura do caldo do feijão pode ser atestada pelo tato, ao entrar em contato com a boca ou pela visão do caldo escorrendo da colher. O ponto das carnes pode ser identificado ao sentir a carne desfiar ao toque de um talher. Em todos esses momentos, conecto o preparo com as tantas outras vezes que já elaborei, já degustei uma feijoada ou mesmo as outras ocasiões em que preparei algo que me

inspirou no presente. É um processo constante de interpretação entre o vivido, as memórias e o desejo pelo devir.



Figura 5: Feijoada: dos ingredientes ao prato. Montagem elaborada pela autora.

Já as pessoas que degustaram a feijoada levaram à mesa suas condições perceptivas atuais e, com elas, as tantas outras feijoadas que provaram. Se começarmos a descrever uma feijoada mentalmente e imaginarmos todos os seus elementos, diversas imagens de experiências anteriores virão à nossa mente. Ao mesmo tempo, ao descrevermos alguns elementos do preparo como, por exemplo, a suculência das laranjas frescas descascadas e fatiadas, o cheiro que fica nas mãos pelo contato com as cascas, a crocância da farofa com bacon que acompanha o prato, a consistência do caldo de feijão preparado com diversas carnes, o paio cortado em fatias, a costelinha de porco defumada descolando do próprio osso, conseguimos estimular a nossa percepção. Ao imaginar a feijoada, as papilas gustativas já se preparam para o banquete e a boca começa a salivar. Claro, para os comedores de feijoada e onívoros.

Tudo o que foi acima narrado faz parte do processo de uma feijoada e tanto mais poderia ser narrado. A experiência de viver a feijoada, no preparo e na degustação, demonstra a conexão da mente e do corpo como entidade indissociável. Esse exercício de narração do processo, sem distinção entre aquilo que é imaginado, aquilo que é exclusivamente produto da mente e as experiências vividas pelo corpo, apresenta um ponto de vista fenomenológico. Essa foi a primeira experiência de redução que elaborei. Husserl (2014) afirma que é preciso praticar e cultivar as experiências fenomenológicas para ganhar acesso genuíno. Essa prática deve ser comprometida com uma descrição eidética. A descrição eidética consiste na análise

do noema⁴ para encontrar o seu eidos (o que pode ser entendido como imagem, ideia ou essência). Uma das dimensões apreendidas nessa conexão da feijoada com a fenomenologia foi o entendimento de que, ao perceber o mundo pela noção de fenômeno, sujeito e objeto farão sempre parte de um entrelaçamento inseparável.

O encontro com a feijoada é carregado de intenção nessa breve narrativa sobre as experiências de uma longa caminhada. Intenção significa também colocar-se diante do fenômeno e permitir-se ser preenchido por sua presença. Dessa forma, obtém-se uma conexão entre o que é percebido e a mente da qual provém a intenção. Portanto, a intenção é uma instância processual que se constitui no próprio processo. Na perspectiva fenomenológica, é preciso estar mergulhado no fenômeno para que se constitua a intencionalidade. Não foi diferente disso na construção do caminho desta tese. A intenção foi-se constituindo à medida que as experiências decorriam.

2.2 ARTEFATOS-PROCESSOS: ENTRE MESAS, FERMENTOS E BANQUETES

A palavra experiência é composta pelo prefixo latino *ex* (para fora, em direção a) e pela palavra grega *peras*: limite, demarcação, fronteira. Significa, pois, um sair de si rumo ao exterior, viagem e aventura fora de si, inspeção da exterioridade. Compreendida como nosso modo de ser e de existir no mundo, a experiência é a iniciação aos seus mistérios. Ela é o exercício do que ainda não foi submetido à separação sujeito-objeto. É promiscuidade das coisas, dos corpos, das palavras, das ideias, a fissão do ser. É atividade-passividade indiscerníveis. É abertura para o que não é nós, excentricidade muito mais do que descentramento (CHAUI; 2002:161).

Aqui, é preciso enfatizar o que pretendo ao me apropriar do termo fenomenológico de experiência e a distinção entre ele e experimento: procuro beneficiar-me da promiscuidade e da sua natureza como iniciação aos segredos do mundo. O termo experiência possui um sentido mais amplo e, conseqüentemente, menos direcionado ao aparato científico que o termo experimento carrega. Experimento está diretamente relacionado com os paradigmas da bifurcação da natureza, em que precisamos separar determinados elementos do seu ambiente natural para melhor controlá-los, observá-los e, assim, verificar a validação ou não de determinado fenômeno, situação, teoria ou coisa. Enquanto a experiência nos leva às

⁴ Noema é aquilo que é percebido enquanto noesis, é o ato de perceber.

situações da vida vivida e a busca pelo mergulho nessas vivências. A partir dessas vivências, podemos tanto intervir nos nossos modos de existência como aprender em torno deles.

Foi nessa promiscuidade das coisas, entre fermentos e mesas, que pude sentir a intencionalidade constituindo-se em processualidade. Foi nessas vivências, com os devires excêntricos às experiências, que esta tese veio à vida. Elas constituíram as primeiras três pistas que guiaram o trabalho de pesquisa e criaram as condições que foram se produzindo ao longo da pesquisa e, também, de calibragem do caminho construído na caminhada. Se as nossas existências dizem respeito à natureza processual, dinâmica do ser-no-mundo, a fim de acompanhar esses processos, não se poderia determinar de antemão a totalidade dos procedimentos metodológicos.

A primeira pista ocorreu na companhia de microrganismos. Passo boa parte de meu tempo como cozinheira-padeira junto deles. Nesse entrelaçamento, pude perceber como o cultivo de suas vidas, por meio do fermento natural, altera a minha rotina diária para mantê-los vivos e saudáveis.

Nesse devir, que chamo de devir-simpoiético, somos constituídos na relação com as leveduras e bactérias, que nos ajudam a reconhecer o impacto desse microuniverso, que existe dentro e fora de nós, nas nossas existências. A partir das relações com esses seres vivos companheiros, pude estabelecer um canal de comunicação com algumas famílias que aceitaram receber o fermento natural em suas casas. Os detalhes desse ciclo de experiências serão apresentados no capítulo quatro. Desse modo, o devir-simpoiético, que se estabeleceu entre alguns humanos e seus fermentos, permitiu-me conhecer mais a respeito dos hábitos alimentares dessas famílias, além de ser surpreendida pelo impacto que essas novas relações com esses seres vivos gerou nos modos de existências desses agrupamentos humanos. O impacto dessas novas relações, para alguns, deu-se pelo incomodo despertado pela responsabilidade; outros, pela oportunidade de aprendizado ou pela possibilidade de entrelaçamento com novos companheiros e, alguns, pelas brincadeiras de humanização do *levain* ao reconhecer que se tratava de um exercício de relacionar-se com algo vivo.

Em virtude da emergência das relações e dos entrelaçamentos entre corpo e mundo nas experiências vividas no seio da pesquisa, reconheci a necessidade de encontrar mais parceiros que me permitissem ir além da separação da natureza proposta pelo mundo das ciências. A bifurcação da natureza diz respeito a um

paradigma moderno oriundo do pensamento cartesiano em sua divisão da existência em *res cogitans* e *res extensa*, que separa, assim, o mental do material. Essa separação da natureza da realidade ditou a natureza do conhecimento no paradigma moderno ao criar um abismo entre o mundo vivido e o mundo das ciências.

Assim como Whitehead (1994, 1978), parto do pressuposto de que o mundo é uma assembleia de processos físicos, orgânicos, sociais e cognitivos que interagem nos mais diversos níveis organizacionais. Os processos dizem respeito à dinamicidade do ser enquanto devir, às condições espaço-temporais da existência, aos tipos de entidade dinâmicas, à relação entre mente e mundo e à manifestação dos valores do ser em ação. Esses processos são durações que se constituem como um andamento, um fluxo, um avanço na contínua transformação criativa da experiência no mundo.

O processo, portanto, é um eterno movimento entre atualização e potencialidade de uma rede múltipla e diversa de relações que constituem a natureza da vida. Ele se estabelece na repetição e na oscilação criativa, responsável por gerar o mundo espaço-temporal experienciado por nós. Os processos se manifestam, acima de tudo, na perene expressão de criatividade do ser que se concretiza em novas experiências. São atualizações que o devir nos traz como possibilidades.

Logo, o devir é um encontro que promove a individuação e mantém a heterogeneidade dos termos, é um eterno “tornar-se”. Todos estão em uma dinâmica de relação e movimento e, ao se atualizarem, tornam-se diferentes de si próprios a cada instante. Em virtude das experiências com os fermentos, desse viver continuamente em consórcio com outros seres, na proposição do devir-simpoiético, busco inspiração na experiência de simbiose com os microrganismos para refletirmos sobre maneiras de construir mundos juntos com outros, sejam outras pessoas, outros animais ou coisas com as quais estabelecemos relações. Os devires constituem movimentos processuais que possibilitam sentirmos-refletirmos-agirmos a respeito das existências entrelaçadas dos sujeitos consigo mesmo, com outros e com os seus mundos. Isso nos permite refletir a respeito do design como maneira de construirmos os nossos mundos e, ao mesmo tempo, de como os nossos mundos e a agência do design nos constituiu reciprocamente.

A segunda pista, que possibilitou a proposição de outro movimento de devires através do qual é possível fazer analogia com o processo de design, ocorreu à mesa, quando compreendi que o fermento natural havia se tornado um artefato-processo.

Ao apropriar-me do termo artefato-processo descrevo os dispositivos de produção das experiências de design aqui propostas, que encarnam procedimentos concretos determinantes de uma certa processualidade. Os dispositivos são coisas produzidas com o propósito de instituir uma ecologia dos devires que produzem efeitos de transformação e de produção da subjetividade. Constituir um metaprojeto com os dispositivos artefatos-processos implica também num processo de acompanhamento das suas durações, dos seus efeitos. No caso do fermento como artefato-processo, o propósito foi o de acompanhar as relações constituídas entre eles e as famílias que os receberam.

Ao perceber a potência processual do fermento compreendi que deveria buscar por outros artefatos-processos que pudessem instituir movimentos de produção de subjetividade. Nesse sentido, a mesa assumiu esse protagonismo. Todos possuímos determinados hábitos constituídos ao longo da vida, as nossas maneiras à mesa, quando lidamos com as refeições. Os hábitos falam sobre quem somos, nosso núcleo familiar, nossas culturas, nossas relações com os outros e com as coisas. O conversar à mesa sobre os nossos hábitos nos leva a refletir sobre aquilo que sentimos e aquilo que fazemos em nossas existências. Além disso, a partir da mesa, é possível conhecer o que constitui o outro como sujeito e seus valores. Os hábitos são devires, que chamo de suipoiéticos, e a mesa é um espaço-tempo no qual expressamos quem somos e como nos relacionamos com os outros. Nesse movimento, pude compartilhar a mesa e a relações que se constituem nessas refeições, baseadas em nossas memórias, hábitos e especulações sobre quem somos, quem gostaríamos de ser e quem gostaríamos de parecer ser.

A partir dessas vivências, de seus devires simpoiéticos e suipoiéticos surgiu a terceira pista, que se manifestou como devir transpoiético. O devir transpoiético procura enfatizar os entrelaçamentos e transversalidades entre o simpoiético, os fluxos de relações e entrelaçamentos com os outros no mundo; e o suipoiético, os fluxos de subjetividade que nos constituem como ser e que se expressam em nossos hábitos. As experiências com os artefatos-processos do fermento e da mesa me estimularam a projetar outras experiências que permitissem o atravessamento desses devires, a sua transversalidade. Foi assim que surgiu a ideia do banquete.

Os banquetes são acontecimentos que acompanham a nossa história. Eles são a epítome das aspirações de uma cultura, são festejos, eventos marcados pelas regras sociais da época e local onde ocorrem. Os banquetes evidenciam as classes

sociais e hierarquias, marcam a distinção entre o civilizado e o selvagem. Eles são a expressão ritualizada das paixões dos que detêm o poder. Projetar um banquete, portanto, coloca todas essas questões à mesa e permite, ainda, a criação de novas questões para serem sentidas-refletidas-agidas. O banquete como artefato-processo é uma performance dos nossos modos de existência e das dimensões ético-estético-políticas da vida. Ao mesmo tempo, ao projetarmos um banquete, criamos a possibilidade de transformá-lo de acordo com as relações estabelecidas em sua construção e, assim, atualizarmos as suas potencialidades.

Nessa ecologia de devires – termo inspirado na “ecologia das práticas” de Stengers (2005) –, os artefatos-processos – fermento, mesa e banquete – constituíram-se como dispositivos para afetar as potências de sentir-refletir-agir dos sujeitos envolvidos. Como um dispositivo nunca é neutro, os artefatos-processos evidenciaram processos, por intermédio das experiências, com a intenção de evidenciar modos de existências heterogêneos, suas possibilidades de entrelaçamentos à mesa e suas fermentações. Quando me refiro à fermentação, como na Figura 6, trata-se de um tropo que diz respeito ao cultivo das condições para a emergência de algo novo. Nessa figura, procuro evidenciar o potencial dos movimentos da ecologia dos devires como maneira de instituir movimentos que estimulem fermentações. Assim, nesses espaços-tempo das experiências, muitas vezes repetimos nossos hábitos porém em algumas situações, abrimos a possibilidade para fermentarmos nossas escolhas. Foi assim, nas experiências, que surgiu a proposição comensal para o design.

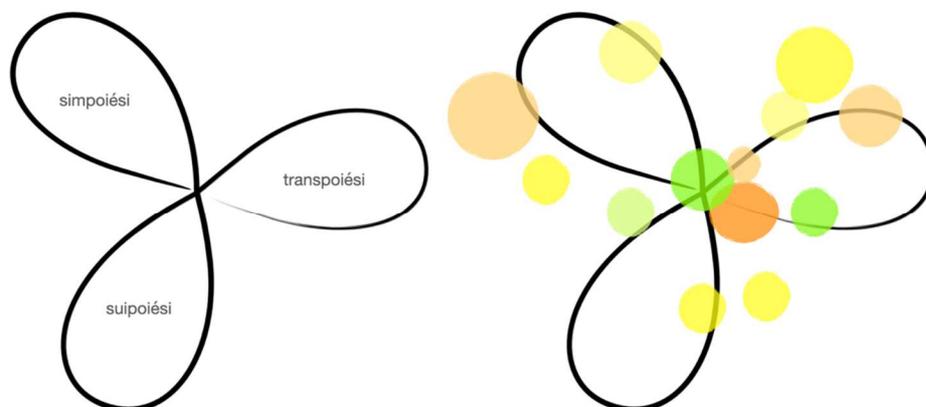


Figura 6: O movimento da ecologia dos devires e as emergências em fermentação, desenvolvida pela autora.

2.3 DESIGN: UMA PROPOSIÇÃO COMENSAL

Proposição é uma disposição para sentir (Whitehead, 1978). Aqui, sentir diz respeito às relações entre aquilo que é potencial e o que é atual. Potencial são todas as possibilidades de devir. As potencialidades, ao se atualizarem, consolidam-se na experiência como o acontecimento atual. Nessas relações e atualizações, há o surgimento de algo novo. É o espaço-tempo da criatividade. O trazer à luz algo novo é um elemento chave da noção de proposição, pois ela é uma proposta sobre algo que pode vir-a-ser, mais do que sobre algo que é. Ao instaurar os movimentos do artefato-processo, sugere-se a abertura a um tipo diferente de receptividade.

Portanto, ao afirmar a comensalidade como uma proposição ao design, sugiro a abertura a um tipo de receptividade por meio das experiências promovidas com os artefatos-processos. Essas experiências foram propostas para atualizar as potencialidades da vida cotidiana em algo que pode vir-a-ser, em um sentir-refletir-agir sobre os nossos modos de existência. Nessas experiências, abrimos a possibilidade do novo, que pode constituir-se de ideias, de coisas ou, mesmo, de sentidos. É uma abertura para a especulação que enfatiza o entrelaçamento entre fenomenologia e a processualidade de vertente whitehediana.

O entrelaçamento dá-se como um acoplamento entre métodos indutivos fenomenológicos e métodos abduativos processuais (Figura 7). Design é a diversidade de processos que buscam a transformação do mundo e que, reciprocamente, acabam por transformar a nós e aos nossos modos de existências.

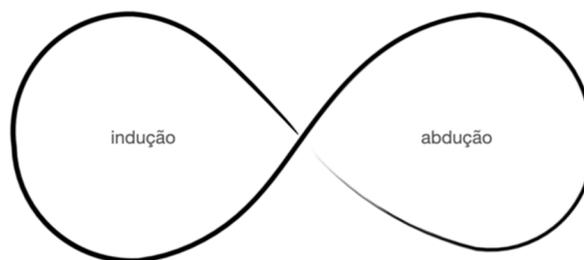


Figura 7: O entrelaçamento e recursividade entre indução e abdução, desenvolvida pela autora.

Aqui, faço uma pausa para enfatizar que esse primeiro conceito genérico de design terá o propósito de guiar-nos ao longo do caminho. Ele emergiu em diversos

momentos ao longo da elaboração da tese e tornou-se não apenas um guia pelo qual procurava alcançar na concretude dessa processualidade, mas também um estímulo para ir mais longe nessa caminhada e aprofundar os sentidos que o design experienciado nesse trajeto trouxesse à tona.

Voltemos à especulação. Ela expressa as possibilidades de sentir-refletir-agir que até então não existem. Portanto, é mais sobre a possibilidade de algo do que sobre algo que já exista. Ela parte da experiência vivida e, impulsionada pela intuição, procura ir além do sentido direto (factual) das coisas e explorar aquilo que está implícito nas experiências. Trata-se da natureza da existência como um avanço criativo em direção ao novo. É um salto imaginativo, um empreendimento criativo, uma aventura, um modo de expressão a respeito do mundo vivido.

Ao longo dos ciclos de experiências vividas com os artefatos-processos pude perceber a necessidade de abrir a possibilidade para as reduções fenomenológicas. No entanto, o que não imaginava é que esse espaço aberto para as reduções resultaria em estímulos de proposição (disposição para sentir) no decorrer das vivências. Em virtude disso, as experiências foram beneficiadas por esses estímulos e desvios instaurados no processo, levando a constituir as estratégias metaprojetuais através da recursividade e aprendizagem que cada procedimento estimulou no processo de design. Com isso, pude entender que, como as *matrioshkas*⁵, cada artefato-processo possuía dispositivos dentro dos dispositivos.

A relação entre as experiências e os artefatos-processos deu-se entre diferenças e repetições. Diferenças pelo fato de as experiências constituírem-se como ciclos de aprendizagem. Ao aprender com a experiência vivida, a posterior sempre parte de um pressuposto diferente, atualizado. A repetição se dá porque o artefato-processo condiciona o sistema da experiência a determinados espaços-tempos. A repetição também auxiliou na consolidação da processualidade instaurada. Já os devires simpoiéticos, suipoiéticos e transpoiéticos tratam da natureza das experiências e dos movimentos que operam esse sentir-refletir-agir do design instaurado pela relacionalidade comensal.

Outra abertura possibilitada pela comensalidade foi a de vivenciar um design corporalizado. Seja através do fermento, da mesa ou do banquete, os artefatos-processos nos colocaram em contato com o cheiro das comidas partilhadas, os

⁵ Matrioshkas são bonecas russas, em um conjunto decrescente de tamanho, colocadas umas dentro das outras.

barulhos dos talheres a mesa, a textura do fermento ao cultivá-lo com farinha e água além de tantas outras possibilidades de sentir que foram exploradas. Dessa maneira, pude sentir e refletir sobre as nossas ações a partir do nosso corpo e de sua indissociabilidade em nossas escolhas e projetos que culminam nos nossos modos de existências. Sobretudo, essas experiências culminaram no entendimento de algumas questões que dizem respeito à natureza-cultura da qual somos todos parte.

A comensalidade constituiu-se como um modo de expressão dos valores que pautam as nossas vidas, ela deu sentido as processualidade do design e as suas produções de conhecimento, que foram direcionadas a partilha da mesa. Essas processualidades possibilitaram explorar os engendramentos éticos-políticos-estéticos que constituem os nossos modos de existir através design como uma proposição comensal. Nesse sentido, pude explorar as dimensões como uma ecologia composta pelas relações dos sujeitos, dos seus companheiros e dos mundos.

Pude observar uma ética do cuidado que diz respeito as relações de alteridade, sobre o porquê decidimos acolher alguns e excluir outros, porque nos portamos de determinada maneira à mesa, quais as questões de cuidado consigo e com os outros, aquilo que aceitamos ou rejeitamos em nosso corpo, a mesa e em nossa comunidade. A estética, que pautou as nossas experiências comensais, é uma estética da sensorialidade que determina a sensibilidade, o sente-sentido que permeia a mesa. Diz respeito às formas variadas que compõem a mesa, à relação entre carne e mundo, a como o sujeito se constitui em corporalidade, a como a mesa se torna um instrumento para a percepção de si mesmo, de sua comunidade e dos mundos e àquilo que pretende fazer perceber-se como identidade. Já no que se refere a política à mesa nos remete às questões do compartilhamento do espaço-tempo, das regras e costumes que determinam as maneiras que esse compartilhamento ocorre. Ela determina aquilo que é comum, aquilo que é privado e as graduações entre eles. Ela trata da cooperação, da organização, das alianças, das relações de poder, dos processos de colonização, da contribuição do sistema patriarcal, dos arranjos, da definição de quem é companheiro, de quem é a comida e de quais são os direitos e deveres de cada comensal.

Essas reflexões foram possíveis graças ao movimento que emergiu ao longo da pesquisa. Esse movimento, que chamei de devir especulativo e foi capturado pela cartografia cosmopolítica, beneficiou-se do entrelaçamento entre a *epoché* e a proposição. Ele constituiu um caminho do sentir-refletir-agir do design como uma

estratégia para especular a respeito das nossas responsabilidades e escolhas dos nossos modos de existência em um presente espesso⁶ para, com isso, levar aos mundos que a nossa imaginação permite aflorar através da articulação entre diversos momentos vividos nas experiências. O devir especulativo é a busca de construir um gesto coletivo como um vestígio daquilo que vivemos à mesa e daquilo que os processos cultivaram e permitiram aflorar. A cartografia, por meio desses vestígios, não procura apenas relembrar-nos daquilo que ocorreu, mas, sim, refletir sobre aquilo que nossas existências podem tornar-se.

A cartografia cosmopolítica é um chamado às novas dimensões ao despertarmos às possibilidades das nossas existências. Esse movimento do devir especulativo procura também, através dos nossos ciclos de experiências, gerar histórias e proposições sobre o que foi apreendido. A proposição do banquete metaprojetual, que está narrado no último capítulo, procura exercitar esse movimento. As histórias que se iniciaram nos entrelaçamentos daquilo que foi partilhado nas mesas desta pesquisa nos permitiram construir essa ecologia entre sujeitos, companheiros e mundos que as experiências nos proporcionaram.

O devir especulativo propõe que ativemos a nossa imaginação e nos incentiva a expandir o escopo das possíveis maneiras de formularmos as nossas questões e problemas. Para chegarmos nesse devir, vamos dar mais um passo em nossa caminhada ao compreendermos como constituímos o design a partir dos artefatos-processos.

⁶Por presente espesso me refiro a um tempo que não é linear, pois não é composto por um antes (passado), agora (presente) e um depois (futuro), mas sim um tempo composto, um presente espesso, no qual há uma constante recursão entre memória, vivência e especulação.

3 O QUIASMA: ARTEFATO-PROCESSO

“Se é verdade que a filosofia, desde que se declara reflexão ou coincidência, prejudica o que encontrará, torná-se-lhe necessário então recomeçar tudo de novo, rejeitar os instrumentos adotados pela reflexão e pela intuição, instalar-se num local em que estas ainda não se distinguem, em experiências que não foram ainda ‘trabalhadas’, que nos ofereçam concomitante e confusamente o “sujeito” e o “objeto”, a existência e a essência, lhe dão, portanto, os meios de redefini-los.”

“O visível e o invisível”. **Maurice Merleau-Ponty**

“A Clash of doctrines is not a disaster, it is an opportunity.”

“Science and the Modern World”. **Alfred North Whitehead**

Ao longo da simbiogênese⁷ na Terra, o ser humano criou as mais diversas formas de expressão da sua natureza-cultura. Essas transformações, decorrentes do fenômeno da evolução e da construção de conhecimento, são fenômenos localizados, emergem em um determinado espaço-tempo. No entanto, mais cedo ou mais tarde, acabam por entrelaçar-se em outros elementos da natureza-cultura e dissipam-se na carne do mundo.

Nesse capítulo, narro a história dos artefatos-processos, esses dispositivos entrelaçados com as transformações nas nossas formas de expressão e, em especial para esta tese, com a construção de conhecimento através da ciência, no design e na alimentação. A ciência é o que possibilita estarmos aqui conectados na escrita e na

⁷A noção de vida coletiva em consórcio entre diferentes seres, da aquisição do outro, da atração, da união, da fusão, da incorporação, da coabitação, sejam permanentes ou cíclicas, definem entrelaçamentos que permitem a vida e a evolução da vida na terra. A incorporação e integração de genomas “externos” levaram a variações hereditárias significativas. Assim, a evolução da vida na terra está diretamente relacionada a criação da vida pelo acoplamento, entrelaçamento. Esse acoplamento leva a coevolução dos seres vivos e é chamado por Margulis (1998; 2020) de simbiogênese.

leitura deste texto. Suas mudanças e descobertas ao longo do tempo são o que me permitem realizar essa pesquisa, como uma mulher, que trabalha a partir da conexão com o alimento e que questiona e se questiona através do sentir-refletir-agir do design.

Ao procurar dispositivos coerentes com a proposta desta tese, encontrei nos artefatos-processos o entrelaçamento de duas dimensões projetuais em um mesmo elemento. Busco evidenciar as conexões entre eles para esclarecer essa escolha metaprojetual do *hódos-meta* e, com isso, compreender, nas diferenças e nas repetições, as oportunidades de sentir-refletir-agir no design. Além disso, também imagino um design corporalizado, que estimula o sentir-refletir-agir em busca do devir consciente no entrelaçamento do nosso corpo com o mundo em nossos modos de existência.

Em “O Entrelaçamento – O Quiasma” (2000), Merleau-Ponty expõe a relação do nosso corpo com o mundo, da carne que partilhamos. Ela nos faz mundo e faz do mundo corpo, é elemento que inscreve, atualiza as possibilidades das coisas em nossas existências. Por isso, é iniciação e abertura a um mundo tátil. Na mesma medida, o meu corpo é o único meio que tenho para chegar ao âmago das coisas, fazendo-me mundo e fazendo das coisas, carne. Ele é possibilidade de cartografia do mundo, é o mensurador de todas as coisas.

Pelo conceito de carne, Merleau-Ponty (2000) pretende instalar-se em um espaço-tempo de não distinção entre sujeito e objeto. Na carne, há uma recíproca inserção e entrelaçamento entre corpo e mundo, que faz dela um elemento do existir, assim como a terra, a água, o fogo, o ar. Para pensar em carne, é preciso renunciar a bifurcação da natureza, conforme argumento no capítulo anterior. Carne consiste no enovelamento do sensível sobre o corpo senciente, é o emblema concreto de uma maneira de ser geral, mas não é necessariamente matéria.

Carne e ideia não são elementos contraditórios como parte da filosofia clássica definiu. As relações entre carne e ideia, entre visível e invisível, funcionam de maneira recursiva, novamente, não como a união de contraditórios, mas como duplicidade e profundidade. Ao afirmar que essas experiências concomitantes também são confusas, enigmáticas, Merleau-Ponty argumenta que são os meios para nos ensinar. Permitem-nos formar outros instrumentos de investigação e de interrogação.

3.1 ARTEFATOS + PROCESSOS

A minha perspectiva está alinhada ao entendimento de carne que a filosofia fenomenológica propõe. Parto da não bifurcação da natureza e do entrelaçamento entre corpo-mundo expressos nos nossos modos de existência. Em consequência, busco continuamente propostas de projeto e de processualidades que operem por meio dos agenciamentos entre corpo-mundo, do quiasma.

Pallasmas (2011) propõem uma noção de projeto como experiência plástica e visual embasada na experiência humana. Provocado por Merleau-Ponty, ele encontra uma maneira de agenciar o entrelaçamento entre corpo e mundo em seu trabalho. O arquiteto dos sentidos, como é conhecido em virtude de seus designs, procura pautar seus projetos pelas relações potenciais entre corpo, imaginação e coisas projetadas. Ele procura estimular todos os sentidos como, por exemplo, o impulso olfativo despertado pelas moléculas aromáticas presentes nos odores e nos sabores, ou o auditivo ao ser abordado pelo som e ao integrarmos a uma experiência de interioridade-exterioridade.



Figura 8: Seleção de projetos de Pallasmas. Montagem pela autora.

Para o autor, a tarefa da arte e do design⁸ é reconstruir a experiência de um mundo interior indiferenciado, no qual não somos meros espectadores, mas ao qual pertencemos de modo indissolúvel. Nessa direção, o predomínio dos olhos e a supressão dos outros sentidos tende a nos forçar à alienação, ao isolamento. Ao fazer do design uma arte da visão, o predomínio dos olhos tem nos oferecido projetos imponentes e instigantes, mas não promove a conexão humana com o mundo (PALLASMAS, 2011).

⁸ Pallasmas (2011) se refere à arquitetura em seus escritos, mas aqui compreendemos o sentido de seu discurso relativo ao projeto de maneira ampla, incluindo as diversas formas de design.

Merleau-Ponty (1997, 2011) lançou uma crítica incessante ao “regime escópico perspectivalista e cartesiano” ao afirmar que Descartes considerava a visão como o mais universal e nobre dos sentidos. Conseqüentemente, sua filosofia objetivadora baseava-se no privilégio desse sentido. Merleau-Ponty trabalhou constantemente com a referência à visão, em especial com os trabalhos dos pintores. No entanto, a noção de visão defendida por ele implicava a tutilidade inconsciente presente na visão.

É possível compreender que essa tutilidade inconsciente foi particularmente importante em projetos históricos e, no entanto, parece ser negligenciada nos projetos modernos e contemporâneos. A tutilidade da visão pode incorporar e, até mesmo, reforçar outras modalidades sensoriais. Todavia, a hegemonia inquestionável dos olhos talvez seja um fenômeno bastante recente, apesar de suas origens no pensamento da Grécia Antiga. A hegemonia gradualmente obtida pelos olhos parece ter paralelo com o desenvolvimento da consciência do ego e o paulatino afastamento do indivíduo do mundo, enquanto os outros sentidos nos unem a ele (LEVIN, 2001).

O predomínio da visão observado na filosofia é igualmente evidente no desenvolvimento do design ocidental. Pallasmas (2011) cita, como exemplos, as construções modernistas, como a cidade de Brasília, um projeto que gera a alienação do corpo em relação à cidade e a desconexão do cidadão com o seu território e sua comunidade. O autor ainda busca no filme “Un chien Andalou” (1929), de Luis Buñuel e Salvador Dalí, uma referência para evidenciar esse predomínio da visão. Sobretudo, na cena da heroína que tem seu olho sendo cortado por uma lâmina de barbear, podemos imaginar a perda da visão como a mais grave deficiência a ser vivida. No próprio design estratégico, Zurlo (2001) afirma que as habilidades do designer estratégico são ver, prever e fazer ver. Novamente, estamos situados no paradigma dominante da visão.

A imbricação entre design e comensalidade pretende explorar as relações potenciais entre corpo, imaginação e coisas na experiência do mundo, levando em consideração todos os nossos sentidos. Afinal, a relação com os outros à mesa é mediada pela manifestação do paladar. O paladar não é um sentido, nem mesmo um juízo ou um sentimento, mas tem o seu acontecimento mediado por eles. Trata-se de um processo complexo da nossa natureza-cultura, que envolve todo o nosso corpo, seus sentidos imbricados com o mundo, assim como com a nossa subjetividade.

Ao cultivarmos um levain, ao dividirmos a mesa com outras pessoas ou ao vivenciarmos um banquete, passamos por um complexo processo de conexões. No

que se refere a nossa sensorialidade, todos os nossos sentidos são arregimentados, mesmo que inconscientemente, quando experienciamos tais atividades.

No cultivo do levain, por exemplo, aprendemos a identificar o ponto ideal de utilização desse consórcio de microrganismos pela nossa relação sensorial com eles. Pelo aroma, ao identificarmos um cheiro típico do iogurte natural e do mel, sabemos que ele está no ponto ideal. Pelo seu aspecto visual, com a expansão das bolhas de ar no seu interior e o aumento do volume total, percebemos que está maduro. Pela textura ao toque das mãos, a sua consistência nos mostra o seu ponto de maturação. Pelo contato com as papilas gustativas, reconheceremos os sabores adocicados com uma ponta de acidez. Mesmo pela audição, ao ouvir o crescimento e o estourar de bolhas, ele está em diálogo com aqueles que sabem ouvi-lo com o seu corpo.

Dessa maneira, na simbiose do levain com o sujeito que o cultiva, desenvolve-se uma forma de comunicação não verbal que estimula a manutenção da vida desses microrganismos e estimula o sujeito a cultivá-los para a manutenção da sua própria vida. Essas relações manifestam, além da conexão corpo-mundo, a possibilidade daquilo que é projetado também ser projetante. Até o momento, enfatizei as questões relativas à imbricação dos nossos sentidos pelos artefatos-processos. No entanto, a conexão corpo-mundo vai muito além daquilo que percebemos com a nossa sensorialidade.

A mesa, por exemplo, uma coisa projetada e construída, seja por meio artesanal ou industrial, também é projetante das nossas relações. Dependendo de sua forma – redonda, quadrada, retangular, oval etc. – as disposições e as posições das pessoas são configuradas em torno dela. Com isso, relações podem ser estimuladas (e outras nem tanto), hierarquias sociais ou familiares e suas relações de poder podem ser manifestadas.

Nos banquetes da corte do rei francês Luís XIV foram criadas regras determinantes para as noções de boas maneiras e etiqueta que perduram até hoje em nossas mesas (POULAIN, 2007). O lugar à mesa definia a hierarquia, mas também aquilo que estava disponível para a pessoa comer naquele momento, ou seja, posições sociais diferentes, comidas diferentes e possibilidades de diálogos restritos àqueles da mesma classe.

Considero, portanto, os artefatos-processos como carne e tropo do quiasma. São coisas-acontecimentos que, ao mesmo tempo, são projetados e projetantes.

3.1.1 Artefatos: coisas-acontecimentos

Artefato, no sentido comum do termo, se refere a objetos produzidos pelo ser humano. Tal afirmação é confirmada pelo significado apresentado nos dicionários⁹. A apropriação do termo na metalinguagem do design, no entanto, possui uma riqueza maior de entendimentos. No glossário apresentado pela fundação do design interativo¹⁰, por exemplo, artefato é definido como qualquer produto resultante do trabalho humano ou objeto transformado pelo homem, desde um martelo até um sistema computacional. Na obra, ainda é ressaltado que o antônimo do termo é o “objeto natural”, um objeto não fabricado pelo humano. Aqui é possível ver a distinção clara entre design como atividade humana e o artefato como o resultado material dessa atividade em uma postura neopositivista.

Para Simon (1996), pautado por uma lógica positivista funcionalista, os artefatos continuam sendo entendidos como resultado da engenhosidade humana e adaptados aos seus objetivos e fins, como forma de satisfazer os nossos desejos. No entanto, eles podem ser entendidos não apenas como objeto material, mas artefatos também podem ser símbolos, formas de comunicação e informação, desde que façam parte de ações que busquem alterar as situações existentes em situações preferenciais futuras. Design, aqui, não é visto necessariamente como uma atividade profissional, mas como uma maneira de agir sobre o mundo que distingue as profissões diversas das ciências. Os artefatos são os meios para essa lógica de funcionamento da atividade de design.

Já Flusser (1985, 2008) traz uma perspectiva um pouco diferente. Em 1985, ele ministrou o curso “Artifício, Artefato, Artimanha”, na décima oitava Bienal de São Paulo. Inspirado na fenomenologia hedeggeriana, Flusser propõe uma crítica ao que chama de ontologia burguesa. Nessa perspectiva, o artesão burguês está no centro e é quem transforma a natureza em cultura, ao dominá-la e submetê-la aos propósitos humanos. Ele afirma que é preciso engajar-se contra a cultura para modificá-la. Flusser define que artefato no mundo contemporâneo não significa mais obra, mas

⁹ Artefato como definido pelo dicionário Houaiss (2009)- produto de trabalho mecânico, objeto dispositivo, artigo manufaturado, aparelho, engenho, mecanismo construído para um fim determinado, conclusão enganosa derivado de ensaio científico ou medição, e causada por problemas na aparelhagem empregada ou por ineficácia do método eleito, forma individual de cultura material ou produto deliberado da mão de obra humana, qualquer alteração na estrutura ou no estado das células por manipulações de laboratório, artifício.

¹⁰ Disponível em: <https://www.interaction-design.org/literature/book/the-glossary-of-human-computer-interaction/artifact>. Último acesso em 15 de janeiro de 2022.

passa a significar estratégia de jogo. Portanto, argumenta, a vida como artefato e como o ideal da cultura contemporânea não significa objetos inanimados artificiais, mas vida deliberadamente jogada. Flusser faz crítica às culturas modernas, clássicas e contemporâneas a partir de um paradigma antropocêntrico, tal como Heidegger fez ao longo de seu trabalho filosófico.

Com inspiração nos estudos sociotécnicos, Meyer (2018) afirma que artefatos são forças operantes, agentes ativos das práticas que operam os sistemas de design. É um esforço de pensar os artefatos fora dos modelos deterministas, com uma reflexão crítica sobre a velha concepção tecnicista do campo. Os artefatos, a partir desse ponto de vista, são entidades não-humanas em conjuntos complexos de relações entre humanos e não-humanos, em um tipo de montagem sócio material. Essa postura, na perspectiva do trabalho que Latour (2013) inicia no livro “Jamais Fomos Modernos”, pretende romper com a assimetria da postura da ciência e dos homens entre os atores humanos e não-humanos desde um princípio de simetria generalizada.

As visões, acima apresentadas, mostram diversos paradigmas científicos que conduzem o entendimento da noção de artefato no design. Conseqüentemente, evidenciam diferentes compreensões éticas, estéticas e políticas. Portanto, é possível especular que a ação transformadora do design de cada uma dessas matizes nos conduz a mundos diferentes.

Na tentativa de iluminar a questão, proponho mais algumas possibilidades de reflexão sobre a noção de artefato a partir de outros autores de fora do universo do design. Strathern (2014), ao discorrer sobre seus estudos etnográficos dos povos da Melanésia, propõe assumirmos que os artefatos, mais do que objetos concretos ou não, são tropos que ilustram os princípios e os valores de determinadas comunidades. Portanto, deveríamos considerar como artefatos também os eventos e as performances que assumem esse papel dentro das comunidades.

Coccia (2020), por sua vez, amplia a noção de artefatos ao afirmar que são a reencarnação do trabalho e do corpo de outros seres vivos ou da carne mineral de Gaia. Ao aventar tal proposta, ele procura desfazer a dualidade entre cultura e natureza. Para ele, todo artefato é sempre interspécie e sempre artificial, pois é advindo do projeto de uma série de indivíduos e provoca modificação na vida de muitos outros seres vivos. Assim, o artefato é uma entidade modificada por alguém e esse alguém pode ser qualquer ser vivo.

Stengers (1997) propõe um outro aspecto nessa reflexão sobre o conceito, que pode auxiliar a compreender onde posicionam-se alguns dos significados anteriores dados ao termo artefato. Para isso, busca a definição da origem do termo nas experimentações científicas. Historicamente, todo o fato experimental é um artefato, um produto da ação humana. Portanto, a autora procura evidenciar que a noção de artefato foi construída a partir de uma perspectiva antropocêntrica, com o humano no centro do mundo e criador de todos os artefatos. Por outro lado, ela apresenta a possibilidade de criação de artefatos que ultrapassem essa visão antropocentrada ao mencionar, por exemplo, efeitos-artefatos como um novo tipo de artefato. Stengers (1997) chama a atenção: se ampliarmos a noção de artefato – seja para acontecimentos, processos, eventos, efeitos, modos de existências, humanos e/ou interespecies – precisamos prestar contas e ser coerentes com essas escolhas. Para isso, ela exige que a descrição dessas práticas singulares com novos artefatos seja um sentir-refletir-agir localizado, com compromisso e interesse, implicado na realidade, que acompanhe a duração dos devires dessas experiências.

A partir dessa reflexão, elaborei o constructo de artefatos-processos. Essa é uma proposta que considera os artefatos como coisas-acontecimentos interespecies que assumem a responsabilidade de agenciar relações dentro de uma comunidade de seres vivos. Da mesma forma que os artefatos, a noção de processos também é muito fecunda no design, e possui diversos sentidos e descrições sobre a natureza das suas processualidades.

3.1.2 Processos: a dinamicidade do ser enquanto devir

Em um primeiro momento, volto à analogia proposta no primeiro capítulo, a “receita de bolo”, para estimular a reflexão sobre a formalização dos modelos de processo de design. A ideia da receita é a de um modelo que, quando seguida uma determinada composição, proporção de ingredientes e um passo a passo, proporciona o sucesso em um preparo na cozinha. Sua dinâmica, semelhante ao método científico cartesiano, divide o processo em etapas e estabelece uma relação de causa e efeito entre elas.

O racionalismo positivista é um paradigma que muito influencia as atividades projetuais. A analogia com a receita mostra isso, inclusive na sua relação com o design. Em “Das coisas nascem as coisas”, Munari (1981) deixa clara a sua perspectiva, ao iniciar o seu livro explicando “as quatro regras do método cartesiano”

e, posteriormente no livro, ao utilizar a receita de arroz verde como analogia para o processo de projeto de design. Na sequência, quando compara um livro de cozinha ao processo projetual, ele define as práticas como “uma série de operações necessárias, dispostas por ordem lógica” (p. 20). A analogia da receita demonstra uma forma de pensar que procura restringir a multiplicidade das nossas existências a uma realidade linear.

Ao nos afastarmos do modelo da receita, encontramos em Rittel e Weber (1973), no clássico artigo sobre a natureza *wicked* dos problemas de design, uma descrição sobre a processualidade desses projetos. Como esses problemas não são essencialmente falsos ou verdadeiros, tampouco existem soluções definitivas ou objetivas para eles. No entanto, eles descrevem os processos de projeto sempre por intermédio do binômio problema-solução. Para eles, entende-se o problema ao se imaginar uma ou mais soluções.

Ainda na lógica do binômio problema-solução, vamos para Cross (2005) e Cross e Dorst (2001). Os autores iniciam sua proposição com a separação do processo de projeto do processo de produção. Cross (2001) ampara-se no positivismo para constituir a disciplina de design em oposição aos sistemas artesanais das sociedades tradicionais.

De acordo com o modelo descritivo de Cross (2005), a atividade mais importante do processo de projeto é a descrição final do artefato. O processo é visto como um movimento de iteração entre o espaço problema e o espaço solução. Artefato, aqui, no sentido de objeto como solução do problema de projeto. A descrição é o resultado final da etapa do processo de projeto e fornece informações para o processo de produção do artefato. O autor define o modelo descritivo como o processo convencional de design.

Findeli (2001), a esse respeito, constrói uma crítica ao paradigma vigente e à maneira como a prática e educação de design são pautadas por ele. Esse paradigma é descrito como materialista, dualista e cientificamente organizado por um pensamento positivista. O autor também defende que a estrutura lógica do processo de design, comumente aceita e praticada, é baseada no binômio problema-solução e que o design, nessa perspectiva, é o *link* causal entre os dois termos. Em um segundo momento, Findeli (2001) apresenta uma nova estrutura lógica do processo de design, pensado como um sistema complexo, no qual podemos identificar estados diferentes ao invés de uma linearidade causal entre problema e solução. O trabalho traz algumas

pistas para constituir um caminho alternativo, no qual os processos de design estejam imbuídos de uma cultura de projeto pautada pela ética, estética e colaboração.

Já Manzini (2016) retoma o argumento crítico de que o design contemporâneo emergente, relacionado com aquele descrito por Cross (2001), é baseado no binômio problema-solução, e sua característica definitiva é a importância dada às ferramentas, *toolkits* e métodos que utilizam. Segundo o autor, esse design contemporâneo emergente não mostra interesse pelo mundo sociocultural e abre pouco espaço para reflexões críticas e culturais. São processos de projeto que valorizam a funcionalidade, os aspectos econômicos e os resultados práticos do processo.

No trabalho de Vassão (2010), o processo de projeto é tratado pelo termo *metadesign*. O autor procura romper com o binômio problema-solução defendido por Cross (2005; 2001) e questiona se não seria melhor projetar perguntas ao invés de respostas. Ele trata as ideias como máquinas que podem tornar-se operações dotadas de potência criativa. O conceito de *metadesign* de Vassão (2010, p. 19) expressa o “processo de projeto do próprio processo de projeto”. Segundo o autor, esse processo do processo é um movimento reflexivo de autoconhecimento e auto-observação e integra o projeto como parte do processo.

O design estratégico permite outra interpretação sobre o termo *meta* por *metaprojeto*. Bentz e Franzato (2016, p. 1417) dialogam com tal conceito ao tratar o “metaprojeto como processo de deslocamento que opera no paradigma dos níveis de conhecimento”. Os autores entendem que o processo de deslocamento operado por ele tem o propósito de gerar processos criativos, com isso, o seu propósito não é o produto, mas o processo. Desta forma, o metaprojeto busca pelo movimento em movimento, pela transitoriedade e pelo mutável, se interessa por aquilo que pode vir a ser. Nessa perspectiva, o metaprojeto é um macroprocesso que orienta o processo investigativo e pode constituir-se em base de uma proposta epistemológica.

A partir daí, diferem os conceitos de *metadesign* de Vassão e *metaprojeto* de Bentz e Franzato, pois para Bentz e Franzato (2016) o metaprojeto, a partir do nível metodológico, não opera o desenvolvimento de produtos, mas os interpreta em suas intangibilidades. Já Vassão utiliza o *metadesign* como método para sustentar os processos de projeto colaborativos, e o situa como objeto e modelo de projeto.

Essa trilha que percorremos entre a receita, o processo de projeto como binômio problema-solução, o *metadesign* e *metaprojeto*, procura fazer o caminho daquilo que considero uma micro-história da estrutura de processo de projeto no

design contemporâneo. Ela nos leva até a noção que advogo na tese, inspirada no desafio proposto por Bentz e Franzato, de constituir o metaprojeto como base de uma proposta onto-epistemológica. Na figura abaixo, parto do modelo apresentado pelos autores para representar a proposta de metaprojeto.

Para avançar na compreensão sobre metaprojeto e a dinamicidade que compreendo por processos, retomo o processo de Whitehead (1994, 1978) e a sua ontologia do devir. É a partir das concepções desse autor que buscamos a relação entre metaprojeto e a dinamicidade que compreendo por processos. Retomo os conceitos discutidos no primeiro capítulo de maneira a consolidá-los no entendimento de processos através dos artefatos-processos. Parto do pressuposto que o mundo é uma assembleia de processos físicos, orgânicos, sociais e cognitivos que interagem através e nos mais diversos níveis de organização. Os processos dizem respeito à dinamicidade do ser enquanto devir, às condições espaço-temporais da existência, aos tipos de entidade dinâmicas, à relação entre mente e mundo e à manifestação dos valores do ser em ação.

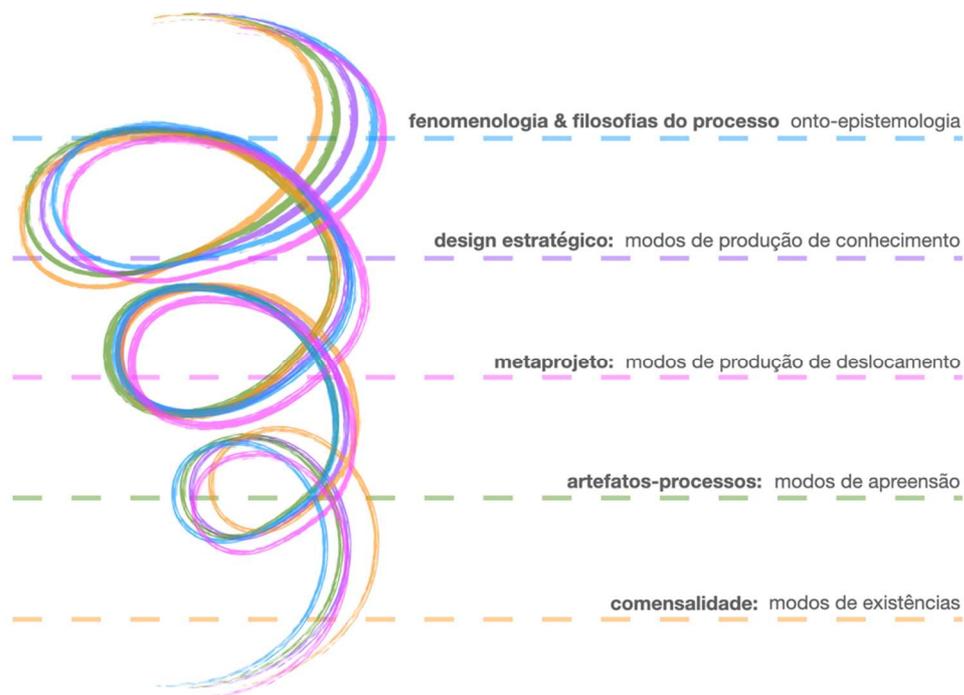


Figura 9: O metaprojeto nos níveis do conhecimento, adaptada pela autora a partir da proposição de Bentz e Franzato (2016).

Esses processos são durações que se constituem como um andamento, um fluxo, um avanço na contínua transformação criativa da experiência no mundo. O

processo, portanto, é um eterno movimento entre atualização e potencialidade de uma rede múltipla e diversa de relações que constituem a natureza da vida. Ele se estabelece na repetição e na oscilação criativa que é responsável por gerar o mundo espaço-temporal como nós, normalmente, o experienciamos. Os processos se manifestam, acima de tudo, na perene expressão de criatividade do ser que se concretiza em novas experiências. São atualizações que o devir nos traz como possibilidades.

Dessa forma, imagino que qualquer projeto é, ao mesmo tempo, metaprojeto. A partir de agora, no texto, assumirei o termo metaprojeto. A noção de metaprojeto nos leva a uma proposta do sentir-refletir-agir do design como uma totalidade situada. Essa totalidade parte de uma potencialidade e possui um fechamento como expressão da atualização do problema projetual. A ocorrência do metaprojeto é uma oscilação entre potencialidade e atualização. A oscilação nos permite criar espaços de aberturas, que, por sua vez, permitem aos sujeitos praticantes se afetarem e afetarem outros, pelas possibilidades que agregam.

No metaprojeto, é o devir que se apresenta como permanência capaz de produzir diferença e, ao mesmo tempo, continuidade. É onde o design e quem projeta encontram e vivem sua vontade de potência, seus desejos e seus processos de subjetivação.

Portanto, por esta compreensão, metaprojeto não tem ponto de partida ou de chegada, ele é como um fluxo de potência lançado no espaço-tempo com o intuito de provocar encontros, relações, mudanças, produção de conhecimento e transformações. O metaprojeto, como processo de devir, abre espaço para o novo, para o deixar-se afetar, que possibilita a abertura para acontecimentos. Isso significa fluxo, puro movimento, mudança, multiplicidade e a recriação ininterrupta de suas formas.

O acontecimento é a emergência de algo novo, da constituição de relações e valores intrínsecos à própria experiência criativa. Ele é transbordamento, transformação, pura irrupção. Nessa emergência acontecimental do metaprojeto, o desafio do processo de projeto é o de dar sentido a esse devir e àquilo que escapa.

Para tanto, conto com os artefatos-processos, dispositivos que situam o design em um sentir-refletir-agir localizado. Carregados de múltiplas narrativas, os artefatos-processos estimulam o pensar sobre o que somos e o que podemos ser, articulando diferentes formas de relações intersubjetivas e interespécies.

Metaprojetar, portanto, é abrir-se para o mundo, para os acontecimentos que emergem, mergulhar nos fenômenos que se apresentam. Não é, necessariamente, uma atividade para o especialista, apenas é preciso estar disposto a deixar-se afetar – a sentir-refletir-agir – por transformações que nos constituem como sujeitos corporalizados em nossos modos de existência.

Essa abertura faz do design uma atividade em movimento contínuo, no processo de deslocamento, não havendo a necessidade do fechamento em produtos, resultados ou soluções para atingir o seu propósito. Os seus fechamentos de ciclos são apenas paradas temporárias, acontecimentos em um processo de eterna aprendizagem e descoberta, que permitem refletir sobre o processo e transformá-lo continuamente. Os dispositivos artefatos-processos encarnam procedimentos, tornam-se fontes de novas percepções e sensações, portadores que são de um mundo em devir e da possibilidade de devir consciente.

3.2 ARTEFATOS-PROCESSOS: DISPOSITIVOS DE PRODUÇÃO DE EXPERIÊNCIAS

Os dispositivos¹¹, dizem respeito a um conjunto heterogêneo de coisas, discursos, políticas públicas, proposições científicas, organizações sociais, morais que instauram determinadas subjetividades, normalmente, de maneira estratégica para manter as estruturas dominantes em seu espaço de poder. São estratégias de produção de subjetividade em favor da manutenção do *status quo* (FOUCAULT, 1994; 2010).

Ao se referir a esses dispositivos, Foucault traz à tona espaços e processos da sociedade contemporânea, como as prisões e os manicômios, que têm a função de controle e assujeitamento. Ele afirma que tais mecanismos, operados por uma sociedade essencialmente mercantilista, têm a função relacionada a uma estratégia

¹¹ O termo dispositivo começa a ser utilizado da maneira relevante por Foucault, na obra “História da Sexualidade”, de 2010, e é discutido de forma mais aprofundada em uma entrevista dada pelo autor em 1977 – texto conhecido como “*Le Jeu de Michel Foucault*”, que faz parte da coletânea “*Dits et écrits*” (1994, p. 299). No texto ele conceitua o termo como: “*Ce que j’essaie de repérer sous ce nom, c’est, premièrement, un ensemble résolument hétérogène, comportant des discours, des institutions, des aménagements architecturaux, des décisions réglementaires, des lois, des mesures administratives, des énonces scientifiques, des propositions philosophiques, morales, philanthropiques, bref : du dit, aussi bien que du non-dit, voilà les éléments du dispositif lui-même, c’est le réseau qu’on peut établir entre ces éléments. [...] c’est justement la nature du lien qui peut exister entre ces éléments hétérogènes. [...] j’entends une sorte – disons – de formation, qui, à un moment historiques donné, a eu pour fonction majeure de répondre à une urgence. Le dispositif a donc une fonction stratégique dominante.*”

dominante de docilizar a massa da população. Os objetivos estratégicos se materializam nos processos. São, caracteristicamente, duplos: por um lado, de subdeterminação funcional, que pela sua retroalimentação geram um contínuo reajuste ao mecanismo, atualizando-os constantemente; por outro, de um processo perpétuo de preenchimento estratégico, portanto, de uma renovação contínua da estratégia por ação do próprio dispositivo (FOUCAULT, 1994).

O trabalho de Foucault marca o termo com uma herança significativa. Simultaneamente, é evidente o potencial de tal mecanismo, pois, ao conectar o dito e o não dito por laços de relações heterogêneas, permite a especulação sobre projetos em processos complexos mediados por dispositivos. É o que já ocorre nas situações de manutenção das estruturas dominantes. É interessante também pensar nas características que permitem que tais dispositivos se mantenham atualizados dentro da sociedade contemporânea. Porém, não podemos esquecer que a herança que o termo carrega tem o peso de uma sociedade de controle, na qual o dispositivo é utilizado em prol de valores de uma camada dominante.

Se o dispositivo pode ser concebido de maneira a instituir uma estratégia de poder, ele também pode instaurar outros tipos de projetos. Nesse sentido, compreendo os designs como sistemas de dispositivos. Eles são compostos pelas mais diversas estratégias, as quais promovem diferentes intencionalidades e intervenções nos sujeitos e no mundo.

É preciso reconhecer que não existe nenhum tipo de dispositivo que seja neutro, tampouco no design. Eles sempre instituem processualidades permeadas por determinadas éticas, estéticas e políticas que ditam os valores a serem reproduzidos. Muitas vezes, nos processos de design, seguimos padrões predeterminados e compostos por dispositivos preestabelecidos, sem discutir que visão de mundo eles expressam. A reflexão sobre os valores e as intenções que constituem esses dispositivos de design é necessária, pois também abre espaço para discussões sobre os nossos modos de existência e o que desejamos para o mundo. Afinal, ao que me refiro como design diz respeito a maneiras de recriar o mundo constantemente.

De maneira análoga aos dispositivos de conversação de Anastassakis e Szaniecki (2016), os artefatos-processos são um meio para constituir um design menos prescritivo e mais crítico ao facilitar a conversação, estimular trocas, diálogos, e não apenas comunicações unidirecionais. Eles também são espaços-tempo de abertura, são maneiras de produzir um sentir-pensar-agir sobre os nossos modos de

existência. A partir deles, procurei ir além de pequenas interações *pro forma*, ao propor a comensalidade como vetor de envolvimento e constituição de comunidades efêmeras.

Compreendo o termo dispositivo como artefato-processo produtor de experiências, carregado com a intenção de afetar as potências de sentir-refletir-agir dos sujeitos envolvidos. Os artefatos-processos encarnam procedimentos concretos que determinam uma certa processualidade. Esses procedimentos são compostos pelos movimentos que constituem a ecologia dos devires e pelas funções compostas da *epoché* e da proposição.

Esses movimentos e funções são estratégias que produzem efeitos. Para que os efeitos sejam compreendidos, é preciso acompanhar as durações dessas experiências em temporalidades e espaços múltiplos. As durações se constituem em andamento, em fluxo, em avanço na contínua transformação criativa da experiência no mundo, como conexões entre dimensões heterogêneas.

Ao constituir essas estratégias naquilo que defino como intencionalidade, imaginei os efeitos desejados para esse sistema de dispositivos como a transformação e a produção de subjetividade. No entanto, esses são apenas desejos, pois as experiências desenvolvem uma vida própria e singular e afetam cada sujeito de uma maneira peculiar.

A experiência é aquilo que nos acontece (português), “que nos pasa” (espanhol), “ce que nous arrive” (francês), “quello che nos succede” (italiano), não o que se passa, não o que acontece, ou o que toca. É singular e pessoal. O saber apreendido na experiência se dá na relação entre conhecimento e vida humana. Ela se constitui como um sistema de relações no qual as fissões dos seres e a potencialidade da intersubjetividade se manifestam. A experiência, como sistema de relações, é uma forma singular de estar no mundo, ao mesmo tempo ética, por aquilo que acreditamos ser o bem viver; estética, por estilo e suas percepções do mundo; e política, pelos nossos agires. Ela, a experiência, explicita a travessia iterativa do movimento de um ser que simplesmente existe de forma singular, finita, imanente para um ser social que existe com os outros, coexiste.

Os dispositivos artefato-processo são convites à coexistência, ao entrelaçamento, à permissão para emaranhar-se no mundo com os outros, são

coisas-acontecimentos que estimulam sentir-refletir-agir. Como uma cama-de-gato¹², feita de linhas, nós e cruzamentos, os dispositivos expressam forças e nos emaranham em meio a eles incessantemente. Eles nos convidam a fazer parte de uma comunidade, e ao fazer parte, expressamos os nossos valores. Entre si mesmo e o outro, na subjetividade e na simbiose, nos constituímos e damos forma aos nossos mundos.



Figura 10: *Quiasma, a composição dos dispositivos artefatos-processos. Montagem elaborada pela autora.*

Na Figura 10, apresento um jogo de imagens que procura traduzir a inspiração dos entrelaçados nos quais emergem os artefatos-processos. Desde a dimensão dos microrganismos até as nossas dinâmicas de comensalidade e de jogos, como a cama-

¹² A **cama-de-gato** é uma brincadeira feita com barbante. Também é conhecida como jogo do cordel, jogo da linha, jogo da guita, jogo do berço, jogo da serra, jogo da bandeira e pé de galo. Consiste em um dos participantes fazer passar entre os dedos um cordão, cordel ou barbante que tem suas pontas ligadas, criando com ele várias disposições ou armações que são transportadas para os dedos de um segundo participante, e que deve se desmanchar com um único lance. Ela não tem origem definida. Enquanto uns afirmam que ela seja de origem asiática, outros dizem ser uma brincadeira indígena. Os efeitos alcançados com as manobras de entrelaçamento da corda são variados e diferentes conforme as tradições locais. Essa brincadeira vem sendo praticada há séculos pelos mais diversos povos, e, ainda hoje, é um desafio explicar por que povos de regiões tão distintas – como os Maoris da Nova Zelândia, os esquimós do Ártico, os povos originários da América e os membros de várias tribos africanas – criam figuras exatamente iguais em suas camas-de-gato.

de-gato, expressamos a nossa condição de ser social, coexistimos e pertencemos a comunidades variadas. As imagens evidenciam o entrelaçamento dos devires e seus fluxos que constituem as nossas vidas, a emergência de acontecimentos que transformam os nossos modos de existência e, algumas vezes, transformam também como sentimos e refletimos sobre o mundo. Assim como as bolhas que fermentam no cultivo de um *levain*, os acontecimentos fermentam em nossas existências e as transformam. As camas-de-gato nos mostram o potencial dos vínculos estabelecidos entre diferentes coisas e seres, dos quiasmas. Da mesma maneira que os entrelaçamentos entre mãos, braços, coisas, comidas, sentidos, seres distintos que habitam nossas mesas se constituem nesse fluxo contínuo que compreendemos como vida.

Para tanto, as processualidades dos artefatos-processos encarnadas pelos movimentos e pelas funções nos levam para a construção das experiências recursivamente com a construção do *hódos-meta*. Vamos explorar o que entendo por funções e movimentos e aquilo que os constitui, para então descrever seus efeitos ao acompanhar as durações constituídas nos ciclos das experiências e as implicações com nosso *hódos-meta*.

3.2.1 Das funções: a *epoché* e a proposição

As funções fazem operar os artefatos-processos. Elas estão relacionadas à dinâmica de descoberta das experiências e à definição dos artefatos-processos que intermediarão as relações. Elas surgem a partir da definição das intencionalidades metaprojetuais. Portanto, para colocar-se à disposição das experiências foi preciso, primeiro, definir as intencionalidades.

No senso comum, associamos aquilo que é intencional ao significado de um *a priori* voluntário e racional. São motivos e razões que estimulam as nossas escolhas, colocados como pré-condições. No entanto, podemos nos enganar se acreditamos que, por essa razão, as intenções tornam-se transcendentais ao metaprojeto. Chamada por Husserl (2013) de intencionalidades funcionais ou operativas¹³, sempre serão imanentes à experiência. O que ocorre é que elas têm uma dinâmica espaço-temporal que acompanha as experiências. Produzir uma pesquisa e um processo de

¹³ Merleau-Ponty tem um uso muito próximo da noção de "intencionalidade operativa" na *Fenomenologia da Percepção* (2011, p.172).

design situados nesse plano implica abraçar o próprio movimento das relações em que o artefato-processo toma forma na experiência intersubjetiva.

Intencionalidade é essa correlação da experiência consciente vivida com o artefato-processo, com o mundo e com a intersubjetividade. Para Husserl (2013), a conexão de experiências intencionais vividas é que coordena a consciência e o mundo. Portanto, a intencionalidade é a própria estrutura da consciência que não é uma unidade polar fechada, mas é constitutivamente aberta ao mundo. Ela qualifica cada ato de consciência (perceptivo, imaginativo, empático, predicativo, volitivo). Corresponde ao processo pelo qual direcionamos nossa atenção a algo e fornecemos um primeiro significado. Assim, a intencionalidade combina direcionamento e abertura. Ela é a correlação noético-noemático, sendo noético a subjetividade da experiência vivida, aquilo que é percebido, enquanto noemático é o ato de perceber o mundo, aquilo que é considerado objetivo.

Nesse sentido, as intencionalidades operacionais ou funcionais se opõem a uma intencionalidade estática e objetiva que tem um objeto pretendido desde o início. Ao contrário, a intencionalidade constitui-se e reconstitui-se continuamente no movimento espaço-temporal das experiências, nas dinâmicas vividas pelos sujeitos. Elas são o desvendamento das potencialidades implicadas nas atualizações das experiências. São pura relação.

Foi nessa abertura e direcionamento que se constituíram as intencionalidades da *epoché* e das proposições que serão apresentadas a seguir. Elas sofreram diversas transformações ao longo da tese, conforme procurei evidenciar no capítulo anterior, desde o argumento da receita de bolo e do processo de criação até os artefatos-processos, quando ocorreram as transformações de natureza noético-noemáticos que serão exploradas na sequência.

A *epoché*, ou redução, é considerada o método operacional fenomenológico. É um gesto que consiste em uma suspensão geral de todas as crenças e preconceitos e é completado através de uma interrupção do fluxo de nossos pensamentos e emoções não examinados. Nesse processo, minha relação e minha atitude em relação ao mundo são radicalmente alteradas. O gesto de violação da atitude tomada como natural é definitivo e incessante. É, ao mesmo tempo, completo e tem que ser reconquistado várias vezes. O gesto ressurgiu nas “Investigações Lógicas” de Husserl (2014).

No entanto, é preciso reconhecer que Husserl permaneceu no nível de princípios. Por isso, busco em Depraz, Varela e Vermersch (2003) os recursos para compreender o processo de *epoché*. O conceito já aparece na tradição do Ceticismo Antigo, em especial na escola Pirrônica. Significava a interrupção de qualquer busca pela verdade, que era o primeiro passo para um estado mental interior feliz, esse estado chamado de *ataraxia*.

Depraz, Varela e Vermersch (2003) apropriam-se do significado grego e fenomenológico de *epoché* como suspensão e, rompendo com ele, ampliam-no de forma holística. Esses três pesquisadores são de áreas distintas, respectivamente, da filosofia, da ciência cognitiva e da psicologia. Suas experiências de práticas com a *epoché* foram diversas: aulas de filosofia, sessões de terapia, introspecção guiada, sessões de meditação zen budista, visão estereoscópica, sessão de escrita criativa etc.

Eles definem *epoché* como um ciclo orgânico composto por três dimensões. A primeira é composta pela suspensão do preconceito "realista" de que o que parece é realmente o estado do mundo. Essa é a única maneira pela qual podemos mudar a forma como prestamos atenção às próprias experiências vividas. Em outras palavras, devemos romper com a "atitude natural". Já a segunda dimensão diz respeito ao redirecionamento da nossa atenção do "exterior" para o "interior", e a terceira dimensão trata de nos permitirmos deixar-ir e aceitar as nossas experiências.

Ao desenvolver a pesquisa, Depraz, Varela e Vermersch (2003) chegam ao conceito de devir consciente, uma associação da *epoché* com a evidência intuitiva, pois, associados, formam um ato reflexivo autossuficiente. Essa posição significa que eles necessitam um ao outro: a *epoché* é naturalmente completada por uma intuição que se cristaliza para o sujeito e que serve como forte evidência interna. Essa evidência é preparada e qualificada por um processo gradual de preenchimento que tem sua própria qualidade de suspensão. A intuição é vivida como uma emergência de algo novo. Portanto, o que está em jogo é a criatividade despertada no sentir-refletir-agir.

Com isso, as dimensões do devir consciente são mais amplas, compostas por quatro movimentos correlatos:

- A base, que se constitui na emergência intencional sinestésica, imanente e entrelaçada na carne do mundo, que impele a intencionalidade em relação à experiência e orienta à percepção do mundo.

- A dobra reflexiva, que é a conversão da reflexão, é quando nos tornamos conscientes.
- A desistência, que consiste na aceitação em uma dimensão afetiva originária.
- A explicação discursiva, quando manifestamos para outros aquilo que foi tornado consciente.

Nas vivências desta tese, procurei estimular esse processo. Foi uma construção constante e sempre em transformação. A sua temporalidade não é, em absoluto, linear e é extremamente singular a cada praticante, àqueles que procuraram se colocar à disposição de romper com a “atitude natural”. No caminho da *epoché*, a proposição manifestou-se como outra intencionalidade metaprojetual.

A proposição surgiu à medida que as experiências ocorriam. Ela foi uma atualização da intencionalidade metaprojetual em virtude das potencialidades que surgiram a partir das vivências das experiências. Esse surgimento evidenciou a natureza constitutivamente aberta das intencionalidades. Ela trouxe à tona uma outra função possível dos artefatos-processos: a do estímulo à criatividade e à potência da especulação nas experiências comensais.

Antes de continuar, gostaria de lembrar algumas questões colocadas no capítulo anterior sobre o conceito de proposição. Para Whitehead (1978), proposição é uma disposição para sentir. Sentir refere-se às relações entre potência e atualização. As atualizações trazem o surgimento de algo novo pela emergência da criatividade. Ao afirmar a comensalidade como uma proposição ao design, sugiro a abertura a um tipo de receptividade pelas experiências promovidas com os artefatos-processos. Essas experiências foram propostas para atualizar as potencialidades da vida cotidiana em algo que pode vir-a-ser, em um sentir-refletir-agir sobre os nossos modos de existência. Nesses acontecimentos, abrimo-nos à possibilidade do novo. É uma abertura para a especulação. Aventar a especulação cria condições para a transformação e a produção de subjetividade.

Stengers (2014) procura explicar a proposição especulativa de Whitehead com o exemplo das relações de uma professora de matemática no ensino fundamental com seus alunos. Quando a professora apresenta às crianças o mundo e a aventura dos números, confia em um salto. Ou ela pode simplesmente compreender que o que ela tem a ensinar durante o ano é um caminho ‘normal’ do aprender, que a criança só precisa seguir. Entretanto, o que Stengers (2014) quer dizer com “um salto”? A analogia do salto – que tem origem em uma referência do próprio Whitehead a respeito

do voo de um avião – retrata o processo da proposição especulativa. Um salto não é apenas um movimento de suspensão para uma direção qualquer. Ele não pode ser dissociado do chão que deixa. Qualquer salto é situado – e situado, aqui, não é uma limitação. Se um salto está sempre situado, é porque seu objetivo não é escapar do chão para ter acesso a um reino mais alto.

O salto conecta o chão com o desconhecido, sente a necessidade de responder a uma provocação. Em outras palavras, o chão faz um chamado a novas dimensões, que pode ser ouvido por muitos, mas apenas alguns estarão dispostos a responder. Esse chamado nem sequer está dizendo quais são as suas exigências, apenas encarna a provocação de uma pergunta que nos seduz a explorá-la. O salto não é feito para a pessoa voar, mas sim para pousar novamente com atenção renovada e perguntas imaginativas. Isso também significa que o próprio chão, sobre o qual a pessoa pousa, ganha o novo poder de pedir um outro voo.

Volto à professora de matemática do ensino fundamental. Se ela estiver disposta a ouvir o chamado para operar com a intencionalidade da proposição especulativa, compreenderá a importância existencial de seu trabalho. Seria ele o de ‘transmitir conhecimento’ ou o de estimular a construção do chão do aluno, para que esse chão tenha o poder de o fazer sentir o chamado para novas dimensões, para o salto da matemática?

A proposição especulativa busca estimular e intensificar os sentidos possíveis. Não tem vocação descritiva, muito menos normativa, mas baseia-se em uma provocação para sentir, uma maneira de despertar possibilidades. Conta com a imaginação, o corpo e as relações entrelaçadas a ele, pois é um processo de criação de natureza abductiva. Intrínsecas a ela, estão a *epoché* e a intuição com o propósito de dissolver a “atitude natural” e nos permitir responder ao chamado do salto.

Descobrir a proposição especulativa como uma intencionalidade é uma exploração de modos de existência constituída na própria experiência. Whitehead (1978) enxergou esse movimento especulativo como uma tentativa de preservar aquilo que uma experiência pode nos estimular a sentir-refletir-agir. Para ele, era uma tentativa eminentemente ética e política, sobretudo, moral. A moralidade, no sentido de Whitehead (2004), requer expor-se às consequências.

O sentido de moralidade whiteheadiana implica no que Haraway (2016, p. 2) chama de *responsability*, a capacidade de resposta, de responder por uma ação ou por uma ideia, em nome daqueles que sofrerão suas consequências.

Dessa maneira, a proposição especulativa não é uma escolha: é um salto que decidimos arriscar, pois nos sentimos vinculados a determinadas situações. Sentimo-nos capazes de responder às potências que surgem à medida que nos vinculamos a determinada experiência – apenas se nos sentimos capazes e vinculados.

Ao longo dos ciclos de experiências vividas, através dos artefatos-processos, pude perceber a necessidade de abrir a possibilidade para as reduções fenomenológicas. No entanto, o que não imaginava é que esse espaço aberto resultaria em estímulos de proposição no decorrer das vivências. Em virtude disso, as experiências foram beneficiadas por esses estímulos como estratégias especulativas no processo de design.

Postas as intencionalidades, ficamos à disposição dos movimentos instituídos pela ecologia dos devires. À medida que nos colocamos à disposição, os movimentos se constituem nas próprias experiências. Portanto, são estratégias que se atualizam na medida das durações das experiências.

3.2.2 Dos movimentos: a ecologia dos devires

A ecologia dos devires é composta de movimentos que se constituem como estratégias metaprojetuais. São formas de compor com os artefatos-processos em experiências concretas, de instaurar as dinâmicas a serem vivenciadas. Como estratégia, a ecologia dos devires tem o papel de fermentar o sentir-refletir-agir que me impulsionou a seguir o caminho da tese. É como uma catálise, uma mudança, uma velocidade instituída pela inserção de uma substância em determinado meio. Ela também é um guia, uma referência, uma maneira, de abordar e organizar o *hódos-meta* através das experiências.

Como referi no capítulo anterior, a ideia de ecologia dos devires foi inspirada na ecologia das práticas de Stengers (2005). As ecologias das práticas são estratégias de pertencimento, assumem que a natureza das práticas é a coexistência e o devir com outros. Para a autora, cada prática é única e singular, da mesma forma que nenhuma espécie viva é igual a qualquer outra.

Escolher o caminho da ecologia dos devires significa acolher a diversidade. O acolher é um gesto de comensalidade, no qual reconhecemos o outro como pertencente a essa comunidade efêmera. A comunidade refere-se aos diversos vínculos instaurados pelos artefatos-processos. Já a alteridade proposta pela noção

de comensalidade deve instituir a abertura à diversidade. Por isso, é preciso que nessas experiências haja espaço-tempo para o surgimento de questões que os praticantes aceitem como relevantes, mesmo que essas questões não sejam, diretamente, aquelas propostas pela anfitriã.

A ecologia dos devires nos estimula a experienciar a fermentação de uma multiplicidade de questões através das nossas vivências. No entanto, quando lidamos com dispositivos para sentir-refletir-agir, precisamos resistir aos nossos hábitos. O que está em jogo é permitir sermos afetados pelo poder da experiência. É preciso reconhecer que esse poder é sempre potencial, mas precisa ser atualizado.

Os dispositivos que nos interessam são aqueles que tratem e atualizem o poder de cada experiência, que nos permitam e estimulem a sentir, a conectar nosso corpo com o mundo, a refletir e não apenas a reproduzir e agir em torno daquilo que se atualiza, para assim permitirmo-nos devires conscientes sobre os nossos hábitos mais corriqueiros.

Para Stengers (2005, p. 191), o termo ecologia das práticas é um modelo de pensamento. Ela não o traz como um problema de ética ambiental e, sim, como um conjunto de princípios ecológicos. A autora aceita as relações e aquilo que as institui como “os ecologistas aceitam que um lobo é um lobo e que um cordeiro é um cordeiro”. Os ecologistas não sonham com a transformação dessas relações ou desses seres para que eles mantenham uma coabitação pacífica, o que significa que eles não pretendem submetê-los às suas ideias humanas daquilo que seria um mundo melhor. Mas a escolha da autora diz respeito à compreensão e ao conhecimento de como os seres vivos heterogêneos constituem as suas experiências e seus modos de existência sempre entrelaçados. É como toda simbiose: uma relação entre modos heterogêneos de existir que precisam um do outro pois, sem o outro, nenhum deles seria capaz de seguir o seu caminho e seus propósitos.

Além disso, a abordagem ecológica que a autora propõe busca estimular a conexão com novas identidades das experiências vividas. Portanto, não é uma abordagem sobre aquilo que é, mas sobre aquilo que as experiências podem tornar-se, sobre os seus devires, sobre as conexões que se situam entre potencialidade e atualização. Da mesma maneira, não se institui a identidade de uma experiência sem levarmos em conta o seu ambiente.

A constituição da estratégia através dos artefatos-processos exemplifica esse modo de instituição, pois trabalha na evidenciação da conexão entre modos de

existência, coisas e acontecimentos. Os artefatos-processos instauram determinadas dinâmicas e instituem as processualidades que se constituem no ambiente da experiência. Os devires e possíveis acontecimentos que surgirão a partir dessas dinâmicas não são previsíveis, nem possuo a intenção de prevê-los. O que sabemos a respeito deles é que a maneira com que enfrentamos a experiência torna-se parte da produção do seu *ethos*. Portanto, para Stengers (2005), nas experiências, somos responsáveis por prestar atenção da melhor forma que conseguirmos. Com isso, procuramos distinguir os comportamentos que são instituídos por regras gerais. O desafio ocorre ao não nos abrigarmos na segurança instituída por essas regras.

Prestar atenção se refere à arte do cuidado, ao cultivo do cuidado. Não significa determinar a *priori* algo como digno de cuidado, mas é uma postura de alerta que nos estimula a refletir e, ao mesmo tempo, imaginar as conexões entre o que estamos acostumados a considerar como natural. Prestar atenção exige a nossa suspensão do julgamento para ativarmos nossos sentidos às questões localizadas no espaço-tempo que vivemos, e também a nos forçarmos a refletir sobre aquilo que a experiência nos estimula a desconfiar (STENGERS, 2015).

A escolha por adotar o termo devir, invés das práticas de Stengers, objetiva trazer à tona a natureza em devir dos artefatos-processos, de modo correlato ao exemplo do lobo e do cordeiro. Assim como a vida desses animais se constitui em simbiose, o que pretendo evidenciar, por essa escolha, é que a experimentação é inseparável da relação com o outro, mas de modo algum se confunde com o que o outro experimenta; os afetos, que de um lado e de outro são diferentes, não se produzem sem o outro. As relações se constituem na carne, no entre, entre corpo e mundo e entre si mesmo e os outros. Nesses encontros, aprendemos e nos tornamos outros. A aprendizagem, de fato, é um devir.

No processo metaprojetual de constituição do *hódos-meta*, procuro transformar os fluxos de devires que encontramos referência nas imagens da cama de gato, do fermento e da mesa (Figura 10), em linhas que se organizam, se entrelaçam, se sobrepõem e se conectam. Ao reconhecer nesses quiasmas as experiências da vida, fermentei nessas experiências, através dos artefatos-processos, a problematização sobre os nossos modos de existência.

Os artefatos-processos, entendidos como sistemas de dispositivos, instauram dinâmicas e, com isso, organizam os fluxos que perpassam e constituem as experiências. Por isso, a ecologia dos devires procura acompanhar os fluxos dos

artefatos-processos ao reconhecer neles um modo de apreensão dos nossos modos de existência. O design, nessa perspectiva, é um modo de produção de conhecimento, de subjetividade em conexão com o mundo vivido e, neste caso, um modo de produção de conhecimento dos nossos modos de existência por meio da comensalidade.

Por essa ecologia dos devires, o que se procura destacar nos processos metaprojetuais é um estímulo ao empoderamento do praticante pelo fomento à essa produção de subjetividade e ao desafio da diplomacia. Ambos explicitam o fato cosmopolítico de não estarmos sozinhos no mundo e de sermos carne do mundo.

O empoderamento e a diplomacia estão intrinsicamente entrelaçados nessas experiências. Recursivamente, um permite que o outro exista. Acima, já mencionei algumas questões que dizem respeito ao empoderamento como, por exemplo, o espaço disponível para que os praticantes façam surgir as questões que são relevantes para cada um, o prestar atenção, o reconhecimento das regras gerais e a procura pelo devir consciente a respeito delas.

A diplomacia exige um exercício de alteridade. Exige que se procure reconhecer o outro como outro, entidade singular e subjetiva, distinta de si mesmo, e exige reconhecer nessa diferença os direitos e responsabilidades de cada um. Como argumenta Stengers (2005), um diplomata jamais dirá a outro diplomata aquilo que ele deve fazer, pois a arte da diplomacia diz respeito a reconhecer que todos estão correndo riscos, mas que não podem compartilhar o risco um do outro. Essa arte ocorre sempre como um acontecimento localizado, pois não é necessariamente uma abertura de fronteiras, mas é a arte de tornar uma contradição em um contraste. Transformar um 'ou' em um 'e'.

Além disso, a noção de devir nos evidencia a deriva expressa na continuidade da vida dos mais diversos seres e em suas relacionalidades. Pela imersão nas experiências, ao prestar atenção nas conexões que ali se expressavam, que pude compreender os movimentos ali constituídos. Assim, recursivamente, cheguei aos movimentos que constituem a ecologia dos devires. Foi mais um passo na caminhada da constituição do *hódos-meta*.

Os movimentos apreendidos nas experiências, que constituem a ecologia dos devires são o devir simpoiético, o devir suipoiético e o devir transpoiético. Eles são um modelo de apreensão que me permite cruzar as questões onto-epistemológicas, as suas implicações teóricas, os processos metaprojetuais e a consolidação das

estratégias nas experiências. Por meio deles e das reflexões a respeito das vivências nas experiências, pude consolidar uma proposição de sistematização metodológica do caminho construído no *hódos-meta*. É isso que procuro esclarecer no próximo capítulo.

4 DEVIRES: AS EXPERIÊNCIAS COMO FLUXOS DE PRÁXIS-POIÉSIS

“Os caramujos-flores são um ramo de caramujos que só saem de noite para passear

De preferência procuram paredes sujas onde se pregam e se pastam

Não sabemos ao certo, aliás, se pastam eles essas paredes ou se são por elas pastados

Provavelmente se compensem

Paredes e caramujos se entendem por devaneios

Difícil imaginar uma devoração mútua

Antes diria que usam de uma transubstanciação: paredes emprestam seu musgo aos caramujos-flores e os caramujos-flores às paredes sua gosma

Assim desabrocham como os bestegos.”

“Os Caramujos-Flores”.

Manoel de Barros

Assim como são os caramujos-flores com as paredes, são as experiências com as ideias. Não sabemos ao certo quem alimenta quem, melhor dizer que usam de uma transubstanciação: uma alimenta a outra e, nesse quiasma, desabrocham múltiplos, as experiências, as ideias e tantas outras coisas. A tese surge no entrelaçamento entre elas.

O quiasma procura evidenciar a indissociabilidade das coisas e das existências como procuro expor através das conjunções corpo-mundo, natureza-cultura, saber-fazer, sentir-refletir-agir. Da mesma maneira, os movimentos instaurados pelos artefatos-processos procuram se beneficiar da indissociabilidade da práxis-poiésis. A práxis diz respeito a sabedoria prática, em que uma ação constitui um fruto exterior ao sujeito da ação. Já a poiésis se refere a uma criação, uma ação imanente que nos auxilia na contemplação da nossa existência. Na tese, a práxis-poiésis pretende criar condições para uma reflexão criativa sobre si mesmo, sobre seus modos de existência e sobre suas comunidades a partir das dinâmicas instauradas nas experiências.

A práxis-poiésis constitui-se nas e das experiências vividas. Esse trabalho é uma pesquisa que parte da natureza empírico-indutiva da fenomenologia. A

construção da pesquisa deu-se através do mergulho no fenômeno. Cada mergulho, ou cada experiência, trouxe algo de novo para o nosso *hódos-meta*. Foi um processo cumulativo. Esta é a práxis-poiésis metaprojetual desenvolvida aqui, baseada nas vivências construídas nesse espaço-tempo e, de maneira recursiva, sistematizadas em uma proposição. Portanto, a processualidade do metaprojeto proposto está amparada pela recursividade e pelo processo de aprendizagem. Foram muitos sentires-refletires-agires que instauraram essa dinâmica processual. Em constante devir, sempre um retorno e sempre algo de novo surgindo desde as experiências vividas. Por isso, escolhi tratar as experiências em termos de ciclos.

No entanto, as experiências compõem apenas uma das estradas percorridas na construção do caminho do *hódos-meta*. Até agora, concentramos esforços na estrada onto-epistemológica, que diz respeito ao entrelaçamento entre fenomenologia e processualidade whitehediana com as experiências, e apresentei a estrada metodológica do design a partir dos artefatos-processos. Neste capítulo, dou andamento a estrada metodológica e também apresento a estrada existencial, que diz respeito aos ciclos das experiências vividas no seio desta tese.

Como o caramujo-flor e a parede, não há uma linha reta que constituiu esse caminho em devir, mas o caminho constitui-se pela pastagem, ao acumular alimentos necessários para a sua continuidade. Da mesma forma, caramujo e parede voltam a se encontrar constantemente em uma relação de recursão na medida que suas existências permitem. Foi assim que se constituiu o caminho do nosso *hódos-meta*, no ir e vir do devir, nos encontros e nos desencontros, pelo conhecimento cumulativo. Para que isso ocorra, essas estradas percorridas em muitos trechos se sobrepõem e se cruzam, o que garante seus entrelaçamentos e as trocas entre elas.

Como propôs Merleau-Ponty (2000:137), faço o exercício de imaginarmos essas estradas como segmentos de percursos circulares como os turbilhões que, se olhássemos do alto, iriam da esquerda para a direita e, de baixo, da direita para a esquerda, constituindo, todavia, um movimento concêntrico em suas emergências. Nesse quiasma do *hódos-meta*, os percursos estão descentrados cumulativamente pelo aprendizado constituído em suas recursividades. Nesse descentramento, há a fermentação do novo e a possibilidade de produção de subjetividade.

Na Figura 11, mostro o caminho do *hódos-meta*. Assim como a cama-de-gato, que mencionei no capítulo anterior, essa imagem nos mostra os cruzamentos, as relacionalidades constituídas em nosso corpo-mente, sujeito-comunidade, corpo-

mundo. São os entrelaçamentos das mais diversas dimensões das nossas coexistências, no e com o mundo. Esse quiasma possui uma organização formada pelo metaprojeto. São processos instaurados e constituídos de apreensões, relações que buscam manifestar os propósitos da intencionalidade e, com isso, estimular os movimentos dos nossos ciclos.

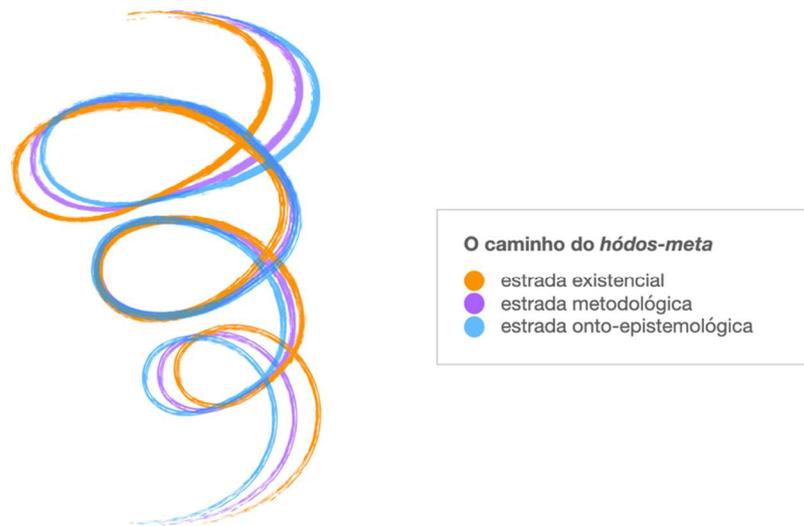


Figura 11: *O caminho do hódos-meta, desenvolvida pela autora.*

Essa construção das experiências, que agora podemos chamar de metodológica, se deu pela instauração de um fermento, uma substância que cria condições para uma catálise, uma atualização das potencialidades. A sua fermentação nos exige acompanhar os movimentos das ecologia dos devires.

A organização constituída pelo metaprojeto diz respeito a estratégia que leva a cabo a construção desse design. O termo organização trata das relações que devem ocorrer para que esse algo de fato exista (MATURANA, VARELA; p. 2011). Esse algo, no caso desta tese, são as experiências na comensalidade guiadas pelas intencionalidades, da *epoché* e da proposição, com o propósito de produção de conhecimento e subjetividade. Partimos das estradas principais que organizaram esse caminho para chegar à proposição da sistematização metodológica que pretendo apresentar em seguida. Por esse caminho, procuro construir uma contribuição para o design instaurada por uma práxis-poiésis de natureza onto-epistemológica, através da

qual podemos criar espaços-tempos dedicados ao sentir-refletir-agir sobre os nossos ciclos de vida.

É importante ressaltar que partimos de uma reversão metodológica, de *meta-hódos* para *hódos-meta*, conforme expoliquei no início deste trabalho. Isso significa que o caminho do metaprojeto se construiu caminhando, não por um método pré-definido. Quando refiro à estrada metodológica, trato de algo que se expressou no decorrer das experiências e é advinda das pistas que recolhi nesse caminho. Essa estrada metodológica foi uma trilha aberta à medida que a caminhada era feita. Continuamente, com a vivências das experiências sentidas e agidas no espaço-tempo compartilhado, refletimos a respeito delas e foi possível sistematizá-las pelo nome de uma estrada metodológica. Essa foi a estratégia adotada pela perspectiva do design sentido-refletido-agido.

Algumas vezes já me referi ao termo estratégia, mas ainda não havia chegado o momento de explorar o seu sentido. Pois bem, este é o momento de deixar clara a proposição de sistematização do processo de design. Assim como o termo dispositivo carrega a herança de uma sociedade de controle, estratégia é constituída pela história das guerras humanas.

4.1 A ARTE DA GUERRA

O termo estratégia surge na Grécia Antiga para definir a arte ou habilidade dos generais. Já na época bizantina, o termo era usado para referir aos aspectos técnicos necessários a conduzir uma guerra. Desse período até idos do século XVIII, o termo estratégia caiu em desuso. No entanto, durante as guerras napoleônicas e a revolução francesa encontram-se as primeiras associações à estratégia como a ciência da guerra e, mais, associando a guerra ao ato político. Nesse momento, a estratégia de guerra era um ato de força para compelir o inimigo à nossa vontade (HEUSER: 2010).

Aos poucos, a fronteira entre estratégia e política torna-se indistinguível, pois a guerra vai sendo vista como um instrumento político. Ela sempre é pautada por uma dialética da força, uma relação de força entre dois lados. Essa associação entre estratégia e política vai moldando um novo sentido e formas de ação para o termo. Passa-se a entender a estratégia como um processo, uma constante adaptação às mudanças de condições e circunstâncias em um mundo onde o acaso, a incerteza e a ambiguidade dominam.

A percepção de que qualquer estratégia, para ser bem sucedida, não deve ser estática e, sim, reagir e ser reformada de acordo com a interação com o inimigo, é outro grande passo na construção atual do sentido do termo. A partir do século XX, a natureza da estratégia passa a ser questionada: da arte da guerra para a arte de manter a paz. Além da força, nesse momento, são reconhecidas outras instâncias na natureza da estratégia, como as políticas de estado, as políticas comerciais e a diplomacia.

A estratégia, portanto, torna-se não apenas um conceito de tempo de guerra, mas um elemento inerente ao Estado em todos os momentos. No mundo atual, então, a estratégia política de uma nação é a arte de controlar e utilizar os seus recursos, incluindo suas armas. É uma maneira abrangente de tentar buscar fins políticos, incluindo a ameaça ou o uso real da força, em uma dialética de vontades – há de haver pelo menos dois lados para que exista um conflito (HEUSER, 2010).

No uso popular, o termo estratégia é aplicado a muitos universos da vida fora da política de uma nação. Sobretudo, sua fusão com o jargão da economia e da gestão, que dá origem a ideia do design estratégico, uma associação entre design e o mundo da gestão na busca de inovação e descontinuidades sistêmicas (ZURLO, 2001; MERONI, 2008).

Ainda não satisfeita com os sentidos atrelados ao termo estratégia, visto que não estamos metaprojetando uma guerra entre nações nem, tampouco, uma empresa, fui adiante na busca por uma outra direção, um sentido que siga o caminho de sentir-refletir-agir a respeito dos nossos modos de existência. Encontrei uma primeira pista do papel da estratégia quando enxerguei a natureza da estratégia além do uso da força. Nesse momento, cheguei à diplomacia como um dos princípios da estratégia. A arte da diplomacia, tratada nos movimentos da ecologia dos devires, é um exercício de alteridade. Eu, designer e anfitriã, junto dos comensais, como praticantes, assumimos a responsabilidade de exercitar a diplomacia.

Flusser (1985) nos traz os exemplos de Ulisses, em sua Odisséia, e de um polvo para buscarmos outros sentidos para a palavra estratégia. O polvo é um ser vivo que distribui uma nuvem de tinta para enganar os predadores. A nuvem de tinta emitida pelo polvo é o que os gregos chamam de um *stratagema*, palavra esta que reconhecemos na palavra estrada. Ao escolher o termo estrada para descrever os diversos percursos compõem a tese, há a intenção de relacioná-la com a estratégia. As duas derivam da mesma raiz grega “str”, que implica “distribuir algo sobre um

campo” (geralmente soldados de um exército sobre o campo de batalha), daí o comandante do exército ser chamado de *strategos*, e a arte da guerra ser chamada de *stratégia*.

Com as estradas, distribuí os percursos em uma tal organização que permitiu uma proposição de sistematização. O polvo não distribui soldados, mas tinta; e Ulisses, distribui-se a si próprio, pois viaja. Com isso, por Flusser, encontrei mais uma pista para a construção da noção de estratégia e de seus princípios. Por um lado, estratégia é algo que não ocorre apenas na espécie humana, portanto pode-se definir a estratégia como interespecie. Por outro lado, no que se refere à etimologia, Flusser lembra a estratégia como a habilidade de distribuição de elementos sobre um campo. Na tese, o campo refere-se aos ciclos de experiência e as experiências em si.

Outra pista trazida da história do termo estratégia é a evolução do seu entendimento como processo. Trouxe esse processo em constante adaptação, com a emergência de mudanças na distribuição dos elementos, para os ciclos de experiências. Se estratégia pode ser compreendida como um processo de adaptação da distribuição dos elementos que compõem as experiências, então precisamos compreender quais são os princípios que pautam a estratégia, assim como procurar constantemente ter cuidado com as intencionalidades e os movimentos da ecologia. São eles, os princípios associados às intencionalidades e aos movimentos que guiaram a distribuição dos elementos nos ciclos das experiências.

As pistas trouxeram três princípios intrínsecos à noção de estratégia: a arte da diplomacia, a capacidade interespecie de estrategiar e a adaptabilidade dessa habilidade de distribuir elementos nos ciclos das experiências. Contudo, independente desses valores, não podemos ignorar a herança da arte da guerra que a estratégia traz consigo. Flusser (1985) sugere que a estratégia, como podemos entendê-la contemporaneamente, é a arte de lutar contra a entropia, lutar contra a morte. No entanto, em um princípio de não-violência, compreendo a estratégia como a arte de manter a paz.

Nesta tese, a arte de manter a paz é uma estratégia de embate travada consigo mesmo e em torno das vivências em comunidades diversas. A estratégia usa da diplomacia para nos tornarmos conscientes das nossas alienações, das nossas ingenuidades e das nossas arrogâncias. Essa é uma arte em favor da possibilidade do devir consciente a respeito de nossos modos de existência e de nossas responsabilidades, de prestar atenção às nossas escolhas e aos hábitos que nos

levam a fazê-las. Ao prestar atenção, reconhecemos que habitamos um mundo múltiplo e co-existimos com tantos outros seres dos quais dependemos e que dependem de nossas escolhas.

Compreender a estratégia como interespecie é reconhecer a agência de outros seres além dos humanos. É reconhecer a nossa responsabilidade com relação a essas outras vidas além das nossas. É uma busca para ampliar um olhar centrado no ser humano para um olhar que valoriza a vida. É reconhecer que nossos modos de existência são como são, pois vivemos uma vida coletiva em consórcio com muitos e diversos.

Essa busca se refere ao quiasma natureza-cultura. Ela é o reconhecimento de que não procuramos defender ou invadir a natureza, pois o quiasma nos faz reconhecer que somos natureza, somos indissociáveis e interdependentes. Os banquetes, as mesas e os fermentos procuraram criar condições para que os seres humanos praticantes possam reconhecer essas relações.

A arte da diplomacia entra em jogo para reafirmar a nossa natureza interdependente. A diplomacia que Stengers (2020) propõe nos leva a procurar condições de reativar o sentido de interdependência através das experiências. Isso ocorre ao experienciar e buscar se relacionar ativamente com todos que fazem parte desses encontros. É preciso conjugar os espaços-tempos ao metaprojeto para aprendermos como criar condições para que as relações se transformem entre aqueles que experimentam e aquilo que eles experenciam, de maneira a expressar a as suas relações.

As experiências são acontecimentos compostos por grupos e pessoas com situações divergentes. Com os movimentos da ecologia procura-se promover a hesitação e o prestar atenção, sem tornar as diferenças oposição. Esses acordos diplomáticos que as experiências procuraram instaurar tem as características de conexões parciais e situadas. São aberturas para o empoderamento dos praticantes. A proposta inicial é instaurada por mim, mas, a partir das provocações colocadas à mesa, procurei estimular relações de simetria e o envolvimento de toda a comunidade efêmera.

A arte da diplomacia que me refiro aqui não diz respeito à política estatal internacional de uma nação, porém à promoção de experiências que, se bem sucedidas, geram contos e histórias sobre o que foi aprendido, algo que faça as partes envolvidas aprenderem, cada uma de sua maneira, entretanto interconectadas. A

diplomacia não é uma arte dos modelos argumentativos, mas sim de ativadores de imaginação, de incentivos para expandir o escopo das possíveis reinvenções de maneira para formular problemas.

Para que as experiências possam promover tais condições, pautadas pelos princípios da estratégia, é preciso que ela tenha a capacidade de organizar e distribuir os elementos do metaprojeto no espaço-tempo dedicado a esses encontros. Por isso, os ciclos das experiências foram constituídos de forma a experienciar, aprender ao longo do caminho, reconstruir e partir novamente para as vivências.

O primeiro ciclo, das provocações fermentadoras, e o segundo, das mesas virtuais, tornaram-se ciclos preparatórios. Com eles foi possível desenvolver a estratégia e os artefatos-processos através dos deslocamentos promovidos pelo metaprojeto. Esses deslocamentos ocorreram porque a cada ciclo houve o processo de produção de conhecimento e adaptação da estratégia, que culminou no terceiro ciclo, o do banquete fermentador.

4.2 PROPOSIÇÃO METODOLÓGICA: A ORGANIZAÇÃO DOS CICLOS DE EXPERIÊNCIAS

Escolho tratar das experiências como ciclos, pois a palavra remete a recursividade de fenômenos periódicos que partem de um ponto inicial e terminam com a recorrência deste. Cada ciclo foi alimentado por uma reflexão a respeito de seus efeitos, as durações dos seus devires.

Os ciclos são níveis metodológicos que fazem com que a provocação fermentadora e a mesa virtual se constituam em instâncias preparatórias. Ao passar por essas instâncias, foi possível desenvolver uma processualidade baseada no artefato-processo banquete que nos permitisse envolver as demais experiências dentro de um sistema de dispositivos que culminou no terceiro ciclo.

Na Figura 11, relativa ao caminho do *hódos-meta*, faço a referência aos turbilhões que Merleau-Ponty utiliza para explicar o quiasma. Expliquei que os turbilhões são vistos de cima ou de baixo, portanto, não é possível serem visualizados seus movimentos, apenas um corte superior das suas direções. É como se, naquela figura, olhássemos um mapa do nosso caminho. Agora, queremos enxergar os seus movimentos.

Os turbilhões são movimentos rápidos helicoidais que transportam fluidos, partículas em suspensão e objetos. Esses movimentos helicoidais, estimulados por um campo magnético, deslocam-se em forma de hélice ou de caracol, que gira, vira, se torce, enrola as voltas em três dimensões. Como as experiências se referem aos fluxos dos devires, procurei sistematizar os ciclos utilizando a referência dos turbilhões estimulados para os movimentos através dos devires ao transportarem as nossas experiências. Na Figura 12, represento os três ciclos de experiências. No terceiro ciclo, o banquete fermentador envolve a mesa e o fermento. Portanto, no banquete fermentador estão implicados todos os devires da ecologia – simpoiético, suipoiético e transpoiético.

Os banquetes, entendidos como o artefato-processo do terceiro ciclo, constituem a materialização do sistema de dispositivos que caracteriza esse design. Antes de chegar à composição desses sistema de dispositivos, vamos explorar as dimensões que constituem os movimentos desse artefato-processo. Como mencionei antes, os turbilhões são movimentos promovidos por um campo magnético que os estimula a mover-se helicoidalmente em três dimensões. De maneira análoga, os nossos banquetes são estimulados pelo metaprojeto a deslocarem-se em um campo, o espaço-tempo da experiência, composto por três dimensões. A dimensão dos movimentos da ecologia dos devires, a dimensão da intencionalidade da busca pela *epoché* e a dimensão da intencionalidade para promover as proposições especulativas. Essas dimensões funcionam como o campo magnético que estimula o movimento das experiências e das estratégias.

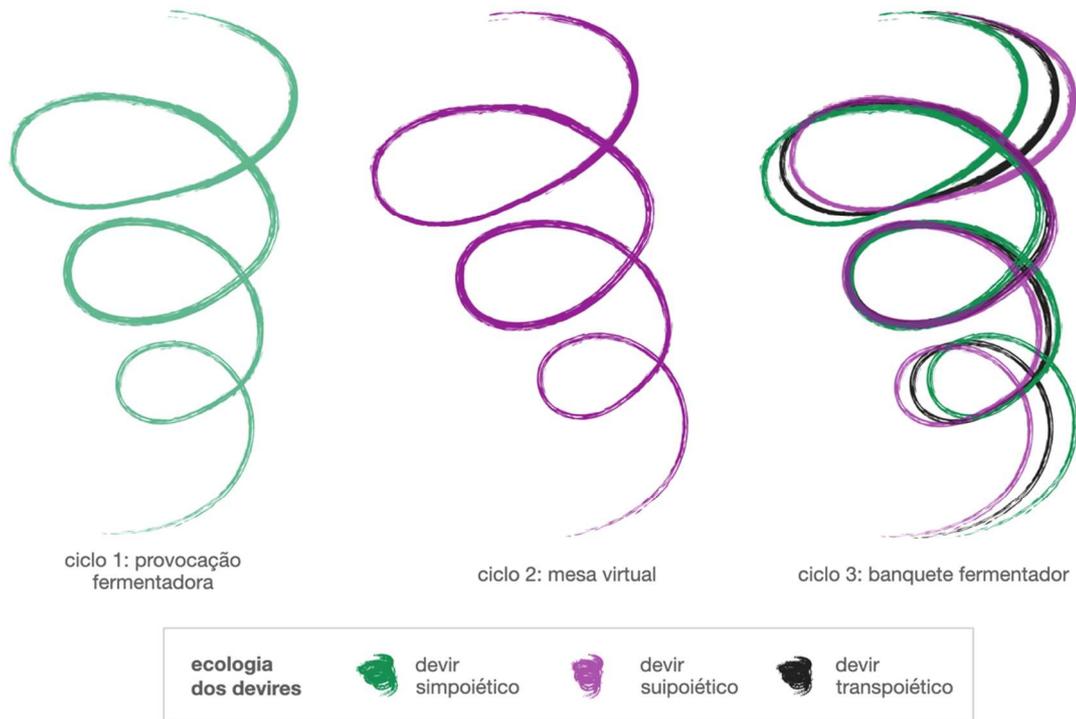


Figura 12: O ciclo das experiências, desenvolvida pela autora.

A ecologia dos devires é composta pelos movimentos que instituem os artefatos-processos em cada experiência. Ela auxilia no andamento da experiência como guias processuais, fermentadoras do sentir e do agir e, ao mesmo tempo, nos permitem prestar atenção aos efeitos das experiências através da reflexão sobre as suas durações. Seus devires simpoiético, suipoiéticos e transpoiéticos foram responsáveis pelo ritmo e pelas transformações ocorridas nos ciclos das experiências. Ela fica evidente na Figura 12, na qual procurei representar os ciclos das experiências.

A *epoché* e a proposição especulativa dizem respeito às intencionalidades projetuais. Elas são funções que fazem operar os artefatos-processos. Elas definem as dinâmicas das experiências pois estabelecem o sistema de dispositivos que compõem o artefato-processo do banquete. A *epoché* é o método operacional fenomenológico. É um gesto que consiste em uma suspensão geral da atitude natural em relação ao mundo. Ao buscar pela *epoché*, procura-se localizar o praticante na emergência sinestésica do momento vivido como orientação à percepção do mundo. A partir da emergência da percepção, instaura-se a conversão dela para a reflexão,

para nos tornarmos conscientes. Pretende-se com isso chegar à aceitação dessa experiência ao explicitarmos discursivamente o que foi tornado consciente.

No que se refere a proposição, ela procura estimular a criatividade e a potência da especulação nas experiências comensais. É uma disposição para sentir, para criar as condições de transformação e de produção de subjetividade. Com ela, estimulamos e intensificamos os sentidos possíveis. A proposição não tem vocação descritiva, muito menos normativa, mas baseia-se em uma provocação para sentir, uma maneira de despertar possibilidades. Ela conta com a imaginação, com o corpo e com as relações entrelaçadas a ele, pois é um processo de criação de natureza abductiva.

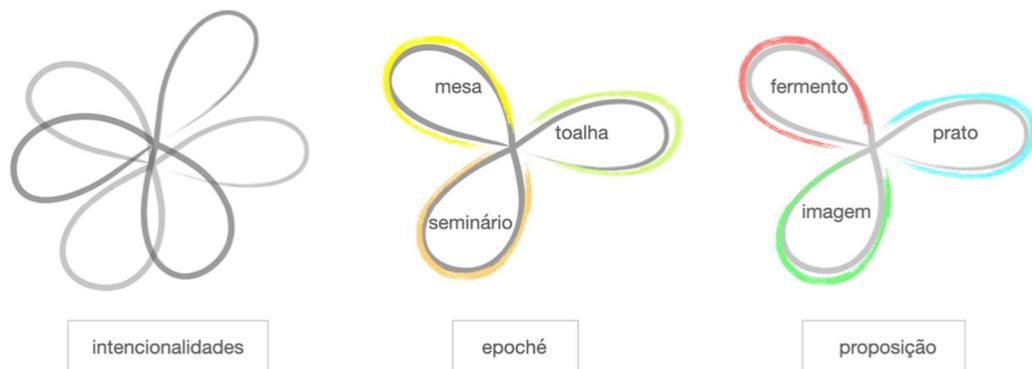


Figura 13: Banquete fermentador – intencionalidades, desenvolvida pela autora.

Acima, a Figura 13 identifica as intencionalidades, operando como hélices, por meio dos elementos intencionais, para estimular algumas direções aos movimentos da ecologia do devir. Os elementos intencionais do nosso sistema de dispositivos são micro-dispositivos, procedimentos adotados que possibilitam a existência de nossas experiências. Em breve, refletiremos sobre a constituição da ecologia dos devires, mas, antes, trataremos do sistema de dispositivos que operacionalizam as nossas intencionalidades.

O banquete fermentador foi construído por um sistema de dispositivos. Esse sistema é uma emergência entre as fermentações das experiências anteriores e a natureza dos banquetes clássicos. Através da potencialidade dos deslocamentos do metaprojeto estimulado pela estratégia, as intencionalidades manifestaram, na fermentação, as suas maneiras de instaurar as dinâmicas que nos levassem em busca da *epoché* e da proposição.

4.2.1 Microdispositivos da *epoché*

Na busca pela *epoché*, contamos com três microdispositivos: a mesa virtual, a toalha e o seminário cosmopolítico. A **mesa virtual** é um microdispositivo de diálogo a respeito da comensalidade. Cada grupo de praticantes envolvidos é convidado a experimentar uma mesa virtual comunitária. Essa comunidade se refere a nossa comunidade efêmera, que se constitui para o banquete fermentador. Cada praticante é convidado a compartilhar uma refeição virtual com a sua comunidade efêmera. Nela, cada um está em sua casa e é estimulado a expressar as suas maneiras a mesa. A mesa opera com o propósito de auxiliar o praticante no reconhecimento de seus próprios hábitos e, assim, criar condições para a suspensão do julgamento.

A mesa como microdispositivo de diálogo foi inspirada na técnica do círculo de cultura de Paulo Freire. Parte da ideia de diálogo como condição essencial da experiência e constitui-se como um espaço-tempo de liberdade e de produção de conhecimento. Os instrumentos de aprendizado utilizados no círculo de cultura na formulação de Freire (2015) inspiraram alguns dos processos a serem desenvolvidos nas experiências. Um deles é o das “palavras geradoras”, palavras de uso comum do grupo, e como diz Freire “carregadas de experiência vivida”. A partir delas, o sujeito praticante toma posse do processo: “a palavra nunca pode ser vista como um dado, mas é sempre, e essencialmente, um tema de debate para todos os participantes do círculo de cultura. Palavras como modos de expressão de uma situação real” (FREIRE, 2015, p.12).

As palavras geradoras foram preparadas para a experiência e organizadas em forma de perguntas que suscitassem o debate entre os participantes. Essas perguntas foram elaboradas como um roteiro não estruturado e fizeram parte da conversa à medida que os seus temas eram trazidos a mesa por parte dos comensais-praticantes. Portanto, as perguntas apenas surgiam à medida que as pessoas falavam a respeito de determinado tema. Dessa maneira, muitas das perguntas geradoras acabaram não sendo exploradas e, na mesma medida, muitos temas e perguntas surgiram a partir do convívio à mesa.

Para propor o diálogo em cada mesa, iniciei as atividades pedindo que cada um apresentasse a sua refeição e que falasse um pouco de si e sobre o significado do compartilhar a mesa e as refeições. Depois disso, procurei deixar a conversa fluir

mais espontaneamente. Ao perceber as palavras geradoras, eu questionava os praticantes sobre o sentido daquelas palavras para eles.

A **toalha** tinha a intenção de realizar a conversão dessa experiência de diálogo a mesa e suspensão da atitude natural para uma atitude de reflexão. Feitas em folhas de papel manteiga, no tamanho A1, as toalhas foram enviadas aos praticantes como um convite para que registrassem suas reflexões a respeito da construção do banquete. Depois, tivemos um encontro dedicado à composição das toalhas. Os praticantes presentes nesse encontro tinham canetas, lápis de cor, giz de cera, post it's, tesouras, revistas para que pudessem montar as suas toalhas.

A toalha foi inspirada em Aby Warburg e suas pranchas do Atlas da Mnemosyne. Em um primeiro momento, usei a ideia das pranchas como maneira de pensar a pesquisa. Elas eram uma estratégia para dar sentido ao que sentia naqueles gestos, toalhas, pratos e comidas que havia testemunhado nas experiências dos ciclos anteriores. Warburg (2015) elaborou montagens de imagens, coisas e palavras em diversas pranchas para contar e olhar de uma outra maneira a história da arte, por intermédio das montagens que elaborava.

Ao desenvolver o metaprojeto do banquete, percebi que as pranchas poderiam ser levadas às mesas como uma estratégia para que os praticantes dessem sentido ao processo de forma a auxiliá-los na reflexão. Cada praticante escolheu a maneira como desejava realizar os registros na toalha. A disposição das folhas que vestiam a mesa do banquete compôs uma cartografia ao formar o atlas da nossa experiência em comunidade.

O **seminário cosmopolítico** foi uma proposta para aprofundar a reflexão de cada praticante a respeito do assunto em questão. Durante o banquete, cada comensal tinha um espaço disponível para apresentar as suas reflexões sobre as suas construções. A maioria dos comensais apresentou seu prato, sua toalha, explicou a sua imagem de referência e seu fermentado. O seminário foi uma semente plantada no banquete para estimular a construção de conhecimento a partir da exposição oral, um dispositivo para estimular a cognição e aceitação da experiência através da explanação discursiva e, ainda, possibilitar um devir consciente.

O nome do seminário entrelaça esse dispositivo com o conceito de cosmopolítica de Stengers. Para Stengers (2018), cosmos é um operador de igualdade por ser um opositor a qualquer equivalência. A associação do termo cosmo

à política faz com que uma ética da alteridade e da diversidade esteja implicada a ele. Novamente, recorreremos a ideia da diplomacia na nossa estratégia metaprojetual.

O cosmo associado à política tem um papel relevante de abertura à diversidade. O termo política diz respeito, em sua origem, ao que é relativo ao espaço circunscrito de uma cidade, de um estado e de seus cidadãos, aos que pertencem a tal espaço, as suas regras de convivência. Historicamente, essas regras fazem valer a distinção e a desigualdade. Ao conectar o termo cosmo à política, implanta-se a ideia de um plano de igualdade. A partir da própria diferença, de uma alteridade, permite sentir-refletir-agir na presença dos outros e com os outros.

Ao conectar o termo cosmo à política, pretende-se ampliar o pensamento político para outros mundos além da polis oficial e dominante. Abre-se a possibilidade de co-existência de múltiplos mundos no mesmo banquete. Para isso, é preciso aceitar que surgirão restrições e exigências na constituição dessas relações. Trazer a cosmopolítica para o seminário teve a intenção de criar condições para a valorização e estimulação da pluralidade de sentidos, de compreensão e de interpretação de cada praticante do banquete.

4.2.2 Microdispositivos da proposição especulativa

As proposições especulativas nos levaram a três microdispositivos que se tornaram parte do nosso sistema: o fermento, a imagem de referência e o prato. Para o **fermento**, cada praticante recebeu o convite para desenvolver algum produto fermentado para ser partilhado na experiência do banquete. Em conjunto, realizamos um seminário a respeito do tema da fermentação, explorando diversas possibilidades de fermentados. Nele, cada praticante definiu qual seria o seu caminho de fermentação e discutimos o conceito de fermentação, assim como os aspectos bioquímicos e técnicos envolvidos nos preparos dos fermentados. O intervalo de tempo entre o seminário sobre fermentação e o banquete foi importante, pois o cultivo do fermento depende de uma temporalidade ampliada para que ele se desenvolva.

A relação com o fermento foi instaurada para criar condições dos praticantes tornarem-se conscientes de suas relações com diferentes companheiros em suas mesas. Essa provocação permitiu também aproveitar o potencial das conexões sensoriais com o cultivo do fermento. Com isso, procuro propor um movimento de especulação a respeito das nossas relações com os nossos companheiros. Além de

sermos constituídos e transformados por aquilo que comemos, o que comemos também constitui e transforma o mundo em que vivemos. É um movimento de constante devir que se instaura nessas relações. Elas expressam a maneira como nos entrelaçamos com o mundo e com os outros. São relações simbióticas da nossa natureza-cultura.

As **imagens de referência** foram uma maneira de instaurar uma proposta abduativa para os praticantes. Elas também procuravam estimular o empoderamento dos praticantes ao oferecer-lhes a possibilidade de protagonismo, na mesma medida que os estimulava a assumir o papel de diplomatas. Defender um ponto de vista a partir da imagem de referência e procurar um lugar compartilhado com a sua comunidade efêmera.

No momento do convite para o banquete, foram disponibilizadas imagens de obras de arte e performances artísticas para os praticantes. Cada um escolheu a obra que mais lhe instigou curiosidade. Como diria Merleau-Ponty (1997), as imagens são o interior do exterior e o exterior do interior, uma duplicidade que o sentir torna possível. Diz respeito a uma visibilidade imanente que constitui o imaginário. Além disso, as obras de arte possuem a potência de beber em uma camada de sentido bruto da existência, uma ruminação do mundo. Portanto, essas obras de arte encarnam uma provocação que nos seduz a explorá-las.

Através da referência das imagens, os comensais eram convidados a construir as suas contribuições para o banquete. Portanto, pela escolha de oferecer as obras de arte como imagens de referência, tive a intenção de perturbar, instaurar reflexões, transportar os comensais para universos outros além dos seus. Essas obras guiaram os assuntos do seminário cosmopolítico, a construção da toalha e a criação do prato que cada um serviu no banquete. Foram estratégias compostas através dos dispositivos dentro do artefato-processo, assim como são as bonecas russas.

Além disso, as imagens de referência estavam relacionadas com as palavras geradoras selecionadas entre as expressões dos praticantes ao longo das nossas mesas virtuais. Os critérios para a escolha das palavras foram noéticos-noemáticos, ou seja, a interpretação da mesa virtual foi feita com base no exercício da redução fenomenológica que considera a dupla noético-noemático como um objeto entre parênteses (MISSAGGIA, 2016).

Isso significa que compreendo as palavras como objetos enquanto intencionados no ato e, ao mesmo tempo, como entidades abstratas que não são

ontologicamente distintas das entidades concretas. As escolhas das palavras geradoras, portanto, são percepções de identidade dentro de uma multiplicidade. Essas palavras não pretendem ser o conjunto de todas as partes da experiência, no entanto, cada palavra pode ser abstraída de sua multiplicidade que compõe a experiência, mas ela tampouco é diferente de suas partes. São unidades concretas que se manifestam na multiplicidade de modos de aparecer. O selecionar das palavras geradoras precisa captar as identidades que compõe aquela experiência e, através delas, possibilitar um entendimento dessas identidades.

Após selecionar as palavras, busquei imagens que pudessem significar aquilo que foi dito nas mesas. Como Freire (2015) enfatiza, as imagens de situações existenciais possibilitam a apreensão do conceito. Ao selecionar as imagens de referência, transformei as palavras geradoras em situações-problema, codificadas, guardando em si elementos que estimulem os sujeitos a decodificá-las.

Inspirados nas imagens de referência, os praticantes criaram os seus **pratos**. Eles realizaram uma pesquisa inicial a respeito das imagens e, a partir dessa pesquisa, definiram os ingredientes que seriam compartilhados por eles na experiência de elaboração da comida do banquete. Com esses ingredientes, cada um desenvolveu um prato, que foi partilhado pelos comensais ao longo da refeição.

Cozinhar está diretamente ligado à nossa relação sensorial perceptiva com os produtos e ingredientes cultivados e escolhidos para cada preparo, além dos utensílios e das técnicas culinárias colocadas em ação. Aplicar calor e/ou técnica para transformar o alimento em comida é um processo genuinamente humano que evidência a corporalidade do sujeito e a nossa indissociabilidade à carne do mundo. Como intencionalidade, o prato nos leva a dimensão sensorial do nosso metaprojeto. Ele nos aproxima e nos conecta com o mundo. Nossos sentidos precisam ser arregimentados para cozinarmos, caso contrário, faremos qualquer outra coisa menos cozinhar. A Figura 14 ilustra a composição do sistema de dispositivos do banquete.

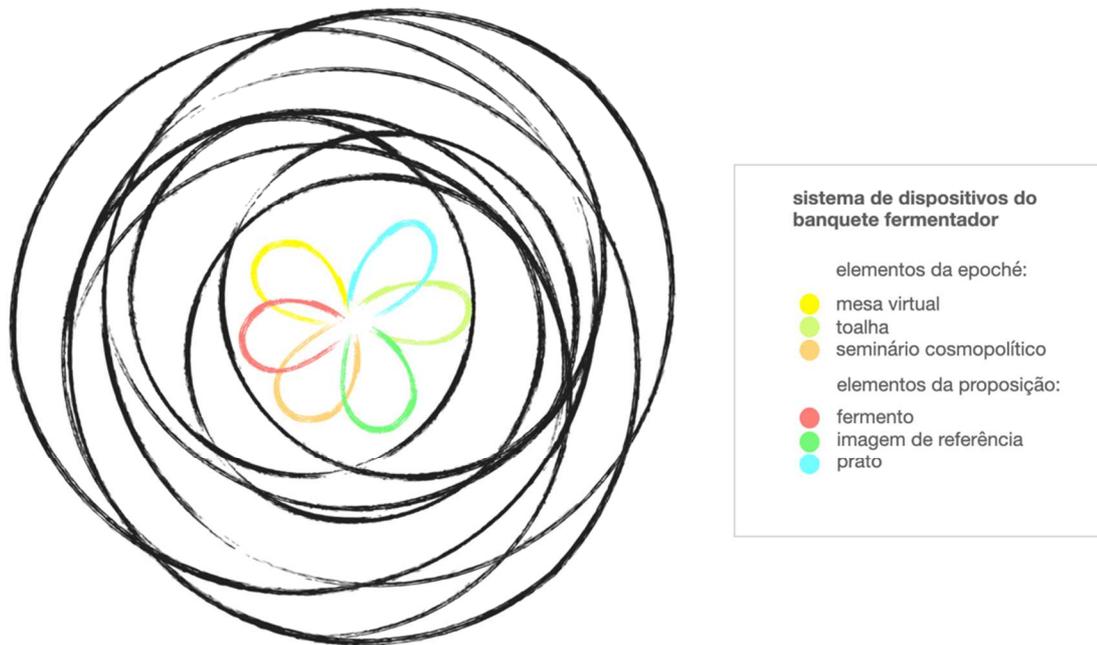


Figura 14: *Sistemas de dispositivos do banquete fermentador. Desenvolvida pela autora.*

Na figura, são retratados os turbilhões dos devires das experiências como um mapa do sistema de dispositivos que compõe o artefato-processo banquete fermentador. Para refletir sobre como eles se constituíram, retomo a ecologia dos devires. Nela, exploro as questões que forjaram à composição dos devires como simpoiéticos, suipoiéticos e transpoiéticos, derivada da problematização teórica das relações entre a onto-epistemológica, o design e os efeitos das experiências. Suas durações nos contam sobre esses efeitos e sobre as experiências vivenciadas nos ciclos.

4.3 A ECOLOGIA, OS DEVIRES E AS SUAS DURAÇÕES

Existem milhares de produtos da fermentação, como, por exemplo, a cerveja, o vinho, o pão, o queijo, o kimchi, o cauim, o carimã e o molho de soja. São todos processos da natureza-cultura muito diferentes entre si, mas que fazem parte de um mesmo fenômeno fermentativo. São microrganismos – bactérias, fungos, leveduras em simbiose – que quebram ou convertem moléculas em comida e, nesse processo, produzem novos sabores. Essa descrição reflete apenas aquilo que conseguimos

enxergar por uma lente de um microscópio ou sentir em nossas papilas gustativas. Entretanto, a fermentação e seus produtos são, e podem ser, muito mais que isso.

Sandor Katz (2020), um dos maiores disseminadores da prática da fermentação na atualidade, afirma que na nossa natureza-cultura não existe nada que não possa ser fermentado, entre matéria orgânica e matéria semiótica. Se pesquisarmos pelo termo fermentação, encontraremos a fermentação em textos sobre diversos assuntos. Por exemplo, em textos religiosos, como na Bíblia, para descrever a fermentação da luxúria na juventude, ou para descrever os rigores eclesiásticos da devoção religiosa. Ou em textos políticos, em análises sobre a constituição de facções que ameaçam governos institucionais. No entanto, ainda é possível encontrar menções à fermentação em diversas outras situações, pelo seu potencial metafórico.

O processo de fermentação traz à nossa proposição a sua capacidade transformadora, que procuro articular ao sentir-refletir-agir do design. Para compreender esse potencial, partimos do entendimento do processo bioquímico que ocorre na fermentação das matérias orgânicas. Entretanto, como esse processo fermentativo ocorre? A simbiose de algumas bactérias, leveduras ou fungos cria um ecossistema. Esse consórcio de seres vivos se reproduz enquanto encontra alimento suficiente para todos eles. É um processo de catálise lento e borbulhante. A chave para que a fermentação ocorra e transforme essa comunidade está na simbiose que a constitui.

A simbiose, por sua vez, é simplesmente uma vida compartilhada, através do contato físico, de organismos que são diferentes uns dos outros. É a coabitação de seres diferentes. A simbiose expressa as diversas dimensões de coabitação, da vida em consórcio, que é a natureza da vida na terra (MARGULIS, 2020).

A simbiose, esse devir com os outros, evidencia, através da fermentação, a sua capacidade de transformar o mundo. Constituinte do fermento natural, essa habilidade de mudança que chega à tese a partir desse consórcio, é inata a todos os seres vivos e pode ser explicá-la também pelo conceito de autopoiesis. Onde há seres vivos, há fermentação, conseqüentemente, há simbiose e autopoiesis. O conceito de autopoiesis foi essencial para a composição da ecologia dos devires.

A proposta de Maturana e Varela (1973; 2005) é que os seres vivos se caracterizam por, literalmente, produzirem de modo contínuo a si próprios. E essa é a característica mais peculiar dos sistemas autopoieticos, dos seres vivos: eles se constituem a partir do próprio entrelaçado de experiências que compõe os seus ciclos

de vida. É uma criação constante na relação dos acoplamentos da experiência vivida (MATURANA; VARELA, 2005).

O termo poiésis tem inspiração na palavra grega que se refere à criação, produção. A ideia de poiésis está diretamente associada a noção de devir. No fluxo dos devires, ocorre a emergência de acontecimentos, algo de novo que irrompe, que se cria na atualização das potencialidades desse fluxo. Já o uso do auto, no conceito de autopoiésis, não se refere à ação de um único indivíduo. Maturana e Varela (1973), no trabalho que deu origem ao conceito de autopoiésis, explicam que ela pode se referir a um indivíduo, mas também a grupos, sistemas de indivíduos que se constituem em acoplamento. No entanto, algumas autoras como Haraway (2016), inspirada no trabalho de Dempster (2000), preferem utilizar o termo simpoiésis para marcar essa manifestação da vida sempre em devir com outros seres. A noção de simpoiésis expressa a autocriação como manifestação da vida coletiva¹⁴. Portanto, devir simpoiético se refere ao fluxo criativo coletivo que transforma os nossos mundos e nossos modos de existência.

Esse devir traz a herança dos conceitos de simbiose e autopoiésis, tanto quanto o entrelaçamento entre eles. Pude compreender esse movimento no primeiro ciclo de experiências com o fermento natural. Ele evidenciou-se como um entrelaçamento material-semiótico¹⁵. Chamei minha primeira experiência de “provocação fermentadora”, mas poderia também ter sido denominada de proposição fermentadora. A experiência foi elaborada com a intenção de auxiliar na compreensão da vida cotidiana e de como se expressa a comensalidade nessas realidades. Desta maneira, aproveitaria das conexões com o fermento para mergulhar no fenômeno da comensalidade.

¹⁴ Essa noção de vida coletiva, em consórcio entre diferentes seres está ancorada no conceito de simbiosis e simbiogenese. Essas noções fazem parte do trabalho da bióloga neo-evolucionista Lynn Margulis (1998;2020). Ela afirma que a aquisição do outro, a atração, a união, a fusão, a incorporação, a coabitação, sejam permanentes ou cíclicas, são acoplamentos que permitem a vida e a evolução da vida na terra. A incorporação e integração de genomas “externos” levaram a variações hereditárias significativas. Assim, a evolução da vida na terra está diretamente relacionada a criação da vida pelo acoplamento. Esse acoplamento leva a coevolução dos seres vivos o que pode ocasionar a perda das suas autonomias ao se transformem em um indivíduo diferente daqueles que eram antes. Esses organismos deixam de ser “independentes”. Isso é chamado por Margulis (2020:5) de simbiogênese. A simbiogênese é a simbiose estável que, no longo prazo, resulta em mudanças evolutivas.

¹⁵ Haraway (1991) trabalha com o a ideia de agência “material-semiótica” para trazer à tona uma política regenerativa da inseparabilidade dos objetos de conhecimento como parte ativa do aparato de produção corporal.

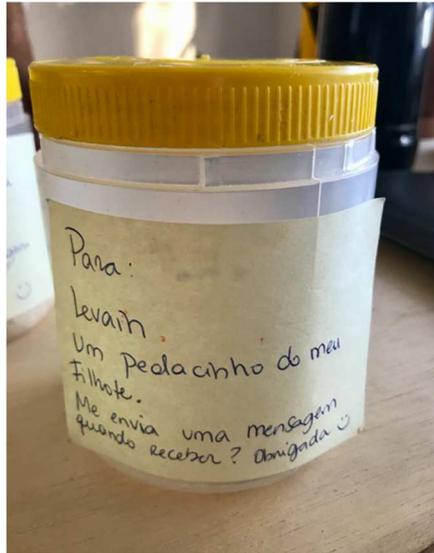


Figura 15: Foto do fermento-convite. Registro feito pela autora.

Na ocasião, quatro famílias aceitaram participar e, cada uma delas, recebeu um vasilhame com 60g de fermento natural (*levain*) e um pequeno bilhete que dizia: ‘*Levain, um pedacinho do meu filhote. Me envia uma mensagem quando receber? Obrigada.*’ (Figura 15). Fermento natural, conhecido também pelo seu nome em francês (*levain*), é um fermento que se inicia espontaneamente com as leveduras e bactérias presentes no ar ao serem misturadas farinha de trigo e água. O uso da expressão “filhote” teve a intenção de evidenciar os cuidados necessários para a sobrevivência de um pequeno ser dependente de seus responsáveis, pois, nesse ambiente de cultivo, o fermento não possui as habilidades necessárias para uma vida autônoma.

A partir da entrega do fermento, estabeleci o contato com cada família pelo aplicativo Whatsapp. Procurei responder da maneira mais espontânea possível – sem um roteiro preestabelecido – as mensagens que me eram enviadas conforme as pessoas recebiam os “filhotes”. Outra decisão que tomei foi a de tentar não passar nenhum tipo de instrução, com exceção do desafio de fazer o *levain* sobreviver e de se relacionar com ele.

Nas vivências, a experiência constituiu seu próprio caminho com algumas trilhas diferentes daquelas que havia imaginado, ao instaurar as dinâmicas a partir dos convites aos praticantes. Em virtude disso, afirmo que a experiência poderia ser chamada de proposição ao invés de provocação. Na verdade, na provocação fermentadora pude compreender a proposição e integrá-la a tese. Por isso, utilizo os dois termos como sinônimos ao longo desse texto. Assim, o ciclo de experiências

mostrou-se muito mais como um gesto especulativo, um colocar-se à disposição para sentir e permitir a emergência de algo novo.

A emergência de algo novo diz respeito ao espaço-tempo que disponibilizamos para a atualização daquilo que é potencial em um novo acontecimento. Isso é o fermentar. A experiência da provocação fermentadora constituiu-se precisamente dessa maneira. Ao oferecer o artefato-processo como uma possibilidade de nova relação do cotidiano dos praticantes, propus a eles que se dispusessem a uma abertura para algo novo. De fato, a proposição mobilizou aqueles que se colocaram à disposição para aprender, para transformar o seu modo de existência, ao se permitir cultivar novas relações com os seres companheiros e buscar a construção do conhecimento.



Figura 16: O processo de fermentação. Registro feito pela autora.

A criação de algo novo por intermédio da relação com o fermento, a emergência desse fermentar, o entrelaçamento, ocorreu apenas para aqueles dispostos a prestar atenção e dispostos a compartilhar o seu espaço-tempo com esses pequenos seres companheiros. Ao prestar atenção, há a possibilidade da emergência de acontecimentos a partir da fermentação. Na Figura 16, procuro expressar a ocorrência dessas fermentações de acontecimentos entrelaçados aos fluxos dos devires. São processos com uma temporalidade não linear. Podemos imaginá-los como as bolhas da fermentação do *levain* ao liberar o álcool e o gás carbônico: não sabemos em que região ou em que momento preciso elas ocorrerão, mas confiamos que, ao cultivar e

prestar atenção nesses consórcios de seres companheiros, poderemos testemunhar as suas emergências

No que se refere ao mergulho no fenômeno da comensalidade, percebi que o artefato-processo fermento como agenciamento me levaria para outro caminho. Pude reconhecer que o devir simpoiético era a proposta de um processo mais abduutivo do que indutivo. Tampouco pude reconhecer o processo da *epoché* nas experiências dos praticantes. Nesse momento, compreendi que era preciso buscar um outro artefato-processo que estimulasse a descoberta dos modos de existência dos praticantes e como eles se manifestam na comensalidade.

Relembrando, comensalidade é uma palavra de origem latina que significa o compartilhar a mesa com o outro. Normalmente está relacionada a momentos de convivência, de diálogo, de compartilhamento de uma refeição, diz respeito a uma lógica pautada pela cooperação e convivência. O espaço físico simbólico dessa troca na civilização ocidental é a mesa.

Em busca desse mergulho e de dinâmicas que evidenciassem as questões de empoderamento e diplomacia, compreendi que a mesa seria o artefato-processo que me levaria mais perto dessas explorações. Para iniciar uma nova fermentação, utiliza-se como catalisador um pouco do produto da fermentação anterior. Ao fazer um pão, guarda-se um pouco do fermento e, assim, sucessivamente. Para projetar as experiências, existe sempre algo que se guarda, que foi aprendido nas experiências anteriores. Nesse sentido, as experiências são como verdadeiros processos fermentativos.

Somos o que comemos. Somos o que, onde, com quem e como vivemos. Eis o ser-no-mundo. Muitos dos nossos agires não são conscientes ou racionalizados, outros são. Por isso, o devir suipoiético buscou explorar as relações à mesa como formas de expressão de quem somos ou procuramos ser através dos nossos modos de existência. Ele traz a esta tese o fluxo de potencialidades presentes nas narrativas que constituímos e nos constituem. O radical *sui*, de origem latina, nos remete à expressão da ideia de si mesma. A maneira como nos manifestamos à mesa é particular e singular a cada um de nós. Ela expressa a forma como nos constituímos ao longo do tempo, a mimesis.

A mimeses diz respeito ao caráter temporal da experiência humana. O tempo é testemunha e cúmplice dos fenômenos socioculturais da humanidade. Como afirma Ricoeur (2010), o tempo se torna humano ao passo que se organiza e organiza as

narrativas. O tempo não é linear, pois não é composto por um antes (passado), agora (presente) e um depois (futuro), mas sim um tempo composto, um presente espesso, no qual há uma constante recursão entre memória, vivência e especulação.

Portanto, a mimesis expressa as formas sociais e culturais a partir da noção do tempo. Ela nos traz a ideia de um presente espesso como uma duração, um fluxo de relações configurado pelas memórias que associamos ao que já vivemos, pelas intenções que constituem os nossos sentires-refletires-agires no instante vivido e pelas promessas que são as nossas especulações sobre o que pode vir a ser vivido. Essas diversas temporalidades co-existem na duração do presente espesso expresso pela mimesis.

A maneira como o cotidiano articula tais questões constitui como construímos as nossas narrativas. Dizer isso é afirmar que existe uma recursividade dessas temporalidades nos nossos modos de existência. Por isso, trazemos para nossa experiência imediata as nossas memórias e especulações. No entanto, muitas vezes, o nosso mundo vivido está tão ao alcance da mão que não precisamos refletir conscientemente sobre ele, nem sobre como nos relacionamos com ele. Varela (1992) usa o exemplo dos nossos hábitos à mesa. Quando nos sentamos para comer, com amigos ou parentes, fazemos uso do nosso saber-fazer relativo à manipulação dos talheres, à posição do corpo, às pausas durante a conversação. Não precisamos refletir nem deliberar sobre as nossas ações à mesa. Elas são reflexos automáticos que possuímos em situações cotidianas.

Para romper com tais saberes-fazer, Varela (1992) afirma que é preciso a emergência de perturbações que abalem as nossas certezas. Durante as perturbações, os nossos agires não são nem extremamente decididos nem simplesmente de antemão planejados. Para ele, as perturbações são aquilo que se constitui como fonte do lado autônomo e criativo da cognição do ser vivo. É na emergência da perturbação que se realiza o nascimento do novo.

Varela (1992) dá algumas pistas ao afirmar que nos momentos de perturbação, quando não somos competentes no nosso micromundo, é que refletimos e analisamos, ou seja, nos tornamos principiantes que procuram levar a cabo com desenvoltura a tarefa do momento. Assim, nos permitimos devir conscientes a respeito dos nossos modos de existências e criamos a possibilidade de aprender algo novo.

Pela emergência da pandemia em 2020, ano que deveriam ocorrer as experiências, não foi possível que esse compartilhamento ocorresse presencialmente.

Foi, então, que comecei a desenhar a experiência da mesa virtual. Na busca por criar condições para a *epoché*, realizei as experiências das mesas virtuais, o segundo ciclo de experiências.

Nesse ciclo, os praticantes foram convidados a partilhar uma refeição através de uma videochamada. Com praticantes distintos e grupos diversos em tamanho e heterogeneidade, dividimos as mesas virtuais em termos de refeições: foram cafés da manhã, almoços e jantares, em horários variados.

Escolhi a plataforma de vídeconferência Zoom para realizar as experiências. Definidos os dias, enviei os convites pelo Whatsapp para contatos que pudessem compor o grupo. Com a quantidade de respostas positivas, foi possível montar grupos distintos: nos grupos compartilhamos café da manhã, ou almoço ou jantar¹⁶. Havia previsto uma refeição com duas horas de duração, portanto, acreditava que em torno de 6 participantes gerariam uma boa convivência e troca.

Os cafés da manhã foram compostos por jovens estudantes universitários, alunos do curso de graduação de Gastronomia da UNISINOS – Universidade do Vale do Rio dos Sinos. Foi no café da manhã que observei as maiores variações entre quantidade e tipos de comidas ingeridas, além da diversidade de locais nos quais foram feitas as refeições. Desde praticantes que fazem jejum no período da manhã, quem tomam apenas uma xícara de café, até os que tomam sucos naturais, comem iogurte, granola, bolo de aveia sem glúten. Há ainda os que comem apenas omelete, sem a presença de qualquer bebida para acompanhar. Além disso, alguns fazem essa refeição no quarto, outros na sala de jantar, na mesa da cozinha ou mesmo no sofá da sala. Nessas refeições observei a estrutura mais livre em relação ao grupo familiar, tanto ao que refere à escolha do tipo de alimentação quanto ao local da refeição.

Durante o almoço, as mesas foram compostas de casais, em sua maioria que compartilham hábitos similares no que se refere às relações com a mesa. Nessas mesas, evidenciou-se a estrutura familiar, com as pessoas, nas suas casas, em volta de uma mesma mesa.

Nas mesas do jantar, com ritmos de trabalho mais intensos, menos tempo de dedicação ao preparo da refeição, mas nem por isso pareceram dar menor atenção e

¹⁶ Os arquivos em vídeo de cada uma das mesas estão disponíveis em anexo ao material escrito.

valor ao espaço-tempo da mesa. Estas mesas foram compostas por indivíduos sem a participação das suas famílias e/ou pessoas com quem dividem as suas moradias e, em sua maioria, jovens profissionais e estudantes universitários.

Nos ciclos das mesas virtuais, todos os praticantes foram brancos, moradores de bairros de classe média e alta de Porto Alegre, Região Metropolitana ou interior do Rio Grande do Sul. Em sua composição, profissionais autônomos, médicos, designers, advogados, aposentados, professores universitários, bancários, nutricionistas, cozinheiros, estudantes universitários e empreendedores.

A formação das mesas, como cenário das nossas experiências, foi bastante eclética tanto em termos de objetos e elementos: toalhas brancas e coloridas, jogos americanos, travessas em vidro, tigelas em cerâmica, pratos de porcelana brancos e coloridos, peças compradas em varejo, peças elaboradas por artesãos, taças de cristal, copos de vidro, taças de café, talheres de prata e de inox, de cabo de madeira e de plástico. No entanto, muito poucas peças decorativas apareceram nas mesas, mesmo com alguns praticantes tendo manifestado o prazer de arrumar a mesa. A comida, também vista como elemento decorativo, parecia ser o tema central.

Outro elemento de observação das mesas foi a modalidade de serviço da comida¹⁷. Boa parte das mesas participantes foram montadas com a modalidade 'pratos feitos', os conhecidos 'PF's', como foram chamados por algumas das praticantes. Os PF's são porções montadas e servidas, à mesa, de maneira individualizada. As demais mesas foram compostas com a modalidade de travessas, na qual a comida é levada a mesa em travessas e/ou tigelas.

No que se refere a comida propriamente dita, houve diversas composições. Organizados pela prevalência: o arroz integral e o feijão, não necessariamente associados; as saladas (folhas verdes e outros vegetais); as massas longas e as recheadas; o uso de cogumelos como proteína de origem vegetal; alguma proteína de origem animal, como os ovos e os embutidos; o pão, presente em algumas mesas; uma pizza e uma sopa creme. Todas as comidas foram feitas por algum dos participantes da mesa.

¹⁷ O alimento marca a relação biológica do sujeito com a sua fonte de nutrição. Ele está relacionado com o sobre-viver. Já a comida significa aquele alimento que não apenas supre as nossas necessidades biológicas do corpo, mas também aquelas da alma, do ser cultural e social. Ela está carregada de simbolismos e sentidos que escolhemos ingerir e constroem a identidade do sujeito.

A composição das mesas e as suas descrições pelos comensais evidenciou também a estrutura social da casa e a divisão das tarefas entre as famílias. Muitos dos grupos familiares narraram uma divisão de tarefas, com um responsável pela preparação da refeição e, outro, pela montagem da mesa, assim como a compra dos insumos para preparar as refeições. Na mesma medida, em outras mesas, as pessoas declararam que faziam as tarefas conjuntamente ou alternavam os tipos de tarefas. Em uma minoria das mesas, a prevalência das atividades de mesa era de exclusiva responsabilidade das mulheres praticantes.

A mesa mostra-se como um lugar de convívio, de repetição de padrões anteriores a nossa existência, de conversar, de brigar, de tomar decisões coletivas, de fruição do convívio e da comida. Mesmo que durante a pandemia ela seja um espaço-tempo dividido entre trabalho e fruição, com metade da mesa dedicada ao trabalho e metade para compartilhar o jantar.

Acima, revelei alguns vestígios das experiências. Sobretudo, vestígios que me marcaram como pesquisadora e como comensal nessas refeições. Essas mesas virtuais me possibilitaram mergulhar no fenômeno da comensalidade e me levaram a uma viagem pelo mundo, pelo tempo e pelos sentidos das coisas. Criaram condições de sentir-refletir-agir sobre essas experiências.

As mesas virtuais trouxeram às experiências a possibilidade de cada praticante se manter no seu ambiente e, ao mesmo tempo, conhecer o ambiente dos outros comensais. Chamo atenção para esse ponto, pois ele tornou-se relevante para a qualidade das relações instituídas e para as informações partilhadas a respeito de si mesmo e dos outros. O ambiente pessoal de cada praticante influenciou diretamente a identidade dessas experiências. O fato de cada praticante estar em sua casa, à sua mesa, com suas coisas e suas comidas tornou a experiência de compartilhamento rica, em termos de expressão dos seus modos de existência à mesa.

Ao estarem em suas próprias casas, constituíram-se situações que estimularam o empoderamento dos comensais. Cada praticante fez a sua escolha sem a necessidade de renunciar a algo, como poderia ocorrer se a experiência tivesse ocorrido em outro ambiente. A mesa virtual foi um exercício de empoderamento pela exposição de sua casa, sua mesa e seus rituais para os outros comensais.

Com as experiências da mesa virtual foi possível mergulhar no fenômeno da comensalidade, sentir-refletir-agir com os outros em nossos modos de existir à mesa.

Foi possível testemunhar e vivenciar diversos aspectos que compõem as mesas e nos ajudam a cartografar uma ecologia nessas durações.

Ao mesmo tempo que pudemos mergulhar nas mesas dos demais praticantes e dialogar a respeito dos mais diversos temas, não constituímos uma mesma carne, não corporalizamos a nossa comunidade. Pude identificar questões que influenciaram os modos de existência dos praticantes, seus estilos e gestos. No entanto, não houve a troca sensorial que ocorreria se estivéssemos em uma mesma mesa, de fato compartilhando o mesmo espaço-tempo.

Com isso, as questões sensoriais tornaram-se secundárias nas mesas virtuais. De alguma maneira, o fato de não partilharmos os efeitos sensoriais das nossas mesas acabou por deixar de lado em nossos diálogos as questões perceptivas tácteis que envolvem a mesa. Além disso, pude perceber que a mesa como artefato-processo nas experiências virtuais não gerava perturbações suficientes na maioria dos praticantes para que conseguíssemos abrir espaço e questionamentos que nos levassem a suspender o julgamento. Essa modalidade a distância estimula a continuidade da dominância dos olhos sobre os outros sentidos.

Por essas razões e por intuir que poderiam fermentar novas possibilidades do atravessamento das questões de simbiose e mimesis, entendi que era preciso buscar um outro artefato-processo como forma de adaptar a estratégia. Inspirada na ideia de Strathern (2014), em que a autora encontra nas performances e nos rituais dos povos melanésios os seus artefatos, busquei no ritual do banquete um outro artefato-processo que movimenta o devir transpoiético.

Uma das manifestações mais impressionantes da socialidade¹⁸ humana é a comensalidade: os humanos tendem a comer juntos, ou, mais precisamente, comer em grupos (STRONG, 2004). O ato de comer em conjunto transformou uma função biológica de sobrevivência em algo muito mais significativo, um evento social do conviver. O comer partilhando a mesma mesa está diretamente ligado ao convívio humano e era fundamental para o funcionamento da pólis. Eram *symposion* para os gregos e *convivium* para os romanos. Inclusive, o termo convívio tem o seu sentido associado à partilha do alimento, como nos eventos sociais da Roma antiga. Convívio era um banquete: refeições substanciais, com uma série de pratos cozidos, comidos em uma

¹⁸“matriz relacional que constitui a vida das pessoas”(Strathern et al., 1996a, p. 64)

posição reclinada. Esses banquetes eram acompanhados por diversas formas de expressão cultural da época, como teatro, música, poesia e debates sobre os mais diversos assuntos. Naquela época, os banquetes eram eventos exclusivamente masculinos. Comer e beber em conjunto eram expressões de igualdade, de grupos que partilhavam os mesmos valores e de poder político. Mulheres, crianças, estrangeiros e escravos não tinham lugar à mesa (STRONG, 2004).

Os banquetes, desde esses tempos remotos, já eram performances que compunham cenas. Iam muito além do consumo da comida, abarcando os tipos de vestimentas, as condutas, os cerimoniais e todas as formas de entretenimento¹⁹. Assim, desde esses tempos, os banquetes possuíam dispositivos dentro dos dispositivos, um sistema de dispositivos constituído para instaurar as dinâmicas de convivialidade. Eram o design de uma sociedade aristocrata.

O ciclo de experiências inspiradas no devir transpoiético buscou na constituição de um sistema de dispositivos a construção dos projetos dos banquetes fermentadores. Antropofagicamente, o banquete fermentador envolveu as outras experiências. Para atravessar os devires simpoiéticos e suipoiéticos, e assim desenvolver a transpoiésis, os artefatos-processos fermento e mesa foram agregados à performance do banquete. Além disso, para dar conta da estratégia do metaprojeto, foi preciso uma continuidade de encontros entre os praticantes, pois havia a necessidade de dedicação maior do que a de apresentar os seus hábitos do cotidiano aos outros.

Assim, no atravessamento entre os devires simpoiético e suipoiéticos, se manifesta o quiasma. O banquete é, aliás, uma espécie de nó na trama do simultâneo e do sucessivo. É uma concreção da ecologia dos devires.

A performance do banquete fermentador é um ritual de reunião no qual não somos nós separados uns dos outros, mas nos tornamos nós com os outros. É o entrelaçamento da simbiose e da mimesis. Em seu metaprojeto, cada banquete constrói novas identidades, novos ambientes, novas possibilidades de se estar presente e conectar-se. Cada metaprojeto não aborda o banquete como ele seria, mas como ele pode se tornar em uma performance coletiva.

¹⁹ A fala de Odisseu nos confirma a constituição dessa performance já na sociedade homérica: “Quanto a mim, digo que não existe alegria mais completa do que o povo tomado de contentamento, e os comensais nos salões, sentados na ordem estabelecida, escutando um menestrel, à sua frente as mesas supridas com pão e carne, o vinho despejado dos vasos e servido nos copos em várias rodadas. Isso parece, para meu espírito, a mais bela coisa que existe”(HOMERO: 1919:303).

Com isso, compreendemos que cada praticante, ao construir suas proposições, transformará a experiência e as relações ali instituídas. É um processo de criar as condições para que os praticantes tornem-se capazes de sentir-refletir-agir, pois eles pertencem a essa comunidade efêmera. São responsabilidades que se instituem pelo vínculo estabelecido no convívio, e pela prática da diplomacia. Nessa ecologia de devires constituída no entrelaçamento e, experienciada na performance do banquete fermentador, procura-se fomentar o empoderamento dos praticantes através das responsabilidades instituídas e desafiá-los à arte da diplomacia. O banquete fermentador é uma proposição para mobilizar os sentires-refletires-agires em modos de existências coletivos. É reconhecer que não estamos sozinhos no mundo, e que nossas escolhas transformam o nosso mundo e, ao mesmo tempo, afeta os mundos de outros. Essas são as potencialidades do banquete como artefato-processo. Eis o desafio de atualizá-las em cada experiência vivida.

Dessa forma, com esses desafios corporalizados e entrelaçados nas funções instituídas nos artefatos-processos, constituíram-se as experiências. Os efeitos das suas durações não pretendiam dizer respeito ao devir consciente daquilo que os outros sabem ou já sabiam, nem compreender uma verdade absoluta. Porém, dizem respeito a sentir-refletir-agir nas relações, entre pertencer e tornar-se, tudo aquilo que nos constitui e constitui-se nos modos de existência.

O terceiro ciclo de experiências, composto pela construção e realização do banquete fermentador, ocorreu no segundo semestre de 2021. Cada experiência foi vivida em um bimestre diferente, o que possibilitou o sucessivo aprendizado. As duas experiências fizeram parte da atividade acadêmica de Hospitalidade, do quarto semestre do curso de graduação em Gastronomia da UNISINOS. Uma ocorreu em Porto Alegre e a outra ocorreu em São Leopoldo.

A proposta foi feita aos alunos no primeiro dos dez encontros que tivemos em cada atividade acadêmica. Nessa atividade, há o propósito de se explorar as maneiras que a hospitalidade se relaciona e se expressa à mesa. Nesse sentido, trabalhamos em um programa que entrelaça questões conceituais, no qual tratamos, sobretudo, dos conceitos de hospitalidade, comensalidade e experiência; questões técnicas aos serviços de salão e de bar, com técnicas relativas a cada modalidade de serviço de mesa, montagem de enxoval de restaurantes; questões de boas maneiras à mesa expressas pela noção de etiqueta; questões de avaliação e reflexão sobre os serviços oferecidos em refeições fora do lar; e, por fim, as práticas nas quais procuramos

experienciar essas questões em situações concretas. Descrevo aquilo que compreende a atividade acadêmica como um todo porque acredito que não seria possível separar o banquete do restante da experiência em comum que tivemos como um grupo.

O ciclo de experiências do Banquete Fermentador iniciou com as aulas sobre os conceitos de comensalidade, hospitalidade e experiência. Esses encontros eram compostos por momentos de exposição dos conceitos em alternância com seminários a respeito da interpretação feita pelos alunos em relação aos temas.

Logo após esses encontros de cunho conceitual, realizamos a mesa virtual da turma. Por intermédio da plataforma Teams, pudemos partilhar os nossos cafés da manhã a distância. Para muitos, de acordo com os alunos praticantes, foi a primeira vez que abriram as suas câmeras e áudios com acesso aos colegas. Nesses momentos, pudemos conhecer um pouco mais dos outros e de seus ambientes. Essa foi uma turma que fez quase todo o curso até então a distância. Até então, esses colegas desconheciam os hábitos alimentares uns dos outros.

Depois, fizemos uma atividade prática para tratar das técnicas de serviço e questões de etiqueta à mesa. A respeito dessas técnicas, os praticantes, com exceção de uma delas, que os pais tinham restaurante, desconheciam esses procedimentos. Nesse encontro, entreguei os convites (Figura 17), para os alunos participarem do banquete fermentador.

O convite foi composto por um texto, um conjunto de imagens de referências translúcidas, aroma de óleos essenciais e algumas ervas e flores comestíveis. O texto do convite trazia um enunciado a respeito do que ocorreria no dia do banquete: “Para celebrar o encerramento da nossa atividade acadêmica, te convido a participar do nosso almoço do dia 28/9. Nesse encontro, cozinharemos juntos, compartilharemos a mesa e o nosso tempo. Gostaria de te fazer alguns pedidos para esse dia: trazer alguma coisa que acredites ser interessante para compor a nossa mesa? Junto desse convite, coloquei algumas fotos para instigar a tua reflexão. Quando interageres com elas, o que sentes? Para onde o teu pensamento te leva? Como elas te inspiram a cozinhar e a te relacionar com o alimento? Cada comensal cozinhará algo no dia 28. Para isso, teremos alguns ingredientes à nossa disposição na cozinha. Conversa com os teus colegas e negocia quais os ingredientes vais usar. O que as fotos que recebestes podem te inspirar a cozinhar para esse dia?”



Figura 17: Convite para o banquete, desenvolvido pela autora.

Projetei os óleos essenciais, as ervas aromáticas e as flores comestíveis com a intenção de instigar a sensorialidade dos praticantes. Por intermédio de seus aromas, de suas texturas e de suas cores, procurei metaprojetar a experiência plástica como uma maneira de agenciar as relações potenciais entre o corpo, o convite e a imaginação. Uma maneira de lembrar a experiência de um jardim em um envelope.

Para as imagens translúcidas busquei, na técnica surrealista da triptografia²⁰, a inspiração para compor imagens sobrepostas para estimular a tatilidade da imagem e a imaginação dos praticantes. No entanto, pelas respostas dos praticantes compreendi que não havia alcançado tal propósito. Os praticantes sentiram-se induzidos mais que estimulados.

Para construir o menu a ser servido no banquete o grupo se organizou através do WhatsApp para definir os ingredientes e tipo de preparos que cada um executaria. Os praticantes relataram que cada um escolheu o tipo de preparo que se sentia mais

²⁰Triptografia é uma técnica fotográfica automática em que um rolo de filme é usado três vezes (seja pelo mesmo fotógrafo ou três fotógrafos diferentes), fazendo com que seja triplo-exposto de tal forma que as chances de qualquer fotografia que tenha um assunto claro e definido é quase impossível. De fato, encontrar quaisquer bordas no próprio negativo durante o processo de desenvolvimento é uma tarefa quase impossível. Tipicamente, o desenvolvimento de tal rolo de filme é um exercício de técnica automática em si e por si só, cortando o filme contando apenas os furos de roda dentada, sem levar em conta as imagens presentes no negativo. Os resultados têm uma qualidade remanescente do período transitório no sono quando um sonho de repente se torna outro.

familiarizado. Logo, a maioria escolheu produzir algo que já havia preparado antes e tinha algum vínculo de familiaridade. Os ingredientes haviam sido pré-definidos por mim e eles precisariam escolher de acordo com essa disponibilidade.

Por fim, ao terminarmos a refeição, recolhemos a mesa, organizamos o ambiente e lavamos aquilo que havíamos sujado. Voltamos para a nossa rotina cotidiana. Ao final, refleti sobre como construímos companheiros à mesa e tudo o que carregamos conosco para esse espaço-tempo.

Ao segundo grupo de praticantes, procurei evidenciar, desde o primeiro encontro, o nosso metaprojeto do banquete. Da mesma forma como no grupo anterior, tivemos o espaço para os encontros a respeito dos conceitos de comensalidade, hospitalidade e experiência. Também trabalhamos as noções de serviço de salão e suas técnicas, assim como as boas maneiras à mesa e tivemos a oportunidade de compartilhar uma mesa virtual em conjunto.

Trabalhei com estímulos a partir das imagens de referência, do fermento e das toalhas. As imagens de referência utilizadas no segundo banquete foram de obras de arte ligadas de alguma maneira com a temática dos alimentos (Figura 18). No que se refere ao fermento, introduzi na segunda experiência o desafio de elaborar um produto fermentado para levar para o banquete. Já a ideia da toalha se materializou no segundo banquete, em virtude da experiência do primeiro. Havia sentido falta de algum tipo de registro a respeito do processo de criação de cada praticante. Por isso, propus ao grupo que cada um elaborasse uma parte da toalha do nosso banquete. Também os provoquei a registrar questões na toalha que os ajudassem a articular as suas reflexões para o nosso seminário cosmopolítico. O seminário tinha a proposta de discussão a respeito daquilo que tínhamos partilhado ao longo do bimestre. Na Figura 19, estão as toalhas elaboradas pelos praticantes do banquete.



Figura 18: Composição de imagens de obras de arte. Montagem elaborada pela autora.



Figura 19: Composição das toalhas. Montagem elaborada pela autora.

O desenvolvimento do prato ocorreu simultaneamente ao desenvolvimento da pesquisa em torno da imagem de referência. Nesse caso, os alunos definiram os ingredientes a serem utilizados e elaboraram a lista de insumos que foi disponibilizada a eles no dia do banquete pela equipe de laboratoristas da universidade.

No dia do banquete, iniciamos pelos preparos dos pratos. Cada um buscou seus ingredientes, ocupou um espaço na cozinha e dialogou com os outros praticantes pedindo opiniões, dividindo os espaços. Decidiram usar a *parrilla*²¹ e fazer fogo à base de lenha, não de carvão. Também decidimos em conjunto fazer o nosso banquete na área externa da universidade, onde temos um caramanchão, ocupado por uma trepadeira em flores da espécie *thunbergia grandiflora*, uma bergamoteira logo ao lado, e a vista do lago, além dos gansos e gatos que habitam o campus. O dia estava ensolarado e com bastante vento, porém com uma temperatura agradável. Desta maneira, sentimo-nos mais confortáveis para sentarmos à mesa juntos, sem a presença das máscaras protetoras.

À medida que os praticantes se liberavam na cozinha começamos a transportar as mesas e cadeiras para o nosso espaço ao ar livre. Montamos as mesas em formato de banquete e, em seguida, colocamos nossas toalhas, além dos pratos, talheres e copos. Trouxemos as comidas e bebidas em seguida. Aos poucos, a mesa tornou-se habitada pelos praticantes, pela sua imaginação e seus preparos.

Começamos a comer e beber ao mesmo tempo em que prestávamos atenção na apresentação de cada praticante. Tentávamos provar os preparos de cada um enquanto era realizada a explanação. Como anfitriã, preparei um hidromel de jabuticaba para iniciarmos a nossa mesa com um brinde, uma forma de celebrar aquele momento compartilhado. O hidromel foi preparado alguns meses antes e sofreu a ação do tempo para estar pronto para aquele momento. Foi a proposta de uma nova vida para as jabuticabas através da fermentação. De sabor alcóolico e seco, a bebida já nos remetia muito pouco ao sabor da fruta, tínhamos apenas a referência da sua cor para nos lembrar da sua origem.

Ao final do nosso banquete, reorganizamos o espaço, colocamos os móveis nos seus devidos lugares, limpamos a louça, a cozinha e cada um seguiu com os seus modos de existir. Alguns se permitiram prestar atenção ao banquete, alguns expressaram as diversas maneiras que se sentiram impactados pela experiência, outros estavam mais preocupados com a sua participação pessoal e desempenho, possivelmente com a nota que associavam à atividade acadêmica, enquanto outros

²¹ Parrilla é um sistema de grelhas móveis usadas e criadas pelos uruguaios e argentinos para preparar carnes e vegetais. O sistema, diferente das churrasqueiras tradicionais usadas no Brasil, utiliza apenas as brasas quando incandescentes para assar as carnes, vegetais, pescados, frango, ovinos, suínos etc.

ainda fizeram a sua participação e depois, discretamente, mantiveram-se no celular e com a cabeça em outro lugar. No entanto, esse também é o desafio diplomático da anfitriã: reconhecer que somos diferentes e, nessa diferença, acolher cada um da melhor maneira possível, nessa assembleia que se constitui no banquete.

Assim, nesses ciclos, o devir transpoiético trazido à vida pela experiência do banquete fermentador procurou envolver em seu metaprojeto, através do seu sistema de dispositivos, espaços-tempos dedicados a criar condições tanto para a *epoché*, quanto para as proposições. Procurou, recursivamente e pela construção de conhecimento no acumular das informações, reconstituir-se continuamente. É um movimento constante de deslocamento e descentramento.

O termo meta traz para o design um deslocamento constante do projeto, por isso a associação de metaprojeto. Esse deslocamento é implícito ao sentir-refletir-agir no design. O deslocamento é instaurado nas experiências através das estratégias estabelecidas e de seus princípios. O Meta também procura evidenciar o projeto como processualidades de deslocamento, pautadas pela busca, pela redução e pela proposição de outros modos de existência. O meta é a fermentação que o projeto pode estimular em seus praticantes, ou seja, um deslocamento de si mesmo e de seus modos de existência.

Com isso, chegamos ao trecho final da nossa estrada metodológica. Esse trecho também poderia dizer respeito ao início pois, temporalmente, foi aqui que tudo se iniciou. Nas experiências, emergiram as possibilidades dos entrelaçamentos que constroem esta tese. Nessa escrita, elas nos encaminham para uma parada temporária, para a construção de um devir especulativo a respeito dessas vivências. Uma constante fermentação da criatividade.

5 O DESIGN ESTRATÉGICO: ENTRE POTENCIALIDADES E ATUALIZAÇÕES

“One cannot think well, love well, sleep well, if one has not dined well.”

“A Room of One’s Own”. **Virginia Wolf**

A criatividade é algo inerente à vida. Ela não se condiciona a ser um processo exclusivamente humano. Pelo contrário, é um fenômeno universal. Whitehead (1978) situa a criatividade como o princípio da novidade no mundo. Ela é um trazer à tona, um gerar, um produzir. É uma característica fundamental das relações do devir que emerge na existência, dos processos que manifestam a realidade concreta.

Whitehead (1978) argumenta que mudança, novidade e processo são partes integrantes tanto da existência quanto da nossa experiência de existência. O papel da criatividade é nos permitir pensar nessa novidade que o acontecimento nos traz. O conceito é indicativo de potencialidades que poderão vir a ser atualizadas, portanto produzidas, em uma determinada ocasião.

Ao refletirmos sobre a criatividade como fenômeno situado no humano, Merleau-Ponty (1997) a define como um processo de racionalidade alargada, através do entrelaçamento entre o sentir-refletir-agir com a circunscrição de um campo de experiência. Isso quer dizer que os movimentos de criação se entrelaçam à carne do mundo como elementos do sentir-refletir-agir em exercício na experiência. Nessas situações, procuramos pela emergência de experiências significativas, aquelas que serão marcadas como acontecimentos.

As nossas experiências de design e comensalidade procuraram promover esse sentir-refletir-agir. Para que isso ocorresse, as estratégias implicadas ao metaprojeto organizaram as experiências e buscaram criar condições para que esse processo de racionalidade alargada pudesse se instaurar.

Para isso, é preciso uma postura de abertura no nosso sentir-refletir-agir. A abertura nos possibilita prestar atenção à experiência vivida. O corpo se movimenta no espaço-tempo da experiência. O sentir se move no movimento do corpo, e os deslocamentos tencionam e nos inquietam, nos penetram projetando elementos da vivência própria. É nesse movimento, tencionado e inquietante, que a ordem vai se dissolvendo, que um princípio de desordem se instala para logo adiante emergir em nova ordem, mais pessoal, reflexo de uma experiência.

Com isso, a percepção carrega-se de sentidos. As tensões e inquietações constituem-se em elementos metaprojetuais: coisas, gostos, sabores, pessoas, seres, histórias, linhas, formas, cores-luzes, materiais, técnicas. Esses elementos são os próprios indícios para que um sistema de correlações se estabeleça como possibilidade de construção de uma reflexão e, possivelmente, abrindo espaço para a emergência de algo novo, para a atualização de alguma potencialidade.

A possibilidade da construção da expressão atualizada desse processo reflete-se em muitos agires. A intenção é que o sentido e a reflexão operantes movimentem-se e friccionem os seus elementos espelhados em transformações dos nossos próprios modos de existência.



Figura 20: Seleção de pinturas de Cézanne com o tema do Mont Sainte Victoire. Montagem elaborada pela autora.

Para ilustrar como o processo de racionalidade alargada está intrinsecamente relacionado com a instância da inspiração, Merleau-Ponty (1997) cita Cézanne e o *Mont Sainte-Victoire* (Figura 20). A inspiração do pintor com a montanha o leva a gravar no quadro aquilo que sentiu, como uma concentração do seu universo. São mais de sessenta quadros que Cézanne pinta inspirado na montanha ao longo de sua vida. É como se a montanha o interrogasse e o provocasse a reagir. Foi esse

movimento de provocação que procuramos deflagrar nas experiências por intermédio das imagens de referência.

A minha intenção até então, foi de atentar para como o fenômeno da criatividade é intrínseco aos nossos modos de existência, além de como ele pode criar condições para devirmos conscientes das nossas escolhas e valores. Para isso, procurei aqui explicitar que a criatividade é um fenômeno universal no qual algumas possibilidades são atualizadas e acontece a emergência de algo novo. Ao mesmo tempo, não significa que esteja habitada por um reino infinito de possibilidades. A criatividade é sempre condicionada e entrelaçada a determinadas situações e vivências. Estamos constantemente produzindo os nossos mundos e as nossas histórias, mas essa produção não ocorre exatamente como desejamos. Essas novidades não acontecem em situações controladas ou escolhidas por nós mesmos, mas sempre implicadas no espaço-tempo e em relações com o mundo, com os outros e consigo mesmo.

Ao reconhecermos essa relação da criatividade e nos tornarmos conscientes das suas implicações, podemos cultivá-la por meio da nossa atenção e cuidado. Podemos utilizar do tropo da fermentação para refletir sobre a criatividade. A fermentação é um fenômeno universal que nós humanos cultivamos para, por exemplo, obter o nosso pão diariamente. Estabelecemos um consórcio com microrganismos e, ao fazê-lo, assumimos a responsabilidade por suas existências. Nessa troca, obtemos o nosso alimento, desde que tenhamos cuidado com o tempo, a temperatura e o alimento desses pequenos seres. É uma questão de cuidado e de reciprocidade.

Virginia Wolf nos chama a atenção para algo nesse sentido em muitos dos seus escritos, mas, especialmente, no livro “Três Guinéus” e em suas palestras proferidas para jovens mulheres universitárias em 1929, reunidas no livro “Um teto todo seu”. Ela afirma que as condições mínimas para que alguém consiga criar algo, como uma obra de ficção, são dinheiro, comida e um quarto só para si. A autora enfatiza as poucas condições que existiam em sua época para as mulheres serem capazes de criar ficção, visto que a mulher se tornava “escrava de qualquer rapazola cujos pais lhe enfiassem uma aliança no dedo” (WOLF, 2019. P. 49).

As mulheres nessa época, salvo exceções, mal sabiam ler e escrever e eram propriedade dos maridos. Elas existiam para dar luz à população do mundo, criar seus filhos e servir as suas famílias. Eram de suas responsabilidades o cotidiano da casa:

a manutenção do núcleo familiar, a comida, as roupas, a limpeza. Com essas ocupações não remuneradas, raras eram as mulheres que tinham um quarto para si e condições financeiras para se sustentar. Com isso, a criação ligada a atividade intelectual e artística raramente estava ao alcance delas.

Entretanto, ao serem privadas da possibilidade de tais atividades, as mulheres desenvolveram, ao longo de séculos de existência em sociedades patriarcais, a arte do cuidado. O que me refiro como cuidado é uma atividade humana com implicações éticas, sociais, estéticas e políticas, que inclui tudo o que fazemos no sentido de manter, continuar ou reparar o nosso mundo para que possamos viver da melhor forma possível. O mundo inclui o nosso sujeito corporalizado, os outros e nossos ambientes, todos entrelaçados em uma complexa rede de vida (TRONTO, 1993).

Quando me refiro às mulheres como responsáveis por desenvolver a arte do cuidado, estou generalizando um processo social extremamente complexo. Na verdade, as mulheres fazem parte daqueles que foram responsáveis pelo desenvolvimento dessa atividade. Portanto, a arte do cuidado não se restringe ao gênero, mas diz respeito às atividades centradas em grupos sociais não-hegemônicos, em condições de subordinação (TRONTO: 1987).

O interesse feminista pelo cuidado, como o de Tronto (1993,1987), Harding (2004), Haraway (2003, 2008, 2016), Puig de la Bellacasa (2017) e de tantas outras pesquisadoras, trouxe à tona a especificidade das atividades de cuidado como feitos desvalorizados e, muitas vezes, tomados como invisíveis. Muitas vezes, são consideradas atividades mesquinhas, sem importância ou improdutivas, por mais vitais que sejam para as nossas existências como, por exemplo, a nossa relação com o alimento. São atividades que tornam as nossas vidas melhores na interdependência.

Trago a noção de cuidado para articular a criatividade com a comensalidade. O cuidado se refere a um estilo processual que se expressa na comensalidade, que nos estimula a criar algo em torno do comer, do beber e da partilha das nossas refeições. O estilo diz respeito às formas de sentir o mundo e refletir-agir do design. Afeta recursivamente os nossos gestos em torno do metaprojeto, retrata os valores dos que se expressam através dessas ações, emite signos. É um modo de sentir-pensar-agir implicado, com capacidade de transformar os nossos modos de existência (TIBOLA, 2016).

Projetar banquetes fermentadores constitui um estilo de sentir-refletir-agir no design. Ele é composto por gestos comensais e, ao mesmo tempo, procura criar

condições de abertura para processos criativos. Os gestos são movimentos do corpo ou de ferramenta conectada ao corpo que expressam uma intenção, eles articulam e dão forma a um estilo que eles simbolicamente carregam (FLUSSER, 2008).

Relacionar cuidado com a comensalidade refere-se à natureza e ao estilo das relações que se entrelaçam à mesa. Diz respeito ao compartilhar o mundo e a refeição com os outros. Essa partilha e a construção dessas experiências pretendem tornar as nossas vidas melhores através da interdependência, pelas nossas comunidades. Para haver uma comunidade e companheiros é preciso haver partilha, e o cuidado é a condição dos vínculos de partilha.

Isso não significa que esteja atrelando ao cuidado uma ideia inocente de fazer o bem, mas, pelo contrário, procuro com isso expor as tensões que existem nas experiências de cuidado. Vivemos em um mundo plural, no qual habitam muitos mundos, com diversos valores de bem viver. Procuro assumir o quão intrínseco é o cuidado com a carne dos mundos. Com isso, procuro não fixar o cuidado a uma de suas dimensões ontológicas – afetiva, prática, ética-política, estética – e compreender o seu caráter ambivalente (PUIG DE LA BELLACASA, 2017). O que isso implica, sobretudo, é que o nosso *hódos-meta* tenhamos permitido seguir esses entrelaçamentos situados nessas experiências na tese.

No início dessa caminhada, parti com a ideia da comensalidade como uma proposição ao design. Entendia a comensalidade como um ato de coesão social através da partilha das refeições. Durante a caminhada da tese, pude constituir uma noção particular daquilo que senti-refleti-agi ao longo dos ciclos de experiências. Hoje, proponho a comensalidade como um gesto de cuidado, uma hospitalidade cosmopolítica em torno do partilhar o comer e o beber.

Essa proposição parte daquilo que foi vivenciado nos ciclos de experiência. Naquilo que pude compreender como as potencialidades atualizadas nos fluxos das experiências. Partimos, primeiro, da afirmação da comensalidade como gesto de cuidado. A nossa relação com aquilo e aqueles que nos alimentam expressa os valores dos nossos modos de existência e o que cada um de nós considera o bem viver. Esses valores determinam a maneira que construímos os nossos mundos, além de condicionar os tipos de relações que constituímos.

Os valores do que é viver bem determinam as nossas escolhas na maioria das vezes. Os tipos de alimentos que escolhemos e suas proveniências, as definições do que é comestível ou não, quem são as pessoas que produzem esse alimento ou as

que escolhemos para partilhar as refeições, porque escolhemos tal comida e tal companheiro para partilhar, quais coisas colocamos à mesa, onde fazemos as nossas refeições, quando as fazemos e que destino damos ao que é excedente aos nossos sistemas alimentares. Tudo isso diz respeito ao impacto do cuidado nos nossos modos de existência.

Com isso, a noção de cuidado nos leva à proposição comensal elaborada nessa tese, mas também determina a perspectiva ética que está implicada nessa *praxis-poiésis*. Essa perspectiva não se refere a um universo de obrigações morais normativas, mas a um envolvimento no presente espesso, na impureza excêntrica das experiências nas quais a questão de como esse cuidado se instaura precisa ser explorada. Portanto, nessa perspectiva, a ética é um processo prático e contínuo de recriação das relações que expressam as nossas escolhas, do que consideramos um viver tão bem quanto possível (PUIG DE LA BELLACASA, 2017).

Procuramos trabalhar a partir dessa competência prática ao considerar as experiências comensais como momentos em que prestamos atenção nas nossas escolhas e naquilo que consideramos viver bem. Dessa maneira, o cuidado como estilo desse design é uma provocação à reflexão a respeito das éticas dos sujeitos praticantes, um permitir sentir-se afetado.

Enquanto o cuidado abre espaço para refletirmos sobre a nossa competência ética, entrelaçada a ela está a ideia de hospitalidade, que nos traz ao universo da alteridade e evidência a maneira como acolhemos e cuidamos dos outros. A hospitalidade, o acolher afetuosamente, é um conceito que tem a sua origem na Grécia Antiga. No mundo greco-romano, a hospitalidade era uma lei, considerada um direito divino de qualquer hóspede, estrangeiro, e uma obrigação do anfitrião.



Figura 21: "Jupiter e Mercúrio em Philemon e Baucis", de Peter Paul Rubens (1630-1633).

No idioma do grego antigo, a expressão que se refere à hospitalidade é *xenia*, que significa a amizade ou ritual de amizade com o *xenos*, aquele que é considerado estrangeiro e/ou hóspede. Ela era uma relação institucionalizada, baseada na generosidade e na reciprocidade. Também era uma forma de honrar ao deus Zeus *xenios*, pois Zeus era considerado o padroeiro dos estrangeiros. Esse era um tema comum na mitologia grega: episódios em que os deuses testavam a virtude e a piedade dos humanos em relação a estrangeiros. Podemos constatar isso através do episódio retratado na imagem acima, quando Zeus e Hermes se disfarçam de andarilhos para testar a hospitalidade de um vilarejo. Nesse vilarejo, os deuses foram recebidos apenas por *Philemon* e *Baucis*, um casal de idosos muito pobre e simples que os ofereceu tudo que tinham de melhor. Nesse episódio, *Philemon* e *Baucis* foram recompensados pela hospitalidade, enquanto os seus vizinhos foram castigados pelos deuses com uma enchente que destruiu o vilarejo inteiro.

Boa parte dos rituais da comensalidade que herdamos, nós, colonizados pela cultura ocidental, estão descritos na *Odisseia*, de Homero (2011). Isso ocorre, em grande medida, na descrição do caminho de volta para casa de Odisseu (Ulisses, no mito romano). Uma jornada de 10 anos até chegar à sua terra natal, Ítaca. Antes de retornar, ele, o estrangeiro, passa por muitos portos e casas distintas.

Na Odisseia, são retratados em muitas ocasiões, pela chegada de Odisseu a cidades distantes, os rituais de acolhida aos estrangeiros. Eram esses rituais que distinguiam os povos entre os civilizados e os bárbaros. Inclusive, para Homero, um sinal de homem civilizado era o fato dele compartilhar o seu pão e sua mesa com os estrangeiros. Ser companheiro, *cumpanem* (literalmente, compartilhar o pão), era um gesto distintivo civilizatório, uma maneira de conviver civilizada, que também os distinguiu das outras classes e dos escravos. Evidentemente, esses eram hábitos dos homens nobres com posses. No entanto, quem produzia tais banquetes eram as mulheres e os escravos. A hospitalidade descrita por Homero era um ritual bastante regrado, ditado por leis. Consistia em dar as boas-vindas, acolher, servir comida e bebida, sentar-se, banquetear, dizer o nome e a pátria, deitar-se, banhar-se, levantar-se, entregar os presentes e despedir-se.

Derrida e Dufourmantelle (2000) propõem uma reflexão sobre a implicação do conceito de hospitalidade ao nosso mundo contemporâneo e instauraram um incômodo ao tratar da possibilidade de uma lei da hospitalidade incondicional. A hospitalidade incondicional é aquela que não pede nada em troca pelo gesto de acolhida, nem mesmo o nome do hóspede. É um gesto de generosidade sem trocas, sem propósito, inútil e absolutamente gratuito. Para os autores, essa hospitalidade ameaça uma sociedade da eficiência que encontrou na transparência um método de poder totalizador ao fragmentar as responsabilidades e isentar os grupos sociais da necessidade de gestos sem reciprocidade.

Os autores defendem que permitir espaços para esses gestos sem utilidade é, por si só, um gesto político. Portanto, abrir espaço para o diferente, aqui referido como o estrangeiro, institui a possibilidade de debater sobre aquilo que é diferente de nossos modos de existência. O que instaura e estimula as questões a respeito de uma instância política na nossa comensalidade. Instaura também uma geografia da proximidade e procura beneficiar-se do fantasma do sujeito estrangeiro que nos previne, através da alteridade, a não nos fecharmos em nós mesmos. Isso significa que também acabemos por nos reconhecer como estrangeiros, em condição de simetria com relação aos diferentes (DERRIDA & DUFOURMANTELLE, 2000).

Há muitas maneiras de explicar a organização do nosso mundo e do universo. Existem tantas maneiras quanto existem seres sencientes na Terra. Ao associar cosmo e política, acolhe-se a ideia de que existem muitos mundos no nosso mundo compartilhado e muitas maneiras de explicá-lo, conseqüentemente, muitas formas de

viver de acordo com essas narrativas. Se somos muitos e diversos, a noção de política deverá dar conta dessa diversidade.

Com isso, compreendemos política como a competência prática de organizar e transformar mundos. Não se restringe aos limites geográficos da polis, mas procura operar através dos consórcios que estabelecemos com os outros e os diversos mundos que construímos, transformamos, partilhamos e acolhemos em nossa convivência.

Para dar conta da diversidade reconhecida pela cosmopolítica compreendo o banquete fermentador como uma assembleia. Ao propor o banquete como uma assembleia, refiro-me ao metaprojeto da refeição como espaço-tempo de um grupo de pessoas diversas que exercitam um interesse comum e, ao mesmo tempo, constituem uma reunião para sentirem, dialogarem, refletirem, discutirem e agirem através da interdependência, da simbiose. A intenção é que esses diálogos à mesa nos possibilitem o exercício da diplomacia e do empoderamento.

O que nos leva a última parte do conceito de comensalidade proposto acima: o comer e o beber. A partilha da mesa, do comer e do beber nos leva à dimensão estética dessa proposta ao design. O comer e o beber pretendem convocar a nossa percepção a expor os nossos modos de existência. Uma estratégia háptica para arregimentar os nossos sentidos em prol do nosso metaprojeto. Ela nos leva a uma noção de metaprojeto como experiência háptica e visual, é uma maneira de agenciar o entrelaçamento entre corpo e mundo.

Pelo comer e beber em comunidade, pretendi explorar as relações potenciais entre corpo, imaginação e coisas na experiência do mundo, levando em consideração todos os nossos sentidos. Afinal, a relação com os outros à mesa é mediada pela manifestação do paladar. O paladar não é um sentido, nem mesmo um juízo ou um sentimento, mas o seu acontecimento é mediado por eles. Ele é uma maneira de promover a conexão com os outros e com o mundo.

A partir dos ciclos de experiência, tive a oportunidade de atualizar o sentido de comensalidade, conforme acabo de propor. Se o conceito de comensalidade foi atualizado é natural que, em um processo recursivo e de aprendizagem, a proposta de design também tenha sido atualizada ao longo do caminho.

5.1 DESIGN ESTRATÉGICO COMO UMA FERMENTAÇÃO DO METAPROJETO

Até aqui, seguimos o caminho elaborado no *hódos-meta*. Trata-se do percurso de busca por experiências e seus entrelaçamentos que afetem as nossas potências de sentir-refletir-agir e criem condições para que fermentemos as nossas existências. A comensalidade é o modo de expressão desse caminho, corporalizado na experiência do mundo. As experiências vividas ao longo do caminho da tese, através de seus movimentos e deslocamentos constantes, proporcionaram a possibilidade de sentir-refletir-agir através do design e a respeito do design.

Nesse momento, exploraremos a natureza da nossa bússola, esse sistema de dispositivos que nos possibilita a problematização a respeito dos nossos modos de existência. Exploraremos também a abertura que o design estratégico nos possibilita para construir essa reflexão. Assim, mergulharemos na diversidade de processos que buscam a transformação do mundo para adaptá-lo às necessidades e desejos dos mais diversos sujeitos.

No início, propus o design como transformador de mundos constituído por um sistema de dispositivos. Para dar conta dessa natureza do design, instituí os artefatos-processos como estratégias macroprocessuais da organização desse sistema. Defini os artefatos-processos fermento, mesa e banquete como o caminho a ser explorado no ciclo de experiências. No caminho, percebi que os princípios dessa processualidade em construção, organizada pelos artefatos-processos, eram a recursividade e a aprendizagem. Ao encontrar, no banquete fermentador, o artefato-processo que dava forma às nossas experiências e possibilitava o entrelaçamento dos movimentos da ecologia dos devires e das funções-intencionalidades, também pude compreender que o banquete se constituía, em si, como um sistema de dispositivos. Esse sistema de dispositivos foi composto por elementos como microprocessos que deram sentido às experiências estimuladas pelas estratégias metaprojetuais.

Ao reaprender a fazer o caminho caminhando, proponho, agora, um design estratégico como uma fermentação do metaprojeto dos nossos modos de existência e seus devires através da comensalidade. A escolha por determinar o design estratégico como uma fermentação do metaprojeto é relativa ao tipo de transformação que busco criar condições para que possa emergir. Para isso, fomenteias condições que dizem respeito ao que fazemos para manter, continuar ou reparar o nosso mundo de modo a vivermos da melhor forma possível. A fermentação do metaprojeto também implica a capacidade de compreender que a vida é singular aos nossos modos de

existência, e que existem muitas outras formas de viver que se entrelaçam a ela, pois vivemos em um mundo em que cabem muitos mundos.

Nesse sentido, podemos relacionar essa proposta com a noção de pluriverso. Conceito inicialmente desenvolvido por James (2014) para referir-se ao universo que, para ele, não é unitário como o nome indica. Ele argumentava que nós e o mundo operamos em registros múltiplos em que os ambientes, o tempo, o espaço e as nossas escolhas posicionam e compõem as nossas interações, as nossas experiências e, até mesmo, as nossas verdades.

Escobar (2018) apropria-se desse conceito para propor um design para o pluriverso. Ele procura verificar se o design pode habilitar a construção de comunidades autônomas. Para ele, o pluriverso diz respeito a uma multiplicidade de culturas. Ele afirma que é necessária a construção de uma metacultura como plataforma para essa multiplicidade pois, assim, será possível construir colaborações dialógicas. O autor defende que a autonomia é a teoria e a prática dessa metaexistência, e defende que o pluriverso deve ser uma ferramenta de reimaginação e reconstrução de mundos locais. Nessa direção, ele conecta o conceito com a experiência zapatista, na qual autonomia é a habilidade de criar condições que permitam às comunidades mudarem as suas normas internamente. Escobar (2018) acredita na premissa de que cada comunidade pode praticar o design de si mesmo.

A noção de metaprojeto que elaborei abrange a estratégia proposta por Escobar a respeito da construção de uma metacultura como plataforma de uma multiplicidade. Pela perspectiva cosmopolítica adotada, busco um plano de igualdade na abertura para a diversidade. O metaprojeto nos possibilita configurar essa proposta em termos processuais. Assim, com o deslocamento constante do projeto que o meta traz para o design, procuramos estimular nos praticantes uma abertura à natureza-cultura, constituindo um deslocamento de si mesmo e dos seus modos de existência. Desta maneira, o metaprojeto nos proporciona a possibilidade de operar em dinâmicas múltiplas por um reconhecimento da natureza do mundo como pluriverso.

Diferente de Escobar, a premissa do design que proponho não está atrelada ao futuro, mas a uma noção de tempo a partir do presente espesso. Além disso, Escobar busca o design como uma maneira de cada comunidade projetar a si mesma. Há, aqui, uma diferença, que pode parecer sutil, porém, na verdade, é significativa. Busco nas comunidades, pela assembleia que o banquete constitui, a possibilidade de prestar atenção em si mesmo criando condições para fermentar acontecimentos e

atualizações e, que nós mesmos, em nossas comunidades, possamos acolher muitos mundos.

Portanto, para dar conta do pluriverso, é preciso que a abertura à diversidade esteja implicada às nossas estratégias. O pluralismo advindo de James (2018) rejeita propostas totalizadoras, pois essas tentativas, normalmente, levam à exclusão, à marginalização e à subordinação. O Pluralismo busca por conexões enquanto o totalitarismo enxerga desacordos. Aqueles de quem discordamos, podem ter algo importante a nos ensinar, a dizer, mesmo que não estejamos de acordo com ele. O não estar de acordo não desqualifica a possibilidade de aprendizado.

As estratégias propostas nesta pesquisa pretendem dar conta desse pluralismo. Alguns dos princípios das estratégias vão na direção dessa abertura, como a arte da diplomacia e a capacidade interespécie de estrategiar. A diplomacia entra em jogo na maneira como nos relacionamos com os outros e consigo mesmo. Ela se manifesta no diálogo e exige de nós a expressão e o acolhimento de diferentes pontos de vista. Ao prestar atenção aos diálogos e movimentos presentes nas assembleias, reconhecemos que habitamos um mundo múltiplo e co-existimos com tantos outros seres, dos quais dependemos e que dependem de nossas escolhas. Já compreender a estratégia como interespécie é reconhecer a agência de outros seres além dos humanos, reconhecer a nossa responsabilidade com relação a essas outras vidas, é uma busca por ampliar uma postura centrada no ser humano para outra que valoriza a vida. É reconhecer que nossos modos de existência são como são, pois vivemos uma vida coletiva em consórcio com muitos e diversos.

Na cultura de design italiana, o design migra de uma atividade profissional ligada ao surgimento das indústrias e pautada pela produção de objetos, para uma atividade que chama atenção ao estratégico. Esse deslocamento auxiliou na constituição de uma atividade que não estivesse apenas associada ao desenvolvimento de produtos. Também possibilitou ampliar a atuação do pensar e do fazer design a outros serviços e sistemas (MAURI, 1996). Esse é o design estratégico que chamo de tradicional.

A vertente brasileira do design estratégico tradicional, operante na linha de pesquisa de Design Estratégico para a Inovação Cultural e Social do programa de pós-graduação em design da UNISINOS, da qual faço parte, enfatiza a importância das estratégias na orientação da ação projetual e, procura localizar os seus projetos no âmbito da inovação social e cultural e da sustentabilidade. Freire (2015) apresenta

a articulação entre design e a área da administração como maneira de explicar o surgimento do design estratégico. Essa articulação, que deu origem ao design estratégico, ocorre pela conversão de problemas de gestão e planejamento estratégico ao campo de ação do design. O design, em contrapartida, contribui com a sua cultura de projeto para as organizações ao identificar uma abordagem metodológica que dê conta da particularidade desses tipos de projetos.

Ao propor a noção de estratégia elaborada neste trabalho, acredito que possa contribuir para uma discussão a respeito da diversidade de possibilidades existentes ao articular design e estratégia. Ao buscar a ideia de estratégia como a arte de manter a paz, procuro reconhecer a herança do termo, no entanto, também, tenho em vista a sua transformação ao longo do tempo e a abertura que ela possibilita.

Reconheço a herança da noção de estratégia atrelada ao design estratégico tradicional. Minha inspiração não é a lógica de mercado ou área da administração, mas a noção de distribuir elementos sobre um campo. Logo, essa proposta opera através da organização desses elementos e de proposições de sistematizações metodológicas.

Uma das formas em que o design estratégico tradicional procurou organizar as suas metodologias foi através da construção de cenários, uma maneira de pensar o mundo, uma estratégia para antecipar questões do futuro pelo uso da imaginação na construção de alternativas de mundos e de realidades futuras possíveis (ver: MANZINI, 2003; MANZINI & JÉGOU, 2006; REYES, 2011; HARTMAN & FRANZATO, 2012; CELASCHI & FRANZATO, 2018).

Os cenários, nessa abordagem de design, auxiliam a organizar o processo de projeto em direção a uma determinada intenção projetual e, também, a uma visão de futuro, exploradora de um novo campo de possibilidades. Além disso, o processo de design pautado por cenários procura conectar todos os envolvidos no projeto pela construção de imaginários compartilhados a partir dessas representações. Ele abre um campo que estimula a aprendizagem organizacional e a troca de conhecimentos entre os envolvidos (HARTMAN & FRANZATO, 2012).

Essa metodologia do design estratégico tradicional contribuiu com a presente pesquisa, na tentativa de encontrar estratégias e criar condições, espaços-tempos, compartilhados de imaginação. Ao articular design com comensalidade, define-se o cenário da pesquisa. Esse cenário se relaciona com o tema e os espaços-tempos nos quais vivenciamos os ciclos de experiências. Esse sentido de cenário está próximo a

noção do teatro e da cenografia, pois define o espaço e a conjuntura das experiências. Além disso, com o banquete fermentador, pude observar que o metaprojeto desse acontecimento deu-se como uma construção de performances. A performance²² é aquilo que faço ou sou a cada momento. Isso significa que a performance me possibilita a construção e reconstrução de mim mesmo a todo instante, pois está entrelaçada ao fluxo do devir: somos aquilo que fazemos, aquilo que comemos, e nos tornamos coisas e pessoas diferentes à medida que fazemos escolhas diferentes.

Pela sua natureza, as performances nos levam a uma dimensão diferente da proposta de cenários. Os cenários nos levam para o desenho de uma situação de um contexto em um mundo outro ou um futuro mais distante. Já a performance nos localiza no presente e diz respeito às dinâmicas desenvolvidas em uma vivência de relações. A prioridade, nessas performances, é criar condições para que as pessoas reflitam sobre suas maneiras de viver e conviver no mundo, possibilitando a configuração de espaços-tempos de fermentações de algo novo. A reflexão e as experiências da proposição comensal ao design não exigem que os praticantes sejam designers profissionais ou tenham alguma habilidade específica, apenas que queiram envolver-se e sentir-se afetados pelas vivências.

Nos anos setenta, Papanek (1971) já afirmava a convicção, reforçada por Manzini (2016), de que todos somos designers. Para ambos, qualquer agir intencional, organizado, em direção a um determinado desejo, propósito, constitui um processo de design: um esforço consciente para configurar uma determinada ordem. Portanto, parto da premissa que todos somos capazes de assumir um papel de protagonismo na transformação dos nossos modos de existência.

Manzini (2008; 2016; 2019) provoca a reflexão sobre um estilo de design que seja um sentir-refletir-agir voltado para o cotidiano. Ele parte do design estratégico em direção a uma abordagem sobre o design em prol da sustentabilidade, depois em favor da inovação social até chegar à política do cotidiano. O objetivo do autor é ampliar os limites tanto do design quanto do pensamento para abrir possibilidades genuínas de pensar e agir de outra forma. Com o livro *"Politics of Everyday"*, ele busca contribuir para a difusão de uma capacidade crítica e colaborativa de design. Para tanto, adverte que trata-se de um livro sobre cultura de design, que inclui todos os que estão envolvidos em atividades de design, portanto, qualquer um (MANZINI, 2019).

²² Essa noção de performance desenvolvida aqui tem inspiração no conceito de Judith Butler (1998).

A convicção de que a cultura e as atividades de design permeiam a existência de todos me levou à perspectiva de uma proposta onto-epistemológica para o design. Nessa direção, a principal intenção é despertar uma reflexão sobre os modos de existência de cada sujeito e, com isso, criar as condições para a transformação. A articulação entre design e comensalidade constituiu um cenário propenso a lidar com essas questões, visto que comer é uma ação contemplativa da vida. Na vida, tudo se digere e tudo se absorve, tudo sustenta e tudo destrói. Comer é uma manifestação da vida, de que há apenas uma única vida que circula entre corpos e espécies. Uma vida comum a todos os seres vivos (COCCIA, 2020).

Compreender essa proposta como onto-epistemológica é uma busca por coerência do processo desenvolvido ao longo da tese. Conforme apresentado, especialmente nos capítulos dois e três, constituí a pesquisa na interação entre as experiências e as conexões epistemológicas que encontrava através dos estudos que elaborava. Essas conexões ocorreram através do entrelaçamento entre a fenomenologia merleau-pontiana e a filosofia dos processos, em especial, pelas conexões com Whitehead e Stengers.

A recursividade entre o ciclo de experiências e as conexões epistemológicas possibilitaram um entendimento ontológico dessa processualidade desenvolvida ao longo da tese. Encontrei, na leitura de “A natureza”, de Merleau-Ponty, o caminho para esse entendimento no design. O autor busca no exame da natureza o pressuposto fundamental para sua ontologia e, assim, distanciar-se das ciências e metafísicas que incorporam a bifurcação da natureza a seus pressupostos, pois isso determina que elas se fechem no incorporal oferecendo “uma imagem fantástica do homem, do espírito e da história” (MERLEAU-PONTY, 2006, p. 91).

Ele encontra em Whitehead, e nos desenvolvimentos da mecânica quântica moderna, a inspiração para a sua proposta ontológica. Nesse sentido, o filósofo britânico torna-se um de seus principais suportes teóricos na tarefa de estabelecer um novo conceito de natureza. Através de entrelaçamento com Whitehead, Merleau-Ponty defende uma indistinção entre natureza e cultura sem haver um descolamento entre natureza e cultura, pois a cultura torna-se uma expressão da consciência e da sensibilidade inerente aos sujeitos como carne do mundo. Com isso, passamos a compreender a existência como um fluxo constante do devir e não como uma matéria estática.

Whitehead (1978) afirma que a concrecência é imanente ao existir. Concrecência é um princípio que diz respeito ao acontecimento de concretização (um devir concreto) de um existente. Os existentes whiteheadianos não são seres isolados, são acontecimentos resultantes de atos de apreensão e de serem apreendidos. No vocabulário de Whitehead, isso quer dizer atos de percepção e de ser percebido. Dessa maneira, há uma convergência de percepções, sentires, trajetórias de vida implicadas na concrecência de um existente. Finalmente, a concrecência nos afirma a ideia de que a existência é, em si, criativa, e essa criatividade ocorre sempre através de um consórcio que emerge como um acontecimento. Isso leva a uma ontologia que se afirma no princípio de criatividade no mundo como uma manifestação da nossa existência coletiva.

Willis (2005) afirma que um design ontológico é uma forma de caracterizar as relações entre seres humanos e o mundo. Com isso, coloca o design como algo fundamental e profundamente enraizado na natureza humana. Para ela, o design, em um duplo movimento, torna possível as múltiplas existências ao projetarmos o mundo e, reciprocamente, sermos projetados por ele. Esse projetar ontológico torna-se uma interpretação do próprio design a respeito da sua natureza e da sua agência. Por isso, Willis (2005) entende o design como uma prática não centrada no humano, aceitando a natureza interespecie e “inter-coisas” do sentir-refletir-agir do design. Essa postura quanto a sua atividade faz o design carregar consigo uma política.

Quando Willis (2005) argumenta a respeito do duplo movimento do design, de projetarmos o mundo e o mundo nos projetar de volta, podemos refletir de uma maneira plural sobre o seu argumento. Se habitamos em um pluriverso com muitos mundos sobrepostos uns aos outros, podemos imaginar que a atividade transformadora adotada por mim em meu mundo afetará os mundos de muitos outros que são atingidos pelas minhas escolhas, direta ou indiretamente. Se reconhecermos isso como um desafio político do design, podemos entender como uma oportunidade metaprojetual cosmopolítica. Como mencionei antes, a cosmopolítica é uma maneira de operarmos através da alteridade. Portanto, se minhas escolhas transformam muito mais do que o meu mundo, é preciso, em uma primeira instância, que eu reconheça tal fato. Ao reconhecer, posso desenvolver a capacidade de prestar atenção em mim mesmo e nos outros. Isso poderá auxiliar-me no processo de sentir-refletir-agir a respeito da minha existência e das suas implicações nos muitos mundos que existem.

Escobar (2012) define o design como ontológico por compreender que ao fazermos design estamos projetando modos de existir. Design para ele é entendido como um diálogo sobre possibilidades em que ocorre a interação entre compreensão e criação. Essa habilidade ontológica para o diálogo e criação de histórias são o que possibilitam a mudança.

Compreendo a concepção de Escobar a respeito da ontologia do design como uma oportunidade para refletirmos sobre a criatividade como característica intrínseca dessa atividade. Não vejo a criatividade como aquilo que é distintivo do design em relação a outras atividades, mas compreendo que sejam as processualidades projetuais que criam condições para a emergência desses acontecimentos criativos, que constituem a distinção do design de outras atividades. Isso não significa que exista apenas uma processualidade, mas pode haver infinitas processualidades que busquem pela produção de algo novo, não pela mera reprodução.

No compromisso que procuro adotar nessa tese ao propor a noção de design como a fermentação do metaprojeto dos nossos modos de existência, busco, na base do cuidado, valores para refletirmos sobre os mundos que constituímos. Passamos de uma dimensão de criatividade como algo inerente à existência para a criatividade atrelada à ideia de sentirmos-refletirmos-agirmos sobre o que e como fazemos para manter, continuar ou reparar o nosso mundo, para que possamos viver da melhor forma possível.

Assim como Willis (2005), Escobar (2012) considera a ontologia do design como política pois, ao projetarmos modos de existências, projetamos mundos. Se todo o design é ontológico, o autor afirma que cada design possui compromissos com bases diferentes e, com isso, cada um deles cria mundos e modos de existências diversos. Isso ocorre porque essas criações inauguram uma série de rituais, modos de saber e fazer e modos de existir. Escobar (2012) procura estimular o diálogo a respeito da ontologia do design para propor o seu design autônomo. O que reforça, mais uma vez, a natureza política do design. No caso da proposta desta tese, esse compromisso com o cuidado não procura determinar que tipo de cuidado é o certo ou o errado, mas sim perceber as tensões existentes nos diferentes tipos de cuidado e, com isso, possibilitar que seus praticantes prestem atenção às suas maneiras de cuidar e possam, com isso, questionar-se.

A respeito da natureza política do design, Fry (2011) entende o ato de projetar como uma atividade intencional prefigurada. Ele nos chama atenção para a

capacidade potencial do design como instrumento de mudança. Essa potencialidade pode tornar o design uma prática de redirecionamento, no sentido de romper com a insustentabilidade dos modos de existência atuais. Porém, para isso, ele acredita que a natureza do design em si precisa ser transformada, em um deslocamento do design para fora de sua função econômica em direção a uma agência pautada pela ação política. Para o autor, essa mudança é necessária para atuarmos na construção de uma cultura de sustentação, associada a um projeto que confronta a destruição advinda do produtivismo, a insustentabilidade do antropocentrismo e a necessidade de lidar com o que ele trouxe à tona. Dessa forma, coloca-se o design como um agente político essencial.

Assim como a noção de cuidado, não pretendo definir que tipo de atividade de design é boa ou má, mas compreender as tensões existentes e propor uma maneira de sentir-refletir-agir o design que tenha se constituído na recursividade instituída nos ciclos de experiências e nos estudos elaborados ao longo desse processo. Para isso, reconheço que o design não é uma atividade neutra e, se ele é capaz de interferir e construir mundos, ele tem uma ação ético-política, independentemente do tipo de mundo ou modo de existência que construiremos. Portanto, refiro-me às questões ético-políticas muito mais no sentido de assumirmos responsabilidade, num sentido harawayano, do que para propor a sustentação como valor do design, como Fry (2011) o faz a partir da sua argumentação. Contudo, a sua reflexão a respeito do entrelaçamento entre design e política continua sendo relevante para a nossa discussão.

Em termos do universo da macropolítica, o Fry (2011) afirma que a democracia é incapaz de colocar em andamento uma cultura de sustentação. Ele baseia o seu argumento em duas questões. A primeira é que um futuro, que “vale a pena ter” (p. 10), exige uma transformação política da vida social e econômica, a qual a democracia atual não é capaz de instituir. A segunda é que a mudança necessária não pode chegar através do discurso político existente, pois as mudanças necessárias, segundo ele, requerem outro tipo de política, associada a uma agência capaz de transformar as dinâmicas atuais. Essa agência para ele é o design redirecionado.

Mesmo que o design não seja geralmente entendido ou associado à política, a não ser pelas suas produções de materiais como imagens e marcas promocionais, a atividade de design é profundamente política. Trata-se de uma atividade de construção de modos de existência, conseqüentemente, de mundos diversos. Por

isso, a abordagem de Fry (2011) procura dar um reconhecimento ao design como uma forma política particular. Isso significa posicionar o design em relação ao político e, em seguida, desenvolvê-lo de maneira localizada como uma prática política específica.

O que procuro chamar a atenção ao trazer a questão política por intermédio de Fry (2011), em primeiro lugar, é afirmar a condição do design como algo essencialmente político, ético, estético, pois é uma ação intencional de intervenção. Em segundo, é a possibilidade de o design constituir uma forma política particular. Se ele é uma forma particular de constituir política, então essa maneira será diretamente influenciada pelas estratégias, princípios, movimentos, funções, praticantes envolvidos, localização e tantas outras implicações que constituem o estilo e a conjuntura de cada maneira de sentir-refletir-agir o design.

No nosso caso, ao constituirmos um sistema de dispositivos amparado no artefato-processo do banquete, partimos dos movimentos que constituíram a ecologia dos devires e das funções, as intencionalidades metaprojetuais. No decorrer do processo da tese e dos ciclos de experiências, houve a emergência de diversas novas questões que foram moldando à nossa maneira de sentir-refletir-agir a respeito do design. Algumas questões surgiram no decorrer do processo e o alteraram em si. Elas já estão descritas ao longo dos capítulos anteriores. Outras questões surgem à medida que reflito em torno do processo. Como foi o caso da proposição do conceito de comensalidade atualizado e da proposição de design como uma fermentação do metaprojeto.

Outra emergência que ocorreu a partir dos últimos ciclos de experiência e no decorrer da reflexão acerca do processo foi a de um devir especulativo. Ele é uma emergência que ocorreu a partir dos entrelaçamentos entre a ecologia dos devires e as intencionalidades metaprojetuais e constitui-se como um devir pois é, também, um fluxo, um movimento instituído em virtude das experiências entrelaçadas a pesquisa elaborada. Entre *transpoiésis*, *simpoiésis* e *suipoiésis* manifestou-se a emergência especulativa. Esse movimento formou-se também das relações entre *epoché* e proposição. Ele procura trazer à tona as reflexões geradas pela *epoché* e especular sobre as suas potencialidades.

Ao definir a *epoché* e a proposição como intencionalidades, compreendi que elas não poderiam fazer apenas parte dos movimentos nos ciclos de experiências, mas também precisavam instituir um movimento de reflexão a respeito desses ciclos.

Refletir sobre os ciclos não significa uma reflexão apenas centrada na processualidade metaprojetual, mas também sobre o design em si, o design como uma fermentação e sobre as implicações do que apreendemos nos nossos modos de existência. Além disso, conforme referi acima, esses entrelaçamentos são indissociavelmente políticos, éticos e estéticos.

5.2 CARTOGRAFIA COSMOPOLÍTICA: A CAPTURA DO DEVIR ESPECULATIVO

A cartografia cosmopolítica constitui-se como um processo de captura do devir especulativo pelo metaprojeto. Ela provoca uma continuidade do processo mesmo após o fechamento dos ciclos das experiências. É uma contínua apreensão daquilo que foi experienciado, uma maneira de criar condições para que o processo de projeto proporcione uma contínua abertura em nossos modos de existências. Desta maneira, o metaprojeto não tem fim, apenas escolhemos um ponto no qual deixamos de instituir um movimento intencional de intervenção. O metaprojeto tem uma continuidade a partir do fluxo instituído nas experiências e seu entrelaçamento com os nossos modos de existência, no nosso caso, através da comensalidade.

A relação entre cartografia e devir especulativo pretende dar continuidade ao metaprojeto onto-epistemológico que entrelaça fenomenologia e filosofias do processo. O devir especulativo é a experiência de entrelaçamento entre *epoché* e proposição. O entrelaçamento desses fluxos não faz com que os tratemos como sinônimos; cada um deles mantém a sua singularidade na constituição desses entrançados de fluxos que constituem os nossos turbilhões. Os fios de uma trança que representaria esses fluxos seriam ásperos e porosos, estimulando o acoplamento entre elas e a troca constante.

A captura do devir especulativo pela cartografia pretende ser epistemológica experiencial, porque busca colocar à prova os modos como conhecemos as coisas e os nossos preconceitos ao suspendê-los de sua dimensão dogmática inquestionada; e ontológica, pois procura desvendar os nossos modos de inscrição da experiência radical da primeira pessoa no mundo, explorando a raiz de nossas escolhas e de quem somos como humanos.

O desafio que foi imposto para essa experiência metaprojetual é o entrelaçamento entre duas posturas diferentes: a fenomenologia com a sua tradição indutiva e descritiva da experiência e as filosofias do processo de tradição abdutiva e

especulativa a respeito da experiência. No entanto, as duas encontram convergência na experiência concreta das nossas existências. A fenomenologia como uma ética de auto-observação e recepção receptiva do outro. Os processos como a estética inventiva das nossas percepções a respeito das experiências. A cartografia como um exercício cosmopolítico, no qual opero através da diversidade e da alteridade.

Pela práxis-poiésis da experiência concreta, enfatizo a ligação natural das posturas fenomenológicas e processuais. Agora, com a captura do devir especulativo, opero por um caminho ao mesmo tempo descritivo e especulativo. A descrição fenomenológica me compromete a não produzir uma declaração cujo conteúdo não está ligado às experiências vividas. A descrição também exige o exercício de uma interpretação especulativa regulamentada pela experiência concreta. Isso não quer dizer que nos fecharemos aos mundos além da experiência, mas que esse devir especulativo da experiência incorpore materiais de várias origens canalizando a proposição da especulação para o nosso leitor, garantindo que a cartografia possa produzir as regras a partir de si mesma. Este é o desafio da inspiração vinda de Husserl pela redução eidética. O caráter intencional e eidético da experiência fenomenológica atende às necessidades para elaborar uma proposição especulativa.

A redução eidética é responsável pelo agenciamento entre descrição e especulação. É uma abstração da existência para colocar em evidência a imagem, a essência dessa existência. Considero que refletir a respeito da essência dos nossos modos de existência comensais é um processo especulativo. A redução é alimentada pela intersubjetividade das experiências, ou seja, pelas maneiras dos sujeitos praticantes, pelo relatar dessas experiências e pelo compartilhamento delas com os outros. Dessa forma, lidamos com a primeira, a segunda e a terceira pessoas em uma dinâmica gradual de relações. A alteridade é o conceito chave da intersubjetividade, implementada no coração dessa práxis-poiésis.

A práxis-poiésis metaprojetual é algo que é preciso exercitar: o sentir-refletir-agir desse design exige a abertura da experiência ao surgimento indefinido de aspectos que não vemos necessariamente à primeira vista. Em suma, nossa experiência é inerentemente generativa no sentido de que ela está, constantemente, desdobrando-se por conta própria. Portanto, a cartografia cosmopolítica como captura do devir especulativo possui, intrínseca a ela, uma variabilidade constante. Ela diz respeito ao que foi apreendido nos instantes da sua construção. Se eu mesma

construí-la em outro momento, será diferente. Se outro sujeito praticante procurar construí-la, também será diferente. A impermanência é a sua riqueza.

Portanto, o fluxo instituído nas experiências e absorvido pelo devir especulativo beneficia-se da dinâmica estimulada pela busca da *epoché* nos ciclos das experiências, e procura dar novos sentidos às proposições construídas nos e a partir dos ciclos das experiências.

Há algumas maneiras de pensar o especulativo entrelaçado ao design. Vamos a essas maneiras para evidenciar as potencialidades que o especulativo traz ao nosso design estratégico. Uma das abordagens especulativas de design é a de Dunne & Raby (2013). Os autores procuram, no design, uma maneira de ultrapassar os desafios que enfrentamos hoje como sociedade. Eles acreditam que a única maneira para isso é mudando os nossos valores, crenças, atitudes e comportamento. O papel do design, nessa mudança, é o de especular como as coisas poderiam ser. É uma forma de nos impulsionar a perceber um contexto alternativo ao estimulado pelas forças do campo econômico. O design pode ser um espaço para pensar, para experimentar ideias e ideais.

Dunne & Raby (2013) mencionam que as escolas de arte podem tornar-se plataformas para experimentação, especulação e reimaginação da vida cotidiana. Acredito que essa possibilidade não resida apenas nas escolas de arte, mas nas universidades de maneira geral e em qualquer tipo de processo educacional e de aprendizagem. A universidade pode assumir essa respons(h)abilidade ao possibilitar espaços-tempos de aula em que façamos experiências para reimaginarmos a vida cotidiana, como os dois últimos ciclos de experiências dessa pesquisa. Com isso, a universidade reafirma o seu papel na construção de cidadãos, não apenas de profissionais técnicos e empreendedores.

A universidade e outros ambientes com abertura para a aprendizagem podem possibilitar um desafio aos preconceitos, às suposições estreitas e ao nosso papel de consumidores em uma sociedade dedicada ao consumo. Portanto, nessa confluência de propostas de design, a tese não pretende propor uma metodologia a ser seguida, mas, ao invés disso, procura fomentar uma atitude, uma posição e postura em relação aos mundos que vivemos, uma postura que questiona o *status quo* e pretende estimular a busca por uma posição autoral, singular, e, ao mesmo tempo, comunitária de cada praticante perante a vida. O nosso desejo é promover a produção de

conhecimento e subjetividade em meio a um existir coletivo, um existir simbiótico e mimético que se constitui em suas transversalidades.

Ao experienciar a proposição e exercitar o devir especulativo, procuro proporcionar formas diferentes de perceber os mundos que vivemos ao devirmos conscientes a respeito das suas imbricações. Com isso, pretende-se criar espaço para o diálogo. Assim como Dunne & Raby (2013) assumem que o design especulativo e crítico pode colocar perguntas, encorajar o pensamento, expor suposições, provocar ações, estimular o debate, aumentar a conscientização, oferecer novas perspectivas, inspirar e, até mesmo, entreter de uma forma intelectual, também foi o que buscamos elaborar e possibilitar através dos ciclos de experiências.

Encontramos uma referência dessas práticas no trabalho elaborado por Anastassakis (2020) na Universidade Estadual do Rio de Janeiro, confabulado e narrado em seu livro. A autora propõe uma “prática de pesquisa engajada, imaginativa, criativa e aberta” (P. 12). Ela realiza uma reflexão sobre tais práticas através de fabulações especulativas na intersecção entre design e antropologia. São contações de estórias reais, que nos levam a imaginar possibilidades alternativas aos nossos modos de existência.

Com essas composições e deslocamentos, procurei entrelaçar a proposta de design estratégico elaborada ao longo deste trabalho com estilos e abordagens que constituíram reflexões importantes ao longo do caminho. Ajudaram a posicionar a nossa bússola. Além disso, ao trazer essa reflexão ao texto, chegamos ao percurso final do nosso caminho. A cartografia cosmopolítica é a última estrada que compõe o nosso *hódos-meta*.

A emergência do devir especulativo em nosso caminho, conforme a Figura 22, diz respeito ao que as experiências podem se tornar. Esse devir instaura um chamado para novas dimensões e estimula um despertar para novas possibilidades de atualização. Ele é indissociável das experiências: há uma continua recursividade entre eles. As experiências promovem o devir especulativo para que possamos criar contos e histórias sobre o que foi apreendido. Este devir come, ingere as experiências, e o seu movimento especulativo é obra da digestão desses processos.

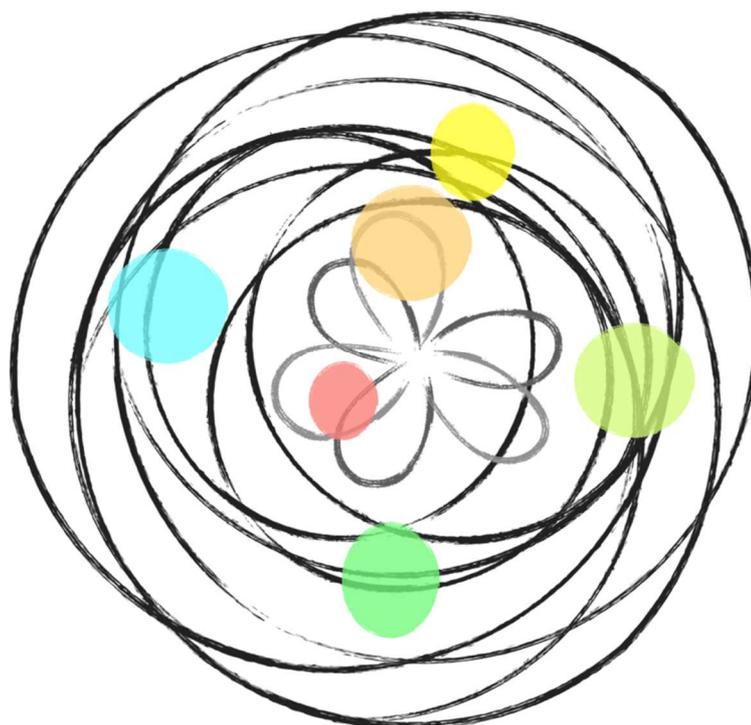


Figura 22: *As emergências do banquete fermentador. Desenvolvida pela autora.*

A digestão, por sua vez, é um processo ativador da imaginação, incentivador da expansão do escopo das possíveis maneiras de formular um problema e bifurcar dele uma série de questões a serem exploradas. O devir especulativo é mais um movimento na ecologia dos devires. Todavia, opera de maneira um pouco diferente dos outros. Em seu processo de ingestão dos outros movimentos, ele os transforma. Se buscarmos a referência em nosso processo digestivo, o nosso organismo quebra o alimento em porções mais simples para a digestão. Além disso, a quebra facilita a absorção dos nutrientes daquilo que foi deglutido. Na digestão especulativa do devir, assimilamos muitos dos elementos, nutrientes, que se tornam a energia desse movimento e nos possibilitam a continuidade.

No ciclo de ingestão, digestão e assimilação, nossos corpos contam com diversos elementos para realizar tal processo. De maneira semelhante, contamos com a cartografia cosmopolítica para a captura do devir especulativo. Essa cartografia conta com os seus elementos para que se instaure uma reflexão. Os elementos da cartografia são as emergências, as pranchas e as narrativas.

Começemos pela emergência. Ela é um elemento da cartografia cosmopolítica, pois refere-se às interações dinâmicas e simultâneas que resultam na formação de

uma nova propriedade ou processo, aquilo que chamamos de acontecimento. Para tratar a respeito da emergência, apoiamo-nos em Varela (2000) e suas pesquisas, que entrelaçam fenomenologia e ciência cognitiva ao explorar o fenômeno da vida.

Varela (2000) argumenta que o princípio da emergência é aquilo que nos constitui como sujeitos e efetiva os nossos modos de existência. Portanto, isso significa que a noção de sujeito, de si mesmo, é uma ação criativa corporalizada emergente. Essa ação é responsável pelo deslocamento e entrelaçamento de microprocessos locais que dão origem ao acontecimento de um “eu” emergente que consolida a nossa ideia de indivíduo, de si mesmo. No entanto, Varela (2000) nos chama a atenção para a natureza da emergência como uma “rua com duas direções”: os microprocessos locais dão origem à emergência acontecimental e, reciprocamente, a emergência restringe esses microprocessos. Portanto, a emergência atualiza as potencialidades e, ao mesmo tempo nesse processo, as restringe e determina os nossos modos de existência. É na emergência e no acontecimento que se constituem os processos criativos e a criatividade que mencionamos no início do capítulo anterior.

Se refletirmos que o princípio da emergência é um princípio criativo contínuo do fenômeno da vida, percebemos que a todo momento possuímos as condições para transformarmos os nossos modos de existência. Com isso, Varela (2000) nos ajuda a reafirmar que somos sujeitos em transformação e carne com o mundo no decorrer de nossas existências. Esses sujeitos corporalizados que somos produzem constantemente aquilo que entendemos como uma realidade coerente que constitui um mundo. O mundo, desta maneira, é uma forma coerente de organizarmos essas constantes transições entre os microprocessos locais e as emergências que nos constituem como sujeitos. Recursivamente, somos construídos pelas emergências e construímos os nossos mundos para darmos conta das nossas experiências, constituindo as nossas narrativas de vida, que conseguimos localizar dentro do nosso universo.

Ao desenvolver um ciclo de experiências comensais procurei criar condições para sentir-refletir-agir a respeito dos modos de existências. Esse ciclo amparou-se em um metaprojeto composto por elementos, princípios, processos e estratégias que buscavam a possibilidade da emergência de algo novo. Buscava estimular e arregimentar os microprocessos locais, de cada praticante, para a possibilidade de emergência de um acontecimento. Ao estimular a emergência através do metaprojeto, foram criadas as condições para o devir especulativo. Se não houvesse um processo

para nos tornarmos conscientes dessas emergências, o devir especulativo não teria subsídios para ocorrer nem sentido de ser. O devir especulativo organiza-se através da ocorrência das emergências acontecimentais que cada praticante trouxe às mesas e, por meio da intersubjetividade, somos capazes de especular a respeito delas.

O que especulamos nesse devir expressa os vestígios, as pistas, os indícios que, na cartografia, procuramos rastrear e o devir é operado pelos dois outros elementos dessa cartografia: as pranchas e as narrativas. As pranchas e as narrativas são procedimentos centrados nos detalhes, nos dados marginais, que nos remetem aos acontecimentos ocorridos em nossas vivências. Ao colocar os vestígios em relação entre si somos capazes de construir histórias para reimaginar o nosso presente denso e seguirmos com os problemas.

No capítulo anterior, trouxe questões relativas à prancha, ao discorrer sobre a toalha como parte do artefato-processo banquete. Naquele momento, a referência da prancha foi feita em virtude do relato a respeito da construção do sistema de dispositivos do qual ela também fez parte. Entretanto, mais do que isso, as pranchas são partes constituintes do processo de projeto aqui proposto. Elas não são apenas o fim ou a fonte de informação para o projeto, mas são parte integrante do processo em toda a sua duração. As pranchas não operam como *moodboards* (painéis semânticos ou *planche de tendances*) visto que possuem natureza e funções diversas. Compreendo os *moodboards* (GUSMÃO, 2012; EDWARDS, FADZLI, SETCHI, 2009) como ferramentas metodológicas de pesquisa visual. Os *moodboards* têm o propósito de organizar, agrupar e apresentar imagens. Essas imagens agrupadas carregam uma concepção que deve traduzir o conceito do projeto. As pranchas são maneiras de refletir sobre aquilo que é/foi sentido e colocado em ação no decorrer das experiências. As suas montagens são processos de pensamento, ou melhor, montar as pranchas é colocar o pensamento em movimento. Assim como a sua inspiração – o Atlas da Mnemosyne de Aby Warburg – as pranchas possuem uma natureza instável e constantemente passível de renovação através de suas montagens, remontagens e sobreposições.

Warburg (2015) estava muito mais interessado em formular novos problemas ou novas formas de colocar em questão os problemas do que em encontrar soluções para eles. Por suas montagens de imagens, coisas e palavras, ele buscou contar e sentir uma outra história da arte. As suas pranchas buscavam trazer à tona novos

sentidos para a história, jamais foram estanques e imutáveis. Enquanto Warburg estava vivo, o atlas e suas pranchas também viviam em constante transformação.

Nas composições das pranchas, o autor buscava elementos recorrentes na vida humana ao passar do tempo. Ele chamava esses elementos de *Nachleben*, fantasmas de uma outra época que se metamorfoseavam ao longo dos tempos. A energia mantinha-se, os gestos mantinham-se, mas o sentido não. Assim, por exemplo, algo que era um símbolo pagão podia tornar-se signo de uma obra arte de caráter religioso na época renascentista.

Os nossos *Nachleben*, por sua vez, não se referem a fantasmas de outras épocas presentes nas pinturas ou na arte renascentista. Referem-se aos fantasmas que habitam as escolhas que constituem os nossos modos de existência, em especial aos que levamos à mesa na partilha da comida e da bebida. Os nossos fantasmas são de caráter ecológico, transpassam as nossas escolhas e as partilhas à mesa, e referem-se às dimensões “invisíveis” das nossas escolhas, que constituem as nossas naturezas-culturas, as questões ético-estético-políticas. São os porquês e os comos que consolidam as nossas escolhas. Warburg (2015) afirmava que as imagens se constituem em um diálogo com outras imagens, arranjam-se em constelações que são variáveis e permitem ao pesquisador enfatizar um ou outro percurso. É esse movimento que procuramos fazer ao nos apropriar do procedimento das pranchas no decorrer da pesquisa: ao estimular o diálogo das imagens colocamos os nossos pensamentos em movimento e abrimos espaço para a emergência do novo.

Associadas às pranchas encontramos as narrativas. Como mencionei antes, as narrativas nos ajudam a organizar a vida no decorrer do tempo. Esse tempo não é linear, pois não é composto por um antes (passado), agora (presente) e um depois (futuro). Trata-se de um tempo composto, um presente espesso. As narrativas são jornadas, elas conectam acontecimentos no tempo. Elas são uma operação essencial do sujeito que vive em sociedade. Le Guinn (1989, p. 73) chega a afirmar que “aprender a falar é aprender a contar uma história”. É nesse movimento de especulação de contar uma história que criamos laços de analogia, possibilidade, contingência, memória, desejo, medo e esperança. Todos esses aspectos da vida podem ser conectados por narrativas, pois contar histórias manipula, organiza, conecta e cria possibilidades através da intervenção e da invenção.

A ficção que a narrativa nos traz como possibilidade ajuda a nos libertar da atitude natural que, muitas vezes, assumimos perante os nossos modos de existir. O

emprego da imaginação ao elaborar narrativas pode ajudar a nos desvincular de uma percepção de falta de alternativas ou oportunidades de transformação no momento presente. Ao especular, inventar ou descobrir, nós, sujeitos, tornamo-nos conscientes do infinito de possibilidades que podemos escolher nos cursos de nossas ações. O nosso sentir-refletir-agir dedicado ao exercício da construção de histórias pode operar como um fio de Ariadne, uma pista através dos labirintos das escolhas, e nos proporcionar a liberdade presente em momentos de desconexão com a realidade (LE GUINN, 1989).

Essa maneira de apropriar-se das narrativas que trago através da interpretação das construções de Le Guinn (1989) também é pautada pela noção de cuidado que a comensalidade nos proporciona. Não é uma história centrada em um herói, mas se propõe a exercitar a proposta da narrativa como um saco, uma sacola, um pacote ou uma bolsa. Uma história contém palavras, assim como sacolas contêm objetos e coisas a serem transportados. As palavras seguram as coisas. Esses sacos, as narrativas, que contêm as palavras, carregam significados e sentidos diversos. Le Guinn (1989, p. 282) chega a afirmar que um romance é como um pacote de remédios, segurando as coisas em uma relação particular e poderosa entre si e conosco. Assim como a comida que partilhamos à mesa, um pacote de remédios pode ajudar a deixar-nos mais saudáveis ou também pode envenenar-nos. Eis o risco da construção de histórias. Todavia, é um risco que assumimos, pois tanto a cura, como a doença, a agressão, o conflito, bem como a alegria, a saúde, o amor, são elementos necessários às narrativas. A proposta das narrativas não é a de resolução de conflitos ou a proposição de finais felizes para sempre, mas sim, a estimulação de um processo contínuo de existência e reflexão, simultâneos.

O cuidado comensal a que me refiro e utilizo como justificativa para a escolha de narrativas como sacos, bolsas ou sacolas, constrói-se em virtude das histórias à mesa. Normalmente não são protagonizadas por heróis, mas por quem serve ao tal herói, submete-se e cria as condições para as suas heroicas escolhas e seus caprichos. Os empreendimentos heroicos retratados nas narrativas dos mitos herculianos e prometeicos, ou nas ficções científicas modernas, são acontecimentos triunfantes – homens que conquistam terras, planetas, vidas alheias – e também trágicos – histórias sobre o apocalipse, holocausto, escravidão – retratam muito pouco dos desafios que enfrentamos diariamente em nossas existências, no nosso presente denso.

Le Guinn (1989, p. 283) nos alerta que se conseguirmos evitar “um modo linear, progressivo de narrativas centradas na seta temporal do homem tecno-heroico” temos a possibilidade de escolher a ciência e a tecnologia como um saco transporte de histórias ao invés de armas de dominação. Essa escolha pode levar-nos à construção de narrativas menos rígidas, menos estreitas e não necessariamente prometeicas, procurando torná-las mais integradas com a proposta de atualização do design estratégico experienciado nos nossos ciclos e mais relacionadas com os nossos cotidianos.

Já Latour (2014) sugere considerar o design como uma atividade pós-prometeica, de um Prometeu mais cauteloso do que seu antecessor. Através de uma crítica ao moderno, ele defende essa atividade pós-prometeica como uma contínua vontade de construir o mundo, mas a partir de outra perspectiva, por um desvio do moderno, que procura reelaborar as coisas aos poucos. Esse design procura ser uma atividade modesta que dá atenção aos detalhes e não define que existe apenas um único caminho, muito menos um único mundo. O argumento de Latour nos possibilita refletir sobre um design não necessariamente prometeico.

Ao referir-se a Prometeu, Latour (2014) faz uma analogia ao design como uma atividade de criação *ex nihilo* e com ambições de grandeza acima do bem e do mal. De acordo com a nossa caminhada do *hódos-meta*, acredito que seria possível pensar a presente proposta de design como não prometeica, tampouco pós-prometeica, mas, quem sabe, fugimos dos heróis como referência a prática do design e consideramos a capacidade criativa e transformadora para buscarmos na comensalidade e, especialmente, na fermentação a nossa referência. Assim, não busco inspiração em um indivíduo ou mito em particular, mas no consórcio de seres que fermentam a continuidade da vida na Terra.

A fermentação, como analogia ao processo de design, ao invés de uma narrativa mitológica, procura enfatizar as relações como condição essencial para a continuidade da vida. Essas relações são de uma natureza ecológica, precisam umas das outras para existir e reconhecem essa necessidade. Suas instâncias são as do sujeito, dos companheiros e dos mundos. Ao praticarmos uma fermentação que chamo de comensal (a fermentação de coisas comestíveis e partilháveis), construímos laços relacionais entre humanos e outros seres vivos para produzir alimentos. Para isso, o humano necessita reconhecer a agência desses outros seres e, sobretudo, cultivar a vida deles para obter o seu alimento. Além disso, esse sistema

necessita da contribuição de outras coisas que habitam os nossos mundos, coisas que reconhecemos como comida. Sem esquecer que a fermentação comensal depende também das comunidades humanas e suas histórias para mantermos vivas as maneiras e tradições da fermentação natural.

Ao propor um design com referência à fermentação que ocorre na comensalidade, enfatizamos o papel do quiasma-entrelaçamento como analogia desse design. É um design que se reconhece como um sentir-refletir-agir na carne do mundo. Ele é simpoiético, suipoiético e transpoiético. Como um agir humano que busca transformar mundos, ele reconhece a existência de seres outros, busca na arte da diplomacia e da comensalidade a alteridade como um valor intrínseco, assume a sua responsabilidade perante outras vidas através do empoderamento dos praticantes em seu agires intervencionistas e intencionais. Sua processualidade ocorre por meio do metaprojeto como fermentação dos nossos modos de existência.

A proposição comensal ao design estratégico me despertou o interesse pela ambiguidade das relações e de mundos compartilhados, aquela que nos suscita a um eco e nos leva a um processo reflexivo a respeito de nossos agires.

Ao buscar por outras formas de sentir-refletir-agir o design, encontrei muitas novas questões a serem exploradas. Fui provocada a constituir um design na experiência, em fluxo, que nos permita refletir sobre os nossos modos de existência. Uma proposta que parte da comensalidade e busca trazer os pressupostos do cuidado para a processualidade do design. Uma potencialidade entre tantas outras possíveis que se atualizou em um design estratégico que segue sendo proposto e narrado ao longo deste trabalho.

A atualização do design estratégico apresentada aqui conta com um banquete metaprojetual como sistema que sustenta a sua processualidade e que exploraremos em nosso movimento de devir especulativo através da cartografia cosmopolítica. Esse devir é um entrelaçamento entre emergências dos ciclos de experiências e os rastros desses ciclos cartografados nas pranchas e nas narrativas. As narrativas que seguem são vestígios do que já foi e pistas do que é possível vir a ser. Essas narrativas e pranchas não são apenas de minha autoria, são um trabalho coletivo em que procuro agenciar os sentires, as reflexões e os agires de muitos. Com isso, aproprio-me das falas e agires dos praticantes para, em seu ensaio, propor novas questões a serem refletidas.

6 CARTOGRAFIA COSMOPOLÍTICA: VESTÍGIOS E PISTAS DO DEVIR ESPECULATIVO A PARTIR UM BANQUETE METAPROJETUAL

“The safest general characterization of the European philosophical tradition is that it consists of a series of footnotes to Plato. I do not mean the systematic scheme of thought which scholars have doubtfully extracted from his writings. I allude to the wealth of general ideas scattered through them.”

“Process and Reality: An essay in Cosmology”

Alfred North Whitehead

O primeiro passo na direção da expressão do devir especulativo é uma digressão a respeito do banquete. Ele constituiu-se como o sistema de dispositivos que operou as dinâmicas das experiências. Foi a partir dele que conseguimos experienciar a transversalidade dos nossos devires e suas processualidades, concretizar os nossos sentires-refletires-agires e adaptar as nossas estratégias constantemente para manter a abertura ao novo. Através do banquete, também procuramos alcançar as intencionalidades na mesma medida que procuramos trabalhar a partir dos princípios estratégicos. Agora, é com o banquete que desenharemos a nossa cartografia cosmopolítica que expressará o devir especulativo.

A experiência do banquete em toda a sua temporalidade foi a materialização do metaprojeto. Essa temporalidade refere-se àquilo que existia como potencialidade a respeito da comensalidade antes das nossas vivências, as suas atualizações à medida que compartilhamos a mesa ao longo do banquete e também as atualizações que conseguimos propor na continuidade de seu fluxo de existência, que procuramos tratar no devir especulativo. O que pretendo dizer com isso é que, da mesma maneira que o metaprojeto não tem início nem fim, tampouco tem o banquete. Ele tornou-se uma forma de compreender o metaprojeto, pois constituiu-se na emergência das nossas experiências a partir do fluxo de nossas existências. É evidente que escolhemos um momento para o seu ponto de partida e há um momento para o seu fechamento. No entanto, isso não quer dizer que o processo metaprojetual e aquilo que levamos conosco a respeito dos banquetes tenha terminado. Pelo contrário, esperamos que, ao longo do processo de atualização da ideia do banquete como experiência vivida, ele nos gere frutos que levaremos conosco e que devem integrar-se ao metaprojeto de nossos modos de existência continuamente.

Essa lógica de refletir a respeito do metaprojeto como fluxo que acompanha a nossa existência parece-me mais indicada para projetos como este que desenvolvemos aqui, de um sentir-refletir-agir a respeito de si mesmo e suas escolhas. A metaprojeção não termina quando são finalizados os ciclos. A temporalidade da produção de subjetividade não é pré-definida. Ela pode ser curta ou muito longa e, caso nos sentirmos impactados pelas experiências, o devir consciente emerge em momentos muito distintos de acordo com as vivências e reflexões de cada praticante.

Como afirmei anteriormente, o metaprojeto implica um sentido de deslocamento para a nossa processualidade. Se proponho um design não prometeico e inspiro-me na fermentação, compreendo que a noção de metaprojeto – um deslocamento que provoca a reflexão – é mais profícua que a de projeto – um lançar para frente coisas e ideias – para expressar a processualidade que constitui as experiências. Além do que, a fermentação estimula a reflexão a respeito de nossas escolhas alimentares e de nossa responsabilidade quanto a elas. No entanto, é preciso marcar uma distinção: o sentido de metaprojeto que tratamos aqui é diferente daquele proposto pela escola tradicional de design estratégico italiana.

Para Moraes (2010), um dos precursores do design estratégico no Brasil, metaprojeto é o “projeto do projeto”, uma fase de reflexão anterior ao projeto: atua “principalmente nas fases iniciais do projeto de design, precedendo a fase projetual, observando a realidade existente e prospectando cenários futuros”. Nessa perspectiva, o metaprojeto torna-se uma preparação para o projeto em si e constitui-se como uma metodologia, “*pack of tools*”, pautado, segundo o autor, pelo método dedutivo e suas hipóteses para a concepção de “artefatos destinados a produção seriada” e opera como um “mapa projetual” (MORAES, 2010, p. 67). Celi (2012) corrobora com esse sentido, ou seja, considera também o metaprojeto como uma fase inicial de organização do projeto e o entende como um pré-projeto.

A palavra grega *Μετρά* significa “através, alterado, meio, depois, atrás, entre” e com o tempo adquiriu o sentido de “além de, mais longe”. No design estratégico tradicional, a interpretação do termo meta associado ao projeto carrega o peso de lançar frente, para o futuro as questões que são tratadas no presente. A metodologia apresentada pelos pesquisadores dessa escola volta-se para a construção de cenários, que, conforme abordei no capítulo anterior, é um processo imaginativo de construção de futuros. Assim, no sentido proposto pelos autores, o meta associado ao projeto pretende antecipar tendências de mercado, gerar valor para o sistema

produto-serviço, tornar as produções mais eficientes, além de organizar aquilo que servirá de referência para a execução do projeto em si.

A interpretação que adotei de metaprojeto procura centrar-se no presente e ser conduzida pelos fluxos de nossas existências, os devires. Ela opera no deslocamento proporcionado por um dos muitos sentidos que o termo meta contempla. Esse deslocamento procura estimular um descentramento do sujeito de sua atitude natural perante os seus modos de existência. Com o deslocamento, podemos criar condições de reflexão sobre as nossas atitudes de maneiras diferentes. As ações do sentir-refletir-agir podem ser renovadas a partir do metaprojeto pois ele consolida a proposta do design como um processo de construção de conhecimento. Além disso, através do metaprojeto procuramos sistematizar as atitudes e processualidades estimuladas pelo nosso percurso. O metaprojeto consolida a processualidade em que procuramos tratar de diversos níveis de conhecimento, na busca por contemplar as nossas intencionalidades.

Nos ciclos de experiências realizados, o banquete foi o artefato-processo que se constituiu como um sistema de dispositivos para sentirmos-refletirmos-agirmos a respeito dos nossos modos de existência. Com isso, o banquete trata de um procedimento que criou condições para que vivenciássemos as experiências instituídas a partir das nossas intencionalidades e movimentos. A compreensão do metaprojeto como um banquete leva-nos a uma dimensão de festa, de celebração das nossas existências, de alegria do con-viver, como forma de sentirmos-refletirmos-agirmos através da fruição. São estratégias cotidianas da comensalidade para descobrirmos as nossas próprias e inexploradas entranhas.

Portanto, o metaprojeto como é tratado aqui é o fluxo do sentir-refletir-agir em torno dos modos de existência, em especial, dos nossos existires através da comensalidade. Ao tratar da relação entre metaprojeto e modos de existência, considero o metaprojeto um fluxo contínuo ao longo de nossas vidas. Ele é o nosso *hódos-meta*. No entanto, aqui procuramos evidenciar uma parte dele para prestarmos atenção às nossas escolhas e nos questionarmos a respeito delas de maneira a criarmos condições para novas emergências. Desta forma, a nossa apreensão do metaprojeto constitui-se de ciclos voltados a prestarmos atenção aos nossos sentires, à nossa reflexão e aos nossos agires intencionais. Esses ciclos se sobrepuseram constantemente como turbilhões entrelaçados que continuamente ampliam os seus movimentos.

Ao que me refiro como ciclos são as estradas do *hódos-meta*. O primeiro ciclo apreendido pelo metaprojeto consistiu na exploração teórica e onto-epistemológico. O segundo constituiu-se das experiências com os artefatos-processos e os praticantes em contínua recursão com os outros ciclos. O terceiro formou-se da proposição de sistematização a respeito dos ciclos de experiência. Já o quarto ciclo dedica-se a cartografar os vestígios e pistas daquilo que foi vivenciado nos ciclos anteriores e, através dessa cartografia, especular a respeito daquilo que foi e daquilo que pode vir a ser.

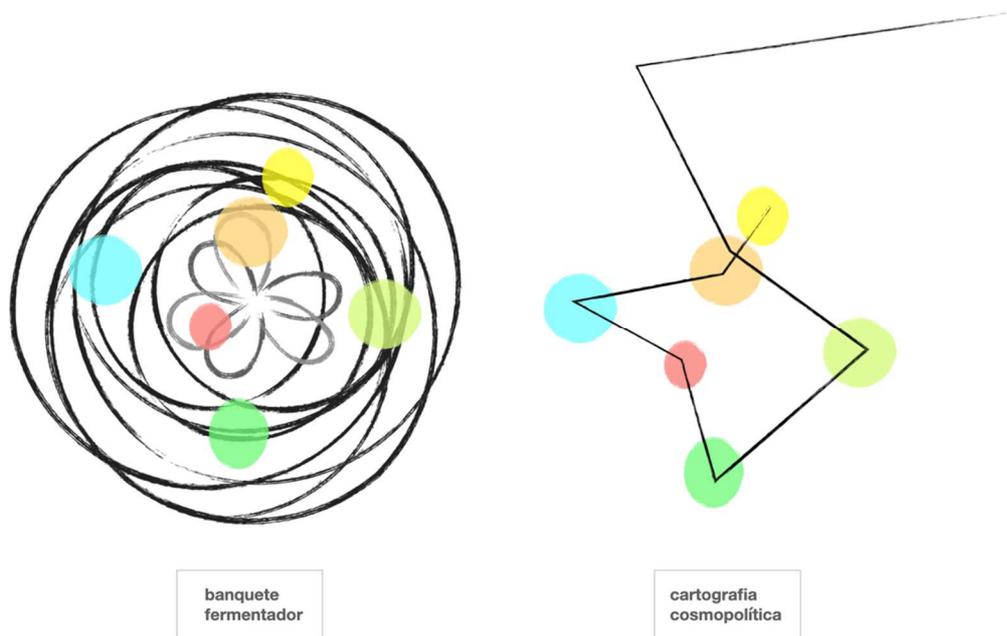


Figura 23: Cartografia das emergências a partir do banquete. Desenvolvida pela autora.

A cartografia cosmopolítica que nos permite constituir o devir especulativo foi desenvolvida em torno das pranchas, narrativas e emergências. As emergências referem-se àquilo que ocorreu nas experiências e conseguimos encontrar vestígios, seja por intermédio das toalhas dos banquetes, das imagens, das lembranças e das transcrições dos nossos diálogos. Escolhi o nosso último banquete para conduzir a narrativa. A partir daquilo que foi apresentado nos seminários cosmopolíticos e das imagens de referências, encontrei vestígios e pistas daquilo que emergiu à mesa, conforme ilustrado na Figura 24.

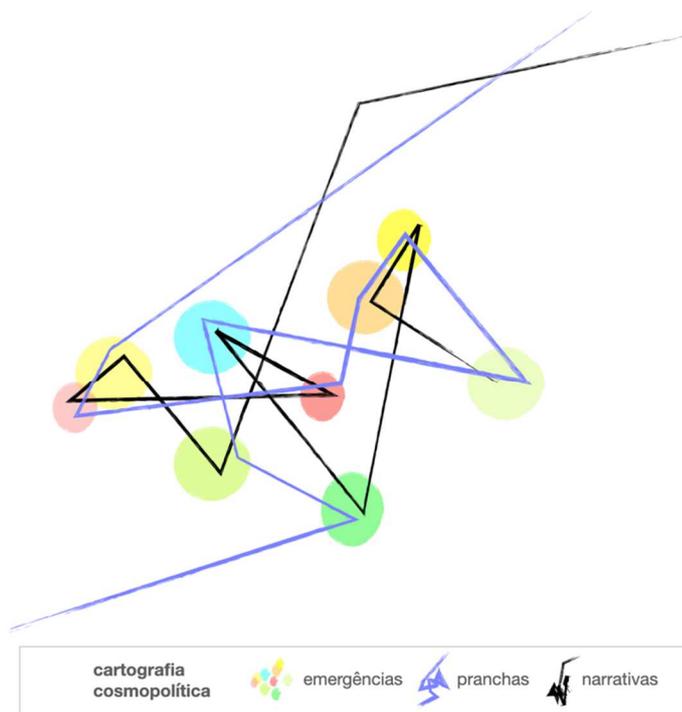


Figura 24: A cartografia cosmopolítica. Desenvolvida pela autora.

Com isso, constitui as pranchas como forma de organizar esses vestígios e pistas. As pranchas são uma forma de colocar o pensamento em movimento e as narrativas foram uma maneira de organizar esse fluxo de pensamento que surgia a partir das pranchas. Muitas vezes, a escrita da narrativa alterava a prancha e vice-versa, pois nem a prancha nem a narrativa são procedimentos estanques que impedem o movimento. Por um lado, as pranchas e as narrativas testemunham, de uma maneira criativa, a produção de subjetividade coletiva ocorrida nas mesas. Por outro, elas são problematizações a respeito do que foi vivenciado e proporcionam o espaço-tempo para colocarmos novas questões que possam auxiliar-nos a decifrar os fantasmas que habitam as nossas escolhas. Como parte integrante do metaprojeto dos modos de existência, elas seguem o propósito estabelecido pelas intencionalidades e procuram estimular a continuidade desse processo a partir de novas questões que surgem à medida que construímos a nossa cartografia e exercitamos o devir especulativo.

Como parte das narrativas, surgiram questões a respeito das emergências e seus entrelaçamentos. Mantive-as nos textos que seguem, pois acredito que mais do que nos estimular a respondê-las, elas nos estimulam a criar novas perguntas. Aqueles que lerem este texto poderão, quem sabe, levar para o seu cotidiano algum

tempo, no banquete expressam-se os projetos de poder de diversos sujeitos, as alianças e os valores da sociedade vigente.

O banquete de Platão foi a referência que utilizei para dar o primeiro passo no ciclo de experiências dos banquetes. Foi levada aos praticantes através da pintura de Feuerbach inspirada no evento grego. Esse evento narra uma festividade que ocorre na casa de Agaton para comemorar o prêmio conquistado por ele na última dionisíaca ateniense. A festa acaba por estimular uma série de discursos que discutem as principais características de Eros. Além dos discursos podemos tratar de outras questões que perpassam esse episódio e vão ao encontro daquilo que foi vivenciado e dialogado em nossos próprios banquetes (PLATAO, 1991).



Figura 26: “O banquete de Platão”, de Anselm Feuerbach (1869)

No quadro de Feuerbach (Figura 26), ele organiza alguns personagens típicos desse tipo de festividade, entrelaçados a sua imaginação, a respeito da performance do banquete. De um lado, os animadores da festa e serviçais, com coroas de flores, corpos seminus, instrumentos musicais e, como um contraponto, de modo austero, do outro lado, os personagens do debate filosófico em torno de Sócrates.

É curioso especular como algumas das questões abordadas pelos praticantes, como apresentarei abaixo, podem ser implicadas ao banquete de Platão. Na verdade, muitas das questões que nos assombram hoje em dia parecem fazer eco com aqueles tempos. Ao refletir sobre os banquetes e perceber essas correlações, recordei-me de uma citação ao mesmo tempo famosa e controversa de Whitehead a respeito de

Platão. Ele dizia que “a mais segura caracterização geral da tradição filosófica europeia é que ela consiste em uma série de notas de rodapé a Platão” (WHITEHEAD, 1978, p. 39). Seria esse o caso também para os nossos modos de existência? De alguma maneira, parece que nós, sociedades ocidentais e ocidentalizadas, estamos vivendo continuamente com os fantasmas das escolhas feitas desde os remotos tempos de Platão.

Aquilo que se coloca à mesa em um banquete é uma expressão de uma ecologia, assim como a pintura de Feuerbach da imagem do banquete platônico. Essa ecologia diz respeito a uma trama de relações entre sujeitos, companheiros e mundos e essa perspectiva é, conseqüentemente, inseparável das dimensões práticas, políticas, éticas e estéticas. Essa ecologia expressa pelos banquetes e pela pintura evidenciam a inseparabilidade da natureza-cultura por meio das escolhas postas à mesa e no quadro. O banquete é, ao mesmo tempo, simpoiético e suipoiético. Simpoiético, pois sua construção é imbricada entre os praticantes e outros seres, humanos ou não, que também podemos chamar de companheiros. Suipoiético porque o banquete traz questões que viajam entre diversos tempos e estão em contínua expressão mimética no presente espesso. Além de ser simpoiético e suipoiético, o banquete opera na transversalidade pela transpoiésis. Essa transversalidade aproveita-se dos atravessamentos de seres e mundos presentes à mesa para criar algo.

Voltando ao banquete de Platão retratado por Feuerbach, podemos refletir sobre as personagens do quadro, seus papéis sociais, direitos e responsabilidades. Como comensais do banquete, que tinham direito a fruição à mesa, estão os homens com determinada condição social. Como serviçais e escravos estão mulheres, homens e crianças subordinados a cuidarem desse grupo. A imagem do banquete suscita pelo menos três questões que fizeram parte das nossas mesas: a organização da sociedade em que estamos inseridos, os papéis das mulheres nela e a influência dos modelos colonizadores ocidentais em nossos modos de existência.

Uma das imagens de referência que coloquei na mesa do banquete, foi a obra de Carrie Mae Weens. A fotografa constitui uma sucessão de cenas na mesa da cozinha de sua casa para explorar a identidade de gênero, experiências e relações em um contexto que é tradicionalmente do domínio feminino.



Figura 27: *The Kitchen Table Series*. Fonte: Carrie Mae Weems (1990)

Deparei-me com a questão da identidade feminina relacionada ao contexto da mulher na cozinha já nas primeiras experiências com o fermento. Vivian foi uma praticante que abdicou da carreira para dedicar o seu tempo a maternidade e ao cuidado da sua família. Na sua fala, ela enfatizou como se sente responsável por fazer uma */comida honesta/*²³, com tudo ou quase tudo feito por ela mesma. Como Vivian escolheu dedicar o seu tempo para a maternidade, em sua casa ela é responsável pelas tarefas domésticas e cuidados com a filha e com o marido, enquanto o marido é responsável pelo aporte financeiro.

Outras e outros praticantes deram depoimentos muito diversos sobre o papel da mulher. Ainda parece haver uma ligação intrínseca entre o gênero feminino e o domínio da cozinha. Mesmo aquelas mulheres que não são donas de casa como principal atividade possuem uma responsabilidade implícita no que se refere ao regime alimentar de seu grupo familiar.

Jaqueline, a praticante do banquete que trabalhou com a imagem de referência da fotógrafa, procurou evidenciar que, através da obra, era possível */rever diversos arquétipos e discutir sobre o empoderamento feminino/*. Para o banquete, ela trouxe um pão de aipim. Esse pão quem produz é a sua mãe e com isso */sinto o*

²³ As falas e expressões dos praticantes estão marcadas pelo uso dos travessões e do itálico.

empoderamento feminino/ pois foi uma maneira que sua mãe encontrou de emancipar-se financeiramente de seu pai.

Por mais relevante que seja o ato de cozinhar e gerar comida para si e para os outros, a relação entre gênero feminino e cozinha parece ultrapassar os fogões. Mesmo com o advento da industrialização da alimentação e, com isso, o aumento da terceirização da alimentação para as indústrias produtoras de alimentos processados, ainda assim, em sua maioria, são as mulheres as responsáveis por essas compras e por servir as pessoas da sua família. São elas as cuidadoras do lar. Cabe questionar: no teu cotidiano, leitor.a²⁴, como se manifestam as dinâmicas de gênero? Na tua casa, na tua família, quem é o.a cuidador.a das refeições?

As mudanças nos hábitos alimentares, decorrentes das transformações sociais no último século, geraram uma série de reflexos em nosso cotidiano. Um primeiro refere-se à natureza comensal da alimentação. Cada vez mais fazemos as refeições de maneira individualizada. Dependemos mais de lanches e alimentos processados. Não respeitamos horários pré-definidos e seguimos o fluxo do tempo ditado por nossa jornada de trabalho. Outro reflexo refere-se à prática de muitas pessoas que procuram na indústria da alimentação a saída para a falta de tempo para preparar seus próprios alimentos. Essa alternativa, muitas vezes, torna-os reféns e/ou viciados em alimentos ultraprocessados. A complexa rede de relações que procuro evidenciar por esses pontos nos gera uma série de problemas e doenças crônicas relacionadas com o que colocamos nos nossos pratos e com o tempo que dedicamos para partilhar a mesa (FISCHLER, 2013).

O debate que gira em torno dos ultraprocessados e as suas implicações à saúde dos consumidores está intrinsicamente relacionado com a macropolítica estatal. Esse debate traz à tona questões de saúde pública, mas implica diretamente nos interesses da população brasileira, das indústrias, das agroproduções além de seus impactos no meio ambiente. A tentativa de desqualificar o “Guia Alimentar para a População Brasileira” pelo presente Governo Federal expõe esses entrelaçamentos entre aquilo que colocamos à mesa, as estratégias e as alianças políticas. O guia alimentar, publicado pela primeira vez em 2014, foi o pioneiro trabalho no mundo em romper com a tradicional pirâmide alimentar de origem norte-americana. Ao invés de agrupar os alimentos por tipologias – carboidratos, frutas e hortaliças, laticínios, carnes

²⁴ A escolha de escrita desse termo desrespeita a norma culta, mas é uma estratégia para não fazer distinção de gêneros entre os leitores.

e leguminosas – o guia organiza-os por grau e finalidade do processamento – *in natura*, minimamente processados, ingredientes culinários processados, processados e ultraprocessados. Essa transformação nas diretrizes das recomendações alimentares tornou-se referência para o desenvolvimento de outros guias em diversas nações como Nova Zelândia, Canadá, Austrália, Israel, Uruguai, Equador e Peru²⁵.

Além das tentativas do Governo Federal em desacreditar o guia, há também iniciativas do mercado privado que reconhecem o guia como uma ameaça para as indústrias do alimento processado. A Coca-Cola, por exemplo, identificou o Guia Alimentar como um problema para a corporação: foi referido como um risco para a empresa no relatório “Principais questões regulatórias”²⁶, no qual há um mapeamento das ameaças que as políticas públicas podem apresentar para o consumo de seus produtos no mundo.

No Brasil, o desenvolvimento da indústria da alimentação²⁷ ocorreu, majoritariamente, nos últimos cem anos. Em 1920, através do censo industrial, sabe-se que havia 2.709 empresas do ramo da alimentação. Entre 1920 e 1950, houve um aumento considerável, chegando a 32.872 indústrias. Nas décadas de 1960 e 1970 quando se chega ao patamar que mantemos estável até hoje, em torno de 35.000 empresas do ramo alimentar.

O crescimento da indústria alterou consideravelmente os nossos hábitos alimentares. Um exemplo é o “Leite moça”. Criado na Suíça, o leite condensado inicia a sua história ao tornar-se uma alternativa ao leite materno e uma opção de leite para regiões em que não havia refrigeração para a manutenção do leite fresco bovino. Sua produção inicia-se em 1921 no Brasil e, através de uma bem-sucedida campanha de comunicação, ele torna-se ingrediente básico nas casas brasileiras. No entanto, sua influência vai ainda mais longe. Ele transforma as receitas tradicionais de doces brasileiros, que, até então, não traziam a adição de nenhum produto processado. A campanha foi feita em torno das mulheres e através de receitas nas latas e cadernos de receitas de brinde, sempre com a adição do produto e com o propósito de simplificar a vida doméstica das donas de casa (MENGEM MEIRELLES, 2019). A

²⁵ Fonte: <https://www.fsp.usp.br/nupens/guia-alimentar-para-a-populacao-brasileira/> Acesso em 01 de março de 2022.

²⁶ Disponível em: <https://theintercept.com/document/2021/08/31/relatorio-coca-cola/> Acessado em 01 de abril de 2022.

²⁷ Fonte: <https://alimentosprocessados.com.br/index.php> Acesso em 18 de março de 2022.

propósito, no teu cotidiano, leitor.a, como a indústria da alimentação impacta a tua mesa?

A emancipação feminina, a entrada no mercado de trabalho e os diversos direitos que as mulheres conquistaram no último século reconfiguraram as nossas relações com os espaços domésticos. Ao menos, das mulheres com acesso a esses direitos. A pesquisa feita pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) sobre “Outras formas de trabalho”²⁸, publicada em 2019, evidencia essas questões de gênero. A pesquisa investigou os trabalhos domésticos, cuidados com pessoas, a produção para o próprio consumo e o trabalho voluntário. Observou-se que em regiões com pessoas com menor escolaridade, a prevalência das mulheres no trabalho não remunerado era superior a regiões com maior escolaridade. No entanto, não houve nenhuma região brasileira em que o sexo masculino estivesse em maioria nos trabalhos não remunerados. As atividades relacionadas com a alimentação foram as com maior impacto na rotina feminina, com mais de dois terços dos respondentes sendo mulheres.

Hoje em dia, com a fluidez de gênero que testemunhamos, o feminino e o masculino muitas vezes misturam-se e alteram a configuração dessas questões. Os dilemas do feminino não afetam apenas pessoas nascidas com esse sexo e os dilemas do masculino tampouco. Além disso, a complexidade das questões relacionadas com a nossa mesa e os responsáveis por ela vai muito além do gênero.

A desigualdade presente em nossa sociedade fica evidente quando tratamos de observar as condições de determinados grupos sociais e categorias como as mulheres negras e os povos originários. Um indício dessas desigualdades é a presente pesquisa. Nas comunidades efêmeras que construímos nas experiências, seja nas experiências ocorridas no ambiente doméstico dos diversos convidados ou no ambiente universitário, com os grupos de alunos, não havia nenhum praticante que se reconhecesse como negro ou indígena. A questão das desigualdades raciais e étnicas também se entrelaça na série fotográfica de Carrie Mae Weens é a (Figura 27).

As condições de insegurança alimentar, pobreza e violência sofridas por esses grupos estimulam a exclusão dessas pessoas de muitos espaços e possibilidades.

²⁸ Fonte: <https://biblioteca.ibge.gov.br/index.php/biblioteca-catalogo?view=detalhes&id=2101722> Acesso em 15 de março de 2022.

Essa é uma das preocupações que levaram a artista nigeriana Zina Saro-Wiwa a elaborar o seu trabalho artístico da série de vídeos “Table Manners” (2014-2016).

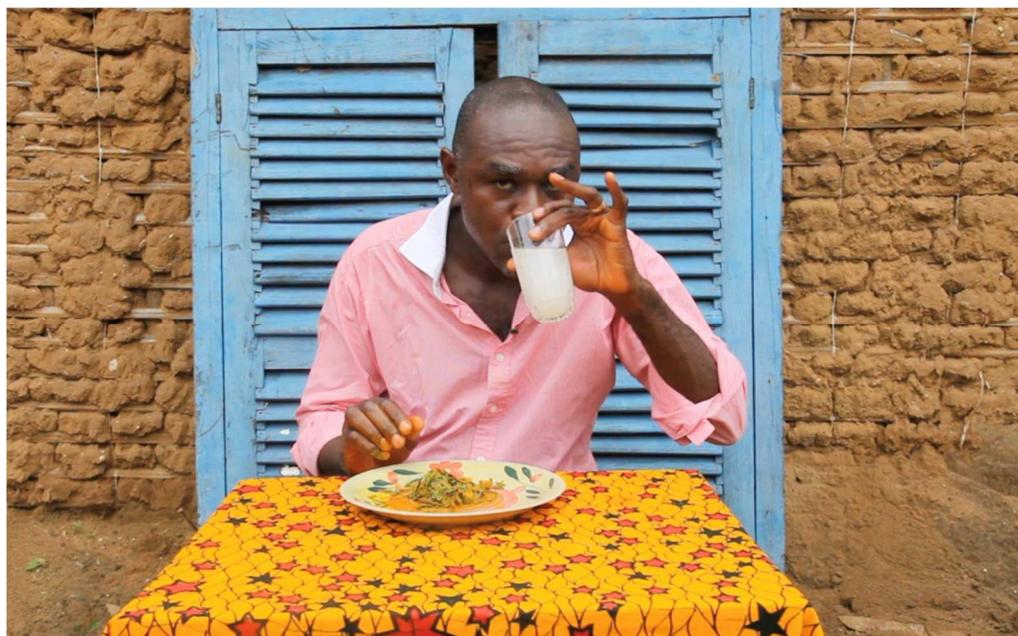


Figura 28: *Table Manners #2: “Felix Eats Garri and Egusi Soup”*. Fonte: Zina Saro-Wiwa (2014-2016)

No banquete, Rose escolheu a obra “*Table Manners*”, de Saro-Wiwa. Ela apresentou uma pequena biografia da artista: *o pai, um ativista do meio ambiente, assassinado/ por suas convicções*. Ela descreveu as obras da artista como uma forma de *olhar para o ato de fazer a refeição/*. Por isso, ela *montou uma janela/* na sua toalha, para expressar o seu olhar sobre a obra. Chamou a sua atenção o fato de a pessoa sentada à mesa estar comendo com as mãos. Isso a levou a uma série de reflexões a respeito de sensorialidade e de diferenças culturais. Como reflexão, Rose propôs aos companheiros de mesa que se *permittedem/* fazer o mesmo. Demorou um pouco, mas alguns dos praticantes aceitaram o desafio e provaram o seu preparo com as mãos. Alguns ficaram desconfortáveis com a situação e outros acabaram por usar o pão para apoiar a comida e não tocar diretamente nela.

A série de vídeos da artista nos leva a uma viagem sensorial pelo banquete. Inicia pelos barulhos do comer que provocam o corpo daquele que assiste. A ideia de Rose ao propor aos comensais da mesa que experimentassem comer com as mãos os colocou em um contato íntimo com a comida que eles não estavam acostumados. Inclusive, essa é uma boa analogia com o banquete em si. No banquete fermentador,

arregimentamos o nosso corpo, a partir dos nossos sentidos, a fazerem parte integralmente do processo metaprojetual. Fosse pelo cozinhar, pelos cheiros à mesa, pela textura dos alimentos na boca ou nas mãos, os relevos e cores que os olhos apresentavam ou as texturas enfatizadas pela audição. Nesse sentido, já prestaste atenção, leitor.a, nas tuas percepções a respeito daquilo que comes?

No prato retratado pela artista, no segundo vídeo da série, uma pessoa */come uma verdura que é comida animal/* no Brasil, o cereal sorgo, o que levou a praticante a refletir a respeito das dificuldades e das discriminações sofridas por muitos. Ela compreende que a artista procura expressar essa discriminação e, em virtude disso, trouxe para a mesa as plantas alimentícias não convencionais (PANC²⁹) simbolicamente como */um novo olhar para a comida/*.

Rose não foi a única tocada pelas desigualdades. Nos ciclos de experiências, houve diversos momentos em que os praticantes expressaram essa preocupação. As desigualdades apareceram de maneira mais evidente a partir do problema da fome no Brasil. Outra praticante, a Renata sentiu-se levada a pensar sobre a fome e a disparidade social na nossa sociedade */a gente tem alimento em abundância e muita gente não tem/*, afirmou ao expressar as suas preocupações com relação aos excessos e desperdícios que o nosso banquete poderia gerar. Outros praticantes relataram que preparam marmitas para os moradores de ruas, distribuem refeições ou compram alimentos para distribuir nas sinaleiras da cidade. Conheces alguém que sofra com a insegurança alimentar, leitor.a?

Além da fome, em nossas experiências ouvi relatos de muitos dos praticantes a respeito das mudanças na compra de alimentos em virtude do aumento de preços e da crise financeira que enfrentamos, até mesmo em famílias com renda estável e fora da situação de vulnerabilidade social. Carlos relatou que foi obrigado a */alterar os ingredientes/* que compõem as refeições. Esse aspecto financeiro foi enfatizado sobretudo para justificar a compra de alimentos convencionais em detrimento de alternativas orgânicas.

O “Relatório de Segurança Alimentar”, de 2021, elaborado em conjunto pela FAO, UNICEF, WFP, IFAD, WHO constatou um crescimento na situação de

²⁹ PANC's é a abreviatura para as plantas alimentícias não convencionais. Elas são plantas com potencial alimentício e desenvolvimento espontâneo, porém não são consumidas em larga escala ou são utilizadas apenas em determinada região.

insegurança alimentar de 1,5% em 2020. Com esse aumento, chegamos a uma média de mais de 30% da população global em situação de moderada ou severa insegurança alimentar. Portanto, simultaneamente a uma hecatombe de doenças crônicas, relacionadas com os nossos excessos alimentares e consumo de ultraprocessados, como a diabetes e as doenças cardíacas, praticamente um terço da população global passa fome.

O mesmo relatório sugere seis medidas para a reversão da insegurança alimentar: a integração de políticas humanitárias, de desenvolvimento e de construção da paz em áreas afetadas por conflitos; aumento da resiliência climática entre os sistemas alimentares; fortalecimento da resiliência dos mais vulneráveis às adversidades econômicas; intervenção ao longo das cadeias de fornecimento de alimentos para reduzir o custo dos alimentos nutritivos; combate à pobreza e às desigualdades estruturais, garantindo que as intervenções sejam favoráveis e inclusivas as populações em vulnerabilidade; e fortalecimento dos ambientes alimentares e mudanças no comportamento do consumidor para promover padrões alimentares com impactos positivos na saúde humana e no meio ambiente.

No entanto, parece que estamos distantes de tais medidas. Nos últimos doze meses, o valor da cesta básica brasileira aumentou entre 12% e 30% dependendo da região do Brasil³⁰. Em março de 2022, o trabalhador remunerado pelo piso nacional³¹ comprometeu, em média, 59% de sua remuneração para a compra da cesta básica³².

De fato, parece que estamos caminhando na contramão das medidas sugeridas no Relatório de Segurança Alimentar de 2021. Com os Projetos de Lei números 6.299/2002 (chamado pelos apoiadores do governo de “Lei do Alimento mais seguro” e pela oposição de “PL do Veneno”), 510/2021 (PL da Grilagem) e 3.729/2004 (PL do Licenciamento Ambiental) em tramitação no Congresso Nacional, a possibilidade de realização das medidas sugeridas pelo relatório parece estar, a cada dia, menos possível. Procuras conhecer os projetos políticos daqueles que confias o teu voto, leitor.a? Sabes quais são as propostas políticas desses representantes a respeito da segurança alimentar? Concordas com eles?

³⁰ Dados obtidos em: <https://www.dieese.org.br/analisecestabasica/2022/202203cestabasica.pdf>
Acesso em 4 de abril de 2022.

³¹ O piso nacional (salário-mínimo) em março de 2022 é de R\$ 1.212,00.

³² Dados obtidos em: <https://www.dieese.org.br/analisecestabasica/2022/202203cestabasica.pdf>
Acesso em 4 de abril de 2022.

A comensalidade, a cozinha e a macropolítica entrelaçam-se continuamente, pois não conseguimos dissociar aquilo que se passa em nossas mesas de todo os sistemas que nos permitem fruir a refeição. Outra imagem de referência que tratamos no banquete leva-nos a tal reflexão, um ilustração do “Manifesto da Cozinha Futurista”(Figura 29).

João escolheu a imagem e procurou explicar aos companheiros do que se tratava o tal movimento. O futurismo era considerado um movimento de */vanguarda europeia/*. Os artistas desse grupo (os futuristas) escreveram diversos manifestos, inclusive gastronômicos, com valores que enalteciam a */transformação tecnológica e a velocidade imposta por ela/*. A */máquina era o objeto fetiche que daria essa direção ao futuro/*.

O futurismo italiano, concebido por Filippo Tommaso Marinetti, teve duas fases: a primeira, no período de 1910 a 1929, na qual a cozinha futurista era a expressão de um estilo de vida revolucionário; e a segunda, de 1930 a 1944, com um forte teor ideológico de apoio à implementação do fascismo. Na segunda fase, Marinetti transformou os banquetes futuristas em instrumentos de propaganda fascista e tinha a pretensão de propor, através da cozinha, um novo método de nutrição das massas populares. */Um homem forte não come macarrão/,* ele é uma */comida que deixa o homem lento e preguiçoso/* (DALLA BONA, 2016).



Figura 29: Ilustração do livro de cozinha futurista, de Marinetti(1932)

Para fazer os italianos deixarem de comer macarrão, eles inclusive */encontraram médicos dispostos a depor e falsearam pesquisas/* como podemos constatar na seguinte afirmação que compõe os documentos modernistas: “a *pastasciutta*, nutritivamente inferior de 40% em relação à carne, ao peixe, aos legumes, amarra os italianos de hoje com os seus nós aos lentos teares de Penélope e aos sonolentos veleiros à procura de vento” (MARINETTI, 2009, p. 131).

A apologia ao homem forte dizia respeito a busca do fascismo pelo homem perfeito, homem máquina, e a sua diferença ao nazismo era a pretensão nazista de soberania */dos arianos, da raça perfeita/*. A cozinha futurista era uma maneira de */alimentar o homem perfeito para ficar forte/*. Esse grupo de artistas ativistas não buscava apenas construir uma */comensalidade futurista, mas uma forma de expressar a ideologia fascista/*. Por isso, eles não se concentravam apenas na forma de comer, mas propunham outras transformações na sociedade italiana como */uma simplificação da ordem sintática dos textos/*, o que o remeteu João */ao livro 1984/*, */com uma nova fala que propunha a simplificação do idioma/* e, com isso, desenvolvia-se uma estratégia para */evitar a crítica pela lógica/*.

João manifestou sua impressão da semelhança do período futurista com o que estamos vivendo no mundo contemporâneo e, em especial, no Brasil, pois parece que a */política geo-global busca voltar para esse autoritarismo, essa xenofobia/*. Outros praticantes dialogaram a respeito das notícias falsas e da guerra de informações que estamos constantemente sendo bombardeados. Rosângela sugeriu que precisamos encontrar maneiras de dialogar e transmitir conhecimento. Júlio mencionou que era preciso */buscar a verdade e não procurar enganar os outros/* como um desafio para a humanidade. Talvez fosse mais simples não procurar enganar os outros, pois a busca por uma verdade, muitas vezes, leva-nos à dinâmicas autoritárias. A questão inquietante aqui é descobrir qual seria essa verdade, pois se existem muitos mundos no pluriverso, então existem também muitas versões de verdades. Como definir apenas uma?

Outra relação feita por João a respeito dos futuristas foi a conexão com os modernistas de 1922. Mancinelli (2009) faz uma aproximação entre diversos textos de Oswald de Andrade e Mário de Andrade, inclusive o Manifesto Antropofágico, e os registros que temos dos textos do movimento futurista. Ela realiza essa aproximação

por intermédio da relevância da alimentação em ambos os movimentos e remete a trechos de “Macunaíma”, “O Banquete”, “Poesia Pau-Brasil”, “O Perfeito Cozinheiro”, além de aproximar também os métodos criativos dos artistas.

O movimento modernista paulistano buscou constituir uma arte brasileira. A ideia dos artistas não era a de rejeitar a colonização, mas a reprodução, a cópia do que se passava no estrangeiro. Propunham, então, a criatividade e a originalidade através da ideia de miscigenação. Não era uma negação às tradições estrangeiras, mas o desejo era de devorar, absorver, processar e misturar para dar origem ao que seria uma tradição brasileira (ANDRADE, 2017). A inspiração do manifesto veio da pintura de Tarsila do Amaral, o “Abaporu”, com o significado no idioma indígena de “homem que come carne humana”. Pela pintura, ela fazia relação com a tradição dos indígenas de origem Tupi, como os Tupinambás, e seus banquetes antropofágicos.

Os Tupinambás, povo originário do litoral brasileiro, possuíam alguns rituais comensais muito diferentes do que vimos até aqui. Eles foram registrados por seus visitantes, como foi o caso de Jean Lery (1961), explorador francês que visitou o Brasil no século XVI. O chefe da tribo, o *mussucá*, distribuía seus convidados nas moradias dos habitantes da tribo. Lá, sentavam-se à rede e eram cercados pelas mulheres do povo, que os davam as boas-vindas, declamando louvores em sua homenagem. Depois, era oferecida comida e bebida aos visitantes. O explorador descreve, no texto, a sua estranheza ao fato de que não havia mesas, cadeiras ou bancos para degustar a refeição (LERY, 1961, p. 213). A comida era servida em vasilhas de barro com farinha de mandioca, aves, peixes e outros “manjares” no chão raso. Depois de comer, ofereciam o caium, bebida fermentada típica, feita a partir do cultivo do milho e de outras frutas disponíveis. A beberagem, um beber sem os códigos de civilidade ocidentais, e a dança eram um ritual bastante comum nesse povo, algo que os invasores europeus estranhavam e associavam a barbárie dos nativos.

O alimento entre os tupinambás era partilhado em porções iguais entre todos os comensais, mas isso não quer dizer que não houvesse um senso hierárquico na tribo. Alguns comiam nas redes, enquanto os demais comiam de cócoras no chão. Outro aspecto que chamava atenção de Lery e de outros viajantes que conviveram com os tupinambás era a antropofagia. Morrer nas mãos do inimigo era uma honra para o indivíduo e uma desgraça para o coletivo. Para os tupinambás, o canibalismo era uma ação ritual relacionada com restabelecer a integridade do grupo,

com o fato de obter vingança para a tribo e ser uma solução para a prosperidade do futuro (CASTRO, 2002).

Ao ser capturado, o inimigo era levado para a aldeia, onde era muito bem tratado, com boa comida e uma “esposa”, que o vigiava e alimentava até o dia do sacrifício, alguns meses depois. Quem executava a matança era o homem mais velho da tribo, que não comia a carne do inimigo. Após a morte, o corpo era cortado em pedaços e entregue às mulheres mais velhas para que preparassem os “manjares” a serem distribuídos igualmente entre os membros da tribo e seus convidados. Cada indivíduo tinha direito a um tipo de carne do sacrifício de acordo com o seu gênero, idade e função dentro da comunidade. Nessas ocasiões, os aliados da tribo eram convidados para compartilhar as virtudes do sacrifício entre todos (BASSO, 2011).

Dos hábitos comensais tupinambás, parece que poucos deles fizeram parte da construção de nossos hábitos contemporâneos. Não consumimos a sua bebida fermentada, o caium; comer no chão ou na rede tampouco; porém, os utensílios em barro continuam tendo espaço da cozinha tradicional brasileira. Alguns dos ingredientes consumidos pelos tupinambás estão na base da alimentação brasileira, como a mandioca e o milho. Entretanto, parece que nossos hábitos atuais têm mais em comum com a herança grega. A refeição e a ideia de comensalidade surgem na sociedade grega, porém não comemos mais reclinados em divãs. A louça e as boas maneiras evoluíram ao longo dos séculos na Europa, inclusive com o surgimento dos talheres, e chegaram até aqui no processo de colonização. Como referi anteriormente, os comensais de nossos banquetes tiveram uma certa dificuldade em comer com as mãos, hábito corriqueiro para os indígenas. No teu cotidiano, leitor.a, já pensaste sobre os hábitos que estão na tua mesa e como foram herdados?

Parece que o que temos em comum com nossos antepassados tupinambás é a sede por violência e vingança, que também assolam as mais diversas comunidades humanas. Se essa violência é de fato algo cultivado pelo humano, como podemos fazer para manter a paz em nossas comunidades?

A Figura 29 traz a obra de Jaider Esbell “Maldita e desejada” (2013), proposta como uma imagem de referência de nossos banquetes. Nela, o artista enfatiza os desafios impostos pelos nossos modos de produção de alimento, seus efeitos para as florestas e os conflitos gerados com os povos originários. Essa obra faz parte da série “Vacac nas Terras de Makunaimi”, na qual os artistas nos convidam a olhar para a

história e a chegada do gado em torno do Monte Roraima. Esbell³³relaciona a chegada dos colonizadores nas terras originárias e as atuais disputas de território com a agropecuária.

Ana escolheu a obra “Maldita e desejada”, que está em uma /coletânea de obras indígenas/ apresentadas na Bienal de São Paulo de 2021. As /obras têm um caráter ativista/ como uma forma de manifestar que /a arte indígena faz parte da Arte/ e que a arte indígena tem a sua própria história. Ana relatou que /eles criticam muito a história euro centrada/ e que pela arte eles procuram evidenciar /as suas relações com a natureza, respeito e suas histórias/. Eles procuram /ressaltar que as obras deles estão no presente e não no passado e esperam ser respeitados/. O nome da coleção, moquém-surari, relaciona a lenda do animal que virou estrela e faz chover através do utensílio indígena que assa e defuma os alimentos. Para Ana, o processo a estimulou a aprender sobre as nossas origens e a história do nosso país, pois /parece que a gente conhece mais comidas de outros lugares e menos do nosso país/. Ela acredita que é preciso valorizar a nossa natureza-cultura e tentar transmitir isso aos outros por nossos modos de existir.



Figura 30: “Maldita e desejada”. Fonte: Jaider Esbell, 2013.

³³ Fonte: https://mam.org.br/exposicao/moquem_surari-arte-indigena-contemporanea/ Acesso em 15 de março de 2022.

A colonização é intrínseca às nossas vidas sul-americanas e a comensalidade evidencia isso de modo muito claro, como foi possível constatar em nossas experiências. Seja pelas boas maneiras à mesa, a chamada etiqueta, que dissemina valores de um bom e civilizado comportamento, seja pelos modos de produção agrícolas, o manejo da terra e alimentos que constituem boa parte das nossas dietas, ou mesmo pela maneira que decidimos cozinhar as nossas comidas inspiradas em modelos europeus. Ao observarmos os menus de nossos banquetes e mesas, é possível vermos a influência dos territórios europeus e norte-americanos em nossas práticas. Na universidade e na formação profissional de cozinheiros e gastrônomos, pautamos o ensino e aprendizagem pela gastronomia francesa. Os seus pratos típicos são os primeiros a serem apreendidos pelos alunos. As técnicas de confeitaria e de panificação francesas baseiam as aulas. Ensinamos os cortes e processos com nomenclaturas francesas para os jovens profissionais. Como poderíamos descolonizar as nossas existências se seguimos perpetuando o modelo colonizador? Ao mesmo tempo, como imaginar que em um mundo globalizado e totalmente conectado possamos deixar de ser influenciados por outras tradições?

6.2 COMPANHEIROS ALÉM DO HUMANO: ENTRE LEVEDURAS, PLANTAS E PEIXES



Figura 31: Prancha dos companheiros além do humano: da bactéria ao porco. Montagem elaborada pela autora.

A segunda prancha que compõe a cartografia cosmopolítica foi elaborada pela sobreposição de duas tolas das nove toalhas produzidas no segundo banquete do ciclo de experiências. A sobreposição, inspirada na triptografia, procurou explorar as questões que dizem respeito aos nossos companheiros de mesa.

Como procurei expor ao longo deste texto, a forma como nos alimentamos manifesta nossos modos de existências e coexistência, como constituímos os mundos nos quais vivemos e como afetamos os outros coabitantes do planeta nas mais diversas dimensões de vida na Terra. Há mais de 2.300 anos atrás, Hipócrates já afirmava que “somos o que comemos”. Inclusive, poderíamos complementar: além de sermos constituídos e transformados por aquilo que comemos, aquilo que comemos também constitui e transforma o mundo em que vivemos. É um movimento de constante devir que se constitui nessas relações. Elas expressam a maneira como nos entrelaçamos com o mundo e com os outros. São relações simbióticas e miméticas da nossa natureza-cultura.

Nós, humanos, somos seres que evoluíram simbioticamente com um coletivo de microrganismos para tornarmos-nos os complexos seres sensíveis que hoje constituem uma das grandes forças transformadoras do planeta. Apesar de estarmos apenas começando a compreender os entrelaçamentos que nos conectam ao mundo microbial, já sabemos que a saúde e diversidade do nosso microbioma impacta diretamente a nossa saúde e, sobretudo, a forma como nos relacionamos, sentimos e existimos no mundo.

A partir das pesquisas iniciadas por Margulis (1991), hoje questiona-se a noção de indivíduo em termos biológicos. Se possuímos apenas 10% de células de *homo sapiens* e aproximadamente 90% de células de bactérias e outros microrganismos em nosso corpo, então podemos considerar que o indivíduo humano é mais adequadamente descrito como um superindivíduo, no qual um grande número de diferentes espécies co-existem (Hutter et al, 2015).

Além de constituírem nossos corpos, de estarem presentes no artefato-processo do fermento, os microrganismos também estavam presentes por meio da imagem de referência da intervenção artística de Leila Nadir e Cary Adams chamada de “OS Fermentation” (Figura 32). A intervenção é um sistema composto por práticas lentas: aulas de cozinha, rituais de cura e colaborações interespecies para formar novas redes de micropráticas de código aberto. As artistas procuram fazer uma crítica ao que chamam de “amnésia industrial” e realizam essas práticas por meio de grupos de discussão, oficinas de fermentação, festas de degustações daquilo que foi fermentado e uma instalação na qual expõem as “selfies” feitas por micróbios e participantes humanos³⁴.

³⁴Fonte: <https://ecoarttech.net/project/fermentation/> Acessado em 20 de março de 2022.



Figura 32: “OS Fermentation”, de Leila Nadir e Cary Adams (2015).

As artistas acreditam que o sistema da “OS Fermentation” pode ajudar as pessoas a atravessarem a crise global de saúde e de imaginação causada, segundo elas, pela industrialização dos alimentos, ao fomentar a antiga prática de fermentação como alternativa aos processos industriais de preservação dos alimentos, como a pasteurização.

A história da fermentação é muito rica e, ao mesmo tempo, misteriosa para os humanos. A origem da palavra fermentação vem do latim *fermentatio*, ato de ferver. Os romanos, ao fabricarem seus vinhos, testemunhavam o aparecimento de bolhas de ar na fermentação das uvas. Eles associavam as bolhas de ar ao que para eles era familiar, a fervura, entendida na época como resultado de uma geração espontânea. Foi apenas com a comprovação da existência de microrganismos por Louis Pasteur, no século XIX, que se começou a entender esse complexo processo de transformação. No entanto, também foi a partir de Pasteur que a erradicação dos microrganismos tornou-se um valor da sociedade moderna e industrial. O humano passou a perceber os microrganismos como ameaças e, até hoje, trava uma guerra com eles. Isso também ocorre por não nos reconhecermos como os superindivíduos – consórcio de seres que nos constituem – que a biologia contemporânea consegue demonstrar. De maneira biológica e metafórica, constituiu-se a pasteurização das

sociedades globais, em outras palavras, aquilo que as artistas chamam de “amnésia industrial”.

A praticante Ana escolheu a intervenção de Leila Nadir e Cary Adams como imagem de referência. Ela trouxe para o banquete dois pães de fermentação natural, explicou como os preparou, falou das diferenças entre os fermentos naturais utilizados. Ela passou duas tábuas com os pães para que todos pudessem provar e verificar se encontravam a diferença de sabor. A praticante relatou como os */microrganismos são algo vivo que possibilitam tantas coisas/,* como preparar coisas */mais naturais/,/mais conscientes/,* com */mais cuidado/.* Trabalhar com microrganismos é uma questão de */doar o tempo a um processo mais longo/.* Também é honrar uma tradição familiar, pois a sua avó */fazia pão com fermento de garrafa de batata/.*

A tradição milenar de consórcio com os microrganismos para obter nossos alimentos nos fez aprender a cultivar relações com alguns dos muitos pequenos seres que existem como espécie por muito mais tempo que nós humanos. Para fazer os pães que a Ana colocou na mesa, precisamos estar em simbiose, especialmente, com os fungos chamados de leveduras e com as bactérias conhecidas como BAL (bactérias de ácido lácteo) e BAA (bactérias de ácido acético). Cultivar determinadas bactérias e fungos para obtermos determinadas enzimas é o que diferencia um processo de fermentação de um processo de apodrecimento.

O apodrecimento ocorre quando um sistema constitui-se com uma abertura ilimitada ao meio. As bactérias e os fungos, patogênicos ou não, podem ter acesso ao sistema sem restrição. Quando fermentamos algo e nos tornamos responsáveis por aquele sistema, ao cultivarmos determinados processos, fazemos a seleção entre os microrganismos desejados e aqueles que devemos deixar de fora do sistema para que ocorra a emergência da nossa comida. Assim, continuamente, nós, humanos, selecionamos aqueles seres que consideramos companheiros mesmo conhecendo muito pouco a respeito deles.

A levedura mais conhecida pela humanidade é a *Saccharomyces cerevisiae*. Ela é responsável por três dos mais importantes pilares culinários da humanidade: o pão, a cerveja e o vinho. Abundante no mundo natural, como demonstrado pelas produções de pão e vinho a partir de fermentação espontânea, a *S. cerevisiae* sobrevive convertendo açúcares em álcool. Ela quebra a glucose presente no açúcar para obter a energia química necessária para o seu processo de vida. O etanol e o

dióxido de carbono são subprodutos dessa transformação química. Diferentes cepas ou subespécies dessa levedura são cultivadas em virtude das suas qualidades particulares, que levam a uma ampla variedade de sabores (REDZEPI & ZILBER: 2018).

As bactérias, organismos monocelulares, estão entre as mais antigas formas de vida e estão presentes em quantidades incalculáveis em praticamente todos os cantos da Terra. Apenas uma fração delas é conhecida pela ciência. Existem bactérias malignas que podem produzir toxinas capazes de matar organismos muito maiores do que elas. Ao mesmo tempo, existem bilhões de bactérias benéficas, a maioria delas, inclusive, vivendo em nós e dentro de nós. As BAL têm formato de um pequeno bastão cilíndrico e estão presentes em abundância nas peles das frutas, vegetais e humanos. Nós as cultivamos pelas suas habilidades de converter açúcar em ácido lácteo. Nessa conversão, obtemos pickles, kimchi e outros lacto-fermentados característicos pela acidez. Como produzem ácido lácteo, elas são capazes de tolerar ambientes com PH baixo. Também são tolerantes ao sal e anaeróbicas, portanto, triunfam na ausência de oxigênio. Assim como as BAL, as BAA são bactérias abundantes em formato de bastões arredondados e presente na superfície de muitos alimentos. Elas geram o sabor de acidez aguda presente nos vinagres e kombuchas, pois convertem o álcool em ácido acético. Frequentemente, cultivamos essas bactérias em consórcio com as leveduras, pois as leveduras facilitam o acesso ao alimento ao converterem o açúcar em álcool. Diferente das BAL, elas necessitam do oxigênio para criar o ácido acético, por isso são bactérias aeróbicas (REDZEPI & ZILBER, p. 2018).

Boa parte dos fermentados elaborados pelos praticantes poderiam ser explicados por uma composição entre leveduras e bactérias (BAL e BAA). Na figura 33, apresento os fermentados presentes no banquete. Os pães, marcados pela cor marrom, são elaborados a partir da simbiose com as leveduras e as BAL e as BAA. Já as frutas e vegetais lacto-fermentados, assinalados na figura com a cor vermelha, são elaboradas pela fermentação espontânea das bactérias BAA em um sistema controlado a partir da adição do sal. Os microrganismos responsáveis pela fermentação, marcada pela cor azul, são chamados de Kefir.

Figura 32. Os fermentados do banquete.

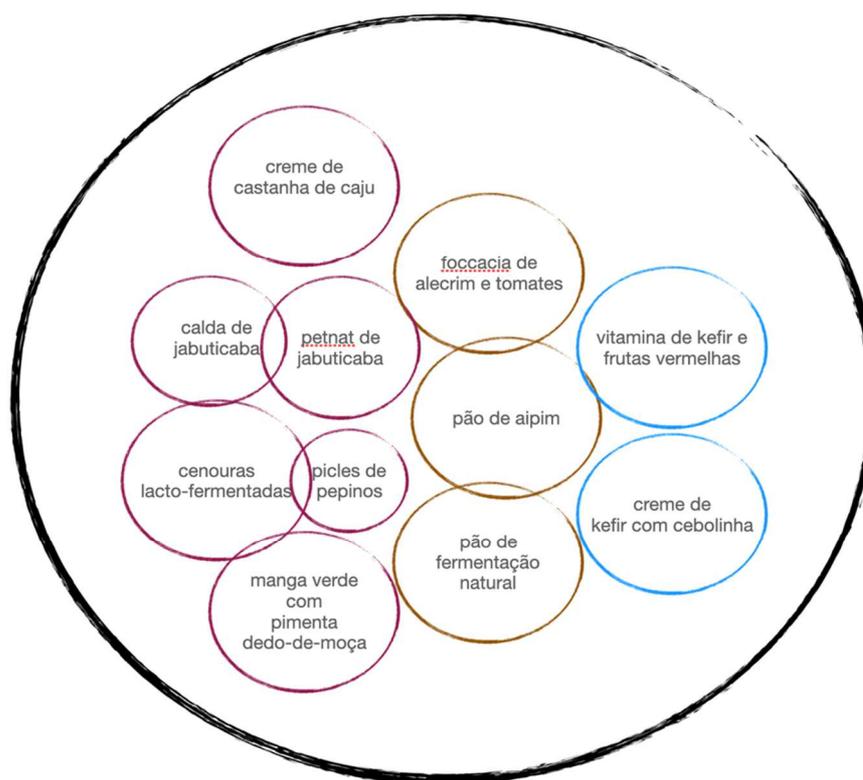


Figura 33: Os fermentados do banquete. Desenvolvida pela autora.

O *kefir* (ou *quefir*) é uma entidade simbiótica capaz de se autorreproduzir. Diferente dos microrganismos anteriores, esse consórcio de seres é facilmente visto a olho nu. São pequenos grãos esbranquiçados ou transparentes aglutinados entre si. Eles evoluíram a partir de uma simbiose espontânea, ou várias delas, que se autoperpetuou. Esses grãos não possuem uma “morte programada”, assim como os animais, as plantas e alguns outros organismos e, desta forma, poderiam viver para sempre, desde que estejam em condições ambientais toleráveis e tenham uma nutrição adequada. Os grãos de *kefir* envolvem uma comunidade composta de 30 tipos diferentes de microrganismos entre leveduras e bactérias. Acredita-se que metade desses seres ainda não são conhecidos ou nomeados pelos humanos (KATZ, 2017).

Com os microrganismos que cultivamos para elaborar os fermentados do banquete procuramos conhecer, ainda que superficialmente, um pouco mais a respeito desses pequenos seres. Eles estão entre as espécies companheiras, junto com as plantas e os animais, que fazem parte das nossas relações comensais.

Haraway (2016) considera espécies companheiras como uma grande e heterogênea categoria em que incluímos seres orgânicos como o arroz, a abelha, as margaridas, a flora intestinal etc. São todos aqueles seres que fazem a vida do humano ser como é e vice-versa. Essas são espécies ligadas corporalmente na carne do mundo e na carne concreta dos humanos em comunhão material-semiótica. Portanto, aqueles seres vivos que possibilitam a alimentação humana são nossos companheiros. Tu, leitor.a, já refletiste sobre quem são os teus companheiros comensais?

Na Terra, existem em torno de quatrocentas mil plantas reconhecidas e, dentre elas, trezentas mil são comestíveis. Talvez seja mais impressionante o fato de que de todas essas plantas, as sociedades ocidentais e ocidentalizadas consumam em torno de duzentas delas (o equivalente a 0,06% das plantas comestíveis do mundo), além disso, consumimos, majoritariamente, cinco plantas: soja, trigo, arroz, milho e batata, (WARREN, 2015).

Enquanto isso, alguns grupos remanescentes dos caçadores-coletores tem uma dieta muito mais variada que a nossa. Os Hadza, da Tanzânia, consomem em sua dieta em torno de 800 variedades de plantas, enquanto os bosquímanos consomem em média 400 plantas diferentes (Schnorr et. Al, 2014).

Outro assunto constante em nossas mesas foi o consumo de produtos de origem animal. Houve mesas em que a maioria dos praticantes demonstrou algum tipo de restrição, por serem veganos, vegetarianos ou, pelo menos, buscarem evitar o consumo de carne em alguns dias da semana. Em outras mesas, essa premissa não foi levantada e todos os participantes tinham um consumo regular de carne e produtos de origem animal. Alguns praticantes enfatizaram uma maior preocupação e interesse nas relações entre a ingestão de alimentos e práticas dietéticas para alcançar determinado objetivo e ideal de beleza corporal.

No Brasil, em 2021, foram abatidos aproximadamente 270.225 milhões de animais³⁵ entre frangos, suínos e bovinos para o consumo de suas carnes. Normalmente, tratamos dos animais mortos em quilos e toneladas de carne, ao contrário dos humanos mortos, que nomeamos como pessoas. Despret (2021:144) nos chama atenção para essa tradução dos termos entre os animais e os humanos

³⁵ Dados obtidos a partir da pesquisa elaborada pela Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB). Disponível: <https://www.conab.gov.br/info-agro/analises-do-mercado-agropecuario-e-extrativista/analises-do-mercado/oferta-e-demanda-de-carnes>. Acesso em 25 de março de 2022.

que se dá como uma dessingularização, pois “quilos e toneladas não morrem: são consumidos”. Por trás dessa dessingularização, estão questões que aguardam mobilização: o desperdício de alimento, a fome, mesmo com essa quantidade de alimentos sendo produzida, o impacto no meio ambiente desses sistemas produtivos, a camada de ozônio, a saúde dos comedores de carne e a realidade dos próprios animais. Além disso, a autora relaciona a dessingularização com os efeitos de uma ruptura ontológica: pessoas e animais são tão diferentes que suas mortes não podem nem devem ser pensadas em conjunto.

A linguagem que utilizamos para referir-nos aos animais de corte ajuda a apagar tudo o que poderia lembrar um animal vivo. Ao denominarmos as carcaças dos animais, tais como, frango ao invés de galinha ou galo, suíno ao invés de porco e bovino ao invés de boi ou vaca, procuramos nos distanciar dos traços de vida que ali estiveram. Esse apagamento dificulta o reconhecimento desses bichos como espécies companheiras e, ademais, o modo como nos referimos ao que comemos legitima as formas como o que comemos é produzido. Nesse caso, os sistemas de produção animal industrializados nos quais os animais não são mais criados, mas produzidos como bens de consumo (DESPRET, 2021).

O menu do nosso banquete (Figura 34) explorou tais questões que envolvem a ingestão de espécies companheiras. Para a elaboração do menu, os praticantes escolheram os ingredientes que utilizariam. Na escolha das proteínas de origem animal, que compuseram o banquete, houve uma prevalência ao uso de peixes, como o pirarucu e o salmão. Vamos explorar as características de criação e produção desses animais para problematizar a respeito das nossas relações com esses companheiros. Nesse sentido, podemos nos questionar a respeito do nosso consumo de peixes. Tu consumes peixes na tua dieta, leitor.a? Se sim, quais são os teus critérios de escolha e de onde vêm esses animais?

O pirarucu, maior peixe de água doce com escamas do mundo (pode alcançar três metros de comprimento e até 250 quilos), é um peixe de origem amazônica. No início dos anos 2000 essa espécie sofria ameaça de extinção em razão da caça predatória³⁶. Hoje em dia, esse não é mais o caso. Com mais de trinta e quatro áreas

³⁶ Informação disponível em <https://projecolabora.com.br/ods12/muito-pirarucu-e-pouco-mercado/>
Acesso em 22 de março de 2022.

de manejo comunitário³⁷, protegidas pelo IBAMA (Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis), as populações ribeirinhas e indígenas cultivam o pirarucu selvagem. Esse processo eliminou a potencial extinção da espécie, mas criou um outro desafio: a logística de distribuição e consumo. Os pescadores não têm estrutura para uma comercialização do peixe em escala nacional. Com isso, ficam restritos ao mercado amazônico e não conseguem comercializar todo o potencial de cultivo do peixe. Nesse caso, os animais são criados por comunidades locais ao invés de serem produzidos como bens de consumo. No entanto, essas comunidades não possuem a capacidade de distribuição para atender o mercado nacional, dificuldade não encontrada pelas grandes indústrias da alimentação e os seus sistemas de produção de animais de consumo.

Menu do Banquete Fermentador
Pão de aipim com geleia de abacaxi e geleia de morango
Pão de fermentação natural com manteiga e azeite de oliva
Pirarucu na parilla com caldo de alga kombu e tucupi acompanhados de farofa
Pirarucu na chapa, farofa de castanha do Brasil e mistura de vegetais
Carne seca desfiada, arroz com feijão fradinho e ora-pró-nobis refogada
Salmão grelhado com espuma de parmesão
Peixe assado com vinagrete de frutas
Salmão quadrado vs caldo restaurador
Florestinha de abacaxi e frutos vermelhos com farofa doce de coco
Pudim de pão de fermentação natural

Figura 34: Menu do banquete fermentador. Desenvolvida pela autora.

Já no caso do salmão, encontramos uma situação bem diferente. O salmão representa uma família de peixes originários das águas frias do norte da Eurásia e da América. Em sua vida selvagem, ele está presente nos oceanos Atlântico e Pacífico.

³⁷ Informação disponível em <http://www.ibama.gov.br/ibama?view=tags&tag=Pirarucu> Acesso em 22 de março de 2022.

No Brasil, o seu consumo é oriundo da importação do peixe produzido em sistema de cativeiro em fazendas no Chile. Essas fazendas são tema de polêmica entre os ambientalistas e seus produtores. Trataremos mais das questões ambientais e seus impactos na próxima sessão do texto. Mesmo o salmão sendo um produto importado, é o segundo peixe mais consumido pelos brasileiros: só perde para a tilápia, oriunda da aquicultura brasileira.

Os salmões produzidos em cativeiro³⁸ passam a maior parte das suas vidas em gaiolas. Como não existem naturalmente no Chile, são gerados em centros de reprodução especializados no país. Nesses centros, são mantidos os peixes reprodutores, coletadas as ovas, incubadas e produzidos os alevinos, em um período de cinquenta a cem dias.

Na fase seguinte, os alevinos são transferidos para tanques de água doce em que são acondicionados em torno de dois milhões de peixes por tanque, com uma média de tamanho de 20mx20mx16m de profundidade para cada tanque. É nesse momento que os pequenos peixes recebem ração pela primeira vez. Essa ração é elaborada com vários ingredientes, entre eles farinha de peixes e pigmentos carotenoides, que tem a função de dar a cor laranja à carne do peixe, pois no ambiente selvagem o animal desenvolve a coloração em virtude da sua alimentação baseada em crustáceos. Também é na ração que são adicionados os antibióticos para prevenir as doenças bacterianas comuns nesse tipo de sistema de produção.

Ao atingirem o peso de cem gramas, os alevinos são transferidos para as gaiolas em mar semifechado. Cada gaiola comporta, em média, vinte e oito mil peixes³⁹. Os animais permanecem dezessete meses nas gaiolas, até alcançarem quatro quilos e meio, quando são transportados para navios de processamento, que recebem de trinta mil a cem mil peixes por dia. Nesse local, os animais são mortos, suas partes são separadas e encaminhadas para os centros de distribuição.

Tanto o pirarucu quanto salmão são recomendados ao consumo em virtude de suas qualidades nutricionais. Os dois peixes têm alto índice de ômega 3 (nutriente de natureza anti-inflamatória, conhecido por beneficiar o cérebro, o sistema cardiovascular e os olhos). No entanto, a comercialização dos dois peixes é

³⁸ Disponível em <https://g1.globo.com/economia/agronegocios/noticia/2015/05/entenda-como-funciona-o-cultivo-do-salmao.html>. Acesso em 22 de março de 2022.

³⁹ Disponível em <https://g1.globo.com/economia/agronegocios/noticia/2015/05/veja-como-e-feita-engorda-do-salmao-e-o-impacto-da-criacao.html>. Acesso em 22 de março de 2022.

constantemente ameaçada pelas desconfianças dos consumidores quanto às suas contaminações. O pirarucu tem alto risco de contaminação de mercúrio decorrente das práticas de garimpo na Amazônia, e o salmão em virtude do uso de antibióticos na sua produção. Porém, estudos científicos dos campos da química e biologia, com amostras das carnes dos animais, afirmam que as contaminações não representam um perigo para o consumo humano⁴⁰.

No que se refere às plantas, chamo a atenção a um dos ingredientes utilizados no banquete que faz parte dos mais consumidos pelos brasileiros: o arroz. Ele é uma planta da família das gramíneas e alimenta mais da metade da população mundial. Não se sabe com certeza a região de origem dessa planta, mas imagina-se que ela foi domesticada pela primeira vez entre a Ásia, a África e a América. Registros arqueológicos afirmam que os vestígios mais antigos de cultivo de arroz datam de doze mil anos e localizam-se na China.

O Brasil é um dos dez principais produtores mundiais de arroz⁴¹, com cerca de 11 milhões de toneladas anuais. Com essa quantidade de produção, o Brasil é considerado o maior produtor fora do continente Asiático. Essa produção representa em torno de 7% do valor bruto da produção agrícola nacional. Apenas o soja, milho, café e cana de açúcar superam a receita da orizicultura. A região do país que concentra a maior produção do grão é a região sul, em especial o Rio Grande do Sul. A orizicultura gaúcha caracteriza-se pelo cultivo irrigado extensivo e pelo regime de monocultura, em áreas de várzea, exercido principalmente por grandes e médios produtores. Nos cultivos em várzeas, o plantio que mais ocorre é o inundativo. Nesse processo, deve-se ter uma água de boa qualidade, retirada e bombeada dos rios mais próximos às produções rurais.

As cultivares de arroz, como são conhecidas as sementes da grama, advém de programas de pesquisa estatais (EMBRAPA e IRGA majoritariamente) e privados (Monsanto e BASF, por exemplo) e são geneticamente trabalhadas para desenvolverem uma maior resistência aos herbicidas, inseticidas e fungicidas que são

⁴⁰ Pesquisa sobre o consumo do pirarucu: [https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/vtt-207914#:~:text=Pirarucu%20\(Arapaima%20gigas\)%20%C3%A9%20um,bioacumula%C3%A7%C3%A3o%20de%20MeHg%20no%20pescado](https://pesquisa.bvsalud.org/portal/resource/pt/vtt-207914#:~:text=Pirarucu%20(Arapaima%20gigas)%20%C3%A9%20um,bioacumula%C3%A7%C3%A3o%20de%20MeHg%20no%20pescado). E pesquisa sobre o consumo de salmão: <https://estudogeral.uc.pt/bitstream/10316/84610/1/Ana%20Gaspar%20-%20Versa%CC%83o%20final%20retificada.pdf> Acesso em 22 de março de 2022.

⁴¹ Disponível em <https://www.agencia.cnptia.embrapa.br/gestor/arroz/arvore/CONT000g1wcnzza02wx5ok0ha2lipwbeel46.html#:~:text=No%20Brasil%2C%20a%20maior%20parcela,como%20no%20cultivo%20de%20sequeiro>. Acesso em 30 de março de 2022.

aplicados à lavoura. Há também um aumento da produção orgânica de arroz no Brasil. Os maiores produtores de arroz orgânico no Brasil e na América Latina são os assentamentos do Movimento dos Sem Terra (MST), na região metropolitana de Porto Alegre. No entanto, a produção vem sofrendo com as dificuldades de comercialização do produto e a falta de incentivos públicos. Com isso, há uma migração das famílias produtoras para outros cultivos ou atividades. Hoje, são 389 famílias em doze assentamentos, enquanto, há cinco anos, eram 616 famílias distribuídas em vinte e dois assentamentos⁴².

Os peixes e o arroz contam um pouco da história dos ingredientes que passam por nossas mesas e evidenciam as implicações das nossas escolhas nas vidas dessas plantas e animais. É evidente que precisamos nos alimentar para permanecermos vivos. No entanto, o que escolhemos como comida também interfere da vida e nos mundos de muitos outros.

O fato é que nenhum ser vivo sobrevive sem comida, muito menos uma comunidade. Para se constituir uma comunidade, além de comida para sobreviver, é necessário comer juntos, pois nunca se come inteiramente por conta própria. Sempre estamos entrelaçados com outros. Para alguém que pretende ter uma dieta pura, isso pode ser muito perturbador. Inclusive, comer significa também matar, direta ou indiretamente, mesmo para um vegano. Para nos desprendermos do excepcionalismo humano é necessária uma curiosidade de saber mais a respeito daquilo que comemos e, com isso, tomarmos decisões mais conscientes a respeito daquilo que escolhemos matar e comer. Para tratar o que comemos de maneira cosmopolítica, Haraway (2008), sugere evitarmos três movimentos: ser demasiado seguro de suas escolhas, desqualificar os que comem de maneira diferente a uma subclasse de seres não esclarecidos e desistir de conhecer e sentir mais sobre como podemos comer bem e comer bem juntos.

Tratamos até aqui, nesta sessão, das relações comensais com algumas das nossas espécies companheiras. No entanto, há uma outra questão importante quando refletimos sobre um “comer bem”: o lixo gerado pela nossa alimentação e o

⁴² Disponível em <https://www1.folha.uol.com.br/comida/2021/10/assentamentos-do-mst-no-sul-enfrentam-gargalo-nas-vendas-de-arroz-organico.shtml#:~:text=Assentamentos%20do%20MST%20no%20RS%20s%C3%A3o%20refer%C3%A2ncia%20em%20cultivo%20de%20org%C3%A2nicos&text=%E2%80%8BConsiderado%20o%20maior%20produtor,colheita%20de%20550%20mil%20sacas>. Acesso em 30 de março de 2022.

desperdício de alimentos. Vamos tratar dela por intermédio da imagem de referência utilizada no banquete que traz a obra chamada de “Eat Art”, de Daniel Spoerri, conforme a Figura 35.



Figura 35: *Eat Art*, de Daniel Spoerri

Ao escolher a “*Eat Art*”, Vinicius procurou descrever a vida multiartística de Spoerri, que foi dançarino, cozinheiro, escultor e pintor. Nos seus restaurantes, ele servia banquetes e montava obras de arte, como */naturezas mortas/*, com */os restos das comidas das pessoas/*. Vinicius enfatizou como os */restos das comidas dizem muito sobre as pessoas/*. Isso o levou a refletir sobre o */desperdício e o aproveitamento integral dos alimentos/*.

As questões do desperdício de alimentos e do lixo gerado com as embalagens alimentícias foram bastante debatidas ao longo das mesas. No primeiro banquete, por exemplo, conversamos a respeito do desperdício que estávamos gerando com a nossa refeição. Uma das praticantes afirmou */a quantidade deveria ser menor, nós como cozinheiros deveríamos saber isso, nós exageramos/* ao */querer a mesa cheia/*. Ao mesmo tempo, essa mesa cheia de comida e de pessoas lembrou alguns

praticantes do valor do */disfrutar o tempo/*, das refeições que */remetem a histórias, ao carinho da família/*.

Em 2020, houve um desperdício estimado em 931 milhões⁴³ de toneladas de alimentos no mundo. No Brasil, estima-se que foram 27 milhões de toneladas e que 60% desses alimentos são desperdiçados nos ambientes familiares. Portanto, o desperdício de alimentos é uma questão que depende diretamente de cada um de nós e como nos relacionamos com os alimentos dentro de nossas casas.

Alguns praticantes mostraram-se preocupados com o desperdício e descreveram as suas estratégias para lutar contra ele, seja pelo reaproveitamento de sobras em outros preparos e refeições, o aproveitamento integral dos alimentos ou a doação de refeições a pessoas em situação de vulnerabilidade. Pela fala desses praticantes, essa preocupação aumentou significativamente a partir de 2020, com a pandemia da Covid-19.

Também foi tema das nossas conversas as preocupações com as embalagens geradas pelo consumo alimentar. A falta de reciclagem e a destinação delas parece um desafio que se intensificou nos últimos anos, com o aumento das tele-entregas e aplicativos voltados a suprir as necessidades alimentares e conveniência dos brasileiros.

No Brasil, segundo o Ministério do Meio Ambiente⁴⁴, um quinto do lixo produzido é composto por embalagens. Já segundo entidades não governamentais, o Brasil é considerado o quarto maior produtor de lixo plástico no mundo. Além disso, a reciclagem desse resíduo é mínima, em torno de 1,27%⁴⁵ do total produzido.

Desde tempos remotos, em que os grupos humanos passaram a trocar e transportar alimentos, as embalagens desenvolveram um papel importante no transporte e armazenamento desses produtos. A princípio, utilizavam-se materiais naturais para embalagens, como, por exemplo, as cascas de coco, folhas de bananeiras, conchas, recipientes de barro etc. Já nos tempos modernos, migramos para o uso de vidros e latas de metal. Hoje em dia, grande parte das embalagens de

⁴³ Dados obtidos através da pesquisa a respeito das perdas e desperdícios de alimentos elaborada pela FAO e PNUMA. Disponível em <https://www.unep.org/pt-br/noticias-e-reportagens/comunicado-de-imprensa/pnuma-e-fao-convocam-movimento-no-brasil-para-reduzir> Acessado em 19 de março de 2022.

⁴⁴ Disponível em <https://antigo.mma.gov.br/informma/item/15178-mma-seleciona-a%C3%A7%C3%B5es-contradesperd%C3%ADcio.html> Acesso em 30 de março de 2022.

⁴⁵ Disponível em <https://pet.agro.ufg.br/n/117021-o-impacto-das-embalagens-na-producao-de-lixo-no-brasil>

alimentos são derivados de algum tipo de subproduto plástico não biodegradável. Existem diversas iniciativas de desenvolvimento de embalagens biodegradáveis e/ou ambientalmente responsáveis, no entanto, elas ainda são minoria no mercado.

Nesse sentido, a conscientização do consumidor quanto às suas escolhas é fundamental e pode contribuir para a diminuição do lixo gerado a partir das embalagens. Além disso, o correto descarte dos resíduos também diminui o impacto no meio ambiente com a diminuição do acúmulo de lixo nos aterros e o aumento da capacidade de reciclagem. Outra maneira que é possível contribuir para a diminuição do impacto do lixo é através da compostagem do lixo orgânico. A compostagem é um processo biológico em que microrganismos e animais invertebrados transformam matéria orgânica em uma substância homogênea, conhecida como adubo. Ela pode ocorrer com a intervenção humana e por intermédio de técnicas para estimular a decomposição dos materiais e pode ocorrer sem a intervenção humana de maneira espontânea pela decomposição de restos de animais e vegetais mortos. As técnicas desenvolvidas pelos humanos para recriar esses processos orgânicos têm o propósito da fertilização de suas plantas cultivadas. Isso pode nos fazer refletir sobre a maneira que tratamos os nossos lixos: como tu descartas o teu lixo, leitor.a? Quando escolhes os teus alimentos, refletas sobre as embalagens em que estão inseridos? Quando elaboras uma refeição com outros comensais, o que vocês fazem com o alimento que sobra na mesa?

Nos nossos banquetes, no ambiente universitário, infelizmente não temos controle ou escolha a respeito das embalagens dos alimentos que utilizamos. Além disso, aqueles alimentos que sobraram das nossas mesas foram consumidos pelas equipes do laboratório ou foram parar no lixo. Isso aconteceu porque a legislação brasileira inibia a doação de alimentos prontos, pois implicava uma responsabilidade jurídica ao doador quanto a possíveis problemas de saúde que o consumidor desse alimento viesse a desenvolver. No entanto, a Lei 14.016/2020, que autoriza a doação de alimentos não comercializados, foi sancionada em 2020 e, desde então, viabiliza a doação.

No capítulo 5, tratei da noção de pluriverso. Se refletirmos sobre as nossas escolhas alimentares ou mesmo sobre as questões levantadas nessa cartografia do devir, constataremos que cada escolha pode nos levar à construção de mundos muito diferentes. Como somos uma população bastante diversa e com opiniões e escolhas distintas, acabamos por cultivar muitos mundos simultaneamente.

6.3 UM MUNDO DE MUITOS MUNDOS

A Figura 36 traz a última prancha desta cartografia e evidencia alguns dos entrelaçamentos que percebemos ao longo do trabalho, das experiências e das outras pranchas. Ela aborda como essas questões constroem mundos diversos, que se cruzam constantemente. Como gostaria de imaginar que Merleau-Ponty diria, ou, pelo menos, não se ofenderia com a referência, esses mundos fazem dobras na carne do mundo pluriverso. Essas dobras estão sempre em fluxo e em produção. Por isso, a cartografia trata dos afetos dos ciclos de experiências e, se seguissemos a sua continuidade, seria necessário atualizar essa cartografia constantemente, como Warburg fazia com as suas pranchas móveis do Atlas da Mnemosyne. As dobras são conexões e coisas, ao mesmo tempo, elas nunca são puras, são sempre compostas assim como é a comensalidade e o design que procurei expressar ao longo desse trabalho.

Nessa prancha, enfatizo mundos sentidos pelos praticantes, que transitam entre a restauração como característica essencial do cuidado comensal, os paradoxos que levam alguns a não terem acesso a um alimento adequado, enquanto outros usufruem das diversas possibilidades de alimentos e da fruição à mesa. Nessa história, passamos pelos desertos alimentares que trazem à tona regiões com a vocação para adoecer seus habitantes, pelas fazendas de salmão e seu impacto nos territórios produtores, pelos restaurantes com a “gourmetização” das nossas refeições e, finalmente, chegamos à gastronomia como o sistema-produto-serviço que implica todas as questões levantadas anteriormente.



Figura 36: Prancha de um mundo de muitos mundos. Montagem elaborada pela autora.

Começamos a história dessa prancha pela imagem de referência escolhida por Nicole. Ela escolheu a obra “Climavore”, do coletivo de artistas chamado de Cooking Sections (Figura 37). A praticante explicou que o *Climavore* foi inspirado na tendência gastronômica do *Localvore*, que ela havia estudado anteriormente. *Localvore* foi uma palavra criada a partir de um experimento de consumo, no qual os participantes consumiam apenas produtos produzidos em até 50 quilômetros de raio de distância de suas moradias. Nicole enfatizou que essa tendência, assim como o trabalho dos artistas, representa /um despertar em relação ao meio ambiente que está ocorrendo em Londres/.

A obra escolhida por ela procura /reimaginar e transformar os sistemas alimentares/ e trata, principalmente, sobre a temática das /fazendas de salmão/. A obra é um projeto de longo prazo, em que as pessoas interagem com ele por suas formas de /comer enquanto os humanos mudam o clima/ do planeta. Ela lembrou os colegas que eles haviam estudado no primeiro semestre a /pesca marinha e a relação com a extinção da vida nos oceanos/.

de produção da salmonicultura⁴⁶. A indústria do salmão, hoje, é um dos motores da economia chilena: gera cerca de setenta mil empregos diretos e é o segundo setor de maior contribuição para o PIB chileno⁴⁷.

Entretanto, ao longo dos anos, a salmonicultura tornou-se uma polêmica entre a sociedade civil. Ela é, inclusive, alvo de campanhas de Organizações Não Governamentais internacionais como Greenpeace e Sea Shepardem virtude das dúvidas suscitadas por suas práticas. As ONGs denunciam o avanço dessas indústrias em direção à Patagonia e, com isso, a destruição de ecossistemas de fiordes e canais. Afirmam também que são cada vez mais frequentes os desastres ambientais decorrentes dessa atividade: derramamentos de dejetos da produção, escapes de salmão nos biomas naturais, mortes em massa dos animais nativos, desenvolvimento de zonas mortas, contaminação das águas, favorecimento das condições para a geração da maré vermelha, prejuízo para a pesca artesanal, extrapolação da capacidade de carga do ecossistema, utilização de antibióticos, medicamentos e corantes que prejudicam o fundo marinho, entre outras questões⁴⁸.

O avanço dessas indústrias em direção ao Canal de Beagle na Patagônia argentina, criou uma reação inesperada. A Argentina, em 2021, tornou-se o primeiro país do mundo a proibir fazendas de salmão em seu território, como uma reação à parceria estabelecida entre o governo argentino anterior, do período de 2018, e o governo da Noruega. A sociedade civil argentina protestou, contando inclusive com a participação de comunidades chilenas. Os restaurantes argentinos baniram a venda de salmão em seus estabelecimentos, com chefes de cozinha, como Francis Mallmann e Narda Lepes, como representantes dessa iniciativa. A Universidade de Buenos Aires desenvolveu estudos ecológicos e econômicos sobre a implementação da salmonicultura. Seus pareceres foram contra a implementação das fazendas e, com toda a comoção popular, o Governo Federal atual aprovou por unanimidade a nova lei⁴⁹.

⁴⁶ Disponível em <https://www.seafoodbrasil.com.br/a-historia-e-o-presente-do-salmaa-no-chile>. Acesso em 02 de abril de 2022.

⁴⁷ Disponível em <https://www.salmonexpert.cl/article/cul-es-el-impacto-econmico-real-de-la-salmonicultura-chilena-en-regiones/>. Acesso em 02 de abril de 2022.

⁴⁸ Disponível em <https://www.greenpeace.org/chile/involucrate/patagoniasinsalmoneras/>. Acesso em 02 de abril de 2022.

⁴⁹ Disponível em <https://www.dw.com/pt-br/argentina-se-torna-pioneira-ao-proibir-cria%C3%A7%C3%A3o-de-salm%C3%A3o/a-58219546> Acesso em 02 de abril de 2022.

Nicole trouxe à mesa essa discussão, ao enfatizar a nossa relação com o consumo de */salmão produzido em cativeiro/* e a */cor desse peixe/*. O salmão em cativeiro possui a cor cinza, mas nós, seres humanos, */não queremos um peixe cinza e conduzimos toda uma indústria para atender/* aos nossos desejos. Para expressar o seu posicionamento quanto a essas práticas humanas, ela preparou um salmão grelhado */servido em um prato quadrado para representar um pensamento quadrado/*, e um */caldo restaurador como proposta para a turma/*. Esse caldo procurava remeter a uma */comida de verdade/*, */um pouco cinza/*, */com vegetais da época/*. A proposta era perceber o caldo restaurador como uma maneira de enfatizar o potencial das nossas ações para */restaurar o meio ambiente e as nossas relações/*.

O caldo restaurador nos conduz por uma viagem no tempo e no espaço. Voltamos à França do século dezoito para explorar as implicações desse caldo. Desde a idade média, existiam no país diversas tavernas e albergues nos quais se podia comer e beber em uma mesa comunitária. Esses lugares eram reservados para uma clientela muito popular. Durante esse período, o termo restaurante dizia respeito a um caldo a base de carnes que tinha o propósito de restaurar a quem o bebesse. Nos arredores de 1756, um tal Boulanger abre um café onde servia restaurantes. Se imagina que esse foi o primeiro uso do termo relacionado a um estabelecimento e é considero o marco de nascimento dos restaurantes. Esse nascimento do restaurante teve sua consolidação com a revolução francesa. Os grandes cozinheiros da época, até então a serviço da nobreza, operaram uma reconversão profissional. Alguns seguem para o exílio com seus senhores; outros começam a “alugar” seus serviços nas casas burguesas, nas quais os novos detentores do poder levavam vidas luxuosas; e, outros ainda, abrem seus próprios restaurantes. Desde então, os restaurantes multiplicam-se pelo mundo (POULAIN, 2006). Entretanto, será que continuam a serviço da restauração dos corpos?

Os restaurantes desenvolvem-se simultaneamente à revolução industrial. A migração da população rural para as grandes cidades, como mão de obra das indústrias que estavam crescendo, contribuiu para esse crescimento. Os trabalhadores viviam em moradias, muitas vezes, sem cozinha e não tinham tempo para cozinhar. Os restaurantes tornaram-se uma alternativa de alimentação para essas pessoas. Com o passar do tempo, esses estabelecimentos tornaram-se cada vez mais luxuosos e os cozinheiros conquistaram uma posição junto às elites, como chefes de cozinha.

Antes de chegarmos ao auge dessa “glamourização” da cozinha, que conhecemos hoje como gastronomia, vamos tratar da contribuição de Fabiane, que escolheu a imagem de referência sobre a obra de Mary Mattingly, chamada de “Swale” (Figura 38), uma floresta flutuante localizada no Rio Hudson, na cidade de Nova Iorque. Fabiane enfatizou que a obra buscava trazer /*alimentos frescos*/ ao alcance de pessoas que, devido ao local de moradia, estavam sem acesso a ingredientes frescos, os chamados /*food deserts*/.



Figura 38: “Swale, de Mary Mattingly, 2015.

Quando a praticante traz o termo *food desert* à nossa mesa, ela remete ao conceito que trata de regiões nas quais o acesso a alimentos *in natura* ou minimamente processados é escasso ou impossível. Essa inacessibilidade obriga os moradores dessas regiões, principalmente habitadas por populações vulneráveis, a deslocarem-se para outros locais a fim de obter os ingredientes essenciais para uma alimentação saudável.

A obra de arte pública e provocativa, chamada de Swale, começou como uma ideia de protesto para defender que alimentos pudessem ser cultivados em alguns dos doze mil hectares de terras públicas da cidade de Nova Iorque. Ela é uma paisagem comestível flutuante em uma barca recuperada. Cultivar ou colher comida nas terras públicas de Nova Iorque tem sido ilegal por quase um século. A artista Mary Mattingly construiu a obra utilizando-se da lei comum marinha que considera as águas do rio como de uso público livre. O projeto segue os princípios da gestão comunal elaborados pela cientista social Elinor Ostrom, prêmio Nobel de economia em razão

de seu trabalho sobre os comuns. Ostrom passou a vida aprendendo sobre diferentes maneiras pelas quais culturas ao redor do mundo têm se auto-organizado e administrado de forma responsável os recursos dos quais dependem⁵⁰. Com isso, Swale é organizado com a ajuda de indivíduos, grupos comunitários, como organizações municipais, a fim de reforçar a ideia de que a comida e a água são elementos essenciais para uma comunidade cooperativa. Mattingly afirma que a obra de arte é um chamado à ação das pessoas para reconsiderarem os sistemas alimentares industriais, a confirmarem a crença na alimentação saudável como um direito humano e a abrirem caminhos para criar alimentos no espaço público⁵¹.

O documentário brasileiro “Muito Além do Peso”⁵² procura evidenciar os problemas gerados pelos desertos alimentares por meio do tema da obesidade infantil e sua relação com as doenças crônicas desenvolvidas por essas crianças. A primeira cena do filme retrata Yan, uma criança de quatro anos, que mora com os pais em uma comunidade ribeirinha do rio Amazonas em Manaus. Yan é uma criança com obesidade mórbida que tem problemas no coração, nos rins, fraqueza nas pernas e diabetes devido a sua dieta baseada em alimentos ultraprocessados. De acordo com a pesquisa de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico (Vigitel) de 2020, a cidade de Manaus tem o maior índice de população com algum nível de obesidade do país, com 23% da sua população registrada como obesa⁵³.

Portanto, as populações mais vulneráveis são vítimas tanto da obesidade quanto da fome, que está presente na nossa primeira prancha e narrativa. A subnutrição é uma constante e, muitas vezes, simultânea à obesidade, chamada de “carga dupla de má nutrição”⁵⁴. A praticante Fabiane, moradora do interior do Rio Grande do Sul, elaborou a sua toalha com ervas frescas. Ao ir até a sua */horta colher ervas e temperos/*, deu-se conta de como era */privilegiada e não valorizava/* sua vida próxima das plantas e com acesso a ingredientes plantados por sua família. A OMS (Organização Mundial da Saúde) afirma que todas as formas de subnutrição têm um

⁵⁰ Disponível em <https://www.ihu.unisinos.br/78-noticias/604427-elinor-ostrom-os-comuns-nem-tragedia-nem-panacea>. Acesso em 08 de abril de 2022.

⁵¹ Disponível em <https://www.swalenyc.org/new-page>. Acesso em 08 de abril de 2022.

⁵² Disponível em <https://www.youtube.com/watch?v=8UGe5GiHCT4&t=2381s>. Acesso em 08 de abril de 2022.

⁵³ Disponível em <https://www.gov.br/saude/pt-br/centrais-de-conteudo/publicacoes/publicacoes-svs/vigitel/relatorio-vigitel-2020-original.pdf/view>. Acesso em 08 de abril de 2022.

⁵⁴ Disponível em <https://www.cfn.org.br/index.php/nutricao-na-midia/brasil-esta-entre-paises-que-enfrentam-epidemia-que-combina-obesidade-e-subnutricao/>. Acesso em 08 de abril de 2022.

denominador comum que são os sistemas alimentares. Eles não fornecem a todas as pessoas dietas saudáveis, seguras, acessíveis e sustentáveis. A organização acredita que alterar essa realidade exigirá uma ação nos sistemas alimentares, da produção e processamento, passando pelo comércio e distribuição, preços, marketing e rotulagem, até o consumo e o desperdício⁵⁵. Aqui nos deparamos novamente com mais outros mundos: aqueles mundos dos que tem poder de escolha e a possibilidade de alimentar-se com produtos frescos e os mundos daqueles que não têm, muitas vezes, o que comer e, em outras tantas, ingerem ultraprocessados para sobreviver.

O praticante Matheus escolheu a obra “Restauro” (Figura 39), de Jorge Menna Barreto e descreveu a obra como uma */homenagem vegetal e uma crítica aos super processados e a carne/*, uma */maneira de repensar a comida e os consumos/*. Ele relatou que o artista procurou construir um */restaurante como obra de arte dentro do museu/*, e, para isso, escolheu */alimentos que não poluem tanto/*, criou um cardápio */baseado apenas em plantas/*. Com isso, Matheus nos estimula a conectar a questão do restauro trazida por Nicole e a provocação de Swale para refletirmos sobre os sistemas alimentares e seu impacto nas comunidades. O artista Jorge Menna Barreto nos questiona a partir da sua obra: como o alimento chega ao consumidor? Como funciona o processo metabólico e digestivo? Segundo ele, o ato de alimentar-se é despertar para os usos da terra e do ambiente em que vivemos. Ele afirma também que a agropecuária moderna é a atividade humana que mais impacta e transforma o planeta, ao comprometer a biodiversidade, compactar o solo, poluir rios e desmatar florestas.⁵⁶

⁵⁵ Disponível em <https://news.un.org/pt/story/2019/12/1698021>. Acesso em 08 de abril de 2022.

⁵⁶ Disponível: <http://32bienal.org.br/pt/participants/o/2564> Acesso em 08 de abril de 2022.

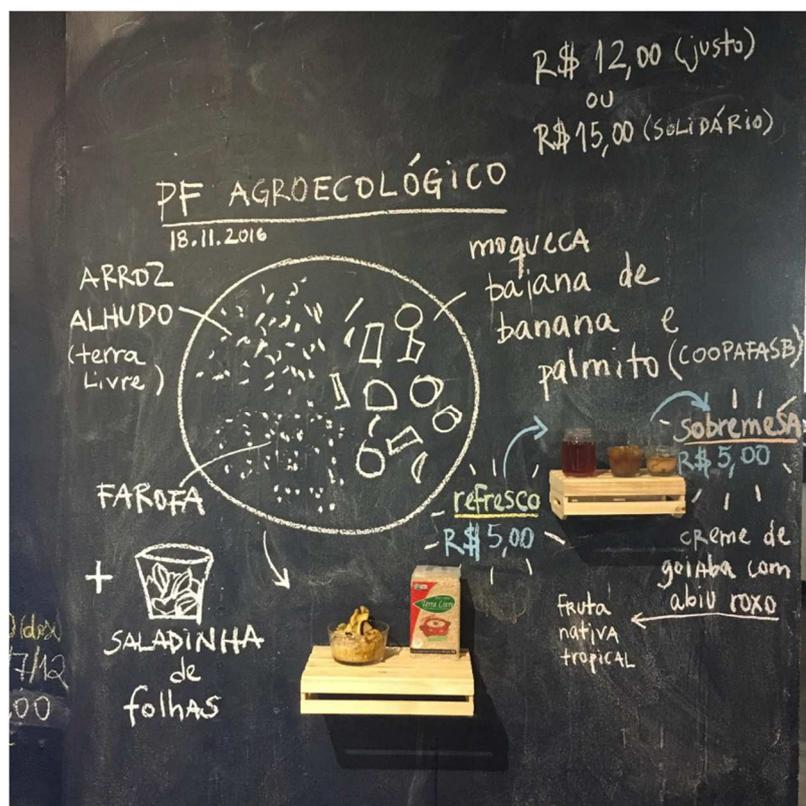


Figura 39: Restauero, de Jorge Menna Barreto (2016).

A obra de arte era também um restaurante, instalado na 32 bienal de São Paulo de 2016. O artista procurou levantar questões acerca dos hábitos alimentares e sua relação com o ambiente, a paisagem, o clima e a vida na terra. Esse espaço de alimentação propunha uma experiência de metabolização e digestão, tanto física quanto mental. O “Restauero” tinha o propósito de criar condições para um despertar para os usos da terra e as consequências globais de nossas escolhas. Entendendo o nosso sistema digestivo como uma ferramenta escultórica, os comensais tornam-se partícipes de uma escultura ambiental em curso, na qual o ato de se alimentar regenera e modela a paisagem em que vivemos.⁵⁷

O restauero proposto pelo artista ocorre pela prática da ecogastronomia no restaurante instalado no museu. O que nos leva de volta a restauração, aquele caldo que deu nome aos estabelecimentos comerciais provedores de serviços de alimentação. A história dos restaurantes está ligada à evolução da gastronomia. Por isso, recuperar conceito de gastronomia vai nos ajudar a compreender as potencialidades da prática da ecogastronomia.

⁵⁷ Disponível: <https://jorggemennabarreto.com/trabalhos/restauero/> Acesso em 08 de abril de 2022.

O primeiro registro do termo gastronomia vem de longe, no século III A.C, de autoria do filósofo estóico Crisipo, que o utiliza com a intenção sarcástica de descrever os escritos de outro filósofo, Arquéstrato. Os textos de Arquéstrato, por sua vez, eram poemas que enalteciam as iguarias do mundo grego e os prazeres da mesa. Esses poemas eram uma espécie de guia gastronômico e receituário das tradições culinárias da região. São alguns dos primeiros e raros registros escritos que a civilização ocidental possui sobre tradições alimentares na antiguidade.

A razão da crítica de Crisipo – e de outros filósofos das correntes racionalistas (naquela época, em sua maioria Estóicos e Aristotélicos) – dá-se pela valorização que Arquéstrato, com seu texto, pretende alçar aos prazeres sensoriais. Elaborar um poema para um tema tão ordinário, a cozinha, os seus produtos e o ritual da mesa, com a intenção de elevá-los a expressões culturais foi ridicularizado pelas correntes que defendiam a racionalidade estrita. Contrariado, Crisipo designa o texto como Gastronomia, novamente, de forma sarcástica como se fosse possível equiparar os prazeres da comida e da bebida a uma ciência. O termo cunhado ironicamente pelo filósofo permanece até hoje como referência a esses processos (SOARES: 2016).

Outra personagem que utilizou o termo gastronomia foi Brillat-Savarin (1994), que escreveu um livro, no século XVIII, sobre a fisiologia do gosto como uma meditação transcendental sobre a gastronomia. Com a sua obra, ele finalmente alcança o propósito de Arquéstrato, e consolida a gastronomia como expressão cultural. Com isso, distancia a comida da simples manutenção do organismo, do *sobre-viver*. Além disso, associa a gastronomia com o termo que cunha de convivialidade ao tratar da partilha do alimento à mesa. Essa convivialidade faz parte do conceito de comensalidade explorado na tese.

Brillat-Savarin, teórico-jurista, era um amante da boa mesa, do saber viver das festas e das refeições compartilhadas pois, para ele, elas refletem o prazer de compartilhar a vida. Ao mesmo tempo que Arquéstrato e Brillat Savarin são relevantes no processo de valorização da alimentação e dos hábitos a mesa além da sobrevivência, eles também representam uma cozinha e alimento requintados e sofisticados, acessível a poucos. A gastronomia a que se referem é um símbolo de luxo e de distinção social. Eles faziam parte das elites de suas épocas e a comida que tinham acesso podia ser provada por poucos. As pranchas e narrativas reforçam a ideia de uma gastronomia não democrática, feita para os poucos que podem pagar.

Fischler (1979) defende que vivemos em uma época na qual os sistemas alimentares se desestruturam. Ele afirma que a gastronomia está em crise e chama esse processo de *gastroanomia*, a ausência de um sistema alimentar que estruture as relações com a comida. A anomia aqui representa o indivíduo entregue a ele mesmo. Por conta da manipulação alimentar decorrente da industrialização dos alimentos, há uma desconfiança cada vez maior sobre aquilo que está à disposição nos supermercados. O alimento torna-se um objeto sem passado e sem futuro, ao mesmo tempo, ameaçador e fascinante. Segundo ele, vive-se uma crise bio-cultural da alimentação. Cada vez mais, as pessoas alimentam-se individualmente, o que faz com que os rituais de comensalidade diminuam a frequência, dando lugar ao prazer solitário.

Ao passar pelas ideias de Arquestrato, Brillat-Savarin e Fischler, compreendo a gastronomia como sistema alimentar repleto de processos que enfatizam o entrelaçamento indistinguível da natureza-cultura, seja nos sistemas de produção alimentar, no processamento desses alimentos, na distribuição, no consumo ou no descarte das nossas comidas. Entretanto, considerada por muitos apenas uma expressão cultural, a gastronomia acabou integrada a atual indústria da cultura e esse processo tem alterado o seu impacto no cotidiano das pessoas. A gastronomia, hoje, recebe muito espaço na mídia. Os canais de televisão possuem uma ampla oferta de programas relativos ao comer e preparar a comida, até mesmo, com canais específicos de gastronomia. Além dos programas de televisão, na internet e nas mídias sociais proliferam-se os conteúdos sobre o assunto. Há uma valorização das atividades relacionadas com a cozinha e uma “glamourização” da profissão relativa a ela, a de cozinheiros. Nesse sentido, a própria atividade de cozinheiro ganha um novo nome e status: *chef*, palavra do idioma francês que, em sua origem, representa o cargo do responsável pela cozinha. Essa valorização constrói-se como parte de um novo processo, a “gourmetização”.

A expressão “gourmetização” tem sua raiz na palavra francesa gourmet. No francês, essa palavra representa aquele que sabe cozinhar e sabe comer bem, que possui um “bom gosto” adquirido pela prática e pelo seu capital cultural. No Brasil e no mundo, a “gourmetização” está a serviço do campo econômico. Ao procurar distinguir um saber fazer sobre a comida, um capital cultural, esse processo de mercantilização desses conhecimentos é aplicado no marketing e na comunicação de diversos produtos para obter um valor de mercado diferenciado. O que ocorre, muitas

vezes, é um simulacro, uma forma de adquirir vantagem econômica em uma troca comercial. Nos supermercados, nos shoppings e nas ruas encontram-se com facilidade produtos pautados por essa lógica: pipoca gourmet, cachorro-quente gourmet, pão de queijo gourmet etc.

Isso nos traz de volta ao papel da indústria em nossos sistemas alimentares. Uma das praticantes afirmou que a indústria veio para facilitar e poupar o tempo das pessoas, mas */não tem cuidado com a gente/*. Essas questões estavam presentes na maioria das nossas mesas. A maneira como a sociedade trata os seus alimentos têm sido motivo de preocupação para os nossos praticantes. Alguns praticantes relataram a preocupação com a mercantilização dos insumos alimentares, o problema de que */tem gente que vê o alimento como um produto/*. No entanto, outros afirmaram que é precisamente pelo fato de serem produtos que a nossa capacidade de ação como consumidores no mercado global nos dá força para exigir mudanças. Segundo um dos praticantes, */se mudarmos a demanda/* e utilizarmos o nosso poder de consumo, */podemos alterar o mercado/*.

Na mesma medida, os comensais declararam a importância que dão à origem dos insumos que compõe sua mesa. Repetidas vezes, declarou-se a busca por alimentos de circuitos curtos de produção e consumo. Nenhum de nossos praticantes mora em um deserto alimentar, tampouco tem dificuldades de acesso e de escolha de seus alimentos. Alguns defenderam o valor de se comprar um insumo de um */produtor que eu dou o dinheiro com a mão suja de terra/*. A preferência pelo consumo de alimentos orgânicos também esteve presente, mesmo que, como mencionado por alguns, seja um hábito novo para boa parte dos comensais. Antes eles não se preocupavam com isso. Porém, hoje em dia, eles desejam */honrar o trabalho por trás da produção desses alimentos/*, pois ele expressa */um cuidado muito grande a respeito de como se trata a terra/*.

Os moradores de Porto Alegre descreveram as suas compras relacionadas com as feiras orgânicas que estão espalhadas pela cidade, em especial as do bairro Menino Deus, Bom Fim e Petrópolis. Um dos casais praticantes afirmou que complementava as compras da feira no mercadinho local de seu bairro e na cidade no interior onde moram seus familiares. Os demais praticantes declararam complementar as suas compras em supermercados – todos da rede Zaffari de varejo. Um dos praticantes do interior afirmou ainda conhecer os produtores de todos os insumos que compunham a sua refeição. Todos da sua região.

As menções à rede Zaffari expressaram algumas relações paradoxais nos depoimentos dos praticantes. A grande maioria expressou ser cliente fiel das lojas, no entanto, a rede e as suas práticas foram alvo de diversas críticas dos comensais. As críticas voltavam-se à maneira como os insumos são tratados como produtos e objetos, à forma como eram manipulados e acondicionados, na medida em que gerava um insumo de menor qualidade e de pouca durabilidade. Uma das praticantes afirmou que era o */jeito Zaffari de tratar os alimentos/*. Por outro lado, cada um tem o ‘seu’ Zaffari e uma relação frequente com o estabelecimento.

Percebo com os depoimentos dos praticantes que a questão ambiental levantada pela obra “Restauro” está cada vez mais presentes nas mesas dos nossos praticantes. A busca por um alimento que se conheça a procedência tornou-se importante para muitos. Em especial, para aqueles que não passam fome e têm condições financeiras de escolher o que ingerem. Alguns praticantes questionaram os negócios agrícolas como impessoais */onde animais são triturados pelas colheitadeiras, não ecologicamente correto/* e que a maioria da população acaba consumindo */basicamente industrializados/*.

A proposta elaborada por Jorge Menna Barreto em sua obra-restaurantes foi colocada em prática através da ecogastronomia, termo cunhado pelo movimento Slow Food. O movimento, fundado em 1986 por Carlo Petrini, na Itália, inicialmente organizou-se como um protesto contra a abertura da primeira loja da multinacional MacDonalds no centro histórico da cidade de Roma. Aos poucos, espalhou-se pelo mundo em redes de atuação da sociedade civil em defesa do direito ao prazer à mesa. Os fundadores conclamavam a necessidade de um outro modo de se relacionar com o alimento que, segundo eles, não ameaçasse a sociedade e a natureza. Os pilares do movimento que conceituam a ecogastronomia giram em torno da promoção e valorização de alimentos bons, limpos e justos. Esses pilares referem-se às dimensões estéticas, éticas e políticas entrelaçadas as nossas escolhas alimentares. Alimentos bons referem-se à questão estético-sensorial atribuídas ao sabor desses alimentos. Já quando referem-se a alimentos limpos procuram enfatizar as questões éticas implicadas nas escolhas. Alimentos justos, para o Slow Food, são aqueles que seus sistemas procuram promover uma política alimentar mais democrática e igualitária (PETRINI, 2009).

A respeito da prática da ecogastronomia promovida pelo Slow Food, podemos perceber como está entrelaçada à motivação profissional de alguns de nossos

praticantes alunos do curso de gastronomia. Uma das praticantes afirma que com o seu trabalho, */quer trazer cuidado para o prato das pessoas/, quer /fazer algo exclusivo/, /utilizar de processos naturais/* para isso. A questão do cuidado e da utilização dos processos naturais é louvável nas intenções da praticante, mas o que também chama a atenção na sua fala é a ideia de exclusividade que ela enfatiza.

A exclusividade nos leva de volta às origens da gastronomia como distinção social. Se, ao mesmo tempo, a ecogastronomia pretende ser uma prática promoção de uma alimentação boa, limpa e justa parece que ainda não atingiu plenamente as suas intenções. Afirmando isso ao final dessas pranchas e narrativas dedicadas a capturar o devir especulativo. Por elas, pude refletir sobre as inequidades de muitos dos mundos que estavam presentes em nossas mesas. Parece que a ecogastronomia está presente em alguns poucos mundos, especialmente nos mundos daqueles que não estão em situação de vulnerabilidade social. Se essa era a intenção de seu fundador, operar uma revolução na alimentação das camadas sociais mais privilegiadas, parece que o propósito foi alcançado. No entanto, não é o que entendo por alimentos bons, limpos e justos. Além disso, pude vivenciar em nossas experiências que cada praticante possui valores bastante diferentes naquilo que se refere às noções de bom, limpo e justo. A propósito disso: tu, leitor.a, entendes o que por alimentos bons, limpos e justos?

Se, por um lado, parece que apenas algumas camadas da população têm acesso à ecogastronomia, por outro lado, o mercado já está apropriando-se do termo⁵⁸. Seria a ecogastronomia mais uma operação do mercado em torno da “gourmetização”? Ou será que, como um dos participantes especulou, estamos mudando a demanda e alterando o mercado?

São muitas as questões que emergiram no devir especulativo. Ao chegar no seu encerramento, minhas reflexões voltam, recursivamente, ao início do ciclo. Para isso, gostaria de provocar a ti, leitor.a, a refazer as mesmas questões com as quais iniciamos o nosso diálogo através desse texto: tu te lembrás o que comeste no dia de

⁵⁸ Alguns exemplos dessa apropriação do mercado:
<https://www.jasminealimentos.com/alimentacao/ecogastronomia-alimentacao-saudavel-natural-e-gostosa/#:~:text=O%20que%20%C3%A9%20ecogastronomia,-Segundo%20a%20gastr%C3%B4noma&text=%E2%80%9CO%20conceito%20da%20ecogastronomia%20%C3%A9,ingredientes%20de%20qualidade%E2%80%9D%2C%20explica.> ;
<https://www.projtodraft.com/conheca-a-escola-brasileira-de-ecogastronomia-uma-aula-sobre-comer-e-cozinhar-com-mais-consciencia/> ; <https://www.even3.com.br/ecogastronomiabrasil/> ;
<https://fazendadatoca.com.br/produto/curso-ecogastronomia-de-25-a-26-de-agosto/> ;
<https://bijajicaeco.com.br/>

ontem? Com quem sentaste a mesa? O que vocês conversaram a respeito? Quais aromas, texturas e tantas outras percepções que foram partilhadas nesse acontecimento alimentar? Além do dia de ontem, tens refletido sobre as tuas escolhas alimentares e de partilha da mesa? Quem são os teus companheiros, quem são os teus alimentos ou quais são as tuas interdições comensais? Como constróis o teu mundo através da tua mesa? Por que escolhes tal rotina alimentar ou tais companheiros? Como as regras sociais influenciam a maneira com que compões a tua mesa? Será que as tuas memórias determinam alguns comportamentos alimentares? Além disso, refletas sobre como as tuas expectativas para o futuro são levadas a mesa nas tuas escolhas?

Como tu te sentes em relação as tuas respostas? Minha provocação também fica para que exercitemos o dever consciente a respeito das nossas escolhas comensais e que, através dessa reflexão, possamos transformar os nossos modos de existência para construirmos mundos mais próximos dos nossos afetos e desejos. Obrigada pela companhia até aqui.

7 CONSIDERAÇÕES FINAIS

“Eu desconfio que a morte vem. Morte?
Será que uma vez os tão longos dias terminem?
Assim devaneio calma, quieta. Será que a morte é
um blefe? Um truque da vida? É perseguição?
E assim é.”
Um dia a menos.

Clarice Lispector

Seria possível concluir um trabalho de pesquisa cuja motivação maior foi sugerir o caminho de seguir os fluxos dos devires nas experiências vividas? Imagino que não. Seria possível, por outro lado, traçar certas lições que os fluxos dessas experiências ensinam? Algo como a busca por uma cosmopolítica dessa *práxis-poiésis* que procurei narrar nas páginas que compõem esta tese? Espero que sim.

O conto de Lispector (2016) marca o início do fim. Esse conto foi encontrado após a sua morte e é considerado incompleto. Porém, o que seria a sua completude? Ele trata da história de Margarida das Flores no Jardim, mulher de 30 anos, que passa os seus dias na solidão da casa onde nasceu, cresceu e morrerá. Essa solidão é evidenciada pela autora pela relação de Margarida com a comida. Ela come solitária e ansiosamente para tentar fazer o tempo passar. O comer de Margarida não envolve prazer, apenas o passar do tempo. Seus sonhos e imaginações a levam a cafeterias e refeições acompanhadas, mas ela não se permite a alegria das refeições compartilhadas, daquelas relações que podem transformar os nossos mundos. Ela apenas sobrevive à sequência de dias iguais que constituem a sua vida.

Algo que espero ter deixado claro, nas muitas páginas que antecedem a atual, é a relevância do dividir a mesa com outros. Seja para dialogar, para brigar, para contar as novidades, para dar risadas ou mesmo para ficar em silêncio enquanto se partilha a comida e a bebida com os companheiros de mesa. A comensalidade é de fato um gesto de cuidado consigo e com os outros. Além de ser esse gesto, a comensalidade tornou-se uma maneira de sentir-refletir-agir sobre o design. Nesse processo, deixei o pensamento sobre design contaminar-se pela comensalidade para observar como se constituíam as experiências.

As experiências vivenciadas ao longo da tese foram constituintes daquilo que este trabalho tornou-se. Não havia imaginado que chegaria ao fechamento desta tese

com o objetivo geral de atualizar a minha perspectiva do design como estratégico e foi, de fato, como ocorreu. Compreender a estratégia como uma processualidade aberta, que procura organizar e reorganizar os elementos metaprojetuais ao longo do caminho, foi necessário para compreender a minha responsabilidade de designer e anfitriã em experiências abertas como as que havia imaginado promover. A abertura criada por essa apropriação que fiz do design e do estratégico procurou valorizar os processos coletivos sem apagar as singularidades expressivas, assim como ocorre no fenômeno da fermentação. Trabalhar a partir da coletividade comensal me levou a explorar as diversas dobras entre os muitos mundos que coexistem. Justamente, dessas dobras fermentaram os devires simbióticos, suipoiéticos e transpoiéticos.

A escolha por construir esta tese em torno das experiências colocou-se logo no início do trajeto. Ao escolher explorar uma perspectiva onto-epistemológica no design, defini a fenomenologia como ponto de partida e as experiências como estratégia para vivenciar esse caminho. O encontro da fenomenologia com as filosofias do processo através, principalmente, dos diálogos entre Merleau-Ponty e Whitehead, foi indispensável para que eu pudesse compreender aquilo que vivia ao mergulhar nos fenômenos. Além de ajudar na compreensão, o entrelaçamento onto-epistemológico deu vida e sentido aos movimentos e intencionalidades do metaprojeto.

Escolher trabalhar a partir do conceito de metaprojeto ao invés de projeto ocorreu, por um lado, em virtude da característica da processualidade empírica indutiva-abdutiva que buscava acompanhar os fluxos instituídos pelos artefatos-processos. Por outro, para chamar a atenção para o deslocamento proposto pelo metaprojeto (ao invés do lançar para frente, implícito ao projeto) e fomentar a capacidade de sentir-refletir-agir no presente espesso que habitamos.

Além disso, compreender o metaprojeto não como um pré-projeto ou uma reflexão acerca do projeto, mas sim como um *hódos-meta*, um caminho que se constrói caminhando, foi uma interpretação das premissas onto-epistemológicas que aprendi através da fenomenologia e das filosofias do processo. A fermentação do metaprojeto na comensalidade encontrou na indissociabilidade entre o design e as dimensões ético-políticas do seu sentir-refletir-agir uma riqueza em potencialidades a serem atualizadas. O design é intrinsecamente ético, político, estético, e chamar atenção para isso, através do conceito de design estratégico, pretende enfatizar a responsabilidade que temos perante as nossas ações.

A constituição da ecologia dos devires foi a forma que encontrei para organizar os subsídios que absorvia nas experiências. Por isso compreendi a ecologia como um modo de apreensão desse caminho metaprojetual. As pistas, que surgiam à medida que vivia as experiências intermediadas pelos artefatos-processos, produziam subjetividade e delineavam as teorias e as vivências, assim como as processualidades que viriam a seguir.

A *epoché* coloca em xeque o binômio problema-solução, tão caro a alguns designs, pois ela não opera na temporalidade desejada, mas ela é desejanter de tempos não lineares que a permitam operar no devir. Não houve a tentativa, nesta tese, de identificar os processos de *epoché* dos praticantes envolvidos, tampouco essa seria uma pesquisa com vocação para tal empreitada. Os testemunhos de alguns praticantes, muitas vezes, posteriores às experiências, indicam que alguns deles seguiram com os problemas levantados e tornaram-se conscientes a respeito deles. Nesse sentido, uma cartografia do devir consciente seria uma continuidade potencial da pesquisa.

Com os artefatos-processos pudemos, como comensais, ir além de normas, regras, cronômetros, *toolkits* que determinassem as dinâmicas à mesa. O que, em boa parte do tempo, determinou as dinâmicas foram os modos de existência entranhados nos praticantes.

Compreender a fermentação como uma força capaz de criar coisas espontaneamente, desde que seja cultivada, entrelaça o design à responsabilidade do cuidado com as suas criações. Além disso, o fermento como artefato-processo foi determinante para compreender a simbiose como princípio metaprojetual. Há uma pluralidade de potencialidades atreladas a matéria-semiótica da fermentação que podem contribuir para o sentir-refletir-agir do design, muitas delas ainda a serem descobertas e/ou criadas.

O fato de ter vivido esta tese e as suas experiências antes, durante e “depois” da pandemia de COVID-19 enfatizou as diferenças entre compartilhar uma mesa presencialmente com alguém ao invés de fazer isso por meio de um computador ou celular. As mesas virtuais foram importantes para compreender as diferentes dinâmicas comensais de cada praticante, suas peculiaridades e descobrir a potência da mimesis. Já nos banquetes, era perceptível que alguns renunciavam a suas maneiras à mesa para disfrutar essa comensalidade pela transversalidade criativa da construção coletiva daquele espaço-tempo.

A proposta de sistematização metodológica dos ciclos metaprojetuais foi elaborada com a intenção de organizar aquilo que tinha sido vivenciado mas, para isso, foi preciso revisitar as durações e os efeitos do devir. A noção de quiasma-entrelaçamento permeou essa sistematização, pois essa proposta não opera nas suas potencialidades se não estiverem entrelaçados todos os seus elementos. No entanto, isso não significa que não possa ou não deva ser feito. Significa apenas que será uma nova atualização desse design como estratégico.

Ao perceber a emergência espontânea da proposição especulativa através do fermento pude compreender que ela ampliaria o deslocamento proposto pela *epoché*. Acredito que a associação entre a *epoché* e a proposição seja reciprocamente operatória. Além disso, através da proposição, senti a possibilidade de integrar ao processo a referência de obras de arte como elementos do sistema de dispositivos para aprofundar o deslocamento proposto pelo processo.

A cartografia cosmopolítica do devir especulativo mostrou algumas pistas sobre questões para criar condições para irmos além do devir, conscientes sobre os nossos modos de existência e os questionarmos. Espero que nos impulsionem na busca pela transformação de escolhas que sempre poderão ser mais conscientes do que já o são.

Acredito que maneiras como essa de sentir-refletir-agir o design são um pouco do que nos falta como humanos para buscarmos outras perguntas que não partem da lógica de mercado, do domínio do campo econômico, como ocorre sobre a maior parte das esferas das nossas existências. Essa *práxis-poiésis* pode contribuir para dialogarmos, de fato, a respeito das nossas escolhas. Chamo atenção para o diálogo, pois isso significa que estamos dispostos a escutar e, realmente, a prestar atenção em nós mesmos e nos outros. Se prestarmos atenção, seremos capazes de perceber as justificativas que damos para nossas escolhas e realmente nos tornamos dispostos a escutar os outros e suas escolhas. Não se trata de tolerância, mas de respeito e alteridade para com a diversidade, com os outros e os tantos outros mundos que fazem dobras e penetram o nosso mundo constantemente. Parece que, no momento macropolítico que estamos vivendo, com a eleição que em breve poderá mudar mais uma vez as nossas vidas, apenas nos beneficiaremos de momentos comensais de abertura ao diálogo e partilha da mesa.

Por fim, ao me aproximar do ponto final, percebo que esse trabalho é o seu próprio desdobramento, eternamente inacabado e recursivo. Ele é parte dos devires e espero que sua leitura seja uma performance viral na independência alimentar dos

nossos modos de existência, em uma época em que a comida, a nutrição e as relações dos humanos com substâncias comestíveis são, muitas vezes, terceirizadas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ANASTASSAKIS, Zoy; SZANIECKI, Barbara. **Conversation Dispositifs: Towards a Transdisciplinary Design Anthropological Approach**. In: SMITH, Rachel Charlotte (org). Design anthropological futures : exploring emergence, intervention and formation. Londres: Bloomsbury, 2016.
- ANASTASSAKIS, Zoy. **Refazendo tudo: confabulações em meio aos cupins na universidade**. Rio de Janeiro: Zazie edições, 2020
- ANDRADE, Oswald de. **Manifesto Antropófago e Outros Textos**. São Paulo: Penguin, 2017.
- BASSO, RAFAELA. **A cultura alimentar tupinambá no século XVI**. Anais do XXVI Simpósio Nacional de História – ANPUH • São Paulo, julho 2011
- BENTZ, Ione; FRANZATO, Carlo. **O metaprojeto nos níveis do design**. Artigo: Congresso Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento em Design, 2016. Pág: 1416-1427
- BRILLAT-SAVARIN, J.A. **The physiology of taste or Transcendental gastronomy**. Londres: Penguin Classics, 1994.
- BUTLER, Judith. **Bodies That Matter: On the Discursive Limits of ‘Sex’**. In: GOODMAN, Lizbeth; DE GAY, Jane (Ed.). The Routledge Reader in Gender and Performance. Nova Iorque: Routledge, 1998. P. 282-287.
- CASTRO, Eduardo Viveiros de. **A inscontância da alma selvagem e outros ensaios de antropologia**. São Paulo: Cosac & Naify, 2002.
- CELASCHI, Flaviano; FORMIA, Elena; FRANZATO, Carlo. **Back to the Future. Time and futures studies in the contemporary, design-driven approach to innovation**. In: Diid - Disegno Industriale | Industrial Design , 2018.
- CELI, Manoela. **Design, metadesign and the importance of vision** . in: Strategic Design Research Journal, 5(2): 84-90 May-August 2012
- CHAUI, Marilena. **Experiência do pensamento: ensaios sobre a obra de Merleau-Ponty**. São Paulo: Martins Fontes, 2002.
- COCCIA, Emanuelle. **Metamorfoses**. Rio de Janeiro: Dantes editora, 2020.
- CROSS, Nigel; DORST, Kees. **Creativity in the design process: co-evolution of problem–solution**. Design Studies, 22(5), pp. 425–437. 2001
- CROSS, Nigel. **Engineering Design methods: strategies for product design**. Chichester: John Wiley, 2005.
- DALLA BONA, Fabiano. **O Manifesto da Cozinha Futurista**. In: Revista Interfaces, n. 25, vol. 2, julho-dezembro 2016. Pag. 42-52.

DELEUZE, Gilles; GUATTARI, Félix. **Mil platôs: capitalismo e esquizofrenia 2, vol.1.** São Paulo: Editora 34, 2011.

DEMPSTER, Beth. **Sympoietic and autopoietic systems: A new distinction for self-organizing systems** in Proceedings of the World Congress of the Systems Sciences and ISSS 2000, J.K. Allen and J. Wilby, eds. [Presented at the International Society for Systems Studies Annual Conference, Toronto, Canada, Julho 2000.

DEPRAZ; Natalie; VARELA, Francisco; VERMERSCH, Pierre. **On Becoming Aware: A pragmatics of experiencing.** Philadelphia: John Benjamins B.V., 2003.

DERRIDA, Jacques; DUFOURMANTELLE, Anne. **Of Hospitality.** Stanford: Stanford University Press, 2000.

DESPRET, Vinciane. **O que Diriam os Animais?**São Paulo: Ubu Editora, 2021.
DUNNE, A; RABY, F. **Speculative Everything: Design, Fiction, and Social Dreaming.** Cambridge: MIT Press, 2013.

EDWARDS, A.; FADZLI, S. A.; SETCHI, R. **A comparative study of developing physical and digital mood boards.** Apresentado no: 5th International Conference on Innovative Production Machines and Systems (I*PROMS'09), Cardiff, UK, 2009.

ESCOBAR, Arturo. **Notes on the Ontology of Design.** Chapel Hill: University of North Carolina, (DRAFT) 2012.

ESCOBAR, Arturo. **Designs for the Pluriverse: Radical Interdependence, Autonomy, and the Making of Worlds.** Durham and London: Duke University press, 2018.

FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. 2021. **In Brief to The State of Food Security and Nutrition in the World 2021.** Transforming food systems for food security, improved nutrition and affordable healthy diets for all. Rome, FAO.
<https://doi.org/10.4060/cb5409en>

FISCHLER, C. **Gastro-nomie et gastro-anomie.** In: Communications, 31, 1979. La nourriture. Pour une anthropologie bioculturelle de l'alimentation. pp. 189-210

FINDELI, Alain. (2001). **for the 21st Century: Theoretical, Methodological, and Ethical Discussion.** *Design Issues*, 17(1), 5–18.

erHLER, Claude. **Les Alimentations Particuliers: mangerons-nous encore ensemble demain?** Paris: Odile et Jacob, 2013.

FLUSSER, Vilém. **O mundo codificado: por uma filosofia do design e da comunicação.** São Paulo: Cosac Naify, 2007.

FLUSSER, Vilém. **Curso “Artifício, Artefato, Artimanha”.** São Paulo: Arquivo Vilém Flusser. Disponível em:
<http://www.arquivovilemflusser.com.br/vilemflusser/wp->

content/uploads/2016/11/flusser-artif%23U00edcio-artefato-artimanha_new.pdf .
Acesso em 28 de janeiro de 2022.

FOUCAULT, Michel. **História da Sexualidade I: A vontade de saber**. Tradução de Maria Thereza da Costa Albuquerque e J. A. Guilhon Albuquerque. Rio de Janeiro: Edições Graal, 2010.

FOUCAULT, Michel. **Dits et écrits. 1954-1988**. Édition de Daniel Defert, François Ewald e Jacques Lagrange. Paris: Gallimard, 1994.

FREIRE, Paulo. **Educação como prática da liberdade**. 2015

FREIRE, Karine. Org. **Design Estratégico para Inovação Cultural e Social**. São Paulo; Kazuá, 2015.

FRY, Tony. **Design as Politics**. Oxford: Editora Berg. 2011

GUSMÃO, Carlos. **Painel Semântico como técnica metodológica no ensino da prática projetual do design**. In: Luísa Paraguai; Jofre Silva. (Org.). DAMT 8: Design, Arte, Moda e Tecnologia. São Paulo: Edições Rosari Ltda., 2012, v. 1, p. 1-10

HARAWAY, Donna. **Manifestly Haraway**. Minneapolis: University of Minnesota press, 2016.

HARAWAY, Donna. **When Species Meet**. Minneapolis: University of Minnesota press, 2008.

HARAWAY, Donna. **Staying with the Trouble: making kin in the chthulucene**. Durham and London: Duke University press, 2016.

HARAWAY, Donna. **The Promises of Monsters: A Regenerative Politics for Inappropriate/d Others**. In: GROSSBERG, Lawrence; NELSON, Cary; TREICHLER, Paula. Cultural Studies. Londres: Routledge, 1991. Pag: 295-336.

HARTMANN, Patricia; FRANZATO, Carlo. **Design de Cenários: uma Tecnologia para Promover o Compartilhamento de Conhecimentos em Redes de Projeto**. Revista D: Design, Educação, Sociedade e Sustentabilidade. 4.

HEIDEGGER, Martin. **Ensaio e Conferências**. Petrópolis: Ed. Vozes, 2012.

HEUSER, Beatrice. **The evolution of strategy : thinking war from antiquity to the present**. Cambridge: Cambridge, 2010.

HOMERO. **Odisseia**. São Paulo : Penguin Brasil, 2011.

HUSSERL, Edmund. **Investigações Lógicas: prolegômenos a lógica pura: volume 1**. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2014.

HUSSERL, Edmund. **Meditações cartesianas e Conferências de Paris: de acordo com o texto de Husserliana I**. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2013.

HUSSERL, Edmund. **Méditations cartésiennes: Introduction à la phénoménologie**. J. Vrin : Paris, 1969.

HUTTER, Thiago; GIMBERT, Carine; BOUCHARD, Frédéric; LAPOINTE, François-Joseph. **Being human is a gut Feeling**. In: Microbiome, vol. 3, n. 9, 2015. Pag. 1-4

INGOLD, Tim. **Trazendo as coisas de volta a vida: Emaranhados criativos num mundo de materiais**. In: Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, ano 18, n. 37, p. 25-44, jan./jun. 2012

JAMES, William. **A Pluralistic Universe : Hibbert Lectures at Manchester College on the Present Situation in Philosophy**. HardPress Publishing, 2014.

KATZ, Sandor Ellix. **A Arte da Fermentação: explore os conceitos e processos essenciais da fermentação praticados ao redor do mundo**. São Paulo: Tapioca, 2017 [2014].

KATZ, Sandor. **Fermentation as Metaphor**. Vermont: Chelsea Green Publishing, 2020.

KRENAK, Ailton. **A vida não é útil**. São Paulo: Companhia das Letras, 2020.

LATOOUR, Bruno. **Jamais fomos modernos- ensaio de antropologia simétrica**. Editora 34, São Paulo: 2013.

LATOOUR, Bruno. **Um Prometeu Cauteloso?: alguns passos rumo a uma filosofia do design (com especial atenção a Peter Sloterdijk)**. Agitprop: revista brasileira de design, São Paulo, v. 6, n. 58, jul/ ago. 2014.

LE GUINN, Ursula. **Dancing at the edge of the World: thoughts on words, women, places**. Nova Iorque: Groove Press, 1989.

LEVIN, David M. **The opening of vision**. Nova Iorque: Routledge, 1988.

LERY, Jean. **Viagem à Terra do Brasil**. Itatiaia: Garnier, 2007 (1961).

LIMA, ABM., org. **Ensaio sobre fenomenologia: Husserl, Heidegger e Merleau-Ponty** [online]. Ilhéus, BA: Editus, 2014, 124 p. ISBN 978-85-7455-444-0

MANZINI, Ezio. **Scenarios of sustainable well being**. Design Philosophy Papers, 2003

MANZINI, Ezio. **Design Culture and Dialogic Design**. Artigo IN: Massachusetts Institute of Technology: Design Issues: Volume 32, Número 1, inverno 2016.

MANZINI, Ezio. **Design: quando todos fazem design: uma introdução ao design para inovação social**. Editora UNISINOS: São Leopoldo, 2017.

MANZINI, Ezio. & JEGOU, F. **Design degliscenari**. In P. Bertola & E. Manzini (cur.), DesignMultiverso. Appunti di fenomenologia del design. Milano: POLI.design, 2006

MANZINI, Ezio. **Design para inovação social e sustentabilidade: comunidades criativas, organizações colaborativas e novas redes projetuais**. Rio de Janeiro: E-papers, 2008.

MANZINI, Ezio. **Politics of the Everyday**. Londres: Bloomsbury, 2019.

MANCINELLI, Maria Lucia. **Mário de Andrade, Oswald de Andrade e a Cozinha Futurista**. In: MARINETTI, Filippo Tommaso. **A cozinha Futurista**. São Paulo: Alameda, 2009

MARGULIS, Lynn; FESTER, René. **Symbiosis as a Source of Evolutionary Innovation: Speciation and Morphogenesis**. Cambridge: MIT Press, 1991. 1991.

MARGULIS, Lynn. **Symbiotic Planet: A New View of Evolution**. Basic Books, 1998.

MARGULIS, Lynn et Al. **Propriocepção: quando o ambiente se torna o corpo**. Cadernos Selvagem, publicação digital da Dantes Editora Biosfera, 2020.

MARINETTI, Filippo Tommaso. **A cozinha Futurista**. São Paulo: Alameda, 2009

MATURANA, Humberto; VARELA, Francisco. **Autopoiesis and Cognition: the realization of the living**. Boston: D. Reidel, 1973.

MATURANA, Humberto; VARELA, Francisco. **A árvore do conhecimento: as bases biológicas da compreensão humanas**. São Paulo: Palas Athena, 2005.

MAURI, Francesco. **Progettare progettando Strategia. Il design del sistema prodotto**. Dunod, 1996.

MENGNEM MEIRELLES, Pedro von. “‘O Mais Popular Dos Doces Brasileiros’: História Crítica Do Brigadeiro. ‘The Most Popular of Brazilian Desserts’: Critical History of the Brigadeiro.” Aedos, Porto Alegre, v. 11, n. 25, p. 330 - 354, 2019

MERLEAU-PONTY, Maurice. **A natureza: curso do Collège de France**. São Paulo: Editora Martins Fontes, 4 edição, 2006.

MERLEAU-PONTY, Maurice. **Fenomenologia da Percepção**. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes, 4 edição, 2011.

MERLEAU-PONTY, Maurice. **O visível e o invisível**. São Paulo: Editoria Perspectiva, 4 edição, 2000.

MERLEAU-PONTY, Maurice. **O olho e o espírito**. Lisboa: Vega, 1997.

MERLEAU_PONTY, Maurice. (2011). **Le monde sensible et le monde de l'expression**: Cours au Collège de France, notes, 1953. Genève: Metispresses.

MERONI, Anna. **Strategic design: where are we now? Reflection around the foundations of a recent discipline**. Strategic Design Research Journal, 1(1):31-38 julho-dezembro 2008, pag. 31-38.

MEYER, Guilherme E. C. **A experimentação como espaço ambivalente de antecipação e de proposição de controvérsias**. In: Estudos em Design| Revista (online). Rio de Janeiro: v. 26 | n. 1 [2018], p. 29 – 47 | ISSN 1983-196X Disponível: <https://estudosemdesign.emnuvens.com.br/design/article/view/29> Acesso em 28 de janeiro de 2022.

MORAES, Dijon. **Metaprojeto como modelo projetual**. In: Strategic Design Research Journal, 3(2): 62-68 maio-agosto 2010

Ministério da Saúde: **Guia Alimentar para População Brasileira** promovendo a alimentação saudável. Normas e manuais técnicos: Brasília, 2014. 5) BRASIL. Lei 11.346 / 2006.

MISSAGGIA, Juliana. **Husserl e o método fenomenológico: Redução, evidência e intencionalidade**. Chisinao: Novas Edições Acadêmicas, 2016.

MUNARI, Bruno. **Das coisas nascem as coisas**. Lisboa: Edições 70, 1981.

PALLASMAA, Juhani. **Os olhos da pele: a arquitetura e os sentidos**. Porto Alegre: Bookman, 2011.

PASSOS, Eduardo; KASTRUP, Virgínia; ESCOSSIA, Liliana da. **Pistas do método da cartografia: Pesquisa-intervenção e produção de subjetividade**. Porto Alegre: Sulina, 2014

PAPANEK, Victor. **Design for the Real World: Human Ecology and Social Change**. Nova Iorque, Thames and Hudson, 2019 (1971)

PETRINI, Carlo. **Slow Food: princípios da nova gastronomia**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2009.

PLATÃO. **Banquete**, Fédon, Sofista e Político. [Tradução José Cavalcante de Souza, Jorge Paleikat e João Cruz Costa] Coleção Os Pensadores. São Paulo: Nova Cultural, 1991.

POULAIN, Jean P., NEIRINK, Edmond. **Historia de la cocina y de los cocineros: Técnicas culinárias y prácticas de mesa em Francia de la edad media a nuestros días**. Barcelona: Editorial Zendrera.

PUIG DE LA BELLACASA, María. **Matters of care : speculative ethics in more than human worlds**. Minneapolis: University of Minnesota Press, 2017.

REDEZPI, René; ZILBER, David. **The Noma Guide to Fermentation**. Nova Iorque: Artisan, 2018.

REYES, Paulo. **Processo de Projeto em Design: uma proposição crítica**. In: Metodologias em Design: Interseções. Bauru: UNESP, 2011.

RITTEL, H. W. J., & WEBBER, M. M. (1973). **Dilemmas in a General Theory of Planning**. Policy Sci, 4(2), 155–169.

RICOEUR, Paul. **Tempo e Narrativa 1: a intriga e a narrativa histórica**. São Paulo: Martins fontes, 2010.

RICOEUR, Paul. **Tempo e Narrativa 2: a configuração do tempo na narrativa de ficção**. São Paulo: Martins fontes, 2010.

RICOEUR, Paul. **O Si-mesmo como outro**. São Paulo: Martins fontes, 2019.

SOARES, C. **Arquéstrato, iguarias do mundo grego: guia gastronómico do Mediterrâneo Antigo**. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2016.

SCHNORR, Stephanie et al. **Gut microbiome of the Hadza hunter-gatherers**. Nat. Commun. 5:3654 doi: 10.1038/ncomms4654 (2014).

SIMON, Herbert A. **The sciences of the artificial**. Cambridge: MIT Press, 1996.

STENGERS, Isabelle. **Cosmopolitique I: La Guerre des Sciences**. Paris: La Decouverte, 1996.

STENGERS, Isabelle. **Cosmopolitique VI: La vie et l'artifice: visages de l'émergence**. Paris: La Decouverte, 1997.

STENGERS, Isabelle. **Introductory notes on na ecology of practices**. In: Culture Studies Review, Volume 11, number 1, March 2005.

STENGERS, Isabelle. Speculative Philosophy and the art of dramatization. In: Faber, Roland; Goffey, Andrew. **The Allure of Things: process and object in contemporary philosophy**. Londres: Bloomsbury Academic, 2014, p. 188- 217.

STENGERS, Isabelle. **No tempo das catástrofes – resistir à barbárie que se aproxima**. São Paulo: Cosac Naify, 2015.

STENGERS, Isabelle. **A proposição cosmopolítica**. Revista do Instituto de Estudos Brasileiros, Brasil, n. 69, p. 442-464, abr. 2018.

STENGERS, Isabelle. **We are divided**. In: e-flux Journal | Revista (On line) .Nova Iorque: v. 114, n. 12 (2020). Disponível: <https://www.e-flux.com/journal/114/366189/we-are-divided/>

STRATHERN, Ann M. **O efeito etnográfico e outros ensaios**. São Paulo: Cosac Naify, 2014.

STRONG, Roy. **Banquete: Uma história ilustrada da culinária, dos costumes e da fartura à mesa.** Rio de Janeiro: Zahar, 2004.

TIBOLA, Talita; SZANIECKI, Barbara. **Pragmatismo do disforme no Design.** Revista Trágica: estudos de filosofia da imanência, Rio de Janeiro, v.9 nº 3, p. 86-95, 2016.

TRONTO, Joan C. **“Beyond Gender Difference to a Theory of Care.”** Signs: Journal of Women in Culture and Society vol 12, no. 4: 644–63. University of Chicago, 1987.

TRONTO, Joan C. **Moral Boundaries: A Political Argument for an Ethic of Care.** Nova Iorque: Routledge, 1993.

UN chien andalou. Direção e produção: BUÑUEL, Luis. Paris: 1929.

VARELA, Francisco J. **Sobre a Competência Ética.** Lisboa: Edições 70, 1992.

VARELA, Francisco J. **El Fenómeno de la Vida: cuatro pautas para el futuro de las ciencias cognitivas.** In: Envisioning Knowledge. Cologne: B.Wiens, 2000.

VASSÃO, Caio A. **Metadesign. Ferramentas, estratégias e ética para a complexidade.** São Paulo: Blucher, 2010.

WARBURG, Aby. **Histórias de fantasmas para gente grande: escritos, esboços e conferências.** Organização: Leopoldo Waizbort. São Paulo: Companhia das Letras, 2015.

WARREN, John. **The Nature of Crops: How We Came to Eat the Plants We Do.** Wallinforb: Cabi, 2015.

WILLIS, Anne-Marie. **Ontological Designing –Laying the Ground.** Design Philosophy Papers, Londres, Collection Three: 80-98. 2005

WHITEHEAD, Alfred N. **Modes de pensées.** Paris:Librarie Philosophique J. Vrin, 2004.

WHITEHEAD, Alfred N. **Process and Reality: An essay in Cosmology.**Nova Iorque: The Free Press, 1978.

WHITEHEAD, Alfred N. **O conceito de natureza.** São Paulo: Martins Fontes, 1994.

WOLF, Virginia. **Um teto todo seu.** Blumenau: Blue Edition, 2019

ZURLO, Francesco. **Design Strategico,** in AA. VV., Gli spazi e le arti, Volume IV, Opera XXI Secolo, Editore Enciclopedia Treccani, Roma, 2010.