



número 38 (segundo semestre 2018) - number 38 (second semester 2018)

Revista THEOMAI / THEOMAI Journal
Estudios críticos sobre Sociedad y Desarrollo / Critical Studies about Society and Development

Comida relacional: produção de sentidos e sociabilidades nas práticas alimentares da quinta da videira

Paulo Andre Niederle¹
Thaís Cristina Schneider²
Maycon Noremberg Schubert³

1. Introdução

Há cerca de cinco anos, pesquisando redes de produção e consumo de alimentos orgânicos na região metropolitana de Curitiba, detivemo-nos sobre uma pequena experiência de agricultura urbana chamada Quinta da Videira. Vinculada a uma organização social denominada Casa da Videira, esta experiência era, à primeira vista, uma casa, rodeada por um quintal, com tamanho similar à maioria dos lotes urbanos das grandes cidades. No entanto, ali desenvolviam-se dezenas de experimentos de agricultura ecológica, incluindo criação animal.

¹ Doutor em Ciências Sociais. Professor dos Programas de Pós-Graduação em Sociologia (PPGS) e Desenvolvimento Rural (PGDR) da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS). E-mail: pauloniederle@gmail.com

² Mestre em Meio Ambiente e Desenvolvimento pela Universidade Federal do Paraná (PPGMADE-UFPR). E-mail: thaiscschneider@gmail.com

³ Mestre em Desenvolvimento Rural e Doutorando em Sociologia pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul (PPGS-UFRGS). E-mail: maycon.schubert@gmail.com

Naquele momento procuramos compreender, desde uma perspectiva comunicacional, os sentidos que permeavam as interpretações de diferentes atores sobre a experiência e, mais amplamente, sobre agricultura urbana (Schneider, Niederle e Lima, 2016; Schneider, 2014).

Dentre as inúmeras particularidades que esta experiência viria a revelar ao longo da pesquisa, uma delas dizia respeito à relação das pessoas com a alimentação, ou, mais precisamente, com o modo de produzir e comer (Poulain, 2013). Diante das primeiras questões colocadas aos entrevistados, quanto ao tipo de alimento produzido naquele pequeno espaço, a expectativa era de que a resposta remetesse aos alimentos agroecológicos – não apenas por se tratar de um dos focos de nossa pesquisa, mas porque era uma opção lógica no interior de uma grande metrópole (em vista da proibição do uso de inúmeros insumos químicos). Todavia, a resposta foi outra: “comida relacional”... um termo com um sentido mais profundo do que, à época, nossos interesses de pesquisa permitiram interpretar. Agora, estimulados por novos desdobramentos analíticos decorrentes de uma aproximação com a sociologia das práticas (Schatzki, 2013; Reckwitz, 2002), retomamos a interpretação deste fenômeno com a devida atenção.

Neste artigo buscamos apreender a construção do sentido de “comida relacional” pelos participantes da Quinta da Videira, analisando como tal noção, derivada de uma cosmovisão específica, orienta e se evidencia nas práticas por eles desenvolvidas. As questões que guiam o trabalho são relativamente simples, mas estão na base de algumas das mais sofisticadas abordagens contemporâneas da sociologia da alimentação: o que se come? onde se come? como se come? com quem se come? quando se come? (Warde, 2016). Nossa premissa sugere que a resposta a essas questões permite compreender os sentidos que são atribuídos a tais práticas, elucidando como elas podem ser apropriadas para além de seus fins utilitários imediatos. No caso específico da Quinta da Videira, isto nos permitiria acercar-se do sentido relacional atribuído pelos praticantes dessa forma de produzir, trocar e comer.

Os resultados apresentados recuperam dados recolhidos em diferentes momentos, inclusive após o fim da Quinta da Videira, a qual teve suas atividades encerradas em virtude de pressões institucionais advindas do regime alimentar dominante (sobretudo no que tange à legislação sanitária), em paralelo à iniciativa do grupo em desenvolver experiências no meio rural⁴. A pesquisa pode ser definida como uma espécie de etnografia sistemática. Mas isto não traduziria adequadamente o conjunto de procedimentos utilizados. Talvez a ideia de “convívio” seja mais adequada ao caso em questão, que iniciou com uma parceria de trabalho pessoal, passou por uma vivência de voluntariado e se desdobrou em uma pesquisa coletiva formal, envolvendo entrevistas e observação direta. Que tipo de nome é apropriado a um método que envolve não apenas aplicar entrevistas e questionários, mas capinar, colher, preparar, rezar e comer em conjunto com os sujeitos da pesquisa? A definição recorrente de observação participante se aproxima, mas não capta a natureza desta imersão etnográfica.

A interpretação à qual chegamos ao final do trabalho é que a Quinta da Videira constituiu não apenas uma experiência de agricultura urbana, mas, sobretudo, de comensalidade. Em uma frase famosa nos movimentos alimentares americanos, o ativista Wendell Berry afirmou: “Comer é um ato agrícola”. Na mesma linha, o jornalista Michael Pollan (2007) complementou: “É também um ato ecológico, além de um ato político.” A experiência que analisamos a seguir sugere que os sentidos atribuídos não apenas ao alimento, mas ao conjunto das práticas alimentares, expressam uma cosmologia distinta daquela que orienta as compreensões mais recorrentes nas análises do sistema alimentar. Por isso a resposta à nossa questão inicial foi

⁴ No início de 2014, as famílias envolvidas mudaram-se para a área rural de um município próximo, onde fundaram a Estação Experimental Casa da Videira, um arranjo de agricultura domiciliar semelhante à Quinta da Videira, porém readequado a uma propriedade rural.

um tanto desconcertante. Enquanto a sociologia relacional nos ensina que os sentidos são produzidos no curso das interações sociais, na Quinta da Videira a produção de relações sociais ou, mais amplamente, socioambientais, é o sentido que orienta o conjunto das práticas alimentares.

2. Práticas produtoras de sentidos: do interacionismo à teoria das práticas

A alimentação se tornou objeto de estudo de diversas disciplinas. Se ponto de vista fisiológico ela é estudada como um processo de transmissão de energia e nutrientes entre diferentes espécies, com a finalidade de suprir necessidades vitais, para as ciências sociais trata-se de um fenômeno sociocultural com diversas dimensões subjetivas e simbólicas, as quais mobilizam o conjunto das instituições sociais (Poulain, 2013). A alimentação é um “fato social total” (Mauss, 2003). E, mais do que isso, é um fenômeno biocultural ou um “fato biopsicossocial” (Contreras e Gracia, 2011).

Epistemologicamente, todavia, muitas abordagens das ciências sociais que analisam este fenômeno costumam partir de uma interpretação do indivíduo como uma espécie de “consumidor soberano”, que define racionalmente suas necessidades e os modos de supri-las. Este é o caso das disciplinas que se desenvolvem a partir da tradição racional-utilitarista. De outro modo, os estudos que se dedicaram a analisar os temas alimentares a partir de uma perspectiva estrutural-funcionalista, que destaca o peso das instituições sociais na definição das ações dos consumidores, concebe-os como uma espécie de ‘marionete cultural’. Essas posturas sub ou supersocializadas falham, todavia, em analisar como e em quais circunstâncias os atos alimentares se processam, aquilo que o sociólogo francês Jean-Pierre Poulain (2013) chama de “espaço social alimentar”.

Intimamente associada à alimentação, a comensalidade (comer em conjunto) é uma forma de moldar este fenômeno de uma maneira específica, assim como os atos de produzir e de trocar, que abarcam sentidos próprios, na medida em que expõem o alimento a uma teia de relações socioambientais. Tais práticas – o comer, o produzir e o trocar – estão associadas a fatores econômicos, políticos, ecológicos e culturais próprios de cada organização social. Como destacam Canesqui e Garcia (2005, p. 11), comemos “conforme o meio e a sociedade em que vivemos”. É verdade que as instituições estruturam as relações sociais, conformando padrões mais ou menos generalizados de comportamento. “Comemos também de acordo com a distribuição da riqueza na sociedade, os grupos e classes de pertencimento, marcados por diferenças, hierarquias, estilos e modos de comer, atravessados por representações coletivas, imaginários e crenças.” (*Ibidem*). Mas, ao mesmo tempo, é necessário reconhecer a habilidade social dos atores não apenas para reagir às prescrições culturais, como para construir novos quadros valorativos-cognitivos. E, de acordo com a perspectiva praxiológica, eles fazem isso manejando um conjunto de práticas sociais.

É neste sentido que cabe questionar como são criadas, estabelecidas, reproduzidas e transformadas as práticas alimentares, e como elas configuram sentidos para a realidade social. Não temos a pretensão de responder integralmente esta questão neste artigo. Afinal, trata-se de um dos temas mais atuais e intrincados da agenda de pesquisa social nesta área (Shoven e Spurling, 2013; Evans, 2011; Warde, 2016; Southerton, 2012). No entanto, esperamos apontar algumas pistas para a continuidade destas investigações, amparados por uma interpretação praxiológica sobre a construção do sentido de “comida relacional” pela experiência da Quinta da Videira, evidenciando como o mesmo orienta e se manifesta em um

conjunto de práticas direcionadas, mais que à finalidade imediata de prover a alimentação, a gerar relações sociais.

Cabe, assim, um breve apanhado sobre como diferentes perspectivas sociológicas tratam da questão dos sentidos em relação às práticas sociais. A começar pelo entendimento de sentido, cuja etimologia vem dos termos latinos *sensus* (perceber) e *sentire* (sentir), que remetem aos sentidos do organismo como sistemas de captação de estímulos. Semanticamente, o termo também é considerado sinônimo de significado, orientação e direção. Peruzzolo (2006, p. 127), em diálogo com as reflexões dos lingüistas Julien Greimas e Joseph Courtés (1979), esclarece que o conceito engloba essas duas dimensões: “O sentido, além do que se quer dizer com uma palavra ou frase (o que é expresso pela categoria de significado), assume as feições de gosto, sentimento, ideologia, finalidade, valor, etc. Por isso, ele se compõe tanto de significado quanto de orientação”.

Na perspectiva formulada pelo pragmatista americano George Mead (1967), sociedade e indivíduo se constituem de forma reflexiva por meio de conversações no nível da elaboração simbólica. Isso pressupõe a partilha de símbolos e sentidos comuns, o que se dá sobretudo por meio da linguagem, mas, de modo mais amplo, pelo todo da ação humana. Para o autor, nas diversas interações sociais, ao mesmo tempo em que os indivíduos (descritos por ele a partir dos conceitos de *I, me, mind* e *self*) percebem seus próprios atos e os dos demais, assumindo papéis uns dos outros (*role taking*) e orientando-se por sentidos estabelecidos em um dado grupo ou situação social, eles também negociam e transformam estes sentidos por meio de sua ação criativa.

Com base nas formulações de Mead (1967), Herbert Blumer (1969) postula as principais premissas do interacionismo simbólico. A primeira é que as pessoas agem com relação às coisas de acordo com os sentidos que atribuem a elas – entendendo-se por coisas tudo o que é perceptível em seu mundo, como objetos, pessoas, instituições, atividades, valores, etc. Por sua vez, os sentidos emergem da interação entre os indivíduos, não sendo, portanto, intrínsecos nem a eles nem às coisas. Ao agir em relação às coisas, as pessoas acionam, manejam e modificam esses sentidos. “Assim, o interacionismo simbólico vê os sentidos como produtos sociais, como criações que são formadas nas e através das atividades definidoras das pessoas enquanto elas interagem”. (Blumer, 1969, p. 5, tradução nossa).

Para Maines (2000), grande parte das teorias contemporâneas que tratam da produção dos sentidos compartilham dessa perspectiva cultural-constructivista, a qual ganhou força a partir da década de 1960 com as proposições de Peter Berger e Thomas Luckmann. Tomando tais noções como base, mas criticando sua postura super-simbolizada, que reduz as implicações do contexto material em que as ações se desenvolvem, autores como Schatzki, Cetina e Savigny (2001) acentuam o papel das práticas como instâncias de produção de sentidos.

Schatzki (1996) define as práticas como as entidades primárias do mundo social, sendo a sociedade em si o “campo das práticas”. Com isso, por um lado, o autor rompe com o dualismo até então prevalecente na teoria social entre *habitus* (Bourdieu) e reflexividade (Giddens), reprodução e transformação. Por outro lado, encontra uma alternativa epistemológica para o dilema que se impõe a todas as tentativas de compreender quais elementos valorativos e cognitivos orientam a ação social. Assumindo uma perspectiva claramente pragmatista, assume que o único modo de apreender como as normas, regras, leis, crenças, costumes etc. adentram ao mundo da vida é a partir do escrutínio das práticas sociais, onde esses elementos são embaralhados, criando comportamentos complexos, que não podem ser reduzidos nem à ação estratégica intencional, nem à perpetuação de disposições culturais. De acordo com o autor, para compreender como as práticas conformam a realidade social é necessário, primeiramente, estabelecer um conceito de “ordem social”, o qual busca situar o

fato de que as práticas sociais são sempre localizadas no tempo e no espaço, de forma articulada e ordenada. Para Schatzki (2002, p. 22) “ordens sociais são, assim, arranjos de pessoas, artefatos, organismos e coisas, através e dentro dos quais a vida social transpira, na qual essas entidades se relacionam, ocupam posições e possuem sentidos.” Nota-se, portanto, que o conceito engloba qualquer fenômeno que incorpore a coexistência humana mediada pelos arranjos de humanos e não humanos, ambos com sentidos e identidades, com posições e relações específicas.

Assim, pode-se inferir que as ordens sociais são estabelecidas por meio das práticas sociais e que os arranjos, os sentidos e as identidades, bem como as relações entre as entidades (pessoas, coisas, artefatos e organismos), são determinados pelos “*nexus*” entre as práticas. Isso torna as práticas uma cadeia de ações conectadas pela “*inteligibilidade*” dos atores, conceito que expressa o modo como se define uma estrutura de sentidos para as pessoas fazerem o que fazem do modo como fazem. Mas as práticas sociais não são reduzidas ao nível individual, pois se configuram como uma propriedade emergente em que o compartilhamento faz parte da sua gênese e da sua reprodução. Por isso autores como Barnes (2001) falam em “práticas compartilhadas”, assumindo que as práticas sempre são profundamente interdependentes e mutuamente suscetíveis aos agentes.

Enquanto para o interacionismo simbólico os sentidos são constituídos a partir da interação de símbolos que emergem de atos sequenciais e conscientes de processos alocados dentro da mente dos indivíduos, a Teoria das Práticas adiciona aos processos mentais os fenômenos corpóreos e os arranjos materiais (Reckwitz, 2002). Assim, os sentidos surgem a partir do encaixe e da posição de alguma entidade (humanos e não humanos) em um “labirinto” de relações que caracterizam os arranjos do qual ela faz parte. Como argumenta Schatzki (2002), os sentidos somente podem ser compreendidos a partir da posição relativa que as entidades ocupam nos arranjos, o que, por sua vez, é responsável por definir as condições deste posicionamento. Assim, a autodefinição da pessoa sobre o que ela considera ser e o que realmente é, depende da sua posição nesses arranjos.

Nos termos em que opera o debate, não cabe adentrar em uma análise detalhada sobre os processos por meio dos quais os sentidos são produzidos pelas práticas. A intenção, neste ponto, é elucidar que determinadas práticas – como as alimentares – podem ser associadas a sentidos específicos, para além de sua finalidade primordial de garantir a reprodução biológica. Com efeito, para analisar o sentido de “comida relacional” na Quinta da Videira, o método empregado, fazendo analogia ao termo utilizado pelos teóricos da praxiologia, foi o de “seguir as práticas sociais”. Doravante, nossa análise centra-se nas práticas de produzir, trocar e comer.

3. A construção do “relacional” na Quinta da Videira

A Quinta da Videira consistiu em uma iniciativa realizada entre 2009 e 2014, no bairro do Mossunguê, em Curitiba, por três famílias vinculadas à organização Casa da Videira – uma residente na propriedade e as demais na vizinhança. Ali, em um espaço de 350 m², eram desenvolvidos experimentos de agricultura e pecuária domiciliar. Pelos seus protagonistas, a iniciativa era descrita ao mesmo tempo como uma “casa de verdade” e um centro de pesquisas independente, que procurava fazer um diálogo entre tradição e inovação. Todo o arranjo era orientado com vistas a “fechar o ciclo de nutrientes” na propriedade, reduzindo tanto quanto possível a produção de resíduos e a aquisição externa de insumos.

O trabalho era realizado de forma colaborativa entre os membros da Casa da Videira, com a ajuda de voluntários, bem como de estagiários de outras instituições com as quais a organização firmava parcerias (geralmente estudantes de graduação de diversas áreas). Foi assim que se deu nossa aproximação com o grupo: pela realização de projetos em conjunto (2010-2011), seguida de uma vivência de voluntariado (2011-2013), que culminou na produção de uma pesquisa de mestrado (Schneider, 2014). Ao longo desse processo, foi possível conhecer a Quinta da Videira sob diferentes olhares. Nesta seção resgatamos dados oriundos desses diferentes momentos. O primeiro se deu logo após o início da experiência. Nessa época, por ocasião de algumas visitas e reuniões com o grupo, foi possível acompanhar a montagem dos primeiros viveiros de animais e canteiros de plantas. O período de voluntariado, por sua vez, começou com a produção de textos para o site da Casa da Videira. Com o passar do tempo, todavia, o trabalho também se voltou às tarefas agrícolas. A rotina envolvia atividades como cuidar das plantas, limpar os canteiros e viveiros, alimentar os animais e abastecer as composteiras. A partir disso, surgiram as questões que motivaram uma pesquisa formal⁵.

O sentido de “comida relacional” que o grupo assumiu como lema começa pela iniciativa de produzir o próprio alimento, de forma colaborativa, passa pelas formas de adquirir, compartilhar, trocar ou vender produtos e, sobretudo, é coroada no ato de comer em conjunto. Para o grupo, a comida é vista como um símbolo que promove a relação entre as pessoas e, de forma mais ampla, entre diferentes espécies e seu meio⁶. Assim, segundo um dos integrantes entrevistados, mais o que uma preocupação em produzir alimentos orgânicos ou agroecológicos, o conceito de “comida relacional” sintetizava mais adequadamente dois sentidos centrais para o grupo. Por um lado, a preocupação em aproximar produtores e consumidores; por outro, uma dimensão de “cuidado” com relação ao ambiente, o que extrapola as relações apenas entre humanos.

A produção agrícola articulava-se como uma crítica ao modelo alimentar convencional. A busca por reduzir a dependência do “sistema de mercado” levou à construção de um modo de vida marcado pela codependência entre as pessoas. Embora formalmente registrada como uma organização social, a Casa da Videira era geralmente definida por seus membros como um “coletivo”, salientando uma aproximação com movimentos e ideais comunitaristas. Com efeito, as práticas de produção se organizavam para, por um lado, permitir “estar perto da família e dos amigos no dia a dia”, e, por outro, gerar novos relacionamentos e parcerias, baseados nas trocas recíprocas de serviços e conhecimentos. Isto se expressava no caso dos voluntários e também de uma família vizinha, a qual dividia parte do terreno com a Quinta da Videira e colaborava com as atividades da mesma.

Na Quinta da Videira comia-se, sobretudo, aquilo que se produzia. Entre os vegetais cultivados estavam espécies nativas, plantas alimentícias não convencionais, além de diferentes cultivares de espécies comumente encontradas no mercado, como frutas e verduras diversas. O mesmo valia para as criações de pequenos animais, que incluíam coelhos, galinhas e cabras, englobando raças tradicionais e/ou em risco de extinção. Em relação aos métodos de

⁵ Os procedimentos “mais estruturados” de coleta de dados foram levados à cabo no final de 2013, envolvendo a observação direta das práticas e entrevistas em profundidade com os integrantes da iniciativa, bem como com voluntários, vizinhos e participantes de visitas técnicas no local.

⁶ Cabe notar que, após o encerramento da Quinta da Videira, o grupo passou a desenvolver uma iniciativa de venda de alimentos orgânicos chamada, justamente, Comida Relacional, oficialmente definida da seguinte forma: “Comida Relacional é um programa da Casa da Videira que busca aproximar pessoas utilizando como instrumento a comida. Para nós, comida tem origem, autor, história e vida. Mais que um programa de *delivery* de orgânicos, é uma rede solidária em prol de uma comida saudável e justa para quem compra, quem produz e para a terra”.

produção, um princípio adotado era o da integração animal-planta, a fim, justamente, de fechar o ciclo de nutrientes no arranjo: restos de jardinagem tornavam-se alimento para os animais; o esterco, por sua vez, era compostado e se transformava em adubo para as plantas; estas eram usadas na alimentação das pessoas; os restos das refeições eram destinados aos animais e às composteiras, e assim por diante. Com isso, em um único ano, o pequeno lote urbano era capaz de produzir cerca de três toneladas de comida, entre produtos de origem vegetal e animal.

No que tange ao consumo, embora os integrantes da Quinta da Videira tivessem uma perspectiva bastante crítica sobre esta noção, evitando-a e fazendo referência ao seu sentido etimológico associado à doença (do latim: *consumere*), nota-se que suas ações se voltavam à criação de novas práticas de consumo. À título de exemplo, o grupo promovia uma feira semanal de agricultura urbana, em parceria com uma universidade local, aberta à participação de interessados em oferecer, trocar, adquirir ou conhecer produtos oriundos de tal modalidade. Nesse âmbito, a comida tornava-se mediadora de relações. Como destaca uma das voluntárias, “os produtos da nossa horta às vezes custam um real ou qualquer coisa, porque o objetivo não é ganhar dinheiro, é fazer com que esse outro mundo possível aconteça. É se relacionar com outras pessoas, é talvez mostrar que tem um jeito de produzir seus próprios alimentos.”

A troca de produtos também acontecia na própria Quinta da Videira. Um dos integrantes, por exemplo, mantinha uma produção semanal de pães artesanais, os quais se tornaram, em suas palavras, “uma forma de se relacionar com as pessoas”. Segundo ele, o ato de trocar ou dar pães de presente, uma prática que está na base das formas de sociabilidade de vários grupos sociais, acabou gerando novas amizades com vizinhos e outros produtores artesanais. Ao longo do tempo, foram sendo ampliados os nós de uma importante rede de reciprocidade, a qual não se rompia mesmo quando a troca era mediada por relações monetárias (Zelizer, 1994). Nas ocasiões de compra de alimentos, a opção por fazê-la em pequenos comércios do bairro ou diretamente do produtor também garantiam a construção de laços não mercantis: “A gente vai na feira. É uma escolha. Não tem jeito de ir no [super]mercado. [...] Porque dá para você conhecer o produtor, ou o atravessador, e ter um pouco mais de certeza sobre os produtos, se é orgânico, se é socialmente justo. Até relacionamento com as pessoas...”

Dentre todas as práticas da Quinta da Videira, comer em conjunto era, talvez, aquela que mais claramente sintetizava a construção do sentido de “comida relacional”. De certo modo, todo o arranjo de práticas se formava na tentativa de resgatar a sacralidade da comida, vista como um símbolo que une as pessoas, e estas com o seu ambiente, tal qual ocorria ao redor da mesa no momento da refeição. Não é em vão que, sempre que possível, as refeições coletivas se organizavam no espaço externo à residência, publicamente. Chama a atenção o modo como uma vizinha reconhecia essas práticas: “Como eu acho isso bonito, me dá até vontade de chorar. Aquela união. Você não vai embora sem comer, porque sabem que tão com fome, né? E de repente dão cada risada gostosa. É gostoso de ver, de ouvir.” Ademais, segundo os próprios integrantes, havia uma intenção declarada de comunicar por meio da prática. Não se tratava apenas de reproduzir um hábito, mas de uma ação intencional visando produzir sentidos, estimulando a mudança nas práticas dos demais (no caso, dos vizinhos).

As refeições eram feitas na própria Quinta da Videira ou na casa das outras famílias integrantes, na vizinhança. O ato de cozinhar se revestia de um forte significado simbólico, revelando-se uma atividade voltada para os outros. “Cozinhar é dar, “causar prazer” e “partilhar”, escreve Poulain (2013, p. 50). Em geral, cada família ficava responsável por preparar um prato e/ou bebida. Os voluntários também ajudavam – o que levava, por

vezes, a uma troca de dicas e receitas das mais variadas origens, com cada um trazendo um pouco do que sabia. Experimentar receitas novas ou, principalmente, resgatar antigas, tradicionais e típicas era um costume. As preparações incluíam ainda produtos artesanais de fabricação própria, como geleias, molhos, laticínios, bebidas e massas. Todas essas práticas denotam uma clara influência do movimento, que atualmente assume proporções globais a partir do Slow Food, de revalorização da gastronomia local, dos produtos tradicionais e do "bien manger" (Poulain, 2013).

Com todos reunidos à mesa, antes de comer, havia uma oração. Isto nos chamou a atenção porque não é um aspecto recorrente em outras iniciativas similares. Uma referência fundamental para a Quinta da Videira era uma orientação espiritual judaico-cristã, com base na fé em um Deus criador e no entendimento de que cabe ao ser humano observar e cuidar da criação, tirando dela o seu sustento. Às práticas e sentidos espirituais⁷ associavam-se, ainda, a reflexões de ordem político-acadêmicas: a busca por um modo de vida baseado na produção própria, ecológica e cooperativa, no resgate do "saber-fazer" ao invés da compra, sob uma perspectiva crítica do capitalismo, da sociedade de consumo e do sistema alimentar convencional, relacionados, por exemplo, às consequências advindas da degradação ambiental. Com efeito, enquanto o sentido espiritual constituía uma espécie de alicerce moral, distintas referências buscadas em autores engajados em movimentos sociais ajudavam a preencher as paredes da arquitetura de sentidos que as práticas estavam consolidando⁸.

Dada a intensa rotina de trabalho, as refeições também eram uma oportunidade de fazer comunicados, falar sobre as novidades, compartilhar reflexões ou simplesmente contar histórias: comia-se conversando. Da mesma forma fazia-se a limpeza após a refeição, assim como qualquer outra atividade ao longo do dia, seguindo a máxima beneditina "ora et labora". A comida na mesa, por sua vez, ilustrava toda uma teia de práticas articuladas para que ela chegasse até ali. Muitas vezes, o assunto das conversas durante a refeição era justamente esse: a história de cada produto, de cada ingrediente, de quem os produziu, dos lugares de onde vinham, de como eram feitos. Não raro, o cardápio incluía itens que alguém trouxe de uma viagem, que alguém fez a partir de uma receita de família, que alguém descobriu ter um talento para preparar. Várias foram as histórias de quem começou a cozinhar e a plantar, de quem mudou perspectivas e hábitos alimentares, de quem passou a produzir, vender e trocar comida depois de participar da Quinta da Videira, expandindo as relações ali experimentadas. Em paralelo à rotina de trabalho, havia ainda uma preocupação do grupo em compartilhar as técnicas desenvolvidas, os experimentos realizados, os resultados alcançados, os pratos preparados, valendo-se para tanto de publicações na internet (site e facebook), palestras, cursos, oficinas, entrevistas e visitas técnicas, bem como da produção de trabalhos científicos, colocando o grupo em contato com diferentes interlocutores. A atitude dos membros em divulgar sistematicamente o que desenvolviam também era vista como um meio de gerar relacionamentos, manter contato com amigos, mostrar que é possível viver de forma diferente

⁷ Essas práticas exercem um papel de "ancoragem" na reprodução do arranjo de "discursos" e "fazeres". Como discute Swidler (2001), há determinadas situações em que as práticas sustentam ou reproduzem regras constitutivas, as quais definem as coisas como elas são. Algumas práticas públicas ritualizadas parecem habilitadas a criar e ancorar novas regras constitutivas. Sendo assim, as "práticas de ancoragem" possuem forte normatividade, sendo de longa duração no tempo e, em termos de efeito, de grande abrangência.

⁸ O fato de que uma parcela importante dos integrantes e voluntários da Quinta da Videira eram estudantes de graduação e pós-graduação fazia com que eles procurassem em diversos autores as bases conceituais que não apenas legitimassem suas práticas, mas lhes incentivassem a inovar. Segundo um dos entrevistados, a própria ideia de "comida relacional", vinculando produtores e consumidores, surge a partir das formulações recentes da sociologia da alimentação sobre "cadeias curtas de produção e consumo", ao passo que a lógica do "cuidado ambiental" está muito presente na ecologia política e na educação ambiental.

e inspirar outras pessoas, ampliando a rede de colaboração e trocas. Quando argüido sobre o porquê da preocupação de divulgar fotos nas redes sociais e comentar o conteúdo das mesmas, um dos integrantes salienta: “[...] porque não dá pra fazer sozinho. E quando as pessoas estão juntas fazendo as coisas elas falam: pô, eu também posso. Nossa grande palavra é a inspiração.”

Uma das motivações para produzir e preparar a própria comida na Quinta da Videira era a possibilidade de se aproximar da origem da comida, que foi historicamente desconectada da maior parte das pessoas pelo sistema alimentar convencional.⁹ Ao mesmo tempo, como já mencionado, esse vínculo com a origem pautava-se pela ideia de fazer da agricultura urbana uma forma de “observar e cuidar da criação”, obtendo o próprio sustento. Nesse sentido, além das preocupações em preservar a biodiversidade e completar o ciclo de nutrientes no arranjo, a iniciativa de cultivar plantas nativas¹⁰, por exemplo, se desdobrava em uma forma de se relacionar com o local, de conhecer espécies e receitas locais, valorizar sua história e explorar suas características.

Nessa concepção, o agricultor é aquele que observa o ciclo que tá ao seu redor, sua região, as possibilidades que tem, e age a partir disso. A gente vê muito isso na agricultura urbana, essa relação com o local, a adaptação. Tem agricultor urbano que não tem cuidado, que quer aumentar a produtividade, usa adubo químico, veneno, que não tá nem aí. Mas tem outros que têm uma relação com o solo, com a terra, que é diferente, que tomam um cuidado, o cara que fala: “Eu tô tirando nutriente, tenho que devolver nutriente orgânico, não quero usar veneno”. (Integrante da Quinta da Videira).

Da mesma forma, o princípio da integração animal-plantas e as medidas para evitar a geração de resíduos, mantendo os nutrientes no ciclo, constituíam maneiras de preservar as relações naturais que existem entre as diferentes espécies em cada contexto. Isto envolve, dentre outras coisas, o tensionamento de sentidos como aquele de “lixo”: restos de comida eram descritos como “ativos vitais” em vez de “passivos ambientais”.

Uma coisa importante na Quinta da Videira é o ciclo dos nutrientes. É acreditar que a gente, como ser humano, vem da terra. Eles explicam assim que a gente não é um bonequinho de barro, que a gente é humus, vem da terra, ser humano, da matéria orgânica mesmo. [...] O lixo vira vida, adubo, comida pras cabras ou pras galinhas e faz parte de todo o ciclo da vida, dos nutrientes, e você se serve daqueles produtos também. Então, dos valores que a gente tava falando, é uma ligação com a terra, pensando na nossa origem, deixar de lado a individualidade, trabalhar em conjunto, não se pensar como autossuficiente, mas interdependente. (Voluntária da Quinta da Videira).

Outro sentido questionado envolvia a inclusão dos “animais de produção” no ambiente urbano. Para os entrevistados, trazer esses animais para perto das pessoas permitia promover uma relação humano-animal mais harmônica – constituindo uma “troca de serviços”, como ocorre na natureza – e mais respeitosa do que aquela encontrada no sistema alimentar convencional. Isso se traduzia, por exemplo, na busca por oferecer condições de vida mais naturais aos animais, sobretudo em termos de alimentação, e no seu trato próximo ou mesmo

⁹ Note-se que o próprio Movimento Slow Food fala em “co-produtores” e não simplesmente em “consumidores”.

¹⁰ Algo similar ocorre com relação ao preparo dos pratos a partir delas. Cabe lembrar que “a cozinha e as maneiras à mesa de uma sociedade são uma maneira original de regular as relações entre a natureza e a cultura.” (Poulain, 2013, p. 49).

afetuoso. O abate, por sua vez, era feito de acordo com o tempo de vida dos animais, priorizando os mais velhos, com técnicas que minimizassem a dor, sendo antecedido por uma oração e agradecimento. Também em virtude disso, não eram todos os dias que as refeições na Quinta da Videira incluíam algum tipo de carne.

Tem o cuidado com os animais, o respeito com os bichos. Eles não são o principal prato, que é o que muita gente come né, a carne é o principal sempre. Aquilo que você vai comer não é uma coisa. Você tem que ver que existe um sacrifício nisso tudo. Então é uma coisa para se honrar. Os bichinhos têm nome, as plantas têm nome. (Voluntário da Quinta da Videira).

O desenvolvimento da pecuária no universo urbano trazia consigo uma crítica entre a distinção socialmente construída entre “animais de produção” e “domésticos”. Para os atores envolvidos na experiência, nada justificava a interdição de galinhas, cabras e coelhos, enquanto pouco ou nenhum controle recai sobre a proliferação de gatos e cachorros, nem todos sob condições sanitárias adequadas. Os argumentos sugeriam que a questão não era o tipo de animal (obviamente que respeitadas as condições do ecossistema), mas o tipo de prática social a partir das quais estes compunham um arranjo mais amplo de entidades e práticas produtivas. Em vista da relevância desta crítica, foi ela que desencadeou os principais conflitos entre a Quinta da Videira e os órgãos de regulação do uso do espaço urbano, levando, como relatado acima, ao encerramento da experiência na zona urbana¹¹.

5. Considerações finais

A análise da experiência da Quinta da Videira mostra como o sentido relacional atribuído à comida esteve associado a um conjunto de práticas alimentares específicas, de produção, comensalidade e troca. Ao fazer da própria comida um meio de promover reconexões e sociabilidades, a iniciativa se distancia da lógica fragmentada e individualista que marca a organização do sistema alimentar moderno. A Quinta da Videira ilustra um modo diferente de se relacionar com a comida – e, por meio da comida, com pessoas, animais, objetos e artefatos. Inúmeros autores traduziriam isso por uma ontologia completamente distinta de relação sociedade-natureza.

A experiência constitui também um exemplo de como práticas alimentares são apropriadas com finalidades distintas da simples satisfação da necessidade alimentar. Chama a atenção, no caso da Quinta da Videira, a intencionalidade em expressar, por meio desse tipo de prática, posicionamentos políticos e, sobretudo, espirituais, bem como construir novos sentidos ou referências de ação (fato que motivou, anteriormente, o estudo da experiência por um viés comunicacional).¹² O que abre perguntas, para outros estudos, sobre como determinadas práticas orientam outras e de que forma esses processos se desdobram na produção de sentidos, desde uma perspectiva praxiológica.

Do ponto de vista das pesquisas desenvolvidas a partir da teoria das práticas, compreender como um conjunto de ações, discursivas e corporais, e os arranjos humanos e não-humanos estabelecem "nexus" entre diferentes práticas sociais é de extrema relevância. É isso o que

¹¹ As criações animais não são permitidas no zoneamento do município de Curitiba, caracterizado em sua totalidade como área urbana (Lei Municipal no 13.914, de 23 de dezembro de 2011).

¹² Cabe destacar a repercussão que a mesma alcançou na imprensa local e nacional ao longo dos cinco anos em que esteve em curso, com mais de 15 produções realizadas a respeito.

impulsiona, por exemplo, Shove (2013) a discutir a noção de sustentabilidade, redefinindo os termos do debate a partir da identificação de como diferentes práticas articulam-se coerentemente para produzir uma nova ordem social (o que vai muito além do axioma um tanto vago do ‘ecologicamente correto, socialmente justo e economicamente viável’).

Nesse artigo, observamos que as práticas sociais desenvolvidas na Quinta da Videira, que envolvem a produção, a troca, o consumo e mesmo a oração, ancoram relações sociais de contestação ao sistema agroalimentar hegemônico, sendo o alimento o epicentro desse conjunto de práticas, desde o ponto de vista da sua materialidade, no plantar, no colher e no preparar, até o ponto de vista da espiritualidade, a partir de uma interpretação judaico-cristã de trabalhar, compartilhar e socializar. O sentido inscrito na ideia de “comida relacional” não ‘faz sentido’ sem esse arranjo de práticas e dos demais sentidos que elas produzem. Assim como, subscrevendo Jacques Derrida, Schatzki (2013) argumenta que um *texto* somente é compreensível como parte de um *contexto*, qualquer sentido depende do seu lugar (*site*) em face de outros sentidos. Existe uma teia de inteligibilidade que dá conteúdo à noção de “comida relacional” para esses atores. Uma vez conformada essa teia, a noção passou a assumir um papel aglutinador do conjunto das práticas (e do nexo de entidades que lhes conforma). O “relacional” emergiu como sentido condensador dos demais sentidos.

Referências

- BARNES, Barry: “Practice as collective action”, em SCHATZKI, Theodore R.; Knorr-Cetina, K.; SAVIGNY, Eike von (Ed.). **The practice turn in contemporary theory**. London/ New York: Routledge, 2001, p.17-28.
- BLUMER, Herbert. **Symbolic Interactionism: perspective and method**. Englewood Cliffs: Prentice-Hall, 1969.
- CANESQUI, Ana Maria y GARCIA, Rosa Wanda Diez: “Uma introdução à reflexão sobre a abordagem sociocultural da alimentação”. In: CANESQUI, A. M. y GARCIA, R. W. D. (Org.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. p. 9-19.
- CONTRERAS, Jesús y GRACIA, Mabel: **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.
- EVANS, David: “Beyond the Throwaway Society: Ordinary Domestic Practice and a Sociological Approach to Household Food Waste”, em **Sociology**, 2011, v. 46, n. 1, p. 41-56.
- GREIMAS, Algirdas Julius y COURTÉS, Joseph: **Dictionnaire raisonné de la théorie du langage**. Paris: Hachette Universitaire, 1979.
- MAINES, David R.: “Charting futures for sociology: culture and meaning – the social constructing of meaning”, em **Contemporary Sociology**, Washington, DC, 2000, v. 29, n. 4, p. 577-584.
- MAUSS, Marcel: **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac & Naify, 2003.
- MEAD, George Herbert: **Mind, self, and society: from the standpoint of a social behaviorist**. London, England: University of Chicago Press, 1967.
- PERUZZOLO, Adair Caetano: **A comunicação como encontro**. Bauru: Edusc, 2006.
- POLLAN, Michael. **O Dilema do Onívoro: uma história natural de quatro refeições**. Rio de Janeiro: Intrínseca, 2007.
- POULAIN Jean-Pierre: **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar**. 2ª ed. Florianópolis: UFSC; 2013.
- RECKWITZ, Andreas: “Toward a theory of social practices: a development in culturalist theorizing”, em **European Journal of Social Theory**, 2002, v. 5, n. 2, p. 243-263.
- RENTING, Henk; MARSDEN, Terry y BANKS, Jo: “Understanding alternative food networks:

exploring the role of short food supply chains in rural development", em **Environment and Planning**, London, 2003, v. 35, p. 393-411.

SCHATZKI, Theodore R.: **Social practices: a Wittgensteinian approach to human activity and the social**. New York/USA: Cambridge, 1996.

SCHATZKI, Theodore R., CETINA, Karin Knorr.; SAVIGNY, Eike Von (Eds.): **The practice turn in contemporary theory**. London/ New York: Routledge, 2001.

SCHATZKI, Theodore R.: **The site of social: a philosophical account of the constitution of social life and change**. Pennsylvania/USA: The Pennsylvania State University, 2002.

SCHATZKI, Theodore R.: *"The Edge of Change: On the emergence, persistence, and dissolution of practices"*, em SHOVE, E. y SPURLING, N., **Sustainable Practices: Social Theory and climate change**. New York: Routledge, 2013.

SCHNEIDER, Thaís Cristina: **Comunicação, meio ambiente e alimentação: a construção de sentidos a partir de uma experiência de agricultura urbana em Curitiba (PR)**. (Dissertação de Mestrado). Universidade Federal do Paraná: Curitiba, Brasil. 2014.

SCHNEIDER, Thaís Cristina; NIEDERLE, Paulo André y LIMA, Myrian Regina Del Vecchio: *"Agricultura urbana como crítica e alternativa: práticas comunicativas em torno da alimentação no contexto de crises socioambientais"*, em **Razón y Palabra**, n. 94, v.20, p.734 - 769, 2016.

SHOVE, Elizabeth y SPURLING, Nicola: **Sustainable Practices: Social Theory and climate change**. New York: Routledge, 2013.

SOUTHERTON, Dale: *"Habits, routines and temporalities of consumption: From individual behaviours to the reproduction of everyday practices"*, **Time & Society**, v. 22, n. 3, p. 335-355, Dezembro, 2012.

SWIDLER, Ann: *"What anchors cultural practices"*, em SCHATZKI, T. R.; CETINA, K. K.; SAVIGNY, E. Von (Ed.). **The practice turn in contemporary theory**. London/ New York: Routledge, 2001.

ZELIZER, Viviana: **The social meaning of money**. New York: Basic Books, 1994.

WARDE, Alan. **The practice of eating**. Cambridge/UK: Polity, 2016.