

**NOVIDADE, VARIEDADE E QUANTIDADE: OS ENCONTROS E DESENCONTROS NAS REPRESENTAÇÕES DO COMER EM PRAÇAS DE ALIMENTAÇÃO EM SHOPPING-CENTERS**

Janine Colaço

**Resumo:** A crescente aquisição do hábito de “comer fora” no cotidiano da vida dos moradores dos centros urbanos, sobretudo nas últimas décadas, tem produzido modificações nos modos pelos quais o ato de alimentar-se e o alimento são representados em termos dos valores sociais a eles associados. Este texto tem por objetivo discutir algumas dessas transformações em torno do comer, focalizando questões da distinção social através das noções de variedade, novidade e quantidade, abordadas no confronto entre a lógica comercial e a lógica simbólica expressa pelos frequentadores de praças de alimentação em *shopping-centers*.

**Palavras-chave:** antropologia da alimentação, *fast-foods*, práticas alimentares

**Abstract:** The growing habit of eating out in the daily life of the urban citizens, mainly in the last decades, have produced transformations in which eating and food are associated with social values. This text has the purpose to elucidate some of these transformations about eating using the notions of variety, novelty and quantity, focusing the contrast between two dynamics: commercial and cultural, the last expressed by the food courts consumers.

**Key words:** anthropology of food, *fast-foods*, food habits

## INTRODUÇÃO

O presente texto é resultado de algumas reflexões decorrentes de minha dissertação de mestrado<sup>1</sup> na qual tratei das representações do comer em restaurantes de comida rápida em praças de alimentação. O foco voltado para esse tema foi decorrente de um interesse pessoal pautado em uma curiosidade em compreender as relações entre as pessoas e o alimento, fato que me orientou para a antropologia, devido a uma característica própria da disciplina de transitar com bastante desenvoltura pelo assunto. Considerando os vários elementos que se conjugam para organizar as práticas alimentares, o olhar antropológico é um instrumento importante no sentido de evidenciar e contrastar diferenças no comer, microscópico quando necessário, mas sem deixar de transcender esse limite e fundar uma comparação, de modo a enriquecer as abordagens em torno do comer e do alimento.

Comer em restaurantes de comida rápida, hoje, é um hábito disseminado e experimentou um crescimento acentuado recentemente. Para observar tal evolução é possível comparar o incremento de faturamento das redes de *fast-food* no Brasil, conforme dados fornecidos pela ABIA – Associação Brasileira da Indústria Alimentícia. Considerando os faturamentos dessas redes, em 1995, este foi de US\$ 2 bilhões, em 1997 de US\$ 2,5 bilhões e em 2000, de US\$ 3 bilhões, o que exemplifica a crescente participação desse tipo de restaurantes na vida cotidiana<sup>2</sup> e sugere mudanças profundas nas práticas alimentares.

A possibilidade multiplicada de comer fora aliada a uma variedade de opiniões expostas na mídia e proveniente de outros discursos como médicos, nutricionistas, profissionais de beleza, indústria, comércio além dos próprios restaurantes traduziriam uma verdadeira “cacofonia” do alimento, na opinião de Fischler (1990), ilustrando uma perda de parâmetros do comer empreendido até então, aspecto que me interessava verificar no decorrer de meu trabalho de mestrado. Como um dos resultados dessa pesquisa, apresento neste texto algumas questões que levam em consideração elementos recorrentes nas falas dos entrevistados e estabelecimentos: a

variedade, novidade e quantidade, valorizados como aspectos importantes no consumo atual. Chamou a atenção o fato de que se há uma semelhança nas menções em torno da importância desses aspectos na vida urbana, moderna e industrial; as interpretações mostraram-se díspares de modo a evidenciar um contraste entre a lógica comercial e a lógica dos freqüentadores expressas nas práticas em praças de alimentação e que não deixam de evidenciar mecanismos de diferenciação social, aspectos abordados nas próximas páginas.

### **Mudanças e gosto: algumas implicações**

Não passa despercebido o fato de que mudanças operadas em um contexto mais amplo afetam a vida das pessoas, mas até que ponto a oferta de restaurantes de comida rápida, sobretudo aqueles que formam redes, algumas originárias de outros países, contribuiu para um comer homogeneizado foi uma das questões colocadas para orientar as minhas primeiras investigações. Essa preocupação foi resultante de um movimento notado entre grandes cadeias internacionais que se viram obrigadas a adaptar ou até mesmo desaparecer por não atender a uma estrutura do comer peculiar encontrada localmente, que não assimilou completamente novidades oriundas de outras tradições culinárias, mostrando fidelidade a alguns de seus preceitos estruturais, assim como outros foram abandonados, revisando padrões alimentares existentes. Este movimento de absorção, recusa, adaptação etc. serviu de orientação para tratar de alguns aspectos que emergiram ao lidar com estabelecimentos de comida rápida em praças de alimentação.

Os *fast-foods* moldados sob preceitos que valorizam a eficiência, a quantidade, a rapidez, a padronização<sup>3</sup> defrontam-se com os usos e arranjos expressos pelos seus comensais e que fazem suas próprias interpretações dessas noções. Mesmo tendo constatado que grande parte dos entrevistados assimilam em seu discurso esses aspectos e, com isso, diziam apreçar a rapidez, a limpeza, a qualidade, a comodidade etc., foram identificados outros fatores presentes no processo de decisão daquilo que será consumido. Desse modo, a organização comercial pauta-se na novidade, variedade e quantidade de forma a valorizar suas qualidades, sendo elaborada sob matrizes distintas pelos freqüentadores e, com isso, as experiências do comer em praças de alimentação em *shopping-centers* não se limitam ao homogêneo, padronizado, rápido, limpo, fácil, prático. Penso, assim, que explorando essa questão possa compreender alguns mecanismos presentes nas práticas alimentares atuais, como já sugerido por Warde & Martens (2000), ao apontarem aspectos semelhantes em seu trabalho sobre o comer fora.

Nessa linha, é fato que tanto os dados apresentados por esses autores como naqueles aqui descritos há, no nível do discurso, uma congruência sobre a importância da variedade como uma forma através da qual é possível expressar a individualidade, da novidade como um meio pelo qual é possível acessar novas experiências, permitindo o desenvolvimento pessoal e no qual a culinária desempenha um papel importante; além da idéia relacionada à quantidade que permite dispor de inúmeras opções e possibilidades, consumindo o quanto se pode e deseja. A novidade, variedade e quantidade constituem parte do arcabouço atual no sentido de definir o consumo em um contexto moderno, urbano, industrial e no qual é preciso mostrar segurança e conhecimento nas decisões como uma maneira de valorizar a própria trajetória pessoal e o seu aguçado discernimento individual nas decisões, mesmo que cotidianas e triviais.

É óbvio, assim, notar que o comer não se orienta somente pelo sentido utilitário ou econômico, embora um aspecto importante. É preciso levar em conta um conjunto de elementos que abrange desde os usos de um mesmo espaço para diferentes tipos de refeição, assim como os horários de comer, a quantidade de refeições tomadas durante o dia, a companhia, o tipo de alimento consumido e a maneira pela qual é consumido. Essa observação sugere, então, a impossibilidade de sobrepor uma lógica utilitária a uma lógica simbólica<sup>4</sup>, pois há um trânsito contínuo entre a oferta disponível e aquilo que se considera adequado. As prescrições ou aversões são derivadas da religião, da própria classificação no interior de um grupo ou sociedade, dos discursos médicos, nutricionais etc. e que constituem as preferências para além de uma organização pautada no custo e benefício de um produto.

Bourdieu (1979, *apud* Ortiz, 1994) auxiliou nessa questão ao mostrar que as escolhas expressam um estilo de vida, este baseado na definição que corresponderia “às diferentes posições no espaço social (...) sistemas de desvios preferenciais que são a retradução simbólica de diferenças objetivamente inscritas nas condições de existência” (Bourdieu, *apud* Ortiz, 1994: 82). A orientação prática dessas ações é dada pelo *habitus*, de modo que “O gosto, propensão e aptidão à apropriação (material e/ou simbólica) de uma determinada categoria de objetos ou práticas classificadas e classificadoras, é a fórmula generativa que está no princípio do estilo de vida” (Bourdieu, *apud* Ortiz, 1994: 83). A expressão do estilo de vida ocorreria através do consumo de certos bens, da linguagem corporal, o modo pelo qual se fala etc. e no qual o alimento joga em uma posição privilegiada ao receber diferentes sentidos em função da distribuição desigual dessas capacidades na sociedade.

Ao levar em conta o grau de envolvimento empregado no sentido de alcançar níveis mínimos de sobrevivência, os grupos ou classes bem mais situados socialmente tendem a

empreender uma busca pelo mais raro e distintivo, ao contrário das classes menos privilegiadas ou populares, que precisam empenhar-se com muito mais vigor na garantia de sua manutenção básica, de modo que suas preferências giram em torno de bens de necessidade e que lhes proporcionem um tempo maior de uso ou duração. Reafirmar uma situação privilegiada estaria refletida no desprendimento em relação à manutenção básica, traduzida no consumo de bens de luxo associados à ostentação e desperdício, de modo que, ao não existir mais urgência para garantir o sustento material, “o estilo de vida se torna, sempre, cada vez mais o produto de uma ‘estilização da vida’, decisão sistemática que orienta e organiza as práticas mais diversas (...)” (Bourdieu, *apud* Ortiz, 1994: 87). O gosto, desse modo, torna-se um indicativo de posição social, um certo tipo de dominação na qual classes favorecidas legitimam suas escolhas em detrimento daquelas efetuadas entre membros de classes inferiores.

Sob esse raciocínio, as praças de alimentação seriam destinadas às classes populares, uma vez que não atenderiam os interesses de classes sociais privilegiadas acostumadas a expressar sua posição social através do consumo alimentar distintivo: o interesse por certas culinárias que frente aos olhos de pessoas pertencentes a classes sociais inferiores seriam consideradas exóticas ou estranhas, consumir produtos de difícil acesso, ir a restaurantes considerados exclusivos, de alto custo e com cardápios compreensíveis somente para aqueles que possuem alguma proximidade com os pratos ali oferecidos; exercer restrições voluntárias de certos alimentos, como açúcares e alimentos com alto teor de gordura; adotar certos hábitos e costumes relacionados aos serviços de mesa (talheres, pratos, copos, guardanapos, flores) etc. de modo que facilmente ficariam claras as diferenças de hierarquia social através das práticas alimentares. Ainda sob essa linha, as mudanças nos estilos de vida permaneceriam restritas aos elementos mais superficiais, uma vez que a matriz geradora das ações e de suas interpretações, o *habitus*, continuaria intacta independente da mobilidade social e econômica experimentada.

Mennell (1996), por outro lado, afirmou que as mudanças decorrem de transformações que precisam ser enxergadas sob o prisma da longa duração e notou que as distinções de classe estão associadas ao controle corporal, mas expresso sob formas tais que se definem por um *gosto de classe*<sup>5</sup>, embora não estático e, tampouco, operando sob uma única matriz estruturada e estruturante, o *habitus*, como definiu Bourdieu (1979). A hierarquia é expressa sob condições bem mais amplas e nas quais entram em jogo acesso à variedade, quantidade e novidade. Estes elementos em combinação definem aumento ou diminuição de contrastes, mesmo sob uma produção homogeneizada de alimentos e produtos industrializados. Assim, com o aumento da quantidade disponível de alimentos na sociedade ocidental atual delimitou-se uma nova propensão

à distinção, sobretudo na negação da obesidade e em um aumento da importância em torno da estética, traduzida na “etiqueta” e na apresentação dos pratos, assim como na combinação de ingredientes em receitas.

Então, se existem distinções de classe e estilos de vida expressas através do consumo de alimentos, em parte graças ao *habitus*, é preciso adotar uma visão mais abrangente, capaz de mostrar que a partir da introdução de certos produtos ou serviços, tal como se tem presenciado recentemente, serão elaboradas novas interpretações que extrapolam os limites da distinção entre classes e que irão percorrer novos caminhos para estabelecer outros meios de diferenciação, para além de uma relação entre aqueles que detém o poder e aqueles que não o possuem, uma vez que a troca existe e ocorre nos dois sentidos. Os conflitos podem ser vislumbrados em vários pontos e não somente na distinção hierárquica da sociedade, é preciso levar em conta a migração de produtos, a influência de estruturas e serviços em torno do alimento antes inexistentes, como entrega de alimentos em casa, expansão da oferta de produtos industrializados, novos estabelecimentos para tomar refeições fora de casa etc.; o encontro entre o local e o global, além de distinções, por assim dizer clássicas, de gênero, idade, estados corporais (convalescença, pós-parto, doença etc.), formando uma extensa rede de relações complexas, com limites fluídos e, sobretudo nas praças de alimentação, pouca definição de grupos<sup>6</sup>.

Um primeiro aspecto levantado no andamento da pesquisa de mestrado na qual se apóia este texto foi a constatação desses vários elementos na praça de alimentação e notou-se, extensivamente, a partir das entrevistas feitas com seus freqüentadores que houve um declínio das refeições efetuadas em casa, passando-se a uma crescente valorização do comer individual e menor preocupação com o fato de comer sem companhia. Esse processo foi intensificado não só pela disponibilidade de *fast-foods*, mas de todo tipo de estabelecimento voltado a fornecer refeições como lanchonetes, barraquinhas de lanches, além da oferta que surgiu em supermercados, permitindo acessar o alimento a qualquer hora do dia; privilegiando um comer sob o tempo individual, embora sujeito à influência de fatores presentes na economia, sociedade etc. A impossibilidade de reunir todos os familiares em torno da mesma mesa, uma vez que as atividades em geral não coincidem em seu início, término etc., impede manter a partilha das refeições em um mesmo horário, assim como consumir um mesmo prato e controlar os modos à mesa e traz implicações importantes no modo pelo qual são constituídas as práticas alimentares, tornando-se menos dependente das relações existentes no seio doméstico, especialmente à medida que os filhos vão crescendo.

Tornou-se, assim, muito comum cada membro da família tomar sua refeição fora de casa, seguindo os ritmos impostos pelas atividades cotidianas, como estudo ou trabalho, assim como tornou-se usual que a família, quando reunida, frequente restaurantes. Sair para comer fora não é só um hábito ligado ao lazer, também atende aqueles que são obrigados a comer fora, motivações que orientam a visita de comensais em praças de alimentação. Desse modo, gera-se uma amplitude de experiências possíveis a partir do comer fora em *fast-foods*, fazendo com que alimentos novos ou até alguns anos desconhecidos entrem na rotina das pessoas e sejam transferidos para o ambiente doméstico. Esse novo quadro tem implicações bastante diretas, pois alimentos antes estranhos vão sendo conhecidos e ganhando lugar no dia-a-dia, somando-se a novas formas de consumi-lo: a refeição à mesa cede lugar ao comer em frente ao computador ou aparelho de TV, na cama, em pé, falando ao telefone etc.

No entanto, se ocorrem mudanças na esfera privada na forma pela qual o alimento é consumido, é inegável uma contrapartida quando se come fora, pois ao adotar um comportamento público frente a estranhos, exigiu-se a aquisição de certos parâmetros de contenção entre os comensais, compartilhados por um código de etiqueta mais ou menos equivalente, ao menos até o ponto de não ocorrerem transgressões que dificultem esse convívio, atitude que, segundo Mennell (1996), pode ser definida como um “processo civilizador do apetite”, aludindo diretamente ao trabalho de Elias (1993, 1994).

Mennell (1996), ainda, apontou para uma distinção fundamental entre o que caracteriza a fome e o apetite, pois no seu entender um estado fisiológico que coordenaria sensações a fim de avisar o organismo de que é preciso repor as energias caracterizaria a fome. Suprimir esse estado envolve um certo auto-controle, que regulará de maneira abrangente o que será consumido, quando, como, com quem, o quê, formalizando o apetite. Os constrangimentos da fome são resultado da instauração de um conjunto de atitudes em torno do alimento e da refeição, de maneira a criar regras e limites para o seu consumo. A crescente oferta de alimentos, no seu entender, poderia diminuir os contrastes na hierarquia social graças à ampliação do acesso a camadas sociais antes restritas, definindo um processo que ele denominou de “aumentando variedade, diminuindo contrastes” e, assim, variedade, novidade e quantidade teriam um papel central na formulação das diferenças sociais e nos comportamentos relacionados ao alimento.

As diferenças permanecem, embora elaboradas em outros níveis, tal como Mennell (1996) lembrou, um dos quais no controle do apetite, que seria regulado por um conjunto de comportamentos que orientam o consumo dos alimentos, ao contrário da fome, um fenômeno corporal e incontrolável. Esse ponto já foi explorado vastamente pelo gastrônomo francês Brillat-

Savarin (1995). Evidenciando mudanças nos hábitos alimentares de sua época, uma vez que a primeira edição remonta ao início do século XIX, o autor tenta definir o papel da gastronomia, uma maneira de apreciar o alimento através não só do gosto, mas de um conjunto de elementos circundando a refeição. Imbuído desse objetivo, diz o autor que o homem é o único animal capaz de organizar-se dessa forma em relação ao alimento:

*“(...) é próprio da espécie humana; supõe cuidados preliminares com o preparo da refeição, com a escolha do local e a reunião dos convidados... No começo da refeição, todos comem avidamente, sem falar, sem prestar atenção no que pode ser dito; e, não importa a posição social, todos se esquecem de tudo e se comportam como simples operários da grande fábrica da natureza. Mas, quando a necessidade começa a ser satisfeita, a reflexão desperta, a conversação se estabelece, uma outra ordem das coisas principia; e aquele que até então era apenas consumidor, torna-se uma companhia mais ou menos agradável, conforme os meios que o Senhor de todas as coisas lhe concedeu” (Brillat-Savarin, 1995: 170).*

O gosto, segundo Brillat-Savarin (1995), seria uma sensação inigualável, e o prazer, sua própria decorrência. Desse modo, explicar-se-iam os conhecimentos gastronômicos “*necessários a todos os homens, pois tendem a aumentar a soma de prazer que lhes é destinada*” (Brillat-Savarin, 1995: 59) e a fome seria um estado natural do corpo que não se disfarça tão facilmente:

*“O apetite se anuncia por um certo langor no estômago e uma leve sensação de fadiga (...). Entretanto, o aparelho nutritivo põe-se todo em movimento; o estômago se torna sensível, sucos gástricos se exaltam, os gases interiores se deslocam com ruído; a boca se enche de saliva e todas as forças digestivas estão em armas, como soldados que apenas aguardam uma ordem de comando para agir. Mais alguns momentos, têm início movimentos espasmódicos, bocejos, dores no estômago, e se terá fome.(Brillat-Savarin, 1995: 63). (...) São reações tão naturais que a mais requintada polidez é incapaz de disfarçar seus sintomas; donde este meu apotegma: de todas as qualidades do cozinheiro, a mais indispensável é a pontualidade<sup>7</sup>” (Brillat-Savarin, 1995: 64).*

Sem adensar a discussão sobre a questão da fome<sup>8</sup>, nota-se que há uma conexão bastante evidente relacionada aos modos, aos estados corporais e, conseqüentemente, regulamentação da quantidade do que se irá consumir, a variedade e a propensão em provar

novos alimentos, assim como, em determinados períodos ao longo da vida certos alimentos se mostram mais adequados que outros. A relação entre novidade, variedade e quantidade manifesta-se, assim, ligada à constituição do gosto e atribuição de capacitações adequadas para a apreciação de uma refeição, definindo posições sociais e estilos de vida.

Inspirado constantemente em Elias (1993, 1994), Mennell (1996) avaliou que esses controles vão sendo aprimorados e revistos, construindo práticas em torno do alimento até que se tornem parte de ações executadas mecanicamente, aproximando-se do que sugeriu Bourdieu (1979), embora reforce a idéia de mudança, ponto desconsiderado pelo autor francês. As interpretações em torno do alimento estão totalmente vinculadas ao contexto social e a processos que se estendem por longos períodos, de maneira que a transmissão de capacidades e conhecimentos vão se modificando, mesmo que imperceptivelmente.

Foi assim, que mesmo vivendo em uma época em que as pessoas tendem a valorizar a postura e desenvolvimento individual, como observado entre os interlocutores entrevistados, ainda é possível identificar a importância do controle social exercido pela presença de desconhecidos, no comportamento adotado em público garantindo o convívio entre estranhos e que se não compartilham os mesmos valores ou idéias, ao menos compreendem que é necessário manter uma atitude que seja reconhecida de modo a capacitar o encontro, refletido no modo pelo qual as pessoas conduzem suas refeições.

### **Novidade, variedade e quantidade**

Durante o levantamento de dados foi possível notar, seguindo as linhas expostas até o momento, que embora as praças de alimentação estejam associadas a locais de gosto duvidoso, especialmente no sentido atribuído por interlocutores provenientes de classes sociais mais elevadas, não se pode negar a importância que tiveram na abertura de novos sabores e paladares a uma boa parcela da classe média urbana, permitindo acessar não só novas culinárias, mas ampliar o próprio hábito de comer fora, tanto durante os intervalos de trabalho como a lazer e com isso, diminuir a participação das refeições tomadas no ambiente doméstico. Essa transferência de uma prática quase que limitada aos domínios da casa para o espaço público trouxe consigo implicações importantes, modificando hábitos alimentares até então constituídos<sup>9</sup>.

Ficou claro também que as praças de alimentação atendem tanto aqueles que precisam tomar suas refeições fora de casa devido às suas obrigações diárias, como aqueles que buscam uma oportunidade de preencher seu tempo livre, atendendo em grande medida pessoas

provenientes de camadas médias urbanas. Por outro lado, levando em conta a opinião de interlocutores provenientes de classes sociais mais elevadas, esses espaços abrigariam um comer considerado inferior dada a precariedade dos alimentos servidos, da organização do salão, do atendimento, da falta de um atenção aos seus interesses e reconhecimento de suas necessidades etc.

Ao verificar a existência de referenciais distintivos reforçou, no entanto, a importância das motivações que ocasionam a visita às praças de alimentação, de modo que foi possível entrever nuances da constituição dessa distinção, especialmente ao escalonar as experiências do comer fora em gradações que muitas vezes relativizavam o espaço e o tempo, sem criar situações estanques. Esse caminho mostrou-se profícuo a partir do momento em que surgiram referências opostas em torno do comer nesses espaços, vistos tanto como adequados ou inadequados, mesmo levando em conta pessoas oriundas de uma mesma classes social. Desse modo, a diferença social existe mas não se manifesta somente entre classes, no interior de um grupo ou conjunto de pessoas que de alguma maneira se identificam, verificam-se mecanismos adotados pelos seus membros com a clara intenção de demarcar posições hierárquicas.

A partir da discussão desses aspectos, foi possível compreender oscilações entre pessoas que compartilhavam atividades próximas, indo aos mesmos lugares etc., mas realçando posições totalmente opostas em relação às praças de alimentação. Nesse sentido, muitos interlocutores afirmaram que “*detestam*” praças de alimentação, normalmente associadas à obrigação, necessidade, tempo escasso e raramente tiram algum prazer desse momento. Entre essas pessoas, o comer em restaurantes de comida rápida só adquire um pouco mais de adequação quando é feito em estabelecimentos diferenciados, alguns até instalados em *shopping-centers*, mas, em geral, afastados das áreas alimentação convencionais. Outros com mais tempo disponível, apreciam os *fast-foods* da praça tradicional e os elegem para seus programas com amigos, família ou até mesmo sozinhos, embora ainda possam fazer uso desses espaços em períodos que envolve o cumprimento de obrigações.

Alguns centros comerciais, percebendo essa dinâmica, passaram a oferecer áreas de alimentação diferenciadas das praças de alimentação convencionais, cujas características são de outra ordem: cada restaurante oferece sua própria decoração, oferecem um cardápio mais extenso, atendimento com garçons etc. e assim, acabam sendo considerados de “*melhor qualidade*”. Obter satisfação de uma refeição em um tipo de praça ou outra passa pelo crivo de uma análise baseada nas disponibilidades orçamentária e cultural, mas nem sempre interpretada de modo equivalente entre pessoas com aptidões semelhantes. O escalonamento do prazer do

comer fora organiza-se, inicialmente, da seguinte forma: aqueles que freqüentam com alguma assiduidade praças convencionais apreciam os espaços distintos quando podem utilizá-los e estes locais quando utilizados rotineiramente para as refeições do dia-a-dia são vistos como menos adequados que restaurantes tradicionais, sobretudo aqueles localizados na rua.

Outras situações vão sendo somadas, há os que normalmente tomam grande parte de suas refeições em casa, avaliando as oportunidades de comer fora com certo receio, um momento do qual é difícil extrair prazer. Essa referência pode partir de mulheres, em geral mais velhas, acostumadas a lidar com a alimentação familiar e cuja atividade do cozinhar é central para seu cotidiano, ao contrário de outras que enxergam a oportunidade de comer fora um alívio das tarefas domésticas, pois o comer não representa uma fonte de criatividade e, sim, de exaustão. Outros freqüentadores possuem percepções diferentes do lazer e em sua classificação, comer fora em praças de alimentação seria um programa secundário quando comparado a outros tipos de restaurantes localizados em locais diferenciados, sobretudo quando existem referências em torno de encontros amorosos, reuniões festivas etc.

No entanto, ficou claro que a lógica presente nas praças de alimentação sugeriu-se bastante diferente daquela proposta por Finkelstein (1989); que acreditou que o espaço é o grande determinante do prazer e do espírito do comer fora: freqüentar um restaurante é uma decorrência de outras decisões que envolvem inúmeros planos e negociações. Quando se realiza uma refeição é preciso identificar em primeiro lugar o propósito que direcionou a saída, assim como o tempo que a está organizando, qual seja, o da família, dos amigos, do romance, do grupo de trabalho, do almoço com clientes etc. “*Ver e ser visto*”, como definiu a autora, passa a ser apenas um dos elementos possíveis na composição do comer e não a orientação principal, mesmo entre pessoas oriundas de classes sociais mais privilegiadas que estenderiam esse comportamento a classes menos favorecidas, fazendo com que essa ação fosse apenas um gestual superficial, próprio dos restaurantes. Existem aqueles que procuram um restaurante pelo tipo de culinária servida, ao contrário de outros que apreciam o encontro social e prestam menos atenção ao cardápio, preferindo centralizar seu foco no vai e vem de clientes. Essa observação define relações diferentes não só com o espaço, mas com o próprio alimento e com o tempo empregado na refeição, mostrando que o consumo alimentar encontra apoio em forças além daquelas expostas pela economia.

O exemplo da culinária japonesa pode servir para aprofundar a questão, pois alguns entrevistados, em geral aqueles que pertencem a classes mais elevadas ou detentores de maior capital simbólico apreciam a culinária japonesa, mas não pretendem consumi-la em praças de

alimentação. Julgam-na uma comida própria para ser desfrutada em restaurantes com ambientação específica, devendo seguir um ritual de consumo entendido como ausente em *fast-foods*. Justificam essa opinião ao lembrar que é impossível encontrar comida japonesa de qualidade razoável em um estabelecimento no qual a tônica é rapidez, uma vez que “*todo mundo sabe que restaurante japonês pra ser bom, demora*”. O tempo de espera é decorrente de uma elaboração cuidadosa e, assim, o espaço da praça de alimentação não é adequado para esse tipo de comida. O seu consumo ali dificilmente proporcionaria prazer graças à ausência de uma adequação entre as expectativas dos freqüentadores e o que de fato pode ser ali consumido. Muitos até se dirigem a estabelecimentos que consideram “*tradicionais*” freqüentados em grande maioria por representantes dessa colônia, atribuindo ao restaurante um caráter mais “*verdadeiro*”, embora outros não se preocupem tanto com a qualidade dos pratos e prefiram ir a pontos nos quais é possível encontrar amigos, estabelecer contatos, conversar etc., mas lembrando que isso não ocorre nas praças de alimentação, pois essa cozinha deve estar envolvida de um certo “*mistério*”.

Nesse sentido, restaurantes de culinária japonesa localizados em praças de alimentação seriam apenas simulações “*grosseiras*” daqueles tidos como adequados. Contudo, entre interlocutores que mostravam uma atitude conservadora em relação a novos pratos ou culinárias, mesmo desfrutando de uma situação econômica cômoda ou tendo preparo cultural suficiente capaz de permitir maior abertura a novos sabores, como sugerido por Bourdieu (1979), esses estabelecimentos encontravam-se totalmente adequados para abrigar tentativas de proximidade, isto é, experimentar novos pratos. Assim, para aqueles menos propensos a novas experimentações<sup>10</sup>, as praças de alimentação oferecem através de um código mais próximo, portanto mais conhecido e seguro, a possibilidade de provar alimentos considerados estranhos ou distantes, tais como aqueles provenientes da culinária japonesa.

Embora tenha sido comum ouvir que há um receio em provar algo “*diferente*”, é curioso notar que grande parcela dos entrevistados já provou algo distante de seu repertório cotidiano, visível ao pensar o exemplo da rede norte-americana McDonald's, uma cadeia internacional que chegou ao Brasil no início da década de 80 e, portanto, um alimento “*de fora*” naquela época e que, nos dias atuais, integra a rotina de uma grande parte da população. Outros disseram que não comem “*comida japonesa*” mas gostam de *yakissoba*, um prato presente nessa tradição culinária preparado a partir da mistura de macarrão, carne ou frango e verduras, contendo ingredientes mais próximos de hábitos rotineiros e, assim, mais facilmente aceito. Desse modo, a praça de alimentação traz consigo algumas vantagens: oferecer o novo de modo que fique mais próximo e

assim, gere menos insegurança, além de permitir menor atenção de outros comensais quando se está provando algo e que pode, além disso, substituir o prato servido em um estabelecimento por outro se houver necessidade com bastante rapidez.

Desse modo, há uma propensão limitada em assumir novos pratos e cada comensal cria seu repertório de restaurantes mantendo-se fiel a fim de diminuir eventuais constrangimentos, mas a escolha não se concretiza sem que antes se avaliem as opções existentes na praça de alimentação. Notou-se, no entanto, que essa avaliação é menos presente quando o comer está orientado pelo propósito de realizar uma refeição durante a semana sob o ritmo da necessidade, dificilmente incorporando variações. Estas são mais visíveis quando o tempo é mais dilatado, há companhia, pode-se provar outra coisa no caso de não apreciar o novo prato. A oscilação de atitude está entre incorporar o alimento da rotina, para aqueles que utilizam a praça de alimentação com assiduidade, sem muita variedade e o alimento fora da rotina, atitude mais visível entre aqueles que a visitam em momentos de lazer. Contudo, sugerindo-se proximidade com aquilo que já se consome, é possível abrir a oportunidade para uma nova experiência, pois sugere-se que o risco está mais controlado.

Nesse sentido, a novidade incorpora uma ambivalência, de modo que a trilha sugerida por Giddens (1996) parece ajustar-se aos dados observados. A propensão a novas experiências encontra-se conectada à própria gestão do risco, isto é, quando a rotina não é afetada ou alterada, as chances de defrontar-se com situações pouco confortáveis diminuí, embora ainda exista um risco mínimo, especialmente devido ao princípio da incorporação, baseado na idéia de que as qualidades do alimento são transmitidas ao corpo a partir de sua ingestão. Embora o risco não seja conhecido, é reconhecido e formalizado na propensão de assumi-lo em maior ou menor proporção, dependendo dos mecanismos de proximidade e distância acionados pela conjugação do tempo e espaço baseados nos encontros pessoais, nas semelhanças com a casa, nas referências dos amigos, na imagem.

Essas observações corroboram a idéia de que as praças de alimentação colaboraram na ampliação do paladar e nas mudanças de práticas alimentares ao oferecer a diferença de maneira próxima, sob uma lógica compreensível e acessível aos seus frequentadores, muitas vezes ausentes em restaurantes tradicionais que trabalham com único tipo de cozinha, dificultando a decisão de experimentar tal novidade. Mesmo não podendo ser considerados como espaços de *glamour*, tal como entendido por Finkelstein (1989), as praças de alimentação estimulam esse acesso ao diferente, além de permitir o encontro social, embora não de um caráter diferenciado como aquele notado em restaurantes mais exclusivos. Persiste nas praças de alimentação,

contudo, a troca de olhares entre comensais, atenção ao que está ocorrendo em volta, além de notar que alguns grupos utilizam esses espaços com alguma regularidade, sobretudo aqueles formados por adolescentes e pessoas de mais idade, em geral aposentadas, que se transformam em fiéis freqüentadores dos *shoppings* e das praças de alimentação para suas atividades com amigos.

Assim, do ponto de vista comercial, a novidade é um meio através do qual é possível atrair comensais, embora nem sempre se mostrem abertos a novas experimentações. Este ponto associado a outro, a variedade, compõem os grandes atrativos do *shopping*, uma vez que há inúmeros estabelecimentos, com cardápios diferentes, reunidos em único espaço e servindo a uma infinidade de freqüentadores ao mesmo tempo. Do lado dos freqüentadores, como foi visto, os contornos são outros: embora exista a possibilidade de acessar o novo ou comer sem se cansar, sempre há uma certa dificuldade em aceitar uma ampliação do leque de pratos consumidos, embora nas praças de alimentação os riscos desse contato sejam amenizados em relação aos restaurantes tradicionais, onde se está sujeito a lidar com o mau humor de um funcionário, com a demora, não receber aquilo que foi prometido ou aquilo que se espera, gastar em uma refeição sem o retorno esperado etc. Essa variedade contribui, também, para o exercício da individualidade, um aspecto bastante mencionado, uma vez que é possível atender o gosto dos colegas quando se sai em grupo, o desejo momentâneo de consumir algo ou o contrário, consumir um alimento encontrado especificamente na praça de alimentação etc<sup>11</sup>.

Desse modo, o restaurante é sem dúvida um lugar privilegiado para a introdução de novos alimentos, técnicas de preparo e modos de consumo. Antes de restringir-se a um mundo de fantasia, como definiu Finkelstein (1989), o restaurante permite a conjugação do espaço e do tempo e, que, nas passagens descritas, evidencia a possibilidade de exercer culinárias de fora, distanciadas de seu contexto original, adaptando-as localmente e facilitando o acesso e, este, maior quando se trata de *fast-foods*. A novidade associada à variedade impulsiona a propensão a novos experimentos, embora considerando algumas restrições definidas pela gestão do risco em provar novos pratos ou alimentos<sup>12</sup>.

Por outro lado, essa flexibilização é vantajosa também se o olhar for voltado à experiência doméstica, pois em casa raramente ocorrem grandes variações de cardápio. Na verdade, a oposição entre o comer em casa e fora desta permite estabelecer parâmetros que definem classificações alimentares, um dos quais o que é “comida diferente” e “comida de todo dia”. À medida que a comida torna-se “cansativa” podem ser incorporadas outras opções, mas, em geral, exercidas em estabelecimentos que oferecem comidas similares ou conhecidas, nos quais é

possível variar o “tempero” e quando sob uma pressão menos intensa é possível exercer as opções com um pouco mais de flexibilidade e certos alimentos acabam sendo provados.

Assim, se a variedade é uma vantagem do ponto de vista comercial e um aspecto valorizado na fala dos interlocutores, na prática ela se mostrou parcialmente exercida e usufruída, constatação que partiu da própria oferta de restaurantes disponíveis na praça de alimentação. Embora cada *shopping* e suas áreas dedicadas ao comer tenham um caráter peculiar, todas oferecem opções equivalentes entre si, variando somente as marcas dos estabelecimentos, pois há um padrão recorrente que consiste na presença de uma ou duas lanchonetes, dois ou três restaurantes de “comida étnica” (italiano, chinês, japonês), um representante que trabalha com um alimento preparado de várias formas (batata, frango), um especializado em um tipo de cocção (grelhado, churrasco), um voltado para o preparo de um prato em várias versões (estrogonofe, parmegiana), um ou dois funcionando com sistemas nos quais os clientes se servem do alimento em balcões alternados entre aqueles que oferecem comida por peso, conhecidos como “quilos”, ou sistema de auto-serviço, também chamado de *self-service*.

Antes de imaginar a variedade como inesgotável, permanece o fato de que ela se sustenta mais na possibilidade de combinar as várias opções e diversos eventos, aspecto que Warde & Martens (2000) já haviam notado, do que efetivamente em sua extensão. A idéia central consiste em poder flexibilizar um mesmo prato em diferentes dias e horários, cujo sentido é diferenciado segundo aquele que o consome e do ritmo empreendido. O comer fora, nessas várias combinações, define uma quantidade de experiências que são percebidas como inúmeras e irrestritas.

Nesse sentido, a quantidade também pintada como ilimitada, será apenas parcialmente exercida, tanto no número de restaurantes como na própria quantidade de alimento consumido, uma vez que a ingestão de alimentos está direcionada pela preocupação em manter uma “dieta saudável”, aparentar moderação e auto-controle, não só na forma pela qual se conduz uma refeição, mas também na quantidade consumida, um aspecto presente na fala dos interlocutores. A liberdade de servir-se de maior quantidade de alimentos é tida como mais ampla em casa, ao contrário do que ocorre quando o comer transcorre publicamente. Além desse fato, a disciplina em manter a rigidez da quantidade de alimentos denota “respeito” ao corpo e à saúde.

A quantidade de alimento deve, ainda, ser adequada à expectativa gerada pela motivação do comer fora, necessidade ou lazer. Desproporções entre a expectativa da quantidade a ser servida e aquilo que efetivamente é colocado no prato mostram-se mais ou menos aguçadas segundo a situação. Em geral, quando é necessário trabalhar após uma refeição, a tendência é

consumir menos alimentos e a desproporção entre o preço cobrado e o tamanho da refeição servida é um aspecto menos observado, inversamente quando há disponibilidade de um tempo maior e a refeição é tomada no período de lazer. Algumas pessoas tentam evitar os *fast-foods* porque consideram a quantidade colocada no prato inferior ao que precisam para sentir-se “bem”, lembrando especialmente os pratos servidos em redes de “massas”, referência muito comum entre os representantes masculinos. Comer um pouco além do que se considera adequado é comum sob o ritmo do lazer ou quando se está em um período no qual aumentar a ingestão de alimentos é considerado um benefício, sobretudo na gravidez ou durante a convalescença de algumas doenças, ao contrário das preocupações entre pessoas provenientes de classes sociais mais elevadas, que evitam a obesidade através da restrição de consumo de alimentos ou denotar “*falta de educação*” pelo consumo descontrolado de alimentos.

Desse modo, revelou-se que a novidade, a variedade e a quantidade são valorizados nos discursos, tanto comercial como dos frequentadores e na prática deriva em situações um pouco diferentes. Esses princípios tidos como ilimitados e, com isso, facilitando o consumo mostraram-se bastante constrangidos: na ilusão da variedade, sobretudo a partir de um olhar crítico em direção às praças de alimentação, na novidade que não é exercida totalmente, pois depende das motivações que ocasionaram o comer fora, o aproveitamento restrito das quantidades oferecidas de alimentos, além de outras dinâmicas aqui não analisadas, mas que ao se articularem mostraram que o pleno exercício da individualidade ainda encontra limitações.

### **Mecanismos de distinção e proximidade**

A partir dos dados até aqui apresentados, notam-se que algumas atitudes ao invés de se mostrarem uma expressão individual, são em grande parte condicionadas socialmente, especialmente ao notar a importância de adotar novos alimentos, controlar a sua ingestão, mostrar conhecimento em torno de culinárias diferentes etc. e se não totalmente compartilhados sob uma mesma compreensão entre os frequentadores das praças de alimentação, são ao menos reconhecidos. Nesse sentido, o “embaraço”, segundo Mennell (1996), faria sentido ao criar situações de confronto entre comensais e de seus modos adotados frente ao alimento. O abismo entre classes sociais sedimenta suas bases nesse terreno, embora a distância entre o comportamento na esfera doméstica e pública tenham adquirido limites mais fluidos e as distinções tenham sido deslocadas para os constrangimentos corporais, uma vez que o abastecimento alimentar alcança uma certa estabilidade, diminuindo contrastes de consumo<sup>13</sup>.

A expansão da produção e o conseqüente aumento da quantidade de alimentos possibilitou diluir distinções mais acentuadas, como aquelas encontradas em outros períodos e regiões. Ainda sob a perspectiva de Mennell (1996), a pouca diversidade das dietas praticadas na Idade Média, a semelhança da alimentação entre classes, claramente separadas pela estrutura social da época, começam a descolar-se à medida que novos fatores entram em cena. Sob uma orientação de longa duração, o autor percorre caminhos que poderiam explicar a constituição de uma *haute cuisine* (alta cozinha), instrumento para fortalecer a separação hierárquica, especialmente em um contexto monarquista e absolutista na França<sup>14</sup>, abrindo um abismo com a cozinha inglesa, sendo que estas duas, até então, eram inspiradas em bases similares.

Essa alta gastronomia, limitada a certos círculos sociais mais elevados, foi ganhando reconhecimento em outras camadas mais baixas, especialmente a partir de meados do século XIX, com grande propulsão no século XX, quando a imprensa permite a divulgação em massa de receitas, técnicas, informações sobre restaurantes, informações estas antes restritas. O pluralismo do contato entre culinárias e regiões, através não só da imprensa mas, também, dos meios de transporte, fermentou as experimentações que se acentuarão no decorrer do século XX sob a orquestração do turismo<sup>15</sup>.

Mas essas modificações, que se insinuam intensas e repentinas, encontram raízes que remontam ao século XVIII e que não serão aqui esgotadas. Importa salientar que civilizar o apetite depende da segurança, regularidade e variedade de alimento, de modo que foi sendo constituída uma base psicológica para um cozinhar na era da fartura. O estado de carência absoluta na qual vivia a grande massa de pessoas vai sendo substituído por períodos nos quais as dificuldades de obtenção de alimentos são amenizadas. Essa situação requer novas habilidades para empregar

quantidades maiores de alimentos, mais acessíveis e fartos, melhorando a qualidade dos pratos. As receitas incorporam novos ingredientes e as combinações tornam-se praticamente infinitas.

Nesse sentido, Mennell (1996) apontou para o fato de que se a fartura ou excesso de alimentos não mais sustentam idéias de distinção entre classes, outros mecanismos foram instituídos para demarcar as posições sociais<sup>16</sup>. Inverte-se, então, a valorização do alimento, a quantidade maior seria própria de classes menos privilegiadas, que demandam maior aporte energético devido aos trabalhos que empreendem causadores de grande desgaste físico. Por outro lado, o refinamento, e o seu reconhecimento, conecta-se ao manejo correto de combinações de ingredientes, receitas e bebidas, restringindo-se a quantidade, um aspecto que foi notado de modo recorrente durante a coleta de dados.

Mennell (1996) lembrou ainda que o controle da fome foi sendo introduzido com mais vigor em meados do século XIX, sobretudo entre uma classe elevada, preocupada com problemas de obesidade. Os mecanismos de hierarquia e distinção passaram a concentrar-se no controle do peso, atuando diretamente na ingestão de alimentos, não só em sua quantidade, mas incorporando a qualidade como elemento demonstrativo do afastamento entre classes. Adotar uma atitude displicente ou de restrição frente à abundância indicaria um posicionamento social superior, atitude que se expandiu pelo século XX. Os problemas e o medo da gordura não só indicam a preocupação com a própria imagem, mas, também, com a saúde.

É nesse terreno que valorizar o aspecto do prazer entra como uma espécie de prêmio ao contínuo acompanhamento das restrições alimentares, encarado aquele como uma indulgência frente à disciplina que deveria estar organizando as práticas alimentares. Conforme foi delineado, a partir das classificações alimentares, a “dieta saudável” é uma preocupação constante nas falas coletadas. O comportamento adotado, segundo sugeriram os dados, reflete uma incorporação de valores da sociedade atual no alimento que se expressam em estados ambivalentes: saúde/doença e vida/morte. Assim, o “prazer” está em comer “porcarias” mas, estas devem ser evitadas, assim como o excesso de alimentos, sempre observando um controle da quantidade.

O prazer entra como o núcleo central dessas oposições, ao permitir uma certa maleabilidade entre os pólos que estariam regendo as escolhas dos alimentos. De um lado, o alimento repositivo das energias, associado à idéia de “combustível”; e de outro, o alimento como fonte de prazer, associado à “criatividade” foram apontados por Lupton (1996). Assim, quando há maior propensão em ver o alimento ou a refeição como um mero repositivo de energia, reduz-se a ansiedade relativa ao comer e a expectativa de obter prazer desse momento, ao contrário daqueles que valorizam o comer não só como uma forma pela qual o corpo é abastecido, mas,

também, a alma, para quem o alimento é visto como criatividade. O equilíbrio estaria na correta administração dessas preocupações. Essas atitudes mostraram-se recorrentes, especialmente ao notar o desequilíbrio em relação à refeição, se o prazer precisava estar presente na maioria dos eventos relacionados ao comer, era menos esperado quando o trabalho encontrava-se envolvido e mais exacerbado quando o momento era de lazer.

Ao contrário de Warde & Martens (2000), que separaram as motivações do comer fora em três principais: necessidade, lazer e prazer, os dados de campo analisados não permitiram seguir este caminho. A divisão sugerida pelos autores não se adaptou aos elementos levantados, pois o prazer é uma consequência da refeição e não uma busca em si, independentemente das circunstâncias que a geraram. O que está em jogo é a possibilidade de extrair mais ou menos sensações agradáveis em torno do comer<sup>17</sup>. O prazer tampouco desaparece das refeições em casa, como insinuam a dupla de autores ao conectá-lo a mulheres que apreciavam desvincular-se de seus afazeres domésticos e viam na visita a restaurantes uma oportunidade de descanso da rotina. Pelo contrário, muitas lamentavam a ausência de familiares devido aos compromissos diários e sentiam falta de seus afazeres, especialmente o cozinhar que passava a ficar sem sentido quando não havia com quem compartilhar o alimento. Há ainda que considerar que grande parte das casas de pessoas pertencentes à classe média brasileira ainda contam com os serviços de empregados domésticos, o que de fato alivia as tarefas diárias da cozinha.

Segundo Finkelstein (1989), obter prazer do comer fora e não em casa, fazendo escolhas de restaurantes, pratos e atuando de maneira a desempenhar um papel durante o evento expressaria uma forma de ver o mundo, endossado pelo individualismo e pela estetização. Agir segundo normas prescritas seria simplesmente imitar e copiar os desejos alheios e refleti-los no prazer. A autora defendeu o surgimento de um paradoxo na vida cotidiana no qual as pessoas agem conforme a interpretação do outro, embora tendo consciência de que este agir poderá ser diferente das intenções inicialmente dadas, envolvendo-se em um estilo performático capaz de traduzir os interesses e valores considerados fundamentais. Sob essa argumentação não existiria gosto individual, uma vez que sua expressão está absolutamente sob o domínio de valores compartilhados pela sociedade como um todo, o que de fato foi visto.

Contudo, em *Dining out*<sup>18</sup>, a autora focalizou-se em demasia na experiência de classes sociais mais elevadas, associando o comer fora em restaurantes mais exclusivos como a pauta a ser seguida por outros segmentos da sociedade nessa experiência, aspecto criticado por Warde & Martens (2000) ao lembrarem que tomar refeições fora de casa tem se tornado um hábito mais amplo e menos conectado a distinções de classe. A abordagem de Bourdieu (1979) agrega

elementos para a reflexão, pois não é só preciso dispor de capital econômico para tomar refeições fora, há também que se ter o conhecimento ou o capital simbólico para poder desfrutar dessas ocasiões, algo evidenciado pelos dados de campo. No entender do autor, é através do capital simbólico, que se adquire a capacitação necessária para incorporar determinados gostos, posturas, gestos, modo de falar. Esse processo é nitidamente arraigado na educação recebida, servindo como uma espécie de medida social de competência para o desempenho em público, na forma de expressar-se, nos alimentos escolhidos, nos programas de lazer, nas viagens etc. Desse modo, aqueles que podem acessar com maior facilidade viagens, restaurantes, novidades culinárias teriam mais oportunidades de “refinar” o gosto e assim, expressá-lo através de suas escolhas, constituindo um estilo de vida. Nesse sentido, as praças de alimentação seriam apenas uma emulação das verdadeiras cozinhas, condenadas a atender aqueles que não puderam alcançar uma posição semelhante e ali encontram uma oportunidade de lapidar o paladar.

Segundo Warde (1997), estes aspectos levantados pelos autores estariam relacionados à estetização e presentes nas práticas alimentares atuais, mas representariam parte de uma das quatro tendências presentes no consumo alimentar atual e por ele identificadas. Influenciado pelo *paradoxo do onívoro* discutido por Fischler (1990), Warde (1997) assinalou que as práticas alimentares encontram-se direcionadas a um maior individualismo; a uma desestruturação de regras até então normalmente presentes; à valorização de elementos locais ou de comunidade; e finalmente à estetização, tanto nas condutas de consumo, quanto naquilo que está sendo consumido.

Desse modo, Finkelstein (1989) concentrou sua atenção apenas em um dos aspectos envolvidos no comer e Bourdieu (1979) tendo centralizado essa questão partindo do *habitus*, levariam em ambas as situações a perpetuar uma dada situação de controle e poder de certos grupos. Porém, é inegável que a estetização é claramente referida por interlocutores preocupados em passar imagens adequadas, assim como a apreensão de não corresponder aos padrões estabelecidos e reconhecidos por uma determinada camada, mesmo que de forma mínima, representada pelos freqüentadores de praças de alimentação, que ao não terem vínculos mais profundos entre si, lançam mão de recursos relacionados ao comportamento e consumo a fim de delimitar uma posição social.

A questão dos modos utilizados no domínio público foi também focalizado por Finkelstein (1989), partindo do pressuposto de que os restaurantes estimulam a adoção de uma sociabilidade “incivilizada”, pela predisposição com a qual as pessoas dirigem-se a esses espaços obrigando-as a adotar uma performance *de rigueur* (1989:5). Esse comportamento é indicativo da troca de sinais

de *status* e prestígio, contudo, realizados sem objetivo certo, baseados em imagens e sem uma contrapartida inspirada na troca intencional, repercutindo em um comportamento inspirado na “incivilidade”, ou seja, sem o devido amparo da reciprocidade.

No entanto, esse aspecto revela um mecanismo de adaptação do comer na tentativa de equilibrar as concepções ideais e aquilo que de fato é concretizado. Boas maneiras foram geradas em um contexto específico, reformulando-se à medida que mudanças em outros níveis da sociedade se articulam, especialmente o fortalecimento de uma visão de mundo inspirada nos limites do “eu”, aspecto vastamente abordado por Elias (1993, 1994). Adotar um comportamento adequado garante uma experiência agradável no contato com outras pessoas e que, mesmo desconhecidas, entre si reconhecem o código instituído.

Na continuidade desse raciocínio, a etiqueta associada a um gosto entendido como sofisticado daria o tom de um comer altamente diferenciado e estilizado. Nesse sentido, uma primeira observação levaria a acreditar que a praça de alimentação dilui um pouco essa expectativa exacerbada em torno do desempenho em público, especialmente quando comparada a restaurantes tradicionais, algo conquistado até pela disposição espacial de seus restaurantes e do salão no qual estão colocadas as mesas e cadeiras, ter acesso a pratos de culinárias desconhecidas preparados de modo mais próximo etc. O medo de sentir-se ridículo ou mostrar alguma deficiência acaba direcionando-se de modo a obter maior segurança, embora não agir adequadamente fique menos perceptível nas praças de alimentação.

Evitar praças de alimentação foi uma postura nitidamente observada em alguns entrevistados que se vêem como grandes apreciadores de alimentos graças às inúmeras viagens que já fizeram, aos restaurantes que freqüentam, ao que costumam comer. A desigualdade é explicitada através da competência para colocar-se em público, falando corretamente, agindo de acordo com regras estabelecidas, selecionando alimentos corretos, consumindo uma certa quantidade de alimentos e, com isso, gerando legitimidade nas escolhas. Escolher o arroz adequado para o preparo do risoto, discorrer sobre as qualidades de um azeite de oliva, contar sobre sua experiência em algum restaurante da moda são alguns dos assuntos que predominam nos repertórios dessas pessoas e consideradas “*melhor preparadas*” entre aquelas que denunciam a ausência desse conhecimento.

O gosto impresso permitiria distinguir-se hierarquicamente na sociedade e o acesso a esse conhecimento seria, em tese, aberto para qualquer pessoa. Mas sua distribuição nasce desigual, e mesmo àqueles que se encontram em ascendência econômica a falta de um credenciamento cultural leva-os normalmente a serem ridicularizados pela classe já sedimentada, especialmente ao

acentuar o “*péssimo gosto*” concretizado nas escolhas e nos bens consumidos. Desse modo, é comum observar pessoas que adquiriram um capital econômico que lhes possibilitaria freqüentar espaços considerados de maior sofisticação e não o fazem por sentirem o seu despreparo para enfrentar situações das quais não manejam os sentidos, preferindo ir às praças de alimentação, onde dizem sentir-se “*à vontade*”.

Assim, a distinção fez-se visível de várias maneiras: na separação espacial de restaurantes, no conhecimento legítimo (ou legitimado) sobre comida, na dieta praticada, nos alimentos selecionados, assim como o próprio acesso ao *shopping* é selecionado e excludente<sup>19</sup>, mostrando, ainda, as gradações inspiradas em outras interlocuções derivadas das motivações que ocasionaram a visita à praça e com isso determinando a adequação ou não dos espaços e dos horários. Privilegiar um estabelecimento em detrimento de outro sugeriu que o acesso diferenciado é fruto do gosto adquirido e exercido, mas não só fiel à classe social, também é preciso incorporar motivação, idade, gênero, formação cultural, condições econômicas, estrutura familiar, religião, etnia etc.

Quando comparadas as praças de alimentação aos restaurantes tradicionais de custo mais elevado e atendendo uma clientela selecionada, seria possível afirmar que a distinção social permanece, expressa através do espaço e do custo simbólico. Contudo, pensar o comer fora como o desempenho público de papéis definidos de antemão pode ser o espírito que molda a experiência em restaurantes tradicionais, em geral de custos mais elevados, mas não é aquele que se presencia nas praças de alimentação. O prazer pode existir tanto em uma experiência como em outra e depende das combinações presentes no momento de tomar a refeição.

Olhar de maneira distanciada para esses espaços poderia levar a uma argumentação semelhante ao que propôs Finkelstein (1989) que tende a ver o espaço como definidor da experiência do comer fora, pois mesmo que exista uma diferença hierárquica entre estabelecimentos e que, geralmente, encontra-se assentada na distinção econômica, é preciso levar em consideração as motivações dos comensais, assim como seus arranjos e interesses. Esse aspecto é reforçado quando a questão do prazer é colocada: é uma busca incessante, traduzido em sensações agradáveis expressas sob várias formas e que não se curvam unicamente à onipotência dos elementos expostos pelo restaurante.

## CONCLUSÃO

As aberturas proporcionadas pela abordagem de Mennell (1996) mostraram que, antes de considerar o comer como um padrão fixo, é preciso notar que elementos presentes na sociedade como um todo estão em ação para constituir as práticas alimentares. Valores contemporâneos em nossa sociedade tendem a atribuir importância à rapidez, à escolha individual, à imagem, à estética, ao consumo, assim como fragilizar vínculos com o local e diluir identidades definidas a partir de um grupo ou comunidade. Nesse sentido, o consumo de certos bens associados a esses valores tenderia a marcar um estilo de vida, assim como uma posição social menos difusa.

Nesse sentido, sob a orientação da necessidade, as praças de alimentação são encaradas como locais que atendem a essa demanda; o tempo utilizado é sempre tido como escasso, qualquer atraso é considerado fonte de descontentamento e, normalmente, quem as frequenta com essa finalidade, qual seja, de alimentar-se rapidamente, raramente o faz quando está a lazer. Os estabelecimentos *fast-foods* são apenas repositores de energia, permanecem superiores a outras opções, como refeitórios de empresa, lanchonetes, barraquinhas de lanches etc., e mesmo que sejam inferiores a outros restaurantes instalados em áreas diferenciadas de alimentação em *shoppings*, assim como os estabelecimentos tradicionais fora destes centros comerciais. Nesse sentido, é comum notar menor propensão às variações de estabelecimentos e cardápios, assim como uma tentativa de consumir alimentos na medida considerada adequada para o momento, evitando-se uma ingestão excessiva que comprometa o próximo período de trabalho.

Contrariamente, quando se está a lazer, a tendência é interpretar as praças de alimentação mais positivamente, embora também existam gradações constituídas a partir do preparo do alimento, do período da semana, gênero, faixa etária, classe social etc., definindo certas preferências e aversões. Isso implica afirmar que o lazer exercido tampouco é homogêneo, e aquele observado nos *shoppings* é normalmente ligado a outras atividades como compras, ida ao cinema, encontro com amigos etc. Nesse sentido, é possível encontrar casais, grupos de amigos, pessoas sozinhas tomando refeições e segundo as informações permitiram entrever, nessas horas há maior propensão a experimentar novos estabelecimentos ou pratos, assim como a quantidade de alimento ingerido pode ser maior, sobretudo quando se inclui uma sobremesa, menos consumida em intervalos de trabalho ou estudo.

Foi possível identificar, a partir desses dados, um confronto constante entre a lógica comercial e a dos frequentadores, exposta na interpretação da variedade de restaurantes e amplitude de horários. Para o *shopping*, oferecer diversidade de estabelecimentos e amplitude de horários é uma maneira de atrair clientes, uma vez que estes teriam seus desejos atendidos através da comodidade. É preciso notar que nem toda a extensão de estabelecimentos é utilizada

pelos freqüentadores, que se mantêm presos a algumas opções, procedimento similar que se observa com o tempo, este, no entanto com um agravante: o comer efetuado durante o intervalo de almoço de trabalho ou estudo é definido a partir do funcionamento de empresas, escolas, universidades, instituições etc., não permitindo uma flexibilidade nem, tampouco, usufruir da amplitude de horários oferecida, de modo que é preciso conviver com aglomerações, filas, espera, disputa pelas mesas etc., o que transforma a refeição em um momento menos agradável. Por outro lado, sob o ritmo do descanso é possível flexibilizar não só os horários de refeições mas, também, aquilo que será consumido, de modo que a interpretação do evento será mais positiva, mesmo enfrentando condições similares.

Desse modo, a casa hoje quase não representa o único lugar possível de tomar refeições, nem tampouco é onde se consome a refeição tradicional a ela associada: arroz, feijão, salada e bife, assim como os familiares e os horários não atendem às idéias daquilo que é concebido como ideal ou apropriado. As praças de alimentação oferecem a oportunidade de um comer permeado tanto de elementos ideais quanto daqueles considerados distantes, transformando o comer e atendendo a um estilo de vida considerado moderno, urbano e industrial. A reunião de todas essas variáveis indica a existência de novas práticas alimentares, menos dependentes do ambiente doméstico, nas quais alimentos diferentes, preparados sob métodos distintos, consumidos rapidamente e a qualquer momento adquirem significados variados num complexo jogo que relativiza a distância entre a casa e a rua.

#### BIBLIOGRAFIA

ADALA, Mônica. "Self-services: espaços de uma nova cena familiar". In: *Caderno Espaço Feminino*, Uberlândia, vol. 6, n.6, jan/julho 1999.

APPADURAI, Arjun. "How to make a national cuisine: cookbooks in contemporary India". In: *Comparative Studies in Society and History*, 30(1): 3-24, 1988.

APPADURAI, Arjun. "Gastro-politics in hindu south Asia". In: *American Ethnologist*, vol. 8, number 3, August, 1981.

ARIÈS, Paul. *La fin des mangeurs*. Paris, Desclée de Brouwer, 1997.

AYMARD, Maurice; GRIGNON, Claude & SABBAN, Françoise. “A la recherche du temps social”. In: AYMARD, Maurice; GRIGNON, Claude & SABBAN, Françoise. *Les temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*. Paris, Editions de la Maison des sciences de l’Homme: Institut national de la recherche agronomique, 1993.

BEARDSWORTH, Alan. “The management of food ambivalence: Erosion and Reconstruction?”. In: MAURER, D. & SOBAL, J. *Eating agendas: Food and nutrition as social problems*. Nova Iorque, Aldine de Gruyter, 1995.

BEARDSWORTH, Alan & KIEL, Teresa. *Sociology on the menu*. New York, Routledge, 1997.

BERMAN, Marshall. *Tudo que é sólido desmancha no ar*. São Paulo, Companhia das Letras, 1999.

BONIN, Ana Maria e ROLIM, Maria do Carmo. “Hábitos alimentares: tradição e inovação”. In: *Boletim de Antropologia*, Curitiba: UFPR, Departamento de Antropologia, v.4, no. 1, junho, 1991.

BOURDIEU, Pierre. *La distinction*. Paris, Éditions Gallimard, 1979.

BRILLAT-SAVARIN. *A fisiologia do gosto*. São Paulo, Cia . das Letras, 1995.

CAPLAN, Pat. *Food, health and identity*. London, Routledge, 1997.

CASCUDO, Luis da Câmara. *A História da Alimentação no Brasil*. Belo Horizonte, Itatiaia, 1983.

CASTRO, Josué. *A geografia da fome*. Rio de Janeiro, Civilização Brasileira, 2001.

COUNIHAN, Carole & VAN ESTERIK, Penny (eds.). *Food and culture*. New York, Routledge, 1997.

DaMATTA, Roberto. *A Casa e a rua*. Rio de Janeiro, Rocco, 1997a.

DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. “Representações sociais da comida no meio urbano. Um estudo no centro da cidade de São Paulo”. Dissertação de mestrado defendida em 1993. São Paulo, IP – USP

DOUGLAS, Mary. *Implicit meanings*. London, Routledge & Kegan Paul, 1975.

ELIAS, Norbert. *O processo civilizador*. Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 1994, v.1.

ELIAS, Norbert. *O processo civilizador*. Rio de Janeiro, Jorge Zahar, 1993, v.2.

FARB, Peter & ARMELAGOS, George. *Consuming Passions: The anthropology of eating*. Boston, Houghton Mifflin Company, 1980.

FIDDES, Nick. “The omnivore's paradox”. In: MARSHALL, David. *Food choice and the consumer*. Glasgow, Blackie Academic & professional, 1995.

FINKELSTEIN, Joanne. *Dinning out*. New York, New York Universtiy Press, 1989.

FISCHLER, Claude. *L'Homnivore*. Paris, Édition Odile Jacob, 1990.

FLANDRIN, Jean-Louis & MONTANARI, Massimo. *História da Alimentação*. São Paulo, Estação Liberdade, 1998.

FLANDRIN, Jean-Louis. “A distinção pelo gosto”. In: ARIÈS, Philippe & DUBY Georges. *História da Vida Privada*. Vol. 3, Cia . das Letras, 1991.

FORJAZ, Maria Cecília. “Lazer e consumo cultural das elites”. In: *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, vol. 3, n.6, fevereiro, 1988.

FRY, Peter. “Feijoada e *soul food*: notas sobre manipulação de símbolos étnicos e nacionais”. In: *Ensaio de Opinião*, 2+2, Inubia, 1977.

FRUGOLI JR., Heitor, “Os shopping-centers de São Paulo e as formas de sociabilidade no contexto urbano”. Dissertação de Mestrado defendida em 1989. São Paulo, FFLCH – USP.

GEERTZ, Clifford. *The Interpretatio of Cultures*. Eua, Basic Books, 1973.

GIARD, Lucy. “Cozinhar”. In: DeCERTEAU, Michel. *A invenção do cotidiano 2*. Petrópolis, Vozes, 1996.

GIDDENS, Anthony. *As consequências da modernidade*. São Paulo, Unesp, 1996.

GOODY, Jack. *Cooking, cuisine and class*. Cambridge, Cambridge University Press, 1982.

GUIRAO, Javier Eloy Martínez. “Los McDonald’s: homogeneización y sociabilidade. Un estudio antropológico”. In: *Gazeta de Antropologia*, no. 19, 2003.

HARRIS, Marvin. *Bueno para comer*. Madri, Alianza Editorial, 1997.

HARVEY, David. *A condição pós-moderna*. Lisboa, Edições Loyola, 2001.

HOBSBAWN, Eric & RANGER, Terence. *A invenção das tradições*. Rio de Janeiro, Paz e Terra, 1997.

LÉVI-STRAUSS, Claude. “The Culinary Triangle”. In: COUNIHAN, Carole & VAN ESTERIK, Penny (eds). *Food and culture*. New York, Routledge, 1997.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *O cru e o cozido*. São Paulo, Brasiliense, 1991.

LÉVI-STRAUSS, Claude. *L’origine des manières de table*”. Paris, Plon, 1968.

LOVE, John. *McDonald’s: Behind the Arches*. New York, Bantam Books, 1995.

LUPTON, Deborah. “Food, memory and meaning: the symbolic and social nature of food events”. In: *The Sociological Review*, vol.42, no. 4, November 1994.

LUPTON, Deborah. *Food, body and the self*. London, Sage, 1996.

MAGNANI, José Guilherme C. & TORRES, Lilian de Lucca (orgs.). *Na metrópole*. São Paulo, Edusp, 2000.

MAGNANI, José Guilherme C. “Transformações na cultura urbana das grandes metrópoles”. In: MOREIRA, Alberto da Silva. *Sociedade Global: cultura e religião*. Petrópolis, Vozes, 1998.

MARCUS, George. “Identidades passadas, presentes e emergentes: requisitos para etnografia sobre a modernidade no final do século XX ao nível mundial”. In: *Revista de Antropologia*, São Paulo, número 34, 1991.

MARSHALL, David. “Eating at home: Meals and food choice”. In: MARSHALL, David. *Food choice and the consumer*. Glasgow, Blackie Academic & professional, 1995.

MENNELL, Stephen. *All manners of food*. Illinois, University of Illinois Press, 1996.

MELLO, João Manuel Cardoso & NOVAIS, Fernando. “Capitalismo tardio e sociabilidade moderna”. In: SCHWARCZ, Lilia Moritz (org.). *História da vida privada no Brasil*. São Paulo, Companhia das Letras, 1998.

MURCOTT, Anne. “Family Meals – a thing of the past?”. In: CAPLAN, Pat. *Food, health and identity*. London, Routledge, 1997.

OHNUKI-TIERNEY, Emiko. “McDonald’s in Japan: Changing Manners and Etiquette”. In: WATSON, James L. (ed.) *Golden Arches East*. California, Stanford University Press, 1997.

ORTIZ, Renato. *Cultura e Modernidade*. São Paulo, Brasiliense, 1991.

ORTIZ, Renato. *Pierre Bourdieu: Sociologia*. São Paulo, Ática, 1994.

PAPAVERO, Claude. *Mantimentos e víveres: o domínio colonial holandês no Brasil*. Dissertação de Mestrado apresentada no Departamento de Antropologia, FFLCH – USP, 2002.

PINTAUDI, Silvana Maria & FRUGOLI JR., Heitor (orgs.). *Shopping Centers: Espaço, Cultura e Modernidade nas cidades brasileiras*. São Paulo, Unesp, 1992.

PITTE, Jean-Robert & LEMPS, Alain. *Les restaurants dans le monde à travers les âges*. Paris, Éditions Gallimard, 1990.

PITTE, Jean-Robert. *Gastronomia francesa*. Porto Alegre, L&PM, 1993.

POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologies de L'alimentation*. Paris, PUF, 2002.

RIAL, Carmem. *Le goût et l'image: ça se passe comme ça chez les fast-foods – étude anthropologique de la restauration rapide*. Université de Paris Descartes, Sorbonne, 1992.

RIAL, Carmen. "Rumores sobre alimentos: o caso dos *fast-foods*". In: *Antropologia em primeira mão*, UFSC, 1996.

RIAL, Carmen. "Fast-food: a nostalgia da estrutura perdida". In: *Horizontes Antropológicos*, número 4, 1996.

RICHARDS, Audrey. *Hunger and work in a Savage tribe*. London, Oxford University Press, 1939.

RITZER, George. *The McDonaldization of society*. Thousand Oaks, Pine Forge, 1993.

SAHLINS, Marshall. *Cultura e Razão prática*. Rio de Janeiro, Zahar Editores, 1979.

SIMOONS, Frederick. *Eat not this flesh*. Wisconsin, The University of Wisconsin Press, 1994.

SPANG, Rebecca. *The Invention of the restaurant*. Harvard, Harvard University Press, 2000.

ARDE, Alan. *Consumption, food and taste*. Londres, Sage, 1997.

WARDE, Alan & MARTENS, Lydia. *Eating out*. Cambridge, Cambridge University Press, 2000

WATSON, James L. *Golden Arches East*. California, Stanford University Press, 1997.

ZIDMAN, Claude. “Maneiras à mesa”. In: *Polidez*. Porto Alegre, L & PM, 1993.

---

<sup>1</sup> Os dados apresentados neste texto podem ser consultados em Collaço (2003). Gostaria de lembrar que o trabalho de campo foi desenvolvido em praças de alimentação localizadas em *shopping-centers* na cidade de São Paulo, selecionadas a partir de três critérios: arranjos espaciais, orientação no eixo temporal e diversidade de frequentadores, resultando em três locais privilegiados para o desenvolvimento da pesquisa de campo localizados nos *shoppings* Morumbi, Metrô-Tatuapé e Higienópolis. Ao enfatizar a escolha em restaurantes de comida rápida, os *fast-foods*, como centrais para compreender transformações nas práticas alimentares, pareceu-me que as praças de alimentação encontradas nesses centros comerciais seriam especialmente adequadas ao oferecerem uma concentração de estabelecimentos que consistiam no foco central de meu interesse, espaços presentes em quase todo *shopping* e organizados de modo semelhante entre si: um grande salão com mesas e cadeiras servindo a vários estabelecimentos, cada qual servindo um tipo de culinária.

<sup>2</sup> De acordo com essa mesma entidade, ainda, verifica-se ainda uma distinção nas refeições efetuadas fora do lar entre os grandes centros urbanos e outras regiões do Brasil, pois nas cidades o número é ligeiramente maior, na ordem de 25%, enquanto em outras áreas gira em torno de 20%.

<sup>3</sup> Consultar Ritzer (1993).

<sup>4</sup> Sobre essa questão, Sahlins (1979) deteve-se para analisar a repulsa dos americanos em alimentar-se de cavalos e cachorros, embora sejam os animais disponíveis em maior quantidade, mais facilmente obtidos para o abate e que sob a ótica econômica constituem os mais apropriados na relação entre custo e benefício, lembrando que outros povos os consideram comestíveis e alguns até mesmo iguarias. Para uma discussão maior, ver Simoons (1994), sobre o consumo de diferentes tipos de carne, e para uma análise em direção oposta, privilegiando o custo/benefício do uso de certos produtos, consultar Harris (1997). Uma discussão recente nessa linha foi apresentada por Papavero (2002) sobre as opções alimentares sob o domínio colonial holandês no Brasil.

<sup>5</sup> Consultar sobre esse assunto também Goody (1982).

<sup>6</sup> Preocupações semelhantes foram apontadas por Warde (1997). Para lidar com a ausência da influência de grupos na vida cotidiana atual, o autor também tratou da importância da mídia como fonte de conhecimento e divulgação de informações sobre o alimento e o comer.

<sup>7</sup> Grifo do autor.

<sup>8</sup> Sobre esse assunto consultar Richards (1939) e Castro (2001).

<sup>9</sup> Existem muitos autores trabalhando a questão de mudanças alimentares, enumerando alguns poucos podemos apontar Fischler (1990), Ariès (1997), Warde & Martens (2000), Warde (1997), Murcott (1997), Marshall (1995), Rial (1992), Abdala (2003).

<sup>10</sup> Nesse sentido, consultar Fischler (1990) e o *paradoxo do onívoro* no qual todos os seres humanos são regidos pela ambivalência entre a neofobia, isto é, aversão a produtos alimentícios desconhecidos e seu pólo oposto a neofilia, o interesse em novas experimentações. O equilíbrio dessa oscilação dependeria de uma série de fatores, mas sobretudo relacionados à gestão do risco e busca pela segurança. Consultar também Warde (1997).

<sup>11</sup> Esse caminho chamou a atenção ao refletir sobre os restaurantes que oferecem comida por peso, pois mesmo que ofereçam vários tipos de alimentos, estes não variam muito durante o mês ou a semana. O que se

---

distingue é a possibilidade de poder montar o prato de acordo com o gosto pessoal, dadas as múltiplas combinações possíveis entre os alimentos.

<sup>12</sup> Consultar a coletânea de etnografias compiladas por Watson (1997) em filiais de lanchonetes da rede McDonald's em países asiáticos.

<sup>13</sup> Mennell (1996) deixou claro que essa situação está sendo analisada do ponto de vista da sociedade ocidental.

<sup>14</sup> Ver Flandrin (1991).

<sup>15</sup> Para mais detalhes ver Pittte & Lemps (1990).

<sup>16</sup> Warde (1997) partindo dessa hipótese de Mennell (1996) e dos pontos que acredita falhos, vai orientar suas proposições de trabalho e tentar estabelecer mecanismos capazes de auxiliarem na abordagem da relação do gosto e do alimento, apoiando-se, ainda, em Bourdieu (1979). Essa questão foi levantada em minha dissertação de mestrado, Collaço (2003), mas não totalmente desenvolvida, pois acredito que seria necessário coletar mais informações para aprofundá-la, especialmente voltando a atenção para os discursos presentes na mídia, levantamento que pretendo, ainda, realizar.

<sup>17</sup> Para Brillat-Savarin (1995) o grau supremo do prazer à mesa é alcançado através dos seguintes pontos, entre outros: “*que o número de comensais não exceda doze, que eles sejam escolhidos de tal maneira que suas ocupações sejam variadas, que a sala de jantar esteja iluminada com luxo, a toalha da mesa esteja impecavelmente limpa e a temperatura do ambiente varie entre 16 °C e 20 °C, que os pratos sejam escolhidos com requinte, que o desenrolar da refeição seja moderado, que a retirada não comece antes das onze, mas que à meia-noite todos estejam deitados, etc.*” (Brillat-Savarin, 1995: 174). Em outro momento chamou a atenção para o chá, novidade para os franceses da “*velha guarda*” (Brillat-Savarin, 1995: 178) e sua intolerância a essas novidades.

<sup>18</sup> Jantando fora. (tradução minha)

<sup>19</sup> Esse ponto foi explorado por Frugoli Jr. (1989).