

UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

DANIEL SÉJOUR ARAUJO

“INCIVILIDADE” À MESA? Comer com desconhecidos

UBERLÂNDIA

2012

DANIEL SÉJOUR ARAUJO

“INCIVILIDADE” À MESA? Comer com desconhecidos

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, do Instituto de Ciências Sociais da Universidade Federal de Uberlândia – UFU, como requisito à obtenção do título de mestre em Ciências Sociais. Área de concentração: Sociologia e Antropologia.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Mônica Chaves Abdala

Uberlândia

2012

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Sistema de Bibliotecas da UFU, MG, Brasil.

A663i Araujo, Daniel Séjour, 1988-
2012 "Incivilidade" à mesa? : comer com desconhecidos / Daniel Séjour
Araújo. -- 2012.
138 f.

Orientadora: Mônica Chaves Abdala.

Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Uberlândia,
Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais.

Inclui bibliografia.

1. Sociologia - Teses. 2. Hábitos alimentares - Teses. 3. Interação
social - Teses. 4. Relações humanas - Teses. 5. Conduta – Teses. I.
Abdala, Mônica Chaves. II. Universidade Federal de Uberlândia.
Programa de Pós-Graduação Ciências Sociais. III. Título.

CDU: 316

DANIEL SÉJOUR ARAUJO

“INCIVILIDADE” À MESA? Comer com desconhecidos

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, do Instituto de Ciências Sociais da Universidade Federal de Uberlândia – UFU, como requisito à obtenção do título de mestre em Ciências Sociais. Área de concentração: Sociologia e Antropologia.

Orientadora: Prof.^a Dr.^a Mônica Chaves Abdala

Banca Examinadora:

Prof.^a Dr.^a Mônica Chaves Abdala
(Orientadora –UFU)

Dr.^a Claude Guy Papavero
(Examinadora)

Prof. Dr. João Marcos Alem
(Examinador – UFU)

Aos meus pais, pois sem seu apoio
essa conquista não seria possível; à Leticia,
minha musa e companheira que tanto amo.

AGRADECIMENTOS

Agradeço a todos os professores que tornaram possível o Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, em especial aos que ministraram as disciplinas que tive oportunidade de participar. Também ao coordenador Prof. Dr. Marcel Mano, e às Dras. Patrícia Trópia e Alessandra Barreto que o antecederam, meus agradecimentos. À Edvandra, sempre solícita e amável a ajudar quando foi preciso e aos meus colegas do curso.

À professora Eliane Schmaltz Ferreira, pelas atenciosas observações feitas no exame de qualificação que muito me auxiliaram a concluir a pesquisa. Ao professor João Marcos pelas considerações feitas ao tempo da qualificação e, por mais uma vez, aceitar conceder sua atenção e experiência à avaliação do meu trabalho. À Dr.^a Claude Papavero, minha gratidão pela atenção já dedicada à minha pesquisa e por novamente aceitar participar desse importante momento de minha formação intelectual.

À minha orientadora e amiga Mônica Chaves Abdala, que além de ser uma referência e inspiração intelectual, foi um apoio fundamental para a conclusão da pesquisa, graças à sua paciência e dedicação. Devo muito a ela, e por isso lhe sou muito grato.

À Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES) pela bolsa de financiamento que possibilitou a realização da pesquisa. Aos proprietários dos restaurantes pesquisados e a todas as pessoas que gentilmente me concederam entrevistas, meus sinceros agradecimentos.

Aos meus familiares, dedico a minha gratidão por todas as coisas em que me apoiaram na vida, inclusive por todo o suporte dado, sem o qual não poderia concluir esta pesquisa. À minha companheira Letícia, pela paciência, amor e compreensão, sem os quais esta etapa seria muito mais difícil e penosa do que foi.

Desde o primeiro contato Jadon admitiu a precariedade das suas relações com os companheiros de refeitório. E a atitude de permanente alheamento que assumiam na sua presença, ele a recebeu como possível advertência. Sem manifestar irritação ante o isolamento a que o constrangiam, conjecturava se eles não acabariam por se tornar mais expansivos.

A princípio Jadon espreitava-os discretamente, na esperança de surpreendê-los trocando olhares ou segredos entre si. Logo verificou a inutilidade de seu propósito: jamais desviavam os olhos da toalha e prosseguiam com os lábios cerrados. Experimentou o recurso de dirigir-se bruscamente aos vizinhos e desapontou-se por não conseguir despertar-lhes a atenção. Mantinham-se impassíveis, mesmo quando as frases eram ásperas ou acompanhadas de gritos...

RESUMO

A presente pesquisa tem como objeto as relações estabelecidas entre indivíduos que não se conhecem, em restaurantes no centro da cidade de Uberlândia - MG. Foi realizada a partir da perspectiva do estudo do cotidiano como forma de perceber as experiências do homem comum e suas vivências nos processos de mudança social. Por meio de observações e entrevistas, realizamos estudo de caso no qual buscamos apreender as representações dos frequentadores de estabelecimentos que têm por característica particular a quase obrigatoriedade de que seus clientes dividam uma mesa. A partir das referências teóricas que permitem pensar a alimentação como um meio para a análise de relações sociais, a construção de regras de comportamento em sociedade, o comer fora de casa e as alterações das interações no espaço público, analisamos de que maneira as definições dos comportamentos considerados adequados para a ocasião condicionam as relações entre desconhecidos no espaço do restaurante. Pudemos perceber que as condutas partilhadas pelos clientes têm por efeito dispensar os estranhos do contato, por meio de regras que orientam as atitudes das pessoas para que não se desrespeite os outros.

Palavras-chave: comer com desconhecidos; cotidiano; comportamento em restaurantes; refeição fora de casa.

ABSTRACT

This research has as its object the relations established among individuals who do not know each other at restaurants in the central area of Uberlândia - MG. It was carried out from the perspective of the study of everyday life as a way to perceive the experiences of the common man in the processes of societal change. We conducted a case study through observations and interviews in which we seek to apprehend the representations of the patrons of establishments that have a particular feature, almost mandatory, that their clients share a table. From the theoretical references which allow considering food as a means for the analysis of social relations; the construction of rules of behavior in society; eating out and the changes of the interactions in public space, we analyze how the definitions of behaviors considered appropriate for the occasion affect relations among strangers in the restaurant area. We could see that the behavior shared by clients have the effect of dismissing the strangers, through rules that guide people's attitudes so as not to disrespect others.

Keywords: eating with strangers; everyday life; behavior in restaurants; meal away from home

SUMÁRIO

Introdução	10
-------------------------	-----------

Metodologia e procedimentos de pesquisa	19
-----------------------------------------------	----

Capítulo 1: Alimentação, comer fora e relações sociais	26
---------------------------------------------------------------------	-----------

1.1. Pensando as relações sociais a partir da alimentação	27
-----------------------------------------------------------------	----

1.2. Origem dos restaurantes	31
------------------------------------	----

1.3. A formação do hábito de comer fora no Brasil	36
---------------------------------------------------------	----

1.4. Relações sociais e sociabilidade na cidade	40
-------------------------------------------------------	----

1.5. Relações sociais nos restaurantes	45
----------------------------------------------	----

Capítulo 2: Civilização e adequação dos comportamentos em sociedade	53
----------------------------------------------------------------------------------	-----------

2.1 As regras de comportamento e o “Processo Civilizador”	54
-----------------------------------------------------------------	----

2.2 A “chegada” das boas maneiras no Brasil: os manuais e a europeização dos costumes	65
---------------------------------------------------------------------------------------------	----

2.3 A sociedade “Intimista” e o fim da “cultura pública”	68
----------------------------------------------------------------	----

Capítulo 3: Se comportar adequadamente é não fazer: as maneiras “incivilizadas”.....	71
---------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

3.1 O respeito ao outro como modelo de comportamento apropriado	77
3.2 O lugar da interação, do estar em público e do estranho.....	81
3.3 Sentar sozinho ou “no canto, mais afastado”	84
3.4 O restaurante: lugar de passagem e individualização	86
3.5 Se comportar bem é “não desrespeitar”: o discurso construído na negativa e as maneiras “incivilizadas”	87
Considerações Finais	92
Referências	98
Apêndices	105
Apêndice I – Roteiro de entrevistas	106

Introdução

Nosso interesse pelo estudo da alimentação começou já no primeiro semestre do curso de graduação em Ciências Sociais, com a entrada no grupo de estudos Alimentação, Cultura e Sociedade. Percebemos a possibilidade de unir o prazer de comer com os estudos acadêmicos, pois a comida, nas múltiplas possibilidades em que pode ser abordada pelo pesquisador, revela-se também uma fonte instigante de curiosidade intelectual.

Nossa monografia de conclusão de curso derivou de uma pesquisa desenvolvida quando participamos do projeto “(DES) CAMINHOS DA MEMÓRIA: CAMINHOS DE MUITAS HISTÓRIAS: Levantamento e registro do Patrimônio Histórico-Cultural dos municípios atingidos pela UHE Serra do Facão”, realizada principalmente entre comunidades rurais, a maior parte delas localizadas no sudeste de Goiás. Na oportunidade, nos interessamos pelas formas de sociabilidade desses grupos, buscando compreender permanências e processos de mudanças.

Mesmo que nossa pesquisa não fosse dedicada especificamente à alimentação, pudemos tomar contato com a grande importância que ela tem para as formas de sociabilidade desses grupos rurais. Desde a organização de ajudas no trabalho da roça ena produção até os pratos e quitutes servidos nas festas e nas visitas cotidianas, a comida sempre se mostrou um importante indutor da sociabilidade. Dessa forma, observamos o seu significado para as relações sociais, e, com o ingresso no mestrado, decidimos nos voltar para uma pesquisa sobre aspectos no campo da alimentação que nos intrigavam.

A comida, como aponta Poulain (2006), foi um tema normalmente tratado pelo pensamento erudito como menor, fútil, trivial. Essa desvalorização se relacionou à distinção e hierarquia estabelecidas entre corpo e espírito que muito influenciaram asciências. Incontestavelmente uma questão biológica, há muito foi tratada apenas como tal e a Sociologia, ciência dos fatos sociais, nem sempre deu a devida atenção a ela.

Na introdução de seu livro *El homnivor*, Fischler (1995) também chamou atenção para essa distinção no tratamento da comida. No seu entender, por longo tempo, a alimentação foi explicada por meio de abordagens fundadas no reducionismo biológico – dissociando-a do meio cultural - e reducionismo social – postulando a autonomia do social sem relacioná-lo à estrutura biofísica do homem. No entender do autor, a posição da antropóloga Audrey Richards¹, que buscou integrar tais abordagens, permaneceu isolada durante décadas.

Porém, o campo dos estudos da alimentação, hoje, é inevitavelmente multidisciplinar devido ao reconhecimento por parte de várias ciências de que ela abarca diversas dimensões da existência humana. Desse modo, encontram-se nesta pesquisa contribuições de autores de diferentes áreas como a Sociologia, a Antropologia, a História e a Nutrição.

A partir da experiência de pesquisa relatada e de leituras no grupo de estudos, a relação entre comida e sociabilidade tornou-se um tema central de interesse. No entanto, chamou-nos a atenção o fato de que, em alguns restaurantes, pessoas desconhecidas se viam na situação de dividir uma mesa.

Tal ocorrência nos levou a questionar se, também neste tipo de situação, a sociabilidade seria uma dimensão importante do comer. Desse modo, a presente pesquisa se interessa pela forma como os indivíduos comportam-se diante de desconhecidos no momento da refeição. Tal curiosidade está inspirada na reflexão que Lévi-Strauss (1982) faz de um exemplo bastante significativo de estranhos comendo juntos.

O autor nos apresenta uma situação em que, nos restaurantes baratos do sul da França, nos quais uma mesa individual é considerada como um luxo e não é concedida sem o pagamento de uma determinada tarifa, é muito comum que duas pessoas que não se conhecem encontrem-se obrigadas a dividir uma mesa. Nesses lugares, onde a indústria do vinho se mostra a principal atividade econômica, uma pequena quantia desta bebida está incluída no preço da comida. Daí ocorre que, de acordo com Lévi-Strauss (1982, p. 98), “A pequena garrafa pode conter apenas um copo, que esse

¹Richards foi aluna do antropólogo Malinowski. Seu livro **Hunger and Work in a savagetribe** foi publicado em Londres, em 1932.

conteúdo será derramado não no copo do detentor mas no do vizinho. E este executará logo a seguir um gesto correspondente de reciprocidade”.

Essa situação entre duas pessoas estranhas que acabam compartilhando uma mesa pode parecer banal e episódica, mas é muito reveladora para o autor, pois propicia que, quando quebrada a barreira do primeiro contato, se estabeleça relação de cordialidade, onde havia indiferença. Nos seus dizeres:

O uso de nossa sociedade é ignorar as pessoas cujo nome, ocupações e categoria sociais não são conhecidos. Mas no pequeno restaurante, tais pessoas acham-se colocadas durante duas ou três meias-horas em uma promiscuidade muito estreita, e momentaneamente unidas por uma identidade de preocupações. [...] As pessoas sentem-se ao mesmo tempo sozinhas e em conjunto, obrigadas à reserva habitual entre estranhos, enquanto sua posição respectiva no espaço físico e sua relação com os objetos e utensílios da refeição sugere, e em certa medida exige, a intimidade. Estes dois estranhos acham-se expostos, por um curto espaço de tempo, a viver juntos. [...] Nada poderia impedir uma imperceptível ansiedade de surgir no espírito dos convivas, com base na ignorância do que o encontro pode anunciar de pequenos aborrecimentos. [...] A troca do vinho permite a solução dessa situação fugaz mais difícil. É uma afirmação de boa vontade, que dissipa a incerteza recíproca, substituindo um vínculo à justaposição. Mas é também mais que isso. O parceiro, que tinha o direito de se conservar reservado, é provocado a sair deste estado, o vinho oferecido atrai o vinho retribuído, a cordialidade atrai a cordialidade. A relação de indiferença, desde o momento em que um dos convivas decide escapar a ela, não pode mais reconstituir-se como tal. (LÉVI-STRAUSS, 1982, p. 99).

A discussão efetuada pelo antropólogo despertou nossa atenção para pensar que determinadas maneiras de agir poderiam ser encontradas entre desconhecidos, levando ao estabelecimento de relações sociais.

Voltamo-nos, pois, para pesquisa em restaurantes. A refeição foi a dimensão escolhida para este estudo e essa escolha deu-se devido ao fato de que os hábitos alimentares e formas de sociabilidade passaram por transformações. As refeições fora de casa ganharam importância nos últimos anos, como demonstram vários estudos a esse respeito, a exemplo de Abreu (2000), Abdala (2003), Diez-Garcia (2003), Collaço (2003) e Jomori (2006), dentre outros. Pretendemos, desse modo, apreender as regras

envolvidas quando o comer se dá fora do espaço doméstico entre pessoas que não se conhecem.

Como bem apontam Montebello e Collaço (2007),

Comer fora deixou de ser atividade esporádica, com conotação de lazer, para tornar-se uma prática. Tal mudança teve sua origem em fatores como a inserção da mulher no mercado de trabalho, a distância do local de trabalho ou de estudo e o local de moradia, dificuldade de transportes e vários outros. A alimentação doméstica ficou reservada a poucas ocasiões, e comer fora de casa tornou-se para muitos, especialmente para membros de uma classe média urbana, uma prática em seu cotidiano. (MONTEBELLO e COLLAÇO, 2007, p. 13-14)

Percebemos um conjunto de transformações que mostram como os restaurantes passam a ser importantes locais de alimentação na atualidade e a relevância de estudar relações vivenciadas nesses estabelecimentos. A partir desse conjunto de transformações ocorridas tanto nas formas de sociabilidade quanto nos hábitos alimentares, esta pesquisa buscou compreender quais são as regras de condutas colocadas às pessoas que tomam uma refeição fora de casa, na presença de estranhos. Se a alimentação tem forte caráter agregador, como se portam os indivíduos quando se alimentam diante de estranhos? Qual significado tem a refeição na definição das regras dos comportamentos apropriados para esse momento?

Para responder a essas questões, foram selecionados três restaurantes no centro de Uberlândia para a condução da pesquisa. A escolha da cidade justifica-se pelo crescimento do hábito de comer fora de casa, o que pode ser percebido pelo aumento no número que os estabelecimentos voltados à alimentação tiveram nos últimos anos. Abdala (2003) apontou, em sua pesquisa na mesma cidade, que, enquanto o crescimento populacional entre os anos de 1991 e 2000 (conforme IBGE) foi de 36,5%, o número de restaurantes cresceu 69,5%, liderados pela comida por quilo. Em 2010, os dados apresentados pelo IBGE mostram que a população uberlandense passou de 501.214 indivíduos em 2000 para 604.013², o que representa um crescimento de

²Dados retirados do resultado do Censo 2010, divulgados pelo IBGE, disponível em: http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/censo2010/tabelas_pdf/Minas_gerais.pdf

aproximadamente 20%. No mesmo período, os estabelecimentos alimentícios passaram de 322 (Abdala, 2003) para 633³, ou seja, praticamente o dobro. Devido a esse expressivo crescimento, que permanece muito superior ao índice de aumento populacional, entendemos que há mudanças sociais que provocaram a expansão do número de refeições fora de casa que podem ser observadas nesta cidade, atestando a possibilidade e relevância da pesquisa neste município.

Os três restaurantes foram escolhidos devido à sua estrutura física interna e à colocação das mesas, que propiciam de maneira decisiva, isto é, de forma a praticamente não se ter outra escolha e em proporção não observada em outros estabelecimentos, que estranhos compartilhem uma mesa. Os locais selecionados são próximos ao Terminal Central de transporte coletivo de Uberlândia: um deles no Camelódromo Regente, a duas quadras do local, outro na Av. Floriano Peixoto, também a dois quarteirões, e um no Shopping Popular, em frente ao Terminal.

O primeiro a ser observado, localizado no Camelódromo, coloca-se na perspectiva de preços acessíveis, visando a possibilitar o atendimento às camadas populares, tendo um sistema que combina preço fixo com determinadas faixas de peso⁴. O espaço físico é pequeno e composto fundamentalmente de uma grande mesa no centro que comporta aproximadamente 12 pessoas, localizada entre duas bancadas (como as de lanchonete) em que os comensais se sentam lado a lado. Há também numa extremidade do restaurante 4 mesas para duplas.

O segundo se encontra no que poderia ser considerada a praça de alimentação do Shopping Popular. É explicitamente voltado às camadas populares, visto que em sua frente não há exposição de um nome e sim a expressão “restaurante popular” e o preço é R\$ 5,00 para comer à vontade. A disposição consta de sete mesas fixas, cada uma com dois blocos de ardósia para 4 pessoas, sendo, portanto, cada mesa para 8 pessoas.

O terceiro restaurante⁵ se diferencia dos demais, primeiramente por dispor tanto de mesas que possibilitam às pessoas se sentarem sós ou em dupla, como mesas para mais pessoas, possibilitando dividi-las com desconhecidos. Além deste aspecto, o preço

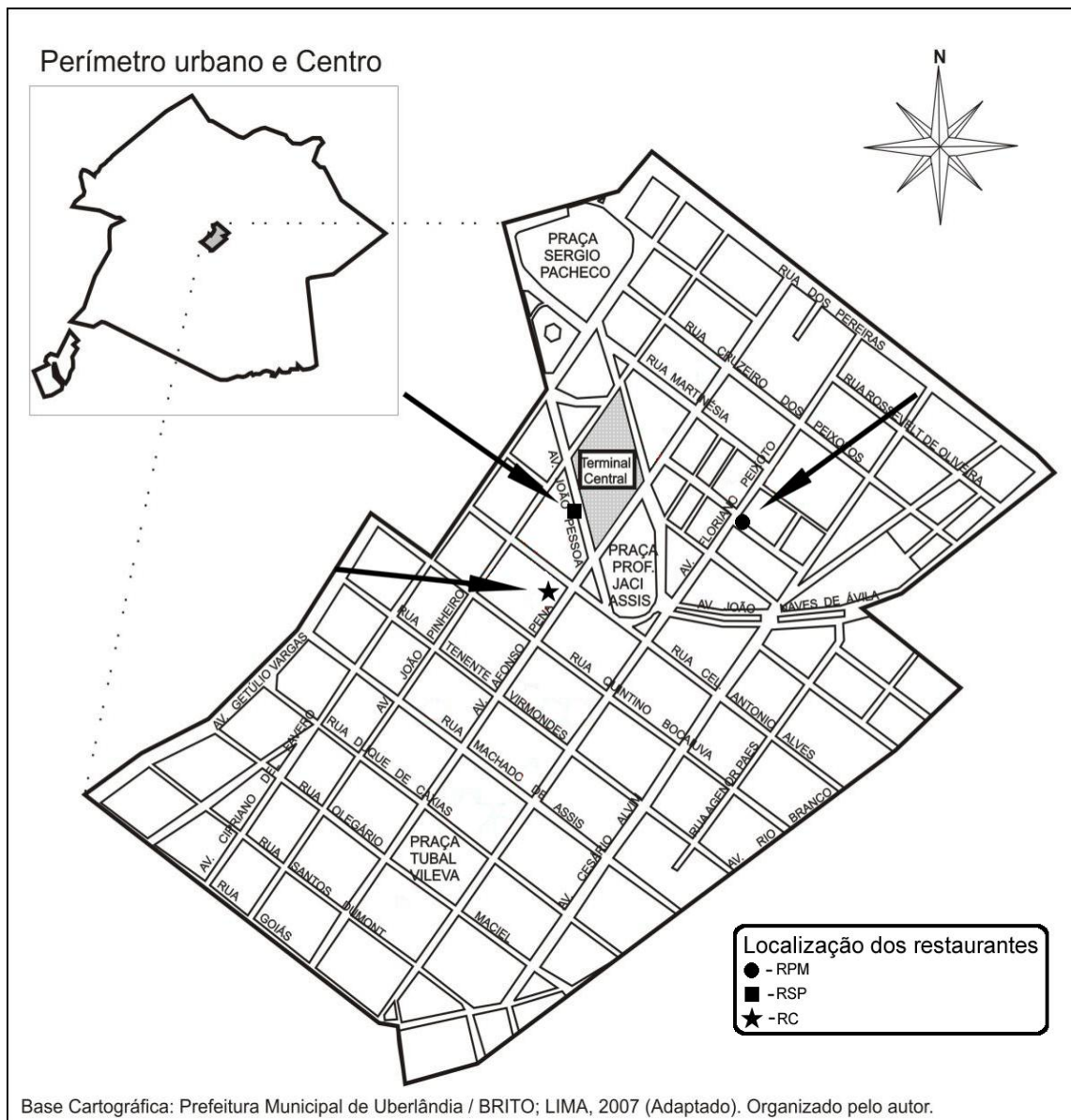
³ Dado fornecido pela Vigilância Sanitária de Uberlândia em 2010.

⁴ Até 400g, R\$ 3,00; até 600g R\$ 3,50; até 900g R\$ 4,00; acima disto considera-se como “coma a vontade” por R\$ 4,50.

⁵ Nas próximas referências feitas aos restaurantes, o do Camelódromo será tratado por RC, o do Shopping Popular por RSP, e o terceiro de preço médio por RPM.

não é popular, sendo um self-service por quilo, com preço de R\$ 14,99, o que pode ser considerado um valor médio, ou seja, entre o popular, na faixa acima mencionada, e os restaurantes mais caros, que podem chegar à faixa de R\$ 35,00 por quilo, sendo a cifra média da cidade em 2010 de R\$ 21,01⁶.

⁶Esse indicador da administradora de cartões Alelo, batizado de índice Alelo de Preço Médio de Refeição, resulta de pesquisa realizada em cidades de todo o país. Leva em conta o almoço (ou jantar), bebida, sobremesa e cafezinho. Não detalha qualidade da alimentação. Em 2011 o índice de Uberlândia ficou em R\$ 21,02. Cf.: LOBATO, Paulo Henrique. **Comer fora de casa custa R\$ 24 em BH**. Jornal Estado de Minas, 28 jan.2012. p. 14.



A partir dos questionamentos e da escolha do universo empírico, deu-se a construção da pesquisa. No primeiro capítulo, buscamos construir um aporte teórico que nos mostrasse a maneira como podemos, por meio da alimentação, compreender relações sociais. Recorremos a importantes autores que são referências nesta discussão na área das Ciências Sociais, como Poulain (2006), Fischler (1995), Simmel (2004) e Ortiz (1994).

Pitte (1998) e Spang (2003) nos ajudam a compreender a história do surgimento e disseminação dos restaurantes e Abdala (2003) e Mello e Novais (2002) nos auxiliam a pensar o hábito de comer fora no Brasil. Como esta prática está relacionada com as dinâmicas de trabalho e deslocamento no espaço urbano, as formas de relacionamento e apropriação deste espaço serão tratadas a partir de autores como Magnani (1996) e

Velho (1981). Buscaremos dialogar também com as pesquisas de Collaço (2003) e Diez-Garcia (2008) visando a compreender as características deste hábito na contemporaneidade e no nosso país.

No segundo capítulo, procuramos perceber, a partir de Martins (1999), que os indivíduos observam uma pauta de condutas consideradas adequadas ou não para uma determinada situação, levando-nos a questionar quais os comportamentos a serem observados diante de desconhecidos.

A respeito de comportamentos apropriados, apoiamo-nos no trabalho de Elias (1994) sobre o processo de civilização ocidental, no qual se estruturam formas de autocontrole das emoções e gestos, suavização e refinamento das maneiras, que são sintomas de mudanças, concretização de processos sociais, que colocam a necessidade de um modo de ser e se comportar que atende às “necessidades sociais da época”. O autor nos forneceu uma perspectiva da evolução das maneiras e comportamentos em sociedade que, aos poucos, foram considerados adequados. Haroche (1998), Romagnoli (1998) e Visser (1998) também nos auxiliaram nessa discussão.

A partir do estudo de Pilla (2004), buscamos compreender de que maneira essas noções de civilidade e bom comportamento foram apropriadas por alguns grupos na sociedade brasileira, e qual foi seu desenvolvimento em nosso país.

Quando consideramos os comportamentos em relação ao comer em restaurantes, propusemo-nos a pensar se eles são influenciados por mudanças nas formas de sociabilidade na vida pública tais como apontadas por Sennet (1989), as quais ele chama de “declínio do homem público”. Na perspectiva deste autor, há um esvaziamento desse espaço à medida que passa a prevalecer uma visão intimista na sociedade. A idéia de que a expressão dos sentimentos não pode ser controlada coloca para os indivíduos o temor de serem “sondados” para além de sua vontade. Dessa forma, o silêncio e o retraimento passam a ser o modo pelo qual se pode experimentar a vida pública, mantendo-se, assim, algum grau de segurança.

No terceiro capítulo, apresentaremos os resultados do trabalho de campo, demonstrando os sentidos atribuídos pelos entrevistados às condutas tidas como apropriadas, e também como eles percebem a relação com os desconhecidos. Após isso, seguir-se-ão as análises por meio das quais buscamos responder às questões propostas

para a pesquisa, examinando a relação entre as atitudes esperadas pelos comensais e as interações entre eles.

Por fim, serão tecidas as considerações finais.

Metodologia e procedimentos de pesquisa

O estudo do cotidiano pode nos fornecer uma perspectiva interessante para a apreensão de processos e relações sociais. Porém, não se trata de pensá-lo como mero registro de banalidades, do repetitivo na vida diária. Como nos propõe Azanha (1994), a possibilidade do estudo científico do cotidiano advém da questão relativa à apreensão da totalidade pela parte. Trata-se, segundo ele, de se orientar num aparente caos empírico e multiplicidade de aspectos que a cotidianidade oferece, captando o fio que estabelece a ligação e a continuidade entre eles, permitindo sua compreensão. A percepção do cotidiano como uma totalidade implica, pois, em entender que tal concepção não deriva de uma descoberta espontânea pela via da observação empírica, mas do exercício de uma operação conceitual.

Petersen (1995) também faz críticas ao empirismo no estudo do cotidiano. Apoiada nas concepções de autores como Marx e Hegel, aponta que os objetos empíricos possuem existência real, porém, aparecem ao observador de maneira cifrada, em suas aparências fenomênicas; cabe ao analista decifrá-los. Dessa forma, a autora questiona a possibilidade de apreensão direta do real, de que este possa ser captado passivamente em sua forma pura. Tal perspectiva é equivocada, na medida em que ignora que o observador traz consigo categorias pelas quais ele percebe a realidade. No seu entender,

Os dados empíricos, os fatos, certamente possuem uma existência real, mas só são cognoscíveis como respostas a perguntas, através das quais adquirem sentido. Não um sentido imanente a eles, mas um sentido atribuído pela intervenção do investigador. Os mesmos materiais, os mesmos fatos, a mesma cadeia de relações e condições históricas podem ser significados diferentemente, dependendo das questões que são formuladas, do contexto em que o investigador coloca sua pergunta. Só o investigador tem o poder de selecionar, entre os muitos sentidos possíveis, os que vão significar o fato. (PETERSEN, 1995, p. 32-33).

A autora argumenta ainda que a questão posta pelo pesquisador se oriunda de noções puramente empíricas ou de sentido comum e tem por efeito cristalizar as formas aparentes do objeto, sem que se possa proceder a um entendimento de sua estrutura e complexidade. Daí a importância da formulação da questão como mediação da atribuição do sentido dado à realidade pelo investigador.

A partir de Azanha e Petersen compreendemos que o conhecimento do cotidiano é fruto de uma construção de sentido por parte do investigador, que pergunta algo sobre a realidade; e que o estudo da vida cotidiana, entendida como uma totalidade interligada e fluente, só é possível na medida em que se admita a possibilidade de partição dessa totalidade. A construção da pergunta irá orientar o pesquisador a discernir, na totalidade, quais as partes componentes que são relevantes na pesquisa, quais os critérios de sua partição, de forma que a parte estudada ainda guarde sua interligação e fluência com o todo⁷.

A escolha que fazemos pelo estudo da vida cotidiana se deve à possibilidade de que, nessa dimensão da realidade social podem ser apreendidas, as experiências do homem comum e suas vivências nos processos de mudança social. Também se deve à possibilidade de conhecer o senso comum, de tê-lo como objeto, mas também de percebê-lo como forma de conhecimento. Como argumenta Petersen, se por um lado o paradigma científico é indispensável para se ultrapassar a visão aparente do senso comum, ele é insuficiente, pois este se apresenta como forma de pensamento por excelência da vida cotidiana. Portanto, é importante pensá-lo como forma de conhecimento revelador da realidade e não como objeto desqualificado, porque banal, ou como fonte de equívocos, ilusões, distorções e superficialidade.

⁷A respeito dessa discussão relativa à partição do todo, lembramos também as observações de Pais (2003, p.46): “[...] a sociologia da vida cotidiana transcende os termos do debate que opõem as micro e as macroestruturas. O que à sociologia da vida cotidiana verdadeiramente interessa são os processos através dos quais as micro e as macroestruturas são produzidas; são as práticas sociais produtoras, na sua quotidianidade, da realidade social. [...] Os “meandros” quotidianos da vida social são partes integrantes dessa vida, dimensões dela, com o mesmo *status* ontológico que o estrutural. A sociologia não trata de diferentes objectos quando analisa a estrutura e os interstícios. Situa-se, simplesmente, em diferentes ângulos de observação [...] em função de diferentes interesses teóricos e empíricos.”

Diante das considerações acima expostas, esta pesquisa se volta para o estudo do cotidiano, interessando-se pelas mudanças nas formas contemporâneas de sociabilidade, analisando de que modo os processos interativos ocorrem em nossa sociedade, em especial entre desconhecidos que partilham a mesma mesa quando tomam refeições fora de casa. A área central foi escolhida pela sua dinâmica e fluxo de pessoas e os três restaurantes, devido à possibilidade que tinham de propiciar que estranhos dividissem a mesma mesa. Os três encontram-se próximos ao Terminal Central de Uberlândia, sendo que este se apresenta como importante indutor de fluxo de pessoas, como mostram Coelho e Pereira (s/d), alcançando um número de mais de 130 mil passageiros por dia. Essa área abarca, segundo os autores, uma importante circulação, ainda que não exclusivamente, de pessoas de camadas populares, dado que nos parece relevante, visto que dois dos restaurantes selecionados visam a atender esse segmento da população. No entanto, como já apontado, a escolha dos estabelecimentos não obedeceu inicialmente a um recorte tendo em vista seu público, mas sim devido à sua organização do espaço.

A pesquisa se caracteriza pela perspectiva qualitativa visto que, diferentemente da quantitativa - que se vale do emprego da quantificação tanto na coleta de dados quanto no tratamento dos mesmos por instrumentos estatísticos -, privilegia as análises e interpretações que primam pela profundidade e complexidade do comportamento humano (LAKATOS; MARCONI, 2006).

Essa abordagem tem por característica, como observam as autoras, buscar captar significados, crenças, valores, atitudes e aspirações, dados esses que se situam em um nível de realidade que não pode ser quantificado, pois trata-se de fenômenos e processos que não podem ser reduzidos a operacionalização de variáveis estatísticas.

O estudo de caso mostrou-se a opção mais adequada, conforme concepção de Lüdke e André (1986), que apontam que nessa abordagem

O interesse, portanto, incide naquilo que ele [o caso] tem de único, de particular, mesmo que posteriormente venham a ficar evidentes certas semelhanças com outros casos ou situações. Quando queremos estudar algo singular, que tenha um valor em si mesmo, devemos escolher o estudo de caso. (LÜDKE, ANDRÉ, 1986, p. 17).

Quanto à escolha dos estabelecimentos a partir de sua característica comum, que é a quase obrigatoriedade de dividir uma mesa com desconhecidos, entendemos que isso caracteriza a pesquisa como um estudo de caso coletivo, conforme conceituação de Stake apontada por Alves-Mazzotti (STAKE apud ALVES-MAZZOTTI, 2006), segundo a qual casos individuais podem ser escolhidos por algum fator comum, acreditando-se que permitirão melhor compreensão sobre um conjunto de questões.

Enquanto técnica de coleta de dados, a observação participante foi utilizada na perspectiva de colocar o observador em contato pessoal e estreito com os fenômenos que pretende estudar (LÜDKE; ANDRÉ, 1986). A esse respeito, Becker ressalta que:

O observador participante coleta dados através de sua participação na vida cotidiana do grupo ou organização que estuda. Ele observa as pessoas que está estudando para ver as situações com que se deparam normalmente e como se comportam diante delas. Entabula conversações com alguns ou com todos os participantes desta situação e descobre as interpretações que eles têm sobre os acontecimentos que observou. (BECKER, 1999, p. 47).

Coube às entrevistas o papel de captar o entendimento que esses indivíduos possuem do que seriam os comportamentos adequados à situação em que se encontram e quais suas percepções e expectativas a respeito deles. Entendemos que essa técnica se aplica à perspectiva qualitativa da pesquisa, no sentido de captar significados, valores, crenças e aspirações. Como define Haguette,

A entrevista pode ser definida como um processo de interação social entre duas pessoas no qual uma delas, o entrevistador, tem por objetivo a obtenção de informações por parte do outro, o entrevistado. As informações são obtidas através de um roteiro de entrevistas, constando de uma lista de pontos ou tópicos previamente estabelecidos de acordo com uma problemática central e que deve ser seguida. (HAGUETTE, 1997, p. 86).

Para a formulação e aplicação destes dois procedimentos, a pesquisa contou com um período de observação preliminar de cerca de um mês, com aplicação de 7 entrevistas testes, na perspectiva de recolher dados iniciais que orientassem a formulação do roteiro final aplicado, como também de avaliar sua adequação aos objetivos da pesquisa.

Dessa maneira, foram realizadas 45 entrevistas com os frequentadores dos restaurantes pesquisados, sendo 15 em cada um deles. Embora a seleção dos indivíduos a serem entrevistados não tenha obedecido a uma amostragem estatística, optamos por determinar um número que tivesse relação com a média diária de clientes dos estabelecimentos que variava entre 120 e 180 refeições, conforme informações dos proprietários (portanto, consideramos uma média de 150). Assim, para que não houvesse diferença do número de entrevistados entre os restaurantes, elegemos a quantidade de 15 frequentadores (aproximadamente 10%) como uma margem interessante de trabalho.

No mesmo sentido, do total das 45 entrevistas procuramos equalizar o número de homens e mulheres respondentes, de forma que participaram da pesquisa 23 pessoas do sexo feminino e 22 do masculino. Foram colhidas também as falas dos 3 proprietários. A esses dois procedimentos de coleta de dados dedicamos o período de 2 meses.

O critério de escolha dos entrevistados foi o de adesão voluntária dos clientes diante da solicitação por parte do pesquisador, o que representava uma disponibilidade de cinco a dez minutos no máximo. Desse modo, tornou-se imperativo adotar a técnica de entrevista semi-diretiva, ainda que não a considerássemos ideal, devido às ressalvas apontadas pelos seus críticos⁸.

Para Thiollent, a entrevista é considerada semi-estruturada nas situações em que é aplicada a partir de um pequeno número de perguntas abertas (THIOLLENT, 1987, p.35). Na tentativa de superar a indução e relativa simplificação das respostas que são inerentes a esse tipo de entrevista, sempre que possível, dependendo da recepção dos participantes, procurávamos extrair mais informações e aprofundar os temas abordados.

O roteiro adotado é constituído de uma parte de questionário, relativo ao perfil socioeconômico das pessoas, seguida de questões abertas relacionadas ao tema proposto, conforme apêndice deste trabalho.

⁸A esse respeito consultar Thiollent e Michelat em: THIOLLENT, M. **Crítica metodológica, investigação social e enquete operária**. São Paulo: Editora Polis, 1982.

Em relação ao perfil, apresentamos abaixo os quadros de nossos entrevistados, por restaurante:

Restaurante Preço Médio						
Sexo	Idade	Escolaridade	Profissão	E. civil	Renda	Bairro
M	32	superior	farmacêutico	sol	3500	Aparecida
F	31	superior	advogada	div	3000	Santa Monica
F	29	superior incompleto	cabeleireira	sol	2500	Saraiva
M	37	superior	empresário	sol	3000	Tibery
F	27	superior	advogada	sol	NI	Finotti
F	44	ensino médio	contabilista	div	1500	Cruzeiro do sul
F	44	ensino fundamental	vendedora	sol	1500	Planalto
M	52	superior incompleto	analista de sistemas	sol	2500	Centro
F	44	superior	contadora	div	3000	Jaraguá
F	33	superior incompleto	contadora	cas	1200	Saraiva
M	23	superior	servidor público	sol	3200	Santa Maria
M	55	ensino médio	comerciário	cas	1500	Gramado
F	29	superior	dentista	cas	2500	Jardim América
M	25	ensino médio	servidor público	sol	2000	Centro
M	27	superior	advogado	sol	3000	Aparecida

Restaurante Camelódromo						
Sexo	Idade	Escolaridade	Profissão	E. civil	Renda	Bairro
F	20	superior incompleto	auxiliar de escritório	sol	750	Martins
F	35	ensino médio	caixa	sol	550	Guarani
M	42	ensino médio	op. Máquinas	sol	1300	Roosevelt
F	30	ensino médio	cobradora	cas	2000	Jardim America
F	37	ensino fundamental incompleto	domestica	cas	1600	Indianópolis
F	40	NI*	NI	NI	NI	Jaraguá
M	49	ensino fundamental incompleto	construção civil	sol	800	Canaã
F	NI	NI	NI	NI	NI	NI
F	42	ensino médio	cobradora	sol	900	Custódio Pereira
M	18	ensino fundamental	Técnico de áudio e vídeo	sol	640	Liberdade
F	19	ensino fundamental	desempregada	sol	1000	Joana D'arc
M	53	superior incompleto	servidor publico	cas	1500	Santa Monica
M	21	superior incompleto	vendedor e auxiliar administrativo	sol	900	Canaã
F	32	ensino médio	auxiliar administrativo	cas	600	Prosperidade
F	25	ensino médio	educadora	cas	770	Shopping park

*NI: Não informou.

Restaurante <i>Shopping Popular</i>						
Sexo	Idade	Escolaridade	Profissão	E. civil	Renda	Bairro
M	39	ensino médio	comerciante e mototaxista	sol	2000	Bom Jesus
F	32	ensino fundamental	balconista	cas	1500	Cazeca
M	52	ensino fundamental	vendedor	sol	640	Canaã
M	27	superior incompleto	comerciante	cas	NI	Chácaras Tubalina
M	36	ensino fundamental	pastor	cas	1200	Martins
F	18	superior incompleto	atendente de telemarketing	sol	550	Shopping park
M	24	ensino fundamental incompleto	operador de produção	cas	950	Roosevelt
M	24	ensino fundamental	autônomo	sol	3000	Nova Serrana
F	23	ensino médio	vendedora	sol	700	Shopping park
M	30	ensino fundamental	mototaxista	cas	1000	Roosevelt
M	18	ensino fundamental	vendedor	sol	800	Pacaembu
F	24	ensino médio	auxiliar administrativo	sol	1200	Santa Monica
M	29	ensino fundamental	construção civil	cas	900	Canaã
M	28	ensino médio	vendedor	cas	750	Marta Helena
F	22	ensino médio	atendente de telemarketing	sol	600	Cruzeiro

CAPÍTULO I

Capítulo 1 – Alimentação, comer fora e relações sociais.

Pensando as relações sociais a partir da alimentação

A alimentação é um tema que pode trazer à tona objetos importantes para as Ciências Sociais. O compartilhar de uma mesa, de um prato típico, as regras de comportamento, as classificações dos alimentos podem nos render ricas análises sobre relações sociais, propiciar elementos para pensarmos formas de sociabilidade, representações, valores, identidades ou mudanças na sociedade.

Como Fischler chamou a atenção: “Comer: nada mais vital, nada mais íntimo” (1995, p. 11). O alimento é vital para a nossa sobrevivência e passa a fazer parte de nossa interioridade e substância ao ser ingerido. Assim, assume sua função biológica essencial, mas é também multidimensional: “Sus facetas innumerables se ordenansegún dos dimensiones por lo menos. La primera se extiende de lo biológico a lo cultural, de lafunción nutritiva a lafunción simbólica. La segunda, de lo individual a lo colectivo, de lo psicológico a lo social” (FISCHLER, 1995, p. 14-15).

Simmel foi um dos primeiros a reconhecer a importância sociológica da alimentação. Como ele afirma,

Por ser algo humano absolutamente universal, esse elemento fisiológico primitivo torna-se, exatamente por isso, o conteúdo de ações compartilhadas, permitindo assim o surgimento desse ente sociológico – a *refeição* – que irá aliar a frequência de estar junto e o costume de estar em companhia, de um modo que raramente se vê em outras esferas mais nobres ou espiritualmente mais elevadas. O incomensurável significado da refeição está contido na possibilidade de pessoas que não partilhem interesses específicos se encontrarem para uma refeição em comum ... (SIMMEL, 2004, p.159).

O autor considera que comer junto libera uma “enorme força socializadora”. Essa socialização mediadora é o que permite a *superação do simples naturalismo da alimentação*. O caráter social da alimentação fica evidente quando pensamos as

interdições alimentares e de comensalidade. As regras do que e com quem se pode comer vão se tornando cada vez mais estilizadas, estéticas e reguladas por códigos supra-individuais (SIMMEL, 2004).

O horário, a duração, a gesticulação, o teor da conversa, a distribuição dos comensais e dos objetos, a ornamentação dos pratos e do ambiente, tudo passa a ser normatizado, o que demonstra as dimensões sociais da refeição. O uso dos talheres exemplifica bem essas questões, pois como argumenta o autor, o uso do garfo e faca demonstra um domínio de destrezas e códigos compartilhados pelo grupo. Comer com a mão coloca o indivíduo em contato direto com o alimento, sendo, no entender de Simmel, uma atitude individualista, de avidez sem reservas. Para o autor, a distância da comida propiciada pelos talheres seria a forma apropriada para comer conjuntamente.

Poulain (2006) é outro autor que aponta o fato de que a alimentação permite articular dimensões sociais, psicológicas e fisiológicas. O homem, em função da alimentação, está sujeito a pressões biológicas e ecológicas, que dão espaço para a cultura, socialização e gestão do meio. Os grupos transformam o meio natural na produção de alimentos, fazem escolhas - selecionam o que comer, como adquirir, preparar, conservar - e ritualizam o ato alimentar. Nos seus dizeres,

A estrutura da jornada alimentar (número de tomadas alimentares, formas, horários, contextos sociais), a definição da refeição, sua organização estrutural, as modalidades de consumo (comer com a mão, com palitos, com faca e garfo...), a localização das tomadas alimentares, as regras de colocação dos comensais...variam de uma cultura para outra e no interior de uma mesma cultura, segundo os grupos sociais (POULAIN, 2006, p. 256).

Renato Ortiz também aborda a importância da comida e como ela pode ser um prisma a partir do qual olhamos para as relações sociais. Ele propõe que “[...] o consumo de alimentos é governado por regras particulares revelando a natureza dos grupos sociais. A comida representa simbolicamente os modos dominantes de uma sociedade” (1994, p.77).

Fischler pretende agregar todas essas dimensões sociais do alimento em seu conceito de cozinha. Para o autor, trata-se de:

[...] representaciones, creencias y prácticas que están asociadas a ella y que comparten los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo en el interior de esta cultura. Cada cultura posee una cocina específica que implica clasificaciones, taxonomías particulares y un conjunto complejo de reglas que atienden no sólo a la preparación y combinación de alimentos, sino también a su cosecha y a su consumo. Posee igualmente significaciones que están en dependencia estrecha de la manera como se aplican las reglas culinarias (FISCHLER, 1995, p. 34).

Em relação à análise das interações estabelecidas em torno do alimento, alguns conceitos apontados por Poulain (2006) em sua revisão da sociologia da alimentação trazem uma contribuição a este estudo. São eles o de socialidade, de sociabilidade e de comedor plural.

A socialidade nos dá a dimensão dos determinantes sociais e culturais que envolvem o ato de comer. Ela representa o impacto sobre os indivíduos relativo aos modelos que uma dada visão de mundo apresenta. Essa visão decide, no seio de uma cultura, o que deve ser adquirido por seus membros em função do lugar que eles ocupam nas hierarquias econômicas, de gênero, de conhecimento e experiências.

A sociabilidade, por sua vez, diz respeito ao processo interativo no qual os indivíduos operam tais modelos. Nos dizeres de Poulain, refere-se à

[...] maneira como os indivíduos em interação irão, num contexto preciso, colocar em cena as regras impostas pela socialidade. Em outros termos, ela corresponde à originalidade da atualização concreta de seus determinismos sociais. A sociabilidade se afirma como um processo interativo no qual os indivíduos escolhem as formas de comunicação, de troca que os ligam aos outros (p. 205).

O comedor é plural na medida em que atualiza seus comportamentos de acordo com os contextos e alimentos. As atitudes e comportamentos mudam segundo os indivíduos, mas também segundo as situações nas quais eles se encontram envolvidos; segundo a natureza do alimento, seu aspecto e o imaginário que se associa a ele.

Perceber as dimensões sociais da alimentação se faz necessário, portanto, para a compreensão de aspectos importantes para esta pesquisa. Quando pensamos que o comer se fundamenta em elementos que superam a necessidade individual e biológica

da nutrição, reconhecemos que é um fato cultural passível de assumir uma grande variedade de manifestações, conforme os diferentes grupos aos quais está ligado.

Não obstante a grande variação de formas e significados que a comida pode assumir, os conceitos de cozinha de Fischler e socialidade de Poulain ressaltam que os diversos elementos a serem considerados quando se trata o tema não são desconectados uns dos outros, pelo contrário, formam um conjunto estruturado a partir do qual podemos compreender a sociedade e a cultura. Desse modo, ao analisarmos nesta pesquisa, o hábito de comer fora de casa, buscando entender as relações que se estabelecem entre desconhecidos nesse contexto, procuramos compreender de maneira mais ampla as relações sociais e suas mudanças .

Nesse sentido, Ortiz (1994) é um autor que mostra como a alimentação se evidencia como uma dimensão em que concretamente podemos perceber e analisar as mudanças na sociedade. Ele analisa as transformações que ocorreram com a modernidade, que alteraram os hábitos alimentares. As características dos hábitos alimentares regionais ou nacionais, marcados pela regularidade e número limitado de produtos, sofrem alterações. A alimentação deixa de ser um domínio “seguro” ante a rapidez e fragmentação do mundo moderno. Esse fenômeno está ligado à emergência de grandes companhias processadoras de comida e à vida na cidade, sendo que não há mais tempo para comer em casa, há necessidade de comer na rua.

Outro aspecto é que na modernidade cada membro da família tende a coordenar seu tempo de acordo com suas próprias atividades, o ritmo da alimentação é pautado pelas exigências da sociedade, desse modo se “desestruturando e se fragmentando”. Nesse contexto, o *fast-food* se mostra uma expressão do movimento de aceleração da vida, em que os ritmos e tempos do comer são subvertidos (ORTIZ, 1994). Como ele demonstra,

Nas décadas de 50 e 60 era considerável o número de pessoas que almoçavam em casa; outras, quando saíam para o trabalho, comiam em pensões ou levavam lanches. Pouco a pouco, essas práticas são vistas como sinais de arcaísmo, e caem em desuso. O restaurante e o *fast-food* tornam-se opções preferenciais. Isso implica a redefinição do significado da refeição. Até então ela se constituía em uma verdadeira “instituição social”, agregando os modos de vida dos grupos e das classes sociais (ORTIZ, 1994, p. 84-85).

Para que possamos entender esse quadro e compreender como os indivíduos se comportam nos restaurantes, é necessário pensarmos como esses estabelecimentos e o hábito de comer fora se tornaram muito importantes na contemporaneidade. Buscamos, então, uma breve história de sua formação e expansão.

Origem dos restaurantes

A respeito da origem histórica dos restaurantes modernos é importante salientar que sempre existiram estabelecimentos destinados a fornecer refeições a quem precisasse tomá-las fora de casa. Este tipo de comércio pode ser remetido, como afirma Pitte (1998), aos mercados e feiras que obrigavam os camponeses e artesãos a deixarem seus domicílios durante vários dias, desde a antiguidade, no Império Romano ou na China, em que existiam estalagens, onde viajantes podiam repousar, se alimentar ou pernoitar.

Desse modo, comer fora de casa não se apresenta como uma novidade da contemporaneidade. Como esse autor coloca, muito antes do nascimento dos restaurantes, as cozinhas de rua se apresentavam, no mundo inteiro e em todas as épocas, como o principal comércio de venda de refeições (PITTE, 1998). Elas sempre existiram na China e ainda permanecem por toda a Ásia, mesmo em países industrializados como o Japão. Neste país, possuem uma grande importância, visto que fornecem refeições a grande número de estudantes, funcionários e homens de negócios.

Antes de designar algum tipo de estabelecimento, o termo *restaurant* definia algo de comer, mais especificamente um tipo de caldo restaurativo. O que o diferenciava dos outros caldos da época era que seu preparo quase sempre dispensava o uso de líquidos, tornando-se desta maneira um concentrado de carne que era cozida por um longo período de tempo, de forma a iniciar um processo de decomposição ao qual se atribuía a qualidade de facilitar a digestão, visto que se encontrava num estado praticamente pré-digerido (SPANG, 2003).

O restaurante como um espaço social urbano foi ganhando a conotação de lugar onde se poderia restaurar, tomar um caldo “restaurante”, nos últimos vinte anos do Antigo Regime, e era mais comumente chamado de “sala de um *restaurateur*” (como eram conhecidos os fabricantes desse gênero alimentício). A sua configuração inicial se apresenta de maneira bastante distinta da forma como conhecemos os restaurantes modernos e os associamos à gastronomia francesa ou à cidade de Paris.

Na França, além desses estabelecimentos *restaurateurs* que surgiam nesse período, também havia outros em que viajantes e parisienses sem cozinhas próprias poderiam tomar refeições, como as pensões e estalagens, e as chamadas *table d'hôte* (mesa do anfitrião). Nestas últimas, como Spang assinala, servia-se refeição numa grande mesa, sempre à mesma hora, com pouca ou nenhuma variabilidade dos pratos ou escolha desses por parte dos clientes, geralmente para um grande grupo de artesãos e trabalhadores locais que tinham nesse momento um ponto de reunião regular.

As origens dos restaurantes são geralmente atribuídas, como podemos ver a partir de Pitte (1998), por um lado, à Revolução Francesa que desempregou os chefes de cozinha dos aristocratas agora perseguidos, permitindo que a alta cozinha deixasse a corte. Por outro lado, ao caso de um *restaurateur* chamado Boulanger que é processado pelos *traiteurs* e entra em disputa com eles saindo vencedor do processo⁹.

Spang (2003), no entanto, critica essa segunda explicação para o surgimento dos restaurantes, considerando que, embora a legislação fosse bem rígida a respeito da competência das guildas, na realidade cotidiana era bem difícil delimitar as atividades do comércio de alimentos, devido à natureza do próprio trabalho. Desse modo, pelo que teoricamente dizia a regra, a crosta de uma torta de carne deveria ser feita por um confeitoiro e o recheio por um cozinheiro, mas, na prática, a acumulação de habilidades era muito mais regra do que exceção.

⁹Na Paris do início do século XVIII, os comerciantes de bebidas e alimentos eram organizados em guildas reguladas por uma rígida legislação que estabelecia uma compartimentalização na qual cada grupo detinha o monopólio de um tipo de atividade, como por exemplo, os *charcutiers* que detinham a primazia da fabricação de salsichas e presuntos, ou os *rôtisseurs* que eram os fornecedores de carne de caça, dentre outros. O que se diz é que Boulanger quebrou o monopólio dos *traiteurs* ao oferecer, além de seus caldos restaurantes, pés de carneiro ao molho branco. Pitte observa que a vitória obtida pelo *restaurateur* no referido processo denota a crise das corporações, que não tardarão a ser extintas depois da Revolução, e o encorajamento de uma nova profissão.

Essa autora mostra que, pelo menos uma década antes da queda do Antigo Regime, o “autodenominado” inventor dos restaurantes, Mathurin Roze de Chantoiseau, propunha um sistema em que se poderia atender melhor os viajantes ou pessoas frágeis que precisassem se restaurar, pois atendiam seus clientes “a qualquer hora”, diferentemente dos *traiteurs*, que dependiam principalmente dos clientes regulares e locais para a sua sobrevivência e funcionavam sempre com horário rígido. Outro elemento que distinguia o estabelecimento do *restaurateur* dos demais era a preocupação com a saúde e bem-estar de seus clientes, servindo pratos leves, saudáveis, de acordo com as necessidades.

A posterior expansão das opções de pratos servidos e a sobreposição das categorias *traiteur-restaurateur* permitiram que, nas décadas finais do século XVIII, vários estabelecimentos prestassem os dois tipos de serviço, o que passou a ser considerado representativo e definidor do que se poderia chamar de restaurante.

No entender de Spang, foi muito mais o estilo do serviço o que distinguiu os restaurantes dos demais locais públicos que serviam refeições nesta época. Criou-se, neste lugar, um tipo de atendimento personalizado, raramente ou nunca visto antes por seus clientes, diferenciando-os de maneira significativa das estalagens, casas de pasto e *tables d'hôte*.

O restaurante deu novo significado às emoções, expressões e ações individuais e elaborou toda uma nova lógica de sociabilidade e convivência. Embora servir pratos salutareis fosse a *raison d'être* inicial do restaurante, seus fãs falavam com o mesmo entusiasmo sobre as muitas outras delícias que encontravam lá (SPANG, 2003, p. 86).

Pode-se notar que, gradualmente, a idéia de servir alimentos saudáveis aos “fracos do peito” foi cada vez mais se identificando com uma determinada maneira de oferecer esse serviço. Desse modo, além do atendimento personalizado, outros elementos passaram a distinguir os restaurantes e os clientes ali recebidos. Essa nova “categoria” de pessoas frágeis que se apresentava como clientela dos restaurantes demandava uma série de cuidados que não eram atendidos nas estalagens ou casas de pasto, pela forma como o serviço era oferecido nesses locais. Roze de Chantoiseau indicava, na sua “intenção fundadora”, que a meta dos *restaurateurs* era servir

alimentos refinados e saudáveis a qualquer hora do dia e não à *table d'hôte* (SPANG, 2003), uma distinção crucial entre os estabelecimentos dos *traiteurs* e dos *restaurateurs*. A variabilidade das horas de funcionamento dos restaurantes se apoiava na justificativa da função terapêutica que eles exerciam, pois diferentemente dos *traiteurs* que podiam servir sua refeição sempre no mesmo horário, não se devia esperar que uma pessoa adoecesse e precisasse de se tratar ou de tomar um restaurativo em um momento específico do dia. O compromisso do *restaurateur* com o bem-estar de seus clientes o obrigava a estar à disposição em todas as horas.

A característica que definia as *tables d'hôte* era a regularidade de horário e de clientela, o que era fundamental para seu funcionamento. Porém, esses elementos poderiam ser os principais problemas para os viajantes, já que a recepção dos mesmos pelos clientes habituais poderia não ser necessariamente amigável ou calorosa.

O que era próprio desses estabelecimentos era que se demandava das pessoas que tomassem conhecimento umas das outras e que houvesse algum tipo de interação entre elas, devido ao compartilhamento da mesa. Um mínimo de conversa era exigido entre os comensais e talvez alguma disposição para encarar uma disputa por algum item de seu gosto, pois os pratos servidos não eram individualizados. Como descreve a autora,

Uma refeição à *table d'hôte* exigia, como todos diziam, que a pessoa tomasse conhecimento de seus companheiros de mesa e interagisse com eles. Demandava uma certa disposição para comprar uma briga se alguém não quisesse, como Arthur Young, ver a despela dos patos diante de seus próprios olhos. [...] mesmo a *table d'hôte* mais prodigamente posta exigia que o convidado chegasse à hora ordenada e que conversasse pelo menos o mínimo, com os outros comensais. (SPANG, 2003, p. 89).

Nesse sentido, a variabilidade do cardápio e de horário colocava os restaurantes como importantes alternativas para um novo modo de tomar as refeições, que atendia a novos grupos de clientes. Como observa Spang,

Assim, se a *table d'hôte* proporcionava seus confortos para os amáveis comensais que se mantiveram em um horário regular, apresentava consideráveis inconvenientes para os que eram dados a horários variáveis e apetites exigentes. Atribuir os

horários menos regulares à indolência da libertinagem, à inquietação dos doentes e aos compromissos de negócios, dependia, claro, do ponto de vista da pessoa sobre a sociedade francesa urbana, mas todos esses motivos poderiam ser traduzidos por sofrimento físico e real “incapacidade” de adaptação às condições restritivas da *table d’hôte*. Preguiçoso, doentio ou simplesmente ocupado, o cliente do restaurante precisava de caldos disponíveis a todo o momento. (E uma vez que os restaurantes começaram a oferecer o quesito flexibilidade de serviço, ficou mais fácil para as pessoas se comportarem num estilo “preguiçoso” “doentio” ou “ocupado”). (SPANG, 2003, p. 89-90).

Esses elementos denotam o surgimento de um processo de estratificação social no qual as “pessoas honestas” (*gens honnêtes*) não desejavam, ou mesmo não podiam, devido à sua delicadeza física ou moral, frequentar as estalagens, tabernas ou casas de pasto. Restaurar-se era uma exigência apenas das pessoas do melhor nível. Dessa forma, necessidades dietéticas específicas se identificavam com um determinado estrato social, tornando o restaurante um espaço muito mais ligado ao grupo que acolhia do que necessariamente ao tipo de comida que servia.

Essa diferenciação de estrato social que se expressava no restaurante nos sugere que neste estabelecimento as camadas populares não tinham lugar, sendo que as pensões, estalagens, cabarés e mercados de rua permaneciam para essas como locais de alimentação fora de casa. Porém, convém perguntar, existiria uma separação absoluta entre os alimentos servidos nos locais luxuosos e nos populares, nesse contexto de surgimento dos restaurantes?

Madeleine Ferrières (2008) aponta para uma complexidade que envolve a resposta a esta questão, ao mostrar o circuito de comércio e distribuição de sobras das mesas dos nobres - tanto domésticas quanto públicas -, com destino aos “comedores populares”. Dado o sentido de distinção que o luxo e excesso do serviço à francesa atendiam¹⁰, isso propiciava o retorno de muitas sobras para as cozinhas, com vários dos pratos ainda intocados, e que eram negociados com revendedores que, por sua vez, os repassavam aos mais pobres.

¹⁰ Consistia em três a quatro serviços, cada qual com abundância de iguarias expostas ao mesmo tempo sobre a mesa, que se sucediam sob as ordens de um “*maître d’ hotel*” (FERRIÈRES, 2008).

Esse circuito começava com o anfitrião da casa. Aparentemente negligente ao desperdício, o que realmente o orientava era o imperativo da ostentação e da distinção, sendo que as sobras cumpriam também a necessidade moral da caridade para com os pobres. No entanto, ao retornar à cozinha, boa parte dos restos era apropriada pela criadagem, que tinha na venda dos mesmos um meio para complementar sua renda. Daí o revendedor intermediário, o chamado *regrattier*, tinha a função de “maquiar” o prato e revendê-lo fazendo assim com que ele “circulasse” pelas demais camadas sociais, saindo da mesa do nobre e “descendo” a hierarquia social, passando pela mesa do burguês até os populares.

Ao comedor popular chegavam os restos dos restos, em recipientes individuais nos quais vinham misturadas diversas comidas diferentes, sem organização por prato e prontas para comer na rua, que recebiam o curioso nome de *arlequin*, uma gíria em referência ao personagem de vestes coloridas e misturadas. Esse prato era o fim de um processo de desvalorização, sendo como uma espécie de “degrau zero” da alimentação, sobrepondo o nojo, transgredindo todas as categorias como gordo e magro, doce e salgado, na visão dos burgueses uma verdadeira cacofonia de cores e sabores, de acordo com Ferrières.

Esse processo de circulação dos restos de comida nos mostra não só as necessidades de alimentação dos mais pobres, mas também os desejos desses e das demais camadas sociais de se apropriar dos hábitos e até dos luxos alimentares das camadas dominantes. Desse modo, o burguês podia dizer que comia como um rei ou nobre, e os populares podiam se considerar “bem servidos” dos restos das outras classes, o que pode fornecer uma ideia das formas populares de alimentação à época.

Já após a Revolução, uma das consequências da liberação dos chefes de cozinha da corte, como mostra Pitte, foi permitir o acesso para a burguesia, que passou a desfrutar do que antes só era possível com a compra dos restos da aristocracia. No que diz respeito ao consumo popular, de acordo com Ferrières, essa prática de venda de restos persistiu na Paris do século XIX. Era comum que os trabalhadores comessem esse tipo de comida vendida nos mercados de rua, nos “calmants”¹¹, nos cabarés de

¹¹ Eram lugares a que se recusava chamar de restaurantes e que vendiam o *arlequin* por um preço bem baixo, acessível ao comedor popular (FERRIÈRES, 2008, p.356).

baixa reputação ou em restaurantes nos quais o reclame era “restaurante operário, cozinha burguesa” (FERRIÈRES,2008,p.353).

Também no séc. XIX desenvolveu-se o turismo de luxo, e com ele grandes hotéis luxuosos que abrigavam grandes cozinheiros. Isso permitiu a propagação e divulgação da cozinha e da culinária francesa pelo mundo, inclusive chegando ao Brasil.

A formação do hábito de comer fora no Brasil

Ao pensarmos o hábito de comer fora no Brasil, podemos remontar às negras que vendiam seus quitutes em tabuleiros no séc. XVIII e às vendas nas estradas e na zona rural que exerciam o importante papel de abastecimento e de pontos de sociabilidade de trabalhadores livres e escravos, como nos aponta Abdala (2003). No séc. XIX, com os relatos dos viajantes, temos as primeiras notícias de restaurantes, satisfazendo aqueles que desejavam refeições de acordo com os hábitos europeus, como havia na capital.

Casas de pasto e botequins eram opções para comprar comida fora de casa no Oitocentos, assim como se podia encomendar jantares às confeitarias, como fazia a elite da corte carioca. No que tange ao registro do hábito de comer fora nessa época Abdala aponta que,

Antes do período novecentista, em relação ao comer fora de casa poucos são os dados sobre a frequência aos restaurantes e outros lugares públicos. Estão mais bem documentadas as festas e reuniões sociais, realizadas em salões ou residências, muitas delas banquetes, para os quais se contratavam os referidos serviços de cozinheiros ou de confeitarias. (ABDALA, 2005, p. 103).

El-Kareh (2008) assinala que, sobretudo a partir dos anos 1850, com a chegada maciça de imigrantes ao Rio de Janeiro, o comércio alimentício nesta cidade conheceu grande desenvolvimento, crescendo muito o hábito de comer na rua. Sobre esta nova população o autor descreve: “Vivendo em pequenos quartos, às vezes a dois, não tendo onde cozinhar e nem tendo tempo para isso, eram obrigados a realizar todas as suas

refeições nas ruas como os pobres em geral” (EL-KAREH, 2008, p. 101). Desse modo, compreende-se que comer na rua era também a realidade dos mais pobres, sobretudo escravos e libertos, que procuravam as vendedoras de rua que faziam seu negócio bastante lucrativo, pois vendiam alimentos e bebidas muito apreciados e mais baratos que os outros estabelecimentos, como o pão-de-ló, angu, pamonha, acaçá e aluá.

Braga (2010, p.204) também documenta esse período e aponta que se comia “[...] em casa, em estalagens, hotéis, restaurantes, cafés, casas de pasto, botequins, armazéns, lojas de bebida, taberna e até pela rua”. Afirma, entretanto, que as designações nem sempre eram precisas, sobretudo em relação aos estabelecimentos mais modestos. Ela também aponta que o crescimento desse mercado se deve ao atendimento dos estrangeiros.

No século XX, num período de trinta anos, que vai de 1950 até o final dos anos 70, o Brasil constrói uma economia moderna atingindo padrões de produção e consumo próprios dos países desenvolvidos, conforme nos apontam Mello e Novais (2002). Houve grande crescimento industrial a partir do qual o país passou a produzir ampla gama de produtos, junto ao desenvolvimento de um sistema rodoviário que interligava o país e à possibilidade de desfrutar dos eletrodomésticos como o liquidificador, a batedeira, o chuveiro elétrico, a televisão e a máquina de lavar roupa. Conjuntamente, houve mudanças nos padrões alimentares. No entender dos autores, o alimento industrializado passou a predominar. Surge o extrato de tomate, as latas de milho, ervilha e legumes picados, creme de leite, batatas *chips*, os doces enlatados. Os sucos de frutas são preteridos em favor dos refrigerantes, o frango de granja substitui o caipira (MELLO; NOVAES, 2002).

O sistema de comercialização também sofre significativa alteração: são introduzidos os supermercados e o *shopping center*. Os primeiros vão se sobressaindo às quitandas, vendas, armazéns e açougues, os segundos se transformam em centros de consumo e lazer que vendem quase tudo, incluindo cafés, lanchonetes *efast-foods*.

De acordo com os autores, é nessa época que o hábito de comer fora adquire maior relevância. Para o empresariado, os políticos, novos-ricos e “alta classe média”, havia os elegantes restaurantes de comida preferencialmente francesa e italiana, alguns árabes, alguns espanhóis, alguns portugueses. Os rodízios, as pizzarias sem sofisticação, a cantina italiana e as cadeias de comida árabe, especialmente quibe e esfiha, atendiam a

uma “classe média remediada”. Para as refeições rápidas, os privilegiados podiam desfrutar das lanchonetes badaladas e dos *fast-foods*. A população mais pobre, nos dias de trabalho, contava com os bares e lanchonetes baratas nas quais podiam comer o prato feito ou um sanduíche, e também podia recorrer às pastelarias.

Abdala (2003) mostra que a criação do Programa de Refeição do Trabalhador, que oferecia modalidades de serviços de alimentação voltados para trabalhadores de baixa renda, e o sistema de convênio-refeição do *Tticket-Restaurante* contribuíram para o aumento do número de refeições fora de casa a partir do ano 1976. Acompanhando os processos de reestruturação produtiva e o aumento significativo do emprego nos setor de serviços, o número de restaurantes conveniados continuou crescendo nos anos 1980 e 1990.

A autora considera, nesse período, o crescimento dos restaurantes *self service* por quilo, que combinaram três princípios então conhecidos: “o auto-serviço, a comida vendida por quilo em *rotisseries* e supermercados, e a ‘velha marmita’” (ABDALA, 2003, p. 60). No início, esses serviços eram dirigidos à dona de casa: as famílias buscavam marmitas e marmitex. Porém, aos poucos, a prática de comer no local se tornou mais comum, estendeu-se a um público mais amplo, e propiciou o estabelecimento de relações de proximidade e confiança entre os *habitués* e proprietários, tornando esses novos restaurantes extensões da cozinha doméstica. Entre os fatores que influenciaram a escolha desses locais para as refeições diárias, a autora afirma que

A adoção do peso nos restaurantes e sua grande aceitação parecem configurar uma cultura culinária local, exprimindo um conjunto de preferências que manifesta peculiaridades culturais nacionais, seja pela escolha do arroz, feijão, carne e salada tradicionais, em vez do sanduíche, seja porque o consumo realizado no local ultrapassa as vendas “para levar”, fato já observado na pesquisa de Rial (1992), que temos confirmado no nosso estudo. Além disso, como afirma Couto, come-se de preferência à mesa, e não em pé como os americanos. (ABDALA, 2003, p. 61).

Tais características indicam que esses estabelecimentos trazem à rua elementos da refeição feita em casa, considerada como “verdadeira refeição”. Outro aspecto é que

possibilita a reunião de membros da família fora do espaço da moradia, associando esses lugares ao espaço da casa. Voltaremos a esse ponto.

A respeito dessa tendência crescente a comer fora de casa, Diez-Garcia (2003) pondera que novas demandas são geradas pelo modo de vida urbano, impondo às pessoas que reorganizem suas vidas a partir de novas condições, de acordo com tempo, localização e recursos financeiros de que dispõem. Como ela afirma,

Produto deste *modus vivendi* urbano, a comensalidade contemporânea se caracteriza pela escassez de tempo para o preparo e consumo de alimentos; pela presença de produtos gerados com novas técnicas de conservação e de preparo, que agregam tempo e trabalho; pelo vasto leque de itens alimentares; pelos deslocamentos das refeições de casa para estabelecimentos que comercializam alimentos – restaurantes, lanchonetes, vendedores ambulantes, padarias, entre outros... (DIEZ GARCIA, 2003, p. 484).

Também Abdala (2003), Montebello e Collaço (2007) consideram fatores inerentes a esse modo de vida que afetam hábitos relativos à alimentação como a inserção da mulher no mercado de trabalho, a distância do local de trabalho ou de estudo e o local de moradia, dificuldade de transportes, redefinição das tarefas domésticas advinda de novos contextos nas relações de gênero, dentre outros.

Nessa perspectiva, o modo de vida urbano trouxe importantes consequências para a comensalidade contemporânea. Se pretendemos compreender as relações desenvolvidas nos restaurantes, pensar a heterogeneidade que compõe a cidade e as formas de sociabilidade no espaço urbano torna-se, portanto, imprescindível.

Relações sociais e sociabilidade na cidade

O espaço urbano pode ser pensado, na perspectiva das ciências sociais, em termos de sua movimentação e fluxo, heterogeneidade social e cultural, dos atores que concorrem na produção de seus significados e também das desigualdades políticas e sócio-econômicas que ele encerra. As produções antropológica e sociológica brasileiras apresentam ricas fontes de estudos empíricos da realidade de nossas cidades, assim

como importante reflexão teórica, seja discutindo com as teorias clássicas ou propondo interessantes inovações.

Na antropologia, Magnani (1996) se propõe a pensar como esta ciência – historicamente ligada ao estudo de sociedades tidas como “exóticas”, “primitivas”, geograficamente distantes e de comportamentos entendidos como muito diferentes do nosso – pode dar conta da complexidade das grandes cidades.

A resposta para ele vem a partir da reflexão de Lévi-Strauss, que aponta ser o objeto da antropologia não algum tipo de povo ou sociedade, mas sim a diversidade entre os grupos humanos (MAGNANI, 1996). Dessa maneira, podemos perceber que não há necessidade de irmos muito longe para encontramos a diferença. Numa caminhada em grandes centros urbanos (a cidade de São Paulo no caso das pesquisas de Magnani), pode-se deparar com uma grande diversidade de personagens.

O que importa não é o mero registro das diferenças, mas sim buscar os significados dos comportamentos. Trata-se de experiências humanas e o interesse em conhecê-las reside no fato de constituírem arranjos diferentes, particulares – para o observador de fora, inesperados – de temas e questões mais gerais e comuns a toda a humanidade.

O autor ressalta que não se pode esquecer que o estudo das sociedades modernas, organizadas em Estados nacionais, traz algumas novas questões para a antropologia à medida que estas se estruturam a partir de níveis de complexidade e escalas diferenciadas no tocante à economia, política, organização social e produção simbólica. Nesta perspectiva, a cidade é entendida como principal forma de agrupamento desse tipo de sociedade, o que aponta a importância de seu estudo.

A partir das considerações de Velho (1981), salientamos que a cidade na qual estamos pensando tem a ver com a especificidade e heterogeneidade a que o tipo de configuração urbana, associado à idéia de sociedade complexa, está intimamente ligado. Velho aponta o sentido de tal complexidade:

[...] a noção de uma sociedade na qual a divisão social do trabalho e a distribuição da riqueza delineiam *categorias sociais distinguíveis com continuidade histórica*, sejam classes sociais, estratos, castas. Por outro lado, a noção de complexidade traz também a idéia de uma heterogeneidade cultural que deve ser

entendida como a coexistência, harmoniosa ou não, de uma pluralidade de tradições cujas bases podem ser ocupacionais, étnicas, religiosas, etc. (VELHO, 1981, p. 16).

Isto posto, o autor ressalta a necessidade de mais uma distinção, visto que esta definição cobre um grande número de situações e tipos de sociedade muito heterogêneos. Quando a complexidade está fundada numa acentuada divisão do trabalho, uma grande escala de produção e consumo articulados a um mercado mundial, e uma urbanização acelerada, processos em larga medida consequentes da Revolução Industrial, estamos lidando com sociedades complexas moderno-contemporâneas. A grande cidade é, portanto, expoente do modo de vida possibilitado por esses processos.

Quando se pensa a apropriação do espaço urbano e suas consequências para a sociabilidade, Magnani (2002) traz importantes contribuições à medida que apresenta algumas alternativas de interpretação. Segundo este autor, as cidades contemporâneas são abordadas ou a partir de suas mazelas como deficiências no sistema de transporte, no saneamento básico, índices de violência, distribuição desigual de riqueza e dos equipamentos urbanos, visão que geralmente recai sobre os países emergentes, ou a partir das similitudes das metrópoles de primeiro mundo, evocando a idéia de virtualidades, *não-lugares*¹², sucessão de signos e imagens, protótipo da cidade pós-industrial.

Essas duas visões nos levariam a conclusões semelhantes: deterioração dos espaços públicos e de sociabilidade, privatização da vida social, evitação de contato e restrições dos círculos sociais. Outro aspecto ressaltado nessas visões é o da semelhança entre as grandes cidades. As chamadas cidades “globais” se assemelham nos seus equipamentos e instituições, nos serviços internacionalmente padronizados de hotelaria, nos modernos sistemas de transporte e processos digitalizados.

Tais representações alimentam uma forma de planejar e conceber a cidade pelo poder público e setor privado. As “revitalizações” das áreas centrais, por exemplo, são focos de nova forma de planejamento urbano, o “planejamento estratégico”, de modo a

¹² Conceito cunhado por Marc Augé, para quem “[...] os não-lugares não operam nenhuma síntese, não integram nada, só autorizam, no tempo de um percurso, a coexistência de individualidades distintas, semelhantes e indiferentes umas às outras” (AUGÉ, 1994, p.110). AUGÉ, M. **Não – lugares: introdução a uma antropologia da supermodernidade**. Campinas: Papirus, 1994.

ocorrer uma requalificação ou enobrecimento dessas áreas, para que possam ser locais de consumo, inaugurando um novo tipo de consumo cultural, que é o consumo do lugar.

Magnani aponta algumas críticas a essas concepções. A cidade para ele não deve ser entendida apenas como lugar de concorrência e consumo, mas concentra serviços, oportunidades de trabalho, produz determinados padrões e estilos de vida, não apenas para os grandes consumidores ou para o grande capital. Nessa perspectiva, que assinala uma dinâmica complexa de processos e grupos sociais, devem ser rejeitadas aquelas visões que desconhecem os atores sociais que compõem a cidade. Nos seus dizeres,

Em primeiro lugar, observa-se a ausência dos atores sociais. Tem-se a cidade como uma entidade à parte de seus moradores: pensada como resultado de forças econômicas transnacionais, das elites locais, de lobbies políticos, variáveis demográficas, interesse imobiliário e outros fatores de ordem macro; parece um cenário desprovido de ações, atividades, pontos de encontro, redes de sociabilidade. Já os moradores propriamente ditos, que, em suas múltiplas redes, formas de sociabilidade, estilos de vida, deslocamentos, conflitos, etc., constituem o elemento que em definitivo dá vida à metrópole, não aparecem, e quando o fazem, é na qualidade da parte passiva (os excluídos, os espoliados) de todo o intrincado processo urbano. (MAGNANI, 2002, p.14-15).

Nesse quadro, as áreas centrais podem ser relevantes no sentido que revelam vidas em contraste, constantes lutas pela apropriação de espaços valorizados não só do ponto de vista econômico, mas também de significados sociourbanísticos, com seus patrimônios materiais e culturais, construídos de lembrança, identidades locais, nas memórias díspares de quando o Centro era centro dos acontecimentos. Para muitos – moradores, trabalhadores, transeuntes, ONGs, movimentos sociais, órgãos públicos, agentes privados –, essas áreas são bem mais do que apenas valor de troca que segue a lógica do lucro, não raras vezes de cunho eminentemente especulativo. Elas são também valor de uso, local de trabalho e de moradia, espaço de luta pela apropriação de benefícios urbanos, fulcro reivindicativo para o acesso a bens e serviços – sobretudo habitação digna – necessários à vida nas cidades.

A partir dessa perspectiva, buscamos pensar as interações entre indivíduos que não se conhecem, de maneira que os processos históricos e sociais que delineiam uma

conduta no espaço urbano, aqui focadas no âmbito dos restaurantes no centro de Uberlândia, possam ser conectados à experiência dos indivíduos que vivem e se relacionam nessa cidade. Para tanto, é necessário valermos-nos de categorias que possam ser identificadas empiricamente pelo investigador, de modo que se tornem princípios explicativos.

Novamente recorremos a Magnani. Contrapondo as visões da cidade acima referidas e por ele criticadas, o autor propõe que podemos perceber formas de arranjos concretos partilhados pelos indivíduos que nos mostram suas redes de convívio e sociabilidade, como por exemplo, no caso da categoria pedaço. Esta designa um espaço onde se delimita um grupo de pertencimento que se estrutura a partir de rede de relações que combinam laços de parentesco, vizinhança, procedência, vínculos definidos por participação em atividades comunitárias e desportivas.

Uma variação do pedaço pode ocorrer quando seus frequentadores não necessariamente se conhecem – ao menos não por intermédio de vínculos construídos no dia-a-dia do bairro – mas sim se reconhecem como portadores dos mesmos símbolos que remetem a gostos, orientações, valores, hábitos de consumo e modos de vida semelhantes.

Outra categoria, porém, parece-nos mais adequada à realidade que pretendemos descrever, a de manchas, caracterizadas por algum tipo de atividade ou prática dominante, que agregam em torno de si um ou mais estabelecimentos apresentando-se de maneira mais estável na paisagem que o pedaço. As atividades que oferecem e as práticas que propiciam são o resultado de uma multiplicidade de relações entre seus equipamentos, edificações e vias de acesso, o que garante uma maior continuidade, transformando-as, assim, em ponto de referência físico, visível e público para um número mais amplo de usuários. A mancha cede lugar para cruzamentos não previstos, para encontros até certo ponto inesperados, para combinatórias mais variadas. Sabe-se que tipo de pessoas ou serviços se vai encontrar, mas não quais, e é esta a expectativa que funciona como motivação para seus frequentadores. Sua base física é mais ampla, permitindo a circulação de gente oriunda de várias procedências e sem o estabelecimento de laços mais estreitos entre eles.

Desse modo, entendemos que essa configuração do espaço urbano, a mancha, permite-nos perceber certo número de contatos e relações entre frequentadores comuns

e permanece um lugar importante para a interação contingente ou casual entre indivíduos desconhecidos que por ali passam, constituindo um interessante referencial interpretativo¹³. Nesses termos, o entorno do Terminal Central, onde se localizam os restaurantes estudados, constitui uma mancha em que percebemos um fluxo constante de passagem e apropriação dos equipamentos do local, a exemplo dos próprios restaurantes. Ao contrário do pedaço, onde as relações se estabelecem entre conhecidos, nas manchas, como a que estudamos, não há expectativa de relações próximas, os cruzamentos entre estranhos são esperados, como parte da própria característica de circulação do lugar, o que nos ajuda a entender, em parte, o modo como a interação ocorre.

Relações sociais nos restaurantes

Até o momento, dedicamo-nos a apresentar um breve histórico do surgimento dos restaurantes e como se tornaram importantes locais de alimentação na contemporaneidade, apontando o espaço urbano como elemento importante para a compreensão do tema proposto, o comer fora partilhando a mesa com desconhecidos. Tendo em vista as questões acima abordadas, passamos à análise das relações sociais nos restaurantes, considerando suas características e configurações na atualidade. Para tanto, retomaremos Spang (2003) e outras pesquisas brasileiras, a exemplo de Abdala (2003), Collaço (2003) e Diez Garcia (2008).

De acordo com Spang, algum tempo depois do estabelecimento dos restaurantes, a especialidade não era mais servir sopas saudáveis de modo refinado, mas fornecer comida a paladares individuais. Diferentemente do *traiteur*, que alimentava um grande grupo sentado à mesma mesa, o *restaurateur* servia porções individuais em mesas

¹³Essa perspectiva de análise pode ser percebida também na pesquisa feita por Collaço (2000) sobre o comer fora no centro de São Paulo, em que a autora toma por referência as formas do espaço identificadas por Magnani. Ela constata que os discursos emitidos pelos entrevistados sugerem existir, no horário do almoço, uma rede de sociabilidade que é possível pela identificação que os usuários do espaço fazem de seus semelhantes - assim classificados principalmente a partir do local no qual trabalham ou do tipo de função que exercem. Dessa forma, a autora identifica uma *mancha* de alimentação rápida no centro da cidade, caracterizada pela oferta de equipamentos urbanos de um mesmo segmento e marcada por certa continuidade geográfica.

privadas. Desse modo, o serviço “ao restaurante” passou a designar não mais um tipo de caldo, mas comida individualizada. Nas palavras da autora,

Enquanto o cliente caricaturado da *table d'hôte* precisava sentar-se estrategicamente ao lado do assado e das ervilhas verdes, o cliente estereotipado do restaurante podia admirar sossegadamente o seu porte e graciosidade, sem medo de que, sempre que levantasse os olhos da mesa em direção de um espelho próximo, seu vizinho pudesse agarrar uma guloseima favorita do prato de servir. (SPANG, 2003, p. 89-90).

O uso do cardápio impresso, ou *carte*, que permitia aos clientes escolher o que gostariam de comer, representou outra importante inovação de serviço. Ao fazer o pedido usando o cardápio do restaurante, os fregueses emitiam uma declaração altamente individualizada, diferenciando-se dos outros. Podendo calcular o preço da comida antes de pedi-la e não mais precisando dividir todos os pratos servidos à *table d'hôte*, era possível pensar as preferências na refeição como uma questão tanto de bolso quanto de paladar individualizado. Dessa maneira, o restaurante tornou viável, pela primeira vez, que se partilhasse uma refeição sem que isso significasse dividir os mesmos alimentos.

Outra inovação importante foi que esses estabelecimentos ofereciam não apenas mesas privadas, mas cabines ou salas para quem desejasse um contato mais reservado, ao invés de uma sociabilidade mais expansiva. Esses espaços denotavam o íntimo e o privado, e até mesmo o potencialmente secreto.

O restaurante também alterou de forma significativa a relação entre fornecedor e consumidor, privilegiando este último. Na tradição da *table d'hôte* agora rejeitada, o dono do estabelecimento recebia os seus clientes para uma refeição ou acolhia os viajantes na “mesa do anfitrião”. Porém, o que o *restaurateur* oferecia aos seus fregueses era a sua *própria* mesa. O restaurante prometia aos seus frequentadores o conforto do lar, com sua sala ou mesa privada como seria *em sua casa* (SPANG, 2003).

Ao propiciar espaços privativos dentro de seus domínios, o tipo de serviço e sociabilidade existente nos restaurantes também se diferenciava muito de outras formas de se comer em público, como no café, por exemplo. Mesmo dividindo o salão, os frequentadores tinham sua atenção voltada à sua própria mesa, sem que houvesse

necessariamente interação entre eles. Spang comenta que não existia palavra em inglês e em francês para designar a relação que se estabelecesse entre as pessoas em um restaurante. Este se tornou um lugar para necessidades pessoais e desejos privados.

O serviço do “restaurante” – que se diferenciava tanto do café quanto *datablé d’hôte*– caracterizava não a integração pública, mas a separação em compartimentos, de um mundo de grupos divididos e o isolamento individual. Os fregueses do café liam jornais e pensavam sobre o mundo ao seu redor; os clientes do restaurante liam o cardápio e pensavam sobre seu próprio corpo. (SPANG, 2003, p. 101).

Essa orientação para o privado e o individual que passou a caracterizar os restaurantes é marcante para Spang pois, no seu entender, por esse motivo, estes estabelecimentos foram ainda pouco estudados, ao contrário dos cafés, que foram considerados arenas de debate fundamentais para o aparecimento de uma “esfera pública da burguesia”.

Dialogando com Habermas, Spang mostra que, para esse autor, os lugares “semi-públicos”, como os cafés e as lojas maçônicas, por exemplo, formaram importantes pontos de encontro de indivíduos oriundos de diferentes meios socioeconômicos, unidos por sua capacidade de diálogo racional. Estes novos espaços permitiam o desenvolvimento de novas esferas discursivas e novos contextos de interação que possibilitaram a descoberta de interesses comuns compartilhados, de uma “opinião pública” (SPANG, 2003).

No entanto, no entender da autora, os restaurantes se apresentavam como um exemplo bastante distinto dos cafés, pois, mesmo que em termos de admissão aqueles fossem tão públicos quanto esses, diferenciavam-se bastante em termos de seu *ethos*: os restaurantes apenas se voltavam ao interesse coletivo por meio do individual e do particular.

Era pelo grau de atenção individual que prometiam dar às diferenças individuais que os restaurantes se distinguiam de forma marcante de muitas outras instituições novas da esfera pública do século XVIII. [...] ninguém jamais esperou que os clientes do restaurante chegassem a um consenso ou mesmo se esforçassem nesse sentido; ninguém nunca imaginou que um consumidor de carne de vaca e outro de frango pudessem fazer

uma concessão mútua pela vitela tendo em vista o bem comum. Ao contrário, os fregueses dos restaurantes têm por certo fazer suas *próprias* escolhas independentemente do que é pedido pelos outros ao seu redor. (SPANG, 2003, p. 109).

Em sua análise, Spang conclui que o restaurante se tornara um espaço “publicamente privado”. Dele se anunciava à época ser um “lugar público para se tomar seu caldo” assim como um excelente espaço para quem não se sentia à vontade “tomando sua refeição em público”. Sendo assim, ele permitia uma exibição pública de um “emsimesmamento” privado.

A relação que Spang aponta entre o âmbito privado que o restaurante fortalece e a maneira como isso o diferencia dos demais estabelecimentos fornecedores de alimentos até então, oferecendo a possibilidade de que o cliente reconheça ali aspectos do conforto de seu próprio lar, antecipa análises do comer fora de casa no Brasil que procuram demonstrar a existência, para os frequentadores, de uma relação entre esse espaço e a casa. Para algumas dessas análises, trata-se mesmo de uma identificação desses espaços.

É o caso de Abdala (2003), que analisou famílias que tomam refeições diariamente em restaurantes por peso, nas duas últimas décadas do século XX, apontando uma identificação desses com o espaço doméstico, por parte dos consumidores. Nos dizeres de Abdala,

A identificação dos restaurantes com o espaço da casa, para seus defensores, se expressa na escolha da comida, na preferência por lugares que “lembram a casa da avó” ou, simplesmente, por espaços estabelecidos em casas, contrastando com salões amplos tidos como “não aconchegantes” e pouco privativos; na demarcação das mesas especiais e, fator importante, na relação de proximidade e confiança estabelecida com os donos e, às vezes, com o próprio *staff*. (ABDALA, 2003, p. 178).

A possibilidade de restabelecer o ritual do almoço em família é elemento importante, sendo contrastada com a dispersão no espaço da casa, causada pela TV e computadores, telefones e as correrias para ir à escola ou ao trabalho. O restaurante se coloca como meio termo, ponto de encontro onde a família pode se reunir quando as distâncias em relação à casa são grandes.

A relação com os proprietários é destacada à medida que são relatadas incumbências delegadas a esses, no sentido de tomar conta do filho quando a família mora em outra cidade ou de transmitir recados ou ainda repassar objetos pessoais, como chaves, por exemplo. É possível também o conhecimento dos gostos e a solicitação de um prato predileto como se fosse a própria casa. A relação com o lugar ou mesa é igualmente importante, visto que clientes relatam esperar o “seu lugar” desocupar, mesmo que haja lugares vagos.

A autora conclui que os restaurantes *self-service* se transformam em extensões da cozinha doméstica, em “palcos” onde uma nova cena familiar se desenvolve, na medida em que são re-apropriados como se fossem a casa. Entretanto, a família foi o principal foco de análise, a relação entre desconhecidos não foi aprofundada. Não obstante, o trabalho levanta questões que vão ao encontro das indagações desta pesquisa.

Ela aponta que, mesmo entre as famílias que comem fora diariamente, existem aquelas que guardam suas críticas a esses estabelecimentos, comparando-os com restaurantes de escolas, chamados por vezes de bandejões, onde todos comem juntos em grandes mesas, e as pessoas se vêem, mas nem sempre convivem. Incomoda também a ideia de falta de privacidade e de partilhar o momento da refeição com pessoas que não convidaram ou com quem não têm relações.

Esses elementos levantados por Abdala nos mostram que mesmo que a apropriação do espaço do restaurante como se fosse a casa seja um importante aspecto nas relações dos consumidores com o estabelecimento, algumas ressalvas podem ser encontradas, de modo especial no que se refere ao contato com desconhecidos. Também entre as pessoas que, de certa forma, adotam o hábito por necessidade, não tanto por opção e se colocam como seus críticos, uma identificação com a casa pode não ocorrer, como veremos em nossa própria observação.

Diez Garcia (2008) é outra autora que observa essa busca pela casa no restaurante em seu estudo na cidade de São Paulo. Segundo ela, a alimentação originária do espaço doméstico está ligada ao convívio familiar e é fundamentalmente vinculada à figura da mãe e da mulher. Dessa forma, está atrelada a uma referência afetiva, que será buscada quando as refeições passam a ser tomadas fora de casa.

Ao se apropriar das categorias de “casa” e “rua”, propostas por DaMatta, para o entendimento dos espaços públicos e privados na sociedade brasileira, a autora propõe que,

As manifestações de afetividade que compõem as representações sociais da alimentação no meio urbano transferem para o convívio da “rua” elementos predominantes no convívio doméstico. As pessoas geralmente preferem sair para comer acompanhadas por aqueles que têm maior ligação afetiva, valorizam a comida caseira e criam vínculos nos lugares onde habitualmente fazem suas refeições. O vínculo afetivo também é consolidado no ato alimentar. (DIEZ GARCIA, 2008, p. 77).

Pode-se notar que a “casa” é perseguida, como lugar idealizado para alimentação, na valorização que a comida de tipo caseiro tem. A autora aponta para a existência de uma separação entre comida do dia-a-dia (da “casa”) e a do lazer e fins de semana (da “rua”), marcada pela ocorrência em espaços distintos e diferenças simbólicas importantes, sendo que esta última não pode substituir a primeira.

Portanto, mesmo que a alimentação tenha se deslocado do âmbito privado para o público, o referencial de origem do comensal se mantém. A comida e os modos de comer são, então, revestidos de um caráter de intimidade. Isto pode ser percebido, segundo a autora, pela preocupação e constrangimento de ser observado durante a refeição. Se as maneiras de comer delatam a condição social, buscam-se lugares ou cantos reservados, longe dos olhos dos outros, para se tomar a refeição.

Collaço (2003) é também uma importante referência no estudo do comer fora ao pesquisar as representações do comer em restaurantes de comida rápida em praças de alimentação de *shopping-centers* da cidade de São Paulo. Os locais foram escolhidos devido ao fato de concentrarem diversos estabelecimentos destinados a esse tipo de serviço - critério para o recorte empírico adotado.

No que se refere à possibilidade de encontro com o outro, o trabalho desta autora nos coloca diante de importantes observações. De início, a constatação de que a seletividade do shopping sugere que não é qualquer “público” que pode adentrá-lo. Essa tendência de “limpeza” do espaço seleciona aqueles considerados limpos, bem vestidos

e que apresentam comportamentos apropriados aos “bons costumes”, demarcando que nem todas as pessoas podem circular ali.

Relativamente aos usos do espaço, a observação da mesa nos aponta questões como a preocupação com a higiene e o contato com pessoas desconhecidas. Mesmo que atenda a vários usuários durante o dia, a mesa, no momento em que está sendo utilizada, representa um universo particular, delimitação entre o espaço do indivíduo e do outro. Compartilhá-la com um desconhecido ou encontrar sobras de um cliente anterior pode ser um elemento de preocupação para os comensais. Como observa a autora,

Nesse sentido o contato com o impuro também pode ser interpretado a partir do encontro com estranhos, que não só usam os móveis da praça, mas abandonam pratos e outros utensílios usados e podem adquirir uma proximidade pouco desejada ao compartilhar uma mesa ou consumir o alimento através de maneiras consideradas pouco adequadas, segundo foi possível notar em várias ocasiões. Presenciei evidentes expressões de desagrado quando alguém sozinho sentado em uma mesa era questionado se haveria algum problema de sentar-se ao seu lado, assim como aquele que solicitou o uso de um lugar vago encontra-se visivelmente constrangido, impelido a agir desse modo por evidente necessidade. Durante a refeição é curioso notar que, mesmo frente a frente, os comensais nessa situação não trocam uma palavra, nem sequer se olham e, se isso ocorrer, há um desvio imediato desse contato visual. (COLLAÇO, 2003, p.47).

O fato de algumas pessoas ficarem esperando o término da refeição de outras para ocuparem seu lugar, devido à falta de mesas, é apontado como fator de incômodo, como uma atitude não educada. Por outro lado, faz-se necessária a adoção de modos de consumo considerados adequados, de forma a não chamar a atenção sobre si, ou ferir as expectativas dos demais, mesmo que não existam laços estreitos entre os comensais. Tal situação se reflete na conduta dos indivíduos, no distanciamento e indiferença perante o outro, podendo tornar a refeição “um martírio”.

Uma ocorrência que chamou a atenção foi a recusa de uma funcionária de um desses estabelecimentos em comer nesses locais, devido à preocupação de estar em um espaço que não condizia com seu padrão de renda, e do qual ela não dominava os códigos de etiqueta. Para ela, era evidente sua distância em relação aos frequentadores da praça de alimentação, acreditando estar “num nível social mais baixo”, o que era

indicado pela falta de conhecimento em manusear talheres ou pedir pratos. Tal exemplo evidencia a preocupação com o julgamento dos outros, de não estar se portando de maneira adequada, atraindo olhares de censura. Como bem coloca a autora,

Na verdade o que está em jogo é uma tentativa de não ser submetido a um julgamento que evidenciaria uma posição social inferior através dos modos adotados frente ao consumo do alimento. Dessa maneira, o comer fora torna-se uma fonte de insegurança e apreensão e é sistematicamente evitado por certos entrevistados que não desejam potencializar a sensação de não se sentirem “bem comendo na frente dos outros” pelo “medo de errar” em sua performance pública, os restaurantes, sendo vistos como espaços de julgamento ... (COLLAÇO, 2003, p.57).

A pesquisa de Collaço também revela outro aspecto na relação com os desconhecidos. Este se refere a uma sociabilidade que não é diretamente instituída entre os comensais, propiciada pelo acompanhar do movimento do vizinho de mesa, das pessoas pela praça, que compartilham uma experiência comum. De maneira diferente da percepção de constrangimento diante dos desconhecidos, pode ser entendido também que a movimentação intensa da praça é aceita e tolerada, pois afasta a idéia de que se está comendo sozinho. Para algumas pessoas, a refeição feita em casa, sozinho, pode ser apontada como um desconforto pela solidão, sensação amenizada pelo movimento da praça de alimentação. Diferentemente de um restaurante convencional, no qual estar sem companhia causa estranheza, nas praças o fato é visto como uma situação comum, possibilitando não se sentir só pela observação do movimento.

Collaço nos fornece importantes elementos para pensar o comer com desconhecidos, chamando nossa atenção para questões como a organização do espaço, a sensação de não estar só, assim como para o constrangimento e o julgamento que, em parte, se relacionam ao domínio dos códigos de etiqueta, aspecto que nos interessa de modo especial e que analisamos no próximo capítulo.

CAPÍTULO II

Capítulo 2: Civilização e adequação dos comportamentos em sociedade

As regras de comportamento e o “Processo Civilizador”

Para compreensão das maneiras como os indivíduos se portam perante estranhos, é importante ter em mente alguns processos envolvidos na configuração do que é considerado ou não conduta apropriada. Para tanto, devemos observar a existência de uma pauta de condutas no processo interativo, recorrendo à análise dos processos históricos nos quais se definiram comportamentos socialmente aceitos relativos às formas de sociabilidade no espaço público.

Iniciamos pela observação do decoro no cotidiano que, como sugere Martins (1999), nos permite reconhecer mudanças sociais ainda em andamento antes que possam ser observados nas grandes estruturas sociais. Nesses termos, ele propõe pensar a observância ou não do decoro nos processos interativos, de maneira a nos mostrar o homem comum como agente da dinâmica social. Como o autor aponta,

De fato, o que interessa sociologicamente não é o decoro como mera pauta da moralidade do homem comum, como genérica orientação de condutas. Mas o decoro enquanto mediação, enquanto referência por meio da qual as relações são construídas de um modo e não de outro e por meio da qual ganham sentido na vida cotidiana. (MARTINS, 1999, p.10)

Ainda segundo esse autor, recuperar o tema do decoro repõe a importância do caráter ritual das relações. O decoro aparece na vida cotidiana como pauta de condutas que define qual comportamento é tido como apropriado ou não em uma determinada situação. Para Martins, poder-se-ia pensar que o aparecimento da vida cotidiana documentaria o desaparecimento da ritualização nos processos interativos. Porém, o fato de que os sujeitos ainda observem regras de interdição de comportamentos considerados

não adequados, mostra que tal caráter ritual não desapareceu completamente das relações sociais.

A noção de comportamentos considerados adequados é bastante antiga, como observa Montanari (2010). No que diz respeito ao “ritualismo convivial”, especialmente ao bom comportamento à mesa, as comunidades monásticas elaboraram uma série de regras que impunham o silêncio, a concentração, a sobriedade dos gestos e a moderação na ingestão do alimento (MONTANARI, 2010, p.114). Datam dos séculos XII e XIII os primeiros manuais sobre “as maneiras à mesa”, gênero que assumirá grande importância na época moderna, conforme atestam os trabalhos de Elias e Mennel¹⁴.

Ao pensar os livros de maneiras, Montanari aponta que são instrumentos que visam definir, “distinguir” quem é de dentro e quem é de fora, quem participa e quem é excluído. No entender do autor:

Dans la mesure où les gestes faits avec les autres tendent à sortir du cadre strictement fonctionnel pour prendre une valeur communicative, la vocation conviviale des hommes se traduit immédiatement dans l’attribution d’un *sen* aux gestes faits en mangeant. Nous définissons ainsi la nourriture comme une réalité délicieusement culturelle... (MONTANARI, 2010, p.111)¹⁵

O sociólogo Norbert Elias (1994) é, provavelmente, a maior referência nessa discussão, nos termos de uma história da civilidade e do que ele chamou de processo civilizador, no qual se formaram estruturas de autocontrole de emoções e gestos, de suavização e refinamento das maneiras, correspondentes às mudanças sociais em curso na Europa, com o fim do período medieval e a constituição dos Estados Absolutistas.

Elias assinala que civilização expressa a consciência que o ocidente tem de si mesmo, ou mais do que isso, a consciência nacional. Como aponta o autor, o termo civilização,

¹⁴MENNEL, Stephen. **All Manners of Food**. Oxford: Basil Blackwell Ltd., 1985. Também os historiadores Ariès e Dubby se referem a essa questão no volume 3 de **História da Vida Privada**.

¹⁵*À medida em que os gestos feitos na presença dos outros tendem a sair do quadro estritamente funcional para assumir um valor comunicativo, a vocação convivial dos homens se traduz imediatamente na atribuição de um “sentido” aos gestos feitos enquanto comemos. Nós definimos, assim, a alimentação como uma realidade deliciosamente cultural...* (tradução livre de nossa autoria).

[...] resume tudo que a sociedade ocidental dos últimos dois ou três séculos se julga superior a sociedades mais antigas ou a sociedades contemporâneas “mais primitivas”. Com essa palavra a sociedade ocidental procura descrever o que lhe constitui o caráter especial e aquilo de que se orgulha: o nível de *sua* tecnologia, a natureza de *suas* maneiras, o desenvolvimento de *sua* cultura científica ou visão do mundo, e muito mais. (ELIAS, 1994, p.23).

Porém, como ele ainda observa, há diferenças na forma como a idéia de civilização é apropriada por diferentes nações. Merecem o destaque do autor as diferenças entre França e Inglaterra de um lado, e Alemanha de outro. Enquanto para as primeiras significa a importância que elas mesmas tiveram no desenvolvimento e progresso da humanidade, seu correspondente em alemão (*Zivilisation*) denota algo apenas de aparência exterior e fútil (ELIAS, 1994). O conceito que então representaria a auto-imagem alemã seria *Kultur*, que alude à produção intelectual, artística e religiosa. Nessa concepção alemã, a referência a comportamentos e condutas tem caráter secundário.

Um ponto importante a ser observado, nos sentidos que esses conceitos assumem é que “civilização” denota movimento constante, para frente, um processo, ou pelo menos seu resultado. Tal conceito enfatiza o que é comum à humanidade, ou deveria sê-lo, manifestando uma imagem e confiança de povos cujas fronteiras e identidades já estão formadas e que se expandiram e colonizaram outras terras. *Kultur*, por sua vez, ressalta os produtos humanos nos quais se expressam a individualidade de um povo, sendo assim uma idéia que delimita, que enfatiza as diferenças nacionais e a identidade particular dos grupos (ELIAS, 1994).

Tais diferenças podem ser entendidas tendo-se em mente as formações históricas dos estados nacionais desses países. A ocorrência dessa formação na Inglaterra e na França se deu mais cedo. Assim, a constituição de uma identidade nacional deixou de ser uma questão a ser discutida, enquanto que na Alemanha, que havia se unificado de maneira muito tardia para os padrões europeus, era um problema central. A esse respeito, Elias mostra que,

Enquanto o conceito de civilização inclui a função de dar expressão a uma tendência continuamente expansionista de grupos colonizadores, o conceito de *Kultur* reflete a consciência

de si mesma de uma nação que teve que buscar constituir incessante e novamente suas fronteiras, tanto no sentido político como espiritual, e repetidas vezes perguntar a si mesma: “Qual é, realmente, nossa identidade?” A orientação do conceito alemão de cultura com sua tendência à demarcação e ênfase em diferenças, e no seu detalhamento, entre grupos, corresponde a este processo histórico. (ELIAS, 1994, p.25).

O que destacamos aqui é, portanto, que esses conceitos expressam uma identidade nacional e uma experiência social. Essas palavras se tornaram instrumentos eficientes para expressar o que pessoas experimentaram e queriam comunicar, tornando-se conceitos de uso diário dessas sociedades, demonstrando não mais necessidades individuais, mas sim coletivas de expressão, como se cristalizassem a história coletiva.

No que diz respeito à civilização enquanto um processo de mudanças no comportamento social, Elias ressalta que *civilité* apareceu pela primeira vez no tratado *De civilitate morum puerilium (Da civilidade em crianças)*, de Erasmo de Rotterdam, que data de 1530 e expressou nessa palavra algo que atendia a “uma necessidade social da época”. O tratado de Erasmo tinha por objetivo a educação de crianças e discutia o comportamento em sociedade – os gestos, a postura, o vestuário, as expressões faciais – delimitando toda faixa de conduta humana. Elias argumenta que podemos perceber a existência do processo civilizador quando sentimos embaraço diante de assuntos abordados com bastante naturalidade por Erasmo, cuja forma exposta por ele ultrapassaria nosso senso de delicadeza.

Civilité adquiriu significado numa época em que a sociedade feudal e a unidade da Igreja Católica estavam em declínio. A palavra expressa uma nova formação social, da sociedade de corte, que se delineava nesse momento, na qual cada vez mais o francês se colocava como língua comum, traduzindo a unidade da Europa, papel antes ocupado pelo latim.

Para compreender o processo no qual a idéia de *civilité* ganhou centralidade, Elias aponta que Erasmo de forma alguma foi o primeiro a se interessar pelo assunto do comportamento humano e que este tema ocupou os homens desde “civilizações” muito antigas. O processo civilizador pode ser remontado infinitamente ao passado. De qualquer ponto que se observe, percebe-se movimento, alguma coisa de antecedente. No entanto, para o autor, o padrão medieval se mostra suficiente como ponto de partida

para que se perceba a transição dessa fase de desenvolvimento para a moderna, compreendendo as mudanças que ocorreram nessa passagem.

O padrão do bom comportamento na Idade Média era representado por um conceito que expressava a autoconsciência que a classe aristocrática tinha de si e do que a tornava (em seu próprio modo de ver) excepcional: o comportamento cortês. A idéia de cortesia (*courtoisie* em francês) se referia diretamente, e de maneira mais clara que as outras que a substituiriam, a um lugar bem determinado na sociedade, à maneira como as pessoas se comportavam na corte.

O que se pode ressaltar sobre a especificidade desse período é que, comparado a tempos posteriores, havia uma forte uniformidade no que se considerava bom ou mal comportamento. Nesse momento existia pouca complexidade no conjunto geral de ideias, assim como poucas nuances emocionais. Distinguiam-se amigos e inimigos, desejo e aversão, pessoas boas e más.

No que tange às regras referentes ao comer, eram simples e pouco restringiam os impulsos e inclinações. Recomendações para lavar as mãos antes da refeição, não se coçar à mesa, não limpar o nariz com a mão, e não colocar a mão, que será usada para pegar alimentos na travessa comum, nos olhos e ouvidos eram dadas não às crianças, mas aos adultos. Indicações que poderiam nos parecer elementares demais, comenta Elias, eram dadas às pessoas das camadas “superiores”.

Nesse período, as pessoas se serviam de travessas comuns, as carnes e outros alimentos sólidos eram pegos com a mão, molhos e líquidos com uma colher ou uma concha, mas frequentemente bebidos levando-se os pratos ou travessas à boca. Não existiam talheres ou utensílios específicos para tipos diferentes de alimentos, eram usadas as mesmas facas e colheres, comumente os comensais dividiam os copos e comiam na mesma *quadra*¹⁶. Essa era aproximadamente a técnica padrão do modo de comer na Idade Média, que correspondia à estrutura de relações e emoções daquele tempo.

No decorrer do século XVI, o conceito de *courtoisie* lentamente vai caindo em desuso e sendo substituído pelo de *civilité*, que assume preponderância. Tal fato é sinal

¹⁶Elias aponta que Erasmo usava a palavra *quadra* para designar tanto o prato quanto uma fatia de pão em que os alimentos retirados da travessa comum eram colocados.

de que uma importante mudança comportamental está em andamento. É nesse período que o tratado de Erasmo assume grande importância. Sobre ele, Elias aponta que

(...) seu sucesso, sua rápida disseminação e seu emprego como manual educativo para meninos mostram até que ponto atendia a uma necessidade social e registrava os modelos de comportamento para os quais estavam maduros os tempos e que a sociedade – ou mais exatamente a classe alta, em primeiro lugar – exigia. (ELIAS, 1994, p.83).

As mudanças desse período não ocorreram de maneira repentina, nem pela substituição de um padrão por outro completamente distinto. Pode-se perceber que a sociedade estava em transição. No tratado de Erasmo e nos muitos outros que o seguiram, é possível ver que muito do que é dito pode ser remetido à tradição medieval. Porém, Elias nota que guardam também algo de novo, como um “tom” diferente, uma maneira diferente de se ver as coisas.

Não são tanto as próprias regras ou maneiras em si a que se referem as mudanças. Permanecem as advertências para que se lavem as mãos, não assoar o nariz ou se coçar e ainda é costume pegar a carne com a mão, embora se recomende pegá-la apenas com três dedos. A diferença no “tom” a que Elias se refere diz respeito à perda da “simplicidade” das oposições entre “bom” e “mal”, “amigo” e “inimigo”. As pessoas passaram a experimentar as relações com um grau maior de diferenciação e controle maior de suas emoções.

Nesse novo estágio em que o comportamento socialmente aceito se expressa pela idéia de *civilité*, o indivíduo, a fim de ser considerado de acordo com esse padrão, é obrigado a observar, a prestar atenção às outras pessoas à sua volta, aos seus comportamentos e emoções. É esse elemento que configura a principal mudança na forma de interação desse momento e que o diferencia do anterior (ELIAS, 1994).

Nesse período da Renascença, sem dúvida houve uma mudança no que era considerado apropriado ou não, mas como afirmado anteriormente, não em termos de uma substituição para um código radicalmente novo. A grande questão é que a necessidade de se observar mais atentamente os outros revela que as pessoas semoldavam mais umas às outras. Aumentou, assim, a coerção exercida por uma pessoa sobre a outra e se tornou mais preeminente a exigência de se comportar corretamente.

Entrando no século XVII, uma hierarquia social mais rígida vai se formando e se consolida no poder uma “nova classe aristocrática”. Nesse contexto, a questão do bom comportamento se torna central, à medida que a estrutura, agora alterada pela ascensão dessa nova “camada superior”, expõe seus membros às pressões dos demais indivíduos em escala ainda não observada em outras épocas.

A respeito dessa nova fase, Elias mostra que,

Forçadas a viver de uma nova maneira em sociedade, as pessoas tornam-se mais sensíveis às pressões das outras. Não bruscamente, mas bem devagar, o código de comportamento torna-se mais rigoroso e aumenta o grau de consideração esperado dos demais. O senso do que fazer e não fazer para não ofender ou chocar os outros torna-se mais sutil e, em conjunto com as novas relações de poder, o imperativo social de não ofender os semelhantes torna-se mais estrito, em comparação com a fase precedente. (ELIAS, 1994, p.91).

Fica claro, então, que, em conjunto a essa maior coerção que os indivíduos exerciam uns sobre os outros, se tornou imperativo policiar o próprio comportamento. Ao tratar esse tema do controle de si, Elias aponta para uma questão eminentemente política, como assinala Claudine Haroche (1998), visto que o governo de si é fundamento para o governo dos outros, um componente essencial do poder e, dessa maneira, um entrave à desordem e um complemento da lei.

Esta autora considera que uma determinada representação do sujeito está fundamentada pela contenção que estrutura em profundidade um certo tipo de economia psíquica, ou uma determinada forma de subjetividade. O corpo é entendido como um receptáculo que pode ser ameaçado interna ou externamente, e deve ser protegido do excesso, do arroubo, da falta de controle de si mesmo e daquilo que é incontrolável nos outros.

Desse modo, a contenção é entendida como uma capacidade, o que implica uma consciência do próximo, o seu recolhimento e respeito em relação a ele, ao mesmo tempo em que se constitui como delimitação de si. Ela tem por base um modelo psicológico que requisita determinadas disposições como a moderação, a reserva e a prudência, por exemplo.

Dessa maneira, conter-se, controlar-se são atitudes ligadas a uma determinada representação de corpo e de pessoa, que é indissociável da política. Haroche, assim como Elias, afirma que os gestos e posturas, como também suas formas de controle, podem incorporar e nos demonstrar certos preceitos e ideias de uma época.

Ao analisar a questão da hierarquia e da ordem, tomando como referência alguns autores (incluído Elias) que se debruçaram sobre a política, principalmente no Antigo Regime na França, Haroche (1998) aponta que os protocolos e maneiras podem ter diversos significados para a sociedade, e podem adquirir um sentido muito forte de designar grupos sociais.

Assim, é importante notar que a partir das ordens subjacentes aos grupos ou comunidades, podem ser diferenciados os corpos políticos à proporção que percebemos suas marcas exteriores, suas condutas corporais, gestos, posturas e movimentos que se impõem aos corpos de cada um. É possível, então, apreender as continuidades entre os corpos políticos e corpos individuais, observando o jogo impresso nas condutas corporais.

Nesse contexto, a autora assinala que a deferência é central no entendimento das saudações, cumprimentos e desculpas que implicam, da parte de seu autor, certa consideração pelo destinatário. Esta é uma questão importante, na análise de Haroche, para a compreensão da diferenciação e integração tanto nas sociedades aristocráticas como nas democráticas. A esse respeito, citamos o comentário de Pilla sobre a autora:

As formas de deferência, segundo a autora [Haroche], podem se exprimir ou se reforçar por certos comportamentos, gestos, contenções, que manifestam obséquio ou insolência, ou uma posição no espaço - dar o seu lugar ao outro, deixar que passe primeiro, o espaço a ocupar à mesa. Aí se vê o uso da deferência como elemento crucial de diferenciação e de integração para as sociedades aristocráticas e mesmo para as democráticas, ainda que nestas ela se expresse de forma diferente. Mesmo suprimidos os privilégios aristocráticos, ainda persiste a necessidade da obtenção da deferência pelo seu valor e utilidade social e política, pelo reconhecimento e pelo respeito que a deferência é capaz de demonstrar. (PILLA, 2004, p.24)

Pelas regras da etiqueta e do protocolo, a ordem se inscreve nos gestos, atitudes e posturas corporais. Tal ordem se inscreve não apenas “nos” corpos, mas também

“entre” eles, visto que a colocação espacial é igualmente uma importante variável na distribuição do poder. A posição e o lugar que cada um ocupa em uma determinada sociedade, nos planos literal e simbólico, é governada por regras, há um uso político da repartição do espaço, seja da distância ou da proximidade entre os corpos. Tais regras prescrevem os movimentos, designam lugares, constroem posturas, determinando uma dada ordem espacial. (HAROCHE, 1998).

Em relação à questão política que envolve as chamadas regras de etiqueta, há outro aspecto a ser considerado, como abordado por Elias. O autor aponta que o tratado de Erasmo e outros que o seguiram destinavam-se primordialmente às camadas “superiores” de suas épocas, atendendo à necessidade da nobreza provinciana de conhecer o comportamento da corte e dos estrangeiros ilustres, mas também despertando interesse nos principais estratos burgueses.

Os comportamentos e modas da corte, conforme Elias, eram apropriados e imitados pelas camadas médias, perdendo assim parte de seu caráter distintivo e identificador. Tal fato obrigava a criação de formas mais refinadas e aprimoradas para que as camadas “superiores” continuassem se distinguindo dos demais segmentos. Esse mecanismo de difusão e de constante necessidade de diferenciação que impulsionava o movimento nos padrões de comportamento na corte, de início pode parecer caótico, mas, com o passar do tempo, revela certa linha de desenvolvimento, incluindo o que se poderia entender por “avanço” nos patamares da vergonha e do embaraço.

No séc. XVIII, os círculos clericais se tornariam grandes divulgadores dos costumes da corte, primeiramente porque os padrões de controle e disciplina desenvolvidos pelas camadas “superiores”, em alguma medida, se afinavam com preceitos do comportamento eclesiástico tradicional, e em segundo lugar, devido ao fato de que grande parte da educação era de responsabilidade de instâncias religiosas, tendo, portanto, os preceitos da civilidade grande divulgação nestas.

Com a gradual extinção da nobreza feudal e formação de uma nova aristocracia nos séc. XVI e XVII, o conceito de civilidade foi substituindo o de cortesia como comportamento social aceitável, como já dito. Por sua vez, posteriormente deu lugar ao de civilização. A esse respeito Elias afirma que,

Cortesia, civilidade e civilização assinalam três estágios de desenvolvimento social. Indicam qual sociedade fala e é

interpelada. Não obstante, a mudança concreta no comportamento das classes altas, a expansão de modelos de comportamento que, daí em diante serão chamados de “civilizados” ocorrem [...] na fase intermediária. O conceito de civilização indica com clareza, em seus usos no século XIX, que o *processo* de civilização – ou, em termos mais rigorosos, uma fase desse processo – fora completado e esquecido. As pessoas querem apenas que esse processo se realize em outras nações, e também, durante um período, nas classes mais baixas de sua própria sociedade. Para as classes altas e médias da sociedade, civilização parece firmemente enraizada. Querem, acima de tudo, difundi-la e, no máximo, ampliá-la dentro do padrão já conhecido. (ELIAS, 1994, p.113).

No que se refere às explicações racionais que um observador do século XX poderia lançar em relação às maneiras à mesa, como a consideração de que o uso de talheres é mais higiênico do que comer com a mão, por exemplo, o autor aponta que não se colocavam como fundamentos da definição da maneira apropriada de se portar até meados do século XVIII. O controle dos gestos se explicava pela necessidade da adaptação dos comportamentos aos modelos vigentes e em razão da consideração pelo embaraço dos outros. Dizia-se que não se podia ter determinada atitude, quando não era educado ou apropriado fazê-lo, ou poderia constranger o conviva.

Nesse sentido, Romagnoli (1998) também tece considerações a respeito da etiqueta e das boas maneiras à mesa, visto que a mesa, em sua concepção, é por excelência um lugar de sociabilidade, onde se encontram a exterioridade da polidez e a interioridade da ética. Para esta autora, o comportamento nessa situação é regido por dois princípios: controlar e conter os gestos ao mesmo tempo em que se deve zelar pelos objetivos éticos e sociais que a circunstância exige. Desse modo, podemos afirmar que a maneira como se come é revestida de um simbolismo que transparece em cada gesto, palavra e atitudes “encenados” no palco das refeições formais ou até mesmo das cotidianas (PILLA, 2004).

Pode-se concluir, então, que o controle dos gestos e atitudes tem um sentido de respeitar a sensibilidade dos outros. A palavra adquire uma acepção próxima a do gesto e deve também ser objeto de governo, seja dos assuntos a serem abordados, devendo-se evitar temas desagradáveis, sejado tagarelar demais. Evitar comportamentos que

provoquem a sensação de repugnância se torna preeminente em termos do respeito ao próximo. Visser (1998) também aponta para esse sentido quando afirma que

O comportamento cortês é um ritual realizado em benefício das outras pessoas e do nosso relacionamento com elas. O objetivo é agradá-las e acalmá-las, principalmente quando se teme uma passagem difícil; reconhecer e satisfazer a necessidade de respeito e assistência que elas sentem; impor a elas nossa vontade sem despertar ressentimento. “Provocação” e “dureza” são evitados; afabilidade e polimento, eis o que se procura. (VISSER, 1998, p. 38).

Para esta autora, a cortesia se trata de respeito ao outro porque nos obriga a parar para refletir, gastar tempo para comportar de maneiras pré-estabelecidas, estruturadas, de forma a atender às exigências da sociedade. As outras pessoas nos colocam imposições e nos inibem inevitavelmente, da mesma maneira que também o fazemos com elas. É uma questão de educação, portanto, sendo dada pelos pais inicialmente, e posteriormente pela sociedade.

Toda criança passa, então, por um processo de “criação”, de educação, inclusive para com sua alimentação e modos de comer. Geralmente, o processo de “socialização” começa já na amamentação, pois, se no início a criança é alimentada à medida do tempo de sua fome (do seu choro), cedo ou tarde a mãe deve voltar às atividades do trabalho ou do cuidado da casa, devendo o filho se adaptar aos horários da mãe e à mamadeira, embora, como observa a autora, algumas culturas sejam bastante indulgentes com os bebês e crianças, e a esses são permitidas certas indisciplinas.

O processo educacional é contínuo no sentido do aprendizado das maneiras, podendo as crianças inclusive ser excluídas da mesa até que aprendam a controlar o seu comportamento, adequando-o às exigências sociais. Como Visser coloca, em relação à separação das crianças com os adultos,

[...] estes aprenderam a não suportar ver alguém derramar comida à sua frente, deixar que ela suje o que estão bebendo ou soltar repentinos gritos de satisfação. Em nossa sociedade, ainda é um castigo comum, por mau comportamento, ser mandado sair da mesa para comer sozinho em outra parte. (VISSER, 1998, p. 46).

A inibição dos gestos e do corpo, e o autocontrole das emoções individuais são, portanto, o sentido do processo civilizador. Posteriormente, as justificativas racionais aparecem, mas também como sintomáticas de modos sociais de seu tempo. Dessa forma, percebemos como os comportamentos à mesa podem ser ilustrativos desse processo de mudança social na estrutura das emoções e atitudes humanas.

A “chegada” das boas maneiras ao Brasil: os manuais e a europeização dos costumes.

Analisando o modo como esse processo ocorre no Brasil, Pilla (2004) mostra que, desde a chegada da Família Real, no início do século XIX, reconheceu-se a necessidade de transformações no espaço urbano e de uma “civilização” das condutas. O desenvolvimento do comércio e a intensificação da vida social têm como pano de fundo a “europeização” dos costumes.

As boas maneiras tornaram-se, nos centros urbanos brasileiros, a partir do século XIX, um dos aparelhos mais eficazes de integração, desempenhando um importante papel padronizador, concedendo ao indivíduo uma identificação com os elementos de seu grupo social, bem como distinguindo-o da massa populacional. A partir daí, uma nova sociabilidade se impunha aos novos centros urbanos, em especial ao Rio de Janeiro, obrigando a uma civilização dos costumes, e como veículo de ensino dessas novas condutas têm-se os manuais de etiqueta e civilidade. Em especial na segunda metade do século XIX, no bojo do processo de europeização dos costumes, as boas maneiras em sociedade tornaram-se instrumentos de distinção, diferenciação e integração social (PILLA, 2004)¹⁷.

Como a autora observa, os guias de boas maneiras foram bem recebidos em meados do séc. XIX com o fortalecimento do Segundo Império, pois as cidades

¹⁷Sobre a verdadeira moda de manuais de civilidade na “corte dos trópicos”, Isabel Drumond Braga observa: “[...] a literatura de civilidade teve também um público significativo no Brasil imperial. A antiga colônia, partilhando a mesma língua e desejando aprender as maneiras elegantes da Europa, nomeadamente da França, não hesitava em recorrer às obras portuguesas sobre a matéria.” BRAGA, Isabel D. Civilidades. Porquê? Para quê? Para quem? In: CARVALHO, Maria Amália Vaz de. **Arte de viver na sociedade**. Estudo e actualização do texto de Isabel M.R. Drumond Braga e Paulo Drumond Braga. Lisboa: Colares editora, [s/d]. p. 33-34.

tomaram maior impulso e as elites rurais que passaram a conviver socialmente nesse meio necessitavam tomar conhecimento desse corpo de regras¹⁸.

Em meio a esse quadro, a autora mostra que a adoção de modelos estrangeiros, em especial franceses, marca uma importante fase do processo civilizador, no qual se destacam os cuidados com a higiene, a correção dos modos, as boas maneiras à mesa e a adequação e distinção das formas de vestir. Enfim, tudo o que diz respeito ao polimento dos costumes e ao refinamento do gosto serve para definir e caracterizar os membros de uma determinada categoria social.

Um elemento importante desse contexto, que se reproduziu nos guias de civilidade, são os papéis atribuídos a homens e mulheres quanto às funções de cada um. Apregoava-se que cabia ao homem prover a subsistência e à mulher administrar harmoniosamente o lar, pois sua natureza e condição biológica eram, no entendimento da época, próprios para o desempenho das funções da vida privada.

No início do século XX, entre as reformas urbanas que são empreendidas nas principais capitais do país, num projeto de construir uma “Europa possível”, era um objetivo central eliminar qualquer ligação de um passado de barbárie para colocar o país no percurso da civilização¹⁹.

Esse cenário urbano em constante desenvolvimento recebeu os manuais de civilidade, de administração do lar e livros de cozinha. Orientadores de uma estética comportamental, certamente serviram como parâmetro aos distintos habitantes das cidades, e se encontravam no cotidiano das recepções que se desenrolavam nas salas de

¹⁸ A esse respeito ver também as observações de Lília Schwarcz: “Era por meio dos guias que se espelhava a civilização européia, era levando em conta seus conselhos que se colocariam os trópicos com tintas mais temperadas. Na maioria das vezes traduzidos e em alguns casos escritos por autores locais, os manuais da arte de civilizar-se foram sempre bem-vindos. Com efeito, é só nesse momento que as cidades tomam novo impulso e que as elites rurais passam a conviver socialmente com mais intensidade.” SCHWARCZ, Lília M. Introdução. In: _____ (Org.). J. J. Roquete. **Código do bom tom**. São Paulo: Cia. das Letras, 1997. p.29

¹⁹ Abdala (1997) já notara essa preocupação no sentido de diferenciar hábitos “selvagens” dos “civilizados”, no tratamento dado aos alimentos no período colonial mineiro. De acordo com a autora: “No plano simbólico, uma preferência pelos alimentos *domesticados* guarda uma íntima relação com o processo de estruturação social da nova capitania. A necessidade de preceitos que normatizem o conjunto das relações sociais, no período da mineração, parece ser evidente. [...] Os tabus alimentares são parte desse processo. A ordenação do organismo humano é parte de uma ordenação do organismo social, de uma necessidade de demarcar diferenças, impor limites, demonstrar racionalidade nos moldes europeus que visam estruturar a colônia. [...] a ingestão dos alimentos cozidos ou assados representa sua elaboração cultural e racional, que demarca a diferença entre o instinto animal e o humano, *civilizado*...” (ABDALA, 1997, p. 129-130).

jantar, palcos dos espetáculos do bom comportamento, do exercício efetivo da arte da conversação, da etiqueta e do bom convívio social (PILLA, 2004).

Nesse contexto, os preceitos da civilidade e da polidez são tidos como essenciais para um bom convívio em sociedade. Eles são tratados pelos autores dos manuais de etiqueta como um conjunto de comportamentos não apenas corretos, mas também úteis para os relacionamentos, assim como expressões de determinadas virtudes humanas que deveriam ser cultivadas pelas pessoas para que fossem bem quistas na sociedade. Dizia-se que a polidez era inspirada por virtudes como a caridade e bom coração, ou que a observação desta exigia honra, gentileza e delicadeza e deveriam ser rejeitados a pretensão ou o exibicionismo. O verdadeiro exercício de uma atitude polida estava no agir com naturalidade e nunca forçosamente ou com muita afetação ou exagero (PILLA, 2004).

Comportamento afetado e exagero são remetidos a uma rigidez e formalismo que tinham espaço em outras sociedades diferentes da brasileira que toma forma naquele momento. A verdadeira essência da civilidade e da polidez – isto é, tal como proferida pelos autores dos manuais – é que representa o devido apreço e respeito aos outros indivíduos. Não expressa esnobismo, mascaramento da personalidade ou mera aparência. São, antes de tudo, virtudes que formam laços sociais, pois a observação de condutas polidas possibilita que se mantenham relações agradáveis, amenas e suaves conquistando assim a simpatia dos convivas.

Desse modo, observamos a importância das discussões levantadas por Elias e os autores que o seguiram, pois a partir deles podemos perceber os sentidos que a ideia de comportamento “correto”, “esperado” ou “adequado” foi tomando ao longo do tempo e, dessa forma, se inscrevendo nos manuais de conduta que os disseminaram e prescreveram em diversas épocas, inclusive sendo incorporados no Brasil, como pudemos notar.

Outro aspecto importante é que, a partir do entendimento da direção em que foi sendo traçada a definição de bons comportamentos e de que maneira eles se inscrevem e guardam relações com os gestos, falas, sinais e deferências, temos elementos para a observação e consequente avaliação de nosso próprio universo empírico, de como os indivíduos frequentadores dos restaurantes pesquisados percebem, usam e modificam as regras de conduta.

A sociedade “intimista” e o fim da “cultura pública”

Na definição de Richard Sennett (1989), a civilidade “[...] é a atividade que protege as pessoas umas das outras e ainda assim permite que elas tirem proveito da companhia umas das outras [...]” (SENNETT, 1989, p.323). Seu objetivo é, portanto, proteger as pessoas de forma que não sejam sobrecarregadas pelas outras, sendo assim um importante instrumento no relacionamento em público. Porém, o autor argumenta que mudanças na vida pública despojarão os indivíduos da capacidade de ser civilizados.

Sennett observa as mudanças ocorridas na sociabilidade moderna na vida pública, argumentando que há um esvaziamento do público à medida que prevalece a visão intimista na sociedade. O “público”, no sentido moderno que o termo adquiriu, designa o que se passa fora da família ou da intimidade, onde grupos sociais díspares se colocam em contato. Uma *res publica* representaria os vínculos de associação e compromisso entre pessoas que não estão unidas por laços de família; é o vínculo de uma multidão ou “povo”, de uma sociedade organizada.

Porém, ao passo que prevalece a visão intimista, o conhecimento do eu de cada pessoa, ou seja, o conteúdo de nossas psiques, a autenticidade de nossos sentimentos, torna-se uma finalidade a ser atingida. O fato de estarmos na privacidade ou com familiares e íntimos se torna um fim em si mesmo. As relações em sociedade passam a ter sentido para nós apenas quando expressas em termos psíquicos e a autenticidade da expressão da personalidade do indivíduo passa a ser o que buscamos nas relações. A preocupação das pessoas está agora em suas histórias individuais, com suas emoções particulares.

Essa visão da sociedade implica algumas consequências na sociabilidade, pois intimidade conotaria calor, expressão aberta de sentimentos, enquanto a impessoalidade da vida pública pareceria vazia e decepcionante. Para Sennett, o resultado disso seria a origem de uma “[...] confusão entre vida pública e vida íntima: as pessoas tratam em termos de sentimentos pessoais os assuntos públicos, que somente poderiam ser adequadamente tratados por meio de códigos de significação impessoal” (SENNETT, 1989, p. 18).

A predominância da visão intimista da sociedade se deve a um conjunto de mudanças que se iniciam com a queda do Antigo Regime e, para compreender essas mudanças entre o público e o privado, Sennett investiga as transformações históricas dos papéis públicos. Ele define um papel como “um comportamento apropriado para uma situação, mas não a outras” (SENNETT, 1989, p. 50). O declínio do público só pode ser entendido se pensarmos a época em que este era vigoroso e em que termos era mantido.

No séc. XVIII, de forma mais concreta, houve uma ampliação do sentido do que era o público. Os burgueses, agora em número maior, passaram a se preocupar menos em encobrir suas origens sociais. As cidades possibilitavam o encontro e contato entre diversos grupos sociais. Nessa época, aumentaram os locais onde estranhos poderiam se encontrar visto que se construíram grandes parques públicos e bares e cafés se tornaram centros sociais. As comodidades urbanas se tornaram acessíveis também às classes trabalhadoras, de modo que estas começaram a adotar alguns hábitos de sociabilidade antes exclusivos da elite.

Nesse contexto, existia certo equilíbrio entre público e privado. Saber se comportar de modo emocionalmente satisfatório com estranhos, porém permanecendo ainda à parte deles, era visto como o meio pelo qual o ser humano se transformava em social. Porém, como Sennett afirma,

[...] gradualmente, a vontade de controlar e moldar a ordem pública foi se desgastando, e as pessoas passaram a enfatizar mais o aspecto de se protegerem contra ela. A família constituiu-se num desses escudos. Durante o séc. XIX, a família vai se revelando cada vez menos o centro de uma região particular, não pública, e cada vez mais um refúgio idealizado, um mundo exclusivo, com um valor moral mais elevado que o domínio público. [...] A privacidade e a estabilidade pareciam estar unidas na família; é em face dessa ordem ideal que a legitimidade da ordem pública será posta em questão. (SENNETT, 1989, p.35).

O capitalismo industrial também trouxe consequências ao domínio público. No caso da produção em massa de roupas, por exemplo, os diversos segmentos começaram, de modo geral, a usar uma aparência semelhante. Não que isso tenha tornado a

sociedade homogeneizada, mas significava que as diferenças sociais tornaram-se ocultas, internas, e os estranhos eram vistos como mistérios.

O autor também aponta a crença de que, num lapso inconsciente, poderiam ser revelados os verdadeiros sentimentos, ou seja, as pessoas acreditavam que seus discursos e maneiras revelavam as suas personalidades, e receavam que isto estivesse para além de seu controle. A questão era que isso apagava a linha entre o sentimento particular e a demonstração deste em público. Dessa forma, mesmo que o público ainda pudesse ser reconhecido, as regras e convenções próprias desse espaço não pareciam mais ser eficazes para evitar a exposição involuntária das emoções.

Não podendo evitar a exposição da personalidade, o retraimento do sentimento se mostra como única defesa segura contra a sondagem das outras pessoas. Isso nos coloca diante de uma importante mudança do comportamento em público, sendo que o silêncio passa a ser o modo pelo qual se pode experimentar a vida pública sem se sentir esmagado. A sociabilidade passa a ser mediada pelo reconhecimento de que os estranhos não deveriam incomodar e todo homem tinha direito a um escudo invisível, direito de ser deixado em paz.

A partir, então, dos processos de esvaziamento da vida pública e valorização da personalidade a tal ponto que as interações com estranhos se tornaram difíceis e penosas, podemos perceber o que Sennett chama de fim da cultura pública. A principal consequência, diz o autor, é a falta de civilidade que se instaura nas relações sociais.

Passamos, pois, a analisar o objeto proposto à luz das questões até aqui discutidas, observando os elementos que se destacaram tanto durante as observações, como na análise das representações apreendidas por meio dos depoimentos. O tema da civilidade é aspecto central na discussão que se segue.

CAPÍTULO III

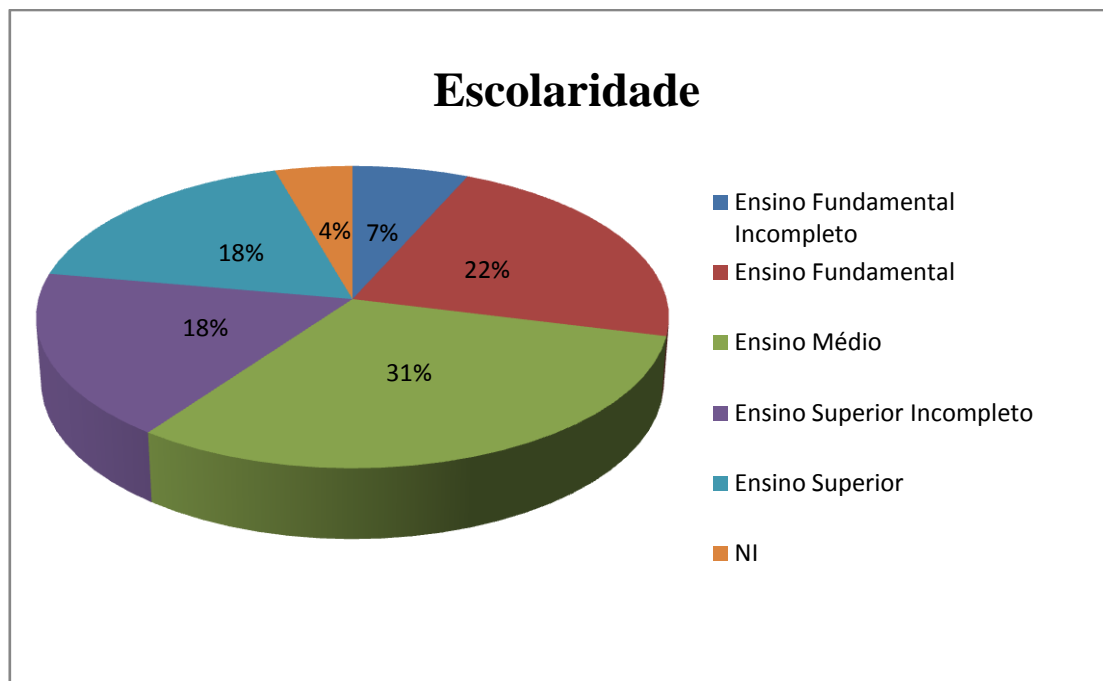
Capítulo 3 – Se comportar adequadamente *é não fazer*: as maneiras “incivilizadas”.

Conforme apresentamos na introdução deste trabalho, o processo da pesquisa de campo consistiu em observação participante e entrevistas semi-estruturadas com clientes voluntários. O roteiro das entrevistas contava com um questionário a respeito do perfil socioeconômico (cujos quadros constam da referida introdução) e um bloco de questões abertas relativas às refeições fora de casa: motivos para comer fora, escolha do local e de mesas, se há companhias e conversas durante as refeições, existência de regras de conduta, entre outras.

O conjunto de dados obtidos possibilitou algumas considerações a respeito de quem são os frequentadores dos restaurantes na mancha de alimentação rápida próxima ao Terminal, além de como procedem ao partilhar uma mesa com desconhecidos, observando as regras que orientam as condutas nessas circunstâncias.

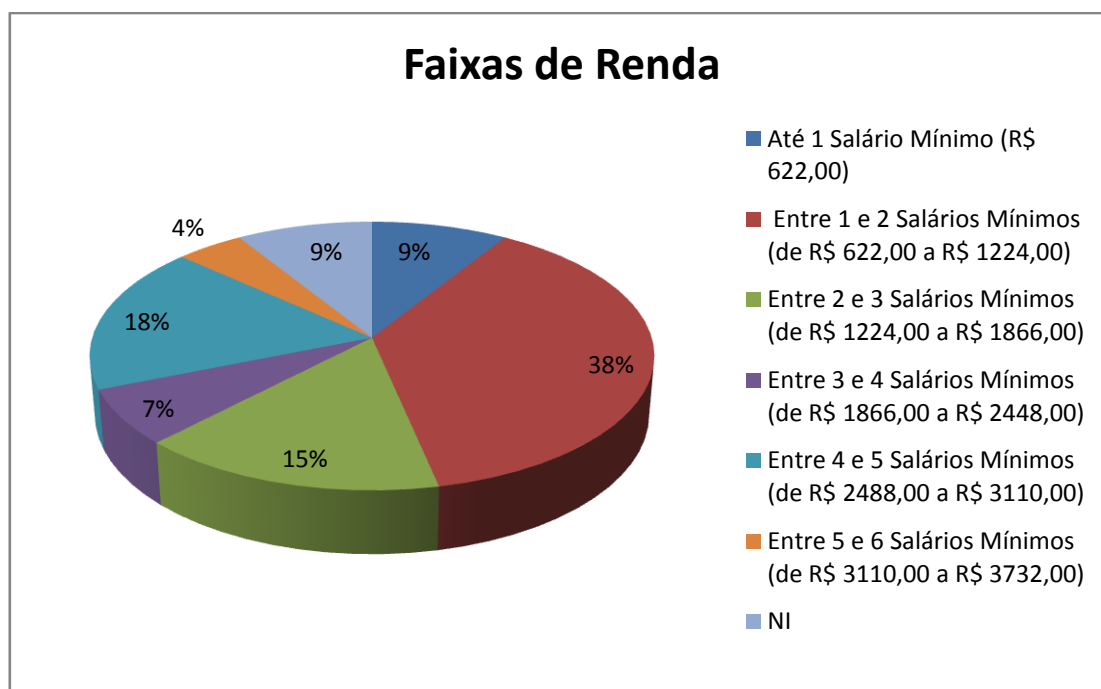
Em relação à caracterização do perfil dos entrevistados, nossa perspectiva, como já apontado, foi de igualar o número de participantes, tanto entre os estabelecimentos quanto entre os sexos. Algumas diferenças socioeconômicas foram notadas quando comparados clientes de diferentes estabelecimentos. Pudemos notar que no RPM é perceptível um número maior de clientes que possuem instrução de nível superior e que exercem profissões liberais ou que exigem formação acadêmica, o que pode ser notado tanto nos quadros apresentados no início do trabalho, quanto no Gráfico 1 abaixo. Neste estabelecimento também se concentram os entrevistados de maior renda, conforme Gráfico 2, e que moram no centro ou em bairros mais próximos. Entre os frequentadores desse local também foi maior o número de entrevistados que apontaram a refeição fora de casa mais como uma opção do que necessidade, ao contrário do que foi percebido nos outros restaurantes.

Gráfico 1



Já RC e RPS apresentam clientes com perfis semelhantes, destacando-se a pequena proporção de profissionais de formação universitária. Devido a esses estabelecimentos se encontrarem em centros de comércio popular, pudemos notar a presença de vendedores que ali trabalham. Outro elemento notável é a presença de pessoas que moram em bairros bem distantes do centro como Canaã, Esperança e Shopping Park, por exemplo. Além disso, são encontrados rendimentos menores do que mil reais, o que não acontece no RPM.

Gráfico 2



As diferenças encontradas entre as características dos frequentadores podem ecoar com as falas dos proprietários a respeito da localização do restaurante e do preço que escolheram adotar para seus estabelecimentos. Os donos do RC e RSP afirmam abertamente adotar a estratégia de preços baixos para atrair a clientela de perfil “popular” que circula e/ou trabalha no centro da cidade, compensando o baixo preço da refeição com um número reduzido de opções de pratos e grande quantidade de frequentadores.

Já o proprietário do RPM aponta que a escolha do valor da comida em seu estabelecimento remete à possibilidade de “selecionar um pouco” as condições dos frequentadores, mantendo-as ainda acessíveis à sua clientela habitual, ligada à característica “comercial” que ele atribui ao centro da cidade.

No entanto, de modo geral, apesar das diferenças apontadas as respostas dos entrevistados nos pareceram bem próximas, indicando que pelo menos o plano do discurso acerca dos comportamentos apropriados não apresentou grandes diferenças em termos de gênero, renda ou idade. Apenas nas questões relativas à impossibilidade de tomar refeições em casa e à valorização da comida feita no espaço doméstico, percebemos uma clara polarização entre comensais do RPM (com distinta

caracterização profissional, de renda e local de moradia, como colocamos acima) e dos outros dois estabelecimentos. Voltaremos a esse ponto.

Em relação aos demais dados, quando principiamos o trabalho de campo, dando início às observações nos restaurantes, chamou-nos a atenção um conjunto de elementos relativos aos processos de interação e a possíveis regras que os norteiam, nos termos até aqui discutidos. Esses elementos influenciaram as observações posteriores e orientaram a formulação de algumas das questões para a entrevista.

Buscando compreender as relações estabelecidas entre desconhecidos nos restaurantes escolhidos, um aspecto cuja percepção foi muito marcante concerne a uma evitação para entrar em contato com os outros, que se pode constatar nos três estabelecimentos. O constrangimento de pessoas sozinhas ou em duplas em dividir uma mesa nos pareceu ser um fator determinante na escolha desta. Dessa forma, evitavam-se mesas já ocupadas e procurava-se por aquelas em que fosse menor a possibilidade de ter companhia. Quando inevitável se sentar em uma mesa já ocupada, as pessoas tendiam a fazê-lo no sentido oposto dos outros ocupantes, não ao lado.

Este fato parecia bastante significativo nos estabelecimentos observados, com alguma exceção em um deles, o RC. Nele, a grande mesa central se mostrava como opção preferencial, em detrimento das bancadas ou das mesas para duplas. Um dos proprietários atribuiu essa escolha ao fato dos ventiladores estarem voltados para a grande mesa. Porém, notamos outros elementos, pois esse restaurante possui duas televisões, em lados opostos, que têm melhor ângulo de visualização a partir da mesa central. Outro aspecto que nos pareceu importante é que as mesas para duplas ficam num canto muito apertado, além do fato de que o local estava, na maior parte do tempo, cheio, de forma que até mesmo essas mesas precisavam ser divididas. Contudo, observamos que mesmo quando não se podia evitar sentar juntos, não se estabelecia uma interação.

O elemento que pareceu mais contribuir para a verificação de que dividir a mesa com um desconhecido é de fato uma situação de constrangimento, foi o silêncio ou a forma como se evitava estabelecer conversas com o outro. As pessoas, quando sozinhas, tendiam a permanecer em silêncio e quando acompanhadas tendiam a conversar apenas com suas companhias, sem incluir os outros ocupantes no diálogo. Este padrão foi observado nos três restaurantes, sendo muito raramente quebrado. Na maior parte das

vezes, um pedido de permissão para sentar ou de licença para sair, quando ocorriam, eram as únicas palavras trocadas entre os comensais.

Este último ponto percebido nos pareceu interessante, pois diz respeito à forma como as pessoas abordam, ou não, quem já ocupa a mesa anteriormente. A diferença observada se refere à regularidade de ocorrências no pedido e também à forma como ele é feito. Poder-se-ia ter por hipótese que um pedido de “permissão” para se sentar a uma mesa já ocupada seria um gesto esperado, apropriado, e por isso constante e observável na maior parte ou totalidade de vezes em que essas situações ocorrem, o que não pode ser constatado em nossa observação.

A esse respeito, cabe ressaltar que, nos três estabelecimentos foram observadas situações em que pessoas se sentaram e saíram de mesas já ocupadas sem se dirigir aos ocupantes anteriores. E tal fato foi mais observado no restaurante do Camelódromo, em que é mais comum se sentar sem nenhuma interlocução. Nessas situações, mesmo que haja constrangimento em relação ao outro, dividir a mesa não é opcional. Sendo certo que isso ocorrerá, o pedido de permissão para se sentar pode parecer desnecessário. Por outro lado, nota-se que, onde a possibilidade de dividir mesa é menor, o pedido de “licença” é observado com muito mais frequência do que nos demais estabelecimentos.

A partir das observações apresentadas, o que pudemos supor foi que o constrangimento em dividir uma mesa com um desconhecido não é tanto um incômodo individual, é um sentimento partilhado. O silêncio e a evitação de iniciar uma conversa nos pareceram acompanhados pela expectativa de não ser incomodado ou abordado por um estranho durante a refeição. Em outras palavras, tal evitação se mostrava como uma regra partilhada pelas pessoas que, ao comerem na presença de estranhos, reconheciam como comportamento apropriado, para essa ocasião de encontro entre desconhecidos, não iniciar nenhum tipo de conversa ou interação, evitando dessa forma aumentar o constrangimento já existente. É como se houvesse uma espécie de “acordo tácito” entre os comensais, no qual não se estabelece interação com o outro e se espera que ele também não o faça.

As primeiras observações nos levaram a refletir sobre algumas questões relativas aos problemas propostos inicialmente pela pesquisa. O que naquele momento nos saltava aos olhos era a falta de interação estabelecida entre os comensais nos

restaurantes estudados. Mesmo levando-se em consideração o critério para escolha dos estabelecimentos - o fato de possibilitarem, ou mesmo obrigarem, desconhecidos a dividirem uma mesa - , tal fato não parecia contribuir para que eles interagissem.

Essas constatações, no entanto, não eram suficientes para compreensão das noções que os indivíduos tinham a respeito dos comportamentos considerados adequados e se tinham alguma percepção de que o fato de comer com pessoas desconhecidas poderia influenciar sua conduta, ou mesmo se eles adotavam algum comportamento deliberado com relação aos estranhos.

Desse modo, as entrevistas possibilitaram captar representações acionadas pelos indivíduos nos momentos de suas refeições ou quando solicitados pelo pesquisador a verbalizar suas concepções e ações sobre o comportamento tido como adequado nos restaurantes em relação aos desconhecidos. O conjunto das entrevistas nos permitiu, assim, elaborar uma análise que captasse os elementos mais recorrentes nos discursos dos consumidores sobre sua ideia básica de conduta apropriada, como também perceber aquilo em que algum deles difere dos demais. Tal modelo possibilitou também refletir sobre algumas divergências e contradições encontradas tanto nas falas como no que observamos nos restaurantes.

Em nossa análise assim construída, teríamos expressas as concepções a respeito do que se poderia chamar de comportamento adequado e esperado, os sentidos das condutas ou gestos aprovados e reprovados no espaço do restaurante, a relação com os outros comensais – conhecidos e desconhecidos –, a origem do aprendizado das maneiras e as formas de escolher os lugares para sentar.

O respeito ao outro como modelo de comportamento apropriado

A partir das falas dos entrevistados, o que se pôde perceber a respeito das regras de comportamento que deveriam ser adotadas foi que, no primeiro momento, as pessoas tendiam a emitir um discurso bastante genérico a respeito das condutas apropriadas. Inicialmente, elas respondiam ao nosso questionamento dizendo apenas que os

frequentadores deveriam se comportar bem, ter uma boa educação ou boas maneiras para comer.

Apenas quando questionávamos o que significava ter “bom comportamento” e quais atitudes na prática se encaixariam nessa classificação, é que os elementos mais específicos surgiam nas respostas. Percebemos, então, que a conduta apropriada poderia ser expressa a partir de um princípio mais geral, do qual as implicações práticas decorriam, ou dito de outro modo, “comportar-se bem” significa para os entrevistados, essencialmente, *não desrespeitar os outros*.

Os modos de se respeitar (ou não desrespeitar) os outros puderam ser mais facilmente apreendidos a partir das respostas dadas a três perguntas do roteiro de entrevistas. Uma delas questionava aos entrevistados mais diretamente qual era o comportamento considerado como “boas maneiras”; outra interrogava sobre a influência exercida pelos outros comensais sobre seu comportamento e, por fim, uma questão pedia que eles relatassem condutas que os incomodavam, constrangiam, ou simplesmente que reprovavam.

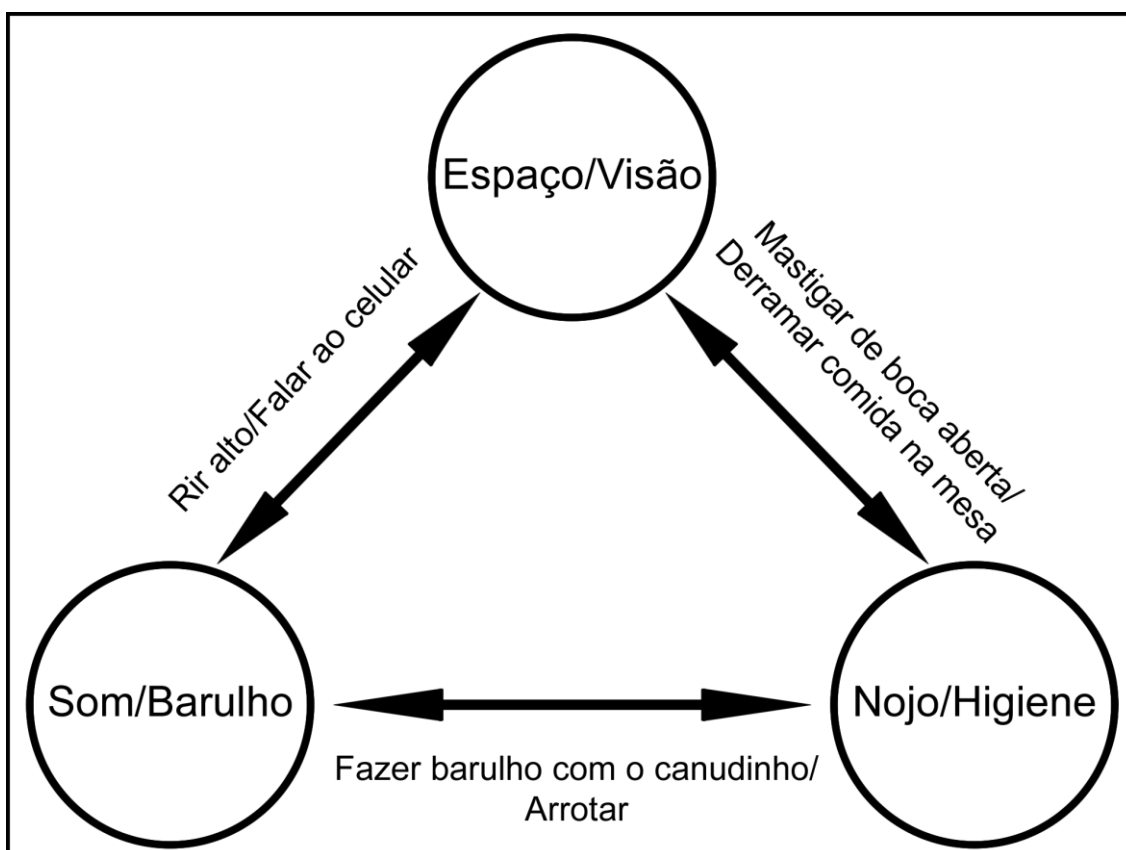
Conforme esperávamos, essas perguntas tornaram possível captar, com mais detalhes, as concepções dos frequentadores, à medida que se completavam, levando os entrevistados a pensar em diferentes ângulos da questão. Além de examinarmos diretamente o que afirmavam ser “bom comportamento”, pudemos perceber também de que maneira isso se relaciona com os outros comensais e com aquilo que reprovam, compondo um quadro dos gestos e condutas que, na prática, representavam as maneiras desrespeitosas de agir.

Um fato que podemos destacar, de início, é que no conjunto de entrevistas coletadas houve uma grande similaridade nas respostas (considerados os três estabelecimentos) no que diz respeito aos elementos que compõem os comportamentos considerados inadequados, ou seja, as condutas que desrespeitam os outros comensais. Esse fato nos pareceu importante, visto que, no plano do discurso, as representações das maneiras apropriadas se apresentavam muito mais claras no sentido do que não se podia fazer do que em relação ao que deveria ser observado. Ao contrário das respostas vagas ou muito genéricas obtidas a respeito da existência de regras no momento das refeições (“tem que ter boa educação”, “se comportar bem”), as repostas sobre como as pessoas

agiam adequada ou inadequadamente, na prática, eram muito mais específicas e seguras a respeito do que não devia ser feito.

Assim, devido à semelhança das respostas da maioria dos entrevistados, constatamos que a construção do sentido de respeitar os outros que legitima a classificação dos comportamentos em adequados ou não está fundamentada muito mais num sistema de restrições de conduta do que de interação ou comunicação. Desse modo, o que foi mais comumente descrito como maneira correta de agir girou em torno de elementos como: “não falar de boca cheia”; “não mastigar de boca aberta”; “não palitar o dente”; “não falar ou rir alto com o acompanhante”; “não falar no celular no momento da refeição”, “não derramar comida fora do prato ou na pista de servir”, dentre outros exemplos.

Nesse sentido, notamos que as formas de desrespeitar (que devem ser evitadas) podem ser agrupadas em três eixos diferentes de percepção. São eles: um eixo ligado a uma percepção espacial/visual, outro relacionado ao som ou barulho e por último um que diz respeito às noções de nojo e higiene. As faltas mais relatadas são aquelas que, quando cometidas, geralmente se situam no encontro entre dois desses eixos.



Quando propomos que a quebra do padrão apropriado se dá no encontro entre dois eixos, podemos ter como exemplo a restrição “não mastigar de boca aberta”. Essa conduta, muito apontada como bastante constrangedora, provoca o desrespeito aos convivas visto que os incomoda, a partir de algo que dentro do seu espaço visual lhes provoca nojo. De forma semelhante, quando se escuta uma pessoa arrotar, ou alguém faz muito barulho com o “canudinho”, provoca-se nojo a partir de uma percepção sonora.

De maneira semelhante, ao falarmos alto com um companheiro ou ao celular, incomodamos o outro em seu espaço pelo exagero na emissão sonora. E quando derramamos comida na mesa ou na pista de servir, cometemos uma falta no campo da higiene que invade o espaço em que se serve ou se come.

Dessa forma, poderíamos classificar as condutas tidas como inapropriadas a partir desses eixos de percepção. É por meio deles que os modos de agir ganham sentido na prática para os frequentadores dos restaurantes pesquisados, e é através da necessidade de observá-los que os entrevistados percebem que as outras pessoas exercem influência na maneira como se comportam.

Um aspecto importante diz respeito ao modo como as pessoas consideram adquirir essas noções de bom comportamento. Quando perguntadas sobre como aprenderam as regras de conduta mencionadas, tivemos pouquíssimas exceções que apontaram tê-las obtido em alguma instituição escolar, ou que este aprendizado se dá no próprio convívio social.

A ideia de que esse tipo de aprendizado deve ser adquirido no meio familiar se mostrou muito bem marcada, pois nesse aspecto as respostas foram quase unânimes. A força dessa noção pode ser comprovada pelo grande número de vezes em que a expressão “de berço” foi utilizada, referindo à família o aprendizado dos bons comportamentos.

Se em outro momento histórico, como apontamos anteriormente a partir de Elias e Pilla, os manuais de civilidade cumpriam essa função de educar e transmitir esses valores, principalmente a determinadas elites sociais, a nossos entrevistados não parece ocorrer a ideia de que livros ou manuais específicos deveriam ser responsáveis por essa tarefa.

No entanto, embora guias e manuais não fossem citados como forma de aprendizado das noções de bom comportamento, as pessoas apresentaram um discurso bastante comum a esse tipo de material.

As proximidades nas falas, assim como a persistência de elementos que poderíamos remeter aos guias de boas maneiras, indicam que, mesmo que estes tenham perdido centralidade na transmissão das condutas adequadas, alguns de seus princípios permaneceram, sendo apropriados e transmitidos, incorporados ao senso comum, ao qual nossos entrevistados parecem recorrer no cotidiano, como referência nas relações e também para a elaboração dos discursos.

Pensar que as regras de bons comportamentos se inscrevam no senso comum nos parece importante, pois como Martins aponta,

O senso comum é comum não porque seja banal ou mero e exterior conhecimento. Mas, porque é conhecimento compartilhado entre os sujeitos da relação social. Nela o significado a precede pois é condição de seu estabelecimento e ocorrência. Sem significado partilhado não há interação. (MARTINS, 2008 p. 54)

O lugar da interação, do estar em público e do estranho.

A percepção da influência exercida pelos outros comensais se manifesta à medida que entendem que a proximidade em relação a eles é decorrência da organização do espaço do restaurante. A esse respeito, os entrevistados afirmam ter consciência de que, devido às limitações de tamanho dos locais, a alternativa dos proprietários é dispor as mesas de forma que algumas pessoas tenham de dividi-las.

A partir dessa percepção podem ser apontados dois aspectos importantes, sendo um deles o lugar que a *interação* com os *conhecidos* ou *estranhos* tem no conjunto de representações sobre o comer fora, e o outro, o reconhecimento de que frequentam um lugar público no qual devem “policiar” seu comportamento, diferenciando-o daquele de sua casa.

Em todos os restaurantes, houve variações nas respostas à questão sobre a interação, em dois sentidos. Alguns alegam que interagem tanto com desconhecidos como com conhecidos sem nenhum problema, e outros afirmam preferir não ter nenhum contato no momento da refeição. É interessante destacar que nenhum dos dois sentidos apresentou prevalência sobre o outro. Os entrevistados percebiam os outros frequentadores, em especial os desconhecidos, e a possibilidade de interagir com eles, a partir do par de referência fechado/aberto, ou seja, pode-se estar aberto ou fechado para o contato com o outro. É interessante notar que estas duas categorias podem ser avaliadas de maneiras diferentes.

Para alguns entrevistados, estar *fechado* aos outros é uma característica negativa, sendo, portanto, o posicionamento *aberto* tratado como solução positiva para a “frieza” do mundo contemporâneo, da correria com os assuntos do trabalho, de bancos, compras, ônibus, etc. Negar o contato com o outro significa recusar o calor humano possível numa conversa esporádica.

Por outro lado, em parte das respostas, alegam que existem indivíduos que são tímidos e não se sentem à vontade em relação a contatos contingentes com desconhecidos, de modo que estar *fechado*, nesses casos, não é considerado como um comportamento negativo, mas algo que decorre de uma posição pessoal, devido a características particulares.

Desse modo, podemos ressaltar que, embora lhes sejam atribuídos valores diferentes, os posicionamentos *aberto* e *fechado* aparecem como duas maneiras possíveis de se relacionar com os desconhecidos.

Em relação aos conhecidos, a maior parte dos entrevistados é de clientes habituais dos restaurantes que admite passar a reconhecer os outros *habitués* e dedicar algum tipo de contato a eles e aos proprietários, fato que já havia sido notado também por Abdala (2003) em sua pesquisa. Porém, mesmo argumentando estar sempre *abertos* aos já conhecidos, revelam que as relações com eles se limitam a breves cumprimentos e quando há conversa de fato, essa é considerada como superficial ou trivial e não se expande para outros contextos que não os dos restaurantes.

No que diz respeito ao outro aspecto que consideramos importante, o estar em público, embora algumas falas apontem que se comportar adequadamente cabe em

qualquer lugar ou situação, a maioria delas, respondendo ao questionamento a respeito da existência de diferenças nas maneiras de se portar em casa e nos restaurantes, reconhece que os dois espaços apresentam características divergentes.

A casa é apresentada como o lugar da liberdade, da possibilidade de não obedecer a regras, de se comer no sofá assistindo televisão, sem camisa. Falhas não parecem comprometedoras quando cometidas na privacidade do lar. De forma oposta, no restaurante não se pode simplesmente agir da maneira que parece mais agradável e confortável, pois nesse espaço existem outras pessoas, muitas delas desconhecidas, que devem ser respeitadas. Liberdade (em casa) e contenção (no restaurante), portanto, são apontadas como características diferenciadoras dos dois espaços.

Chamou atenção a forma como muitos entrevistados respondiam a essa pergunta do roteiro, a respeito da diferença entre casa e restaurante. A questão era sobre as regras de comportamento (o que foi ressaltado no momento da entrevista); no entanto, várias pessoas falaram sobre as diferenças da comida, principalmente nos restaurantes populares²⁰.

Desse modo, mesmo ponderando que em casa há menos opções e variações no cardápio diário, a comida “feita em casa” foi apontada como muito melhor que aquela oferecida pelos restaurantes, em especial os populares. Mais que o sabor, o modo de preparo, o carinho e o capricho tornam o “feito em casa” um valor para essas pessoas.

Preparar “do seu jeito” ou com “seu tempero” se torna uma referência em termos de refeição ideal, pois mesmo que seja “só o arroz com feijão, já é diferente”. Tirar a comida “quentinha no fogão” tem grande valorização; portanto, comer no restaurante é algo que só é feito por falta de opção.

Podemos considerar que nessas representações estão presentes duas categorias, “casa” e “rua”, que remetem à reflexão de DaMatta sobre a diferenciação dos espaços “público” e “privado” no Brasil. Para o autor, esses dois espaços são categorias sociológicas que buscam dar conta do que a sociedade pensa e institui como códigos de valores e ideias que orientam as ações dos indivíduos (DaMATTA, 1987).

²⁰ A pergunta referida do roteiro era “14 - Você acha que existem diferenças, com relação a essas regras, entre comer em casa ou em um restaurante? Quais?”. Quando as pessoas respondiam sobre a comida e não sobre as regras de comportamento, repetíamos a pergunta “mas em relação às regras especificamente, alguma diferença?”.

[...] entre nós estas palavras não designam simplesmente espaços geográficos ou coisas físicas comensuráveis mas acima de tudo entidades morais, esferas de ação social, províncias éticas dotadas de positividade, domínios culturais institucionalizados e, por causa disso, capazes de despertar emoções, reações, leis, orações, músicas e imagens esteticamente emolduradas e inspiradas. (DaMATTA, 1987, p. 15).

Esses dois espaços da gramática social do Brasil, como observa o autor, só podem ser definidos como categorias eminentemente relacionais. Casa e rua constituem uma oposição básica na sociedade brasileira, de maneira a formar um par estrutural que não se caracteriza por um contraste rígido, simples e estanque, mas constituído e constituinte na própria dinâmica da relação. Contêm visões de mundo ou éticas que são particulares, são esferas de sentido constituidoras da realidade e por meio delas é possível distinguir normas e referências morais para o comportamento. Os dois espaços demarcam mudanças nas atitudes, gestos, papéis sociais e quadros de avaliação próprios que orientam o comportamento aceitável e esperado do ponto de vista de cada uma dessas esferas de significação.

Nesse contexto, o espaço da casa recebe valorização positiva porque conota carinho e calor humano, um lugar calmo e harmonioso, ao passo que a rua é tida como lugar do perigo, é um espaço movimentado no qual estamos sujeitos ao roubo, à malandragem, onde se pode ser confundido com um marginal, ser tomado pelo que não é. Nosso imaginário é povoado pelo desconforto de usar um banheiro público, pelo medo de que algo de mal nos aconteça enquanto estivermos fora de casa, como meros indigentes. Esses medos revelam a visão negativa que temos do espaço público

A pertinência dessas categorias para se pensar as representações sobre o comer fora, já foi notada nas pesquisas mencionadas de Abdala (2003) e Diez Garcia (2008). Como abordado no capítulo um, a identificação dos restaurantes com o espaço da casa pode ser observada desde a escolha da comida, a preferência por espaços estabelecidos em casas, considerados mais “aconchegantes”, a procura por mesas tidas como preferidas, até a formação de vínculos nos lugares onde habitualmente as refeições são feitas.

Percebemos que a casa ainda se mostra como espaço de referência para se pensar a refeição ideal, mas de um modo diferente daquele apontado pelas autoras acima

citadas. Os restaurantes que pesquisamos não permitem algumas apropriações dos códigos da casa, como a preferência por mesas; a comida também não lembra, para nossos entrevistados, aquela feita no espaço doméstico. A referência a essa forma de percepção dos domínios “casa” e “rua” parece pertinente apenas como critério de comparação, para os frequentadores. A valorização da chamada “comida caseira” remete à afetividade atribuída ao mundo da “casa”, em contraste com a impessoalidade e ausência de vínculos que caracteriza o mundo da “rua”.

Sentar sozinho ou “no canto, mais afastado”

Uma vez delineados os principais elementos que constituem as percepções e representações de nossos entrevistados a respeito do bom comportamento esperado nos restaurantes e de suas formas de interação, é necessário apontar algumas contradições observadas entre discursos e práticas.

A principal delas diz respeito ao fato de que, embora muitas pessoas tenham afirmado que se deve permanecer *aberto* ao contato com os outros, de acordo com o que pudemos observar das condutas, não é essa a posição adotada. O mesmo se pode notar na questão referente à maneira como escolhem o lugar para se sentar, em que a maioria respondeu da mesma forma: “mais afastado, no canto” ou que prefere estar sozinha.

A contradição que destacamos, então, é: se estar *aberto* apresenta-se para algumas pessoas como um valor positivo, porque então procuram sentar-se sozinhas ou afastadas e não em lugares que privilegiariam o contato e a relação? Foi assim que, no confronto entre esses elementos, percebemos que no plano da prática prevalece a escolha por estar sozinho, mesmo entre os que afirmavam ser *abertos* à interação.

Desse modo, ainda que a interação tenha um lugar e até uma valoração positiva nas representações sobre o comer fora e com desconhecidos, nossas observações confirmavam que os clientes continuavam a buscar mesas individuais, vazias, ou estar o mais afastado possível dos outros comensais. Predominavam o silêncio, a falta de conversas e de pedidos de permissão ou licença, o que podia ser notado mesmo entre os que defendiam tal valoração. Assim, buscamos compreender o porquê dessa aparente

contradição, e notamos que esta pode ser entendida a partir dos próprios princípios compartilhados de bom comportamento.

Como já apontamos, o sentido das condutas consideradas apropriadas está em não desrespeitar os outros, a partir dos eixos de percepção que apresentamos: espacial/visual, sonoro e higiene/nojo. Dessa forma, mesmo que no plano do discurso a proximidade possa ser valorizada, pudemos notar que, na prática, a maneira mais fácil e óbvia de não infringir esses eixos é se manter à distância.

Sendo que o desrespeito ocorre quando não se observa algum dos eixos de percepção, mantendo-se fora do campo visual, ou estando o mais longe possível de modo a não ser escutado, mesmo que deslizes sejam cometidos, podem passar despercebidos, não se configurando, portanto, como uma falta às regras de respeito. Quando a proximidade não pode ser evitada (como no caso de dividir a mesa), a contenção torna-se um imperativo ainda maior, pois a pequenas distâncias qualquer erro pode ser notado. Desse modo, sozinho ou “mais no canto” apresentam-se como formas mais seguras de se posicionar no restaurante.

O restaurante: lugar de passagem e individualização.

Outro aspecto importante que apreendemos com as observações e entrevistas diz respeito ao tempo dedicado à refeição no restaurante. A variação das repostas ficou entre 10 minutos no mínimo e 50 no máximo, mas a maioria delas nos revela que o tempo médio de permanência no restaurante gira em torno de 20 a 30 minutos.

O intervalo do trabalho, tempo bem conhecido como “hora” do almoço, é o período que se tem para essa refeição. Mesmo que esse tempo, nas respostas, possa variar em até 40 minutos, chamou a atenção que muitos adicionavam ao intervalo respondido o termo “só” (“só 20 minutos”), ou diziam antes algo como “não muito tempo” e “é rápido”.

A maior parte afirmou ou deixou entender que o tempo gasto por eles com a refeição não é o ideal, que esta atividade está marcada pela pressa de retornar logo ao serviço, pois o tempo do intervalo é curto, ou porque sempre tem “outras coisas pra

resolver” nesse horário. A pressa também pôde ser captada na abordagem feita para que os clientes nos concedessem entrevistas. Vale notar que, de maneira muito recorrente, quer aceitassem participar da pesquisa ou não, nos perguntavam antes “é rapidinho, né?” ou estipulavam a condição “só se for 5 minutos”. Esses elementos evidenciam que os restaurantes pesquisados são percebidos como lugares de passagem e não de permanência. Esse fato também desfavorece o contato, pois este poderia atrasar os indivíduos apressados que ali frequentam e que têm pressa em deixar o lugar.

Retomando as características que formaram os restaurantes, conforme já havíamos apontado com Spang (2003), observamos um processo de individualização em comparação com o padrão das *tables d’hôtes* em que o compartilhamento da mesa e a divisão da comida obrigavam a uma certaconvivialidade. Com a separação dos comensais em mesas (ou cabines privadas) próprias para cada indivíduo ou pequenos grupos, os restaurantes tomaram orientação para o privado e particular.

Já em suas pesquisas sobre os restaurantes, Abdala e Collaço percebem que, em nossa época,também podemos apreender processos de individualização no comer. Para Collaço (2003), este se torna individualizado, expressão do “eu”, perdendo vínculo de proximidade, até mesmo com a família, parentes e amigos. Abdala destaca esse processo, considerando a própria composição dos pratos, nos quais, de acordo com ela,

[...] vemos a própria imagem de nossa sociedade, ansiosa pelo consumo veloz e permanente do “último grito da moda”, numa gama sempre variada de escolhas individualizadas, nem sempre coerentes, no fundo limitadas pelas “ofertas do dia”, como num restaurante *self-service*. (ABDALA, 2003, p.180).

Desse modo, entendemos que o *self-service* representa o aprofundamento de um processo de individualização do comer iniciado com o surgimento dos restaurantes. Da passagem de uma mesa e travessa comuns para cabines privadas, temos agora o próprio prato representando a possibilidade de combinações e escolhas individuais, independentes dos outros comensais.

Devido a esse processo, percebemos que somente a obrigatoriedade de dividir a mesa, como nos restaurantes pesquisados, não garante a reposição do padrão de convivialidade da *table d’hôte*. A comensalidade moderna está marcada por outras características, pois além de formas de individualização existemregras de

comportamento que dispensam as pessoas do contato, como pretendemos explicitar no tópico seguinte.

Se comportar bem é “não desrespeitar”: o discurso construído na negativa e as maneiras “incivilizadas”.

Como já mostramos, o elemento central no conjunto de percepções a respeito dos comportamentos adequados está em não desrespeitar os outros. Também destacamos a maneira como nossos entrevistados falavam das regras, notando que o discurso sobre as condutas apropriadas se constrói sempre na negativa, ou seja, com relação ao que não deve ser feito. Trata-se muito mais daquilo que não se pode fazer para não desrespeitar, do que aquilo que pode ser feito que demonstre respeito ao outro.

Voltamos a esse ponto, que, no nosso entender, merece aprofundamento. Entendemos que não é apenas uma questão de inversão na forma de expressar, mas sim da tônica a partir da qual o discurso se constrói. Deste modo, *não fazer* barulho não é a mesma coisa que *fazer* silêncio. Podemos perceber que o sentido do discurso é constituído na negativa pela própria maneira como entrevistados constroem a frase: como uma afirmação na negativa. Isto é, no momento de definir o que é se comportar bem, eles dizem: “se comportar bem é *não* fazer...”.

O efeito deste tipo de construção está no fato de colocar a ação do não desrespeitar só em relação a quem a pratica, não incluindo a quem ela se destina. Quando a tônica está naquilo que não devemos fazer para não desrespeitar alguém, ao invés das formas de lhe atribuir respeito e deferência, tudo leva a crer que o próprio controle e a contenção subentendem que a distância daqueles a quem queremos respeitar pode ser mais adequada que a proximidade.

A distância se coloca em dois aspectos. De um lado, na nossa própria contenção, e de outro, quando não esperamos receber formas de deferência de outros, e não percebemos como a contenção que praticam se destina a nós.

Quando analisamos que a forma como regras para maneiras adequadas se constitui distancia aqueles a quem se refere, questionamos a respeito de sua civilidade,

tendo como referência o modo como Richard Sennett a conceitua e também como Bauman aponta algumas questões a esse respeito e sobre a relação com estranhos.

Como já apontado, Sennett (1989) vê na civilidade uma forma de proteger as pessoas de serem sobrecarregadas numa relação, pelas expectativas de intimidade das outras. Dessa forma, permite que laços sociais sejam forjados entre estranhos sem que se exija que abram mão dessa condição.

Nesse sentido, a incivilidade é caracterizada pelos termos contrários. Ela se apresenta quando se sobrecarrega o outro com o eu. E duas estruturas de incivilidade são características da nossa sociedade, uma delas ligada à liderança política²¹ e outra à perversão da comunidade, que se torna destrutiva, no entender do autor.

As pessoas passam a acreditar que quando mostram seus sentimentos a alguém só o fazem na perspectiva de criar um vínculo emocional, e por meio desse construir uma personalidade coletiva. Esse processo torna-se destrutivo quando o tamanho da comunidade que partilha essa personalidade se torna cada vez menor.

O sentimento de fraternidade é a empatia para com pessoas de um grupo selecionado, que exclui aqueles que não pertencem a ele, e quanto mais estreito for o escopo da comunidade, mais destrutiva será a experiência da fraternidade. Os traços a serem compartilhados dentro do grupo se tornam cada vez mais exclusivos à proporção que os dessemelhantes são sistematicamente excluídos. O próprio ato de compartilhar se concentra na decisão de quem pertence ou não à comunidade.

Dessa maneira, quanto mais intimidade, menor é a sociabilidade, pois esse processo de expulsão dos intrusos nunca acaba, porque a imagem do grupo nunca se solidifica, seguindo a tendência de ficar cada vez menor. Nessa medida, a experiência da comunidade também se torna incivilizada.

Bauman (2001) se apropria do conceito de civilidade de Sennett para pensar o encontro de estranhos em lugares públicos. Um encontro entre estranhos é para ele um

²¹A incivilidade na liderança política pode ser particularmente percebida no trabalho dos líderes carismáticos. Ao destruir qualquer distanciamento entre seus próprios sentimentos e impulsos e aqueles de sua platéia, e assim concentrando seus seguidores em suas motivações, esses líderes impossibilitam-na que meça seus atos. Para Sennett, o fato de que os cidadãos sintam que um líder é crível porque pode dramatizar seus impulsos, é sinal de incivilidade. A liderança nesses termos pode ser considerada uma sedução.

evento sem passado e sem futuro, ou pelo menos se espera que não os tenha: uma relação que começa e termina durante o tempo do encontro.

A civilidade é uma habilidade necessária para lidar com esse tipo de encontro, principalmente na cidade, que é um lugar no qual estranhos provavelmente irão se encontrar, como diz Sennet. Por sua vez, Bauman aponta que mais do que uma habilidade individual, privadamente praticada, a civilidade deve ser característica da situação social. Desse modo, um meio que possibilite essa atividade pode ser chamado de “civil”.

O autor aponta que existem lugares na contemporaneidade, às vezes chamados de “espaços vazios” ou de “não-lugares” dependendo da visão teórica que se usa, que possuem a característica de serem públicos, pois supõem o encontro entre estranhos, porém *não civis*, pois podem dispensá-los da interação civil. Como Bauman afirma,

A principal característica da civilidade é a capacidade de interagir com estranhos sem utilizar essa estranheza contra eles e sem pressioná-los a abandoná-la ou a renunciar alguns dos traços que os fazem estranhos. A principal característica dos lugares “públicos mas não civis” [...] é a *dispensabilidade dessa interação*. Se a proximidade física não puder ser evitada, ela pode ao menos ser despida da ameaça de “estar junto” que contém, com seu convite ao encontro significativo, ao diálogo e à interação. Se não puder evitar o encontro com estranhos, pode-se pelo menos tentar evitar maior contato. (BAUMAM, 2001, p. 122)

De acordo com as análises dos dois autores, os mecanismos que desencorajam ou impedem a interação entre estranhos podem ser classificados como incivilizados ou “não civis”, já que a civilidade é uma atividade que possibilita a interação.

Nossas observações nos levam a pensar que as regras de comportamentos apropriados apreendidos nos restaurantes pesquisados criam mecanismos capazes de dispensar os indivíduos, principalmente os desconhecidos, de interagirem. Pela maneira como é construída a partir da negativa, a forma mais segura e eficaz de se respeitar o outro é se mantendo à distância deste, evitando contatá-lo.

Desse modo, entendemos que as normas de comportamentos adequados, que em outro momento histórico foram importantes na construção da ideia de civilidade, na

contemporaneidade servem para evitar a interação entre desconhecidos, tornando-se, portanto, incivilizadas, pois condicionam um modo de se comportar adequadamente que se aproxima dos termos delimitados pelo que Sennett chamou de comunidade destrutiva.

A contenção do comportamento diante dos estranhos, em nome do respeito a eles, tem, por efeito, mais afastar os indivíduos, dispensando-os do contato, do que criar mecanismos para que eles interajam entre si. Dessa maneira, mesmo que estejam em co-presença, é possível aos frequentadores dos restaurantes evitarem uns aos outros, pois compartilham um conjunto de regras de conduta que os permite fazê-lo.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Considerações Finais

A partir das práticas e representações relativas ao comer na presença de estranhos, propusemos-nos a pensar um conjunto mais amplo de relações sociais. Como importante dimensão da existência humana, a maneira como os indivíduos se organizam e pensam o ato de comer é elemento fundamental para a compreensão da sociedade. Dito de outro modo, as mudanças na dinâmica social provocam importantes alterações nas práticas alimentares que, então, se mostram indicadores úteis para a percepção das próprias transformações ocorridas na sociedade.

O comer fora ganha centralidade na contemporaneidade, tornando-se interessante fonte de pesquisa nas Ciências Sociais. Certos de que comer é um ato cultural e, portanto, composto por normas, obrigações e restrições, buscamos ver, nas regras que governam as práticas alimentares, expressões dos modos como são estabelecidas relações sociais fora do espaço doméstico, visto que, para muitas pessoas, boa parte da dinâmica alimentar não é mais feita em casa.

De modo geral, nota-se, nas bibliografias e pesquisas sobre o tema, uma ênfase no caráter agregador do comer, na importância do alimento como indutor de sociabilidade. Assim, a possibilidade de partilhar a mesa com um desconhecido nos intrigou, especialmente no que diz respeito às implicações que esse fato poderia causar às interações estabelecidas.

A importância que comer fora de casa ganhou nos últimos tempos está ligada a um modo de vida urbano, com as distâncias, deslocamentos e heterogeneidade de grupos que o compõem. Dessa forma, pensar as relações sociais estabelecidas na cidade e por ela possibilitadas contribuiu para a pesquisa. Devido à diversidade de grupos e pessoas que vivem, trabalham, deslocam-se e comem no espaço urbano – aspecto que mais nos interessou –, esse é um lugar em que é grande a possibilidade de estranhos se encontrarem e, portanto, um lugar privilegiado para pensar relações entre eles. Nesse sentido, a categoria mancha foi útil para recortarmos o espaço da pesquisa, no entorno do Terminal Central em Uberlândia.

Desse modo, pensar como os indivíduos se comportam nos restaurantes, diante dos outros, especialmente de desconhecidos, foi um dos objetivos da pesquisa. A esse respeito, percebemos, junto aos nossos entrevistados, que há uma ideia de “boas maneiras” presente em suas noções de conduta adequada a ser tomada pelos frequentadores desses estabelecimentos.

Sendo assim, buscamos entender como se formaram as ideias acerca das “maneiras à mesa” e “bom comportamento na sociedade”, para melhor compreender seu lugar nas relações estabelecidas nos restaurantes. Encontramos no processo civilizador, conforme abordado por Elias (1994), as formas como as condutas, atitudes e gestos foram moldados de modo a atender às necessidades sociais de cada época. A tendência crescente à suavização, ao refinamento e autocontrole foram os sentidos para os quais os comportamentos “evoluíram”, tornando-se dessa maneira elementos centrais na construção da ideia de “civildade” e “civilização”. A civilização se constituiu como a imagem que a “sociedade ocidental” teria de si, como algo que a distinguiria das outras: maneiras de ser e agir civilizadas.

Outro ponto importante foi pensar, com Sennett (1989), que a civilidade seria uma atividade que nos permitiria estabelecer relações com estranhos sem sobrecarregá-los com nossas expectativas de intimidade, tornando-se uma importante ferramenta para a sociabilidade na vida pública. Porém, a relação com os estranhos passou a ser encarada com resistência, se tornando uma atividade penosa. Essa análise conduziu nossa atenção desde as primeiras observações, à medida que percebemos uma evitação de entrar em contato com desconhecidos nos restaurantes.

A partir da aplicação das entrevistas e da continuação do trabalho de campo, interpretamos as maneiras como os frequentadores se relacionam com os outros clientes do restaurante, conhecidos ou não. Os entrevistados nos apontaram o que consideravam o comportamento apropriado para o local por meio de um conjunto de representações no qual estão relacionadas a necessidade de condutas controladas, devido à presença de outras pessoas, atitudes que não as desrespeitem e as maneiras de se posicionar no restaurante.

Com o reconhecimento de que o restaurante é um espaço público e requer um certo tipo de contenção dos comportamentos, notamos que existe diferenciação entre esse espaço e o privado, o que aponta para características e valorações distintas entre

eles. Percebemos a importância do binômio “casa” e “rua”, conforme expresso por DaMatta, para a representação desses espaços no Brasil, pois se constituem como categorias que nos ajudam a pensar os depoimentos. A casa é tida como o lugar da liberdade, onde o comportamento não precisa ser regado, enquanto nos restaurantes a presença de desconhecidos provoca a necessidade de observar determinados preceitos de conduta.

No entender de alguns entrevistados, principalmente clientes do Restaurante de Preço Médio, a refeição fora de casa foi vista como uma solução prática e financeiramente viável para quem tem pouco tempo para cozinhar, fazer compras ou se deslocar até em casa, fato já observado por Abdala (2003). Contudo, para a maior parte dos entrevistados, predominando os que frequentam os restaurantes populares, comer fora foi descrito como uma imposição, uma necessidade devido à impossibilidade de retornar à casa no intervalo do almoço, que geralmente é curto. Essa solução não é apontada por eles como algo positivo, pelo contrário. A comida feita em casa é valorizada como ideal, há preferência pelo modo como é feita, pelo seu tempero, e o restaurante é tido como um recurso inevitável, apenas suportável.

Desse modo, percebemos uma visão diferenciada das categorias “casa” e “rua” daquela observada pelas autoras Abdala e Diez Garcia. Enquanto em suas pesquisas elas apontam para uma apropriação dos códigos da “casa” na “rua”, como se “transportando” a primeira para o restaurante – nos dizeres de Abdala uma “extensão da cozinha doméstica” –, entre nossos entrevistados dos restaurantes populares, a “casa” permaneceu como lócus da refeição ideal, porém não notamos transferência da valorização desse espaço para o restaurante. Este é, antes, um paliativo, devido à impossibilidade de retornar ao lar, onde estaria a comida boa, a que não seria trocada por nada se houvesse possibilidade de escolha, nem mesmo quando considerada a maior variedade que é comum em se tratando de *selfservices*.

O comportamento que se deve ter em relação aos outros no espaço dos restaurantes, conforme pudemos apreender, apresenta-se sempre no sentido do respeito. A justificativa da necessidade de se observar regras de conduta nesses locais está no imperativo de não ter ações ou gestos que possam desrespeitar as outras pessoas.

Como apontamos, trata-se mais de *não desrespeitar* do que expressar formas de respeito. As regras acerca das maneiras corretas de se comportar são construídas a partir

de categorias ou eixos de percepção, indicando que tipos de condutas nos impedem de cometermos algum ato de desrespeito. Desse modo, a contenção de determinadas práticas ou gestos está no cerne dessa construção, como por exemplo, *não falar* alto ao celular, pois isso implicaria um desrespeito aos outros comensais ao invadir seu espaço com excesso de barulho, ou *não mastigar* de boca aberta porque isso provocaria nojo naqueles que observam, entre outros.

Dessa forma, temos um conjunto de representações sugerindo que devemos sempre tomar cuidado com nossas atitudes, e alguns gestos específicos devem ser vigiados. Temos, então, uma visão acerca dos comportamentos que se coloca sempre na forma negativa, sendo que a referência que os indivíduos possuem das condutas adequadas é sempre o que *não se deve fazer*. O discurso é construído de tal forma na negativa, que sempre podemos perceber uma afirmação que define o “bom comportamento” ao negar algo.

Como procuramos demonstrar, a construção na negativa tem o efeito de isolar os indivíduos participantes da interação, visto que as pessoas compartilham o sentido dessas regras de condutas, desconectando aquele que modela seu comportamento para não desrespeitar alguém daqueles a quem esse respeito se destina. Quando a ênfase das maneiras está naquilo que não se pode fazer, cria-se um distanciamento, pois conter-se passa a ter prioridade em relação a contatar o outro.

Outro elemento importante é que, para que o desrespeito aconteça é preciso que os outros percebam as falhas cometidas, sendo que a distância, seja física - quando procuramos o afastamento sentando sozinhos ou nos cantos -, seja produzida pelo silêncio ou pela evitação, torna-se a posição mais segura para que as normas de boas condutas sejam observadas.

Embora o respeito ao outro apareça como elemento essencial da constituição das regras, indagamo-nos se o desejo de não presenciar “faltas de educação” representa um motivo para o afastamento que, porém, não é verbalizado pelos entrevistados.

Nesse quadro, se a civilidade é a atividade que nos permite a sociabilidade com os estranhos, o que percebemos é que o conjunto de regras observado no comportamento nos restaurantes admite, e até encoraja, que os indivíduos se abstenham do contato com os desconhecidos. Concluimos, portanto, que distanciando os indivíduos

do contato ao invés de possibilitá-lo, essas maneiras são, então, incivilizadas nos termos sugeridos por Sennett.

Como propusemos, se o contato com os desconhecidos é tido como uma atividade constrangedora e penosa, seria possível pensar que os restaurantes, em que a organização espacial praticamente obriga que estranhos dividam uma mesa, fossem, por esse motivo, evitados. Esses mecanismos nos ajudam a compreender porque isso não ocorre, já que o fato desconfortável de dividir a mesa com um desconhecido não representa impedimento para que os clientes tomem suas refeições nesses locais.

Nossa conclusão a esse respeito é que, por compartilharem maneiras, de certo modo incivilizadas, que admitem evitar o contato com os outros, os frequentadores desses estabelecimentos estão munidos de “ferramentas” que permitem passar por esse ambiente de estranhos sem que o fato seja insuportável.

As “boas maneiras”, historicamente, foram importantes na consolidação da ideia de civilidade, de forma que se modificaram para atender às necessidades sociais de diferentes épocas. Na contemporaneidade, tornam-se “incivilizadas” para possibilitar que os indivíduos se protejam da dificuldade de se relacionar com os estranhos, sendo que isto se constitui como um dos imperativos de nosso tempo.

REFERÊNCIAS

Referências

ABDALA, M.C. Do tabuleiro aos *self-services*. *Caderno Espaço Feminino*, Uberlândia, v.13, n.16, p 97-118, 2005.

_____. *Mesas de Minas: as famílias vão ao self-service*. 2003. Tese (Doutorado em Sociologia) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2003.

_____. *Receita de mineiridade. A cozinha e a construção da imagem do mineiro*. Uberlândia:EDUFU, 1997.

ABREU, Edeli S. de. *Restaurante “Por Quilo”*: vale quanto pesa? Uma avaliação do padrão alimentar em restaurantes de Cerqueira César, São Paulo/SP. 2000. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Faculdade de Saúde Pública, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2000.

ALVES-MAZZOTTI, A. J. Usos e abusos dos estudos de caso. *Cadernos de Pesquisa*, v. 36, n. 129, p. 637-651, set./dez. 2006. Disponível em:<http://www.scielo.br/pdf/cp/v36n129/a0736129.pdf>.

ANDRÉ, M; LÜDKE, M. Pesquisa em educação: abordagens qualitativas. São Paulo: EPU, 1986. p.11-53.

AUGÉ, M. Não – lugares: introdução a uma antropologia da supermodernidade. Campinas: Papirus, 1994.

AZANHA, J. M. P. O estudo do cotidiano: alguns pontos a considerar. *Cadernos CERU*, São Paulo, n. 5, v.2, 1994, p. 32-34.

BAUMAN, Z. *Modernidade líquida*. Rio de Janeiro: Zahar, 2001.

BECKER, H. S. *Métodos de pesquisa em Ciências Sociais*. São Paulo: Hucitec, 1999.

BRAGA, Isabel D. Civilidades. Porquê? Para quê? Para quem? In: CARVALHO, Maria Amália Vaz de. *Arte de viver na sociedade*. Estudo e actualização do texto de Isabel M.R. Drumond Braga e Paulo Drumond Braga. Lisboa: Colares editora, [s/d].

_____. *Sabores do Brasil em Portugal: descobrir e transformar novos alimentos (séculos XVI-XXI)*. São Paulo: Editora Senac, 2010.

COELHO, O. M.; PEREIRA, M. F. V. O circuito inferior na área central de Uberlândia-MG: avaliação e caracterização. *Relatório de pesquisa*. (Iniciação Científica). Curso de Geografia – Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia. [não publicado, s/d].

COLLAÇO, J. H. L. *Restaurantes de comida rápida: soluções à moda da casa*. Trabalho apresentado a XXII Reunião Brasileira de Antropologia, Brasília, 2000. Não publicado.

COLLAÇO, J. H. L. *Soluções à Moda da Casa – representações do comer em restaurantes de “comida rápida” em praças de alimentação de shopping-centers*. Dissertação (Mestrado em Antropologia). Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2003.

DAMATTA, Roberto. *A casa e a rua*. Rio de Janeiro: Guanabara, 1987.

DIEZ GARCIA, Rosa W. Globalização e seus impactos no comer: comida de rua e comida de casa. In: MONTEBELLO, N. P.; COLLAÇO, J. H. L. (Orgs.). *Gastronomia: cortes & recortes*. Brasília: Senac, 2008.

DIEZ GARCIA, Rosa W. Práticas e comportamentos alimentares no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. *Cadernos de Saúde Pública*, Rio de Janeiro, v. 13, n. 3, jul./set. 1997.

DIEZ GARCIA, Rosa Wanda. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. *Rev. Nutr.* [online]. 2003, vol.16, n.4, pp. 483-492. ISSN 1415-5273.

ELIAS N. *O processo civilizador: Uma história dos costumes*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994.

EL-KAREH, A. C. Comida quente, mulher ausente: produção doméstica e comercialização de alimentos preparados no Rio de Janeiro no século XIX. *Caderno Espaço Feminino*, Uberlândia, v.19, n.01, 2008. p 89-115.

FERRIÈRES, M. *Nourritures Canailles*. Paris: Éditions du Seuil, 2007. p. 343-362.

FISCHLER, C. *El (h) omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Editorial Anagrama, 1995.

HAGUETTE, T. *Metodologias qualitativas na sociologia*. Petrópolis: Vozes, 1987.

HAROCHE, Claudine. *Da palavra ao gesto*. Campinas : Papirus, 1998.

JOMORI, M. M. *Escolha alimentar do comensal de um restaurante por peso*. Dissertação (Mestrado em Nutrição) – Departamento de Nutrição, Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis, 2006.

LAKATOS, E. M; MARCONI, M. A. *Metodologia científica*. São Paulo: Atlas, 2006.

LÉVI-STRAUSS, *As estruturas elementares do parentesco*. Petrópolis: Vozes, 1976.

LOBATO, Paulo Henrique. *Comer fora de casa custa R\$ 24 em BH*. Jornal Estado de Minas, 28 jan.2012. p. 14.

MARTINS, J. S. O decoro nos ritos de interação na área metropolitana de São Paulo. In: _____. (Org). *Vergonha e decoro na vida cotidiana da metrópole*. São Paulo: Editora Hucitec, 1999.

MARTINS, J. S. *A Sociabilidade do homem simples*. São Paulo: Editora Hucitec, 2008.

MAGNANI, José Guilherme C. De perto e de dentro: notas para uma etnografia urbana. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*. v. 17, n. 49. jun. 2002.

_____. Quando o campo é a cidade: fazendo antropologia na metrópole. In: Magnani, José Guilherme C.; TORRES, Lilian de Lucca (Orgs.) *Na Metrópole - Textos de Antropologia Urbana*. São Paulo: EDUSP, 1996.

MICHELAT, Guy. Sobre a utilização da entrevista não-diretiva em sociologia. In: THIOLLENT, M. *Crítica metodológica, investigação social e enquete operária*. São Paulo: Editora Polis, 1982.

MELLO, J.M. C; NOVAIS, F. Capitalismo tardio e sociabilidade moderna. In: _____. *História da vida privada no Brasil: contrastes da intimidade contemporânea*. v.4. São Paulo: Companhia da Letras, 2000. p. 559-658.

MENNEL, Stephen. *All Manners of Food*. Oxford: Basil Blackwell Ltd., 1985.

MONTANARI, M. *Le Mangercommeculture*. Bruxelles: Editions de L'Université de Buxelles, 2006.

MONTEBELLO, N. P.; COLLAÇO, J. H. L. Apresentação. In: MONTEBELLO, N. P.; COLLAÇO, J. H. L. (Orgs.). *Gastronomia: cortes & recortes*. Brasília: Senac, 2008.

ORTIZ, R. *Mundialização e cultura*. São Paulo: Editora Brasiliense, 1996.

PAIS, José Machado. *Vida cotidiana. Enigmas e revelações*. São Paulo: Cortez Ed., 2003.

PETERSEN, Silvia Regina Ferraz. O cotidiano como objeto teórico ou o impasse entre ciência e senso comum no conhecimento da vida cotidiana. In: MESQUITA, Zilá; in: BRANDÃO, Carlos Rodrigues. (Org.) *Territórios do cotidiano: uma introdução a novos olhares e experiências*. Porto Alegre: Editora da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 1995. p.30-9.

PILLA, M. C. A. A arte de receber: distinção e poder à boa mesa (1900 – 1970). 2004. Tese (Doutorado em História) – Departamento de História, Universidade Federal do Paraná. Paraná, 2004.

PITTE, Jean-Robert. Nascimento e expansão dos restaurantes. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (coord.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. p. 841-862.

POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar*. Tradução de Rossana Pacheco da Costa Proença, Carmen Sílvia Rial, Jair Conte. Florianópolis: Ed. UFSC, 2004.

ROMAGNOLI, Daniela. *Guarda no siivilan: as boas maneiras à mesa*. In: : FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (coord.). *História da Alimentação*. São Paulo : Estação Liberdade, 1998.

SENNETT, R. *O declínio do homem público: as tiranias da intimidade*. São Paulo: Editora Schwartcz, 1989.

SIMMEL, G. Sociologia da refeição. *Estudos históricos*, Rio de Janeiro, n. 33, p.159-166, 2004.

SPANG, Rebeca. *A invenção do restaurante*. Rio de Janeiro; São Paulo, 2003.

SCHWARCZ, Lília M. Introdução. In: _____ (Org.). *J. J. Roquete*. Código do bom tom. São Paulo: Cia. das Letras, 1997. p.29.

THIOLLENT, M. *Crítica metodológica, investigação social e enquete operária*. São Paulo: Editora Polis, 1982.

VELHO, G. [Individualismo e cultura: notas para uma antropologia da sociedade contemporânea](#). Rio de Janeiro: Zahar, 1981.

VISSER, M. *O ritual do jantar*: as origens, evolução, excentricidades e significado das boas maneiras à mesa. Rio de janeiro: Campus, 1998.

– Roteiro de entrevistas

PERFIL DO ENTREVISTADO

Idade: _____ Sexo: _____

Estado civil: () solteiro () casado () desquitado, divorciado ou separado

() viúvo () outro

Escolaridade:

Profissão:

Renda familiar mensal:

Bairro onde mora:

ROTEIRO

- 1 Com que frequência almoça fora de casa?
- 2 Por qual motivo?
- 3 Quanto tempo você costuma se demorar no restaurante?
- 4 Onde costuma almoçar?
- 5 Por que escolheu este restaurante?
- 6 Se não costuma almoçar fora, por que escolheu este restaurante hoje?
- 7 Você costuma almoçar acompanhado? Por quem?
- 8 De que modo você escolha o lugar para se sentar?
- 9 O que você acha da forma como as mesas são organizadas no restaurante?
- 10 Você interage de alguma maneira com os outros clientes do restaurante? Como?
- 11 Você acha que as outras pessoas no restaurante influenciam o seu comportamento na hora de comer? Como?
- 12 Você acha que existem regras de comportamento a serem obedecidas no momento da refeição? Quais?
- 13 Como se aprende tais regras?
- 14 Você acha que existem diferenças, com relação a essas regras, entre comer em casa ou em um restaurante? Quais?
- 15 Existe alguma coisa que as pessoas fazem ou possam fazer no restaurante que te incomoda, constrange ou causa nojo?