

**UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI
ANDREA ORTOLANI FALTIN**

**COMENSALIDADE: SIGNIFICADOS E PRÁTICAS
CONTEMPORÂNEAS ENTRE JOVENS UNIVERSITÁRIOS
NA CIDADE DE SÃO PAULO**

São Paulo
2018

ANDREA ORTOLANI FALTIN

**COMENSALIDADE: SIGNIFICADOS E PRÁTICAS
CONTEMPORÂNEAS ENTRE JOVENS UNIVERSITÁRIOS
NA CIDADE DE SÃO PAULO**

Dissertação de Mestrado apresentada à Banca Examinadora, como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre em Hospitalidade, na área de concentração Hospitalidade e na linha de pesquisa Dimensões e Contextos da Hospitalidade, da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação da Profa. Dra. Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes Minasse.

São Paulo
2018

177c

Ortolani Faltin, Andrea

Comensalidade: significados e práticas contemporâneas entre jovens universitários na cidade de São Paulo / Andrea Ortolani Faltin. - 2018. 140f.

Orientador: Profa. Dra. Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes Minasse.

Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) - Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2018.

Bibliografia: f.131-138

1. Práticas alimentares. 2. Comensalidade. 3. Hospitalidade. 4. Convivialidade. 5. Jovens universitários.

CDD 647.94

ANDREA ORTOLANI FALTIN

**COMENSALIDADE: SIGNIFICADOS E PRÁTICAS
CONTEMPORÂNEAS ENTRE JOVENS UNIVERSITÁRIOS
NA CIDADE DE SÃO PAULO**

Dissertação de Mestrado apresentada à Banca Examinadora, como exigência parcial para a obtenção do título de Mestre em Hospitalidade, na área de concentração Hospitalidade e na linha de pesquisa Dimensões e Contextos da Hospitalidade, da Universidade Anhembi Morumbi, sob a orientação da Profa. Dra. Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes Minasse.

Aprovado em 27 de fevereiro de 2018

Profa. Dra. Maria Henriqueta S. G. Gimenes Minasse / Universidade Anhembi Morumbi

Profa. Dra. Sênia Regina Bastos/ Universidade Anhembi Morumbi

Profa. Dra. Elizabeth Aparecida Ferraz da Silva Torres/ Universidade de São Paulo

*A minha avó, Maria Lucia, pelos ensinamentos de
cozinha, pelo exemplo de família e amor.*

*A minha mãe, Cristina, pelos ensinamentos de
vida, pelo exemplo de força e amor.*

*A meu companheiro de vida, Gino, pela
cumplicidade, paciência e amor incondicional.*

*Aos meus amigos e familiares pelo carinho e
atenção nos momentos alegres e tristes.*

AGRADECIMENTOS

A minha orientadora Profa. Dra. Maria Henriqueta Sperandio Garcia Gimenes Minasse, pela atenção com que me recebeu no mestrado e pelas orientações tranquilas e sempre ricas em informações. Agradeço, também, pelo respeito, paciência, carinho, competência, dedicação e por todas as críticas e sugestões.

Um agradecimento especial a Profa. Dra. Sênia Regina Bastos pelos ricos ensinamentos que contribuíram para minha formação acadêmica, pelas significativas contribuições durante o exame de qualificação e, também, pelo carinho e atenção.

Um agradecimento especial também ao Prof. Dr. Claudio Jose Stefanini pelas significativas contribuições durante o exame de qualificação.

A todos os professores do Programa de Mestrado em Hospitalidade da Universidade Anhembi Morumbi que, atenciosamente, acompanharam-me ao longo desses dois anos e contribuíram para minha formação profissional e aprendizado.

Um agradecimento especial à Alessandra, secretária do Mestrado, colaboradora competente e dedicada, sempre disponível a nos atender e ajudar os alunos.

Aos colegas do mestrado pela convivência, aprendizado conjunto e carinho.

Ao meu companheiro de vida e marido, Gino Foscardo Ribeiro, pelo incentivo, apoio, cumplicidade, paciência, força e amor, sem os quais não completaria este projeto.

À minha mãe, incentivadora e companheira de minha jornada acadêmica. Também pelo seu exemplo de força, amor e otimismo em momentos decisivos.

Ao meu querido pai, pelo exemplo de dedicação, força e coragem.

À minha avó amada, pelo seu exemplo de vida, amor e fé.

Às minhas tias queridas, Roberta Ortolani Galon e Claudia Ortolani Machado que sempre me incentivaram e me ajudaram.

À toda a minha família pelos dias de convivência na cozinha, que inspiraram este projeto, e, também, pelo carinho e incentivo.

Às amigas queridas, Amanda Aragão Pass, Laís Aranha e Marisa Aranha pela participação ativa na construção da pesquisa de campo, pela amizade e carinho.

Aos amigos que me apoiaram nesta importante fase, em especial Ana Claudia Antunes, Ana Carolina Antunes, Kalina Juzwiak, Anna Laura Castells, Bruna Ligo, Marina Franco, Sabrina Bevilacqua e Julia Pereira. E também a todos aqueles que de diferentes formas me incentivaram para realização deste trabalho.

E, finalmente, a Universidade Anhembi Morumbi e Capes pelas bolsas de estudos que possibilitaram essa pesquisa.

*“É preciso ser generoso
no tamanho da colherada e
nas relações que estabelecemos por aí”*

Ana Holanda

RESUMO

A comensalidade está relacionada a uma série de significados sociais e desempenha um importante papel no desenvolvimento de vínculos e na aprendizagem de regras sociais, podendo ser analisada nos contextos de hospitalidade e/ou convivialidade. No mundo contemporâneo, o tempo dedicado à realização das refeições torna-se cada vez mais escasso. As mudanças socioculturais, os avanços tecnológicos e a grande oferta de produtos e serviços pela indústria da alimentação acarretam em alterações nos padrões de comensalidade e comportamentos alimentares. Neste contexto, um melhor entendimento das novas práticas de comensalidade é uma tarefa de grande importância. O presente trabalho procura identificar os significados e as práticas de comensalidade realizadas por jovens universitários na cidade de São Paulo na atualidade. De forma específica, busca discutir teoricamente o conceito de comensalidade atrelado a estudos de práticas alimentares contemporâneas no contexto da hospitalidade e da convivialidade, identificar as formas de comensalidade praticadas por jovens universitários na cidade de São Paulo, perceber significados relacionados à comensalidade por esses jovens e explorar como estão relacionados o ato de cozinhar e o ato de partilhar a mesa para o grupo em questão. Trata-se de um estudo exploratório baseado em pesquisa empírica qualitativa constituída pela realização de grupos focais, utilizando-se o método de categorização de Bardin (2011) para análise de conteúdo dos dados coletados. Os resultados da pesquisa foram analisados a partir de duas dimensões: práticas de comensalidade e critérios de escolha, e significados atrelados à comensalidade. As práticas de comensalidade podem ser separadas em quatro grupos: práticas cotidianas na semana, práticas cotidianas nos finais de semana, práticas comemorativas individuais e práticas comemorativas coletivas. Em relação aos critérios de escolha utilizados destacam-se adequação à rotina, preço, tipo de experiência/evento e companhia. Os significados foram associados principalmente à sociabilidade e à socialização. Concluiu-se que a tendência a individualização das práticas alimentares foi observada no grupo de universitários estudados, apesar das práticas de comensalidade serem mantidas e valorizadas, principalmente nos finais de semana e em momentos comemorativos.

Palavras-chave: Práticas alimentares. Comensalidade. Hospitalidade. Convivialidade. Jovens universitários.

ABSTRACT

The commensality is related to a series of social meanings and play an important role to social bonds development, as well as learning of social rules, and can be analyzed in the contexts of hospitality and / or conviviality. In the contemporary world, the time dedicated to having meals becomes more and more scarce. Socio-cultural changes, technological advances and the great supply of products and services by the food industry lead to changes in eating patterns and eating behaviors. In this context, a better understanding of the new commensality practices is a task of great importance. The present work seeks to identify the meanings and practices of commensality performed by university students in the city of São Paulo nowadays. Specifically, it seeks to discuss theoretically the concept of commensality linked to studies of contemporary food practices in the context of hospitality and conviviality, identifying the forms of commensality practiced by university students in the city of São Paulo, aiming to understand means of commensality practiced by these young people and explore how cooking is related and the act of sharing the table for the group in question. This is an exploratory study based on qualitative empirical research consisting of focus groups and using the categorization method of Bardin (2011) to analyze the content of the collected data. The results of the research were analyzed on two dimensions: commensal practices and selection criteria, and meanings related to commensality. Commensal practices are separated in four moments: daily practices in the week, daily practices on weekends, individual commemorative practices and collective commemorative practices. The observed selection criteria include routine, price, type of experience/event and company. The meanings were associated mainly to the sociability and socialization. It was concluded that the tendency to individualize food practices was observed in the group of university students, although the commensality practices were maintained and valued, mainly at weekends and in commemorative moments.

Key-words: Eaten practices. Commensality. Hospitality. Conviviality. Young students.

LISTA DE QUADROS

Quadro 1	Relação dos objetivos específicos com os procedimentos de coleta.....	61
Quadro 2	Perfil dos participantes dos grupos focais.....	65
Quadro 3	Roteiro de perguntas, organizadas por blocos temáticos.....	67
Quadro 4	Relação dos blocos temáticos com respectivos objetivos e referencial teórico.....	68
Quadro 5	Tempo estimado por etapa prevista.....	71
Quadro 6	Descrição das categorias criadas na dimensão das práticas.....	74
Quadro 7	Associações do “comer sozinho” pela pesquisa de listagem livre.....	116
Quadro 8	Associações do “comer em família” pela pesquisa de listagem livre...	117
Quadro 9	Apresentação dos resultados da pesquisa de listagem livre para “comer com os amigos”.....	117
Quadro 10	Apresentação dos resultados da pesquisa de listagem livre para “comer em restaurantes”.....	118
Quadro 11	Apresentação dos resultados da pesquisa de listagem livre para “comer em casa”	119
Quadro 12	Descrição das categorias criadas para momentos de comensalidade.....	123

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	13
1 ALIMENTAÇÃO E COMENSALIDADE.....	18
1.1 Alimentação, sistema alimentar e cozinha.....	18
1.2 Comensalidade, funções simbólicas e sociais.....	21
1.2.1 Identidade.....	23
1.2.2 Sociabilidade e socialização.....	25
1.3 Comensalidade, hospitalidade e convivialidade.....	29
1.3.1 Hospitalidade.....	30
1.3.2 Convivialidade.....	33
2 ALIMENTAÇÃO E PRÁTICAS DE COMENSALIDADE CONTEMPORÂNEA.....	36
2.1 Panorama mundial ocidental.....	37
2.1.1 Globalização e as mudanças sociais contemporâneas.....	38
2.1.2 A expansão da indústria alimentícia.....	41
2.1.3 Gastroanomia, novos padrões alimentares e configurações de comensalidade..	45
2.1 Panorama nacional.....	53
3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS.....	59
3.1 Contextualização da pesquisa.....	59
3.2 Delineamento da pesquisa.....	60
3.3 Pesquisa empírica qualitativa.....	61
3.3.1 Desenho do grupo focal e caracterização dos depoentes.....	62
3.3.2 Instrumento de coleta de dados.....	66
3.3.3 Estratégias de coleta de dados.....	69
3.3.4 Tratamento e análise dos dados.....	72
4 APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DE RESULTADOS.....	75
4.1 Práticas de comensalidade no cotidiano.....	75
4.2 Práticas de comensalidade em confraternizações.....	86
4.3 Diferenças das práticas de comensalidade no cotidiano e em confraternizações.....	94
4.4 Significados atrelados à comensalidade: sociabilidade.....	103
4.5 Significados atrelados à comensalidade: socialização.....	109
4.6 Significados atrelados à comensalidade: identidade.....	115

4.7 Significados atrelados à comensalidade: pesquisa de listagem livre.....	116
4.8 Análise geral dos dados coletados.....	119
CONSIDERAÇÕES FINAIS	125
REFERÊNCIAS	128
APÊNDICE A - Roteiro preliminar da entrevista do pré-teste.....	136
APÊNDICE B - Roteiro para grupo focal.....	138
APÊNDICE C - Termo de consentimento de participação.....	140

INTRODUÇÃO

A alimentação humana é um ato sociocultural onde a escolha e o consumo de alimentos articulam diversos fatores de ordem ecológica, histórica, cultural, social e econômica relacionados a uma rede de representações, simbolismos e rituais (ALVAREZ, 2002). Etimologicamente, a palavra comensalidade deriva do latim “*comensale*” – (com: junto e mensa: mesa), significando o ato de comer junto, partilhar do mesmo momento e local das refeições (POULAIN, 2013).

Compartilhar sua mesa ou sua refeição com alguém é uma das formas mais reconhecidas de hospitalidade em qualquer época e em todas as culturas. Comer junto assume um significado ritual e simbólico superior à simples satisfação de uma necessidade alimentar; uma forma de partilha, de troca e de reconhecimento (BOUTAUD, 2011).

A comensalidade não é apenas uma das características mais significativas da sociabilidade humana, mas também é uma das principais formas de se tecer e se manter vínculos sociais (POULAIN, 2013). Relaciona-se não apenas à ingestão de alimentos, mas também aos modos de comer, envolvendo hábitos culturais, atos simbólicos, regras de organização social, além de compartilhamento de experiências e valores (FISCHLER, 2011).

Carneiro (2005), assim como Fischler (2011) e Poulain (2013), apontam que a comensalidade estabelece e reforça a sociabilidade e socialização humana; e sua importância simbólica é abordada também como um elemento-chave no estudo acadêmico da hospitalidade (LASHLEY, 2004; MONTANDON, 2011) e apresenta um papel central no sentimento de pertencimento da convivialidade (GRIGNON, 2001; SCHECHTER, 2004; CARNEIRO, 2005).

A hospitalidade é uma maneira de viver em conjunto, uma forma de se instaurar uma relação interpessoal, regida por regras, ritos e leis (MONTANDON, 2011). Com uma visão similar, Camargo (2004) define hospitalidade como o ritual básico do vínculo humano, um processo de comunicação interpessoal, que constituem-se de fórmulas rituais que variam de acordo com o grupo social em que se está inserido, resultando no desejo ou recusa de vínculo. Operacionalmente, ela pode ser descrita como o ato humano de receber, hospedar, alimentar e entreter pessoas temporariamente deslocadas de seu habitat natural (CAMARGO, 2004).

No âmbito da linha de pesquisa Dimensões e Contextos da Hospitalidade do Mestrado em Hospitalidade desta Universidade, o tema da comensalidade é descrito como um elemento

fundamental para o estabelecimento e estreitamento de vínculos, no ritual de acolhimento da cena hospitaleira, seja no âmbito doméstico, social ou comercial. Além de ser um importante aspecto do estudo da hospitalidade, a comensalidade também se destaca em estudos da sociologia da alimentação (POULAIN, 2013; FISCHLER, 2011), que buscam uma compreensão da sociedade a partir das práticas alimentares.

Contudo, no mundo ocidental contemporâneo, o tempo dedicado à realização das refeições cotidianas tem se tornado cada vez mais escasso, e os avanços tecnológicos e a grande oferta de produtos e serviços pela indústria da alimentação acarretaram em mudanças nos padrões de comensalidade e nas práticas alimentares (FISCHLER, 2011). No âmbito destas mudanças, Camargo (2004) ressalta a importância dos estudos da hospitalidade pela preocupação crescente com a homogeneização de hábitos e rituais, o que leva ao esvaziamento de vínculos sociais e de identidade de grupos, enfatizando seu impacto na comensalidade e nos rituais do “bem comer”.

Como observam também Carvalho *et al.* (2017), mudanças sociais como a consolidação da mulher no mercado de trabalho, o aumento do número de pessoas morando sozinhas e a expansão da indústria alimentar multinacional alteraram os hábitos cotidianos de milhões de pessoas no mundo ocidental. Essa nova tendência, de diminuição da comensalidade e de aumento do individualismo, também é abordada por Fischler (2011, p. 529) como uma aparente crise mundial: “a questão que é repetidamente realizada é se a comensalidade está realmente em declínio, e se sim, qual a conexão, entre outros problemas envolvendo a saúde pública, como obesidade e patologias associadas”.

Alguns estudos apontam não apenas para a diminuição dos momentos de comensalidade, mas também para o surgimento de novas práticas de comer juntos (CARVALHO *et al.*, 2017; DANESI, 2011; POULAIN, 2002; SOBAL; NELSON, 2003). Neste contexto, um melhor entendimento das novas práticas de comensalidade é uma temática de grande importância, visto que esta é revestida de valor simbólico e identitário, e está ligada diretamente à sociabilidade e à socialização humana.

A comensalidade contemporânea pode ser abordada como uma decorrência de novas demandas geradas pelo modo de vida urbano; ao comensal é imposta a necessidade de adaptar sua vida segundo novas condições de tempo, recursos financeiros, locais disponíveis para se alimentar. Para satisfazer essas novas demandas, a indústria e o comércio alimentar apresentam alternativas adaptadas às condições urbanas, delineando, assim, novas modalidades no modo de comer (GARCIA, 2003).

Também evidenciando o modo de vida urbano, Fischler (2011) destaca que as mudanças observadas nos padrões de comensalidade ocorrem principalmente nas grandes metrópoles do mundo, mas é importante notar que, apesar da tendência poder ser identificada globalmente, as culturas locais podem modular essas mudanças. Nota-se que mudanças como as descritas por Garcia (2003) e Fischler (2011) também foram observadas em famílias na cidade de São Paulo, segundo Carvalho *et al.* (2017).

A atual pesquisa aborda a temática em jovens, dentro de um contexto urbano, visando estudar indivíduos que já desenvolveram seus hábitos alimentares em um momento posterior à expansão da industrialização dos alimentos e, portanto, estão imersos em práticas características da comensalidade contemporânea, podendo trazer, assim, maior clareza para o entendimento dessas novas práticas.

A decisão de explorar o tema surgiu pela experiência pessoal da mestranda relacionada à sua memória afetiva envolvendo os encontros de sua numerosa família ao redor da mesa e aos momentos divididos na cozinha entre representantes de várias gerações. Esses momentos de sociabilidade em família foram marcantes no desenvolvimento de sua personalidade e, posteriormente, em suas escolhas profissionais, tendo em vista que a pesquisadora é graduada em Gastronomia e em Nutrição, trabalhou durante anos em restaurantes e hoje atua como consultora de empreendimentos de Alimentos & Bebidas, além de ser professora de gastronomia.

O contato constante com interessados por gastronomia, sejam alunos universitários ou clientes que buscam conhecimento por *hobby* ou necessidades específicas, também trouxe questionamentos referentes à falta de conhecimento culinário geral observado pela mestranda e uma certa inquietação em relação ao esquecimento de tradições alimentares, sejam estas voltadas ao ato de cozinhar ou pelas formas de servir e compartilhar a mesa.

O estudo da comensalidade é de relevância não apenas para o entendimento de tradições alimentares, mas também para uma maior compreensão dos novos significados e das práticas do comer em conjunto e seus efeitos, considerando as significativas mudanças ocorridas no contexto alimentar nas últimas décadas.

Em um estudo baseado em entrevistas realizadas com três gerações de seis famílias paulistanas buscando analisar algumas das mudanças e permanências da comensalidade familiar na cidade de São Paulo, considerando o período compreendido entre 1950 e 2000, Carvalho *et al.* (2017) identificam várias mudanças na comensalidade doméstica e comercial no contexto paulistano nos últimos anos, principalmente se comparados aos hábitos das gerações mais velhas (avós) em relação às gerações mais novas (netos jovens). Os autores

também concluem que: “[...] tendo em vista que as mudanças no campo alimentar têm se dado com grande velocidade [...], observa-se que uma continuidade pertinente para este trabalho seria a realização de nova pesquisa, desta vez abordando jovens que estejam, atualmente, na casa dos vinte anos (CARVALHO *et al.*, 2017, p.29).

Buscando justamente compreender como as gerações mais novas vivenciam a comensalidade, esta pesquisa tem como foco jovens universitários na cidade de São Paulo, uma geração que desenvolveu suas práticas alimentares em uma sociedade posterior à industrialização dos alimentos.

A faixa etária jovem é definida pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 1999) como um recorte etário de 15 a 24 anos; também é classificada pelo Estatuto da Juventude, conforme lei 12.852/2013, como pessoas de 15 a 29 anos.

Para a dissertação em questão, o recorte da população “jovens” recaiu na subcategoria de jovens universitários na faixa etária acima de 17 anos (idade de matrícula), restringindo-se, assim, a indivíduos de 17 a 29 anos. Com esse recorte, os participantes do estudo já apresentam autonomia nas decisões relacionadas aos comportamentos alimentares praticados, morando fora ou dentro da casa dos pais.

A cidade de São Paulo, além de ser local de moradia da pesquisadora, foi escolhida para a realização deste estudo pela importância do estilo de vida urbano para o aparecimento de práticas relacionadas à comensalidade contemporânea, havendo destaque para grandes metrópoles.

O município de São Paulo é considerado pela Fundação Sistema Estadual de Análise de Dados (SEAD, 2014) a maior cidade brasileira, concentrando 6% da população do território nacional, ou seja, aproximadamente 12 milhões de habitantes em 2016, segundo o IBGE (2017). A capital paulistana conta, segundo boletim da ABRASEL (2014), com 12.500 restaurantes de 51 etnias diferentes, ofertando uma variedade gastronômica que sustenta o hábito de comer fora do lar, parte importante do estilo de vida urbano contemporâneo não só paulistano, mas mundial.

Entender as mudanças das práticas de comensalidade ajuda a compreender em parte as mudanças sociais que ocorrem hoje em um contexto social mais amplo, visto sua importância para a sociabilidade e socialização humana e a determinação de suas práticas fundamentadas em aspectos culturais de caráter identitário em transição.

Desta forma, a dissertação será desenvolvida a partir da seguinte problemática de pesquisa: Quais os significados e práticas de comensalidade dos jovens universitários na cidade de São Paulo?

O objetivo geral da pesquisa é identificar os significados e as práticas de comensalidade realizadas por jovens universitários na cidade de São Paulo na atualidade. De forma específica, busca-se:

- (a) discutir teoricamente o conceito de comensalidade atrelado a estudos de práticas alimentares contemporâneas no contexto da hospitalidade e da convivialidade;
- (b) identificar as formas de comensalidade praticadas por jovens universitários na cidade de São Paulo;
- (c) perceber significados relacionados a comensalidade pelos jovens;
- (d) explorar como estão relacionados o ato de cozinhar e o ato de partilhar a mesa para o grupo em questão.

A presente dissertação caracteriza-se como um estudo exploratório baseado em pesquisa bibliográfica e pesquisa empírica de caráter qualitativo, constituída pela realização de três grupos focais com o total de 21 participantes realizados no segundo semestre de 2017. Todo material coletado foi transcrito e para a análise dos dados foi utilizada a técnica de análise de conteúdo baseada nos princípios de Bardin (2011).

A dissertação está estruturada em cinco capítulos. A introdução apresenta o tema de pesquisa e a sua contextualização, as justificativas para o seu desenvolvimento, bem como o problema de pesquisa e respectivos objetivos.

O primeiro capítulo, intitulado ‘Alimentação e Comensalidade’, contempla a revisão bibliográfica e o embasamento teórico dos conceitos referentes à alimentação, comensalidade, hospitalidade e convivialidade. O segundo capítulo, ‘Alimentação e práticas de comensalidade contemporânea’, contextualiza o consumo alimentar contemporâneo em âmbito mundial ocidental e nacional. O terceiro capítulo, ‘Procedimentos metodológicos’, expõe os procedimentos metodológicos adotados para a execução da pesquisa. São detalhados, ainda, a classificação do estudo, o desenho do grupo focal, o instrumento de pesquisa, o planejamento da coleta, tratamento e análise dos dados. O quarto capítulo, ‘Apresentação e discussão de resultados’ apresenta os resultados e análises da pesquisa empírica qualitativa.

Ao fim são apresentadas as considerações finais da dissertação, as referências bibliográficas e os apêndices, que contemplam os roteiro de coleta do grupo focal e do pré-teste e o modelo do termo de consentimento de participação.

1 ALIMENTAÇÃO E COMENSALIDADE

Para que se inicie uma discussão sobre os significados e as práticas da comensalidade contemporânea proposta nesta pesquisa é importante, primeiramente, que se desenvolva a conceituação referente à alimentação e à comensalidade, seu importante papel na sociedade, seu valor simbólico e sua relação com a hospitalidade e convivialidade.

A alimentação pode ser considerada um tema consolidado nas ciências sociais, porém estudos crescentes nos últimos anos retomam a temática trazendo um diálogo com outras áreas, de forma transdisciplinar, abordando o assunto dos mais variados ângulos, da fome à gastronomia. Por isso é necessário um cuidado especial com o uso de certos conceitos e categorias (MACIEL, 2004).

Dentro deste contexto, este capítulo tem como objetivo trazer, de forma breve e sem a pretensão de esgotar o assunto, os conceitos utilizados para discussão desta dissertação, com o intuito de esclarecer suas escolhas. Será apresentada também uma definição de comensalidade que correlacione os conceitos apresentados e explorados a fim de enriquecer a discussão das práticas observadas na pesquisa de campo a ser realizada.

1.1 Alimentação, sistema alimentar e cozinha

Reflexões relacionadas ao tema da alimentação trazem questões fundamentais da relação do homem com a natureza e dos valores biológicos, sociológicos, históricos e culturais do ato de comer. A alimentação é um ato essencial, uma questão de sobrevivência, uma atitude biológica diretamente ligada à vitalidade do indivíduo, à necessidade fisiológica de ingerir nutrientes capazes de manter o corpo em funcionamento.

Para Fischler (1995), contudo, o homem se nutre também de imaginário e de significados, partilhando representações coletivas. Se é possível avaliar o valor nutritivo do alimento, o ato alimentar implica também em um valor simbólico, fato que torna a questão mais complexa ao requerer um outro tipo de abordagem. Maciel (2001, p. 145) evidencia esses fatores sociais e a questão do valor simbólico: “o alimentar-se é um ato vital, [...] mas, ao se alimentar, o homem cria práticas e atribui significados àquilo que está incorporando a si mesmo, o que vai além da utilização dos alimentos pelo organismo.”

Todos os seres humanos atribuem significado aos alimentos sem ser necessário um processo de pensamento formal e acadêmico para que isso aconteça. Neste sentido, pode-se

dizer que a grande contribuição das ciências sociais para o estudo da alimentação é se debruçar sobre os aspectos simbólicos relacionados a estas práticas, procurando desvendar seus significados.

[...] nessa perspectiva nenhum alimento está livre das associações culturais e, sendo parte de um sistema cultural, a comida e seus contextos são repletos de símbolos, sentidos e classificações. Compreender as práticas ligadas à alimentação enquanto ação simbólica nos possibilita o acesso a outras dimensões da vida em planos - social, político, econômico, psicológico (MACIEL; CANFIELD, 2013, p. 323).

Vários autores discutem a diferença entre o alimento bruto, de função biológica, e a comida como produto social e cultural (DA MATTA, 1986; FISCHLER, 1995; MACIEL, 2004; CARNEIRO, 2005; MONTANARI, 2008; POULAIN, 2013; WRANGHAM, 2010).

A alimentação humana, como uma prática social e cultural, implica em representações e imaginários, envolve escolhas, classificações e símbolos que organizam as diversas visões de mundo no tempo e no espaço (MACIEL, 2004). Desta forma, esse "sistema simbólico" foi descrito e conceituado por diversos autores de formas distintas, sendo que algumas de suas conceituações, pertinentes nas discussões aqui desenvolvidas, serão apresentadas a seguir. Para Maciel (2004) a alimentação refere-se a um conjunto de substâncias que uma pessoa ou um grupo costuma ingerir, implicando a produção e o consumo, as técnicas e as formas de aproveitamento, de transformação e de ingestão de alimentos.

DaMatta (1986) propõe uma distinção entre comida e alimento, onde o alimento é definido como toda substância nutritiva que o indivíduo ingere para se manter vivo, e a comida é um modo, estilo e um jeito de se alimentar, definindo uma identidade pessoal e de grupo. Para Montanari (2008), além de saciar a necessidade biológica, comida é cultura quando produzida, preparada e consumida.

O homem, apesar de ser onívoro, não come apenas o que a natureza oferece, nem consome o alimento em sua totalidade; ele escolhe quais alimentos considera comida de acordo com escolhas moldadas em hábitos e regras que orientam o indivíduo ou grupo com critérios ligados às expressões da história, da geografia, do clima, da organização social e das crenças e valores de um povo. Em entrevista para Mirian Goldenberg, Claude Fischler (GOLDENBERG, 2011, p.236) ressalta a presença inconsciente dessas regras da alimentação pela sua presença no cotidiano:

Existem regras que estão implícitas no ato de comer, que os comedores seguem sem ter consciência que estão seguindo, como as coisas que se pode comer ou não, as horas em que se deve comer, o número de refeições diárias,

com quem se deve comer, qual a etiqueta que se deve seguir, etc. Regras que todos seguem sem saber que estão seguindo. Existe, portanto, uma gramática e uma sintaxe quando se come. A língua é uma boa metáfora para se pensar a comida. Quando falamos, não pensamos na sintaxe da língua, não temos consciência da estrutura que está por trás da nossa fala.

Estes hábitos e regras descritos pelos autores citados são definidos por Contreras e Gracia (2011) como cultura alimentar, um conjunto de crenças, práticas e representações herdadas ou aprendidas e compartilhadas por um grupo social a respeito do que se come. Desta forma, o gosto alimentar é um produto cultural, resultado de uma realidade coletiva e partilhável, em que as predileções e as excelências destacam-se não de uma suposta análise sensorial da língua, mas de uma complexa construção histórica e social (CARNEIRO, 2008).

A questão do gosto foi abordada por Bourdieu (1983; 2007) como uma estratificação de hábitos, uma tradição que se tornou critério na apreciação gustativa. Ou seja, o gosto é caracterizado como uma “propensão e uma aptidão à apropriação material e simbólica de uma determinada categoria de objetos ou práticas classificadas e classificadoras” (BOURDIEU, 1983 p. 83), formando um conjunto normativo de condutas que regem as práticas sociais de cada grupo.

As escolhas alimentares são, portanto, culturalmente estabelecidas, definindo além de “o que” se come, mas também “como”, “quando”, e “com quem” se come. Todos esses aspectos estão relacionados formando um sistema alimentar, ou seja, um conjunto de elementos, produtos, técnicas, hábitos e comportamentos relativos a alimentação (MACIEL, 2001).

O sistema alimentar é definido por Poulain (2013) como um conjunto de estruturas tecnológicas e sociais que, desde a colheita até a cozinha e passando por todas as etapas de produção-transformação, permitem que o alimento chegue até o consumidor e seja reconhecido como comestível. Os valores de base do sistema alimentar se definem como resultado e representação de processos culturais que preveem a domesticação, transformação e reinterpretção da natureza (MONTANARI, 2008).

Este sistema contempla produção (caça, coleta, cultivo), distribuição (centralizada ou não), transação comercial (compra e venda, troca, oferta), preparo (comer cru ou cozido, e de que forma transformar esse alimento), combinação de ingredientes (estilo culinário) e consumo (sozinho, com companhia, à mesa de jantar, em frente à televisão, na lanchonete) da forma que o comensal compreende como mais adequada (CONTRERAS; GRACIA, 2011; POULAIN, 2013), sendo, desta forma, a representação cultural alimentar de um grupo ou sociedade (MACIEL, 2001).

Outro termo muito utilizado na literatura na discussão sobre o comportamento alimentar e relevante para esta dissertação é a “cozinha”. A “cozinha” pode ser descrita como práticas alimentares diversificadas que compreendem não apenas certos itens alimentares consumidos mais frequentemente, mas sim um conjunto de alimentos que se relacionam às representações coletivas, ao imaginário social, às crenças do grupo, enfim, às suas práticas culturais (MACIEL, 2001). Pode-se compreender, assim, “as cozinhas” como formas culturalmente estabelecidas, codificadas e reconhecidas de alimentar-se.

Como foi visto, o ato de escolher, transformar e consumir determinada comida é universal para todas as sociedades, mas cada sistema alimentar e cada “cozinha” traz regras particulares de como, quando e onde executar estas tarefas e diferentes significados atrelados a elas. Desta forma, o conceito de sistema alimentar comporta, dentre outras práticas, as práticas culinárias e as práticas de comensalidade.

1.2 Comensalidade, funções simbólicas e sociais

Quando se aborda a formação dos sistemas alimentares ou das “cozinhas”, as práticas relacionadas ao momento da refeição ganham destaque por expor valores intrínsecos aos seus participantes e ressaltar o simbolismo do ato de comer em conjunto.

Como foi observado no item anterior, os primeiros sinais de humanização conduzem ao “comer simbólico”, quando a preparação dos alimentos em um fogo coletivo propiciou sua partilha e sua distribuição. O uso comum do fogo no interior de um grupo respondia a uma função social e a uma necessidade de convivência, estabelecendo uma ligação entre as regras da partilha alimentar, a estrutura dos grupos e sua afirmação identitária; e dando origem a comensalidade (BOUTAUD, 2011).

Embora não existam achados arqueológicos para suportar a associação entre o descobrimento do fogo e o início da comensalidade, conforme apontado por Boutaud (2011), outros autores de renome repetem uma argumentação semelhante. Para Flandrin e Montanari (1998) a comensalidade é percebida como um elemento fundador da civilização humana em seu processo de criação. E para Fischler (2011) a formação do círculo em volta do fogo e da comida cozida se torna o centro da vida social.

Portanto, a alimentação quando dividida com o outro é denominada comensalidade, e é por meio desta que os envolvidos expressam seus valores por meio do que se come, como se come, quando e com quem se come, possibilitando o estreitamento de vínculo ou sua recusa. Maciel (2001) ressalta a importância das pessoas, o “com quem” se está no momento da partilha

da comida, definindo assim a comensalidade como o que transforma o ato alimentar em um acontecimento social.

Para esta dissertação a comensalidade é definida, baseando-se nas contribuições de Poulain (2013), Fischler (2011), Carneiro (2005) e Maciel (2001), como o ato de compartilhar a mesa ou a refeição com outro, ou seja, é o alimentar-se em conjunto, um momento de interação entre duas ou mais pessoas em uma situação cotidiana ou festiva.

Poulain (2013, p.17) relaciona claramente a cozinha e a comensalidade a funções sociais e valores simbólicos: “[...] é pela cozinha e pelas maneiras à mesa que se produzem as aprendizagens sociais mais fundamentais e que uma sociedade transmite e permite a interiorização de seus valores”. Maciel (2004) também descreve a cozinha como um vetor de comunicação, um código complexo que permite compreender os mecanismos da sociedade à qual se pertence.

Danesi (2011) ressalta que a comensalidade é crucial para a compreensão da organização social das sociedades e ilustra as transformações na relação entre os humanos e a comida. Carneiro (2005) aponta que esta ajuda a organizar as regras de identidade e da hierarquia social, assim como serve para tecer redes de relações e também para impor limites e fronteiras sociais, políticas e religiosas. Isto ilustra, de forma breve, a relevância da função simbólica e social da comensalidade, que será contemplada em maior profundidade no próximo item.

Resgatando conceitos acima e compreendendo a importância social da comensalidade são propostas as seguintes reflexões teóricas: a comensalidade pode ser entendida como um momento - um recorte temporal e espacial - e uma manifestação de um sistema alimentar. Assim, analisar como um grupo pratica a comensalidade é o mesmo que analisar uma representação de um sistema alimentar. Quando divido a mesa com o outro, a representação do sistema alimentar é demonstrada por meio de ações e escolhas que caracterizam aquele indivíduo, permitindo, assim, observar características e valores do grupo ao qual pertence. Essas escolhas relacionadas ao sistema alimentar estão indiretamente presentes no momento da concretização da comensalidade.

A temática da comensalidade, tanto no âmbito da hospitalidade e da convivialidade quanto nos estudos da sociologia da alimentação, ganha destaque na literatura principalmente por três funções principais na sociedade: a solidariedade comunal ligada ao conceito de identidade e alteridade; a socialização da moralidade de um grupo e de sua compreensão de mundo; a sociabilidade, que permite o estabelecimento de novas relações e a promoção de

relações estabelecidas construindo e reforçando laços mútuos de reciprocidade (DANESI, 2011).

Uma discussão dos conceitos destas funções simbólicas e sociais da comensalidade é apresentada a seguir. Esta se faz importante para possibilitar uma posterior análise, em maior profundidade, das práticas contemporâneas de comensalidade em jovens como proposto nesta dissertação.

1.2.1 Identidade

Como vimos anteriormente, a escolha do que será considerado “comida” e do “como, quando, onde, com quem e por que comer” está relacionada a regras, explícitas e implícitas, estabelecidas culturalmente. A cultura não apenas estabelece prescrições e proibições, como apresenta distinções entre o que é considerado “bom” e “ruim”, conforme classificações e hierarquias também culturalmente definidas.

A alimentação, estabelecida em um padrão específico de uma determinada cozinha, ou ampliando esse conceito para determinado sistema alimentar, torna-se símbolo de uma identidade - atribuída e reivindicada – por meio da qual os homens podem se orientar e se distinguir. Mais que hábitos e comportamentos alimentares, as cozinhas implicam formas de perceber e expressar um determinado modo ou estilo de vida que é particular a um determinado grupo (MACIEL 2004).

Montanari (2008) também aponta que a comida pode ser considerada elemento central da identidade humana. Por meio do que come, determinado por cada cozinha, que cada país, região ou grupo pode assinalar sua distinção. Citando Brillat-Savarin (1995, p.19): “Dize-me o que comes e te direi quem és”.

Lévi-Strauss (1968) faz uma analogia entre a linguagem e a cozinha, onde a cozinha pode ser percebida como vetor de comunicação, um código cultural complexo de escolhas e proibições que permite compreender os mecanismos da sociedade à qual pertence, ou seja, assim como a linguagem, a cozinha também pode ser uma forte referência da identidade.

Sobre a analogia de Lévi-Strauss, Fischler (1995, p.34) evidencia a importância da relação entre a universalidade e a particularidade dos sistemas alimentares: “todos os humanos falam uma língua, mas existe um grande número de línguas diferentes; todos os humanos comem um alimento cozido, mas existe um grande número de cozinhas diversas. A cozinha é universal assim como as cozinhas são diversas”.

A comida, além de marcar um território, é uma identidade ligada a uma rede de significados locais, que também envolve emoção, trabalha com a memória e com sentimentos. Alguns pratos são considerados ícones de determinadas culturas alimentares, como, por exemplo, a macarronada que está ligada à imagem da família italiana em torno da mesa ou o sushi associado à cultura japonesa. Assim como as expressões “comida da mãe” ou “comida caseira”, segundo Maciel (2001), ilustram bem esta relação, evocando infância, aconchego, segurança, ausência de sofisticação ou de exotismo. Ambas expressões também remetem ao “familiar”, ao próximo, ao frugal e, até mesmo, a lembranças pessoais. Recentemente, o termo *Comfort Food*¹ ganhou destaque, designando alimentos e bebidas com direta associação emocional.

Outro aspecto de importância fundamental quanto à alimentação humana, segundo Maciel (2001), relaciona-se a com quem comemos; e essa partilha de valores por meio da comensalidade implica em divisões por sexo, família, idade, status, entre outros parâmetros.

Dentro destes sistemas alimentares e simbolismos relacionados à comida, todas as culturas também apresentam regras e costumes claros regulando a disposição dos comensais, a distribuição e a partilha, bem como maneiras à mesa; resumidamente impõem padrões de comensalidade (FISCHLER, 2011).

As práticas alimentares e as práticas de comensalidade uma vez identificando e sinalizando o modo de vida e os valores inerentes a um determinado grupo, relacionam-se, conseqüentemente, à hierarquia, à inclusão e à exclusão social. Desta forma, a comensalidade ajuda a organizar as regras de identidade e da hierarquia social, nos permitindo identificar outros valores (CARNEIRO, 2005, p. 72):

O costume alimentar pode revelar de uma civilização desde a sua eficiência produtiva e reprodutiva, na obtenção, conservação e transporte dos gêneros de primeira necessidade e os de luxo, até a natureza de suas representações políticas, religiosas e estéticas. Os critérios morais, a organização da vida cotidiana, o sistema de parentesco, os tabus religiosos, entre outros aspectos, podem estar relacionados com os costumes alimentares.

O costume alimentar revela seu poder identitário e de segregação principalmente quando relacionado à identidade religiosa. Como ressalta Boutaud (2011), os estímulos identitários do cenário alimentar são muito presentes nos rituais profanos e sagrados, prescrições e proibições religiosas. Um exemplo é descrito por Carneiro (2005, p.72): “ser judeu ou muçulmano implica,

¹ Conceito de Comfort Food. Veja no artigo : http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/wp-content/uploads/2016/03/72_CA_artigo_revisado.pdf Comfort Food: sobre conceitos e principais características

entre outras regras, não comer carne de porco; ser hinduísta é ser vegetariano; o cristianismo ordena sua cerimônia mais sagrada e mais característica em torno da ingestão do pão e do vinho, como corpo e sangue divinos”.

Segundo Boutaud (2011), à mesa ou durante o ritual da refeição em comum estão em jogo dois eixos essenciais de nossa humanização, horizontal e vertical. O eixo horizontal é a força de agregação e de coesão que a comensalidade alimenta, quando a comunidade se forma, se encontra, se reconhece; expressa sua unidade, seus vínculos. No caso do eixo vertical, a comensalidade convida ao respeito das hierarquias, dos lugares, dos papéis e grupos, apresentando um papel de segregação:

Através das épocas e das culturas, ela concebe essa comunhão ao preço de excomunhões. Segundo o princípio vertical, ela reúne tanto quanto separa, provocando afastamentos identitários, entre civilizados e bárbaros, elites e pessoas comuns, quando não entre homens e mulheres deixados à distância (BOUTAUD, 2011, p. 1215).

Como observado anteriormente, cada cultura define o que é considerado adequado para cada uma das refeições do dia, assim como quantas e quais são estas refeições e como se distribuem ao longo do dia, tanto na alimentação do cotidiano como nas que marcam momentos especiais, prescrevendo o que e com quem, em determinada situação, pode ou não ser consumido (MACIEL, 2001).

Essas funções simbólicas da comensalidade estão muito presentes nos estudos da hospitalidade; nos quais a refeição é um rito de integração, ser excluído da mesa é, em muitos aspectos, ser excluído de uma sociedade (MONTANDON, 2011; PITT-RIVERS, 2012). A mesa reúne e exclui; ela fixa uma ordem social, forma uma comunidade de eleitos reunidos por uma etiqueta de mesa e de conversação que estabelece, fundamentalmente, a distinção social (GRASSI, 2011).

Por exemplo, na hospitalidade homérica, assim como nas mesas principescas das cortes europeias do renascimento ao final do século XVII, a comensalidade dos banquetes é um gesto aristocrático. Trata-se de ser escolhido, admitido, solicitado. As luxuosas e requintadas mesas delimitam o perímetro social daqueles que não somente são admitidos como seus semelhantes à partilha de uma refeição, *convivium*, mas também se distinguem dos outros, pela partilha do bom gosto, da distinção em todos os aspectos (GRASSI, 2011).

1.2.2 Sociabilidade e socialização

Outro exemplo no âmbito da hospitalidade nos leva a outra característica social e simbólica da comensalidade. Como ressalta Pitt-Rivers (2012), o ato de comer supõe um grau maior de intimidade do que a mera presença; e a formalidade de oferecer alimentos altera o status do estrangeiro para hóspede. Para os gregos comer junto é um sinal de sociabilidade, come-se entre iguais. No mundo greco-romano a refeição antiga é gesto cultural, o alimento também é partilhado entre mortais e imortais, não existe refeição sem sacrifício aos deuses, e por isso, ser admitido como comensal é ser não apenas admitido à mesa dos hospedeiros, mas à mesa dos hospedeiros supremos, os deuses que se reverenciava (GRASSI, 2011).

A comensalidade é considerada por vários autores uma das características mais significativas no que se refere à sociabilidade humana (MONTANARI, 2008; FISCHLER, 2011; POULAIN, 2013).

Nesta dissertação, a sociabilidade é entendida como a capacidade humana de estabelecer e fortalecer laços sociais e redes, conectando, mesmo que momentaneamente, os indivíduos envolvidos (BAECHLER, 1995). Esta, por meio da alimentação, sempre se manifesta na comida compartilhada, revelando a estrutura da vida cotidiana do seu núcleo mais íntimo e mais compartilhado (MOREIRA, 2010).

Flandrin e Montanari (1998) citam a comensalidade como um elemento de diferenciação do homem civilizado dos outros animais. Consideram que o homem civilizado além de comer para satisfazer uma necessidade física, também transforma essa ocasião em um momento de sociabilidade, em um ato carregado de forte conteúdo social e de grande poder de comunicação.

Para Boutaud (2011), o “comer simbólico” pode ser compreendido em dois níveis: o primeiro nível é a incorporação, a ingestão de valores ligados aos alimentos; e um segundo nível ligado ao valor simbólico dos alimentos tomados em comum e ao vínculo simbólico da refeição em grupo. A comensalidade opera nos dois níveis, porque a natureza dos alimentos age diretamente sobre a natureza dos convivas.

Desta mesma forma, Simmel (1998) aborda o paradoxo fundamental da comida: apesar de comer ser essencialmente um ato individual, representa ao mesmo tempo um catalisador da vida social. A comida é incorporada pelo comedor e passa as barreiras do corpo para se tornar o próprio comedor; o comedor se torna o que come, e comendo é integrado a uma esfera cultural.

A palavra companheiro provém da expressão *cum panem*, “os que compartilham o pão”, evidenciando como a comensalidade reforça a coesão de um grupo social, uma vez que ao partilhar a comida também se compartilha de uma experiência sensorial mútua promovendo a integração (MACIEL, 2001).

Boutaud (2011) evidencia que comer com alguém é um ato que compromete porque cria laços com a outra pessoa; comer e beber em conjunto favorece a empatia, a compreensão mútua, a comunhão de sentimentos. Fischler (1995) também aborda o consumo alimentar, e principalmente de bebidas alcoólicas, como um ritual carregado de significado, uma ocasião coletiva que possibilita a troca e a comunicação permitindo, assim, que se crie momentos de sociabilidade.

Compartilhar alimentos pela comensalidade constrói e reforça laços mútuos de reciprocidade; as interações interpessoais das refeições fornecem oportunidades para uma infinidade de tipos de comunicação, incluindo a sociabilidade e socialização, mas também representam uma ocasião onde o conflito pode ser revelado (SOBAL, 2000).

Por sua vez, a socialização pode ser compreendida como a integração de um indivíduo a um grupo, acompanhada por uma mudança em seu comportamento pelo aprendizado de regras explícitas e implícitas deste grupo. O conceito de socialização é definido por Bauman (2001) como a interação do indivíduo com a sua estrutura social.

As práticas alimentares não são apenas formas de expressão e afirmação da identidade, estas estão no cerne da construção da identidade e da aprendizagem da estrutura da vida social de cada indivíduo (FISCHLER, 1995). Relacionando também a socialização com as práticas alimentares, Danesi (2011, p.156, tradução livre²) ressalta que tanto a comida como a partilha desta são fundamentais na vida social, quanto a refeição regula a vida social e os comportamentos individuais em ambos níveis, simbólico e biológico:

A comida é redistribuída para o grupo de acordo com regras implícitas ou explícitas de solidariedade e justiça social. Regras sobre a alocação, compartilhamento, composição de refeição e comportamentos determinam o ato de comer. Claramente há regras que regem a comensalidade porque existem regras que determinam a sociedade e a relação entre os deuses e os seres humanos, entre os membros de uma sociedade e entre diferentes sociedades.

Carneiro (2005, p.71) também defende que comer é a origem da socialização, visto que “[...] nas formas coletivas de se obter a comida, a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos, talvez até mesmo a própria linguagem”. O alimento é o primeiro e o maior dos paradigmas do comportamento moral aceito pela sociedade. Desde o aprendizado do choro para a obtenção do seio materno até a incorporação de todas as regras alimentares, horários,

² Food is redistributed to the group in accordance with implicit or explicit rules of solidarity and social justice. Rules about allocation, sharing, meal composition and behaviours govern eating. There are clearly rules governing commensality because there are rules governing society and the relationship between the gods and humans, between members of a society and between different societies.

quantidades, qualidades e formas de sua ingestão, o alimento marca a formação das regras na infância. Mais tarde, o disciplinamento alimentar envolve o aprendizado do autocontrole, da comunicação e da sociabilidade (CARNEIRO, 2005).

Evidenciando, assim, a refeição como um espaço cultural para a socialização de pessoas em membros de uma sociedade; uma vez que comer juntos permite a integração social dos comensais proporcionando o aprendizado da estrutura social e das normas pela interiorização da moralidade do grupo e da percepção local de mundo (DANESI, 2011).

Fischler (1995) ressalta que as sociedades têm códigos muito complexos e elaborados sobre a comida e sobre o ato de comer: maneiras à mesa, culinárias, regras sobre os pratos, o que pedir primeiro, o que pedir como prato principal, o que pedir como sobremesa, como comer, o que combina com o que, o que não combina com o que, o que beber, entre outras.

Cada cultura e cada grupo apresentam regras e leis implícitas sobre o que alguém deve ou não comer (FISCHLER, 1995) e um sistema de socialização por meio da comensalidade; comer com pessoas socializa os participantes para a concretização sociocultural da idade, sexo e outras posições sociais (OCHS; SHOHET, 2006).

Dois processos são fundamentais para a estruturação cultural da socialização durante a refeição: a aprendizagem e a socialização da linguagem. A aprendizagem é o processo de aprender por meio da observação ativa e participação direta nas atividades em conjunto com um participante mais experiente; e a socialização da linguagem é o processo de adquirir competência sociocultural pela linguagem e outras modalidades semióticas (OCHS; SHOHET, 2006).

Principalmente por meio da comunicação durante as refeições, participantes mais experientes interagem com menos experientes na construção colaborativa da ordem social e da compreensão cultural. Em alguns casos, as mensagens socioculturais são transmitidas explicitamente pelas atividades de discurso como diretrizes, correções e avaliações; em outros casos, essas orientações são transmitidas por meio de estratégias menos diretas como ironia, inferência, pressuposto pragmático, metáfora e silêncios perceptíveis (OCHS; SHOHET, 2006).

Para Ochs e Shohet (2006), as refeições são ‘locais culturais’ (“*cultural sites*”) onde membros de diferentes gerações e gêneros vêm para aprender, reforçar, enfraquecer ou transformar os modos de agir, pensar e sentir uns dos outros persuadindo, implorando, sondando, elogiando, negociando, dirigindo, ignorando ou somente interagindo com o outro nesse momento de comensalidade. Embora acentuada em festas e ocasiões rituais, a aprendizagem cultural e socialização da linguagem decorrem e são desenhadas nas concessões e compromissos mútuos nas interações das refeições do cotidiano.

Carvalho *et al.* (2017) também reforçam que a partir do compartilhamento do alimento e da própria mesa, regras sociais de convivência vão sendo absorvidas e tendem a nortear o comportamento global do indivíduo, não apenas suas escolhas alimentares.

Como abordado, o forte simbolismo identitário relacionado ao partilhar da comida ou refeição e sua importância no desenvolvimento de vínculos sociais e na aprendizagem de regras sociais estão presentes durante o desenrolar da comensalidade, podendo ser analisada em diferentes relações e momentos, tanto no cotidiano como em momentos festivos, ou seja, no contexto da hospitalidade e/ou convivialidade.

1.3 Comensalidade, hospitalidade e convivialidade

As manifestações de comensalidade transitam entre a convivialidade e a hospitalidade. Uma refeição pode apresentar significados diferentes dependendo de suas circunstâncias, do momento de seu acontecimento: comer cotidianamente e comer em eventos especiais ou comer em casa e comer fora de casa. Como ressalta Woortmann (1985), o caráter simbólico-ritual da comensalidade pode ser observado claramente no hábito de convidar pessoas para jantar em casa, no restaurante em determinadas ocasiões especiais ou no “almoço de domingo”.

A alimentação em conjunto desenvolve-se em diferentes momentos, formas de relações e espaços, mas seus rituais estão sempre relacionados a práticas de produção da comida (práticas culinárias) e práticas de serviço, etiqueta e comportamento à mesa (práticas de comensalidade). Podemos refletir, desta forma, que as práticas de culinárias estão conectadas às práticas de comensalidade em um relacionamento temporal, a primeira precedendo e influenciando a última.

Fischler traz uma reflexão similar em uma entrevista concedida à Mirian Goldenberg (2011, p.250), abordando os diferentes momentos da manifestação da comensalidade ao analisar os diferentes significados entre duas expressões francesas para descrever o ato de preparar a comida: *faire à manger* e *faire la cuisine*: “É uma distinção entre o ordinário e o extraordinário, entre o que se faz [...] ao menos nos cinco dias da semana, e aquilo que se faz durante o fim de semana, algo que opõe o cotidiano, a vida diária, e as festas e celebrações.”

Há uma oposição entre o tempo de cozinhar como uma obrigação e o tempo de cozinhar como um lazer. O *faire à manger*, “fazer para comer”, se manifesta nos dias de semana; se refere a uma tarefa e uma obrigação, majoritariamente feminina, de fazer as compras e preparar a refeição para cumprir a responsabilidade de alimentar a família. Já o *faire la cuisine*, “o ato de preparar a comida”, se manifesta nos finais de semana e se refere nesses momentos

extraordinários a um lazer, a preparação da comida tem um aspecto lúdico e artístico. Apesar de se gastar menos tempo preparando a comida nos dias da semana que em finais de semana, o tempo para a comensalidade não se altera na tradição francesa (GOLDENBERG, 2011).

Compreender, deste modo, os conceitos de hospitalidade e convivialidade e sua relação com a comensalidade se faz de grande valia para a compreensão das práticas contemporâneas de comensalidade entre jovens como proposto nesta dissertação.

1.3.1 Hospitalidade

A hospitalidade pode ser reconhecida como forma atenuada da dádiva, um vínculo entre dois homens estabelecido pela obrigação de compensação de uma dádiva e contra dádiva (GODBOUT, 1999; BENVENISTE, 1995).

A dádiva, por sua vez, pode ser compreendida como “qualquer prestação de bem ou de serviço, sem garantia de retorno, com vista de criar, alimentar ou recriar os vínculos sociais entre as pessoas” (GODBOUT, 1999, p.29). Ela está relacionada a obrigatoriedade da contra-dádiva, a assimetria dos atores e a reciprocidade como tentativa de igualdade entre eles, formando um ciclo que se analisa em três momentos, ou também conhecida como a tríplice obrigação da dádiva: o dar, o receber e o retribuir (GODBOUT, 1999).

Montandon (2011) aponta que as sociedades ocidentais modernas conservam vestígios das práticas do ciclo das trocas, o exercício das dádivas e contra-dádivas das sociedades “primitivas”; e o que se troca não são apenas bens de consumo, mas cortesias, banquetes, ritos, danças, festas. Godbout (1999) também afirma que a lógica da dádiva é perdurável, então ela deve esclarecer não só o passado, mas também o presente e o futuro.

A definição de hospitalidade utilizada por Benveniste (1995) se fundamenta no conceito maussiano de fato social total e na tríplice obrigação, e evidencia a formação de vínculos por meio de sua prática, como pode ser observado pela citação: “[...] termos muito diferentes entre si levam ao mesmo problema: o das instituições de acolhida e reciprocidade graças às quais os homens de um povo encontram hospitalidade entre outro povo e as sociedades realizam alianças e trocas” (BENVENISTE, 1995, p.100).

Segundo Montandon (2011), assim como para Mauss (1974) e Benveniste (1995), a relação interpessoal instaurada pela hospitalidade implica em uma relação, um vínculo social, valores de solidariedade e de sociabilidade. Desta forma, a hospitalidade pode ser considerada uma das formas mais essenciais da socialização e, até mesmo, como uma forma própria da hominização (MONTANDON, 2011).

Para Grassi (2011), a hospitalidade pode ser compreendida como um rito de passagem, dádiva temporária de um espaço, somente uma etapa de iniciação dos vínculos sociais. É fundamentalmente um ritual de acolhida e de admissão, um gesto de compensação, de tentativa de igualização, portanto implica, obrigatoriamente, a penetração de um espaço, geográfico ou psíquico.

As regras de polidez e cortesia em vigor na cena hospitaleira são estabelecidas para amenizar o caráter hostil da intrusão do hóspede, por mais que seja uma intrusão desejada. O hóspede ocupa fisicamente e psiquicamente o espaço e o tempo do anfitrião, exigindo uma responsabilidade e uma obrigação deste. A troca de honra entre anfitrião e hóspede e a reciprocidade é transposta para uma sequência temporal e uma alternância espacial em que os papéis são invertidos. Esta relação recíproca de dependências e obrigações entre hóspedes e hospedeiros é a essência da hospitalidade (MONTANDON, 2011; PITT-RIVERS, 2012).

Entrar no círculo do outro é renunciar se impor, dar prova de submissão e de obediência ao grupo em questão. Em particular, o convidado não pode recusar o que lhe oferecem, a começar pelo alimento e pela bebida, que, consumidos em comum, marcam o nascimento da comunidade. Ele deve saber receber e aceitar os presentes da hospitalidade, apreciá-los e degustá-los, valorizando assim o dono do espaço (MONTANDON, 2011).

Apesar da polêmica associada à aplicação dos conceitos de hospitalidade e da lógica da dádiva em uma sociedade capitalista, Lashley *et al.* (2007) defendem que a hospitalidade pode ser concebida como um conjunto de comportamentos originários da própria base da sociedade, da mutualidade, da reciprocidade e da troca, relacionados ao senso de comunidade e aos sentimentos de altruísmo e de beneficência; e pode ser analisada pelos domínios social/cultural, privado/doméstico e comercial, que representam aspectos da oferta de hospitalidade de maneira independente e sobreposta.

O domínio social está relacionado a observação da hospitalidade em uma determinada sociedade baseada em uma perspectiva histórica, cultural e antropológica, analisando a matriz de crenças partilhadas, o valor/status de ser hospitaleiro e o tratamento dado ao forasteiro. Já no domínio privado a hospitalidade é observada dentro do ambiente doméstico, de um núcleo familiar, analisando rituais, regras, normas e costumes do “bem-receber”, os deveres e obrigações de anfitriões e hóspedes, a formação de vínculo social e a reciprocidade (LASHLEY, 2004).

Por sua vez, o domínio comercial relaciona-se a indústria da hospitalidade e refere-se a uma hospitalidade planejada para criação de um vínculo com o cliente e valor para os serviços

de hospitalidade, onde a relação hóspede/anfitrião é baseada na troca monetária, uma oferta comercial (LASHLEY, 2004).

Camargo (2004) também acredita que a hospitalidade pode ser analisada por meio dos diferentes espaços sociais: o público, o doméstico e o comercial. E tanto Lashley (2004) quanto Camargo (2004) defendem que a melhor compreensão dos domínios social/público e doméstico trazem valores importantes para o sucesso no domínio comercial (LASHLEY, 2004; CAMARGO, 2004).

Para Gotman (2009), a hospitalidade no âmbito comercial se opõe constantemente à hospitalidade no âmbito doméstico, principalmente pela oposição do paradigma da dádiva e do paradigma do comércio, que isenta a obrigatoriedade da contra-dádiva pelo pagamento em forma de contrato. Porém, ambas estão simultaneamente se referindo à outra; a hospitalidade comercial, também denominada de encenada, recorre e se baseia na hospitalidade doméstica, denominada autêntica, para estabelecer suas práticas e padrões (GOTMAN, 2009).

Essa breve exposição se faz válida uma vez que se verifica uma forte presença de princípios da hospitalidade e da comensalidade em locais comerciais de alimentação, tais como restaurantes, bares, lanchonetes, muitas vezes utilizados como local de encontro por comensais contemporâneos. Em muitas das atividades realizadas nestes espaços as regras de polidez e cortesia, e até mesmo alguns rituais de hospitalidade doméstica, são reproduzidos ou adaptados, objetivando a regulação da relação entre o anfitrião/prestador de serviço e o hóspede/cliente.

Na partilha da hospitalidade, independente em que domínio esta ocorra, a oferta de alimentos representa um ato de amizade, cria laços simbólicos e vínculos entre pessoas envolvidas. Desta forma a comensalidade é considerada como um de seus aspectos fundamentais (LASHLEY, 2004).

Neste contexto, a mesa pode ser considerada o foco principal em torno da qual se organiza a hospitalidade; ao receber o visitante, um dos primeiros atos que marcam a atitude do hospedeiro é o gesto de oferecer bebida e comida (MONTANDON, 2011). Como observa Pitt-Rivers ao descrever os deveres e as obrigações de hóspedes e anfitriões (2012 p.17), “[a] comida e [a] bebida sempre possuem um valor ritual, pois a ingestão em conjunto de uma substância comum cria um vínculo”. Portanto, o ato da hospitalidade é delimitado e concretizado pela oferta de alimento, até mesmo que de forma simbólica, com a oferta de um copo d’água ou com o pão que se reparte em algumas culturas (CAMARGO, 2004).

O rito da hospitalidade impõe a entrada, a admissão e a partilha; e a refeição se apresenta como seu rito fundamental: sem a partilha da comida não existe a admissão do estrangeiro (GRASSI, 2011). Neste ritual, a comida por apresentar esse valor simbólico, o hóspede é

obrigado a aceitá-la; a sua recusa implica em desagrado, depreciação e equivale a um insulto ao anfitrião (PITT-RIVERS, 2012).

1.3.2 Convivialidade

A palavra convivialidade deriva do latim *convivere*, “viver junto com” ou “comer junto com” (SCHECHTER, 2004) e se manifesta em um lugar ou grupo de convívio em que os indivíduos são bem-vindos e se sentem à vontade, pertençam a aquele grupo/local, como, por exemplo, o núcleo familiar.

Segundo o *Grand Dictionnaire Terminologique* (2017), a convivialidade pode ser descrita como um conjunto de relações positivas entre as pessoas e os grupos que formam uma sociedade, com ênfase na igualdade e na vida comunitária ao invés de funções hierárquicas.

Para Illich (1973), a convivialidade é o alicerce da sociedade, do grupo que dá a seus membros os meios e as ferramentas para alcançar seus objetivos pessoais. Esta significa um valor ético intrínseco que permite a manifestação da liberdade individual manifestada na interdependência pessoal dentro do grupo. O autor complementa que "uma sociedade convivial seria o resultado de arranjos sociais que garantam, para cada membro, o mais amplo e livre acesso às ferramentas da comunidade e limitam esta liberdade apenas em favor do mesmo direito de liberdade de outro membro" (ILLICH, 1973, p. 12, tradução livre³)

Illich (1973) define a aprendizagem pela convivialidade como um aprendizado baseado na troca de papeis, alternando-se o papel de professor e aprendiz, enfatizando, desta forma, a importância do conceito de reciprocidade como componente chave para a convivialidade, assim como observamos na hospitalidade.

Para Schechter (2004) a convivialidade é uma forma social de interação humana, uma forma de reforçar a coesão do grupo pelo reconhecimento de valores comuns. A autora também vincula a experiência física da convivialidade em uma experiência de aprendizado e de partilha de conhecimentos.

Entretanto, a convivialidade é alcançada pela maioria apenas por intermédio de um processo pelo qual a “*non-conviviality*” (a “não convivialidade” – tradução livre) é reforçada para a minoria. Observa-se uma alternância de poder e papeis entre indivíduos e grupos, assim grupos minoritários e majoritários se formam em um processo dinâmico e temporal, pessoas de

³ A convivial society would be the result of social arrangements that guarantee for each member the most ample and free access to the tools of the community and limit this freedom only in favor of another member's equal freedom.

fora são excluídas ou forçam sua entrada (ASHBY, 2004). Importante ressaltar que esse processo de admissão e acolhimento são descritos como ritos de hospitalidade e uma vez admitidos pelo grupo podemos dizer que uma relação de convivialidade foi instaurada. Momentos de hospitalidade e convivialidade se alternam e coexistem em vários cenários, principalmente quando falamos do partilhar a mesa.

As relações de convivialidade, como observado anteriormente, se manifestam nas relações entre pessoas que dividem um mesmo código, permitindo, assim, criar uma ligação entre seu conceito e a noção de cultura; um sistema acordado interativo de signos, significantes e significados. E, por sua vez, as práticas relacionadas a alimentação estão intrinsecamente relacionadas ao cotidiano e rotina de tal forma que seus traços culturais chegam a parecer inatos (PELLERANO, 2014).

Para Grignon (2001), as regras implícitas das rotinas e dos rituais das refeições fazem parte de um consenso comum ao conjunto dos integrantes de cada cultura; estes se comportam de acordo com tais regras sem na maioria das vezes ter consciência e se distinguem por meio destas. A partilha de comida e/ou bebida pode ser vista como uma maneira de criar e reforçar um grupo social por um sentimento positivo de pertencimento (ser incluído e/ou fazer parte do grupo), no qual é baseada a consciência comunal de sua identidade (SCHECHTER, 2004).

Para Carneiro (2003), a convivialidade manifesta-se sempre na comida compartilhada. A onipresença da alimentação em todas as sociedades lhe atribui o papel de uma chave mestra, de uma prática universal que pode revelar os demais aspectos, ideias e conflitos de todos os povos em todas as épocas. Além das questões políticas ou econômicas, a alimentação revela a estrutura da vida cotidiana, do seu núcleo mais íntimo e mais compartilhado.

A partir da discussão desenvolvida neste capítulo conclui-se que o sistema alimentar, assim como os padrões de comensalidade de um povo manifestados em relações de hospitalidade e convivialidade, são criados em um processo histórico e cultural que articula um conjunto de elementos referenciados na tradição, no sentido de criar algo único particular, singular e reconhecível.

Entendendo a identidade social associada a essas características culturais como um processo coletivo em constante reconstrução, e não como algo dado e imutável, os padrões alimentares e os padrões de comensalidade não podem ser reduzidos a um inventário de fórmulas ou combinações de elementos cristalizados no tempo e no espaço, pois estão sujeitos a constantes transformações, até mesmo a uma recriação (MACIEL, 2004).

Uma vez que a relação dos homens com a alimentação, e conseqüentemente os padrões de comensalidade, vem se transformando nos últimos anos, principalmente influenciados pelos

avanços tecnológicos na indústria de alimentos e na agricultura, e pela globalização da economia, Boutaud (2011) ressalta a importância de nos perguntarmos sobre as formas práticas e simbólicas que permanecem associadas à mesa, aquelas que se desenvolvem hoje. O próximo capítulo busca desenhar algumas reflexões sobre a alimentação e as práticas de comensalidade contemporâneas.

2 ALIMENTAÇÃO E PRÁTICAS DE COMENSALIDADE CONTEMPORÂNEA

A alimentação, por constituir uma prática cultural, está sujeita a transformações de caráter social, cultural, econômico e tecnológico. Os sistemas alimentares, assim como as civilizações, não são imutáveis; recebem influências internas e externas constantemente, como mudanças climáticas, o contato com outras populações e a chegada de novos ingredientes. Porém, para serem considerados bem-sucedidos devem ser estáveis, evoluindo ao mesmo tempo em que se adaptam às novas mudanças (MONTANARI, 2008).

As trocas entre grupos existem desde os primórdios da humanidade e as "viagens dos alimentos", assim como descreve Maciel (2004), foram impulsionadas a partir das Grandes Navegações. Muitos dos produtos alimentares provenientes do continente americano, tais como o milho, a batata, a abóbora, o tomate, entre outros, foram introduzidos na Europa e em outros continentes produzindo transformações significativas em sistemas alimentares já estabelecidos e com tradições próprias. A cozinha mediterrânea é um exemplo clássico desta incorporação, pois não é concebida sem tomates e pimentões, apesar da origem destes ser americana. Exemplos de alterações significativas em sistemas alimentares como o da cozinha mediterrânea são muitos, evidenciando, desta forma, o caráter adaptativo da relação do homem com a comida.

Por influência dos movimentos de globalização econômica e cultural e das mudanças sociais ocorridas nas últimas décadas, o estilo de vida da sociedade ocidental, e conseqüentemente, a alimentação e a comensalidade sofreram fortes reorganizações estruturais. Principalmente em meios urbanos, o estilo de vida contemporâneo impõe novas demandas segundo as condições disponíveis de tempo, recursos financeiros, locais disponíveis para se alimentar, local e periodicidade das compras, entre outras. A indústria e o comércio capitalizam apresentando soluções adaptadas à essas condições e contribuindo para a criação de novas modalidades no modo de comer (GARCIA, 2003).

Essas novas formas e significados do comportamento alimentar são definidas como comensalidade contemporânea por Garcia (2003, p. 484), que escreve:

[...] 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; pela crescente oferta de preparações e utensílios transportáveis; pela oferta de

produtos provenientes de várias partes do mundo; pelo arsenal publicitário associado aos alimentos; pela flexibilização de horários para comer agregada à diversidade de alimentos; pela crescente individualização dos rituais alimentares.

Essas novas características das práticas alimentares contemporâneas têm sido objeto de preocupação uma vez que estudos epidemiológicos passaram a sinalizar estreita relação entre essas mudanças e algumas doenças crônicas associadas à alimentação, como a obesidade e diabetes, transtornos alimentares e até mesmo dificuldades de comunicação e propensão a abuso de drogas (POPKIN, 1999; GARCIA, 2003; MONTEIRO *et al.*, 2013; SOARES; CAMARGO, 2015).

Para Garcia (2003) é possível que tais mudanças encontrem mais ou menos resistência, dependendo da cultura alimentar e da consolidação de suas práticas estabelecidas e simbolicamente valorizadas. Ressaltando, portanto, a importância de se estudar as tendências observadas de forma abrangente e específica.

Dentro deste contexto, este capítulo tem o objetivo de discutir alguns aspectos do panorama das práticas alimentares e de comensalidade observadas na atualidade, explorando os denominadores comuns entre causas e consequências, e conceitos relacionados utilizados por estudiosos da área.

A contextualização proposta da temática será apresentada no âmbito mundial ocidental e nacional. Visto a abrangência dos estudos e áreas que tratam da temática da alimentação e volume científico produzido, não se pretende esgotar o assunto, mas apresentar tendências e alinhar conceitos a fim de enriquecer a futura discussão dos resultados da pesquisa empírica.

2.1 Panorama mundial ocidental

As mudanças observadas na sociedade contemporânea afetam diretamente os sistemas alimentares e as práticas de comensalidade. Estas devem ser entendidas por seus aspectos objetivos e subjetivos, levando-se em consideração a urbanidade como contexto e a importância da abrangência desta tendência.

Compreender o panorama mundial dessas mudanças e permanências e trazer conceitos significativos utilizados por pesquisadores de outras localidades é essencial para, posteriormente, contextualizar de forma mais clara o panorama nacional, especificamente o centro urbano que representa a cidade de São Paulo, relevantes para análise proposta nesta dissertação.

2.1.1 Globalização e as mudanças sociais contemporâneas

As interações transnacionais se intensificaram nas três últimas décadas, uma escala mundial foi atribuída aos sistemas de produção, às transferências financeiras, à disseminação de informação e imagens pelos meios de comunicação social e às deslocamentos em massa de pessoas, seja como turistas, trabalhadores migrantes ou refugiados, fenômeno denominado globalização (SANTOS, 2002).

Para Giddens (1990 p. 64) a globalização pode ser definida como: “a intensificação de relações sociais mundiais que unem localidades distantes de tal modo que os acontecimentos locais são condicionados por eventos que acontecem a muitas milhas de distância e vice-versa”.

Distinto do antigo processo de internacionalização, caracterizado pelo aumento da extensão geográfica das atividades econômicas através das fronteiras nacionais, a globalização pode ser encarada como um processo em construção (ORTIZ, 1994). Esta constitui uma forma mais avançada e complexa da internacionalização, uma integração funcional entre atividades econômicas e aplica-se à produção, distribuição e consumo de bens e serviços, organizados a partir de uma estratégia internacional, voltada para o mercado mundial.

Ortiz (1994) aborda as transformações da sociedade global no âmbito da cultura, trazendo o conceito de cultura mundializada, modificando substancialmente as condições de vida e trabalho, os modos de ser, sentir, pensar e imaginar. Da mesma forma, Ianni (1993) aponta que as características da globalização configuram uma sociedade universal, com estruturas mundiais de poder econômico, político, social e cultural descentradas, e sem uma localização física, promovendo desterritorialização generalizada, o deslocamento de coisas, indivíduos e ideias, elementos objetivos e subjetivos.

Ambos os autores, apesar de considerar a sociedade global um conjunto desterritorializado de relações sociais articuladas entre si, ressaltam que uma cultura mundializada não implica o aniquilamento das outras manifestações culturais, estas coexistem e se alimentam uma das outras; é o convívio simultâneo do homogêneo e do plural (IANNI, 1993; ORTIZ, 1994).

A formação desta sociedade global, esse intercâmbio de dinheiro, bens, indivíduos e ideias, modifica substancialmente as condições de vida e de trabalho das pessoas, assim como os modos de ser, sentir e pensar, afetando de forma consistente todos os aspectos da vida cotidiana. Por consequência, hábitos alimentares foram transformados pelas mudanças da

organização social, que redefiniram a relação entre os seres humanos, a comida e suas regras sociais (DANESI, 2011).

Observam-se profundas mudanças na organização social das sociedades ocidentais nas últimas cinco décadas, evidenciando a urbanização, a separação entre os espaços de trabalho e de residência, o declínio da família “tradicional”, as mudanças na estrutura doméstica, a redefinição das regras sociais associadas com o gênero, o aumento acentuado do número de mulheres que trabalham fora de casa, as mudanças no estilo de vida, a diminuição do tempo com as atividades do lar em detrimento ao tempo gasto em atividades de lazer, a relação dos homens com o tempo e a disseminação de informação (POULAIN, 2002; MESTDAG; GLORIEUX, 2009; DANESI, 2011).

Dentre as mudanças sociais citadas, a integração das mulheres ao mercado de trabalho impactou de forma representativa a estrutura doméstica: as tarefas do lar deixam de ser sua responsabilidade exclusiva e é criado um espaço para os novos produtos e serviços desenvolvidos pela indústria, proporcionando a incorporação de novos hábitos também no âmbito da alimentação.

Como observa Giard (1996), a figura feminina aparece como eixo central da comensalidade doméstica na década de 1950 na França. A cozinha e suas técnicas, atividades precedentes da comensalidade, pertenciam ao domínio feminino e os conhecimentos atrelados a estas eram passados de geração em geração pelas mulheres de cada família. A busca por independência feminina parecia conflitar com o apelo das atividades do lar, entre estas a alimentação da família, ocasionando um afastamento voluntário das mulheres da cozinha e de todo universo doméstico.

A participação da mulher no trabalho também está atrelada a mudanças na rotina do ambiente domiciliar, uma vez que as atividades domésticas não são mais de responsabilidade exclusiva da mulher na figura de dona de casa. Observa-se uma alteração da rotina coletiva da casa para uma programação de atividades individuais, compartilhadas por todos seus membros (MESTDAG; GLORIEUX, 2009).

A refeição familiar era uma importante representação da família como uma unidade social coerente e a família nuclear tradicional, dois adultos de sexos opostos vivendo com filhos, era considerada uma instituição na década de 1950. O declínio dessas famílias tradicionais, o rearranjo domiciliar e o surgimento de novos modelos familiares, mais particularmente o aumento de pessoas que moram sozinhas, tornou menos provável o compartilhamento da refeição com membros da família nuclear e a comensalidade familiar como parte importante das práticas alimentares diárias (MESTDAG; GLORIEUX, 2009).

A disseminação de informação também ganha destaque no contexto contemporâneo das práticas alimentares, principalmente pela transformação causada pela internet na forma de interação humana, desenvolvendo uma sociedade pautada pela informação e comunicação. O aumento da exposição à comida, por meio de *blogs*, *websites*, *podcasts*, redes sociais e aplicativos, influencia a forma e a frequência com que pensamos sobre ela e assuntos a ela relacionados (GIMENES-MINASSE *et al.*, 2017).

Outro conceito importante dentro do contexto das mudanças no comportamento alimentar abordado por Ortiz (1994) é a modernidade, associada à racionalização da sociedade em seus níveis econômico, político e cultural, privilegiando qualidades como funcionalidade, mobilidade e racionalidade.

O conceito de modernidade líquida, apresentado por Bauman (2001), também reforça o crescimento de mudanças nas maneiras de socialização entre os indivíduos devido à rapidez do tempo, relacionando a nova instantaneidade do tempo com a mudança na modalidade do convívio humano e o modo como os humanos cuidam de seus afazeres coletivos. Esse sentimento de perturbação e preocupação com o tempo relacionado à modernidade, também conceituado como *Harriedness* por Southerton's (2003), é gerado pela criação de soluções individuais para programação diária, enfraquecendo a organização coletiva.

A alimentação, sendo um pilar de identidade cultural que tende a preservar costumes e traduzir a estabilidade do grupo social, é um rico campo de observação para as consequências desses fenômenos, uma forma de exemplificar a modernidade e a preocupação com o tempo.

Garcia (2003, p. 487) também aborda reflexões sobre a globalização no âmbito da alimentação:

[...] pensar em aspirações, utopias, imaginação, enquanto elementos difusos em escala global, pode ajudar a refletir sobre a imposição de valores relacionados aos alimentos, à saúde e ao corpo, bem como sobre as tendências de consumo alimentar que acompanham o desenvolvimento econômico e, portanto, estão associados à internacionalização da economia e aos processos de globalização.

Poulain (2013) ressalta uma tendência gerada pelo processo de globalização no âmbito da alimentação, como o desaparecimento de alguns particularismos locais, a emergência de novas formas alimentares resultantes do processo de mestiçagem e a difusão em escala transcultural de alguns produtos e práticas alimentares.

Ritzer (1996) também defende que a globalização juntamente com o imperialismo norte-americano ameaça a diversidade dos hábitos alimentares por meio de intensa padronização. O autor traz o conceito da “mcdonaldização” da sociedade, compreendido como um processo de

maximização da produtividade, eficiência, preditibilidade e controle. Observado inicialmente em redes de comida rápida como o McDonald's, já alcança sua aplicação em outros setores, como sistema bancário, recreação, educação e até atendimento médico-hospitalar.

Apesar de eficaz em diversos campos da economia, o sistema exige uma padronização no modo de produção que, segundo o autor, inibe a autonomia e a criatividade do indivíduo. A disseminação deste sistema é ressaltada por Pellerano (2012), que observa que marcas como Coca Cola ou McDonald's são tão famosas hoje em Nova York quanto em Tóquio ou São Paulo, assim como outras multinacionais que copiam seu modelo, como Burger King, Pizza Hut ou Starbucks.

As mudanças socioeconômicas e culturais descritas acima afetam o significado da alimentação na sociedade, gerando diversidade de gostos e novos padrões alimentares. A abundância de escolha e o modo de consumo cada vez mais massificado fomentam, ainda mais, a expansão de uma indústria alimentícia já acelerada pelos avanços tecnológicos na forma de produzir, armazenar, preparar e servir alimentos.

2.1.2 A expansão da indústria alimentícia

Na história da alimentação humana a preocupação constante com a busca e obtenção de alimentos provoca modificações constantes tanto na forma de produzir, conservar e estocar, quanto de distribuir os alimentos. Os avanços tecnológicos ao longo do tempo são inúmeros, desde o uso do fogo, do ar, do sal e do açúcar para preparar e cozinhar alimentos e o desenvolvimento de métodos de preservação, como salga, defumação e fermentação. Foi exatamente o processamento da comida que permitiu a evolução, a adaptação e o aumento da população.

No entanto, a natureza, a extensão e a finalidade do processamento de alimentos foi revolucionada como parte intrínseca da industrialização (MONTEIRO *et al.*, 2013). As atuais possibilidades tecnológicas de produção de alimentos em larga escala e a sua conservação por longo tempo, bem como a viabilidade global de transporte e negociação desses itens, vêm ocasionando a ruptura espacial e temporal da produção e do acesso aos alimentos (PROENÇA, 2010).

Nas últimas décadas, a expansão da indústria alimentícia, tanto de produtos finais (exemplo: lasanha congelada) como de serviços relacionados à alimentação fora do lar sofreram alterações representativas, acompanhando mudanças sociais, como observado no item anterior.

Hoje essa indústria representa uma das maiores do mundo e apresenta uma grande influência política e econômica.

Consumidores pressionados pelo poder aquisitivo, pela publicidade e pela busca de praticidade se tornam permeáveis às mudanças das novas práticas alimentares ofertadas pela indústria, representadas pela incorporação de novos alimentos, formas de preparo, de compra e de consumo (GARCIA, 2003).

Observa-se que esta indústria não apenas responde às necessidades existentes, mas também cria produtos que alteram padrões alimentares, como é o caso da invenção dos *corn flakes* (no Brasil, conhecidos como sucrilhos) pela Kellogg's; uma iniciativa que buscava aproveitar o excesso de produção de milho que alterou definitivamente o cardápio norte-americana do café da manhã (PELLERANO, 2014).

Neste contexto, observa-se uma tendência mundial de incorporação de novas tecnologias, novos produtos, novos locais de consumo e novos rituais, ofertados pela indústria, relacionados a alimentação, que ditam novas formas de se relacionar com a comida na sociedade contemporânea ocidental.

Essas novas tecnologias se estendem por todo sistema alimentar e são incorporadas no que diz respeito ao plantio, cultivo, colheita, criação de animais, técnicas de processamento e conservação, transformação e embalagem de alimentos, distribuição, maquinários industriais e até mesmo equipamentos e utensílios de cozinha para utilização doméstica. Assim uma enorme oferta de novos produtos chega às mesas, rompendo barreiras regionais e tornando sabores cada vez mais unificados.

A facilidade na distribuição e no acesso pelos avanços dos meios de transporte, além das novas formas de acondicionamento e conservação dos produtos, transformam o setor de alimentos rapidamente internacionalizado. A demanda do mercado não está confinada ao abastecimento local ou regional, as indústrias e os varejistas oferecem seus produtos por todo o mundo, transformando a indústria de alimentos em um sistema interligado com uma grande variedade de relações complexas. Atualmente, mesmo produtos frescos, como frutas e verduras, enviados do outro lado do mundo podem ser oferecidos a preços competitivos nos supermercados (MONTEIRO *et al.*, 2013).

Além de alimentos *in natura*, a maioria dos supermercados disponibilizam alimentos industrializados, que podem ser classificados segundo a extensão e o propósito de seu processamento da indústria alimentícia: alimentos minimamente processados que sofrem poucas alterações (como leite pasteurizado); alimentos processados que são extraídos dos alimentos minimamente processados que costumam entrar como ingredientes em outras

preparações (como óleos e farinhas); e produtos alimentícios ultra processados que estão prontos para o consumo final (como pizza congelada) (MONTEIRO *et al.*, 2010).

Esses alimentos produzidos fora da estação do ano, dos locais tradicionais e cada vez mais processados, se tornam acessíveis em locais distantes da sua produção, podendo gerar tanto novos contextos de consumo, incorporações quando percebidos como interessantes, quanto o estranhamento e rejeição por serem alimentos não identificados no consumo usual (PROENÇA, 2010).

A popularização de eletrodomésticos, como o microondas, a quantidade e variedade da oferta de produtos alimentares pré-preparados e preparados permitiram que a cozinha deixasse de ser uma obrigação. Assim, com a inserção dessas novas práticas e destes alimentos, os comensais foram esquecendo que determinados produtos podiam ser feitos em casa. A oferta crescente e os valores praticados no varejo pouco a pouco colocam os alimentos processados em posição de substituir o que antes saía das panelas de mães e avós (PELLERANO, 2014).

A indústria alimentícia se responsabiliza pelo alimento, do beneficiamento do ingrediente ao prato pronto passando até por etapas intermediárias, como por exemplo, o milho em conserva, as lasanhas congeladas ou a massa folhada pronta para ser assada. Fischler (1995) ressalta que os produtos que comemos estão cada vez mais transformados: três quartos da nossa alimentação passaram pelas mãos da indústria, e aqueles que ainda provem diretamente da fazenda costumam ser cada vez mais portadores de valor agregado, embalagem, acondicionamento, preparação, etc.

O autor denomina estes produtos industrializados de “alimento-serviço”, uma vez que a indústria os transforma a fim de economizar tempo no preparo, no serviço e no consumo de refeições, ou mesmo no trabalho do cozinheiro/consumidor, além de acabar convertendo essa figura de prestador de serviços em distribuidor de mercadoria. Um clássico exemplo é a refeição tipo “*tv diner*”, uma refeição pronta, completa e porcionada individualmente, elucidando um modo de consumo também individualizado.

Observa-se, também, um enorme crescimento da variedade de produtos nos supermercados no ocidente; nos Estados Unidos na década de 1990 um grande supermercado que apresentava uma variedade média de 10.000 artigos, oferece hoje mais de 30.000 artigos (TRIENEKENS; ZUURBIER, 2008). Dentre esta oferta, também foram multiplicados os *snacks*, alimentos prontos para o consumo vendidos em pequenas porções em embalagens “portáteis” e muitas vezes individuais. Bolachas, biscoitos, sucos, achocolatados e iogurtes em pequenas porções e até mesmo queijos processados, como o Polenghinho, são exemplos destes

produtos feitos para pequenos lanches e práticos para serem consumidos na rua, no metro, no ônibus ou no carro e que muitas vezes substituem refeições.

Uma das consequências claras do aumento da produção e industrialização é a padronização. A uniformidade de aparência, textura e sabor é uma das qualidades mais buscadas pela indústria de alimentos, como ressalta Ritzer (1996), pois ser capaz de repetir um produto que deu certo facilita o processo, reduz gastos e, como consequência, aumenta os lucros.

Para Proença (2010) a industrialização é percebida como um processo que pode distanciar o alimento das pessoas, na medida em que, muitas vezes, pode dificultar a percepção da origem e/ ou dos ingredientes que compõem um determinado alimento. Sobre este assunto Fischler (1995) ressalta que o alimento moderno já não tem identidade, pois não é identificável, e quem não tem os critérios de escolha tão claros não compartilha do entusiasmo pelo número excessivo de opções ofertado pela indústria alimentícia.

Ortiz (1994) descreve o processo da escala mundial da indústria de alimentos como um desenraizamento da alimentação, ou seja, a possibilidade de encontrar pratos típicos de qualquer parte do mundo e o oferecimento durante todo o ano de alimentos antes sazonais. Este é caracterizado pela diversificação de produtos e a passagem da cozinha tradicional para uma cozinha industrial.

A indústria também amplia os serviços oferecidos aos comensais contemporâneos, principalmente no que diz respeito ao setor de restauração e similares, gerando novos locais de consumo e novas formas da ritualização da refeição.

O crescimento da alimentação fora do lar é observado tanto no plano de alimentação coletiva, prestadores de serviços de alimentação em empresas, hospitais e escolas, quanto na alimentação comercial, desde pequenos estabelecimentos até grandes conglomerados internacionais. Além da possibilidade de massificação de cardápios e indução de novos comportamentos alimentares, muitas vezes essas empresas difundem também formas diferentes de trabalhar com os alimentos, contribuindo para o discutido distanciamento regional (PROENÇA, 2010).

Para Fischler (1995) a popularização das lanchonetes de comida rápida, *fast food*, representa uma forte mudança cultural que incentiva os consumidores a buscar cada vez mais rapidez e praticidade na hora de se alimentar, ressaltando também que o formato facilita a individualização.

Para suprir essa crescente demanda da alimentação fora do lar, além das lanchonetes, restaurantes e bares, novos modelos de negócios estão sendo criados ou reinventados: *delivery*

de pratos prontos, *take outs* (comidas preparadas para consumo em outro local), rotisseries, marmitas *gourmets*, entrega diária ou semanal de pratos prontos, entregas de congelados balanceados, *foodtrucks*, entre outros.

Dentro deste contexto se observa, conseqüentemente, que “uma porção substancial do esforço culinário coletivo foi redirecionada da cozinha para a fábrica” (FISCHLER, 1995, p.534), trazendo novos significados e percepções ao que se refere ao ato de cozinhar. Por exemplo, hoje esquentar uma comida comprada pronta no supermercado pode ser considerado cozinhar?

Não somente o preparo dos alimentos foi alterado, mas o compartilhamento do momento da refeição, quando não ocorre de forma individualizada, apresenta novas formas de interação principalmente pelo uso de tecnologias como o uso de *smartphones* e similares, o uso intenso das redes sociais para o compartilhamento de experiências, ou mesmo aplicativos para comensais (GIMENES-MINASSE *et al.*, 2017).

Dentro do contexto da extensa oferta de produtos e serviços pela indústria alimentícia, o comportamento alimentar do consumidor/comensal contemporâneo é influenciado, podendo levar à novas práticas, tema abordado a seguir.

2.1.3 Gastronomia, novos padrões alimentares e configurações de comensalidade

Com a globalização e as mudanças sociais, somando-se à expansão da indústria de alimentos suprindo as demandas da sociedade contemporânea ocidental, são desenvolvidos novos padrões alimentares e novas configurações dos significados e dos rituais associados à comensalidade.

Para explicar as recentes mudanças nos padrões alimentares, Fischler (1995), fazendo paralelo ao conceito de anomia de Durkheim, introduz o conceito de gastronomia, a desestruturação dos sistemas normativos e controles sociais que tradicionalmente regulavam as práticas alimentares. Os códigos, as regras, as normas que enquadram culturalmente a alimentação podem ser burladas ou subvertidas facilmente por já estarem fragilizadas e desordenadas (FISCHLER *et al.*, 2014). Desta forma, essas regras antes acordadas dentro do grupo social são substituídas pela escolha individualizada, criando, desta forma, novas maneiras de comer e de se relacionar com a comida.

A gastronomia se desenvolve não apenas pela flexibilização das sanções sociais e a abundância alimentar, mas também pela proliferação de regras e informações que trazem insegurança nas escolhas alimentares (FISCHLER, 1995; POULAIN, 2002). O excesso de

informações, proibições e prescrições, muitas vezes contraditórias, que provêm da mídia (revistas, jornais, programas de televisão, *blogs* e *websites*), de médicos e nutricionistas e dos anúncios publicitários da indústria alimentícia, entre outros mediadores como celebridades, criam um sentimento de confusão e incompetência sob as escolhas alimentares, fato denominado como “cacofonia alimentar” por Fischler (1995).

Danesi (2011), citando o estudo *Manger* conduzido por Fischler *et al.* (2008 apud Danesi, 2011 p.158, tradução livre⁴) apresenta duas concepções opostas para o significado do comer que impactam diretamente a comensalidade.

[...] (1) uma tendência de conceituar a alimentação em termos nutricionais e individualistas, centrados na possibilidade de escolha e a responsabilidade individual, que é prevalente nos Estados Unidos e em alguns países europeus nórdicos; e (2) uma concepção comensal ou social, onde as noções de compartilhamento são centrais, que é mais característica da França e as regiões de língua francesa da Suíça e Itália.

Sendo que a tendência ao individualismo, da regulação a partir de ritmos individuais sobre os ritmos sociais, e a desestruturação dos padrões alimentares também são utilizadas por outros autores para descrever a desestabilização do sistema das refeições e o declínio das refeições como forma de socialização e sociabilidade (POULAIN, 2002; SOBAL; NELSON, 2003; MESTDAG, 2005, MESTDAG; GLORIEUX, 2009; DANESI, 2011).

Para Poulain (2002) a análise da desestruturação da refeição engloba cinco dimensões: a dimensão temporal, que observa o período do dia e a duração da refeição; a dimensão espacial, que observa o local das refeições; o ambiente social, que observa a existência, tipo e número de pessoas compartilhando a refeição; a estrutura do conteúdo da refeição, que observa a composição e combinação de pratos da refeição; e a lógica de escolha, que observa como é determinado o critério de escolha dos itens a serem consumidos.

Por sua vez, Mestdag (2005) e Sobal (2000) utilizam indicadores da desestruturação da refeição agrupados em três dimensões: temporal, espacial e social, uma vez que estes fatores permitem a existência da interação social durante a refeição.

Observa-se que a dimensão temporal da desestruturação da refeição envolve a perda de tempos fixos reservados para as refeições e conseqüentemente a diminuição no número de refeições em substituição aos lanches informais (*snacking*) (MESTDAG, 2005; POULAIN,

⁴ [...] (1) a tendency to conceptualize food in individualistic and nutritional terms, centred on the possibility of choice and individual responsibility, which is prevalent in the United States and in some Nordic European countries; and (2) a commensal or social conception where the notions of sharing are central, which is more characteristic of France, and the French-speaking regions of Switzerland and Italy.

2002, 2013). Esta também implica na redução de tempo gasto com a alimentação, juntamente com uma diminuição no tempo dedicado exclusivamente à alimentação (MESTDAG, 2005).

A estrutura do conteúdo da refeição, descrita por Poulain (2002), verifica se os padrões culturais de uma refeição “normal” são seguidos, são simplificados ou se algumas etapas não são realizadas. Apesar de observada uma tendência de simplificação da estrutura das refeições, há uma tendência de aumento no número de ingestões alimentares durante o dia. A alimentação diária é ainda baseada nas refeições, porém o aumento da alimentação extra-prandial (alimentação fora do horário das refeições) afeta a estrutura, a obrigatoriedade e até a ocorrência das refeições (POULAIN, 2002).

A questão econômica também é trazida por Poulain (2002) como fator para a desestruturação das refeições justificada pela tendência de racionalização associada à modernidade. Simplificando, o comedor (ou comensal) decide poupar dinheiro pela simplificação de suas refeições, ajustando seus padrões normativos de uma boa refeição para se adaptar a nova situação, porém ressalta que a situação é mais complexa se outros fatores estiverem combinados.

A dimensão espacial da desestruturação da refeição envolve principalmente, segundo Mestdag (2005), a “deslocalização” (*delocalisation*), que pode ser compreendida como a indefinição das fronteiras espaciais da alimentação. Neste contexto, autores como Sobal e Nelson (2003), Mestdag e Glorieux (2009) e Poulain (2013) salientam o aparecimento e proliferação de novos locais para a alimentação, tanto no âmbito doméstico como comercial: restaurantes, cafeterias, refeitórios de empresas, entre outros. Porém entre todos os locais descritos para a refeição, a residência ainda foi relatada pelo estudo de Mestdag, (2005) como a mais prevalente na Bélgica, apesar da tendência estar em declínio nas últimas décadas naquele país.

Outra tendência observada em relação à deslocalização é o “comer em movimento” (*eat on the go*), como, por exemplo comer andando na rua ou durante a direção de um carro (MESTDAG, 2005), também observado e conceituado por Poulain (2013) como “*grazing*” (pastando).

A dimensão social da desestruturação da refeição envolve principalmente a alimentação solitária e a realização de atividades secundárias durante a refeição (POULAIN 2002, 2013; SOBAL; NELSON, 2003; MESTDAG 2005; MESTDAG; GLORIEUX, 2009; DANESI, 2011). Provavelmente, o caráter solitário tenha repercussão sobre a prevalência de atividades secundárias (MESTDAG, 2005).

Sobal e Nelson (2003) observam uma variação importante na presença de companhia de acordo com o tipo de refeição, sendo que no café da manhã há maior prevalência de alimentação solitária. Já o jantar é descrito como a refeição mais social do dia por Sobal (2000), Sobal e Nelson (2003) e Mestdag (2005). Uma atividade que prejudica tanto a refeição em si como a possibilidade de interação social é assistir televisão, ouvir rádio e ler (MESTDAG, 2005). Mestdag e Glorieux (2009) reforçam que estes padrões podem ser observados no café-da-manhã, no almoço e no jantar, tanto durante a semana quanto em finais de semana, relacionando também essas tendências com o declínio das refeições em família.

O uso da tecnologia é destacado como outro importante fator para o aparecimento de novas práticas alimentares. Além da utilização de novos produtos industriais e do microondas para facilitar os processos e tempo na cozinha (CARVALHO *et al.*, 2017), o uso de *smartphones* e similares durante as refeições já é considerada uma tendência mundial (MOSER *et al.*, 2016). São usados tanto para compartilhar experiências de comensalidade ou amenizar a solidão pela interação remota com outras pessoas, quanto como canal de informação para divulgação de estabelecimentos comerciais e oferecimento de novos serviços, como aplicativos para aquisição de refeições (GIMENES-MINASSE *et al.*, 2017).

Entretanto, o crescimento contínuo do uso de celulares durante as refeições tende a diminuir o nível e a qualidade das interações humanas e o próprio exercício da comensalidade, podendo até causar atritos (MOSER *et al.*, 2016; GIMENES-MINASSE *et al.*, 2017).

Todo contexto alimentar contemporâneo acima apresentado e, especialmente, a ausência de regras e normas alimentares, observada no conceito de gastroanomia, assim como nas dimensões da desestruturação da refeição, aparenta não encorajar a comensalidade (DANESI, 2011). O compartilhamento das refeições é substituído por práticas individualizadas, alimentação solitária e novas práticas como o “*snacking*” e “*grazing*” (POULAIN 2002, 2013; MESTDAG 2005; MESTDAG; GLORIEUX, 2009; DANESI, 2011).

Muitos autores aqui citados concluem em seus estudos que apesar das práticas individualizadas estarem cada vez mais presentes na rotina, a comensalidade ainda está presente na vida contemporânea ocidental (SOBAL, 2000; SOBAL; NELSON, 2003; DANESI, 2011; MESTDAG, 2005; MESTDAG; GLORIEUX, 2009; FISCHLER, 2011; POULAIN, 2002, 2013).

A comensalidade tanto revela a estrutura da vida cotidiana pelas informações de onde se come e com quem se come, quanto é influenciada pela estrutura de vida e pela rotina de cada comensal para se desenvolver (SOBAL; NELSON, 2003). Desta forma, informações como

estilo de moradia, estado civil e atividades diárias são importantes para compreender padrões de comensalidade.

Analisando padrões alimentares e práticas de comensalidade entre adultos no contexto europeu, Mestdag (2005), Sobal e Nelson (2003) e Poulain (2002) apontam a família como a companhia central para a comensalidade, principalmente esposas e filhos, seguido de colegas de trabalho.

Dentro deste mesmo contexto, o estilo de moradia é o fator descrito com maior impacto nos padrões de comensalidade em adultos. Pessoas que moram sozinhas normalmente não apresentam companhia para as refeições, enquanto pessoas casadas ou com companheiros de apartamento tem uma tendência à dividir a refeição mais frequente; assim como muitos pais ainda compartilham a maior parte das refeições com os filhos que moram na mesma residência (MESTDAG; GLORIEUX, 2009).

O compartilhamento das refeições é descrito como parte essencial da vida conjugal, confirmando a unidade familiar que foi constituída (MESTDAG, 2005; SOBAL *et al.*, 2002). Esta refeição deve ser idealmente compartilhada pela família como uma família, ou seja, todos os membros devem comer juntos sentados em volta da mesa conversando entre si e aproveitando a comida e companhia um do outro. A refeição familiar é considerada, desta forma, um arquétipo da comensalidade (MESTDAG, 2005; POULAIN, 2002).

Evidenciando também a importância do núcleo familiar para as práticas de comensalidade, os resultados do estudo de De Backer (2013) sugerem que as frequências lembradas das refeições familiares na infância influenciam as frequências atuais de comensalidade nos hábitos alimentares dos estudantes, apesar de aparentemente serem limitados aos cafés da manhã e jantares.

Para De Backer (2013), as refeições são claramente consideradas rituais que contemplam um componente emocional, trazendo continuidade na identidade e significado pelas gerações. Por meio das dimensões simbólicas e emocionais esses rituais fixam-se na memória e os indivíduos tendem a repeti-los para recuperar um pouco da experiência afetiva do passado (DE BACKER, 2013).

Reforçando a ideia de que o compartilhamento de uma refeição está atrelado a emoções e significados, sendo que a presença ou ausência de outro indivíduo durante uma refeição tem impacto significativo na experiência da mesma, alguns estudos apresentam resultados neste sentido. Por exemplo, a associação entre a comensalidade e sentimentos positivos como prazer e felicidade é demonstrado no estudo de CHO *et al.* (2015), em contraponto, o comer sozinho

foi associado a emoções negativas como solidão e tédio, ou ainda à percepção de que comer sozinho não constitui efetivamente uma refeição.

Muitos estudos relatam diferenças nas práticas alimentares e de comensalidade entre dias da semana e finais de semana (FISCHLER, 1995; MESTDAG, 2005; MESTDAG; GLORIEUX, 2009; POULAIN, 2013, 2002)

Para Poulain (2002) os hábitos alimentares parecem estar organizados em três escalas de tempo, (a) um padrão de refeições com horários relativamente pré-estabelecidos (b) a ingestão de alimentos fora das refeições sem horário definido, e (c) uma alternância semanal entre refeições funcionais durante a semana e refeições no final de semana, quando o indivíduo está envolvido em atividades sociais. Este padrão semanal apresenta a refeição de fim de semana com uma estrutura mais tradicional na variedade de alimentos e no tempo despendido para apreciá-la. Alinhando-se a perspectiva apresentada por Fischler (1995), que a refeição compartilhada e ritualizada desenvolve-se, na atualidade, principalmente em momentos de lazer, assumindo um novo papel como forma de consumo social.

Em outro estudo, Poulain (2013) observa que as práticas alimentares mais comuns nas grandes cidades podem ser apresentadas a partir de um momento em duas velocidades: as refeições da semana estão submetidas a adequações temporais, materiais de organização e emprego do tempo, enquanto que as de final de semana valorizam o aspecto social da comensalidade, sendo reservado mais tempo tanto para o preparo quanto para o momento da degustação.

Observando os indicadores de destruturação da refeição, as diferenças de finais de semana e dias de semana também são relevantes, assim como o momento do dia: manhã, tarde ou noite (MESTDAG, 2005; MESTDAG; GLORIEUX, 2009).

Mestdag e Glorieux (2009) demonstraram um aumento significativo na alimentação solitária, especialmente durante a semana, e relataram que a comensalidade é mais provável em finais de semana, especialmente aos domingos. O domingo foi relatado como o dia mais popular para partilhar uma refeição, especialmente com a família, além de ser o maior em duração também (DE BACKER, 2013; MESTDAG, 2005; MESTDAG; GLORIEUX, 2009).

A alteração no padrão de comensalidade de acordo com o momento da semana também é indicada por De Backer (2013), que ressalta a modificação de interação: as refeições do fim de semana assemelham-se mais a rituais, enquanto as refeições dos dias da semana demonstram ser cada vez mais como hábitos imersos na rotina, principalmente pela falta de convívio e do componente emocional (DE BACKER, 2013).

Além das diferenças entre dias de semana e finais de semana, observa-se que a manifestação da comensalidade também é modulada pelo tempo, sofrendo alterações quando conduzida dentro do ambiente doméstico ou fora dele, entre colegas ou amigos, no cotidiano ou em festividades (GIACOMAN, 2016).

A distinção entre a comensalidade cotidiana e a comensalidade excepcional também é apresentada por Grignon (2001), referindo-se a eventos festivos, como aniversários e feriados. Esta forma festiva de comensalidade aparenta ser menos vulnerável às restrições de tempo e espaço, em comparação com a comensalidade de todos os dias.

No entanto, pode-se argumentar que a linha entre a comensalidade cotidiana e excepcional tornou-se mais fina: as refeições de todos os dias tornaram-se cada vez mais excepcionais e o jantar torna-se um ritual de família quase “festivo” (DE BACKER, 2013).

Assim como é feita uma diferenciação entre comensalidade cotidiana e comensalidade em ocasiões especiais, deve ser realizada uma diferenciação do ato de cozinhar do cotidiano e o ato de cozinhar para ocasiões especiais. De Backer (2013) ressalta que as mesmas mudanças sociais que impactam a diminuição no tempo da comensalidade também impactam no tempo gasto no preparo das refeições da família e das refeições em geral. A quantidade de tempo gasto na cozinha caiu significativamente, e, em contrapartida, comer *junk food*, encomendar comida, comer fora e pular refeições são estratégias utilizadas frequentemente por famílias que apresentam uma demanda alta de tempo em seu trabalho.

Pouca ou nenhuma habilidade é necessária para preparar e consumir alimentos prontos (*ready-made*), e, portanto, alimentos pré-processados podem contribuir para a redução das habilidades culinárias das novas gerações. Assim como a frequência de comensalidade é afetada pelas lembranças da infância, a frequência da preparação de comida caseira pelas mães durante a infância se correlaciona positivamente com a frequência de preparo de comida caseira por si mesmo, entre estudantes que já deixaram a casa dos pais (DE BACKER, 2013).

Outro aspecto de importante atenção é a influência do estágio de vida para as práticas de comensalidade, mesmo dentre indivíduos de uma mesma família. Enquanto crianças são mais propensas a requerer uma parte considerável do tempo da alimentação dos pais devido aos cuidados que precisam, adolescentes tendem, cada vez mais, a se afastar de casa e compartilhar menos refeições com seus pais (MESTDAG; GLORIEUX, 2009).

Os universitários constituem um grupo interessante para se estudar a transferência dos rituais familiares relacionados à alimentação, porque passam por uma fase de transição, muitas vezes tentando escapar de rituais de infância. A comensalidade se torna cada vez mais uma escolha ao invés de uma tarefa/obrigação e, além disso, as refeições compartilhadas podem

tornar-se de difícil organização, pois a companhia para a refeição também precisa ser procurada fora da família tradicional ou escola (DE BACKER, 2013).

Os estudos de Danesi (2011) e De Backer (2013) mostram que as mudanças alimentares contemporâneas influenciam jovens e universitários especialmente pela crescente independência dos padrões familiares, autonomia nas decisões alimentares e o desenvolvimento de uma nova rede social de amigos e colegas, tanto na faculdade quanto no trabalho.

Um importante estudo etnográfico, que investiga como e por que os jovens adultos (18-27 anos de idade) comem juntos, foi realizado por Danesi (2011) para explorar formas e significados da comensalidade por meio da análise de quatro ocasiões comensais: aperitivo *dînatoire*, *brunch*, piqueniques e churrascos entre alemães e franceses nas cidades de Lyon, Paris e Berlin. A autora observa que nestes países o compartilhamento das refeições é mantido e as ocasiões de comensalidade investigadas apresentam características comuns:

[...] sem horário rígido para começar a alimentação, estrutura e atmosfera informal, comportamentos dinâmicos, a possibilidade de servir comida simples e conveniente, diversas opções de comida servidas no centro do círculo ou à mesa, as pessoas comendo com as mãos em pratos comunitários, compartilhamento igualitário de tarefas e custos, e a possibilidade de convidar ou encontrar uma grande rede social (DANESI, 2011, p.166, tradução livre⁵).

A autora também apresenta as seguintes dimensões de comensalidade importantes para melhor compreensão dos padrões alimentares de jovens: “os contextos temporais e espaciais; o alimento, maneiras a mesa e estrutura da refeição; as interações sociais (número de pessoas, relações entre elas, atividades compartilhadas); a organização social (compartilhamento dos alimentos, tarefas e custos)” (DANESI, 2011, p.168, tradução livre⁶). Danesi (2011) conclui que a informalidade, a intimidade, a organização compartilhada e liberdade na escolha dos alimentos e ritmos podem ser demonstradas como tendências de comensalidade nesta população.

Jovens e universitários foram considerados um interessante grupo para estudo das práticas contemporâneas de comensalidade por Sobal e Nelson (2003), Danesi (2011) e De Backer (2013), pois as novas situações de vida atreladas a esta faixa etária encorajam formas específicas de consumo e uma variedade grande de contextos alimentares, como o uso de

⁵ no rigid each of the guests contributes a dish (in time to start eating, informal structure and atmosphere, dynamic behaviours, the possibility of serving simple and convenient food, several food choices set in the middle of a circle or on a table, a group of intimate people eating with fingers from the same common plates, the egalitarian sharing of tasks and costs, and the possibility of inviting or meeting a large social network.

⁶ The temporal and spatial contexts; the food, table manners and meal structure; the social interactions (number of people, relationship between them, shared activities); and the social organization (the sharing of food, tasks and costs).

alimentos prontos, comportamentos nômades e várias ocasiões sociais com amigos e colegas onde os alimentos podem estar presentes.

A partir do panorama mundial ocidental apresentado conclui-se que o processo de globalização, as mudanças sociais e o crescimento da indústria alimentícia modificaram as práticas alimentares, também ampliando a sua diversidade. Este processo foi baseado principalmente no enfraquecimento de normas e regras coletivas em detrimento ao individualismo. A manutenção da comensalidade é evidentemente atrelada a novas configurações e dividida entre momentos cotidianos e momentos sociais.

2.2 Panorama nacional

As mudanças sociais, a relação com a industrialização dos alimentos e os hábitos e comportamentos alimentares no Brasil, principalmente em centros urbanos, parecem evoluir em encontro com as mudanças discutidas anteriormente em um panorama geral. Pretende-se aqui apresentar um panorama nacional, de forma breve, com o objetivo de contextualizar o comportamento alimentar para servir como referência da análise dos dados obtidos.

No Brasil, segundo Garcia (2003 p. 489), observa-se a valorização do modelo norte-americano como referência de modernidade, como símbolo do primeiro mundo: “A idealização de modernidade referida, representada pelo rótulo “americano”, contém as ideias de vanguarda científica, avanço tecnológico, poder econômico, praticidade da vida cotidiana, e outras”.

Carvalho *et al.* (2017) acrescentam que essa assimilação e a produção dos alimentos industrializados no Brasil se dão de forma tardia, se comparado com a realidade dos Estados Unidos e até mesmo da Europa Ocidental. Os autores também apontam a incorporação gradativa de avanços tecnológicos facilitando os trabalhos da cozinha, tendo início na década 1950: “[...] a presença de fogões a gás e geladeiras nas casas, assim como de batedeiras e liquidificadores, com algumas das famílias mais abastadas tendo acesso a alguns equipamentos importados” (CARVALHO *et al.*, 2017 p. 23).

Apesar dos fogões a gás começarem a ser fabricados nos Estados Unidos a partir de 1860 e dominarem o mercado americano nas duas primeiras décadas do século XX, no Brasil o fogão a lenha ainda era equipamento obrigatório nas casas brasileiras até meados da década de 1930. A popularização deste equipamento se deu tempos depois, a partir do início da expansão do fornecimento de gás na década de 1910 (SILVA, 2007).

Segundo Carvalho *et al.* (2017) somente nas décadas de 1970 e 1980 é que o fogão a gás, a geladeira, a batedeira, o liquidificador e outros apetrechos começaram a facilitar muitas tarefas e a diminuir os tempos de produção na cozinha.

Outra importante inovação no campo alimentar que marca o início da incorporação da alimentação contemporânea no país, segundo Oliveira (2013), foi a inauguração, em 1953, do primeiro supermercado seguindo o modelo americano, ocasionando o aumento da presença dos alimentos industrializados no mercado brasileiro. Antes deste período o comércio de alimentos, mesmo nas grandes cidades, se dava a partir de pequenos estabelecimentos isolados: padarias, açougues, mercearias e feiras livres.

Em 1975 foi inaugurado o primeiro hipermercado (Carrefour) trazendo uma nova tendência no abastecimento alimentar, com a ampliação do rol de produtos oferecidos, incluindo serviços de confeitaria e rotisseria. Houve a tendência de aumento da oferta de produtos semiprontos e congelados, que passaram a substituir, em parte, a comida caseira típica do arroz com feijão por uma culinária internacionalizada, trazendo, além da praticidade, novos sabores à mesa cotidiana e popularizando pratos brasileiros e estrangeiros considerados sofisticados ou trabalhosos (CARVALHO *et al.*, 2017).

Porém, segundo Oliveira (2013), somente a partir da metade do século XX a oferta dos alimentos industrializados no Brasil cresceu o suficiente para impactar o cotidiano doméstico, acompanhando sua melhor distribuição por meio de lojas de autosserviço. Juntamente com o crescimento da indústria alimentícia, algumas mudanças sociais já se tornam visíveis a partir dos anos 1970, como apontam Carvalho *et al.* (2017). Além da inserção da mulher no mercado de trabalho, alterações na idade média das mulheres ao se casar e nas taxas de fecundidade começam a gerar efeitos na dinâmica doméstica.

Em pesquisa nacional, dados do IBGE (1951; 1971; 1981) apontaram que a mulher que se casava em média com 21,7 anos nos anos 1940, passou a casar-se com 24 anos em 1970. Por sua vez, também se observou que o número de pessoas por lar diminuiu, a taxa de fecundidade de 6,2 filhos entre 1940 e 1960 decaiu para 5,6 filhos em 1970, e para 4,2 filhos em 1980. A mulher também já representava, na década de 1970, 20,4% da população economicamente ativa, sendo seu aporte financeiro para o lar já reconhecido e aceito pelo homem (CARVALHO *et al.*, 2017).

Essa mudança teve impacto direto na responsabilidade das tarefas do lar e da cozinha e, conseqüentemente, na comensalidade. A partir da comparação das memórias das avós (década de 1950) e das mães (décadas de 1970 e 1980), Carvalho *et al.* (2017) apontam a mudança da figura feminina como eixo central da comensalidade doméstica para vida profissional e os

estudos. A refeição em família deixou de ser esperada durante a semana e foi deslocada apenas para os finais de semana, para o almoço de domingo, e passou do ambiente doméstico para o comercial. Festas de aniversário e de casamento tornaram-se um importante momento de reunião de parentes, vizinhos e conhecidos, e de comensalidade (CARVALHO *et al.*, 2017).

Esse panorama de mudança também é abordado por Nieble (2010), que demonstrou transformações nos momentos de comensalidade durante as festas de casamento, desde a década de 1960 até os dias atuais. A autora aponta uma transição do evento do meio doméstico para locais comerciais próprios para eventos, porém, apesar das mudanças nos aspectos da organização e profissionalização da festa, o significado de confraternização entre famílias, anfitriões e convidados se manteve como foco do ritual da festa de casamento.

Trazendo dados sobre o mercado da alimentação fora do lar para o panorama apresentado, Ribeiro (2012) aponta que mesmo nas grandes cidades até a década de 1950 o restaurante era utilizado apenas como uma exceção motivada por um grande acontecimento familiar, em comemorações, no almoço de domingo ou por um acontecimento profissional. Nesta mesma década, a utilização de restaurantes estilo *fast food* já era comum nos Estados Unidos, enquanto no Brasil se iniciava esse seguimento no mercado nacional com uma das grandes pioneiras, a rede Bob's, cuja primeira loja vendendo hambúrguer, batata frita, *hot dog* e *sundae* nos padrões americanos foi aberta no Rio de Janeiro em 1952 (PELLERANO, 2014).

Somente na década de 1970 o mercado da alimentação brasileiro fora do lar cresceu e redes de *fast food* se expandiram, tendo como marco inaugural a primeira loja do McDonald's, voltado para um público composto principalmente por jovens de classe média (PELLERANO, 2014; CARVALHO *et al.*, 2017).

O início da década de 1990 marcou a abertura do mercado brasileiro, permitindo um crescimento considerável nas importações de alimentos. Como evidenciam dados abordados por Garcia (2003) no período de 1992 a 1995 a importação de produtos alimentares industrializados cresceu 409%, sendo o maior aumento nas preparações alimentícias diversas (1193%), no cacau e em outras preparações à base de cacau (1237%) e em preparações à base de cereais (538%). O aumento da importação de leite e derivados (970%) e a de bebidas, líquidos alcoólicos e vinagre (640%) também são destacados pela autora.

Já em 2003 Garcia (2003) indicava que outro dado relevante para analisar a adesão do Brasil ao "ideal americano" na alimentação é o crescimento de lanchonetes norte-americanas no país: a oitava maior rede de McDonald's do mundo e também a quinta que mais cresce, conta com 187 restaurantes e 86 quiosques da rede em 12 estados brasileiros com faturamento de 620 milhões de dólares em 1995. Enquanto no Brasil se expandem as cadeias de lanchonetes

como McDonald's e Pizza Hut, nos Estados Unidos, desde a década de 1980, esse estilo de rede de *fast food* encontram dificuldades para manter seus patamares de venda e conter seu declínio (GARCIA, 2003).

O hábito de comer em restaurantes ou similares e confraternizar em bares como forma de entretenimento parece totalmente assimilado às práticas da nova geração dos anos dois mil, seja durante a semana ou nos finais de semana, evidenciando um deslocamento da comensalidade da casa para estabelecimentos comerciais (CARVALHO *et al.*, 2017).

O crescimento da indústria alimentícia, tanto de produtos como de serviços, continua a se acentuar até hoje no Brasil. Uma tendência à praticidade e um menor tempo gasto para preparações na cozinha são evidenciados pelos dados do IBGE (1992), que mostram a redução do tempo médio de preparação das refeições no Brasil de duas horas diárias em 1971 para 15 minutos desde 1997-1998.

O relatório Brasil Food Trends 2020 sinaliza como principal tendência para o futuro da alimentação brasileira a preocupação com a conveniência e a praticidade: “[...] cresce a demanda por refeições prontas e semiprontas, alimentos de fácil preparo, embalagens de fácil abertura, fechamento e descarte, com destaque para produtos para o preparo em forno de microondas, além de serviços e produtos de *delivery*” (ITAL; FIESP, 2010, p.43).

Pellerano (2014) conclui em seu trabalho sobre a relação consumidor-comida, no contexto urbano contemporâneo na cidade de São Paulo, que a ausência de um membro da família na cozinha, a falta de tempo e mesmo de habilidade para cozinhar, a aderência aos produtos da indústria alimentícia é ainda mais permissiva; “atalhos culinários” aparecem no discurso dos entrevistados quando o assunto é economizar tempo na cozinha, abrindo mão de algumas exigências em função da praticidade. Resultados semelhantes são encontrados a partir de depoimentos coletados na capital paulistana por Carvalho *et al.* (2017, p. 28): “[...] a comensalidade cotidiana é alterada, não apenas pela entrada da mulher no mercado de trabalho, mas também pela lógica imposta pela busca por praticidade”.

Em uma percepção similar sobre a oferta e incorporação de alimentos industrializados, Pellerano (2014, p.10) evidencia em seu trabalho que na vida cotidiana da metrópole contemporânea a comida industrializada faz parte do hábito alimentar dos brasileiros. Segundo a autora:

[...] de acordo com essas pesquisas, entre 1974 e 2009 o consumo de arroz e feijão, dois dos ingredientes mais emblemáticos do sistema alimentar brasileiro, caiu em média 60% (de 31,5 kg para 12,5 kg) e 49% (de 14,6 kg para 7,4 kg), respectivamente. Já o consumo de refrigerante de guaraná e

iogurte cresceu de forma extraordinária: entre 1974 e 2003, 490% (de 1,2 kg para 5,9 kg) e 702% (de 0,3 kg para 2,4 kg), respectivamente, seguidos por uma estabilização nas compras. A POF, que contabiliza a aquisição alimentar domiciliar per capita por categorias de produtos, demonstrou que o grupo “alimentos preparados e misturas industriais” teve um aumento de 37% principalmente na última década, de 2002-2003 para 2008-2009. O consumo desta categoria foi maior nas famílias com renda mensal superior a 15 salários mínimos.

Apesar do novo ritmo de vida urbano das últimas décadas e o escasso tempo para as refeições e a praticidade ofertada pela indústria, a comensalidade tem se mostrado uma prática social constante na vida das pessoas, seja por meio do almoço em família, da celebração de datas festivas e religiosas até mesmo para a realização de negócios, mesmo que em novos formatos (SOARES; CAMARGO, 2015).

Rodrigues (2011) aborda a comensalidade por meio do hábito de consumo de pizza nos lares da cidade de São Paulo e evidencia exatamente essa manutenção do costume de receber em casa e dividir o alimento com amigos e familiares propiciando a hospitalidade e a convivência social, mesmo com a dificuldade dos dias atuais.

A partir das memórias dos netos (os anos 2000), Carvalho *et al.* (2017) observam a criação de estratégias para manter a comensalidade, sendo que durante a semana as famílias procuram comer juntas mesmo que o grupo esteja incompleto e nos finais de semana as reuniões são valorizadas. No dia a dia a comensalidade é reforçada como elo de união com o grupo familiar e o ato de cozinhar assumido como algo com função coletiva, mesmo que comidas semiprontas, serviços de *take out* e de *delivery* tenham ganho destaque (CARVALHO *et al.*, 2017).

Além da diferença entre durante a semana e finais de semana, Barbosa (2007 p. 94), baseando-se nos dados de uma pesquisa realizada em 2006 sobre os hábitos alimentares dos brasileiros, identifica diferenças relevantes em um terceiro subsistema de refeições, o ritual:

O subsistema ritual subdivide-se em dois: o “coletivo”, que inclui festas comemoradas por toda a sociedade como Natal, Dia das Mães, Páscoa, entre outras; e o “doméstico/familiar”, relacionado às comemorações familiares ou individuais como aniversários, casamentos, formaturas e bodas, entre outros. Esses subsistemas diferenciam-se, entre si, pelos valores e lógicas utilizados para a escolha do cardápio, pelo significado relativo atribuído às refeições entre si, pelo tipo e grau de elaboração da comida, pelo grau de formalidade à mesa, pelos atores sociais envolvidos e pelo tipo de sociabilidade que predomina em cada uma das refeições.

Barbosa (2007) também apresenta o que direciona a escolha dos menus de cada subsistema, trazendo uma interessante reflexão sobre os diferentes significados atribuídos a cada momento: no semanal as palavras associadas são praticidade, saudabilidade, rotina e economia/restrição; no final de semana são preferências individuais, prazer/sabor, variedade e extravagância; e no ritual são tradição, prazer/sabor extra, variedade extra e extravagância extra.

Nas entrevistas realizadas por Viero e Blümke (2016) também é observada a influência cultural na escolha da alimentação e o caráter ritualístico da refeição como ferramenta de união da família, onde os entrevistados relataram fazer parte de sua culinária tradicional o churrasco, feito principalmente em ocasiões especiais, como nos finais de semana.

Em relação ao caráter social da refeição, Viero e Blümke (2016) observam que os entrevistados relacionaram a hora da refeição a um momento de conversa e interação entre as pessoas, reconhecendo o lado social exercido pelo alimento. Mesmo quando a refeição é realizada fora de casa, em restaurantes ou locais que servem “comida rápida”, preferem compartilhar com alguém, ter com quem conversar, tornando aquela ocasião mais agradável. Assim, concluem que apesar da alteração do comportamento alimentar em diferentes grupos sociais, principalmente em função do tempo para as refeições, o ato social envolvido na alimentação permanece até os dias de hoje, ainda que modificado .

A partir do panorama apresentado conclui-se que o panorama nacional parece acompanhar as tendências mundiais descritas pelos pesquisadores da área de outras localidades. Se por um lado o processo de globalização, as mudanças sociais e o crescimento da indústria alimentícia ampliam a liberdade de escolha, a diversidade alimentar “regional” ofertada em uma localidade e as formas de consumo, por outro também a reduz impondo seu leque de opções e padrões de interação.

Desta forma, as mudanças na alimentação e na comensalidade devem ser entendidas no contexto sociocultural da urbanidade em seus determinantes objetivos e subjetivos, práticas e significados. Ressaltando, assim, a necessidade de uma investigação aprofundada de como as diferentes culturas e grupos sociais percebem e absorvem em seu cotidiano essas mudanças, para melhor delinear um panorama mais específico da comensalidade contemporânea e assim aprofundar o conhecimento sobre os seus determinantes e impactos. Este trabalho, cujo percurso metodológico será descrito no capítulo seguinte, concentra seus esforços em tentar compreender as práticas de comensalidade contemporâneas de jovens universitários na cidade de São Paulo.

3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Tendo em vista o problema da dissertação e os objetivos propostos, este capítulo descreve os procedimentos metodológicos adotados para realização desta. Contempla uma contextualização de pesquisas já realizadas com a mesma temática: o delineamento da pesquisa referente à classificação do estudo, os detalhes do levantamento bibliográfico e documental desenvolvido, e o método utilizado para pesquisa empírica qualitativa, como desenho do grupo focal, construção e validação do instrumento de pesquisa, planejamento da coleta, tratamento e análise dos dados.

3.1 Contextualização da pesquisa

Apesar de a comensalidade ser descrita como um elemento chave no estudo da hospitalidade, observam-se poucas pesquisas realizadas na área de estudo com foco principal nesta dimensão. A partir do levantamento bibliográfico realizado, verificou-se que o tema apresenta mais destaque em estudos da área de saúde no que se refere à publicações brasileiras, principalmente na Nutrição, relacionando práticas de alimentação com o peso corporal (PEREIRA *et al.*, 2004; FERREIRA *et al.*, 2011) e também na Antropologia, descrevendo características de comportamentos alimentares de grupos específicos (FAUSTO, 2002; COSTA, 2013).

No âmbito nacional, dentre as pesquisas específicas de comensalidade, destacam-se as pesquisas documentais, dedicadas à construção de um estado da arte, como as contribuições de Borges (2011) e de Soares (2015), e as pesquisas de campo de caráter qualitativo como as de Viero e Blümke (2016) e a de Carvalho *et al.* (2017). Borges (2011) tratou da comensalidade em família com base em artigos de periódicos de língua inglesa. Soares e Camargo (2015) abordaram a comensalidade a partir da produção acadêmica brasileira de dissertações de mestrado e teses de doutorado. Viero e Blümke (2016) buscaram compreender os sentidos e significados da comensalidade de universitários de uma instituição de ensino superior a partir de entrevistas semiestruturadas. Carvalho *et al.* (2017) desenvolveram uma pesquisa empírica sobre a comensalidade na família nuclear paulista.

No âmbito internacional destacam-se a pesquisa documental de Mestdag *et al.* (2009) e as pesquisas de campo qualitativa de Danesi (2011) e quantitativa de Sobal *et al.* (2003), De Backer (2013) e Cho *et al.* (2015). Mestdag *et al.* (2009) discutiram como os padrões de

comensalidade evoluíram na Bélgica e quais fatores impactam na comensalidade; Danesi (2011) investigou como e porque jovens comem juntos e explorou formas e significados da comensalidade; Sobal *et al.* (2003) examinaram os padrões de comensalidade de uma comunidade nos Estados Unidos; De Backer (2013) relacionou os hábitos alimentares familiares da infância e as práticas atuais de comensalidade e cozinha de universitários; Cho *et al.* (2015) avaliaram as práticas e percepções de comensalidade de jovens universitários no Japão e Coreia.

As pesquisas acima apresentadas contribuíram na construção dos capítulos teóricos, principalmente para contextualização do panorama mundial e nacional, e na escolha da metodologia a ser seguida, assim como no desenvolvimento do instrumento de coleta de dados.

3.2 Delineamento da pesquisa

Uma pesquisa exploratória tem como objetivo proporcionar uma visão geral sobre um determinado fato, sendo realizada principalmente quando o tema escolhido é pouco explorado e se torna difícil formular hipóteses precisas e operacionalizáveis (GIL, 2008). A pesquisa exploratória pode ser utilizada como primeira etapa de uma investigação mais ampla, possibilitando que um problema seja mais esclarecido e passível de investigação mediante procedimentos mais sistematizados (GIL, 2008).

A presente dissertação caracteriza-se como um estudo exploratório baseado em pesquisa bibliográfica e empírica. Foram sujeitos desta pesquisa jovens universitários, com idade entre 17 e 29 anos, estudando em instituições públicas e privadas na cidade de São Paulo. A faixa etária jovens foi utilizada de acordo com a classificação do Estatuto da Juventude, conforme lei 12.852/2013, com a restrição da idade de matrícula de 17 anos.

Na dissertação em questão, a pesquisa bibliográfica busca a compreensão dos conceitos de comensalidade, hospitalidade, convivialidade e a contextualização do consumo alimentar contemporâneo. Esta foi realizada a partir de um levantamento em base de dados de caráter científico, como *Scopus*, *Web of Science*, Portal Capes e *Google Academics* para a busca de artigos científicos nacionais e em língua inglesa que abordassem a temática em questão. Para tanto, foram utilizadas as palavras-chave deste estudo e palavras complementares à comensalidade, como refeição e alimentação contemporânea. Para complementar o aporte teórico foram utilizados livros de referência da área de hospitalidade, de sociologia da alimentação e de metodologia.

A pesquisa empírica qualitativa constituiu-se na realização de três grupos focais com o total de 21 participantes e teve como objetivo identificar as formas de comensalidade praticadas por jovens universitários na cidade de São Paulo, perceber significados relacionados a comensalidade por estes jovens e compreender qual é a relação entre o ato de cozinhar e o ato de partilhar a mesa para o grupo em questão.

O Quadro 1 relaciona os objetivos específicos desta pesquisa com os respectivos procedimentos de coleta de dados:

Objetivo específico	Procedimento de coleta de dados
Discutir teoricamente o conceito de comensalidade atrelado a estudos de práticas alimentares contemporâneas no contexto da hospitalidade e convivialidade	Pesquisa bibliográfica
Identificar as formas de comensalidade praticadas por jovens universitários na cidade de São Paulo	Pesquisa empírica qualitativa
Perceber significados relacionados a comensalidade pelos jovens	Pesquisa bibliográfica Pesquisa empírica qualitativa
Compreender como estão relacionados o ato de cozinhar e o ato de partilhar a mesa para o grupo em questão	Pesquisa bibliográfica Pesquisa empírica qualitativa

Quadro 1: Relação dos objetivos específicos com os procedimentos de coleta

Fonte: elaborado pela autora (2017)

Os detalhes dos procedimentos utilizados para realização da pesquisa empírica proposta nesta dissertação serão apresentados no item a seguir.

3.3 Pesquisa empírica qualitativa

A pesquisa empírica realizada teve caráter qualitativo e abrangeu um estudo de campo utilizando a técnica de grupo focal. A abordagem qualitativa permite analisar aspectos subjetivos, como significados compartilhados e as dinâmicas das interações grupais, visando descrever e decodificar os componentes de um sistema complexo, gerando dados para o emprego de uma nova abordagem (NEVES, 1996).

Grupo focal é um conjunto de pessoas selecionadas e reunidas por pesquisadores para discutir e comentar um tema a partir de sua experiência pessoal (POWEL; SINGLE, 1996). Segundo Kitzinger (2000), um grupo focal tem como principal característica a aplicação de entrevista em grupo baseada na comunicação e na interação. Seu principal objetivo é reunir informações sobre um determinado assunto, e tem como figuras centrais o moderador e um

grupo de participantes previamente escolhidos por sua aderência à pesquisa, sugerido pelo moderador do grupo.

O trabalho com grupos focais permite compreender processos de construção de realidade por determinados grupos sociais, entender práticas cotidianas, ações e reações a fatos e eventos, comportamentos e atitudes, constituindo-se uma técnica importante para o conhecimento das representações, percepções, linguagem e simbologias prevalentes no trato de uma dada questão por pessoas que partilham alguns traços em comum, relevantes para o estudo do problema (GATTI, 2005). A técnica é empregada quando se busca compreender as diferenças existentes em perspectivas, ideias, sentimentos, representações, valores e comportamentos de grupos diferenciados de pessoas, bem como compreender os fatores que os influenciam, as motivações que subsidiam as opções, os porquês de determinados posicionamentos (GATTI, 2005), justificando, assim, o emprego desta técnica para alcançar os objetivos desta dissertação.

As limitações referentes a esta técnica de coleta de dados estão relacionadas ao impacto da atuação do moderador do grupo sobre a fidelidade das expressões e considerações dos participantes, por intervenções, pela condução ou etapas do grupo, pela falta de tempo para maiores explanações ou explicações dos participantes. Também é preciso considerar o impacto da direção direta do próprio grupo, pela polarização de opiniões, pelo aumento da proporção de suas ações reais ou pelo conformismo e falta de engajamento no grupo gerando falta de discussão ou o levantamento de opiniões preconcebidas e superficiais (GATTI, 2005).

Os grupos focais são preferencialmente adotados em pesquisas exploratórias (MERTON, FISK e KENDALL, 1990), como se observa na presente dissertação. Estes tem como finalidade reunir informações que orientaram, juntamente com a fundamentação teórica, a identificação das práticas relacionadas à comensalidade e também o levantamento de aspectos subjetivos relacionados à comensalidade para o grupo em questão.

3.3.1 Desenho do grupo focal e caracterização dos depoentes

A definição da composição do grupo leva em consideração o objetivo do estudo, as variáveis que se deseja estudar e a análise pretendida dos dados. Um traço comum entre os participantes deve existir para a constituição do grupo focal, mas ressalta-se que o conhecimento sobre o conjunto social visado, permite escolher se algum tipo de variação entre membros do grupo seria desejável ou relevante para a pesquisa (GATTI, 2005).

Quando se vai trabalhar com mais de um grupo, sua composição contempla a combinação homogeneidade/variação em todos os grupos ou a homogeneidade intragrupo e a heterogeneidade entre os grupos. A homogeneidade do grupo segundo uma ou mais características está relacionada aos propósitos da análise, além de propiciar uma facilitação para o desenvolvimento da comunicação intragrupo. Tanaka e Melo (2001) argumentam que é importante selecionar grupos nos quais se presume que as pessoas tenham diferentes opiniões em relação às questões que serão abordadas.

Segundo a literatura não podem participar do mesmo grupo pessoas que se conheçam bem ou que conheçam o moderador do grupo, pois estas relações podem interferir na discussão - fator que requer atenção na seleção dos participantes (GATTI, 2005).

Para Gatti (2005) a dimensão de um grupo focal varia entre seis e doze pessoas, considerando que grupos maiores que dez pessoas podem limitar a participação, as oportunidades de troca de ideias e elaborações, o aprofundamento do tema e também os registros. O número de grupos depende do planejamento do estudo em relação à cobertura de variados tipos de participantes necessários a ela, tendo em vista que o emprego de mais de um grupo permite ampliar o foco da análise.

As decisões sobre a composição dos grupos, a forma de convite, a motivação e a adesão dos participantes desejados constituem um trabalho bastante delicado, uma vez que é comum o relato de ausências de última hora. Assim, um trabalho cuidadoso no recrutamento dos participantes é importante para alcançar os objetivos da pesquisa (GATTI, 2005).

A amostragem da pesquisa se deu por conveniência e a definição do número de grupos a serem realizados foi por saturação teórica, definida por Glaser e Strauss (1967) como a constatação do momento de interromper a captação de informações pertinentes à discussão de uma determinada categoria dentro de uma investigação qualitativa sociológica. O fechamento amostral por saturação teórica também é operacionalmente definido como a suspensão de inclusão de novos participantes quando os dados obtidos passam a apresentar, na avaliação do pesquisador, uma certa redundância ou repetição (DENZIN; LINCOLN, 1994).

Foram realizadas três sessões de grupo focal com duração estimada de duas horas para o alcance dos objetivos desta dissertação. Os grupos foram compostos por seis a oito jovens (17 a 29 anos) universitários (matriculados em cursos superiores presenciais em instituições públicas e privadas) na cidade de São Paulo, formando um número total de 21 participantes.

Visando a combinação homogeneidade/variação dentro de cada grupo realizado, os participantes deveriam apresentar as características comuns segundo a descrição da amostra acima e apresentar as seguintes características de forma heterogênea: sexo (homens ou

mulheres), tipo de instituição (públicas ou privadas), curso de graduação, tipo de residência (jovens que morem sozinhos e morem com os pais) e existência de atividade extracurricular (estágio, trabalho ou nenhuma).

O recrutamento dos participantes em potencial ocorreu por conveniência, pelo contato direto com alunos que se encaixassem nos critérios de seleção descritos acima, principalmente por meio de professores de instituições de ensino superior conhecidos pela mestrandia. A adesão foi voluntária e para garantir um número mínimo de pessoas foi oferecido um auxílio transporte no valor de vinte reais e uma cesta de comidas caseiras. Uma vez manifestado o interesse, o contato com os universitários se deu por e-mail ou mensagem de texto, pelo aplicativo *Whatsapp*, para um cadastro de dados pessoais e o agendamento do grupo.

Inicialmente, foi programada a realização de dois grupos focais em diferentes períodos do dia (tarde e noite), possibilitando a participação de universitários que estagiam ou trabalham. O primeiro grupo focal foi realizado no dia três de outubro de 2017 das 14h00 às 16h30 e o segundo grupo focal no dia quatro de outubro de 2017 das 19h30 às 22h00, sendo que o primeiro contou com oito participantes e o segundo com sete participantes.

Uma vez feita a pré-análise dos dados obtidos, decidiu-se pela realização de mais um grupo focal a fim de alcançar a saturação teórica dos dados. Este foi realizado no dia vinte e um de novembro de 2017 das 19h30 às 22h00, contando com seis participantes. Comparando os dados obtidos neste último grupo com os dados obtidos nos grupos anteriores e constatada a familiaridade entre muitos dados, foi constatada saturação teórica.

As características dos participantes de cada grupo, dentro dos critérios de homogeneidade/variação determinados na metodologia, estão descritas no Quadro 2.

Nome	Idade	Sexo	Instituição de ensino	Curso	Atividade	Companhia de residência
Grupo focal 1						
Carolina	21	Feminino	Universidade de São Paulo	Biologia	Estágio	Sozinha
Beatriz	22	Feminino	Universidade de São Paulo	Ciências Biológicas	Estágio	Família
Ingrid	24	Feminino	Universidade Anhembi Morumbi	Medicina Veterinária	Estágio	Amigas
Laura	20	Feminino	Universidade de São Paulo	Nutrição	Nenhuma	Família
Igor	19	Masculino	Universidade Anhembi Morumbi	Turismo	Nenhuma	Família

Gabriel	25	Masculino	Universidade Anhembi Morumbi	Tecnologia em Eventos	Nenhuma	Família
Gabriela	23	Feminino	Instituto Singularidades	Pedagogia	Estágio	Família
Isabela	18	Feminino	Universidade Anhembi Morumbi	Hotelaria	Trabalho	Família
Grupo focal 2						
Renata	22	Feminino	Universidade Anhembi Morumbi	Medicina Veterinária	Estágio	Família
André	21	Masculino	Universidade Anhembi Morumbi	Turismo	Nenhuma	Família
Nathalia	18	Feminino	Universidade Anhembi Morumbi	Hotelaria	Nenhuma	Sozinho
Natan	20	Masculino	Universidade Anhembi Morumbi	Turismo	Estágio	Família
Vinicius	16	Masculino	Inspere	Economia	Nenhuma	Família
Thiago	19	Masculino	Universidade Anhembi Morumbi	Hotelaria	Nenhuma	Família
Luiz	26	Masculino	Instituto Federal de São Paulo	Gestão em Turismo	Trabalho	Esposa
Grupo focal 3						
Bianca	23	Feminino	Faculdade de Belas Artes	Arquitetura e Urbanismo	Estágio	Família
Artur	20	Masculino	Universidade de São Paulo	Direito	Estágio	Sozinho
Rene	18	Masculino	Universidade Anhembi Morumbi	Gestão de Eventos	Nenhuma	Família
Guilherme	20	Masculino	Universidade de São Paulo	Direito	Nenhuma	Família
Gabriele	26	Feminino	Universidade Nove de Julho	Administração	Estágio	Família
Maria	20	Masculino	Universidade Anhembi Morumbi	Turismo	Trabalho	Família

Quadro 2: Perfil dos participantes dos grupos focais.
Elaborado pela autora (2017)

A partir do Quadro 2 verifica-se que a amostra estudada alcançou de forma satisfatória a combinação de homogeneidade/variação segundo os critérios propostos. Participaram dos grupos dez mulheres e onze homens dentro da faixa etária proposta, de 19 a 26 anos, sendo que a idade dos depoentes foi bem distribuída. Quanto ao tipo de residência, a maioria dos

participantes reside com a família, e mais da metade estagia ou trabalha. Do total de 21 estudantes universitários, 15 estão matriculados em instituições particulares e 6 em instituições públicas. Obteve-se uma boa variedade de cursos nos grupos estudados. Devido a área de atuação da mestranda, os cursos da área relacionados à hospitalidade, como turismo, hotelaria, eventos entre outros, foram mais prevalentes contando com dez participantes. Os demais depoentes eram das Ciências Humanas, seis participantes, e das Ciências Biológicas, cinco participantes.

3.3.2 Instrumento de coleta de dados

O processo do grupo focal é flexível, apesar de ter sua constituição e desenvolvimento em função do problema de pesquisa. Este precisa estar claramente exposto, e as questões a serem levantadas ao grupo para discussão dele decorrerem. A construção de um roteiro preliminar baseado na teorização da temática permite ao pesquisador (moderador) levantar questões relevantes e contextualizadas (GATTI, 2005).

O roteiro elaborado orienta e estimula a discussão, mas deve ser utilizado com flexibilidade, permitindo a realização de ajustes no decorrer do trabalho, como abordagem de tópicos não previstos, ou deixando-se de lado esta ou aquela questão do roteiro, em função do processo interativo concretizado (GATTI, 2005).

A partir da pesquisa bibliográfica desta dissertação foi construído um roteiro preliminar para ser utilizado como apoio nos grupos focais, abordando as seguintes questões: (a) local, companhia e significado das refeições durante a semana e nos finais de semana; (b) local, companhia e significado das refeições diárias (comuns) e comemorativas; (c) diferença entre refeições diárias comuns e datas especiais (d) utilização de tecnologia durante a refeição e; (c) aprendizado referente ao ato de cozinhar (pessoa, local e idade).

Visando adequar a linguagem e testar a compreensão das perguntas, o instrumento de coleta foi aplicado no dia 15 de setembro de 2017 por meio de uma entrevista com uma universitária de 28 anos cursando medicina na Universidade de São Paulo que mora sozinha e não exerce atividades profissionais. O roteiro preliminar utilizado para o pré-teste do instrumento consta no apêndice A, assim como a transcrição da entrevista consta no apêndice D.

Após o pré-teste o instrumento foi ajustado. Foram retiradas as perguntas específicas sobre as práticas realizadas durante a semana e durante os finais de semana, optando-se por utilizar a seguinte diferenciação: refeições cotidianas, do dia-a-dia e refeições hedônicas,

especiais ou comemorativas. A ordem das perguntas também foi alterada, estabelecendo como pergunta de saída uma questão que procurasse estabelecer uma relação entre os entrevistados.

Para melhorar compreensão das práticas de comensalidade em momentos de hospitalidade e garantir uma discussão que contemplasse diferentes estilos de momentos comemorativos, refeições hedônicas e diferentes companhias, trazendo direcionamento sem especificar e, desta forma, conduzir à atividade específicas, foram incluídos três diferentes cenários: encontro com amigos, encontros amorosos e comemorações especiais.

Foram utilizadas para isso expressões utilizadas pela universitária do pré-teste para criar essas categorias, “juntar a galera” para encontro de amigos e “*date*” para encontros amorosos. Um novo grupo de perguntas, para a discussão de aspectos relacionados à comensalidade (como a sociabilidade, socialização e identidade) que não foram observados na aplicação do pré-teste foi incluído. O Quadro 3 apresenta a versão revisada do roteiro de perguntas, organizadas por blocos temáticos.

Bloco temático	Perguntas
Apresentação e preenchimento da folha cadastral:	<ul style="list-style-type: none"> - Nome - Idade - Curso e Instituição de ensino - Trabalha ou faz estágio? - Com quem mora?
Práticas alimentares no cotidiano	<ul style="list-style-type: none"> - Onde costumam comer no seu dia a dia? - Com quem costumam comer no seu dia a dia? - Como vocês escolhem onde e com quem comer no seu dia a dia? - Quem prepara as suas refeições no dia a dia? (Caso alguém responda algo diferente de que costuma se alimentar em um estabelecimento comercial) - Dos que cozinham, em que situação costumam cozinhar? - Como aprenderam a cozinhar?
Práticas alimentares em momentos de hospitalidade	<ul style="list-style-type: none"> - Quando querem “juntar a galera” o que costumam fazer? Existe comida envolvida? Com quem? Porque? - E quando estão comemorando algo especial? Com quem? Porque? - E em um “<i>date</i>”? Porque?
Os significados das refeições em diferentes situações	<ul style="list-style-type: none"> - Existe diferença entre refeições do dia a dia e de ocasiões especiais? Quais são?
Uso de tecnologia na refeição	<ul style="list-style-type: none"> - Vocês costumam usar o celular ou algum outro tipo de tecnologia durante a refeição? Redes sociais? - O que acham quando as outras pessoas usam quando estão comendo com você? - Vocês usam o celular quando estão comendo com outras pessoas? Porque?

Discussão sobre sociabilidade, socialização e identidade	- Comentem e discutam as afirmativas abaixo: (sociabilidade) Dividir a refeição com alguém me faz sentir mais próximo dessa pessoa. (socialização) A forma como eu como é influenciada pela minha família. (identidade) Não gosto de comer com quem não tenho afinidade.
Dinâmica de encerramento (free style survey de 60 segundos)	- O que significa para você comer sozinho? - O que significa para você comer com a família? - O que significa para você comer com os amigos? - O que significa para você comer em restaurante? - O que significa para você comer em casa?

Quadro 3: Roteiro de perguntas, organizadas por blocos temáticos
Elaborado pela autora (2017)

O Quadro 4, apresentado a seguir, foi elaborado para uma melhor compreensão dos objetivos de cada bloco temático do roteiro e para auxiliar a análise dos dados coletados relacionando cada bloco temático com seus respectivos objetivos e o referencial teórico que apresentam conteúdo relevante para sua discussão.

Bloco temático	Objetivo	Referencial teórico
Apresentação e preenchimento da folha cadastral	Conhecer melhor os participantes e suas atividades	Não há
Práticas alimentares no cotidiano	Identificar práticas e significados da comensalidade no cotidiano	Fischler, (1995; 2011); Poulain, (2002; 2013); Sobal <i>et al.</i> ,(2003); Mestdag <i>et al.</i> , (2009); Grevet, Tang e Mynatt, (2012); De Backer, (2013); Cho <i>et al.</i> , (2015).
Práticas alimentares em momentos de hospitalidade	Identificar práticas e significados da comensalidade em momentos de hospitalidade (confraternização)	Fischler, (1995; 2011); Poulain, (2002; 2013); Sobal <i>et al.</i> ,(2003); Mestdag <i>et al.</i> (2009); Danesi, (2011); Grevet, Tang e Mynatt, (2012).
Os significados das refeições em diferentes situações	Identificar significados diferentes para cada situação de comensalidade	Fischler, (1995; 2011); Poulain, (2002; 2013); Sobal <i>et al.</i> ,(2003); Mestdag <i>et al.</i> (2009); Danesi, (2011); Grevet, Tang e Mynatt, (2012).
Uso de tecnologia na refeição	Identificar modo da utilização da tecnologia	Traphagan e Brown, (2002); Sobal <i>et al.</i> ,(2003); Mestdag <i>et al.</i> , (2009); Danesi, (2011)

Discussão sobre sociabilidade, socialização e identidade	Explorar como a sociabilidade é percebida no momento da comensalidade	Simmel (1998); Fichler, (1995; 2011); Danesi (2011); Poulain, (2013);
	Explorar como a socialização é percebida no momento da comensalidade	Fichler, (1995; 2011); Poulain (2013); Ochs E Shohet, (2006); Danesi (2011)
	Explorar como o caráter identitário é percebido no momento da comensalidade	Carneiro, (2005); Fischler, (2011); Boutaud (2011); Bourdieu, (1983;2007).
Dinâmica de encerramento (free style survey de 60 segundos)	Identificar significados relacionados a comensalidade	Cho <i>et al.</i> , (2015)

Quadro 4: Relação dos blocos temáticos com respectivos objetivos e referencial teórico
Elaborado pela autora (2017)

A dinâmica de encerramento, apresentada no roteiro de perguntas (Quadro 3), consistiu de uma pesquisa de listagem livre (*free-listing survey*). Esta foi baseada no estudo de Cho *et al.* (2015), a fim de, assim como no estudo apontado, compreender imagens e significados relacionados à comensalidade entre estudantes.

Nesta modalidade de pesquisa os participantes devem listar em sessenta segundos qualquer palavra ou expressão pensada relacionada à pergunta realizada, sem julgamentos ou restrições. Após sessenta segundos, estes são instruídos a parar e a próxima pergunta é realizada (CHO *et al.*, 2015). Para esta dissertação foram utilizadas cinco perguntas conforme apresentado no Quadro 3.

Esta modalidade é utilizada principalmente como técnica complementar a entrevistas ou questionários a fim de fornecer mais flexibilidade para os sujeitos das pesquisas e impedir que a visão do pesquisador seja reforçada. Pela possibilidade de que alguns indivíduos interpretem mal os tópicos e usar sua suposição aleatória para suas respostas, a combinação dos resultados com outros métodos são cruciais para entender os contextos de tópicos estudados (CHO *et al.*, 2015).

Uma vez definido o instrumento de coleta de dados, serão apresentadas, a seguir, as estratégias utilizadas para a coleta de dados.

3.3.3 Estratégias de coleta de dados

Para Gatti (2005) o local de encontro para realização do grupo deve favorecer a integração dos participantes, seja com cadeiras em forma de círculo ou em volta de uma mesa,

devendo assegurar o conforto dos participantes, facilidade de interlocução direta face a face e disposição para o registro em várias formas.

O registro da sessão é possível por relatores, gravação de áudio ou audiovisual e sua escolha é avaliada de acordo com a população estudada para não acarretar em acanhamento e prejudicar a discussão a ser desenvolvida. Independente da técnica escolhida pelo pesquisador, a atenção deve ser redobrada para garantia de sucesso deste registro, sugerindo a duplicidade de equipamentos e muita atenção na distribuição dos participantes em relação aos equipamentos (GATTI, 2005).

As sessões dos grupos focais desta dissertação foram realizadas em sala de aula pré-agendada na Universidade em que a pesquisadora cursa o seu mestrado. A moderação do grupo foi realizada por uma facilitadora com formação específica para comandar esses tipos de dinâmicas e com o auxílio da pesquisadora.

As sessões foram gravadas por recurso áudio visual para facilitar a identificação da fala de cada indivíduo e posterior transcrição. Um termo de consentimento de participação e para coleta de dados foi preenchido e assinado pelos participantes (vide apêndice C), ressaltando o caráter anônimo dos dados coletados e garantindo que não haverá divulgação ou utilização das imagens no trabalho, somente o conteúdo do discurso transcrito do grupo.

Anteriormente as sessões, uma reunião para o planejamento prévio dos grupos foi realizada com a moderadora com o objetivo de definir os papéis e responsabilidades da moderadora e pesquisadora durante a interação com os grupos, a logística das atividades propostas e a apresentação e discussão do roteiro.

A disposição da sala foi pensada para promover a discussão livre dos depoentes e permitir a gravação das sessões. Desta forma, as cadeiras foram distribuídas em uma grande meia lua, onde foram dispostos os participantes e a pesquisadora. A moderadora do grupo se encontrava fora da meia lua e se inseria nesta ao trazer comandos, comentários ou novas perguntas ao grupo e se retirava desse espaço durante a discussão dos depoentes para incentivar a comunicação livre e interação entre os participantes. Os participantes, a pesquisadora e a moderadora foram identificados com crachá para facilitar a comunicação. Os procedimentos, a sequência de eventos e o tempo gasto para cada etapa do processo foram iguais em todas as sessões, assim como a disposição da sala foi mantida.

O Quadro 5 descreve as atividades programadas dos grupos e a expectativa de tempo necessários para cada atividade.

Programação da Atividade	Tempo estimado
Apresentação e preenchimento da folha cadastral	15 minutos
Discussão (tempo total)	90 minutos
Perguntas sobre Práticas de comensalidade no cotidiano	15 minutos
Perguntas sobre Práticas de comensalidade em momentos de hospitalidade	15 minutos
Perguntas sobre os significados das refeições em diferentes situações	15 minutos
Perguntas sobre o uso de tecnologia na refeição	15 minutos
Discussão sobre as afirmativas de identidade, socialização e sociabilidade	30 minutos
Dinâmica de encerramento	15 minutos
Total	120 minutos

Quadro 5. Tempo estimado por etapa prevista
Elaborado pela autora (2017)

Nas três sessões dos grupos focais foram respeitadas as estimativas de tempo para cada bloco de atividades, como apresentadas anteriormente, sendo que tiveram duração de uma hora e cinquenta minutos, uma hora e quarenta e oito minutos e uma hora e quarenta e um minutos, seguindo os procedimentos descritos a seguir.

Após o preenchimento do termo de consentimento e da distribuição dos crachás, o grupo focal teve início com a apresentação da pesquisadora e uma breve explicação sobre o objetivo da discussão. Na sequência foi realizada uma rodada de apresentação dos participantes com as seguintes informações pessoais: nome, idade, curso, instituição de ensino e local de moradia e, ao final, a apresentação da moderadora.

Em seguida, foi explicado como a atividade iria ocorrer: a moderadora iria conduzir as perguntas sempre para o grupo, estas não seriam direcionadas para ninguém em específico e quem se sentisse à vontade poderia começar a responder e quem quisesse poderia complementar e falar do seu ponto de vista como se fosse um bate papo sobre os temas propostos. Também foi enfatizada a importância da participação ativa de todos.

A discussão foi então conduzida pela moderadora, a partir do roteiro já apresentado, buscando estabelecer o mínimo de intervenção possível na interação dos depoentes. Para o encerramento foi realizada uma dinâmica, a pesquisa de listagem livre conforme descrita no item “instrumento de coleta de dados”.

Ao fim, foram feitos os agradecimentos pela participação e as entregas das cestas de comida caseira e do auxílio transporte aos depoentes, conforme oferecido no processo de recrutamento.

Uma vez que todos os procedimentos da coleta dos dados foram descritos, serão apresentadas, a seguir, como foi realizado o tratamento e análise dos dados obtidos.

3.3.4 Tratamento e análise dos dados

Conforme aponta Gatti (2005), a análise dos dados obtidos em grupos focais segue os procedimentos gerais usuais para a análise de qualquer dado qualitativo nas ciências sociais. Esta análise é realizada pela análise de conteúdo, categorizações e decodificação ou análise quantitativa de palavras e expressões; e a escolha da estratégia de análise do material deve ser atrelada aos objetivos da pesquisa.

Considerando que todos os grupos focais foram documentados em áudio e vídeo, a primeira estratégia de análise foi realizar a transcrição integral do material coletado. Em seguida, deu-se início à organização e sistematização do material, com o apoio também dos registros da dinâmica de encerramento.

Para a análise dos dados foi utilizada a técnica de Análise de Conteúdo segundo Bardin (2011, p.47), descrita como:

[...] um conjunto de técnicas de análise das comunicações visando a obter, por procedimentos sistemáticos e objetivos de descrição do conteúdo das mensagens, indicadores (quantitativos ou não) que permitam a inferência de conhecimentos relativos às condições de produção/recepção (variáveis inferidas) destas mensagens.

O procedimento de análise de conteúdo segundo Bardin (2011) é desenvolvido em três fases: a pré-analítica, a exploração do material e o tratamento dos resultados - a inferência e a interpretação. Os procedimentos podem variar de acordo com o tipo de pesquisa realizada, tipo de documento analisado e objetivos da análise.

A primeira fase envolve a leitura “flutuante”, ou seja, um primeiro contato com os documentos que serão submetidos à análise, a escolha deles, a formulação das hipóteses e objetivos, a elaboração dos indicadores que orientarão a interpretação e a preparação formal do material (BARDIN, 2011).

A segunda fase se dá por meio da construção das operações de codificação, considerando-se os recortes dos textos em temas e unidades de registros, a definição de regras de contagem e a classificação e agregação das informações em categorias, que podem ser criadas a priori ou a posteriori, isto é, a partir apenas da teoria ou após a coleta de dados (BARDIN, 2011).

A terceira fase consiste na formação de categorias a posteriori e em captar os conteúdos manifestos e latentes contidos em todo o material; a análise comparativa é realizada por meio

da justaposição das diversas categorias existentes em cada análise, ressaltando os aspectos considerados semelhantes, os que foram concebidos como diferentes e a inferência e interpretação se realizam com respaldo do referencial teórico (BARDIN, 2011).

Para Bardin (2011) as categorias devem possuir qualidades como: (a) exclusão mútua, cada elemento só pode existir em uma categoria; (b) homogeneidade, para definir uma categoria, é preciso haver só uma dimensão na análise. Se existem diferentes níveis de análise, eles devem ser separados em diferentes categorias; (c) pertinência, as categorias devem dizer respeito às intenções do investigador, aos objetivos da pesquisa, às características da mensagem, etc.; (d) objetividade e fidelidade, se as categorias forem bem definidas, se os temas e indicadores que determinam a entrada de um elemento numa categoria forem bem claros, não haverá distorções devido à subjetividade dos analistas; (e) produtividade, as categorias serão produtivas se os resultados forem férteis em inferências, em hipóteses novas, em dados exatos.

A análise de conteúdo desta dissertação envolveu o desenvolvimento de categorias referentes às práticas e significados de comensalidade. Busca-se também explorar a diferença entre o cotidiano e momentos de hospitalidade, a relação das práticas de comensalidade com a cozinha e com o uso tecnologia.

Por se tratar de um estudo exploratório, a categorização do material foi realizada *a posteriori* baseada no material transcrito nos grupos focais. Importante ressaltar que os grupos tiveram todos os seus diálogos transcritos literalmente, preservando as características das falas dos depoentes.

Foi realizada a leitura flutuante, em seguida, a codificação do material e a organização das unidades de registro. As unidades de registro foram aglutinadas em categorias, desenvolvidas para as duas dimensões desta análise: (a) ‘práticas de comensalidade e critérios de escolha’; (b) ‘significados atrelados à comensalidade.

Para a dimensão ‘práticas de comensalidade e critérios de escolha’, foram apresentadas doze categorias: refeição⁷ residencial cotidiana, refeição residencial com preparo especial, refeição residencial com preparo compartilhado, refeição residencial compartilhada sem preparo, refeição em estabelecimentos comerciais, refeição em estabelecimentos institucionais, marmita, lanches, lanches em movimento, refeição como atividade secundária, lanches como atividade secundária e atividade sem alimentação prioritária. O Quadro 6 descreve as características das categorias criadas dentro da dimensão “práticas”.

⁷ refeição é definida por Barbosa (2007) como momento específico em que determinados tipos de comida são ingeridos preferencialmente a outros, em uma determinada sequência, dentro de uma certa lógica de ingestão e de combinação dos alimentos entre si.

Categoria	Descrição
Refeição residencial cotidiana	Refeição desenvolvida em ambiente residencial caracterizada por comida caseira cotidiana (simples no preparo e estrutura)
Refeição residencial com preparo especial	Refeição desenvolvida em ambiente residencial caracterizada por comida caseira com preparo especial (estrutura tradicional e preparo tradicional comumente relatado como longo e complexo)
Refeição residencial com preparo compartilhado	Refeição desenvolvida em ambiente residencial caracterizada por comida caseira com preparo compartilhado (estrutura tradicional e preparo compartilhado pelos futuros comensais)
Refeição residencial compartilhada sem preparo	Refeição desenvolvida em ambiente residencial com degustação compartilhada caracterizada por comida sem preparo (compra em estabelecimentos comerciais, pedido de comida à domicílio, entre outros)
Refeição em estabelecimentos comerciais	Refeição desenvolvida em ambiente comercial (restaurantes, lanchonetes, entre outros)
Refeição em estabelecimentos institucionais	Refeição desenvolvida em ambiente institucional (refeitório da faculdade, refeitório do trabalho, entre outros)
Marmita	Refeição individual transportável caracterizada por comida caseira cotidiana (simples no preparo e estrutura)
Lanches	Itens em pequenas porções consumidos fora das refeições (frutas, biscoitos, salgados, entre outros)
Lanches em movimento	Itens em pequenas porções consumidos fora das refeições durante o deslocamento de um local para o outro (no carro, ônibus, entre outros)
Refeição como atividade secundária	Refeição consumida com o desenvolvimento de atividades paralelas
Lanches como atividade secundária	Itens em pequenas porções consumidos fora das refeições com o desenvolvimento de atividades paralelas
Atividade sem alimentação prioritária	Atividades que podem incluir o consumo de alimentos, mas não obrigatório, como “sair para beber”, “sair para balada”, ir ao shopping (praça de alimentação), entre outros

Quadro 6: Descrição das categorias criadas na dimensão das práticas
Elaborado pela autora (2017)

Na estruturação da análise, os resultados foram organizados em ‘práticas de comensalidade cotidiana’ e em ‘práticas de comensalidade em confraternizações’. No tratamento dos dados, questões relacionadas aos critérios de escolha ganharam destaque, motivando a criação das seguintes dez categorias de análise: adequação à rotina, tempo, preço, tipo de experiência/evento, localização, companhia, sabor da comida, preparo da comida, estilo de vida e saudabilidade da comida.

A dimensão de ‘significados atrelados à comensalidade’ foi analisada seguindo as seguintes categorias: comensalidade e sociabilidade (significados associados ao vínculo entre pessoas ao redor da mesa); comensalidade e socialização (significados associados às regras sociais aprendidas e compartilhadas à mesa); e comensalidade e identidade (significados associados à expressão identitária por meio daquilo que se come e como se come).

A apresentação e discussão destes resultados são abordados no próximo capítulo.

4 APRESENTAÇÃO E DISCUSSÃO DE RESULTADOS

Este capítulo destina-se a apresentar e analisar os resultados da pesquisa empírica qualitativa proposta nesta dissertação, examinando-os a partir do referencial teórico anteriormente apresentado. A discussão tem como objetivo identificar as formas de comensalidade praticadas pelos jovens universitários estudados, perceber significados relacionados à comensalidade para estes e explorar como estão relacionados o ato de cozinhar e o ato de partilhar a mesa para o grupo em questão.

Inicialmente os resultados são apresentados e discutidos em profundidade dentro dos itens propostos: práticas de comensalidade no cotidiano; práticas de comensalidade em confraternizações; diferenças das práticas de comensalidade no cotidiano e em confraternizações; significados atrelados à comensalidade: sociabilidade; significados atrelados à comensalidade: socialização; significados atrelados à comensalidade: identidade; e significados atrelados à comensalidade: pesquisa de listagem livre.

Por fim, uma análise geral dos dados é realizada para retomar os pontos considerados mais relevantes sobre as práticas e os significados encontrados e desenvolver uma discussão englobando todas as dimensões previamente discutidas separadamente.

4.1 Práticas de comensalidade no cotidiano

A fim de analisar as práticas de comensalidade cotidianas, os participantes foram questionados sobre localização, companhia e critérios de escolha para sua alimentação de forma genérica, sem apontar alguma refeição específica. Para promover maior interação sobre essas práticas cotidianas também foram realizadas perguntas sobre o preparo dos alimentos e uso da tecnologia.

A comensalidade é descrita por Sobal e Nelson (2003) como uma forma de compreender a estrutura da vida cotidiana, pois é, diretamente, influenciada pela estrutura de vida e rotina do comensal. Confirmando esta relação, os jovens universitários estudados relatam uma variação das práticas de comensalidade no cotidiano de acordo com sua rotina individual, principalmente no que diz respeito aos horários da faculdade, trabalho e/ou estágio.

Corroborando com os achados da pesquisa, diversos autores apontam uma tendência evolutiva das práticas alimentares serem reguladas a partir de ritmos individuais sobre os ritmos sociais (POULAIN, 2002; SOBAL; NELSON, 2003; MESTDAG, 2005; DANESI, 2011;

FICHLER, 2011). Poulain (2002), apresentando o conceito de “*vagabond food practices*”, também descreve as práticas alimentares contemporâneas como uma mescla de refeições estruturadas compartilhadas em um contexto social e da alimentação solitária, baseado majoritariamente na escolha individual.

A alimentação dos jovens estudados foi relatada como adaptada às necessidades de suas rotinas, utilizando principalmente critérios de escolha práticos como localização, tempo e preço, afetando todas as dimensões das refeições e priorizando o individualismo. Uma vez que as práticas alimentares são moduladas pelos ritmos individuais, a quantidade de atividades diárias dos jovens universitários estudados é a principal influenciadora, tanto da dimensão espacial quanto da dimensão temporal.

Em relação à dimensão espacial da refeição, a residência é descrita por Mestdag (2005) como o local mais comum para as refeições. Assim como os depoimentos coletados, a refeição residencial cotidiana é realizada pelo menos uma vez ao dia por dezesseis dos vinte e um participantes, evidenciando a residência como importante local para as práticas alimentares desses estudantes.

Além a realização da refeição em casa, as falas abaixo evidenciam que a preferência pela refeição residencial cotidiana, observada em treze depoentes, demonstrou-se decorrente principalmente pelo sabor da comida, pelo estilo de vida dos participantes e pelo prazer em cozinhar, uma vez que estivesse adequada à rotina.

Atualmente, eu também como em casa todo dia porque eu estudo de manhã e faço estágio a tarde, então dá tempo de eu ir pra casa na hora do almoço e no jantar também. [...] É muito bom almoçar em casa (Gabriela, 2017)

Eu tento ao máximo almoçar em casa porque pra mim acho que é uma coisa bem importante, eu gosto bastante de tá comendo a comida de casa e também porque eu gosto de cozinhar, então tenho que tá sempre preparando as comidas que eu vou comer [...] (Laura, 2017).

Eu como a minha comida também, eu que faço e eu não abro mão da minha comida pra comer tipo um lanche, um salgado na faculdade. Até porque é muito caro [...] (Ingrid, 2017).

Eu faço todas as refeições em casa. Eu estudo de manhã, dá tempo de almoçar, tomar café e jantar. E todas as minhas refeições sou eu que preparo, eu tiro um tempo pra mim fazer. Eu planejo a semana, o que vou comer durante a semana porque como eu sou vegetariano, às vezes é difícil de encontrar na rua (Igor, 2017).

Apesar dos relatos da refeição residencial cotidiana estarem presentes, não foram realizadas perguntas específicas sobre a estrutura destas refeições. A tendência de simplificação

da estrutura da refeição, apontada por Poulain (2002), pode ser ilustrada no depoimento de André (2017). Observa-se a preconização da praticidade e tempo em detrimento à estrutura da refeição.

[...] À noite a gente acaba com algo mais simples, tipo frios, pão, essas coisas, para não ter trabalho de cozinhar arroz, fritar uma carne, para não acumular muita sujeira e não acumular muita louça depois. Algo mais simples, você já vai lá e faz. Só a noite que geralmente é assim (André, 2017).

A busca por praticidade nas refeições também aparece associada às refeições realizadas em casa. Nota-se que a passagem da alimentação exclusiva no âmbito doméstico para a alimentação fora do lar é uma das características da “*deslocalização*”, descrita por Mestdag (2005) como a principal tendência da desestruturação da refeição na dimensão espacial. Dentre os novos locais mencionados, os restaurantes e lanchonetes estilo *fast foods* ganham destaque (SOBAL; NELSON, 2003; MESTDAG; GLORIEUX, 2009; POULAIN 2013).

A refeição em estabelecimentos comerciais também está presente nos depoimentos dos universitários: restaurantes, *self-service* e lanchonetes são apontados nas falas abaixo relacionados à rotina e ao tempo como critérios de escolha.

Vou muito em *self-service*, [...]Se eu estiver com pressa também, mas se estiver com tempo de esperar um prato ficar pronto eu vou em algo mais legal. Eu gostava muito de ir em um restaurante só que lá demora muito, mas a comida é maravilhosa. Se eu estou com tempo eu ainda vou lá. Se estou com pressa acabo indo em um *fast-food* (Maria, 2017).

[...] eu trabalhava o dia inteiro [...] acho que eu nunca tinha almoçado em casa durante uns três anos (Gabriela, 2017).

Como eu trabalho na rua, geralmente eu almoço em diversos restaurantes diferentes. A maioria dos dias sozinho. Às vezes, quando marco algum almoço com cliente [...] (Luiz, 2017).

Além do âmbito comercial, o crescimento da alimentação fora do lar é observado também no âmbito da alimentação coletiva (PROENÇA, 2010). Apesar de Grignon (2001) descrever a comensalidade realizada nestes ambientes como comensalidade institucional, não foram encontrados estudos empíricos que abordassem o tema.

A refeição em estabelecimentos institucionais, no caso dos refeitórios estudantis presentes em universidades públicas - descritos como “bandejão” - foi muito presente nos depoimentos dos universitários dessas instituições. Cinco dos seis universitários de faculdades públicas mencionaram estes locais como integrantes de suas rotinas, pela localização dentro da

faculdade, pela economia de tempo e pelo preço. Os depoimentos de Artur e Guilherme evidenciam a prevalência da adequação à rotina e do preço sobre o sabor da comida; enquanto Laura associa o bom preço ao sabor da comida:

A minha refeição mais padronizada é o almoço, porque eu sempre como no bandejão durante a semana. A comida não é tão gostosa. Eu gosto do arroz e feijão, mas a mistura, eu não sei como eles preparam porque conseguem estragar qualquer legume, a mandioca fica dura e o brócolis fica mole demais, é horrível. [...] É dois reais, muito barato (Guilherme, 2017).

A gente é de faculdade pública e lá tem o bandejão para a gente almoçar. [...] o bandejão é uma situação bastante peculiar, [...] é terceirizado, a comida não é muito boa, é de procedência duvidosa (Artur, 2017).

[...] principalmente agora, minha rotina tá começando a ficar mais agitada com a faculdade e tal, e aí eu estou acabando comendo muito no bandejão da faculdade porque é barato e a comida é boa e não é cara [...] (Laura, 2017).

Outro exemplo do conceito de “deslocalização” encontrado nos relatos dos universitários foi a marmita, uma refeição estruturada que pode ser transportada para outros locais fora do lar. A marmita apresenta características comuns à refeição tipo “*tv diner*”, conceituada por Fischler (1995), como uma refeição pronta, completa, porcionada individualmente e produzida pela indústria, apesar do preparo de marmita ser caseiro ou comercial. Em contrapartida à tendência observada por Fischler (1995) do redirecionamento do esforço culinário coletivo da cozinha para a fábrica, a marmita é descrita pelos entrevistados como alternativa às refeições em estabelecimentos comerciais e aos lanches.

Os depoimentos apontam a marmita como uma forma encontrada de levar uma comida caseira para outros locais, como a faculdade e o refeitório do trabalho, quando a rotina não permite a refeição residencial cotidiana. Os critérios de escolha relacionados à marmita foram o estilo de vida, o sabor da comida, a saudabilidade da comida, o preparo da comida e o preço.

Eu também costumo sempre comer em casa e quando eu não consigo, eu preparo marmita. Eu quase nunca vou em restaurante até porque eu também sou vegetariana, então eu prefiro trazer e evitar gastar dinheiro também (Isabela, 2017).

Como o Insper é integral, eu fico o dia inteiro, costumo trazer marmita. Eu levo, esquento e costumo comer sozinho também (Vinícius, 2017).

[...] no momento eu almoço no trabalho, lá tem o refeitório então posso trazer minha comida de casa, que é melhor, porque assim eu sei sobre o preparo, sei do que vou me alimentar e não tem essa questão de se locomover para muito longe em relação à questão do horário e atividades (Gabriele, 2017).

Eu também costumo comer mais a comida de casa. Quando não tem eu levo ou encomendo uma marmita que é mais saudável do que ficar comendo salgado ou *fast-food* (Bianca, 2017).

Outra tendência relacionada tanto à dimensão temporal quanto à espacial descrita por Mestdag (2005), e também ilustrada pelos depoimentos, é o “comer em movimento” (*eat on the go*), uma adequação à rotina e ao tempo.

Eu, varia muito porque eu tenho uma rotina que é muito corrida, com duas faculdades, trabalho e tal. E às vezes, sei lá, eu como no carro, indo de um lugar pra outro. É difícil eu ter tempo de sentar e comer, mas também é muito raro eu comer em casa, na maioria dos dias, eu como em algum lugar da faculdade porque eu estou sempre indo de um lugar pra outro (Carolina, 2017).

[...] E agora, com a minha rotina de estudar de manhã, ir estagiar, voltar e estudar de noite, porque tem optativas, eu como no trânsito, sabe? Indo, vindo, sabe? Nunca parado (Natan, 2017).

Além da alimentação em movimento, a prática dos lanches (*snacking*) afeta, tanto a dimensão espacial da desestruturação da refeição caracterizada pela “deslocalização”, quanto a dimensão temporal (MESTDAG, 2005; POULAIN, 2002, 2013). Os lanches aumentam a alimentação extra-prandial sem horário fixo e afetam a obrigatoriedade e a ocorrência das refeições (Poulain, 2002).

Essa tendência também foi observada nos relatos dos universitários estudados. As falas ilustram a presença dos lanches como substituto de refeições e também como atividade secundária.

No dia-a-dia são mais as refeições *pocket*, não é? Eu tenho muito disso. Café da manhã é três, almoço é sei lá uma amora, jantar é no intervalo, indo para casa. É sempre em quantidades pequenas que ficam no bolso. Fruta, não é? (Natan, 2017)

Eu como em casa, na rua, no carro, em tudo que é lugar. Uma coxinha ou um quibe. Minha bolsa sempre tem um pacote de bolacha, então eu nunca estou com fome. [...] Bala de goma para comer nos intervalos ou algum doce [...] (Gabriele, 2017).

Sexta-feira à tarde eu faço aula de alemão também na faculdade. Toda vez a gente sai do bandejão e vai para uma loja de doces e quitutes que tem perto da Sé e compra bala e chocolate para aguentar a aula acordado (Artur, 2017).

Os lanches aparecem nos relatos também associados à possibilidade de serem consumidos em qualquer lugar e a qualquer hora, até mesmo durante o transporte de um local

ao outro, denominado aqui como lanches em movimento, unindo as tendências de “*snacking*” e “*eat on the go*”.

A alimentação como atividade secundária é outra tendência relacionada à dimensão temporal da desestruturação da refeição, implicando na diminuição do tempo dedicado exclusivamente à alimentação, assim como a dimensão social também é prejudicada (MESTDAG, 2005; POULAIN, 2002).

A televisão é descrita como principal atividade realizada juntamente com as refeições por Mestdag (2005), e também é relatada nos depoimentos abaixo. Apesar da falta de companhia para as refeições parecer aumentar a alimentação como atividade secundária, nota-se na fala de Beatriz (2017) que mesmo a refeição sendo em família, todos assistem televisão.

Quando eu estou comendo sozinha, eu uso bastante o celular. De noite, quando eu janto, a televisão tá ligada porque meus pais tão assistindo, então eu acabo assistindo TV e mexendo no celular enquanto eu janto (Beatriz, 2017).

Eu quando como em casa, sempre como vendo TV. Não consigo não comer vendo TV mais. Agora que eu parei pra pensar, é meio *bad* isso, mas todas as refeições quando eu estou em casa. [...] Lá em casa tem uma mesa que eu acho que nunca usei, eu pego a comida e sento no sofá. É sempre assim (Carolina, 2017).

No almoço, eu almoço vendo TV, Netflix, o que tá passando. Na janta, a novela. Sim, sou noveleiro sim. (risos) E café da manhã, eu estou desligado do mundo, só eu mesmo (Igor, 2017).

Outras atividades também foram descritas pelos universitários, como utilizar o computador, assistir aula e trabalhar.

[...] Depende muito da necessidade do dia a dia da pessoa. Então, não tem jeito. Eu já comi fazendo trabalho também. Tinha que entregar no outro dia de manhã e tal. Já jantei muitas vezes fazendo trabalho, mas é muito necessidade (Ingrid, 2017).

E assim, no dia a dia, às vezes já aconteceu algumas situações, eu estou comendo na sala de aula. Agora não mais, mas eu tinha um estágio que acabava bem em cima da hora da minha aula de noite. Aí eu levava uma marmitta ou alguma coisa e comia durante a aula. E já aconteceu de professor parar e ficar: "você não pode comer na minha aula". E eu ficava: "tá, mas eu não tenho outra hora pra comer e eu quero ver a aula". É meio ruim [...] (Carolina, 2017).

No meu trabalho tem muito isso. Como é um escritório pequeno todo mundo tem um pacote de biscoito ou barrinha de cereal e café. É o dia inteiro todo mundo tomando café e comendo barrinha de cereal (Maria, 2017).

O desenvolvimento da alimentação solitária, assim como da alimentação como atividade secundária, afeta principalmente a dimensão social da refeição. O aumento desta tendência é apontado por diversos autores (POULAIN 2002, 2013; SOBAL; NELSON, 2003; MESTDAG 2005; MESTDAG; GLORIEUX, 2009; DANESI, 2011) e confirmado nas falas de dezoito dos vinte e um participantes da pesquisa.

Apesar de Sobal e Nelson (2003) observarem uma variação na presença de companhia de acordo com o tipo de refeição, estes padrões não foram observados nos dados coletados. Assim como descrito por Mestdag; Glorieux, (2009), um dos principais determinantes para alimentação solitária, juntamente com a falta de tempo, é morar sozinho. Todos os depoentes que moram sozinhos, assim como a que mora com amigas, relataram uma maior prevalência de alimentação solitária dos que moram com a família.

Eu como sempre sozinha, até porque eu quase não como em casa, mas também eu moro sozinha, então se eu fosse comer em casa não ia fazer diferença [...]
(Carolina, 2017).

Eu sou de Santos, moro aqui em São Paulo por causa da faculdade, por isso moro sozinho. Na janta eu geralmente como sozinho, porque eu moro sozinho
(Artur, 2017).

Por outro lado, confirmando a família como uma das principais companhias para a comensalidade (MESTDAG; GLORIEUX, 2009), uma proporção significativa dos participantes, quinze de vinte e um, relatam realizar pelo menos uma refeição em família.

Apesar de Sobal e Nelson (2003) apontarem que pessoas que ainda não constituíram família tendem a compartilhar as refeições com amigos, apenas sete participantes relataram amigos como companhia para as refeições cotidianas. Colegas de trabalho como companhia estiveram presentes em apenas dois relatos. Assim como a companhia da família, a de colegas de trabalho e amigos estão relacionadas a adequação à rotina e a falta de planejamento. Estas se desenvolvem ao acaso da disponibilidade de tempo e por estarem no mesmo local.

O uso do celular durante a refeição foi descrito por dez dos vinte e um participantes dos grupos, principalmente como companhia. Segundo Gimenes-Minasse *et al.* (2017), o uso de tecnologias, como os *smartphones* e as redes sociais, pode ser observado para o

compartilhamento do momento da refeição com outras pessoas ou para a distração durante a falta de companhia (GIMENES-MINASSE *et al.*, 2017), o que foi confirmado nas falas de Renata, Carolina e Vinicius reforçando a utilização do celular como companhia da alimentação solitária.

[...] às vezes a presença do celular serve como companhia. É tipo meu amigo, meu *brother*. Você (Natan) que não gosta de amigos, acho que você associa o celular. Acho que é isso, o celular virou nosso companheiro (Renata, 2017).

[...] E se eu almoço sozinha, geralmente fico com celular também porque eu não gosto de tá comendo sozinho e aí é muito de distrair, mas essa rotina meio louca [...]. Então, geralmente uso muita tecnologia pra comer (Carolina, 2017).

Como eu como muito sozinho, eu também fico no celular. Com a marmitinha aqui, com o garfo e uma mão no celular. Às vezes eu nem sei o que estou comendo, só estou comendo e vendo receita no Facebook, pensando no que vou fazer amanhã, pensando na prova que eu bombei (Vinicius, 2017).

O uso do celular é relatado como vício por oito dos vinte e um universitários entrevistados e seu uso não é exclusivo nos momentos de alimentação solitária, também é observada sua utilização quando estão na companhia de amigos, e em alguns casos também com familiares.

Eu se eu estou comendo com alguém, eu preciso me policiar bastante pra não mexer no celular [...] porque eu acho que às vezes é chato, principalmente se você tá com outra pessoa junto, eu acho muito chato você tá comendo e a pessoa tá mexendo no celular. Me dá aflição, quando você vai nos restaurantes e parece que as pessoas tão conversando pelo celular porque elas estão comendo e mexendo no celular (Laura, 2017).

Quando eu estou na minha casa, eu normalmente, se eu estou sozinha, eu fico assistindo TV e se eu estou com a família mesmo, quando a gente tá conversando, eu não mexo no celular. Só se eu tiver alguma coisa pra fazer ou se ninguém está falando nada, sei lá, dai eu mexo, aconteceu alguma coisa, eu vejo. Mas de fim de semana, quando a gente sai, eu me obrigo a não mexer, eu tento deixar na bolsa ou em algum lugar que eu não veja pra não ter nem a vontade de mexer (Gabriela, 2017).

Depende com quem eu estou comendo. No bandejão quando estamos comendo conversamos mais entre a gente (sim). Em casa eu não uso celular, meus pais detestam. Quando eu estou sozinho sempre uso celular, ou estou

vendo uma série ou filme, ou estou no WhatsApp porque como sozinho e preciso me distrair de alguma forma, e eu não tenho TV (Artur, 2017).

Na percepção dos participantes, nas contribuições descritas a seguir, o uso da tecnologia e o consumo de informações das redes sociais influenciam tanto suas escolhas alimentares, como servem de incentivo para o preparo de alimentos e exploração de novos restaurantes:

[...] Eu tenho a sensação que com as redes sociais a gente tem um contato maior com as comidas mais saudáveis. Muitas pessoas estão entrando nesse estilo de vida fitness, ou estilo de alimentação. Comer mais frutas, menos carboidrato, prestar mais atenção nessas coisas. Eu tenho a sensação de que as redes sociais impulsionam a gente a ter acesso a essas informações. E tem também umas comidas diferentes que aparecem na *timeline* do Face. O *Tastemade* faz aqueles videozinhos e é muito legal aquilo, nunca faço nada, mas eu gosto (Guilherme, 2017).

Eu acho que as redes sociais te incentivam a comer coisas, te dá vontade de comer uma coisa que você não estava nem pensando. O *Tastemade* é um exemplo. Não necessariamente coisas saudáveis, pode ser coisa gorda também. Essa é uma questão das redes sociais em relação a comida. A televisão há um tempo atrás tinha muito isso, as propagandas, você assistia, dava vontade e ia comprar no mercado (Bianca, 2017).

As redes sociais colocam muitas coisas para as pessoas, pode ser a indicação de um restaurante ou até para marcar uma saída com a família e os amigos (Artur, 2017).

Nesse sentido, de tecnologia, pra mim, eu acho que influenciou muito meu jeito de cozinhar porque a maioria das coisas que eu quero cozinhar, umas coisas mais difíceis, eu não tinha muita coragem. E aí eu vendo uns canais do YouTube, [...] eu comecei a ver uns canais de YouTube, aí falei, nossa, parece tão simples, vou tentar fazer isso. E aí quando eu fui ver, eu comecei a cozinhar várias coisas que antes eu não tinha tanta coragem (Laura, 2017).

Assim como a tecnologia, o preparo das refeições é outra questão de importância para discussão das práticas de comensalidade no cotidiano. A aderência aos produtos e serviços ofertados pela indústria de alimentos foi relacionada no estudo de Pellerano (2014), realizado na cidade de São Paulo, à ausência de um membro da família na cozinha, à falta de tempo e até mesmo falta de habilidade para cozinhar.

Confirmando os achados de Pellerano (2014) notou-se que a escolha de onde e como se alimentar também foi relacionada ao conhecimento de cozinha do próprio universitário ou de uma figura responsável por essa atividade dentro da residência. Em poucos casos, quatro, foi relatada a presença de uma cozinheira, porém na maior parte dos relatos, dez de vinte e um

depoentes, o papel de responsabilidade da alimentação da família se mostra centrado na figura da mãe.

Em contrapartida à tendência de crescimento da demanda pelos serviços e produtos da indústria de alimentos demonstrada pelo relatório Brasil Food Trends 2020 e os estudos de Pellerano (2014) e De Backer (2015), os depoimentos evidenciam que a cozinha está presente na rotina de onze dos vinte e um jovens entrevistados.

Observa-se causas distintas para o interesse pela cozinha: para os jovens que moram sozinhos cozinhar é uma necessidade, para outros universitários mudanças no estilo de vida os influenciaram a cozinhar mais e outros relatam que o fazem por prazer.

Quando volto para casa eu geralmente tenho que fazer alguma coisa. Só não faço uma refeição mais bonitinha quando estou sem tempo, aí acabo fazendo miojo ou uma coisa mais rápida. Eu tento fazer alguma coisa com proteína e carboidrato. [...] Quando estou aqui sozinho consigo me virar e cozinhar bastante coisa até, mas às vezes não dá tempo. Tem a faculdade e o transporte, e como eu não moro muito perto da faculdade não tenho tanto tempo e acabo comendo comida congelada, coisas prontas (Artur, 2017).

Lá em casa, eu sou a cozinheira. [...] Mas é o que eu gosto, né. Não é uma necessidade. [...] Relaxa, é tipo uma terapia (Igor, 2017).

Lá em casa, eu sou também. Eu faço a minha comida. [...] Pra mim, não [é só lazer] é necessidade também. Eu gosto muito de comida caseira, então eu prefiro cozinhar. [...] Eu cozinho sempre, no almoço, na janta (Ingrid, 2017).

Eu também cozinho bastante porque quando eu virei vegetariana, minha mãe falou: "ah, vai ser muito difícil de ter comida pra você sempre, então se você tá a fim de virar vegetariana, saiba que você vai precisar meio que, quando tiver alguma coisa na casa aqui que não é de carne, tudo bem, mas eu não vou ficar precisando pensar no que vai ter em casa pra ter ou não ter carne". Então, com isso eu estou tendo que cozinhar muito mais (Laura, 2017).

Depende o que eu estou a fim de comer. Se eu chego em casa e vejo que a comida não me agrada, eu vou para a cozinha e faço o que eu quero (Tiago, 2017).

Por outro lado, alguns depoimentos relacionam a falta de conhecimento culinário ou da figura responsável pela cozinha com a busca por alternativas, no supermercado ou em serviços de alimentação fora do lar, para suprir essa necessidade de se alimentar. Neste caso, restaurantes, a compra de “marmitas” congeladas e comidas prontas são mencionados.

Eu como geralmente em restaurante porque meus pais são lojistas e minha mãe não cozinha. [...] Tirando de domingo. Então, eu como diariamente em restaurante na rua, é isso (Gabriel, 2017).

Eu não sei cozinhar, então eu compro comida congelada de lugares que vende tipo as marmitinhas (Carolina, 2017).

Eu sempre compro, nunca cozinho a minha comida. Alguém faz para mim em casa ou eu vou em algum lugar (Bianca, 2017).

Acho que as únicas coisas que sei fazer é macarrão, e congelados, tipo aqueles que é só colocar na panela ou strogonoff que é só colocar no microondas. Na maioria das vezes é minha mãe quem cozinha, mas já faz alguns anos que ela disse que não iria mais cozinhar para ninguém. É muito raro minha mãe cozinhar, por isso a gente acaba comendo fora (Maria, 2017).

O consumo de comidas congeladas remete tanto às preparações industriais quanto às caseiras. O congelamento de comida caseira é descrito como recurso utilizado à falta de tempo para cozinhar durante a semana, evidenciando o valor dado ao preparo das refeições em casa.

É, fazer comida fresca é todos os dias, no almoço e na janta. Mas tem coisas que não dá pra fazer, que nem, fazer às vezes um bolinho de batata doce, a gente faz milhões de quantidades, congela. Aí vou descongelando só por pouquinho, feijão, grão de bico, essas coisas que demoram mais pra cozinhar e é mais fácil você pegar porções, em vez de consumir, então congela (Igor, 2017).

[...] Agora que a gente mora junto, normalmente no final de semana eu pego e faço tudo para a semana inteira e a gente congela, às vezes ela me ajuda fazendo algumas coisas. Ela até sabe fazer, já deixei ela fazer várias vezes, mas é que eu também já peguei esse apreço por cozinhar, então acaba eu mesmo tomando as rédeas. Deixo congelado, durante a semana ela só descongela e já tempera. Tudo mais fácil (Luiz, 2017).

Em casa a gente também tem esse costume de congelar. Na correria, não é? Tenho aula integral, minha mãe trabalha o dia inteiro, então ela pega o sábado e domingo ou algum dia da semana, faz um monte e já congela, coloca etiquetinha e tal, e vai pondo na marmita, e é mais praticidade mesmo (Vinícius, 2017).

Mas aí, tipo, eu faço muitas vezes algum hambúrguer, alguma coisa de grão de bico, alguma coisa e deixo congelado e aí eu vou tirando, principalmente no jantar que a gente já chega cansado da faculdade, é bom que seja uma coisa mais prática (Laura, 2017).

Sobre a cozinha, também é interessante ressaltar que no estudo de De Backer (2015) as experiências de comensalidade e na cozinha durante a infância foram consideradas determinantes para as escolhas alimentares dos jovens após a autonomia das regras familiares. Dos onze jovens que relatam cozinhar, oito aprenderam com a família, principalmente com a mãe e a avó, os demais citam vídeos e dicas nas mídias sociais e na internet como forma de aprendizado.

Sobre as práticas de comensalidade cotidianas conclui-se que as tendências percebidas nos dados coletados foram de encontro com as contribuições colhidas no referencial teórico. Importante ressaltar que, apesar das mudanças observadas, a residência mantém-se como local de maior prevalência das práticas cotidianas e que a família também demonstrou-se como companhia mais predominante. Por fim, observa-se que a dimensão temporal, a dimensão social e a dimensão espacial foram afetadas pela contemporaneidade das práticas, segundo os discursos dos jovens universitários estudados, principalmente moduladas pela adequação destas à rotina e ao preço.

4.2 Práticas de comensalidade em confraternizações

A fim de analisar as práticas de comensalidade em confraternizações, os participantes foram questionados sobre três situações para promover uma discussão que contemplasse diferentes estilos de refeições hedônicas em diferentes companhias: (a) “juntar a galera⁸”, a fim de identificar as formas de confraternização entre amigos e colegas, (b) “*date*”⁹, a fim de identificar as formas de confraternização em encontros românticos e, (c) comemorações especiais, a fim de identificar as formas de confraternização em aniversários, feriados e outros possíveis eventos e datas hedônicas.

Na perspectiva de “juntar a galera”, analisando as formas de confraternização entre amigos e colegas, foram observados quatro tipos de atividades principais: a refeição residencial compartilhada sem preparo (pedido de comida à domicílio); a refeição residencial com preparo compartilhado, a refeição em estabelecimentos comerciais (restaurantes e *fast foods*) ou uma atividade sem alimentação prioritária (bares e baladas).

De acordo com a tendência apontada por Danesi (2011) para a comensalidade entre jovens alemães e franceses, a escolha da atividade a ser desenvolvida é realizada de forma coletiva e tomando em consideração o perfil, os gostos e as prioridades dos envolvidos, privilegiando a dimensão social da refeição ou atividade, o que foi confirmado pelos depoimentos do grupo.

Em algumas falas a comida não exerce um papel central nestes encontros de amigos, sendo preferidas atividades sem alimentação prioritária, dando evidência às bebidas e atividades de lazer, conforme os depoimentos abaixo.

⁸ Apropriação do termo utilizado pela entrevistada no pré-teste do instrumento de coleta.

⁹ Apropriação do termo utilizado pelos entrevistados.

[...] Com os meus amigos, a gente geralmente prefere sair pra bar ou balada ou festa porque, sei lá, a comida não é tanto prioridade, a bebida é, então (Carolina, 2017).

Isso é do dia a dia para mim. Na sexta se estamos cansados de balada vamos para um barzinho, a gente costuma frequentar de tudo [...] (Renê, 2017).

Na hora de estar com os amigos a gente prefere beber, conversar... (Renata, 2017).

Quando eu estou em São Paulo, eu prefiro ir também em barzinho, num *pub* ou alguma coisa assim que dê pra dançar e beber e dá pra pedir algum petisco. Quando eu estou na minha cidade, a gente vai mais em churrascaria, peixaria, coisa desse tipo, que é interior, geralmente é assim (Ingrid, 2017).

Com os meus amigos, a gente costuma muito ir em barzinho também, a gente quase nunca vai em restaurante mesmo, mas eu tenho uma amiga especificamente que ela é vegana, então ela sempre me leva num restaurantes diferentes pra gente conhecer (Isabela, 2017).

Normalmente quando a gente sai com os meus amigos, [...] vamos para casa, vamos jogar um Fifa, assistir alguma coisa, assistir um jogo e normalmente o mais importante para a gente nem é a comida, normalmente a gente pega, sai, compra uns petiscos, uns pães, às vezes até fruta, quando está mais de boa. Mas o foco é mais conversar, ou ver o jogo, ou jogar, a gente nem presta atenção na comida, a gente presta atenção no jogo ou jogando, sei lá (Vinicius, 2017).

Porém, também foram observados relatos em que a preferência pela comida é central, como os de Laura, Renata e Artur:

[...] sempre, até com amigas ou com a família, eu prefiro ir em algum restaurante. Às vezes é um restaurante que nem seja tão bom, que é mais barato pra ir com os amigos e tal, mas eu tento evitar ao máximo ficar indo em bar, essas coisas, porque não é uma coisa muito que tipo, festa da faculdade, essas coisas, não são coisas que me agradam muito e às vezes eu acho até que acaba saindo mais caro do que se a gente fosse num restaurante onde eu comeria bem (Laura, 2017).

[...] para mim é: "vamos fazer algo?" "Vamos comer?" Estou entediada em casa. "Vamos sair para comer? Vamos pedir um *delivery*, alguma coisa?" (Renata, 2017).

[...] fiz comida japonesa frequentemente com os amigos.[...] A gente reúne todo mundo e faz sushi, *hot roll*, compra tudo na Liberdade e faz em casa. A gente também vai bastante para o Burger King. Quando tem festa em casa ou uma reunião a gente pede esfirra, pizza (Artur, 2017).

Em relação à dimensão espacial, a tendência da passagem do âmbito doméstico para o comercial (SOBAL; NELSON, 2003; MESTDAG; GLORIEUX, 2009; POULAIN 2013)

também foi observada nas confraternizações em turma. Sendo que nas refeições em estabelecimentos comerciais uma atenção ao preço é demonstrada pelos depoentes, destacando a preferência por lanchonetes e restaurantes de baixo custo:

A gente pode fazer social no bandejão, mas normalmente quando a gente sai a gente vai no Burger King porque tem refil (Guilherme, 2017).

Fast-foods ou algum tipo de restaurante que está ligado ao *fast-food*. Sempre vai correr para esse caminho (Gabriele, 2017).

Normalmente, ou come pizza, pede alguma coisa ou sai pra comer.

Igor: Geralmente, quando eu saio com os amigos, quando a gente sai, ou é o tal do dia do lixo. É o dia da pizza (Beatriz, 2017).

Eu ando com um pessoal mais cultura japonesa. Quando a gente se reunia era na Liberdade para comer em um *fast-food* de Sukiya, [...] é muito barato. [...] Se a galera quiser a gente vai no Sukiya ou sai para comer yakissoba na Liberdade onde também tinha um lugar que era barato, ou naquela feirinha, lugares assim (Maria, 2017).

A gente sempre faz uns rolês na Liberdade para comer lá, no mais barato. É gostoso (Renê, 2017).

Apesar desta tendência, a residência continua sendo apontada como local de encontro e comensalidade pelos jovens estudados, sendo a refeição residencial sem preparo a principal categoria, descrita nos relatos de nove dos vinte e um universitários estudados, atrelado ao pedido de comidas à domicilio, principalmente de pizza. Aqui é possível estabelecer uma conexão com os achados de Rodrigues (2011) que evidenciam o hábito de consumo de pizza, nos lares da cidade de São Paulo, atrelados a manutenção da comensalidade com amigos ou familiares.

No estudo de Danesi (2011), pratos que agradem ou tenham opções a todos os envolvidos no evento é um dos critérios apontados para escolha, além da praticidade. Nos depoimentos estes dois critérios também são utilizados e um exemplo muito citado foi a pizza:

Acho que facilidade, todo mundo gostar. E por exemplo, acho que todo mundo, não sei se todo mundo, mas quando eu peço comida com meus amigos, é porque alguém tá com preguiça de cozinhar. Ninguém tá muito afim e tá todo mundo com preguiça de sair, então a gente pede comida em casa. Então mais por isso, de facilidade mesmo (Gabriela, 2017).

Acho que a praticidade e também ser gostoso. Por exemplo, a gente costuma muito pedir pizza porque é uma coisa que agrada todo mundo e aí dá pra você pedir de vários sabores, aí cada um escolhe o que quer, então tipo é mais fácil do que... (Carolina, 2017).

[...] agradecer a todos. Que às vezes: "ah, não como pizza, não gosto daquilo". Então pede pizza, cada um pega uma que gosta (Igor, 2017).

A residência também é apontada como local para as refeições com preparo compartilhado, sendo o churrasco o mais citado nas falas dos universitários, como nas entrevistas realizadas por Viero e Blümke (2016), onde o churrasco é relatado como parte de sua culinária tradicional e realizado principalmente nos finais de semana.

A refeição residencial com preparo compartilhado foi uma prevalente forma de encontro com os amigos, citada por onze de vinte um participantes. Importante ressaltar que a troca de vínculo e amizade associada ao conceito de comensalidade é, desta forma, estendida também ao momento de cozinhar em conjunto, apontando uma relação clara ao ato de cozinhar e o ato de compartilhar a comida. Além do churrasco, outras formas de preparo compartilhado foram citadas nos depoimentos abaixo.

As minhas amigas sempre pedem pra eu fazer macarrão. Não sei se é bom, mas elas pedem (Ingrid, 2017).

Eu e minhas amigas, a gente faz muito risoto. A gente sempre pesquisa um novo pra fazer porque todos podem ajudar a fazer alguma coisa, e é fácil e rápida [...] (Gabriela, 2017).

Com as minhas amigas também, é comum a gente sair, pra comer em algum canto, mas também já teve algumas vezes da gente ter feito alguma coisa em casa, um macarrão. Aí eu tinha aquela máquina pra gente fazer macarrão, aí a gente ficou o dia inteiro cozinhando [...] (Laura, 2017).

Eu e meus amigos, a gente se junta, a gente faz várias pastas de berinjela, azeitona e compra uns pães (Isabela, 2017).

Em casa, só churrasco. Com os amigos, é churrasco (Gabriel, 2017).

Independente se a comida é pedida à domicílio ou preparada em conjunto, a prática de dividir os custos, mesmo quando o evento acontece na residência de alguém, é descrita pelos participantes dos grupos, como também foi observado no estudo realizado por Danesi (2011) sobre a comensalidade entre jovens em eventos hedônicos.

Faz aquela vaquinha e pede uma esfirra, sai para comprar alguns salgados. (Renê, 2017).

Aí também tem alguns amigos que a gente já vai pra casa e gosta de cozinhar, a gente faz coisas. Aí depende do dia, né. Aí passa no supermercado e resolve: "ah, hoje é churrasco, hoje é risoto" (Beatriz, 2017).

No meu caso é churrasco porque... [...] Todo mundo gosta de tomar uma cervejinha também. Sai um pouco mais barato também porque cada um leva uma coisa, ou já leva o que vai beber, então cada um se preocupa com o seu e vamos só conversar e beber e comer muita carne até amanhecer (Luiz, 2017).

Cada um leva um pedaço de carne e um engradado de cerveja e faz um churrasco (Maria, 2017).

Na perspectiva de “*date*”, analisando as formas de encontros românticos, foram observados dois tipos de atividades principais: a refeição em estabelecimentos comerciais (restaurantes, *fast foods* e praças de alimentação de shopping) ou uma atividade sem alimentação prioritária (bares, baladas e cinema). Importante ressaltar que todas as práticas desenvolvidas nesta categoria foram realizadas no âmbito comercial e que as atividades sem alimentação prioritária foram mais relatadas, por nove em vinte e um participantes.

Muitos depoimentos, doze dos vinte e um depoentes, relatam basear-se no grau de intimidade que desejam ter e no grau de “investimento” que desejam gastar (preço) com o *date*. Por exemplo, um almoço ou jantar em um restaurante “legal” requer um grau de intimidade maior e acontece quando o relacionamento está mais sério.

Eu geralmente vou em bar de litrão, que é a realidade universitária. (risos) E tipo, eu acho que ir em restaurante é uma coisa quando já tá mais sério [...] (Carolina, 2017).

Depende de como está o nível do relacionamento do casal, porque tem muitas pessoas que tem muito tempo com alguém e comem do mais popular de algum *fast-food* a um restaurante mais chique. Acho que vai depender de como está o seu investimento, se aquilo vai dar certo ou não, acho que é relativo (Gabriele, 2017).

Eu sou meio mão de vaca, na verdade. Tem uma sorveteria que eu gosto muito no Alto de Pinheiros, provavelmente eu levaria o pessoal lá, porque acho muito fofo o rolê (Guilherme, 2017).

Eu acho que, como a Gabriela falou, depende do nível do *date*. Quando eu saio pela primeira vez normalmente é para comer em um restaurante bonitinho (Artur, 2017).

Geralmente eu vou em barzinho também porque eu gosto de beber, não de cair, mas beber, tomar um chope, conversar, acho que é um ambiente legal pra você conhecer a pessoa. Depois, se você tem mais intimidade, aí dá pra ir no cinema, até porque eu acho que cinema não é um lugar que dê pra conversar. Mas tipo, um barzinho pra sentar tranquilo, acho que é mais legal (Ingrid, 2017).

Em contrapartida quando o relacionamento é mais longo e sério, observou-se a busca por novas experiências e uma maior diversidade nos locais escolhidos.

Eu ia muito para japonês, e justamente por isso eu falei: "não, agora vou dar umas mudadas." Fiz um ano de casado e eu levei ela no Terraço Itália, por exemplo, para jantar. [...] É sempre lugares diferentes, não gosto de comer em restaurantes iguais. [...] Já fui em peruano, tailandês, japonês, italiano, você vai diversificando, se não a gente acaba caindo na mesmice. [...] (Luiz, 2017).

[...] a gente adora conhecer restaurante novo e a gente tem aquele, não sei se já ouviram falar, se chama 2 por 1, que você, tem em vários restaurantes, e você paga só a refeição de uma pessoa. [...]Aí você paga só a refeição de uma pessoa. Então, a gente sempre quer conhecer lugares novos, a gente abre uma página qualquer e fala: "vamos nesse assim". Então, não é muito pensado, é mais pra conhecer lugar novo e ter uma experiência nova. Mas não é um *date*, é uma coisa mais (séria) (Gabriela, 2017).

No referencial teórico apresentado não foram observados autores que discutissem as práticas de comensalidade em encontros amorosos, mesmo sendo um campo promissor, tendo em vista ser carregado de simbolismo.

“Comemorações especiais” foram divididas em dois grupos, baseada em Barbosa (2007) que organizou sua análise considerando: (a) os rituais “coletivos”, que abrange festas comemoradas por toda a sociedade como Natal, Dia das Mães, Páscoa, entre outras; (b) os rituais “domésticos/familiares”, relacionado às comemorações familiares ou individuais como aniversários, casamentos, formaturas e bodas, entre outros.

A necessidade desta distinção se deu, segundo Barbosa (2007), por conta dos diferentes valores e lógicas utilizados para a escolha do cardápio, pelo significado relativo atribuído às refeições entre si, pelo tipo e grau de elaboração da comida, pelo grau de formalidade à mesa e pelos atores sociais envolvidos que predominam em cada uma das refeições.

Os relatos dos jovens universitários estudados também apontam para necessidade desta distinção, principalmente por estarem relacionados à dimensão social e simbólica dessas refeições. Cada tipo de comemoração apresentou características distintas no que se refere à localização, preparo de refeição, companhia - evidenciando a presença de rituais familiares estabelecidos para cada tipo de refeição.

Na dimensão social, apenas três participantes trouxeram relatos com amigos e todos os participantes relacionaram as “comemorações” nos relatos a eventos com núcleo familiar ou com a família estendida a avós, tios e primos. Desta forma, a presença da família foi evidenciada como principal companhia desta categoria.

Os eventos “domésticos/familiares”, apontados nos relatos como as comemorações genéricas, aniversários e aniversários de namoro ou casamento, foram mais relacionados às refeições em estabelecimentos comerciais por dezessete dos vinte e um participantes,

reforçando mais uma vez a tendência da passagem das refeições do âmbito doméstico para comercial.

Costumo sair pra comer. Para mim comemorar é em restaurante (Isabela, 2017).

[...] sempre que a gente tem que comemorar alguma coisa, a gente gosta de ir no restaurante japonês. Então, sempre quando é aniversário de alguém, alguma coisa assim, a gente costuma [ir] em restaurante japonês mesmo (Gabriela, 2017).

Os mais especiais para mim hoje é, por exemplo namoro, casamento, eu acabo saindo para lugares mais refinados, tento sempre surpreender, até porque é bom, ainda mais quando você casa, você ir para um lugar diferente, não é? Já cozinho para ela no dia a dia, não dá para cozinhar para ela outra coisa, então é diferente (Luiz, 2017).

Assim como no depoimento de Luiz, os relatos de Maria e Carolina também relacionam esses rituais “domésticos/familiares” à busca por experiências diversificadas.

Lá em casa, quando é, a gente sai mais em aniversário, não sai muito em outras datas. Aí a pessoa que tá fazendo aniversário escolhe aonde ir. Isso é legal, porque às vezes a gente faz o resto da família conhecer coisas que não conheceriam. Por exemplo, esse meu irmão mais velho que gosta de cozinhar, ele gosta de comer umas coisas muito doidas. Aí quando foi aniversário dele, ele ainda morava em São Paulo, ele levou a gente num restaurante lá na Vila Madalena que tinha umas coisas super estranhas, tipo tutano e formiga, e eu jamais comeria essas coisas. Muita coisa nem tive coragem, mas a experiência foi legal e levou a gente. [...] (Carolina, 2017).

Quando eu vou comemorar alguma coisa, por exemplo, aniversário, eu sempre vou no restaurante que eu mais quero ir. Gosto muito de ir em restaurante que me atendam bem e que sirvam coisas diferentes. Eu sempre faço uma lista de restaurantes que eu desejo ir naquele período, nunca consigo sanar todas e aparecem novas, mas eu escolho um que eu quero muito ir [...] (Maria, 2017).

Assim como nas práticas cotidianas, nos eventos “domésticos/familiares” as refeições com preparo compartilhado também foram relacionadas a uma pessoa responsável pelo preparo e que tenha prazer em cozinhar, como ilustrado nas falas abaixo.

[...] eu acho que cozinhar comida é uma coisa que tá muito envolvida em comemorações. [...] Aí pra comemorar que aquela coisa aconteceu, eu faço um prato pra família porque na minha casa ninguém gosta muito de cozinhar, mais eu. Daí as minhas ocasiões especiais, aí eu falo, vamos fazer tal coisa? Aí sempre sobra pra mim fazer, eles me dão apoio, mas quem acaba cozinhando mesmo sou eu (Laura, 2017).

Carolina: Lá em casa, meu irmão mais velho gosta muito de cozinhar e ele sabe fazer tudo. [...] Aí geralmente quando tem alguma comemoração, tipo aniversário, alguma coisa assim, ele às vezes se dispõe a fazer a comida pra gente, sempre é umas coisas muito gostosas (Carolina, 2017).

A refeição compartilhada sem preparo também foi observada nos eventos “domésticos/familiares”, principalmente o pedido de comida à domicílio, apesar de em menor frequência que relatado nos encontros com os amigos.

Coisa em casa [...] geralmente se tem uma coisa gostosinha, até minha irmã que está grávida agora, ela vai lá em casa e meu cunhado, que cozinha muito, cozinha com meu pai, mas normalmente é de fora. Pedir *delivery*, essas coisas (Renata, 2017).

Aniversário é bolo e pizza (André, 2017).

[...] Outras ocasiões é de domingo, que a gente pede feijoada. A gente não faz, a gente pede feijoada, com mandioca, essas coisas (Natália, 2017).

Por outro lado, os eventos “coletivos”, relacionados a feriados como Páscoa, Natal e Dia das mães, se desenvolveram majoritariamente em ambiente doméstico e apresentaram os seguintes tipos de práticas: refeição com preparo compartilhado, refeição com preparo especial e refeição compartilhada sem preparo.

Os depoimentos abaixo demonstram como nos eventos “coletivos” o preparo da comida é valorizada e o preparo compartilhado é relatado.

Normalmente a gente se junta na casa de alguém, cada um faz um prato, minha tia faz um prato, minha mãe faz um prato, leva, junta tudo e faz uma janta. Na ceia de Natal normalmente é assim, nessas ocasiões (Vinicius, 2017).

Em casa é o contrário, em data especial, por exemplo Natal, a gente tem costume de se reunir todo mundo e fazer aquela ceia [...] Minha família tem dois lados italianos, então todo mundo bota a mão na massa, faz, e depois come (Tiago, 2017).

Eu sempre comemoro em casa. Final de semana faz um prato diferente do comum, uma carne, um frango assado, uma sobremesa diferente, é sempre em casa. Comemorações de aniversário de alguém ou feriados, Páscoa, Natal é sempre em casa. É difícil a família toda sair para comer fora (Bianca, 2017).

Assim como o depoimento de Bianca, os depoimentos abaixo ilustram que refeições de certos eventos “coletivos” se relacionam com preparações específicas e um significado afetivo por certos pratos caseiros.

Nesses eventos grandes, tipo Natal, Páscoa, meu pai que cozinha, geralmente. Vai na casa da minha vó e ele que cozinha, faz tender, peru, farofa e toda aquela cozinha para batalhão (Renata, 2017).

Na minha família, a data mais especial relacionada a comida é Páscoa, que é quando minha vó faz lasanha. A lasanha da minha avó é a melhor lasanha da vida, aí é a data que a gente mais espera. Normalmente minha mãe ou minha tia levam algum outro prato de comida (Natália, 2017).

Em contrapartida, os relatos de Rene e Maria demonstram que a relação desses eventos depende dos costumes de cada família, podendo não ser valorizados ou mesmo não ocorrer.

A minha família é bem desapegada dessas coisas, até em época de Natal e Ano Novo, todo mundo viaja e vai cada um para um lado, a gente não tem muito isso de preparar e passar o dia fazendo a ceia [...] (Maria, 2017).

Para mim não muda muito. Se é um aniversário, Natal, a gente [só] come muito porque não é todo dia que tem aquela comida (Renê, 2017).

Sobre as práticas de comensalidade em confraternizações, conclui-se que a falta de referencial teórico para discussão específica das dimensões das refeições em confraternizações, impediu a melhor discussão dos dados apresentados, apontando esta como temática importante para futuras pesquisas. Importante ressaltar que em relação à dimensão temporal os depoimentos não contemplaram a duração dos eventos em nenhuma perspectiva das confraternizações – “juntar a galera”, “*date*” ou “comemorações especiais”. Por fim, observa-se que a dimensão social foi priorizada para escolha das práticas a serem desenvolvidas com as diferentes companhias e que a comensalidade foi foco dos eventos mencionados.

4.3 Diferenças das práticas de comensalidade no cotidiano e em confraternizações

As diferenças entre as práticas de comensalidade no cotidiano e em confraternizações são discutidas neste item, principalmente no que diz respeito aos critérios de escolha.

De Backer (2013) e Danesi (2011) relatam que as refeições dos dias da semana demonstram-se cada vez mais como hábitos imersos na rotina e nos ritmos individuais, condizendo aos critérios de “adequação à rotina” e “tempo” observados com maior frequência nos relatos dos jovens universitários referentes aos dias da semana.

O critério “adequação à rotina” foi o mais presente nas práticas cotidianas, principalmente nos dias de semana, referindo-se à praticidade no que se diz respeito a menor quantidade de tempo e a localização próxima, como demonstram os depoimentos a seguir:

Depende de ser muito de dia de semana ou de fim de semana, porque de dia de semana, eu não escolho, eu vou no que deu tempo, em quem tá lá, se não tem ninguém pra almoçar, eu vou sozinha. Se tem, eu almoço com a pessoa. Mas acho que de fim de semana que você escolhe, às vezes com meu amigo, amiga, namorado, namorada ou almoçar mesmo com sua família, de combinar. Mas acho que de dia de semana, não tem um planejamento. Com quem deu e com quem deu tempo. No fim de semana você para pra pensar onde e com quem. Acho que é variado, o onde e com quem no fim de semana (Gabriela, 2017).

A minha alimentação é muito coordenada pelas atividades que eu faço na faculdade. Esse semestre está mais tranquilo, mas o segundo semestre no ano passado, tinha um dia da semana que eu estava na Sé e tinha que ir para o Butantã em uma hora e não dava para almoçar, eu não almoçava nesse dia da semana. Tem muito a ver com o que eu faço na faculdade. Nesse semestre as coisas estão organizadas, porque tem um horário bom e consigo almoçar calmamente (Guilherme, 2017).

Para mim, quando é final de semana, eu tenho uma coisa que pra mim é mais planejada, tipo, durante o dia a dia, é uma coisa que normalmente não é tão planejada, e acaba às vezes sendo sempre nos mesmos lugares (Laura, 2017).

Por outro lado, as refeições de finais de semana são descritas como mais sociais conforme De Backer (2013) e Danesi (2011). Para os universitários estudados estas refeições demonstram-se mais planejadas, principalmente pelo envolvimento de companhias que não fazem parte da rotina da semana, evidenciando o aspecto social, como revelam os depoimentos de Gabriela e Laura.

O tempo é outro critério sujeito a essa diferenciação. Descrita por Poulain (2013) como um momento a duas velocidades: as refeições da semana estão submetidas ao emprego do tempo, enquanto que aquelas do final de semana valorizam o aspecto social da comensalidade, sendo reservado mais tempo, tanto para o preparo quanto para o momento da degustação. Essa tendência se confirma nas falas dos universitários estudados, apresentadas a seguir.

No dia a dia é mais corrido. A gente come em meia hora, a gente engole a comida, mesmo não tendo nada para fazer depois. É costume. E come várias vezes no dia. Eu tomo café da manhã, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar. Durante o final de semana eu acordo 13:00 e já almoço, aí fico até as 19:00 sem fome e janta (Renata, 2017).

[...] eu acho que o mais me influencia é a questão do tempo. Quanto tempo eu tenho para comer e preparar uma refeição. Se eu tenho menos tempo faço coisas mais rápidas, mais industrializadas, miojo, muitas coisas congeladas. Quando eu tenho mais tempo é outro costume (Artur, 2017).

No dia a dia, você tem menos tempo, daí chega no fim de semana, você vai sair e já tá com maior tempo, você pode ir onde você quiser (Isabela, 2017).

Em dia de semana a gente acaba comendo pior. Um dos motivos é o fato da gente morar em São Paulo, que é uma cidade muito corrida, as coisas são longe uma da outra. O trabalho da faculdade, da casa. Você acaba tendo que comer uma coisa rápida que não é tão bem preparada como em um final de semana ou pensada. [...] (Bianca, 2017).

Além do tempo, as refeições da semana estão submetidas às adequações materiais (POULAIN, 2013) e a questão econômica também pode ser considerada como fator para a desestruturação das refeições, como apontado por Poulain (2002). O critério “preço” foi mais frequentemente observado nos relatos das práticas cotidianas, relatado de forma explícita por boa parte dos depoentes, como demonstrado nos depoimentos a seguir.

Eu vou pelo preço e do quanto eu tenho fome (Maria, 2017).

Geralmente eu escolho mais pelo preço e por sabor [...] (Artur, 2017).

Normalmente no almoço eu sempre como lá (bandejão) por questão de preço, porque é muito caro comer fora de casa. No centro da cidade as coisas são muito mais caras (Guilherme, 2017).

Pra mim, pesa muito o preço. Porque eu como muito fora, então pra ser uma coisa sustentável, tem que ser um lugar que seja barato. Óbvio que eu também gostaria que sempre fosse um lugar gostoso, mas às vezes não dá [...] (Carolina, 2017).

E eu acho que é muito importante a questão de ser uma coisa gostosa, pra mim [...]. Porque eu acho que comer é uma coisa muito importante então eu não vou ficar comendo qualquer coisa. [...] Então, eu tento sempre comer num lugar que seja bom e aí, por ser estudante e tal, sempre bom que seja mais barato (Laura, 2017).

Valor econômico. Eu acho que sempre, mas para quem tá pobre, todos se unem e vão comer naquele botequinho ou leva para casa e todo mundo come junto, mas quando chega o VR ou o pai empresta dinheiro, você vai para um lugar mais sofisticado (Renata, 2017).

A tendência constatada por Poulain (2002), de racionalização associada à modernidade, que pode ser observada pela simplificação das refeições cotidianas para poupar dinheiro, também é ilustrada nos depoimentos de Maria, Beatriz e Gabriel.

Às vezes eu também acabo almoçando no “Bom Prato” quando eu realmente quero economizar para o final de semana. Gastar pouquíssimo. O bom prato é só um real, mas é uma situação que não é bacana, porque o que dá certo para mim é o que é perto da 25 de março, então a galera que vai lá são os moradores

de lá e a comida é ok. [...] Final de semana eu sempre como fora porque aí é hora de comer em um restaurante legal mesmo (Maria, 2017).

[...] Eu prefiro gastar mais quando eu vou sair pra me divertir do que gastar no dia a dia pra almoçar (Gabriel, 2017).

É, a mesma coisa pra mim, durante a semana é o que tem, se eu estou na faculdade é bandejão, se eu estou em casa, é comer em casa com os pais mesmo. E daí de final de semana, influencia bastante o preço, como já falaram. Se a comida é boa e se o preço dá pra arcar (Beatriz, 2017).

Grignon (2001) aponta que a forma festiva de comensalidade aparenta ser menos vulnerável às restrições de tempo e espaço, em comparação com a comensalidade de todos os dias. O critério “tempo” não foi nem citado nos depoimentos, quando relacionado às práticas em confraternizações, demonstrando-se menos vulnerável quando em comparação ao cotidiano, onde é uma preocupação constante. Da mesma maneira, o critério de escolha “localização” não foi determinante.

Porém, o critério de escolha “localização” demonstra-se modulado pela distinção das práticas de durante a semana e finais de semana segundo alguns participantes:

Eu geralmente almoço em casa durante a semana. A gente, fim de semana, sai para comer fora [...] (André, 2017).

Acontece também de comprar em um lugar para viagem e ir comendo no caminho. Eu faço muito isso de ir comendo no ônibus. Eu uso ônibus para tudo, para dormir, para comer. No final de semana eu tenho tempo para pensar, mudar de ideia. Nesse final de semana mesmo a gente estava em um lugar e deu fome de restaurante que a gente queria e fomos em outro que era longe. Na semana eu não tenho esse tempo de pensar que estou em um local e quero beber o suco que tem em outro. Eu tenho pouco tempo para pensar no que eu quero comer e se eu decido uma coisa que é meio contramão eu tenho que comer no ônibus (Maria, 2017).

[sobre práticas cotidianas] E às vezes nem isso você tem tempo fazer nesse período, você espera ter algum lugar que aceite para você comprar alguma coisa, ou você fica ansiosa para chegar um vendedor ambulante vendendo alguma coisa e te sirva para aliviar a fome. Em local que você não conhece, até se habituar e saber para onde vai se locomover você vai se adaptando. É mais prático ir em um restaurante ou um outro lugar no meio do caminho? (Gabriele, 2017).

Os depoimentos de Luiz, Ingrid e Vinicius ilustram como o critério de escolha “companhia” é modulado pelo dia da semana. É observado, também, o aumento significativo na alimentação solitária, especialmente durante a semana, como relatado por Mestdag e Glorieux (2009), assim como a maior probabilidade de comensalidade em finais de semana.

Como eu trabalho na rua, geralmente eu almoço em diversos restaurantes diferentes. A maioria dos dias sozinho. Às vezes, quando marco algum almoço com cliente, alguma coisa assim, que é acompanhado, mas normalmente tem outras pessoas ao redor, mas é sozinho. Quando eu também faço faculdade, quando eu chego minha esposa já está praticamente indo dormir, então eu janto tarde. Mais de final de semana que a gente janta junto, almoça junto, e aí também é na mesa, não assistindo TV nem nada, só para conversar sobre o que aconteceu durante a semana (Luiz, 2017).

Durante a semana, geralmente é sempre as mesmas pessoas. Eu, por exemplo, sozinha. E no fim de semana, tem sempre alguém a mais que também quer dividir experiências, do que gosta e do que não gosta, eu acho que a companhia também diz muito (Ingrid, 2017).

Normalmente na minha família a gente pega no sábado ou no domingo, quando junta todo mundo para comer, a gente senta na mesa da sala. [...] todo mundo começa a falar da sua semana, como foi, como está, dificuldades, trabalhos, tudo mais, aí no final sempre acaba nos assuntos de família, aquelas coisas que não resolvem, aqueles problemas, briga do sogro. (risos) Sempre acaba nisso. Final do almoço é sempre assim (Vinicius, 2017).

Assim como os critérios “companhia” ou “localização” definem a escolha do tipo de experiência/evento e muitas vezes do tipo de preparo da comida, o inverso também foi observado; o critério “tipo de experiência/evento” definindo o tipo de companhia e/ou localização escolhida.

Um exemplo de tipo de experiência/evento que define a escolha de local e companhia relatado por De Backer (2013) e Mestdag (2005) é a refeição de domingo, indicada como a refeição mais popular para partilhar com a família, principalmente no âmbito doméstico. Outros exemplos podem ser observados nas seguintes afirmações:

Na minha família a gente não tem uma cultura de comemorar aniversários, são mais as datas de Natal, Páscoa, essas coisas no geral. Eu acho muito gostoso quando está todo mundo junto conversando, é legal (Guilherme, 2017).

Na minha casa, normalmente, a gente come na cozinha, mas quando tem algum evento especial, que vem minha vó, meus tios, a gente come na sala de jantar, e também assuntos bem variados. Geralmente muita política, meu tio gosta de trazer umas piadas. [...] A gente conversa sobre qualquer coisa, tenta não entrar em assuntos muito sérios, porque meu pai, principalmente, não consegue lidar, aí acaba dando rolo. É, assuntos mais tranquilos, assim (Natália, 2017).

Além do tipo de companhia, o número de pessoas envolvidas também foi relatado como determinante para a escolha do tipo de experiência/evento a ser desenvolvida.

Pizza é mais difícil de pedir quando estou com os amigos, só quando é mais casais, para poucas pessoas, aí pede pizza. Normalmente, quando é mais de quatro pessoas, aí já é churrasco (Luiz, 2017).

Quando eu estou com meu namorado e com amigos mais próximos, eu gosto de cozinhar, fazer carne, mas quando tem muita gente, aí a gente pede pizza ou qualquer outra coisa. Não dá para fazer... (Renata, 2017).

Barbosa (2007) apresenta uma diferenciação nas escolhas dos menus de cada subsistema das refeições, trazendo os rituais relacionados com tradição, prazer/sabor, variedade e extravagância. Os relatos apresentados abaixo, demonstram que o critério “preparo da comida” também foi influenciado pelo tipo de experiência/evento, principalmente quando relacionado à rituais coletivos, como Páscoa e Natal, e rituais domésticos/individuais, como aniversários.

A preparação da comida em uma data festiva é muito mais elaborada, mais pensada [...] Tem um tempo maior para preparar e pensar, são comidas mais elaboradas. No Natal vai até o mercadão comprar todas as especiarias ou uma carne, frutas da época e o tempo de preparo de cada alimento. Dependendo da época tem coisas diferentes disponíveis (Bianca, 2017).

Tem essa questão de você estar se entregando para fazer aquela comida bonita. A gente começa desde cedo a preparar a ceia do Natal para depois meia noite comer. Tem todo um preparo e uma simbologia ali de unir todo mundo, mesmo que você não receba ninguém. Igual quando você vai a um restaurante comemorar aniversário de pai e mãe ou o seu. Quando você quer comemorar com as pessoas você não vai em lugares que vai sempre, pode até ir, mas não vai pedir o mesmo prato que sempre pede, tudo para que aquela data seja significativa (Gabriela, 2017).

Tem algumas datas comemorativas que tem um padrão da gente sempre ir para a casa da minha avó. Tem aquela preparação de fazer a refeição no dia, normalmente tem churrasco, é bem legal, fica um ambiente bem gostoso porque tem meus pais, minha irmã, meus tios, meus primos, um monte de gente, é muito legal (Guilherme, 2017).

O critério “preparo da comida” também é modulado pelo padrão semanal, como demonstrado por Poulain (2002) e pelos depoimentos a seguir. A refeição de fim de semana tem uma estrutura mais tradicional, tanto na variedade de alimentos quanto no tempo despendido para apreciá-la.

E aí então eu faço minha comida, eu gosto muito de comida caseira, eu sou do interior e eu moro com umas amigas, eu divido uma casa, então cada uma faz

a sua comida ou às vezes a gente junta tudo e faz, mas é mais de fim de semana (Ingrid, 2017).

Quando você mora sozinho e no final de semana vai para a casa dos pais você tem acesso a uma comida melhor, mais preparada. Como eu fico sozinho durante a semana eu preparo coisas mais rápidas. A gente tem trabalho, faculdade e um monte de coisa para fazer e no final de semana acaba sendo uma refeição bem melhor. [...] Mais saborosa, mais balanceada, mais bonitinha, equilibrada (Artur, 2017).

No final de semana costumo comer uma comida mais gostosa. Ela é mais colorida, tem vários legumes, tem vida. O brócolis é verdinho. Às vezes eu como na casa da minha avó também e a comida dela é maravilhosa. É uma refeição mais estruturada e institucionalizada de sentar à mesa com a família, arroz, feijão. No bandejão é comer o que tem para aquele dia, ou se estou em casa é o que tem para aquele dia da semana (Guilherme, 2017).

Além do “preparo da comida”, o critério “sabor da comida” também é modulado pelo padrão semanal como demonstrado por Poulain (2002), Barbosa (2007) e os depoimentos apresentados abaixo.

O dia a dia (a comida) é mais uma necessidade (Artur, 2017).

Eu acho que em ocasiões especiais, você vai comer uma comida, às vezes, que é mais difícil você comer no dia a dia, e que é mais difícil preparar, ou você faz em casa uma comida mais elaborada, sai e vai comer japonês, você não vai comer japonês em casa, todo dia assim. Pelo menos, não todo mundo (Beatriz, 2017).

E eu acho que ser elaborado tem tudo a ver porque, por exemplo, no dia a dia, a gente come quase sempre a mesma coisa. Sei lá, arroz, feijão, carne, frango, salada. E aí se você no fim de semana comer arroz e feijão, não tem cara de comemoração, então aí você tem que comer uma outra coisa que seja tipo, isso é diferente (Carolina, 2017).

Costuma ser mais repetido também, tipo, comi um negócio hoje, provavelmente vou comer semana que vem, e na outra, na outra, na outra, porque é mais fácil de fazer, não é? Não vou chegar no meio da semana e fazer uma super refeição para todo mundo. E normalmente comida no dia a dia é sempre esquentada, não é? Pelo menos para mim. A gente pega, descongela alguma coisa ou pega o que fez ontem e esquenta. No final de semana ou em ocasiões especiais a gente faz na hora ou pede alguma coisa assim, mas a gente não costuma descongelar, mas no dia a dia tem que ter praticidade. Não dá para ficar fazendo toda refeição toda hora, não tem nem tempo para fazer isso. Eu também como muito mais rápido. Tem dia que estou na aula e vou estudar, aí tenho que almoçar em 10, 15 minutos para ir para outra aula, então tem que ser tudo rápido. No caso especial, tem mais tempo para sentir o sabor da comida, para conversar... (Vinícius, 2017).

É que eu acho que, quando são ocasiões especiais, você vai criar uma experiência e não só pra comer. E no dia a dia, você tá só comendo, você não vai gastar um dinheiro a mais pra comer. Acho que você gasta esse dinheiro a mais pra ter a experiência, pra ir num lugar que você se sente bem ou ter um

clima mexicano, eu acho que você gasta mais pela experiência na ocasião especial, só pra se alimentar mesmo (Gabriela, 2017).

Podemos também observar nos depoimentos que durante a semana prevalece a praticidade, o preparo rápido dos alimentos e a simplificação da refeição. Enquanto no final de semana, a questão do sabor da comida é privilegiada, dando espaço para comidas diferentes e mais elaboradas, seja com preparo caseiro ou degustação em estabelecimentos comerciais.

O critério de escolha “saudabilidade da comida” é relacionado às práticas cotidianas, como observado nos depoimentos. Como relatado por Barbosa (2007), a modulação pelo padrão semanal é observada pelos critérios de escolha dos menus: nos dias da semana, onde as palavras associadas são: praticidade, saudabilidade, rotina e economia/restrição; e no final de semana são: preferências individuais, prazer/sabor, variedade e extravagância.

[...] estou precisando comer umas frutas, porque eu sou só gordura. Só lanche. Eu moro do lado de um Burguer King, Mc Donald's, tem um Habib's na rua de trás (Luiz, 2017).

E eu acho que também, às vezes no dia a dia, a gente tem mais restrições. Sei lá, eu tenho problema de colesterol, aí às vezes no dia a dia, comendo regradinho, salada, não sei que. Aí se eu vou sair, eu falo: "ah, tanto faz eu comer o que quiser". Então tipo, acho que isso faz uma diferença também (Carolina, 2017).

[...] E também outra coisa é isso, que você falou, que também pra mim durante a semana, é o momento que eu gosto de tentar ter uma alimentação um pouco mais regrada, não ficar cometendo nenhum abuso de tá comendo muita coisa. Aí no final de semana é quando eu me permito comer algumas coisas mais... que aí eu vou comer mesmo, que é mais uma questão mais prazerosa e tal, acho que aí é o momento que você pode comer com mais calma, normalmente com mais gente, aí onde eu acabo esquecendo de ficar tentando comer comida saudável (Laura, 2017).

Minha alimentação muda muito dos dias de semana para os fins de semana. Dia de semana é muito voltado para o treino da academia. Eu hiberno da madrugada até de tarde e acordo, como para fazer o pré-treino, vou para a academia, volto, como de novo, tomo banho e como de novo para vir para a faculdade. É mais regrada a alimentação. De final de semana não, eu como rápido e saio, quando acordo de novo eu como, é qualquer coisa. Uma bolacha, um misto quente. Durante a semana é uma dieta mais correta (Renê, 2017).

Os depoimentos apontam que o tempo disponível e o propósito das refeições alteram a importância da saudabilidade da comida. A maior preocupação com a saúde fica evidente durante a semana, quando a alimentação é mais individualizada, rápida e de acordo com a

rotina, sendo descrita como preparação para o final de semana. Enquanto as refeições dos finais de semana são mais longas e relacionadas ao prazer.

O critério “estilo de vida” está relacionado ao critério “saudabilidade da comida” e à maior prevalência do preparo da própria comida, de acordo com os dados coletados. Os estudantes que consideram ter um estilo de vida saudável e os vegetarianos demonstraram-se mais preocupados com a saudabilidade da comida e, por este motivo, estão mais preocupados com o preparo dos alimentos, buscando cozinhar sua comida até mesmo durante a semana.

O conceito de “cacofonia alimentar”, descrito por Fischler (1995), também pode ser ilustrado no diálogo sobre a saudabilidade da comida dos participantes do grupo focal dois, que evidencia falta de clareza do que seria uma alimentação saudável, mesmo com o desejo em alcançar este estilo de alimentação.

[...] eu estou no quarto ano da faculdade, engordei 12 quilos desde então, então esse ano comecei a levar comida própria de casa, mas antes eu comia qualquer besteira na faculdade até engordar 12 quilos, agora estou tentando perder...
[...] Comecei a levar fruta. Duas semanas só levando fruta de manhã, a tarde não, mas de manhã fruta é bom. (Renata, 2017).

“É interessante você falar isso, porque eu lembro que minha esposa também é universitária e está nessa fase perto do TCC, várias provas, ela também começou a levar marmita para a faculdade, principalmente para ter uma alimentação melhor, porque é complicado. Acaba comendo muita besteira, muito doce, muito salgado por pegar, comer muito rápido. Acho que talvez para ele (Natan) que come no transporte, na locomoção deve ser mais ou menos assim, não é? Ou você come coisa saudável também? (Luiz, 2017).”

É fruta, só fruta. Eu adoro fruta. Se eu pudesse viver só de fruta, eu vivia. Geralmente eu faço uma marmitinha só de fruta e uma carne. Frango ou carne vermelha, só. É o suficiente para mim (Natan, 2017).

Queria ter essa alimentação (Vinícius, 2017).

Eu também (Luiz, 2017).

Nossa, eu também (Natália, 2017).

Sobre a diferença entre as práticas cotidianas e as confraternizações, conclui-se que o referencial teórico apresentado para discussão trouxe somente dados genéricos para o entendimento desta modulação. Uma separação mais estruturada entre práticas cotidianas, divididas em dias da semana e finais de semana, e entre práticas em confraternizações, dividida entre eventos coletivos e eventos individuais, e a relação destas com critérios de escolha se faz necessário para melhor compreensão das práticas alimentares e de comensalidade.

Importante ressaltar que diferenças claras foram observadas entre as práticas do cotidiano e em confraternizações e que os critérios de escolha categorizados levam a uma compreensão mais aprofundada destas diferenciações. Os critérios de escolha como adequação à rotina, preço, saudabilidade da comida e tempo foram mais presentes no cotidiano, enquanto os critérios como companhia, tipo de experiência/evento, localização, sabor da comida e preparo da comida estiveram mais presentes em confraternizações.

Por fim, observa-se que os critérios de escolha para cada momento das práticas alimentares e de comensalidade apresentados podem trazer, assim como também apontado pelo estudo de Barbosa (2007), uma interessante reflexão sobre os diferentes significados atribuídos a cada momento.

4.4 Significados atrelados à comensalidade: sociabilidade

A fim de analisar os significados das práticas alimentares e de comensalidade relacionados à sociabilidade, foi solicitado aos participantes que discutissem a frase: “dividir a refeição com alguém me faz sentir mais próximo dessa pessoa”. Para completar os dados para análise foram utilizados, também, trechos atrelados aos significados encontrados nas perguntas referentes às práticas descritas anteriormente.

A sociabilidade, a capacidade humana de estabelecer e fortalecer laços sociais (BAECHLER, 1995), estabelecido por meio da comensalidade foi percebido principalmente pela conversa pelos participantes da pesquisa, dezoito de vinte e um universitários perceberam esta relação. Este dado reforça e confirma que a sociabilidade transforma a alimentação em um ato carregado de forte conteúdo social e de grande poder de comunicação, característico do homem civilizado como defendido por Flandrin e Montanari (1998).

Este significado atrelado à comensalidade também é percebido por estudantes universitários no estudo de Viero e Blümke, (2016). Os autores indicam que os entrevistados relacionaram a hora da refeição a um momento de conversa e interação entre as pessoas, reconhecendo o lado social exercido pelo alimento, assim como também ilustram os relatos a seguir:

Eu gosto de comer com alguém. É um momento especial. A refeição do dia seja um almoço ou jantar é algo esperado, eu gosto (Bianca, 2017).

O ato de você dividir a comida com alguém é muito legal, porque é aquilo que você está ali compartilhando um momento que você está acostumado a ser só seu, no dia a dia, igual todo mundo aqui come praticamente sozinho, ou com a família, é difícil você dividir uma comida com alguém. Normalmente você

vai dividir o que? Um saco de pipoca, uma batata, uma pizza normalmente, então eu acho que eu entendo mais dessa forma. Sempre que você vai dividir com alguém, é uma ocasião especial, não é no dia a dia, normalmente. Acho que é mais especial (Luiz, 2017).

Eu acho que a refeição dura muito mais quando você está com alguém que você tem afinidade. Tanto por você não comer tão rápido assim, para querer sair daquela situação e fazer outra coisa, mas tipo, você conversa e entre a refeição e a sobremesa, você vai conversar com a pessoa, você vai conversar como é que foi o seu dia e não sei o que, mas até às vezes, quando acaba tudo, você fica conversando, se está numa situação legal, então você vai ficar conversando com a pessoa e vai aproveitar, perguntar como é que foi o seu dia. No seu caso - é porque você falou que chega tarde em casa - mas se você pega na sexta-feira à noite, está com a sua esposa, vocês conversam, a refeição dura muito mais do que duraria com você sozinho, no restaurante (Vinicius, 2017).

[...] Se alguém me chama para almoçar é um convite especial porque sempre almoço sozinha, faz com que eu me sinta mais próxima daquela pessoa e eu acabo conversando com ela (Maria, 2017).

Os depoimentos trazem “a refeição com companhia” como uma experiência especial, diferente de quando estão sozinhos. A interação pela conversa tende a prolongar a duração da refeição e aproxima os envolvidos, evidenciando a comensalidade como o compartilhamento de uma experiência sensorial mútua promovendo a integração (MACIEL, 2001).

O estabelecimento de vínculo pelo compartilhamento de experiências e as memórias atreladas ao evento ocorrido são ressaltados no depoimento de Gabriel, apresentado a seguir:

Eu acho que é isso, o momento acaba se construindo, [...] virando uma rotina, eu acho que acaba criando esse momento, essa lembrança, ou até, se for o único momento mais no final de semana que seja algo que marque, se você come uma coisa que, nossa, isso é muito bom, automaticamente você acaba remetendo a pessoa, criando essa lembrança, acho que é isso (Gabriel, 2017).

A fala de Gabriel ilustra a abordagem de De Backer (2013) das refeições como rituais que contemplam um componente simbólico e emocional que se fixam na memória, e que os indivíduos tendem a repetir essas memórias para recuperar um pouco da experiência afetiva do passado, como rituais que contemplam um componente simbólico.

Os depoimentos de Renata e Igor evidenciam que pela comensalidade uma pessoa divide sua identidade, fazendo com que o vínculo estabelecido seja mais forte que somente compartilhar um espaço físico com alguém.

Eu acho que comer com a pessoa é que nem transar com o namorado, é uma coisa muito íntima. (risos) Você com os amigos, está com a turma lá, primeiro que é muito prazeroso comer, eu gosto para caramba de comer e segundo que você está comendo, você acaba comentando da vida, você acaba falando de você mesma e você acaba comentando mais, é diferente de você estar na sua

sala da faculdade e conversar com alguém do seu lado, você eu acho que não pega aquela intimidade, como você está comendo, eu sempre reparei que todos os meus amigos mesmo, eu peguei intimidade comendo, é uma relação de intimidade. Entendeu a minha lógica? [...] (Renata, 2017).

Eu acho que a refeição é uma coisa indiretamente íntima porque são seus gostos que tão no prato. Então, quando você tá dividindo seus gostos com uma pessoa, essa pessoa se torna íntima de você. Você cria um vínculo, uma relação de afeto com ela. Eu acho que é uma boa maneira de se criar laços com essa pessoa, saindo pra almoçar, saindo pra jantar, dividindo um horário pra comer. Acho super legal (Igor, 2017).

Estes depoimentos ilustram o pensamento de Pitt-Rivers (2012) para quem o ato de comer supõe um grau maior de intimidade do que a mera presença. A comida compartilhada foi percebida como catalisador da vida social, ilustrando também o paradoxo fundamental da comida abordado por Simmel (1998) - mesmo sendo um ato individual, uma vez que a comida é consumida, o comedor se torna o que come e é integrado à esfera cultural.

Nos comentários de Renata e Igor a intimidade e aproximação foram relacionados à interação dos participantes da refeição. Já Guilherme traz um interessante depoimento que demonstra o estabelecimento de vínculo pela intimidade, sem a necessidade da conversa, ilustrando relações de convivialidade:

Às vezes você almoça com a pessoa e conversa com a pessoa, você se sente próxima dela. Eu gosto muito de conversar, é muito legal. É uma sensação gostosa. Em refeições cotidianas a gente não fica conversando durante a refeição. Não é um silêncio constrangedor, é comum de pessoas com quem você convive todos os dias e está tudo bem. Mesmo assim me sinto mais próximo deles porque mesmo que nós não estejamos conversando a gente está próximo e está comendo juntos e faz questão disso (Guilherme, 2017).

O relato apresentado evidencia a comensalidade como forma de integração dentro do círculo de convivialidade, pelo sentimento positivo de pertencimento, descrito por Schechter (2004) como a consciência comunal de sua identidade.

O compartilhamento da comida também foi abordado como espaço de integração e de encontro em muitos depoimentos, pelo compartilhamento de uma experiência sensorial mútua. Neste momento de interação proporcionado pela comida, diversos grupos sociais foram citados, como amigos e colegas de faculdade, os colegas de trabalho e pessoas de um curso extracurricular, como observamos a seguir:

Eu acho que o momento da refeição é o único momento que é propício pra você conseguir conversar com uma pessoa. Eu acho que às vezes tem pessoas que eu vejo na faculdade que eu normalmente não converso com elas e tal,

mas que no momento que eu estou almoçando, mas eu estou almoçando sozinha e eu vejo que ela tá almoçando sozinha, é um momento, acontece às vezes de eu puxar assunto ou de conversar, acho que às vezes, o momento de comer é um momento que é uma oportunidade pra você conhecer umas pessoas diferentes, até isso que você falou, de que é o momento de ir no escritório, todo mundo tá conversando junto, é o momento de integração (Laura, 2017).

[...] eu também acho que enquanto você tá sentado comendo, você não vai ficar comendo em silêncio. Você conversa com a pessoa que tá ali e você acaba criando alguma coisa. As minhas amigas que são mais amigas da faculdade de jornalismo são as que no começo a gente nem era tão próximas, e aí a gente almoçava sempre nos mesmos dias na faculdade, e aí a gente começou a almoçar sempre juntas, aí começou a conversar e fiquei: "puxa, tenho muito a ver com ela, tem muito a ver comigo", agora sei lá, sai todo fim de semana, tá fazendo TCC juntas e foi porque a gente começou almoçando juntas na faculdade (Carolina, 2017).

Quando eu trabalhava, eu acho que na hora que a gente almoçava, é a hora que a gente criava um vínculo com a pessoa porque no dia a dia do trabalho, às vezes quando você quer conversar com uma pessoa, era uma coisa profissional e você falava de um jeito, e aí na hora do almoço era uma coisa muito mais descontraída que você falava de outro jeito. Então, acho que nesse sentido, é onde você cria vínculos com a pessoa porque você não tem outro momento de criar vínculos, acho que no momento que você estaria é, vai tomar um café talvez ou comer uma coisinha à tarde, mas acho que principalmente na hora do almoço é quando você cria vínculo com o pessoal que você trabalha. Isso fazia a diferença pra mim [...] (Gabriela, 2017).

Eu já fiz cursos que eu já fui, curso muito específico de uma área, na veterinária, então que eu já fui e ninguém mais que eu conhecia tinha o interesse de ir naquele curso, eu fui sozinha. Então, ali a gente acaba conhecendo outras pessoas e tinha o momento do coffee, lanchinho e tal, do almoço, que ali é o momento que a gente conversava sobre interesses diferentes, sobre outras universidades, tipo conhecer mesmo a pessoa, né. Mas dentro do curso ali, a gente não tem essa oportunidade, no momento da alimentação, a gente tinha. Era um momento mais de criar vínculo mesmo (Ingrid, 2017).

A comensalidade descrita nos depoimentos reforçou e estabeleceu vínculo com pessoas em diversos cenários. Interessante ressaltar que comensalidade foi apresentada como um momento de interação mais pessoal dentro de ambientes profissionais e acadêmicos. A comensalidade também aparece como um espaço de interação e encontro mesmo dentro da família nuclear, como demonstram as falas de Natalia e Artur:

[...] eu gosto muito de fazer bolo, então normalmente quando eu faço bolo é para a minha família assim, em casa, e o bolo está ali para comer, todo mundo desce para a cozinha, a gente senta, come e mesmo que seja só assim, para conversar sobre o bolo. Então é um momento que a gente fica mais próximo mesmo, porque às vezes eu estou no meu quarto, o meu irmão está no dele, o meu pai está na sala, a minha mãe está costurando e aí o bolo está pronto.

Todo mundo vem, come e conversa sobre qualquer coisa assim. É um momento bem para aproximar mesmo, todo mundo (Natália, 2017).

Tem essa questão da conversa e da aproximação. Em casa eu sempre tenho muita coisa para conversar com os meus pais sobre a faculdade, conversamos bastante quando durante a refeição [...] (Artur, 2017).

Além do compartilhamento da comida, a bebida também foi citada como ponto central de encontro e de sociabilidade, conforme é ilustrado pelo relato de Ingrid:

Não é lugar de alimento, mas o bar da faculdade é um lugar que a gente conhece muitas pessoas de outros cursos. Eu fiz várias amizades que conversa todo dia com essas pessoas que eu conheci no bar da faculdade. Então, é um momento que é de descontração, que nem se você sentasse pra comer, mas num bar (Ingrid, 2017).

Confirmando um ponto abordado por Fischler (1995) que ressalta o consumo de bebidas alcoólicas também como uma ocasião coletiva, que possibilita a troca e a comunicação criando momentos de sociabilidade.

O compartilhamento da comida, abordado como espaço de integração e de encontro anteriormente, foi relacionado pelos grupos também a diferentes funções. Além de reforçar vínculos existentes, como já observado, foi relatado o desenvolvimento de novos vínculos e a retomada de vínculos perdidos. Ilustrando a própria definição de sociabilidade, entendida por Baechler (1995) como a capacidade humana de estabelecer e fortalecer laços sociais e redes, conectando, mesmo que momentaneamente, os indivíduos envolvidos.

Os relatos de Igor e Vinicius ilustram a comensalidade como espaço para desenvolver novos vínculos, tanto de amizade quanto de relacionamentos amorosos:

Que geralmente, você vai no restaurante, no mesmo lugar e você quer conhecer uma pessoa diferente, você fala: "ah, tem um restaurante que eu já fui, tem um lugar que eu já fui, a gente podia combinar de comer lá, a gente já se encontra lá". Então, acho que isso é muito comum você utilizar o lugar, o espaço pra dividir refeição, pra criar um vínculo com uma pessoa que talvez você não conheça direito. "Vamos almoçar naquele restaurante que eu fui há um mês atrás, eu achei super maneiro, queria te mostrar". Então, é uma interação legal (Igor, 2017).

Eu lembro quando eu era mais novo, o pessoal, tipo uns amigos, tinham o costume de ir no Outback - não sei se vocês tinham também – a gente marcava sei lá, um final de semana por vez, cada dois meses, e ia todo mundo no Outback. Chamava 40 pessoas para ir no Outback e tinha aquela coisa, obviamente todo mundo pedia batata, então você tinha que dividir a batata com umas cinco pessoas, então você conversava, às vezes era uma pessoa que eu nunca tinha falado na minha vida, que era amigo de um amigo e, por causa da batata, eu comecei a conversar com a pessoa e aí a pessoa sei lá. A minha namorada eu conheci assim, [...] A gente ia no Outback, no aniversário de uma outra amiga delas, e aí a gente estava dividindo a batata e eu conheci ela,

comecei a conversar com ela, a gente virou amigos, [...] enfim, longa história. (risos) Mas eu acho que dividir a comida é, sei lá, me aproxima bastante das pessoas (Vinicius, 2017).

Interessante apontar que nos dois depoimentos, a sociabilidade pela comensalidade foi desenvolvida em estabelecimentos comerciais. Além de criar novos vínculos, a retomada de vínculos perdido pela comensalidade também foi relatada por Isabela e Gabriel:

Eu já tive muito isso também, de grupos de amigos que a gente acabou se afastando e a gente se reaproximou pela comida (Isabela, 2017).

[...] No La Mar, tem uma galera que eu estou afastado e já aconteceu caso de uns três amigos em comum, e eu falo assim: "ah, gente, vocês precisam conhecer esse lugar". E fazia um ano que eu não via aquela pessoa, falei: "vamos em tal lugar, pra gente conversar, e você vai conhecer e você vai amar". E deu super certo, as pessoas gostaram do ambiente e eu consegui me aproximar de novo dessas pessoas marcando num restaurante, no La Mar. Então, foi um ponto de encontro e criou aquele momento (Gabriel, 2017).

Interessante evidenciar que incluir alguém em um grupo de convivência também foi relatado como função da comensalidade como espaço de sociabilidade, como aponta a fala de Vinicius. Exemplificando o conceito de socialização, definido por Bauman (2001) como a interação do indivíduo com a sua estrutura social; e demonstrando que a refeição pode ser um espaço cultural para a socialização e sociabilidade de pessoas, como apontado por Danesi (2011).

Para mim também, quando eu comecei a ficar com a minha atual namorada, ela sempre vai em casa e a minha mãe gosta de cozinhar - eu estava falando antes que a minha mãe adora cozinhar - então, a comida da minha mãe é muito boa e eu sempre quis mostrar para a minha namorada, o quanto a comida da minha mãe é boa. Então, às vezes ela não queria comer, ou não gostava, falava que não queria comer e eu falava: "mas experimenta", eu pegava um pouquinho, dava para ela e ela gostava, sempre isso aproximava um pouco. Era um momento que era só meu e da minha mãe, e se tornou dela também, é uma coisa que a gente divide e me deixou bem mais próximo dela do que eu sou hoje, do que eu era antes, quer dizer. E, hoje, sou bem mais próximo dela do que era antes (Vinicius, 2017).

Sobre a sociabilidade conclui-se que a importância do momento da refeição foi percebida pelos participantes como forma de iniciar e reforçar vínculos sociais, porém a dinâmica desta interação foi pouco explorada, sendo um campo interessante para futuras pesquisas.

Importante ressaltar que a sociabilidade exercida pela comensalidade foi percebida pelos universitários estudados como espaço de integração e de encontro e relacionados a diferentes grupos sociais, como a família, amigos, colegas de trabalho entre outros, e desenvolvidos tanto em ambiente residencial quanto em estabelecimentos comerciais.

4.5 Significados atrelados à comensalidade: socialização

A fim de analisar os significados das práticas alimentares e de comensalidade relacionados à socialização, foi solicitado aos participantes que discutissem a frase: “a forma como eu como é influenciada pela minha família.”. Para completar os dados para análise foram utilizados, também, trechos atrelados à significados encontrados nas perguntas referentes às práticas descritas anteriormente.

O sistema de socialização pela comensalidade permite que um indivíduo não apenas aprenda, mas também reforce, de forma continuada, normas sociais que incluem decisões sobre o que, como, quando e com quem realizar suas refeições em cada cultura e cada grupo (SIMMEL, 1998; FISCHLER, 1995).

A socialização atrelada à comensalidade foi percebida pelas regras sociais relatadas pelos jovens universitários estudados, como por exemplo as escolhas alimentares, as maneiras à mesa, o local para as refeições e o uso do celular, entre outros. Demonstrando que a experiência de compartilhar uma refeição é uma parte importante do processo de socialização como descrito por Simmel (1998) e Fischler, (1995).

Carneiro (2005) considera que o alimento é o primeiro e o maior dos paradigmas do comportamento moral aceito pela sociedade. A construção das regras alimentares é relacionada diretamente às refeições em família (MESTDAG, 2005; POULAIN, 2002). Os relatos de Guilherme e Beatriz ilustram essa construção de hábitos alimentares pela convivialidade familiar.

Eu concordo. Várias coisas na minha vida são resultado da minha interação familiar. A alimentação não é diferente, minha mãe sempre me influenciou a comer verdura, legume, eu não torço o nariz para legumes no geral. [...] (Guilherme, 2017).

Eu acho que a gente falou um pouquinho disso já, né. Como cada um come, como era costume de família. Pra mim, isso é claro que acontece (Beatriz, 2017).

Não apenas padrões alimentares foram relatados, mas também as regras diretamente ligadas à comensalidade, como maneiras à mesa e trajas, foram observadas nos depoimentos:

É, a minha mãe também é chata, tipo, com essas coisas [obrigação de sentar na mesa], e eu acho hoje em dia, até eu me vejo também um pouco com essa sensação, acho que é de hábito, acho que pra mim seria muito estranho porque eu tento sempre, eu pergunto: "alguém tá chegando" pra esperar porque mesmo agora, cada um tendo meio que a sua rotina, cada um tendo o seu horário, eu tento ao máximo ficar esperando pra jantar ou janto antes do que eu estava querendo pra tentar ao máximo comer todo mundo junto (Laura, 2017).

Em casa também tem essa coisa de comer na mesa. A gente nunca come no sofá, sempre tem que comer na mesa e a minha mãe tem uma coisa, sei lá, ela não gosta que coma de pijama, então de final de semana, você tá em casa, tá na hora do almoço, você acabou de acordar e vai almoçar, você tem que trocar de roupa, não pode comer de pijama que ela não gosta (Beatriz, 2017).

Eu só fui perceber como eu fui influenciada negativamente aqui, agora. A gente estava conversando e eu parei pra pensar, "é, meus pais não tem costume de sentar na mesa pra comer". [...] eles também passaram coisas boas. Tipo, lá em casa todo mundo come, [...] saudável, essas coisas, eram coisas que meus pais ensinaram, mas a refeição não é um momento, um ritual igual é em outras casas. [...] A minha família nunca teve muito isso (de comer junto), agora que vocês tão falando. Talvez por isso que sou assim (não tem o costume de comer na mesa). Porque a gente, quando eu era mais nova, morava em Goiânia com meus irmãos, meus pais, o almoço, a gente às vezes almoçava junto, mas desde pequeno eu e meus irmãos a gente sempre teve uma rotina muito doida, de fazer natação, piano, balé, então a gente nunca estava muito em casa, mesmo criança. O meu pai viaja a trabalho, a minha mãe não janta, então as refeições eram meio sozinhas desde aquela época. E a gente nunca teve muito isso de sentar pra comer juntos, a não ser de fim de semana quando sai. [...] (Carolina, 2017).

Todos os depoimentos demonstram a existência clara dos hábitos e regras relacionadas à comensalidade, além do tipo de comida servida. Essas regras e costumes claros regulando a disposição dos comensais, a distribuição e a partilha, bem como maneiras à mesa é denominado por Fischler (2011) de padrões de comensalidade. Interessante apontar que cada depoimento envolveu padrões de comensalidade diferentes, dependendo das imposições de cada família, como local para refeição, roupa adequada, e a busca por companhia.

Os padrões alimentares e preferências alimentares também foram relacionadas aos costumes da família nos depoimentos de Natalia e Vinicius, comprovando os resultados do estudo de De Backer (2013) que sugerem uma relação da frequência de refeições familiares lembradas pelos estudantes, com as frequências atuais de comensalidade destes.

Eu acho que a minha família influencia bastante na questão de não, sempre fazer questão de comer, sei lá, comidas sofisticadas, ou sair para comer. Eu

sempre fui um cara muito caseiro e a minha mãe também, então ela sempre gostou de comida em casa, jantar: “vamos sair?”, “não, eu faço a comida”, então eu tenho mais costume de gostar de comer em casa. Que nem as minhas amigas aqui da faculdade, elas gostam de sair todo o dia para almoçar fora, gastam eu acho que 30 reais por dia, mas na verdade para mim, não é nem por causa do dinheiro, sei lá, eu não faço questão de comer fora. Eu gosto mais de comer a comida que a minha mãe fez, tipo comida caseirinha, bonitinha, gostosa, que é mais gostosa que restaurante, [...]. Acho que isso eu puxei muito da minha mãe, porque ela nunca gostou de sair para comer, sempre gostou de fazer a comida dela e comer o que ela fez, aproveitar o que ela, a comida dela (Vinicius, 2017).

Eu sou bem igual a você, porque na minha casa é sempre a minha mãe quem faz a comida, então a gente tem muito o costume de comer em casa, comida caseira. Sempre que algum vem e fala: “vamos comer um lanche? Estou com vontade de comer um lanche assim, tipo um McDonalds”, uma que eu não como carne, o McDonalds não tem nada para mim e eu sempre fiquei meio assim: “como assim você quer comer um lanche? É muito melhor comer um arroz e feijão, sei lá, uma coisa mais caseira mesmo, assim.” Isso influencia bastante porque todo mundo na minha casa é assim, só assim, salvo as exceções, que às vezes alguém fala: “vamos comer um japonês”, que é uma coisa mais diferente (Natália, 2017).

Em contrapartida aos relatos da socialização dos hábitos alimentares em ambiente familiar, alguns depoimentos confirmam a crença de que as características pessoais são mais fortes do que as características gerais da família, como os apresentados abaixo.

Para mim, não. Eu sou o oposto lá de casa, todo mundo demora para comer, eu sou aquela que sempre come e vai embora. Desde pequenininha, meus pais falavam que eu fazia um prato de pedreiro, comia e saía para fazer minhas coisas, brincar. Hoje é a mesma coisa, eu chego, vou comer, converso um pouquinho e já saio. O pessoal lá em casa não, tudo demora, cansei de levar bronca: “tem que mastigar direitinho para digerir e bla bla bla, la, bla,bla.” (Renata, 2017).

[...] eu vejo, por exemplo o meu cunhado, ele é uma criança e ele também é assim, os pais dele comem devagar na mesa, todo mundo sentado, mas a irmã dele, sempre quando ela terminava, ela ficava na mesa esperando todo mundo terminar, ele não, só vira e sai andando (Luiz, 2017).

Pelos comentários de Renata e Luiz podemos explorar o conceito de gastroanomia de Fischler (1995), onde se observa a prevalência da decisão individual sobre a coletiva, a flexibilização das sanções sociais e o enfraquecimento das normas e regras referentes à alimentação. Sair da mesa enquanto os outros ainda comem e mastigar de boca aberta podem ser considerados exemplos deste conceito.

As regras implícitas no momento da comensalidade não se aplicam somente aos membros da família, também são estendidas a amigos, namorados e outros convidados que

compartilham a mesa. Esta imposição das regras familiares às pessoas de fora da casa foi ilustrada pelos depoimentos a seguir:

Uma coisa [...] que você come às vezes no sofá. Na minha casa, não existe essa opção. Tipo, acho que se um dia eu pegar um pratinho e for pro sofá, eu acho que minha mãe me mata, assim. Então, na minha casa não tem essa opção, mesmo quando eu estou com amigos ou alguma coisa de não sentar na mesa. De sentar no sofá, até porque ela é decoradora de interiores e meio apegada aos móveis. Mas assim, na minha casa, quando eu como em casa, todo mundo tá junto na mesa e ao mesmo tempo. Então, enquanto meu irmão tá fazendo alguma coisa, terminando um trabalho, a gente vai esperar ele chegar pra todo mundo começar a comer. Então, minha mãe é muito, com isso ela é bem chata assim (Gabriela, 2017).

Em casa sou só eu e minha mãe, então não pode chegar na mesa com o celular na mão. Não pode, ela não deixa. O celular fica no quarto, fica na pia, mas não vai para a mesa para você não pegar e olhar, ou acender e você ficar tenso. A gente nunca leva. Isso quando eu estou com ela. [...] Até quando eu levo minha namorada em casa, no começo ela levava o celular para a mesa, aí minha mãe estava tirando o prato, ela pegava e minha mãe já dava bronca: "não, vamos conversar, e tal, a gente está comendo." É legal conversar, interagir (Vinícius, 2017).

O uso do celular e o local da refeição foram exemplos de regras impostas aos convidados, trazidos nos depoimentos, exemplificando aspectos das obrigações de hóspedes e anfitriões discutidos nos estudos de hospitalidade e reforçando a importância da aceitação de regras para estabelecimento de vínculo (MONTANDON, 2011; PITT-RIVERS, 2012).

Segundo Ochs e Shohet (2006) comer com pessoas socializa os participantes para a concretização sociocultural da idade, sexo e outras posições sociais, e Danesi (2011) evidencia que eventos entre amigos foram descritos como forma de socialização por jovens. Exemplos desse processo podem ser observados a partir dos relatos dos jovens universitários estudados ao descreverem regras sociais relacionadas à diferentes companhias e locais.

Eu tenho um *date*, e era um dos primeiros encontros com meu ex-namorado, e aí a gente foi comer no temaki, e aí eu estava muito consciente de tudo que eu estava fazendo, eu não conseguia comer porque eu estava: "será que eu estou bonita comendo esse temaki?". Então, é uma coisa que pesa, ficava nervosa e eu acho que pra mulher tem ainda esse negócio de... ai, quando eu era mais nova, hoje em dia eu não ligo pra isso, mas tipo, ai, comer em público, essas coisas que todo mundo fica com pressão, ai, mulher não pode comer muito, e eu ficava regulando e querendo comer toda bonitinha, trocando talher, não sei que. Aí agora com a família, não. Eu fico tranquila, eu como o que eu quiser e do jeito que quiser. Mas no geral, é isso, eu acho que se é num encontro, você tá mais nervosa com toda a situação, se não é alguém que você tem intimidade, e aí você tá consciente do que você tá fazendo (Carolina, 2107).

[...] E uma coisa que eu concordo muito com o que você falou, de que quando eu estou comendo com minha família, eu me sinto muito mais à vontade pra comer, como o que eu quero, parece que não tá ninguém muito vendo o que eu estou comendo. Agora, quando eu estou comendo com amigos ou com *date*, eu tento tomar muito cuidado: "será que eu estou comendo muito? Será que o jeito que eu estou comendo tá estranho?". Eu fico me policiando com algumas coisas, eu como mais de pouquinho em pouquinho, tento comer com mais calma, eu tento me policiar mais, enquanto que eu estou em casa, ou também com amigos muito próximos que eu já estou bem à vontade, aí eu nem penso, nem tento prestar atenção no jeito que eu estou comendo e tal (Laura, 2107).

As falas de Carolina e Laura abordam como os padrões de comensalidade modificam-se de acordo com o grupo nos quais elas estão inseridas, seja em um *date* ou com as amigas, a quantidade e a maneira de se alimentar são descritas como diferentes. Elas também apontam que com a família sentem-se mais à vontade do que com outras companhias, sem precisar se policiar com as regras como nas outras situações. Independente da companhia as refeições são descritas por Ochs e Shohet (2006) como ‘locais culturais’ (*cultural sites*) onde membros de diferentes gerações e gêneros interagem para aprender, reforçar, enfraquecer ou transformar os modos de agir, pensar e sentir uns dos outros.

Tentativas de manutenção dos padrões de comensalidade familiar foram apontados pelas entrevistas de Carvalho *et al.* (2017) no contexto paulista. O relato de Gabriela exemplifica uma estratégia para manter a comensalidade: a imposição de uma regra clara para os membros da família:

Uma coisa muito legal que minha mãe fez é que a minha família era meio assim também, todo mundo tinha seus horários e ninguém se encontrava. E ela falou: "meu, a gente mora na mesma casa e ninguém se encontra, ninguém se fala". Porque cada um tem um horário, eu estudava a noite, aí depois estudava de manhã, meu irmão estudava o dia inteiro e ela trabalhava e tal. E aí ela meio que pôs uma regra que uma vez por semana, de segunda a domingo, uma refeição a gente ia comer juntos e falar uma coisa boa e uma coisa ruim da semana. Então, a semana inteira todo mundo ficava tentando pensar um jeito de todo mundo conseguir almoçar junto ou almoçar ou jantar junto de dia de semana ou de fim de semana. E foi uma coisa que fez muita diferença porque hoje todo mundo almoça junto quase. Claro, não é todo dia que dá, mas acho que todo mundo começou a valorizar mais tá junto nas refeições. Acho que fez muita diferença (Gabriela, 2017).

Essas mudanças nos padrões de comensalidade também foram atreladas a transição do estágio da vida por Gabriel. Somando-se aos resultados dos estudos de Danesi (2011) e De Backer (2015) que demonstram a influência das mudanças alimentares contemporâneas em

jovens e universitários, especialmente pela crescente independência dos padrões familiares relacionada a fase de transição, buscando maior autonomia.

Em casa tinha isso antigamente, de todo mundo comer junto, aí no decorrer da vida, cada um seguiu o seu caminho, começou a parar isso. Hoje em dia a gente chegou, cada um come no seu horário (Gabriel, 2017).

Os relatos abaixo apontam que mudanças nos padrões de comensalidade também foram percebidas pelos participantes como mudanças dos hábitos familiares, pela adaptação a novos ambientes e relações.

Eu concordo com isso que eu acho que é uma mistura muito do que você vê na tua família e de escolhas suas que você vai obtendo (Laura, 2017).

Eu acho que até um certo ponto, porque quando você está acostumado quando é pequeno a comer legumes, frutas. Tem pessoas que têm pais que estimulam e outras não, depende da criação. Vai mudando também de acordo com o seu crescimento e onde você vai trabalhar, o modo como as pessoas comem pode ser diferente do seu jeito. Os seus amigos te apresentam culinárias novas, isso vai influenciando, acho que é adaptável. Você vai se adaptando ao que o local pede e vai crescendo e adquirindo outros gostos também (Gabriele, 2017).

Eu tenho influências da minha família, mas acho que a medida que você vai crescendo você vai indo [...] para o lado do meio em que vive. Eu sempre optei pelo lado mais saudável, em casa tem muita fritura, muito refrigerante, tem tudo, mas eu prefiro sempre evitar essas coisas e comer salada, frutas. Na minha família nem todo mundo come salada e frutas, mas eu quero e gosto e acabei influenciando outras pessoas da minha família (Bianca, 2017).

É. Por exemplo, na minha família, a minha irmã mais nova que tem 16 anos, ela é a única vegetariana da minha casa e é por escolha dela. E eu sou a única da casa que não toma refrigerante, por exemplo, e é uma escolha minha. Então, acho que influencia muito, mas acho que é essa mistura mesmo (Gabriela, 2017).

Os relatos dos participantes confirmam que as regras e padrões alimentares estão em constante evolução e adaptação às novas situações, grupos e ambientes, pela aprendizagem, conforme descrito por Ochs e Shohet (2006).

Este mesmo processo de mudanças foi percebido, por Igor e Laura, de forma mais radical, como mudanças dos hábitos pelo rompimento dos padrões familiares

[...] minha mãe, ela sempre me levou muito no *fast food*. Eu tinha todos os brinquedos do McDonalds. Ah, lançou um novo lanche. Eu ia comer. Aí depois que eu fiz 15 anos, eu comecei a me interessar pela cozinha, pesquisar, verificar e aí pensei: "não, chega dessa vida, se eu seguir o mesmo caminho da minha mãe, que eu segui a vida inteira, que é mais fácil comprar comida congelada, comida pronta, aquelas caixas de lasanha que você tira da geladeira, *easy, easy*". Não, eu não vou seguir essa vida. Aí eu comecei a

verificar sobre alimentações, sobre a questão da nutrição adequada, consumir carne já é diferente, aí eu me tornei vegetariano, só que aí sempre tem aquele peso da família. Ah, mas e o ferro? E a proteína? Aí me irritava de um jeito, falei assim, “vou fazer acompanhamento médico”. Fiz acompanhamento médico, o nutricionista olhou pra minha cara, “você tá bem. Continua que é sucesso”. E aí eu vejo que se eu tivesse seguido a mesma linhagem que a minha mãe quer, comida fácil, talvez eu teria vários problemas de saúde do que se eu tivesse, não, vamos dar um breque, eu vou fazer a minha alimentação. E hoje eu me alimento saudável, comparado com o que eu me alimentava com 14 anos. Então, essa questão da família, na minha, não se aplica (Igor, 2017)

[...] eu acho que às vezes tem uma pessoa da faculdade, uma menina da minha sala que ela sempre fala isso e eu acho muito interessante, que ela fala que ela escolheu ter feito Nutrição e ter esse apego por comida porque ela via que, na casa dela, todo mundo comia de qualquer jeito e ela achava muito estranho todo mundo comendo só *fast food*. Ela falava, “mas como assim, eu vejo tanta gente por aí que come em família, por que que a gente não faz isso?”. E aí que ela entrou na faculdade com intuito exatamente meio de ver um pouco isso, e aí que ela começou a perceber que foi bem o contrário. Ela viu o que a família queria fazer, ela falou: "eu não quero fazer isso". E ela foi pro outro lado, então acho que é legal isso também, quando tem uma coisa muito nossa, mas como muitas vezes a gente é influenciado pela família também (Laura, 2017).

Sobre a socialização conclui-se que o referencial teórico apresentado para discussão trouxe majoritariamente dados teóricos. Porém, os estudos de Danesi (2011) e De Backer (2015) sobre a socialização no grupo etário estudado, trouxeram reflexões pertinentes à discussão, das percepções dos jovens sobre significados relacionados à comensalidade, sendo um campo interessante de futuras pesquisas.

Importante ressaltar que a socialização intermediada pela comensalidade foi percebida pelos universitários estudados como a construção dos hábitos alimentares por meio da convivência familiar e que as mudanças, adaptações ou rompimentos destes padrões estiveram relacionados a fatores, como transição do estágio de vida e influências da companhia e local.

4.6 Significados atrelados à comensalidade: identidade

A fim de analisar os significados das práticas alimentares e de comensalidade relacionados à identidade, foi solicitado aos participantes que discutissem a frase: “não gosto de comer com quem não tenho afinidade”.

A identidade demonstrada por meio da comensalidade aparenta não ter sido compreendida com clareza pelos participantes da pesquisa e/ou o padrão desta relação não foi percebido pela pesquisadora por meio dos discursos analisados. Questões étnicas, religiosas e, até mesmo, ideológicas costumam ser determinantes para a percepção de uma relação

identitária expressada pela comida, nenhum participante da pesquisa relatou restrições destas naturezas de forma clara, apesar de cinco participantes serem vegetarianos.

Ao desenvolver a comensalidade com pessoas fora do seu grupo social ou estranhos, alguns participantes relataram estranhamento e desconforto com a situação ou, até mesmo, repulsa. Porém, muitas situações diferentes foram citadas nas discussões e os fatores apontados como determinantes para o desenvolvimento ou recusa de interação foram muito variados como, por exemplo, personalidade, disposição a conversar, conhecimento prévio da pessoa, localização do encontro, entre outros.

Maiores investigações se fazem necessárias para compreender a percepção dos significados relacionados à comensalidade para o grupo em questão, interessante campo para futuras pesquisas.

4.7 Significados atrelados à comensalidade: pesquisa de listagem livre

A fim de analisar os significados das práticas alimentares e de comensalidade, foi realizada uma dinâmica com o método de listagem livre (*free-listing survey*). Foi solicitado aos participantes que listassem em sessenta segundos qualquer palavra ou expressão pensada a partir das cinco perguntas analisadas a seguir. Esta dinâmica buscou trazer indícios das práticas e de sentimentos relacionados à comensalidade, que podem ser utilizados para significação.

Os resultados obtidos para pergunta “o que significa para você comer sozinho?” são apresentados de forma sintética no Quadro 7, a seguir.

Palavras e expressões atrelados ao “comer sozinho”	Repetições
“Meu momento”, reflexão, paz	22
Solidão, tristeza	15
Atividades paralelas (televisão, celular, leitura)	13
Pressa, praticidade, rapidez	12
Cotidiano	4
Saborear	4
Geladeira	3
Outros	33

Quadro 7: Associações do “comer sozinho” pela pesquisa de listagem livre
Elaborado pela autora (2017)

Como observado o isolamento pela alimentação solitária pode ganhar uma percepção positiva (“meu momento, reflexão, paz”) ou não, divisão esta que também ocorreu nos relatos

das práticas cotidianas. Atividades paralelas (televisão, celular e leitura) podem estar presentes para reduzir os sentimentos de “solidão e tristeza” associados ao ato de comer sozinho. “Saborear” a comida como foco da refeição também ganhou evidência. Menções isoladas, como ovo, marmitta, bandeirão, fome, comer doce, foram incluídos em outros. Desta forma, os dois principais significados atribuídos ao “comer sozinho” remetem tanto à ter um momento de reflexão, quanto à experimentar solidão.

Os resultados obtidos para pergunta “o que significa para você comer com a família?” são apresentados de forma sintética no Quadro 8, a seguir.

Palavras e expressões atrelados ao “comer em família”	Repetições
Interação, conversa (interação social)	31
Alegria, amor, paz, saudades, prazer (sentimentos positivos)	28
Comida boa	7
“Ter tempo para”	3
Outros	34

Quadro 8: Associações do “comer em família” pela pesquisa de listagem livre
Elaborado pela autora (2017)

“Interação, conversa” foram expressões de grande destaque, assim como a associação a sentimentos positivos (alegria, amor, paz, matar a saudades), reforçando a refeição familiar como um arquétipo de união familiar por meio da comensalidade. A necessidade de tempo para seu acontecimento e a relação destes eventos a uma boa comida também são evidenciados. Menções isoladas, como churrasco, doce, barulho, casa, mãe, foram incluídos em outros. Desta forma, o principal significado atribuído ao “comer em família” foi estar, interagir e reforçar laços com pessoas queridas, experimentando sentimentos positivos.

Os resultados obtidos para pergunta “o que significa para você comer com os amigos?” são apresentados de forma sintética no Quadro 9, a seguir.

Palavras e expressões atrelados ao “comer com os amigos”	Repetições
Diversão, sair da rotina	35
Conversar, amizade, matar a saudades (interação social)	20
<i>Fast-food</i>	6
Beber	5
Comer bem	3
Outros	20

Quadro 9: Apresentação dos resultados da pesquisa de listagem livre para “comer com os amigos”
Elaborado pela autora (2017)

Como observado o “juntar a galera” está associado a um momento de entretenimento, de ter uma experiência fora da rotina entre amigos, reforçando laços sociais. Os *fast-food* estão presentes, assim como a bebida alcoólica, como protagonistas destes encontros. Menções isoladas, como foto, bandeirão, macarrão, besteira, foram incluídos em outros. Desta forma, o principal significado atribuído ao “comer com os amigos” foi divertir-se e fortalecer a amizade.

Os resultados obtidos para pergunta “o que significa para você comer em restaurantes?” são apresentados de forma sintética no Quadro 10, a seguir.

Palavras e expressões atrelados ao “comer em restaurantes”	Repetições
“Sair da rotina”, novidade, datas especiais	26
“Gastar dinheiro”	11
Interação, “socializar” (interação social)	10
Comer melhor	9
Experiência, prazer, “fazer algo chique”	7
Demora	5
Outros	33

Quadro 10: Apresentação dos resultados da pesquisa de listagem livre para “comer em restaurantes”
Elaborado pela autora (2017)

Como observado, os restaurantes são associados a uma programação para sair da rotina, conhecer algo novo, principalmente em datas especiais, provavelmente pela questão financeira apontada. É considerada uma forma de interação social, mas também foi trazida como uma experiência diferenciada, algo chique, com evidência para comida. Menções isoladas, como cardápio, variedade, pizza e escolher, foram incluídos em outros. Desta forma, o principal significado atribuído ao “comer em restaurantes” foi principalmente sair da rotina.

Os resultados obtidos para pergunta “o que significa para você comer em casa?” são apresentados de forma sintética no Quadro 11, a seguir.

Palavras e expressões atrelados ao “comer em casa”	Repetições
Comida caseira	14
Conforto, liberdade, tranquilidade, amor (sentimentos positivos)	13
Rotina, cotidiano	9
“Comer com a família”	6
Comer porcaria	5
Economia	5
Praticidade, pressa	5

“Trabalho para preparar”, lavar louça (trabalhos associados ao ato de cozinhar)	5
“Sentar à mesa”	4
“Comer vendo televisão”	4
Comida congelada	3
“Tempo para conversar”	3
Outros	17

Quadro 11: Apresentação dos resultados da pesquisa de listagem livre para “comer em casa”
Elaborado pela autora (2017)

Como demonstra o quadro, as respostas foram bastante diversas. Algumas dizem respeito ao tipo de comida degustada (comida caseira, comer porcarias, comida congelada), outras aos sentimentos experimentados (conforto, liberdade, tranquilidade, amor) e há também menção à companhia, local e práticas do cozinhar. Desta forma, um significado específico de “comer em casa” não pode ser atribuído.

Importante ressaltar que os significados encontrados também apontam para a associação entre a comensalidade e sentimentos positivos como prazer e felicidade, como demonstrado pela aplicação do mesmo método no estudo de CHO *et al.* (2015). Em contraponto, no mesmo estudo não houve divergências e comer sozinho foi associado apenas a emoções negativas como solidão e tédio.

Por fim, observa-se que os significados encontrados pela pesquisa estão em concordância aos resultados colhidos dos depoimentos. A combinação dos resultados foi crucial para entender melhor os contextos estudados e permitir as reflexões realizadas.

4.8 Análise geral dos dados coletados

A análise geral dos dados coletados tem como objetivo evidenciar os principais resultados encontrados na pesquisa analisar os dados, antes discutidos individualmente, de forma ampla e a fim de responder o problema de pesquisa desta dissertação - Quais os significados e práticas de comensalidade dos jovens universitários na cidade de São Paulo?

As práticas alimentares e de comensalidade descritas pelos jovens universitários estudados se encontram de acordo com o contexto apresentado tanto nas sociedades ocidentais (SOBAL, 2000; SOBAL; NELSON, 2003; DANESI, 2011; MESTDAG, 2005; MESTDAG; GLORIEUX, 2009; FISCHLER, 1995, 2011; POULAIN, 2002, 2013) e como também no contexto nacional (GARCIA, 2003; PROENÇA, 2010; RODRIGUES, 2011; PELLERANO,

2014; VIERO E BLÜMKE, 2016; CARVALHO *et al.*, 2017; GIMENES-MINASSE *ET AL.*, 2017).

Sobre práticas de comensalidade cotidianas dos jovens universitários estudados, observa-se uma presença representativa de refeições solitárias, principalmente em decorrência ao planejamento diário mais individualizado. O critério da companhia foi secundário a critérios relacionados ao tempo gasto, praticidade da localização e adequação rotina.

As refeições com companhias diversas, como a família nuclear, os amigos, o companheiro amoroso, os colegas da faculdade, trabalho ou estágio, estiveram presentes nos depoimentos. Porém estas foram descritas com menor congruência e predominantemente relatadas ocorrerem por acaso ou por conveniência; a companhia não era planejada, somente se estivesse disponível no horário e local do acontecimento da refeição a comensalidade ocorria.

Interessante ressaltar que apesar da alimentação solitária ter despertado em alguns relatos sentimentos negativos de aflição, solidão e desconforto, a conveniência está acima do prazer do momento da refeição compartilhada. Em contrapartida, houve também depoimentos que privilegiam a alimentação solitária pelo prazer deste momento de reflexão, conexão pessoal e de atividades paralelas prazerosas como a leitura.

O principal local descrito para a realização das práticas alimentares cotidianas foi a própria residência; outros locais comumente descritos foram a faculdade e o trabalho de forma genérica, o refeitório da faculdade e do trabalho e o carro; estabelecimentos comerciais como, *fast-foods*, *self-services* e restaurantes, também foram citados, mas em menor frequência.

Novas práticas apontadas por estudiosos da área foram observadas, como a simplificação da estrutura das refeições, o maior número de alimentações extra-prandiais, o *snacking*, a deslocalização da refeição, o *eat on the go* e individualização foram observadas em detrimento da comensalidade.

Notou-se que uma das maiores preocupações com a alimentação cotidiana descrita pelos universitários foi o preço, principalmente relacionada à alimentação fora do lar, sendo a utilização do refeitório universitário (bandejão), de marmitas ou lanches alternativas relatadas para economizar. A questão econômica foi pouco explorada no referencial teórico, porém nos achados desta dissertação esta apresenta, juntamente com o tempo e adequação a rotina, uma relação direta ao aumento das novas práticas alimentares.

Por outro lado, questões como saúde e estilo de vida, principalmente o vegetarianismo, trazem a atenção dos jovens para sua alimentação, fazendo-os buscar por alternativas que alinhem seu estilo de vida à sua rotina.

Sobre práticas de comensalidade em confraternizações dos jovens universitários estudados, os depoentes relatam uma variação das práticas alimentares de acordo principalmente às pessoas envolvidas na atividade. A forma de comemoração ou estilo da atividade proposta é adaptada ao tipo de companhia, afetando todas as dimensões das refeições priorizando a comensalidade.

As refeições familiares tiveram destaque e foram apresentadas em diversas maneiras, desde refeições em restaurantes a refeições residenciais com preparo compartilhado. Interessante ressaltar que o sabor da comida e a forma do preparo caseiro da refeição foram valorizados e priorizados, principalmente em comemorações de feriados como, Natal e Páscoa. Atividades em que a alimentação tinha importância secundária, como o entretenimento e a ingestão de bebidas, foram mais descritos nos encontros com os amigos.

As companhias relatadas foram similares às relatadas nas práticas do dia-a-dia, porém a família nuclear foi ampliada para família tradicional, considerando tios, primos e avós. Porém ficou evidente a importância da companhia e do compartilhamento de experiências para a criação de vínculo humano demonstrou-se reforçada nesta categoria.

O universo dos locais para as práticas em confraternizações também foi ampliado; os estabelecimentos comerciais foram como mais frequentes que nas práticas e incluídos outros estilos, como a praça de alimentação de *shopping centers* e feiras de rua, assim como a residência de membros da família e a residência de amigos.

O uso da tecnologia, principalmente do celular como forma de companhia na alimentação solitária, e de atividades secundárias como assistir televisão, foram muito presentes nas práticas cotidianas. Já em momentos de confraternização e comensalidade, o uso da tecnologia foi reduzido e, até mesmo, condenado. O uso das redes sociais como fonte de informações para preparo de alimentos, escolha alimentar e indicação de estabelecimentos comerciais foi ressaltada pelos depoimentos.

A cozinha revelou-se presente na vida de um número representativo dos jovens estudados, tanto no cotidiano como em confraternizações. Porém a valorização do ato de cozinhar juntos em momentos de confraternizações pelos sentimentos positivos despertados e pelo vínculo estabelecido e reforçado extrapola os significados simbólicos da comensalidade também para o ato de cozinhar em conjunto.

A distinção das práticas de comensalidade cotidianas e em confraternizações constatada nesta dissertação também é observada no estudo de Grignon (2001), que apresenta uma diferenciação entre a comensalidade cotidiana e a comensalidade excepcional, referindo-se a eventos festivos, como aniversários e feriados. Assim como observado nos depoimentos

coletados, o autor ressalta que a forma festiva de comensalidade pode ser considerada menos vulnerável às tendências de individualização do que a comensalidade de todos os dias.

Os resultados mais congruentes e, portanto, os que forneceram maior clareza sobre as práticas realizadas, abordaram as práticas cotidianas durante a semana e as práticas em confraternizações coletivas, principalmente em feriados, como Natal, Páscoa, Dia das mães entre outro. Desta forma, a partir das características destas categorias relatadas pelos participantes do estudo, foi possível observar duas tendências que se manifestam de forma opostas.

As práticas cotidianas durante a semana são individualizadas, sujeitas principalmente à adequação da rotina, tempo e preço. Observa-se a maior prevalência das refeições em estabelecimentos comerciais rápidos, prática de lanches, alimentação solitária, alimentação como atividade secundária e o uso do celular nas refeições.

A práticas em confraternizações coletivas são mais baseadas em uma concepção social e privilegiam a comensalidade. Observa-se maior prevalência das refeições compartilhadas, o sabor da comida como critério prioritário e a valorização do seu preparo.

Essa tendência de conceituar a alimentação em termos individualistas ou a partir de uma concepção comensal, contemplada nos relatos divididos entre as práticas cotidianas e em confraternizações como nos dois polos, também foi observada por Danesi (2011).

Apesar de questionados sobre a diferença das práticas do dia-a-dia e das práticas hedônicas / festivas, os jovens também trouxeram como padrão de diferenciação o conceito de dias da semana *versus* finais de semana, como descrito em muitos estudos da área (FISCHLER, 1995; MESTDAG, 2005; MESTDAG; GLORIEUX, 2009; POULAIN, 2013, 2002). Confirmando, também, o conceito da alternância semanal entre refeições funcionais durante a semana e refeições sociais no final de semana, relatado por Poulain (2002).

Contemplando os dois conceitos acima apresentados, Barbosa (2007) propõe uma organização das refeições em três categorias: (a) o sistema de refeições semanal, (b) o sistema de fim de semana e (c) o sistema ritual dividido em duas subcategorias, (i) os rituais “coletivos”, que abrange festas comemoradas por toda a sociedade e (ii) os rituais “domésticos/familiares”, relacionado às comemorações familiares ou individuais.

Decorrente da quantidade e diversidade dos dados coletados, a partir dos depoimentos dos jovens universitários, e baseado na abordagem de Barbosa (2007), propõe-se aqui uma divisão das práticas alimentares e de comensalidade para futuras pesquisas em quatro momentos, divididos em duas categorias com duas subcategorias cada, conforme ilustradas no quadro 8, a seguir:

Categoria	Descrição
Práticas cotidianas	Práticas alimentares desenvolvidas no cotidiano desenvolvidas tanto durante a semana como nos finais de semana
Subcategoria	
Práticas cotidianas durante a semana	Práticas alimentares desenvolvidas no cotidiano desenvolvidas tanto durante a semana
Práticas cotidianas nos finais de semana	Práticas alimentares desenvolvidas no cotidiano nos finais de semana
Categoria	Descrição
Práticas hedônicas/comemorativas	Práticas alimentares desenvolvidas em momentos comemorativos, referindo-se tanto a festas comemoradas por toda a sociedade, como às comemorações familiares ou individuais
Subcategoria	
Práticas hedônicas/comemorativas coletivas	Práticas alimentares desenvolvidas em momentos comemorativos, referindo-se a festas comemoradas por toda a sociedade, como Natal, Páscoa, Dia das mães entre outros feriados e datas especiais.
Práticas hedônicas/comemorativas individuais	Práticas alimentares desenvolvidas em momentos comemorativos, referindo-se às comemorações familiares ou individuais, como aniversários, aniversários de casamento, entre outras.

Quadro 12: Descrição das categorias criadas para momentos de comensalidade
Elaborado pela autora (2017)

A utilização desta separação mais estruturada das práticas alimentares e de comensalidade possibilita a melhor compreensão destas práticas em a relação aos critérios de escolha e significados atrelados.

Importante ressaltar que diferenças claras foram observadas entre as práticas do cotidiano e em confraternizações e que a os critérios de escolha categorizados iniciam uma compreensão mais aprofundada destas diferenciações. Os critérios de escolha como adequação à rotina, preço, saudabilidade da comida e tempo foram mais presentes no cotidiano, enquanto os critérios como companhia, tipo de experiência/evento, localização, sabor da comida e preparo da comida estiveram mais presentes em confraternizações.

Os critérios de escolha para cada momento das práticas alimentares e de comensalidade apresentados pode levar a uma interessante reflexão sobre os diferentes significados atribuídos a cada momento.

Os critérios de escolha para os momentos de comensalidade em confraternizações, como companhia, tipo de experiência/evento, localização, sabor da comida e preparo da comida,

podem ser considerados mais subjetivos e relacionados aos elementos da construção de uma imagem deste momento de integração e encontro atrelados a significados ligados a sociabilidade.

Em confluência aos resultados observados nesta dissertação, é importante ressaltar a pesquisa de Barbosa (2007) sobre a alimentação em âmbito nacional que sinaliza uma menor influência dos hábitos alimentares compartilhados na escolha do comportamento alimentar dos indivíduos. Porém também aponta a existência de clara de hábitos alimentares compartilhados e socialmente sancionados pela população brasileira urbana, tanto no que concerne ao conteúdo das refeições como nas atitudes em relação a elas, que transcendem tanto a renda, como os gêneros, as regiões e as faixas etárias.

Assim como, estudos em âmbito internacional apontam que apesar de as práticas individualizadas estarem cada vez mais presente na rotina, a comensalidade também está presente na vida contemporânea ocidental (SOBAL, 2000; SOBAL; NELSON, 2003; DANESI, 2011; MESTDAG, 2005; MESTDAG; GLORIEUX, 2009; FISCHLER, 1995, 2011; POULAIN, 2002, 2013).

Corroborando com os estudos da área apresentados, conclui-se que a tendência a individualização das práticas alimentares é observada no grupo de universitários estudado, apesar das práticas de comensalidade serem mantidas e valorizadas principalmente nos finais de semana e em momentos de confraternizações.

A importância da comensalidade em momentos de hospitalidade foi reforçada pelos resultados da pesquisa, uma vez que a comensalidade foi mantida principalmente em refeições hedônicas e comemorativas, tanto no âmbito doméstico como comercial, incentivando mais estudos específicos no tema dentro da área de hospitalidade.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A comensalidade é uma prática de grande importância social ligada diretamente à sociabilidade e à socialização humana, tanto em relações de hospitalidade como de convivialidade. Visto que esta demonstra-se mutável frente às mudanças da sociedade contemporânea, um melhor entendimento de suas novas práticas e configurações é uma temática de grande relevância.

O problema de pesquisa - Quais os significados e práticas de comensalidade dos jovens universitários na cidade de São Paulo? - foi contemplado baseado nos dados coletados durante a pesquisa empírica e com respaldo do referencial teórico.

Todos os objetivos específicos foram alcançados: discutir teoricamente o conceito de comensalidade atrelado a estudos de práticas alimentares contemporâneas no contexto da hospitalidade e da convivialidade; identificar as formas de comensalidade praticadas por jovens universitários na cidade de São Paulo; perceber significados relacionados a comensalidade pelos jovens; explorar como estão relacionados o ato de cozinhar e o ato de partilhar a mesa para o grupo em questão.

No que diz respeito aos procedimentos metodológicos adotados, a utilização dos grupos focais como método de coleta de dados foi favorável, pois permitiu a exploração abrangente tanto das práticas quanto dos significados de comensalidade. A análise de conteúdo dos depoimentos permitiu a categorização das práticas observadas e o levantamento de alguns de seus significados.

Os resultados da pesquisa mostraram que a tendência a individualização das práticas alimentares é observada no grupo de universitários estudado, apesar das práticas de comensalidade serem mantidas e valorizadas principalmente nos finais de semana e em momentos comemorativos.

Após as análises, percebeu-se que as práticas alimentares, assim como as de comensalidade, são separadas em quatro momentos pelos jovens entrevistados: práticas cotidianas na semana, práticas cotidianas nos finais de semana, práticas comemorativas individuais e práticas comemorativas coletivas.

Pelos depoimentos dos jovens universitários estudados, foi possível observar duas tendências que se manifestam de forma opostas dentre as práticas alimentares e de comensalidade: As práticas cotidianas durante a semana são as mais suscetíveis à individualização, pois estão mais sujeitas à adequação da rotina individual de cada jovem, sendo

a companhia e a localização das refeições por conveniência ou por acaso, segundo os depoimentos coletados. O preço como critério de escolha e a falta de tempo, devido à rotina de atividades acadêmicas ou profissionais, foram aspectos que se destacaram nos relatos dos jovens sobre as práticas cotidianas na semana. Também foram descritos menos tempo para o preparo das refeições e maior aderência à produtos e serviços da indústria de alimentos, sendo o sabor da comida muitas vezes relatado como secundário, assim como a maior prevalência das refeições em estabelecimentos comerciais rápidos, prática de lanches, alimentação solitária, alimentação como atividade secundária e o uso do celular nas refeições.

As práticas comemorativas coletivas são mais baseadas em uma concepção social, pois privilegiam a interação e comunicação entre os que compartilham a refeição, sendo a companhia e a localização das refeições prioritariamente definida pelo tipo de experiência/evento, segundo os depoimentos coletados. O tempo não foi abordado e o preço não foi utilizado como critério de escolha. O sabor da comida como critério prioritário e a valorização do seu preparo, ou até mesmo um preparo compartilhado, foram aspectos que se destacaram nos relatos dos jovens sobre as práticas comemorativas coletivas.

As refeições em estabelecimentos comerciais, assim como a compra de refeições prontas e o pedido de comida em domicílio estiveram presentes nos relatos deste estudo, porém com maior prevalência em práticas cotidianas durante o final de semana e práticas comemorativas individuais.

Notou-se que os significados relacionados à sociabilidade das refeições foram atrelados às práticas de comensalidade em confraternizações e os relacionados à socialização atrelados às práticas cotidianas desenvolvidas com a família.

Estudar as práticas alimentares e de comensalidade de forma abrangente, mesmo que para uma população específica, é um projeto com proporções grandiosas, objetivo para toda uma vida acadêmica. Este estudo não teve a pretensão de esgotar o assunto e sim trazer um panorama para futuras investigações mais específicas.

Outras formas de análise, recortes mais específicos e diferentes abordagens epistemológicas poderão, sem dúvida, incentivar novos pesquisadores a observar outras facetas da complexa relação das mudanças contemporâneas e das práticas e significados da comensalidade. Estudos futuros podem aprofundar-se em recortes de eventos específicos para chegar a um modelo de pesquisa quantitativa ou testar as categorias aqui propostas para desenvolver uma escala de comensalidade para o grupo estudado.

Em conclusão, este estudo apresenta uma sistematização de estudos sobre a comensalidade contemporânea, desenha um panorama geral das práticas alimentares dos jovens

universitários e estabelece categorias para futuras análises mais aprofundadas destas práticas. Espera-se, então, que a presente dissertação possa contribuir para a ampliação da pesquisa sobre alimentação e comensalidade na vida contemporânea, como importante ato sociocultural de integração humana e, por isso, um objeto de estudo extremamente profícuo.

REFERÊNCIAS

ABRASEL - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES, 2014. Disponível em: <<http://www.abrasel.com.br>>. Acesso em: 30 de julho de 2017.

ALVAREZ, M. La cocina como patrimônio (in)tangible. **Primeras jornadas de patrimonio gastronômico**. CPPHC-CABA: Buenos Aires, p. 11-26, 2002.

ASHBY, W. Unmasking narrative: A semiotic perspective on the conviviality/non-conviviality dichotomy in storytelling about the german other. **Trans, Internet journal for cultural sciences**, 2004.

BAECHLER, J. Grupos e sociabilidade. In: Boudon, Raymond. (org). **Tratado de sociologia**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, p. 65 – 106, 1995

BARBOSA, L. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes Antropológicos**, v. 13, n. 28, p. 87–116, 2007.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011.

BAUMAN, Z. **Modernidade líquida**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar; 2001. 258p.

BENVENISTE, Émile. A hospitalidade. In: BENVENISTE, Émile. **O vocabulário das instituições indo-européias**. Economia, parentesco, sociedade. Campinas: Ed. da Unicamp, v. 1, p. 87-101, 1995.

BORGES, A. M. B. **Análise da produção bibliográfica sobre comensalidade em família: os artigos levantados na base de dados ISI Web of Science (1990-2011)**. 127p. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) - Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2011.

BOURDIEU, P. **A Distinção: Crítica social do julgamento**. São Paulo: Edusp; Porto Alegre: Zouk, 2007.

BOURDIEU, P. Gostos de classe e estilos de vida. IN: ORTIZ, R. **Sociologia**. São Paulo: Ática, 1983.

BOUTAUD, J. J. Comensalidade. Compartilhar a mesa. In: MONTANDON, A. **O livro da hospitalidade**. São Paulo: Senac, p. 1213-1230, 2011.

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

CAMARGO, L. O. de L. **Hospitalidade**. São Paulo: Aleph, 2004.

CARNEIRO, H. S. Comida e sociedade: significados sócias na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, n. 42, p. 71-80, 2005.

CARNEIRO, H. S. **Comida e sociedade: Uma história da alimentação.** Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CARNEIRO, H. S. Introdução. In: MONTANARI, M. **Comida como cultura.** São Paulo: Ed. Senac, São Paulo, 2008.

CARVALHO, L. G.; BASTOS, S.; GIMENES-MINASSE, M. H. Comensalidade na família nuclear paulistana – 1950-2000. **Revista Rosa dos Ventos**, v. 9, n. 1, p. 18-31, 2017.

CHO, W. et. al. Perceptions and practices of commensality and solo-eating among Korean and Japanese university students: a cross-cultural analysis. **Nutricion Research and practice**, v. 5, n. 9, p. 523-529, 2015.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. **Alimentação, sociedade e cultura.** Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

COOPER, D. R.; SCHINDLER, P. S. **Métodos de pesquisa em administração.** Ed. 10, Porto Alegre: Bookman, 2011.

COSTA, L. Alimentação e comensalidade entre os Kanamari da Amazônia ocidental. **MANA**, v. 3, n. 19, p. 473-504, 2013.

DAMATTA, R. **O que faz o Brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.

DANESI, G. Commensality in French and German Young adults: an ethnographic study. **Hospitality & Society** v. 2, n. 1, p. 153-172, 2011.

DE BACKER, C. J. S. Family meal traditions. Comparing reported childhood food habits to current food habits among university students. **Appetite**, n. 69, p. 64-70, 2013.

DENZIN, N. K.; LINCOLN, Y. S. **Handbook of qualitative research.** Thousand Oaks: Sage Publications; v. 2, 1994.

DÓRIA, C. A. **A formação da culinária brasileira.** São Paulo: Três Estrelas, 2014.

FAUSTO, C. Banquete de gente: comensalidade e canibalismo na Amazônia. **MANA**, v. 2, n. 8, p. 7-44, 2002.

FERREIRA, V. A.; MAGALHÃES, R. Práticas alimentares cotidianas de mulheres obesas moradoras da Favela da Rocinha (Rio de Janeiro, RJ, Brasil). **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 16, n. 6, p. 2983-2991, 2011.

FISCHLER, C. Commensality, society and culture. **Social Science Information**, v. 50, p. 528–548, 2011.

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

FISCHLER, C. Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna. **Gazeta de Antropología**, 2010b, v. 26, n. 1, artículo 09, Granada, p. 1-19. Disponível em: <<http://hdl.handle.net/10481/6789>>. Acesso em: 10 out. 2017.

FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRANCO, M. L. P. B. **Análise de conteúdo**. 3 ed. Brasília: Liber Livro, 2008.

GARCIA, R. W. D. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. **Revista de Nutrição**, v. 4, n. 16, p. 483-492, 2003.

GATTI, B. A. **Grupo focal na pesquisa em ciências sociais e humanas**. 2 ed. Brasília: Liber Livro, 2005.

GIACOMAN, C. **The dimensions and role of commensality**: A theoretical model drawn from the significance of communal eating among adults in Santiago, Chile. *Appetite*, v. 107, p. 460–470, dez. 2016.

GIARD, L. “Cozinhar”. In: CERTEAU, M; GIARD, L; MAYOL, P. **A invenção do cotidiano**: 2, morar, cozinhar. Petrópolis: Vozes, p. 211-332, 1996.

GIDDENS, A. **Sociology**. Oxford: Polity Press, 1990.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2008.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G.; DRUDI, P. H.; FALTIN, A. O. Comensalidade.com - uma reflexão introdutória sobre as novas tecnologias e as práticas do comer junto. XX SEMEAD - Seminários em Administração, 2017

GLASER, B. G.; STRAUSS, A. L. **The discovery of grounded theory**: strategies for qualitative research. New York: Aldine de Gruyter; 1967

GODBOUT, J. Os lugares da dádiva. In: GODBOUT, J.; CAILLÉ, A. **O espírito da dádiva**. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas Editora, 1999.

GOLDENBERG, M. Cultura e gastro-anomia: psicopatologia da alimentação cotidiana. Entrevista com Claude Fischler. **Horizontes Antropológicos**, v. 17, n. 36, p. 235–256, 2011.

GOTMAN, A. O Comércio da Hospitalidade é Possível? Tradução Luiz Octávio de Lima Camargo. **Revista Hospitalidade**. São Paulo, v. VI, n. 2, p. 3-27, jun.- dez. 2009.

GRAND DICTIONNAIRE TERMINOLOGIQUE. Fiche Terminologique. Mai. 2005. Disponível em: <http://www.granddictionnaire.com/ficheOqlf.aspx?Id_Fiche=8365801&MotClef=conviviality&RechercheDans=1&Id_TypeRecherche=1&Id_LangueInterro=eng&Domaine>. Acesso em: 29 jul. 2017.

GRASSI, M.C. Transpor a soleira. In: MONTANDON, A. **O livro da hospitalidade**. São Paulo: Senac, p. 55-62, 2011.

GREVET, C.; TANG, A.; MYNATT, E. Eating Alone, Together: New Forms of Commensality. **Proceedings of the 17th ACM international conference on Supporting group work - GROUP '12**, p. 103, 2012.

GRIGNON, C. Commensality and social morphology: An essay of typology. In: Scholliers P (ed.) **Food, Drink and Identity: Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Ages**. Oxford: Berg, p. 23–33, 2001.

IANNI, O. **A sociedade global**. 2.ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira; 1993. 194p.

ILLICH, I. **Tools for conviviality**. 1 ed. New York: Harper & Row, 1973.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. Departamento de População e Indicadores Sociais. População jovem no Brasil. In: **Estudos e Pesquisas. Informação Demográfica e Socioeconômica**. n.3. Rio de Janeiro, 1999.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009**: Aquisição alimentar domiciliar per capita - Brasil e Grandes Regiões; Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão; Diretoria de Pesquisas Coordenação de Trabalho e Rendimento: Rio de Janeiro, 2010.

INSTITUTO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – ITAL/ FIESP - FEDERAÇÃO DAS INDÚSTRIAS DO ESTADO DE SÃO PAULO. **Brasil Food Trends**, 2020. Disponível em: <http://www.brazilfoodtrends.com.br/Brasil_Food_Trends/index.html>. Acesso em: 15 de julho de 2017.

KITZINGER, J. Focus groups with users and providers of health care. In: POPE, C.; MAYS, N. **Qualitative research in health care**. 2. Ed. London: BMJ Books, 2000.

LASHLEY, C. Para um entendimento teórico. In: LASHLEY, C.; MORRISON, A. **Em busca da hospitalidade: perspectivas para um mundo globalizado**. Barueri: Ed. Manole, 2004.

LASHLEY, C; LYNCH, P; MORRISON, A. **Hospitality: a social lens**. Ed. Elsevier, Oxford, 2007.

LÉVI-STRAUSS, C. O triângulo culinário. In: Cordier S. **Lévi-Strauss**. São Paulo: Documentos, 1968.

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? **Horizontes Antropológicos**, n. 16, p. 145-156, 2001.

MACIEL, M. E. Uma cozinha à brasileira. **Estudos Históricos**, v. 1, n. 33, p. 25–39, 2004.

MACIEL, M. E.; CANFIELD, H. A comida boa para pensar: práticas, gostos e sistemas alimentares a partir de um olhar sócio-antropológico. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 8, n. 0, p. 321–328, 2013.

MERTON, R. K.; FISKE, M.; KENDALL, P. L. **The focused interview: a manual of problems and procedures**. Free Press: New York, 1990

MESTDAG I.; GLORIEUX, I. Change and stability in commensality patterns: a comparative analysis of Belgian time-use data from 1966, 1999 and 2004. **The Sociological Review**, v. 57, n.4, 2009.

MESTDAG, I. **Disappearance of the traditional meal**: temporal, social and spatial destructureation. *Appetite*, v. 45, n. 1, p. 62–74, ago. 2005.

MONTANARI, M. **Comida como cultura**. São Paulo: Ed. Senac, São Paulo, 2008.

MONTANDON, A. Espelhos da hospitalidade. In: MONTANDON, A. **O livro da hospitalidade**. São Paulo: Senac, 2011.

MONTEIRO, C. A. et al. A new classification of foods based on the extent and purpose of their processing. **Caderno de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 26, n. 11, p. 2039–2049, 2010.

MONTEIRO, C. A. et al. Ultra-processed products are becoming dominant in the global food system. **Obesity Reviews**, v. 14, n. S2, p. 21–28, 2013.

MOREIRA, S. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. **Ciência e Cultura**, v. 9, p. 23 – 26, 2010.

MOSER, C.; SCHOENEBECK, S. Y.; REINECKE, K. **Technology at the Table**: Attitudes about Mobile Phone Use at Mealtimes. *Anthropology of food*, 2016.

NEVES, J. L. Pesquisa Qualitativa – características, usos e possibilidades. **Caderno de pesquisas em administração**. São Paulo, v. 1, n. 3, 1996.

NIEBLE, B. D. **Festas de casamento e hospitalidade. Permanências e mudanças**. 147p. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) - Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2010.

OCHS, E.; SHOHET, M. The cultural structuring of mealtime socialization. **New Directions for Child and Adolescent Development**, v. 26, n. 111, p. 35–49, 2006.

OLIVEIRA, D. **Dos cadernos de receitas às receitas de latinha – Indústria e tradição culinária no Brasil**. São Paulo: Senac São Paulo, 2013.

ORTIZ R. **Mundialização e cultura**. 2.ed. São Paulo: Brasiliense; 1994. 234p.

PASCHOAL, T.; TAMAYO, A. Validação da escala de estresse no trabalho. **Estudos de Psicologia**, v. 9, n. 1, p. 45-52, 2004.

PELLERANO, J. A. **Embalados e prontos para comer: relações de consumo e incorporação de alimentos industrializados**. 127p. Dissertação (Mestrado em ciências sociais) - Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo, 2014.

PELLERANO, J. A. Globalização Alimentar: o Efeito dos Fluxos Internacionais de Pessoas e Ideias à Mesa. 2012.

PELLERANO, J. Anomia e gastro-anomia: a comida industrializada e seu impacto nas escolhas alimentares contemporâneas. **Ponto-e-Vírgula. Revista de Ciências Sociais**. v. 0, n. 15, 2014b.

PEREIRA, M. V.; NASCIMENTO, S. M., FERREIRA, M. C. C. Análise nutricional e sócio-econômica de comensais comerciais. **Revista Brasileira de Ciência da Saúde**, v. 3, n. 8, p. 265-272, 2004.

PITT-RIVERS, J. The law of hospitality. **HAU: Journal of Ethnographic Theory**. v. 2, n. 1, p. 501–517, 2012.

POPKIN, B. M. Urbanization, Lifestyle Changes and the Nutrition Transition. **World Development**, v. 27, n. 11, p. 1905–1916, 1999.

POULAIN, J. P. The contemporary diet in France: “de-structuration” or from commensalism to “vagabond feeding”. **Appetite**, v. 39, n. 1, p. 43–55, 2002.

POULAIN, J. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social**. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2013.

POWEL, R. A.; SINGLE, H. M. Focus Groups. **International Journal of Quality in Health Care**. v. 8, n. 5, p. 499-504, 1996.

PROENÇA, R. P. da C. Alimentação e globalização: algumas reflexões. **Ciência e Cultura**, v. 62, n. 4, p. 43–47, 2010.

RIBEIRO, C. DA S. G. **Tudo pronto: o comer fora e o prazer reinventado – Curitiba, 1970-2000**. 107p. (Doutorado em História) Universidade Federal Do Paraná, 2012.

RICHARDSON, R. J. **Pesquisa social: métodos e técnicas**. 3 ed. São Paulo: Atlas, 1999

RITZER, G. **The mcdonaldization of society**. Thousand Oaks: Pine Forge Press, 1996.

RODRIGUES, H. A. F. **Comensalidade e sociabilidade no espaço doméstico**. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade). 124p. Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo, 2011.

SANTOS, B. de S. Os processos da globalização. In: SANTOS, Boaventura de Sousa (Org.). **A Globalização e as Ciências Sociais**. 3. ed. São Paulo: Cortez, p. 25-94, 2002.

SCHECHTER, M. Conviviality, gender and love stories: Plato's symposium and ISAK Dinesen's (K. Blixen's) Babette's feast. **Trans, Internet journal for cultural sciences**, 2004.

SEAD - FUNDAÇÃO SISTEMA ESTADUAL DE ANÁLISE DE DADOS. **Resenha de Estatísticas Vitais do Estado de São Paulo**, v. 14, n. 1, 2014.

SILVA, J. L. M. DA. Transformações no espaço doméstico: o fogão a gás e a cozinha paulistana, 1870-1930. **Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material**, v. 15, n. 2, p. 197-220, dez. 2007.

SILVA, J. L. M. DA. Transformações no espaço doméstico: o fogão a gás e a cozinha paulistana, 1870-1930. **Anais do Museu Paulista: História e Cultura Material**, v. 15, n. 2, p. 197-220, dez. 2007.

SIMMEL, G. The sociology of the meal. FRISBY, D; FEATHERSTONE, M (eds.). **Simmel on culture: selected writings**. New York: Sage, 1998.

SOARES F. C.; CAMARGO, L. O de L. Produção Científica sobre Comensalidade no Brasil: Estudo Documental de Teses e Dissertações (1997-2011). **Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade**, v. 7, n. 2, p. 191-204, 2015.

SOBAL, J. Sociability and meals: Facilitation, commensality and interaction, In: Meiselman, H. E. (ed.). **Dimensions of the Meal. The Science, Culture, Business and Art of Eating**. United States: Aspen Publication, p. 119-133, 2000.

SOBAL, J.; BOVE, C. F.; RAUSCHENBACH, B. S. Commensal careers at entry into marriage: establishing commensal units and managing commensal circles. **The Sociological Review**, v. 50, n. 3, p. 378-397, 2002.

SOBAL, J.; NELSON, M. K. Commensal eating patterns: a community study. **Appetite**, n. 41, p. 181-190, 2003.

SOUTHERTON, D. Squeezing Time' Allocating practices, coordinating networks and scheduling society, **Time & Society**, v. 12, n. 1, p. 5-25, 2003

TANAKA, O. Y.; MELO, C. **Avaliação de programas de saúde do adolescente: um modo de fazer**. São Paulo: Edusp, 2001.

TRAPHAGAN, J. W.; BROWN KEITH, L. K. Fast food and intergenerational commensality in Japan: New styles and old patterns. **Ethnology**, v. 41, n. 2, p. 119-134, 2002.

TRIENEKENS, J.; ZUURBIER, P. Quality and safety standards in the food industry, developments and challenges. **International Journal of Production Economics**, v. 113, n. 1, p. 107–122, 2008.

VIERO, M. G.; BLÜMKE, A. C. Sociabilidade exercida em torno do comer: um estudo entre universitários. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 11, n. 4, p. 865–878, 2016.

WOORTMANN, K. **A comida, a família e a construção de gênero**. Brasília: UNB, 1985.

WRANGHAM, R. **Pegando fogo: porque cozinhar nos tornou humanos**. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.

APÊNDICE A - Roteiro preliminar da entrevista do pré-teste

1- Apresentação e preenchimento da folha cadastral:

Nome

Idade

Curso

Instituição de ensino, ano e turno

Tipo de atividade fora do curso

Local de moradia

2- Perguntas para discussão:

Vocês cozinham? Quando?

Com quem aprenderam a cozinhar? (Pessoa, local e idade)

Onde costumam comer durante a semana? Quem prepara? (Caso alguém responda algo diferente de que costuma se alimentar em um estabelecimento comercial)

Com quem costumam comer durante a semana?

Qual critério de escolha?

Onde costumam comer nos finais de semana? Quem prepara? (Caso alguém responda algo diferente de que costuma se alimentar em um estabelecimento comercial)

Com quem costumam comer nos finais de semana?

Qual a diferença entre refeições durante a semana e nos finais de semana?

E quando estão comemorando algo especial, um aniversário, por exemplo? Onde costumam comer? Com quem? Quem prepara? (Caso alguém responda algo diferente de que costuma se alimentar em um estabelecimento comercial)

Que diferença vocês fazem entre refeições diárias comuns e datas especiais?

Usam o celular durante a refeição? Para que?

Algum outro tipo de tecnologia? Algum aplicativo específico?

O que acham quando as outras pessoas usam quando estão comendo com você?

Vocês usam o celular quando estão comendo com outras pessoas? Porque?

3- Dinâmica de encerramento (*free style survey* de 60 segundos):

O que significa para você comer sozinho?

O que significa para você comer com a família?

O que significa para você comer com os amigos?

O que significa para você comer em restaurante?

O que significa para você comer em casa?

APÊNDICE B - Roteiro para grupo focal

1. Apresentação e preenchimento da folha cadastral (itens na folha para preenchimento):

Nome

Idade

Curso e Instituição de ensino

Trabalha ou faz estágio?

Com que mora?

2. Perguntas para discussão:

2.1. Práticas alimentares no cotidiano:

2.1.1 Onde costumam comer no seu dia a dia?

2.1.2 Com quem costumam comer no seu dia a dia?

2.1.3 Como vocês escolhem onde e com quem comer no seu dia a dia?

2.1.4 Quem prepara as suas refeições no dia a dia? (Caso alguém responda algo diferente de que costuma se alimentar em um estabelecimento comercial)

2.1.5 Dos que cozinham, em que situação costumam cozinhar?

Como aprenderam a cozinhar?

2.2. Práticas alimentares em momentos de hospitalidade:

2.2.1 Quando querem “juntar a galera” o que costumam fazer?

Existe comida envolvida?

Com quem? Porque?

2.2.2 E quando estão comemorando algo especial?

Com quem? Porque?

2.2.3 E em um “*date*”? Porque?

2.3. Os significados das refeições em diferentes situações:

2.3.1 Existe diferença entre refeições do dia a dia e de ocasiões especiais? Quais são?

2.4. Uso de tecnologia na refeição:

2.4.1 Vocês costumam usar o celular ou algum outro tipo de tecnologia durante a refeição?

Redes sociais?

2.4.2 O que acham quando as outras pessoas usam quando estão comendo com você?

2.4.3 Vocês usam o celular quando estão comendo com outras pessoas? Porque?

3. Comentem e discutam as afirmativas abaixo:

3.1 (sociabilidade) Dividir a refeição com alguém me faz sentir mais próximo dessa pessoa.

3.2 (socialização) A forma como eu como é influenciada pela minha família.

3.3 (identidade) Não gosto de comer com quem não tenho afinidade.

4- Dinâmica de encerramento (*free style survey* de 60 segundos):

4.1 O que significa para você comer sozinho?

4.2 O que significa para você comer com a família?

4.3 O que significa para você comer com os amigos?

4.4 O que significa para você comer em restaurante?

4.5 O que significa para você comer em casa?

APÊNDICE C - Termo de consentimento de participação

Carta de cessão de direitos sobre depoimento oral

Pelo presente documento, eu, _____ (nome),
_____ (nacionalidade), _____ (estado civil),
_____ (profissão), CPF _____,
RG _____, emitido por _____, domiciliado e residente na cidade
de _____,
_____ (cidade e endereço),
declaro ceder à Andrea Ortolani Faltin, a plena propriedade e os direitos autorais do depoimento
que prestei na cidade de São Paulo em ____ de _____ de 2017 perante a pesquisadora
Andrea Ortolani Faltin.

Salienta-se que o material aqui coletado fica sendo autorizado a ser utilizado, divulgado ou
publicado, apenas para fins culturais e acadêmicos, sendo mencionado no todo ou em parte,
editado ou não.

_____, _____ de 2017.

Depoente