

WILLIAMS DA SILVA RODRIGUES

**BORA COMER? A comensalidade entre estudantes no RU da
Universidade Manguetown**

**Recife
2019**



Universidade Federal Rural de Pernambuco

Departamento de Ciências Domésticas

Curso de Bacharelado em Economia Doméstica

**BORA COMER? A comensalidade entre estudantes no RU da
Universidade Mangueira**

Monografia apresentada como exigência à
obtenção do Grau de Bacharel em Economia
Doméstica.

Linha de Pesquisa: Alimentação

Orientador(a): Prof.(a) Dr.(a) Laura Duque Arrazola

Recife

2019

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Sistema Integrado de Bibliotecas da UFRPE
Biblioteca Central, Recife-PE, Brasil

R696b Rodrigues, Williams da Silva
 BORA COMER? A comensalidade entre estudantes no RU da
Universidade Manguetown / Williams da Silva Rodrigues. – 2019.
 81 f.

 Orientadora: Laura Susana Duque Arrazola.
 Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Economia
Doméstica) – Universidade Federal Rural de Pernambuco,
Departamento de Ciências Domésticas, Recife, 2019.
 Inclui referências e apêndice(s).

 1. Restaurantes 2. Estudantes
 universitários 3. Sociabilidade I. Duque Arrazola, Laura Susana, orient.
II. Título

CDD 640

Universidade Federal Rural de Pernambuco

Departamento de Ciências Domésticas

Curso de Bacharelado em Economia Doméstica

**BORA COMER? A comensalidade entre estudantes no RU da Universidade
Manguetown**

Williams da Silva Rodrigues

Monografia julgada adequada para
obtenção do Grau de Bacharel em
Economia Doméstica e aprovada por
unanimidade em 26/06/2019 pela Banca
Examinadora.

Orientador/a:

Prof(a). Dr(a). Laura Susana Duque Arrazola
Departamento de Ciências Domésticas - UFRPE

Banca Examinadora:

Prof(a). Msc. Michelle Cristina Rufino Maciel
Membro Interno – Departamento de Ciências Domésticas - UFRPE

Msc. Micheline Maria da Conceição França Gonçalves
Membro Externo – Mestre em Administração e Desenvolvimento Rural – UFRPE

Prof(a).Msc. Juliana Cristina das Chagas de Melo
Suplente – Mestre em Consumo, Cotidiano e Desenvolvimento Social – UFRPE

Dedico este trabalho a mim mesmo, pois sou o maior incentivador do meu trabalho e, como não estou sozinho nesse mundo, também dedico a todos/as que passaram na minha vida, alguns/as estão até hoje, nesse período da graduação – que não foi pequeno.

AGRADECIMENTOS

Dizem que esse momento de agradecimento é o melhor da monografia, pois então deixei para fazer no final. É complicado, mas vou tentar agradecer todo mundo que passou e que ficou na minha vida nesse longo (nem tanto) tempo de graduação. Vou começar agradecendo a Deus, deuses, deusas e ao Universo por permitir existir. Depois vou agradecer uma das criaturas mais estranhas, incompreensíveis e incondicionalmente amáveis, a mãe, em particular a minha, claro. Muito obrigado mainha, que direta e indiretamente, sem nem ter a noção é uma das principais responsáveis por eu estar me formando. Ela que garantiu que eu tivesse o que comer, beber, vestir e aonde dormir todos os dias depois que eu chegava de uma viagem entre um transporte coletivo e outro (e foram um mói), então, obrigado mainha.

Agora o povo da Rural, agradeço a Marcony, conterrâneo do Curado que me ajudou a entrar no meu primeiro PIBIC, estendo o agradecimento pra Prf^a. Maria Inês Sucupira Maciel. Já que falei do Curado, já aproveito pra agradecer Fernanda (“vem cá”), amiga, companheira na Rural, no BR, no estágio.

Comecei outro parágrafo só pra falar dela, uma irmã de outra mãe (alô Augusta) que a Rural me deu. Eu estou escrevendo isso e gritando pra ver se tu ouve lá de Sousa, muito obrigado Vanessa!! Que desde o dia 21 de outubro de 2013 entrou na minha vida e hoje é impossível sair. Te amo.

Como passei por 3 turmas, então tem um mói de gente pra agradecer, aí vai: Luciana, Andrielle e Irma, minha turma original. Thuanne, altos momento de “o que tou fazendo aqui?”, mas rolou. Meg, obrigado por perder muitas horas do teu tempo comigo, esperar o BR, ir ao RU sem querer, me seguiu quando não deveria (mentira). P.S.: apresente semestre que vem viu?!

Bianca, comecei o parágrafo com teu nome pra tu ver, de longe, a consideração que tenho por tu. Obrigado por sempre falar sim pra mim, por ficar um dia inteiro pra cima e pra baixo comigo enquanto eu entrevistava o povo, só pelo simples fato que eu pedi. Te amo. Quero deixar um alô também pra pessoa que mais ama a Rural, alô Jéssica, força guerreira! Outra que ama igual é Layne, a amiga mais organizada, artista e empreendedora que eu conheço, enfim.

Por último quero agradecer algumas professoras como Zênia Tavares por me apresentar o mundo da Segurança Alimentar e Nutricional e pelas cobranças também; o trio Hortência Albuquerque, Jaqueline Holanda e Priscilla Marinho; e a Laura Duque Arrazola, a pessoa que me orientou na construção dessa monografia. “Inspiração”.

Eita, não posso deixar de agradecer a todos e todas que eu entrevistei, sem vocês essa monografia seria apenas uma revisão de literatura.

“Se avexe não, toda caminhada começa no primeiro passo, a natureza não tem pressa, segue seu compasso. Inexoravelmente chega lá.”

(Accioly Neto – Flávio José)

RESUMO

A presente monografia tem por base uma pesquisa exploratória de caráter qualitativo, a qual teve como objetivo descobrir os significados para os/as estudantes sobre o Restaurante Universitário (RU) da Universidade Manguetown, e como objetivos específicos: identificar a relação que eles/as estabelecem entre comensalidade e sociabilidade e compreender o significado do comer em conjunto. A observação *in locu* como procedimento metodológico, permitiu participar do comer coletivo e entender a comensalidade vivenciada pelos/as estudantes. Além da observação foram realizadas entrevistas com 30 estudantes de diversos cursos e turnos da Manguetown. As entrevistas foram analisadas seguindo a técnica de análise de conteúdo proposta por Bardin. O RU significa um espaço dentro da Universidade aonde é ofertada e garantida uma alimentação de qualidade. O RU é um local que permite uma sociabilidade alimentada ou mediada por meio da comensalidade exercida no compartilhamento de uma refeição à mesa; é um espaço que não se vai apenas para comer, mas para conversar, se divertir, interagir e confraternizar; uma espécie de segunda casa.

Palavras-chave: alimentação; comensalidade; sociabilidade; Restaurante Universitário - RU.

ABSTRACT

This monograph is based on an exploratory qualitative research, whose objective was to discover the meanings for the students about the University Restaurant (RU) of the Manguetown University, and as specific objectives: to identify the relationship that they establish between commensality and sociability and understand the meaning of eating together. The observation *in loco* as a methodological procedure, allowed to participate in the collective eating and to understand the commensality experienced by the students. In addition to the observation, interviews were conducted with 30 students from various courses and shifts of the Manguetown. The interviews were analyzed according to the technique of content analysis proposed by Bardin. For the students, RU means the place where are fed at the University through the guarantee of the offer of a quality food. The RU is a place that allows a sociability fed or mediated through the commensality exercised in the sharing of a meal to the table; it's a place that is not just for eating, but for talking, having fun, interacting and fraternizing; like a second home.

.

Keywords: food; commensality; sociability; University Restaurant – RU.

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Caracterização da amostra: relação curso x entrevistados/as

Quadro 2 – Quadro Matricial – Categoria: Tempo

Quadro 3 – Quadro Matricial – Categoria: O RU é o coração da universidade

Quadro 4 – Quadro Matricial – Categoria: O RU é o ponto de unidade da universidade

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	13
2. REFERENCIAL TEÓRICO	16
2.1. <i>A alimentação numa perspectiva sociológica</i>	16
2.2. <i>A comensalidade: sua história e importância</i>	24
2.2.1. O QUE É O COMENSAL?.....	24
2.2.2. O QUE É COMENSALIDADE?.....	25
2.3. <i>Visibilizando a relação entre alimentação, a comensalidade e a SAN</i>	33
2.4. <i>A comensalidade e a sociabilidade partilham a mesa</i>	35
2.5. <i>Comensalidade fora de casa</i>	45
2.5.1. UMA BREVE HISTÓRIA DO RU	47
3. METODOLOGIA	50
4. RESULTADOS E DISCUSSÃO	53
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	73
REFERÊNCIAS.....	74
APÊNDICE	81

1. INTRODUÇÃO

Eita! E agora? Como que a gente começa a falar sobre o nosso trabalho? O como começar é muitas vezes uma questão que nos trava na elaboração de uma pesquisa, trabalho, uma monografia, por exemplo. Às vezes já se tem toda uma metodologia, um roteiro construído mentalmente, mas o ponto de partida é que comumente nos trava e impede de sair do campo das ideias e ir para o campo da prática.

Essa pesquisa que vocês vão ler, começou a ser pensada, de forma bem discreta, a partir do meu terceiro período no curso de Economia Doméstica, que é sustentado por três pilares; se você não conhece vou apresenta-los agora, são eles: alimentos, nutrição e saúde; arte, habitação e vestuário e desenvolvimento humano. Esses três pilares sustentam toda a fundamentação teórica e aplicação prática do curso; a princípio pode não parecer, mas essas áreas se comunicam, estão interligadas. Você pode perguntar, o que isso tem a ver com essa pesquisa? Já respondendo: o fato do curso ter essa visão holística, do todo, passei a olhar para espaços, pessoas, ações, de forma integral.

E um desses espaços que passou a chamar muita minha atenção foi o Restaurante Universitário; a partir do terceiro período eu ia ao RU todos os dias, os dois turnos. Passei a observar as pessoas comendo, mas não direcionava minha atenção apenas para o que elas estavam comendo, mas sim, todo o contexto que estava em volta. Se a pessoa estava comendo só, se estava acompanhada, se era amigo/a, colega de turma, se conversavam, o que conversavam, aquilo me despertava curiosidade. Despertou curiosidade ao ponto de começar a fazer perguntas às minhas amigas, do tipo: “quando tu vai ao RU, tu prefere comer só ou acompanhada? ” “Se tu tiver só, tu vai ao RU? ” Essas indagações, curiosidades sempre me acompanharam no decorrer da graduação.

Não estou enrolando vocês, vou chegar ao assunto, de fato, que essa pesquisa vai abordar, mas achei necessário contar como cheguei até aqui. Nada é por acaso. Como nada é por acaso, apresentarei mais um ponto que me fez chegar até aqui. Do sétimo para o oitavo período passei a integrar um projeto de pesquisa sobre Segurança Alimentar e Nutricional - SAN; esse projeto foi fundamental para trazer um outro olhar sobre a alimentação, a comida. Como já mencionado, no curso

de Graduação em Economia Doméstica, existe a área de conhecimento sobre alimentação, mas com um viés mais técnico, para tecnologia e processamento.

Com o contato com a SAN no Projeto SISAN Universidades (UFRPE – UFPB – UFRN) passei a ter outra perspectiva sobre a temática alimento e comida; pois a SAN traz uma ótica mais sociológica, antropológica à alimentação, sendo percebida e tratada como um todo. Então, não teve para onde correr; juntei a formação holística do curso, com minha curiosidade/inquietação acerca do momento da refeição no RU, mais o contato com a Segurança Alimentar e Nutricional no projeto e para finalizar, meu Estágio Supervisionado Obrigatório - ESO no Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional de Jaboatão dos Guararapes – COMSEA/JG.

Essa proximidade com o COMSEA/JG serviu para amarrar, para bater o prego e virar a ponta (como falam) para a temática que desenvolvi na minha pesquisa. No COMSEA/JG se discute a política de SAN, considerando todos os aspectos que a envolve. Considerando que o alimento é algo complexo e existe uma diversidade de símbolos que o permeiam.

Esses três parágrafos acima foram para começarmos a construir uma relação de intimidade, para você perceber que essa pesquisa não partiu ou surgiu do nada.

Pensando não só no que se come, mas como se come, aonde se come e principalmente com quem se come, foi o mar em que mergulhamos e nos propomos desenvolver uma pesquisa, que particularmente, ainda não tinha visto nas Universidades públicas de Pernambuco. Alguns/as autores/as foram fundamentais para auxiliar no processo de construção deste trabalho; compreenderam e estudaram a comida e os diversos significados que a ela são atribuídos, tendo a comensalidade nas refeições um momento fundamental na estruturação de uma sociedade e da sociabilidade estudantil.

Cito aqui a alguns/as estudiosos/as voltados/as para a alimentação e que de algum modo contribuíram para a compreensão sobre a comida expressada nesta monografia: Viero e Blümke (2016), Borges (2010), Careiro (2003), Poulain (2004), Da Matta (1986), Lévi-Strauss (2004), Flandrin e Montanari (1998), Nieble (2010), Rodrigues (2011), Brillat-Savarin (1989), Maciel (2001), Boer (2015), Gimenes-Minasse (2017), entre outros/as.

Esta monografia vai debruçar-se sobre o alimento, a comida, numa perspectiva socioantropológica. Não vamos aqui falar de carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas e sais minerais (se você não gosta disso, nem se preocupe). O

que vamos discutir nas próximas páginas diz respeito à comensalidade entre os/as estudantes no Restaurante Universitário (RU) da Universidade Manguetown¹. A importância do momento do comer junto com outros/as colegas, do partilhar coletivamente o momento da refeição; e vivenciar a sociabilidade exercida a partir dessa ação tão “natural”. Como dizem, que o que move o mundo não são as respostas e sim as perguntas, nós fizemos uma pergunta, que em um trabalho de pesquisa é chamada de problema de pesquisa, ou seja, o que se quer saber, conhecer com essa pesquisa. Foi a partir dela que construímos nossa investigação.

A questão ou problema a saber foi: o que leva os/as estudantes a frequentarem o Restaurante Universitário da Universidade Manguetown?

Para responder à questão o objetivo da pesquisa foi: analisar os significados ao uso do espaço do Restaurante Universitário para os/as estudantes da Manguetown. Para tal, os propósitos ou objetivos específicos foram: a) compreender o sentido da comensalidade para os/as estudantes que frequentam o Restaurante Universitário. b) identificar a relação estabelecida entre comensalidade e sociabilidade;

Esta foi a apresentação desta pesquisa, a seguir será apresentado o marco teórico conceitual ou referencial teórico, no qual para a pesquisa pode-se compreendê-lo como o “prato de comida”, a base que vai sustentar nossa alimentação (neste caso, a base teórica da pesquisa). A contribuição dos/as autores/as que serão citados/as a seguir é de extrema relevância para a construção e desenvolvimento desta pesquisa. Esse referencial teórico é composto por: “A alimentação numa perspectiva sociológica”; “A comensalidade e a sua história e importância”; “Uma conversa entre a alimentação, a comensalidade e a SAN”; “A comensalidade e a sociabilidade partilham na mesa” e “A comensalidade fora de casa”.

¹ O nome “Manguetown” foi nome fictício escolhido para substituir o nome da Universidade estudada. Esse termo foi muito utilizado por Chico Science & Nação Zumbi para fazer referência à cidade de Recife-PE.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

Nesse tópico apresentarei algumas contribuições, conceituações e reflexões sobre o alimento/comida, sobre a alimentação/refeição; destacando autores e autoras que em suas obras trabalharam a alimentação sob uma ótica sociológica e/ou antropológica. Os tópicos seguem uma sequência lógica para a construção de uma base conceitual até chegarmos ao quarto ponto onde levanta-se e discute-se o problema de pesquisa, a problemática em estudo.

2.1. A alimentação numa perspectiva sociológica

Antes de começar a conversa com os autores e as autoras, deixa eu conversar antes contigo. Talvez eu te conheça, talvez não, mas tenho certeza de uma coisa, ou melhor, de duas coisas. Está pronto/a? Vou falar. Primeira: você respira! A segunda: você come! São duas coisas totalmente essenciais para a nossa existência e sobrevivência. Respiramos 24h por dia, sem parar e não nos damos conta disso, já é algo natural na nossa vida. Porém, comer não, por mais “natural”, que às vezes o comer possa parecer, não é.

O comer se dá no interior de um processo da vida cotidiana, contemporaneamente realizado, cada vez mais, fora do espaço doméstico-reprodutivo. Mesmo assim, o comer está carregado de simbologias que envolvem seus diferentes momentos (ou elementos): o que comer, quando comer, aonde comer, com quem comer. Atualmente no mundo contemporâneo, novos elementos aparecem para o comer: vou pagar ou não, vai me fazer bem, vai me fazer engodar, quem preparou, quem vendeu, é vegetariano, vegano, é de produção agroecológica, é um alimento orgânico? Como podemos ver, o comer não é uma ação simples e comum como se pode pensar às vezes.

A partir de agora, você vai começar a perceber que o alimento ou a comida tem uma complexidade que muitas vezes não nos damos conta. Pronto, respira fundo e vamos começar a entender um pouco mais o que é esse alimento, o que é a alimentação.

Antes de falar da ação em si – alimentação -, vamos falar do “produto”, enquanto símbolo, o alimento. Jean-Pierre Poulain (2004, p. 19) apresenta de forma

sucinta, um “conceito” do que é o alimento: “[...] produtos naturais culturalmente construídos e valorizados, transformados e consumidos respeitando um protocolo de uso fortemente socializado”.

Para o referido autor, em relação ao corpo biológico, ele explica que nós, como seres humanos, temos necessidades de nutrientes: de glicídios, de lipídios, de proteínas, de sais minerais, de vitaminas, de água; nós só os conseguimos ingerindo os alimentos.

A alimentação é, após a respiração e a ingestão de água, a mais básica das necessidades humanas. Henrique Carneiro, apresenta a alimentação enquanto ação sociocultural: “[...] além de uma necessidade biológica, é um complexo sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos, etc”. (CARNEIRO, 2003, p. 1).

Além da comida fazer parte das necessidades básicas, é também expressão dos desejos humanos. (CARNEIRO, 2003, p. 11). E é o primeiro e o maior dos paradigmas do comportamento cultural, ou seja, de aquisição de autocontrole. (2005, p. 74).

Maria Eunice Maciel (2011, p. 145), comenta que não há como negar que o ato alimentar é algo vital, que sem ele não há como ter vida. Mas a autora também acrescenta que “[...] 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”.

Os autores Carvalho, Luz e Prado (2011, p. 160) seguindo a lógica do que Maciel disse acima, também comentam: “O alimentar-se vai além de uma questão fisiológica de necessidade de nutrientes e constrói costumes, acompanha ritos de passagem, liberta os espíritos e sela relações entre o indivíduo e a sociedade”.

Maciel compreende que a alimentação como uma ação sociocultural, que vai além de um ato biológico, reforçando a perspectiva que se assume nesta monografia.

Muito mais que um ato biológico, a alimentação humana é um ato social e cultural. Mais que um elemento da chamada ‘cultura material’, a alimentação implica representações e imaginários, envolve escolhas, classificações, símbolos que organizam as diversas visões de mundo no tempo e no espaço. (MACIEL, 2004, p. 25).

No decorrer do nosso trabalho, talvez eu *me pegue* hora escrevendo “comida”, hora escrevendo “alimento”. Para você não se perder, vou apresentar algumas comparações, contradições, diferenciações e conflitos entre o que cada palavra quer dizer para alguns/as autores/as. Estabeleceremos um acordo: quando eu falar alimento ou comida vou estar me referindo ao contexto socioantropológico que esse produto carrega. Uma perspectiva que extrapola a concepção biológica do alimento/comida.

O autor Roberto DaMatta (1986), diferencia comida de alimento. Vejamos:

Temos então alimento e temos comida. Comida não é apenas uma substância alimentar, mas é também um modo, um estilo e um jeito de alimentar-se. E o jeito de comer define não só aquilo que é ingerido como também aquele que ingere. (DAMATTA, 1986, p. 37).

Já a pesquisadora Fernanda Martineli (2018) em uma entrevista cedida ao Memorial do Consumo, diz que o “Alimento é um produto da natureza. Alimento se transforma em comida, quando se insere numa rede de comunicações e representações culturais”.

Agora, imagine um quadro... uma pintura qualquer feita em tela e para expor essa pintura, ela precisa estar em uma moldura. Para Roberto DaMatta (1986 p.37), o alimento é como essa moldura e a comida é o quadro. A comida, como o quadro, é “[...] aquilo que foi valorizado e escolhido dentre os alimentos; aquilo que deve ser visto e saboreado com os olhos e depois com a boca, o nariz, a boa companhia e, finalmente, a barriga...”

Por se tratar de um assunto tão complexo e de amplo espectro, mesmo com a concordância de ideias, os/as autores/as lançam mão de diversas palavras e seus significados. Maria Lúcia Bosi e Shirley Prado (2011), por exemplo, diferenciam alimentação de nutrição, já Roberto DaMatta (1986) apresenta a diferença entre alimento e comida (aqui a palavra comida pertence ao arco ideológico da palavra “alimentação” de Bosi e Prado). Para essa discussão, menciono a contribuição de Carlos Roberto dos Santos aonde o mesmo sugere que “Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. Nenhum alimento que entra em nossas bocas é neutro”. (SANTOS, 2005, p. 12).

Resumindo, a “comida” em (DAMATTA, 1986), está para o “ato de comer” em (CARLOS ROBERTO DOSSANTOS, 2005), que está para “alimentação” em (BOSI; PRADO, 2011).

Continuando com DaMatta, observa-se uma visão mais ampliada a respeito: “A comida vale tanto para indicar uma operação universal – ato de alimentar-se – quanto para definir e marcar identidades pessoais e grupais, estilos regionais e nacionais de ser, fazer, estar e viver”. (DAMATTA, 1986, p. 39).

Barthes diz que esses significados são construídos quando compramos, consumimos e/ou servimos comida (ou um alimento); e isso promove uma forma de comunicação. O autor diz que quando compramos comida para consumir ou servir, não estamos apenas manipulando um objeto, mas também constituindo uma informação e construindo significados: “as decisões alimentares tornam-se, portanto, uma forma de comunicação”. (BARTHES, 2013 apud GIMENES-MINASSE, 2017, p. 251). Veremos no decorrer deste trabalho que a palavra comunicação possui uma conexão histórica e simbólica com a alimentação e de uma forma mais acentuada, com a comensalidade.

Para Beardsworth e Kiel (1997 apud CARVALHO et al., 2016, p. 20) o ato de comer está intrinsecamente relacionado com diversos processos, sejam eles: fisiológicos, ecológicos, econômicos, políticos, sociais e/ou culturais. Segundo os autores, “partilhar uma refeição une, simbolicamente, os comensais”.

Muitos/as antropólogos/as já sublinharam o fato de que nenhum aspecto do nosso comportamento, à exceção do sexo, é tão sobrecarregado de ideias.

Carneiro fala em 2003 e Carlos dos Santos, no livro de Raul Lody, reforça lá em 2008. O que se come é tão importante quanto quando se come, aonde se come, como se come e com quem se come. (CARNEIRO, 2003, p. 2) (LODY, 2008 p. 12).

Dentre todos os aspectos da cultura material, a alimentação talvez seja um dos que mais se encontra contido em toda esfera da atividade humana. Georg Simmel (2004, p. 160) considera que dentre todas as coisas, o que os seres humanos têm de mais comum é que precisam comer e beber. Entretanto, que esse ato singular, pode-se dizer, o mais egoísta, o mais imprescindível e totalmente restrito ao indivíduo.

Para Georg Simmel essa ação de comer, é singular, diferenciando-a de outras. “[...] o que se pensa, pode-se dar a conhecer a outros; o que se vê, pode-se deixar que outros vejam; o que se fala, centenas podem escutar; mas o que se come não pode, de modo algum, ser igualmente comido por outro”. (SIMMEL, 2004, p. 160).

Por isso, Georg Simmel, no próximo parágrafo já alerta o/a leitor/a que essa relação individual x coletiva promovida pela refeição é paradoxal. O ato de se alimentar é algo primitivo, individual e fisiológico, mas o momento de uma refeição compartilhada torna esse ato individual em uma ação coletiva, com isso, o comer se torna uma relação paradoxal. Para o autor a refeição (ente sociológico): [...] irá aliar a frequência de estar junto e o costume de estar em companhia ao egoísmo exclusivista do ato de comer, de um modo que raramente se vê em outras esferas mais nobres ou espiritualmente mais elevadas. (SIMMEL, 2004, p. 160).

Daniel Araujo (2012, p.29), após se apropriar das abordagens de Georg Simmel, considera que comer junto libera uma “enorme força socializadora”. Essa socialização mediadora é o que permite a superação do simples naturalismo da alimentação.

Ainda na conversa com Georg Simmel, Viviane Assunção (2009, p. 529), entende que “[...] segundo o autor, individualidade não se dissolve no social”. Por mais individualista que qualquer um/uma possa ser, nós somos seres sociais. Georg Simmel quer dizer que essa necessidade de ser social está presente, mas isso não desfaz a individualidade de cada, e o autor chama atenção para o ato de comer.

A comida para Maria Eunice Maciel (2001, p. 151), envolve emoção, memória e sentimentos, podendo também, marcar um território, um lugar. A autora ainda diz que a comida é construtora de identidade e está ligada à uma rede de significados.

Essa construção da identidade apontada por Maciel, é algo que não pertence apenas ao presente; tem-se dado no decorrer da história. Segundo Bruna Nieble, o autor Câmara Cascudo, em sua famosa obra *A história da alimentação no Brasil*, de 2004, diz que nenhuma atividade será tão permanente na história da humanidade como a alimentação. (NIEBLE, 2010, p. 2).

Ao longo das épocas e regiões, as diferentes culturas humanas sempre encararam a alimentação como uma ação revestida de conteúdos simbólicos, cujo sentido buscamos atualmente identificar e classificar como “políticos” ou “religiosos”. (CARNEIRO, 2005, p. 72).

Reiterando a carga simbólica que a alimentação vem construindo ao longo do tempo, Henrique Carneiro apresenta alguns elementos dessa relação da alimentação com a identidade religiosa.

Ser judeu ou muçulmano, por exemplo, implica, 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. A própria origem da explicação judaico-cristã para a queda de Adão e Eva é a sua rebeldia em seguir um preceito religioso: não comer do fruto proibido. (HENRIQUE CARNEIRO, 2005, p. 72).

Na idade média, a refeição/banquete representava um ritual simbólico como forma de selar a paz, fechar alianças (como o próprio casamento), além de batizados e sagração de um cavaleiro. Mas antes mesmo disso, na própria bíblia já se encontra várias passagens onde a comida “sela” pactos e comunhão, como a santa ceia. (ALTHOFF, 1998 apud FLRANDRIN; MONTANARI, 1998).

Mas muito antes disso, o banquete já era referenciado e exaltado nas reflexões dos gregos como Homero e Platão. Quem traz isso para gente é Roy Strong (2004) apud Ana Marta Borges (2010):

Homero, por exemplo, dá testemunho sobre o valor simbólico do banquete grego em termos políticos, sociais e culturais. Platão, nas Leis, atribui ao banquete um papel importante como parte da educação de qualquer cidadão. Para os atenienses, era um modo de controlar o prazer, pois à mesa o homem estaria a meio caminho entre dois extremos, a razão e o delírio. Encorajado por esses textos, o banquete passou a representar um ideal filosófico da Renascença, o equilíbrio entre opostos. (ROY STRONG, 2004, p. 136 apud BORGES, 2010, p. 3).

Henrique Carneiro (2003) comenta que a alimentação é um fenômeno cujo estudo foi estabelecido nos últimos dois séculos a partir de quatro diferentes enfoques: o biológico, o econômico, o social e o cultural. O autor também salienta em sua obra de que o tema da alimentação possui uma amplitude que recebe contribuições de diversas disciplinas, mas há uma escassez de bibliografias.

Além do que foi dito anteriormente, para Carneiro a alimentação vem se tornando um assunto dos mais diversos estudos, e por ela se fazer presente em

todas as sociedades históricas, levou alguns dos/das maiores especialistas no assunto a caracterizá-la como tema fundante, de uma prática universal e reveladora de todos os demais aspectos socioculturais e econômicos, ideias e conflitos de todos os povos em todas as épocas. Ou seja, “não dá para falar da história de um povo, de uma sociedade, sem fazer menção as suas práticas alimentares”. (CARNEIRO, 2003, p. 4).

Por ter suas obras como referência, Henrique Carneiro é muito citado quando se fala em alimentação. Segundo Carneiro (2004, apud SOUZA, 2012, p. 8), a alimentação também é um ato de socialização², dotado de valores e características intrínsecas que varia de acordo com os grupos. Abordaremos isso de uma forma mais íntima no decorrer desta monografia.

Como já visto em alguns parágrafos acima, o conceito, a ideia, a perspectiva da alimentação é ampla e vão além do biológico, além de um “mero’ produto que satisfaz uma necessidade básica do ser humano. A respeito, Maria Eunice Maciel explica; essa fala da autora fundamenta a ideia desta pesquisa:

[...] Outro aspecto de importância fundamental quanto à alimentação humana relaciona-se a *com quem* comemos. [...] O *com quem* envolve partilha, comensalidade, o que transforma o ato alimentar em um acontecimento social. [...] Assim, a comensalidade, o “comer juntos”, é o momento de reforçar a coesão do grupo pois ao partilhar a comida partilham sensações, tornando-se uma experiência sensorial compartilhada. (MACIEL, 2001, p. 150).

As autoras Nilma de Paula e Ada Dencker compreendem comida em relação com a comensalidade. (dando um *spoiler*³ do que vamos abordar no próximo tópico) Essa relação promove “[...] vivências e lembranças comuns que, partilhadas, constituem a memória social do grupo e a base da solidariedade entre seus membros”. (PAULA; DENCKER, 2007, p. 46).

² “[...] 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”. (FALTIN, 2018 p. 27).

³ “*Spoiler* é quando algum site ou alguém revela fatos a respeito do conteúdo de determinado livro, filme, série ou jogo. O termo vem do inglês, mais precisamente está relacionado ao verbo ‘*To Spoil*’, que significa estragar. Numa tradução livre, *spoiler* faz referência ao famoso termo ‘estraga-prazeres’. ” (Informação disponível em: <https://www.tecmundo.com.br/youtube/2459-o-que-e-spoiler-.htm>).

Nosso estudo vai lançar a lupa sob a perspectiva das ciências humanas, na abordagem da alimentação, como explica Camargo (2004) apud Luciema de Boer (2015, p. 12). Essa definição está intimamente relacionada com a concepção da comensalidade, campo em que o prazer é indissociável à satisfação da companhia no ato da alimentação e às interações que esse encontro proporciona.

Pelo exposto até aqui pode-se dizer, partilhando com Henrique Carneiro que alimentação perpassa por diversas questões, biológicas, políticas, sociais, econômicas, religiosas, entre outras. O mesmo autor amplia explicando que a alimentação também caracteriza o cotidiano, do seu núcleo mais íntimo e mais compartilhado. A convivialidade manifesta-se sempre na comida compartilhada. (CARNEIRO, 2003, p. 4 e 5). A metáfora alimentar invade todas as esferas da vida.

“Em relação ao sexo, sobretudo (a doçura do amor, a lua-de-mel etc.), mas também em relação aos textos, que podem ser saboreados, devorados, digeridos”. (CARNEIRO, 2003, p. 5). A própria noção da palavra regime para a regulamentação do corpo e do Estado como bem mencionado pelo mesmo autor.

Em uma de suas obras, o referido autor reforça e complementa o já expressado em 2003 sobre a origem das duas palavras, sabor e saber é a mesma, possuem o mesmo radical. O termo latino *sapere*, que significa “ter gosto”. Isso indica que a fonte do conhecimento empírico direto é etimologicamente associada ao sentido do gosto. (CARNEIRO, 2005, p. 73).

A alimentação tem uma relação direta com a vida do ser humano e com a estruturação da sociedade. Jean-Pierre Poulain (2004, p. 19) considera que a alimentação tem uma função estruturante da organização social de um grupo humano. Para Renata da Silva (2018, p. 17) ela pode mostrar muito de uma sociedade, grupos e seres humanos; é parte inerente da cultura, podendo ir muito além de nutrir como, por exemplo, ela ajuda a realçar laços.

Para finalizar esse primeiro momento de teorização, apresento outra conceituação de Henrique Carneiro, que amarra a abordagem que proponho no trabalho:

A alimentação é assim um fato da cultura material, da infraestrutura da sociedade; um fato da troca e do comércio, da história econômica e social, ou seja, parte da estrutura produtiva da sociedade. Mas também é um fato ideológico, das representações da sociedade - religiosas, artísticas e morais

- ou seja, um objeto histórico complexo, para o qual a abordagem científica deve ser multifacetada. (CARNEIRO, 2003, p. 166).

Como podemos ver, a alimentação está presente em diversas esferas do nosso cotidiano, não se restringindo apenas a um ato de ingestão de nutrientes. A comida é um elemento que possui diversos significados simbólicos e é um elemento estruturante da vida humana. Quando essa comida é ingerida no momento de uma refeição, de forma compartilhada com outros indivíduos, dizemos que está sendo praticada a comensalidade. A seguir, iremos abordar esse aspecto fundamental para esta pesquisa que é a comensalidade.

2.2. A comensalidade: sua história e importância

2.2.1. O QUE É O COMENSAL?

Se você chegou até aqui viu que muito se falou sobre a alimentação, as diversas abordagens sobre o alimento/comida e também viu que falamos algumas vezes sobre a palavra comensalidade. Se você é familiarizado/a com as discussões acerca da comensalidade, que bom, a leitura dos próximos parágrafos irá acrescentar ao que você já sabe. Porém, se você não sabe o que é, nem nunca ouviu falar sobre comensalidade, pode devorar os próximos parágrafos que eles irão aos poucos lhe alimentando sobre essa temática.

Iniciando nesta temática, apresentaremos a citação de Jean-Pierre Poulain para diferenciar o “comedor” do “comensal”. O autor entende que “comedor” vem da palavra francesa *mangeur*, que, para a sociologia da alimentação atual, representa a pessoa que come.

A utilização deste termo surgiu a partir da publicação de *Le mangeur du 19^{ème}*, de Jean-Paul Aron (1976). E foi reiterada em um seminário realizado em 1998, tendo como um dos temas justamente a discussão de como designar o *mangeur* humano de modo a distingui-lo do *commensal* (sic), palavra que remete a uma dimensão biológica e coletiva do comer. Segundo o dicionário francês Petit Robert, a palavra *commensal* designa uma pessoa que come habitualmente na mesma mesa que outros. Em português, segundo o dicionário Houaiss, “comensal” é um ou cada um dos que comem juntos. E “comedor” é aquele que come (Houaiss). (ARON, 1976 apud POULAIN, 2004, p. 20).

Jean-Pierre Poulain no parágrafo acima diz que a palavra *commensa*⁴ remete a uma dimensão biológica e coletiva. Concordo quando o autor fala em “coletiva”, mas a dimensão biológica é só apenas uma das diversas óticas da palavra comensal.

Manuela Jomori (2006, p. 22) entende o/a comensal também é o/a comedor/a, mas que além de comer para saciar a fome, estabelece relações com outros/as por meio da alimentação, dividindo o tempo e o espaço para comer.

O conceito de comensal para Heloísa Rodrigues (2012, p. 24), segundo seu significado etimológico, é aquele/a que come à mesa com outro/a ou com outros/as. A comensalidade, no decorrer da história, se apresenta como momento real e simbólico de integração entre as pessoas e está ligada à própria existência e constituição da sociedade.

Esmiunçando um pouco mais temos que se quando olhamos para o alimento apenas enquanto um constituinte biológico, um apurado de micro e macro nutrientes, quem faz a ingestão desse alimento é o/a comedor/a. Entretanto, se falamos da comida, com o olhar socioantropológico, carregado de valores, de símbolos, quem se alimenta agora é o/a comensal.

2.2.2. O QUE É COMENSALIDADE?

Agora que você já conhece a pessoa, que é o/a comensal, vamos abordar a ação, que é a comensalidade. Nos parágrafos a seguir, iremos apresentar várias conceituações, definições sobre o que é a comensalidade. Para Henrique Carneiro (2003) a palavra “comensalidade” deriva do latim *mensa*, que quer dizer conviver à mesa, envolvendo não apenas o que se come, mas também como se come, aonde se come e com quem se come.

No tópico anterior foi apresentado um pouco sobre o que é alimentação, o que é esse alimento, a comida; mas esse alimento não está “disperso” no mundo. Muitos estudos acabam por se debruçar “apenas” sobre o alimento e a comida e

⁴ Aqui escrito com 2 m's por ser uma palavra em francês.

acabam deixando de lado uma diversidade de elementos que o permeiam. Como é o caso da comensalidade.

Mesmo considerando toda importância do alimento (o que comemos), comer conjuntamente (com quem comemos) possui outros significados, envolve outras relações sociais. Segundo o autor Jean-Jacques Boutaud (2011):

A prática da convivência no seu sentido próprio, a própria imagem da vida em comum (*cum vivere*), fortalece, desde sempre, a ideia que comer e beber com o outro favorece a empatia, a compreensão mútua, a comunhão de sentimentos. (BOUTAUD, 2011, p. 327 apud OLIVEIRA et al., 2019, p. 147).

A comensalidade é a prática de comer junto, partilhando a comida (mesmo que desigualmente). A origem da comensalidade é tão antiga quanto a espécie humana, pois até mesmo espécies animais a praticam. (CARNEIRO, 2005, p. 72). O autor ainda complementa dizendo que a diferença entre a comensalidade humana e a dos animais é que atribuímos sentidos aos atos da partilha e eles se alteram com o tempo.

De forma sucinta, Gimenes-Minasse (2017, p. 2) também apresenta sua conceituação dizendo que a comensalidade pode ser descrita como o ato de compartilhar um alimento ou uma refeição.

Luiz Gonzava Carvalho e colaboradoras iniciam seu artigo trazendo a conceituação de Beardworth (1997), de comensalidade.

[...] a comensalidade expressa a ação de partilhar alimentos, bebidas ou uma refeição propriamente dita, envolvendo não somente o consumo físico de substâncias, mas também todo um conjunto de outras ações concomitantes, como o estabelecimento de relações sociais, a expressão de sentimentos e o fortalecimento de simbolismos. (BEARDWORTH, 1997 apud CARVALHO et al., 2011, p. 1).

Quando Beardworth compreende que a comensalidade envolve essas duas perspectivas sobre o consumo do alimento (apresentando não só o consumo físico das substâncias - ótica biológica/fisiológica da alimentação -, como também outro conjunto de ações que estão interligadas ao alimento). Essa compreensão lembra a distinção que Baudrillard (2015) faz em sua obra, "O sistema de objetos". Baudrillard explica o *consumo de fato* e o *consumo simbólico* em relação ao consumo alimentar e que Gimenes-Minasse menciona muito bem. (BAUDRILLARD, 2015 apud GIMENES-MINASSE, 2017, p. 251).

Vejamos no parágrafo a seguir o destaque que a autora apresenta dessa distinção feita por Jean Baudrillard:

O consumo de fato é [...] aquele em que um objeto é consumido a partir de suas funções utilitárias – neste caso, o consumo alimentar estaria orientado para a ingestão de calorias, de vitaminas, de proteínas e de outras substâncias necessárias para o funcionamento adequado do organismo biológico. ” (BAUDRILLARD, 2015 apud GIMENES-MINASSE, 2017, p. 251).

Contudo na abordagem de Baudrillard o consumo dos objetos, entre eles a comida, é um consumo de mercadoria(s) signo, sendo um consumo simbólico. “O consumo simbólico [...] é aquele orientado pelo valor social e simbólico atribuído a um objeto”. (BAUDRILLARD, 2015 apud GIMENES-MINASSE, 2017, P. 252).

Agora, A Própria Autora Gimenes-Minasse (2017, p. 252), conclui dizendo que o consumo simbólico acontece quando necessidades não nutricionais, não biológicas, (caráter social da alimentação) procuram ser satisfeitas. Algumas das características sociais da alimentação, segundo a autora são:

[...] demarcar status social, reforçar o vínculo a uma fé religiosa, evidenciar uma ideologia, marcar o pertencimento a um determinado grupo, dentre outras perspectivas e possibilidades. (GIMENES-MINASSE, 2017, p. 252).

Para composição de um texto, seja ele monografia ou outro, o conjunto de parágrafos seguidos fazendo referência a um mesmo autor, no caso a mesma autora, esteticamente não é muito agradável a alguns olhos. Mas destaco aqui a importância do que foi apresentado, seguindo uma sequência lógica, para uma melhor compreensão. Quando esse trabalho remeter à essas distintas óticas sobre o alimento, sobre a alimentação, podem lembrar desse conceito de Baudrillard, sobre os consumos.

Esse valor simbólico, apontado por Jean Baudrillard (2015), o autor Fischler (2001) apud Maria Maciel (2001) já tinha feito uma menção alguns anos atrás. O autor comenta que o ato alimentar implica um valor simbólico e isso requer uma abordagem diferenciada [extrapolando a avaliação apenas do valor nutritivo do alimento]. (FISCHLER, 2001, p. 20 apud MACIEL, 2001, p. 146).

Saindo dessa relação de consumo e voltando os olhos para a comensalidade propriamente dita, César Teixeira e Antonio Silva (2013, p. 3), entendem que a atitude do comer com outras pessoas à mesa, portanto a comensalidade, como uma necessidade que vai além do âmbito da sobrevivência da espécie, o que constitui a

sobrevivência da pessoa enquanto ser relacional, isto é, aquilo que se configura como uma necessidade social.

Muito boa essa definição dos referidos autores, nos leva a pensar na necessidade da comensalidade. Conseguimos passar a vida comendo só, sem exercer a comensalidade, nossa necessidade biológica será suprida, mas nossa necessidade social, como falam os autores, só é alimentada a partir do compartilhar a mesa.

Heloísa Rodrigues (2011, p. 24) é pragmática e corrobora esse entendimento dizendo: “Para o homem, ato de comer não é um ato individual e sim uma atividade social. A comida deve ser partilhada e não consumida individualmente”. E complementa informando que a comensalidade se dá como um momento real e simbólico de integração entre as pessoas e está ligada à própria existência e constituição da sociedade.

Dando sequência ao seu raciocínio, a referida autora discorre que a comensalidade, o ato de comer juntos, é uma forma de começar uma relação ou de mantê-la. Ao mesmo tempo em que a refeição satisfaz uma necessidade humana essencial, ela é fator fundamental no desenvolvimento da identidade cultural de uma sociedade. (RODRIGUES, 2012, p. 24).

Bruna Nieble, considera que o conceito de comensalidade envolve, entre outras coisas, a partilha de alimentos entre duas ou mais pessoas, representando também a convivência. (NIEBLE, 2010). Esse conceito de comensalidade trazido pela autora Bruna Nieble, só reforça o enfoque desse trabalho, que no decorrer vai ser apontada essa relação entre a comensalidade e a socialização em um comer coletivo.

Como citado acima, as autoras Cézar Teixeira, Antonio Silva (2013), expressaram que a comensalidade constitui a sobrevivência da pessoa enquanto ser relacional. Já os autores Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari (1998, p. 109) vão além. Eles consideram que a comensalidade é percebida como um elemento

“fundador” da civilização humana em seu processo de criação. O *convivium*⁵ é a própria imagem da vida em comum.

Ainda falando sobre o convívio, Roy Strong aborda em sua obra o *convivium* romano, acontecimento de interação social em volta da mesa quando coloca que o *convivium*, era uma refeição substancial e podia implicar uma ampla série de pratos cozidos, comidos numa posição reclinada, junto aos convidados. (STRONG, 2004).

Por isso, por definição, a palavra conviva é aquele/a que participa do banquete ou refeição social, ficando evidente a origem da expressão. Da mesma forma, a palavra companheiro [do latim *cum panis* – aquele com quem se partilha o pão] toma significado central nesta discussão, uma vez que, no jogo das interações sociais, o companheiro surgirá muitas vezes à mesa. (BORGES, 2010). (MACIEL, 2001).

Leonardo Boff, na sua linha de pesquisa mais voltada para a teologia, por sua formação, também aborda a discussão sobre comensalidade, a partir da ótica da religiosidade; a concepção mais do campo da comensalidade enquanto dádiva. Para o autor, a comensalidade significa comer e beber juntos ao redor da mesma mesa. “Esta é uma das referências mais ancestrais da familiaridade humana, pois aí se fazem e se refazem continuamente as relações que sustentam a família”. (BOFF, 2019, p.1).

Frederico Soares e Luiz Octávio Camargo realizaram em 2015, um levantamento bibliográfico sobre a produção científica em relação à comensalidade no Brasil, de 1997 a 2011. Dentre muitas informações apresentadas neste levantamento, os autores, como Leonardo Boff em 2009, também fizeram esse recorte da comensalidade e religião. Vejamos a seguir:

De um modo geral, as dissertações que correlacionaram comensalidade e religião tiveram um denominador comum: a partilha do alimento como ato de purificação espiritual. Seja no ato da dádiva, seja no ato de sociabilidade, seja no ato de purificação, os trabalhos abordaram a importância da comensalidade em momentos de fé. As dissertações ressaltam aquilo que se entende como a essência da ligação entre comensalidade e religião: o comer junto é, em primeiro lugar, um ato de fé diante do que se

⁵ A palavra *convivium* vem do latim, e possui alguns significados como “jantar”; “festa”; “banquete”; “entretenimento”. O movimento *Slow Food* usa esta palavra para nomear seus grupos locais. No Brasil, definiu-se usar o nome “Convívio” para os grupos locais do *Slow Food*. Ver: <https://www.slowfoodbrasil.com/convivium>. Vale lembrar que a expressão “convívio” compartilha do significado de dividir o alimento, estar junto repartindo a comida. (BORGES, 2010, p. 2).

consustancia na eucaristia católica. É também o significado de esperança na medida em que existe a multiplicação dos pães. (SOARES; CAMARGO, 2015, p. 196).

Ainda sob a ótica da religião, outro autor, também apresentado por Soares e Camargo, reafirma essa relação entre comensalidade e religião, quando cita um episódio famoso das passagens de Jesus pela bíblia, que é o episódio da multiplicação dos pães. “[...] o ato de comer junto com outros o mesmo alimento, o pão, que Jesus distribui, pode ser compromisso de comunhão e participação dos seus gestos”. (RECH, 2006 apud SOARES; CAMARGO, 2015, p. 196).

Agora falando de religião de matriz africana, Santana (2008), expõe sobre a comensalidade em rituais de Candomblé. O estudo foi realizado por Santana em 2008, por meio da observação participante nas festas brancas que ocorreram nos três finais de semana do mês de janeiro no Terreiro Pilão de Prata, em Salvador, Bahia. Segundo o autor, “É na comensalidade que se afirma o sagrado”. (SANTANA, 2008 apud SOARES; CAMARGO, 2015, p. 197).

Pensando nessa perspectiva, Cambuy ao estudar uma comunidade quilombola no Pará, verificou, segundo Frederico Soares e Luiz Camargo que “o comer junto, tanto no cotidiano como em comemorações festivas e religiosas, reafirma práticas e valores do grupo”. A alimentação, e em especial a comensalidade, no caso estudado, “envolve dimensões religiosas, jurídicas e políticas, permitindo descrever o essencial e o todo”. (CAMBUY, 2011 apud SOARES; CAMARGO, 2015, p. 195).

Mendes Júnior, já tinha constatado algo semelhante quando realizou uma pesquisa etnográfica junto a duas populações Mbya-Guarani, no litoral fluminense. O autor “ilustra alguns rituais de comensalidade dessas etnias e a importância que as mesmas atribuem ao ato de comer em grupo os alimentos reconhecidos pela própria cultura”. (MENDES JÚNIOR, 2009 apud SOARES; CAMARGO, 2015, p. 195).

Como pudemos ver, mais uma vez, a comensalidade está presente em diversos contextos. Dentro do campo da comensalidade, chamamos a atenção para um item, elemento físico, mais precisamente um móvel.

Esse elemento/móvel, que está inserido na concepção da comensalidade e da sociabilidade, é a mesa. Muito se fala do partilhar, do comer em conjunto, do

senta à mesa. Vale ressaltar que a comensalidade não é um momento restrito a mesa, ela pode ser exercida em diversos espaços e locais. O que quero destacar é que a mesa sempre foi um móvel/artefato simbólico da comensalidade. Leonardo Boff reforça isso:

A mesa antes que um móvel remete a uma experiência existencial e a um rito. Ela representa o lugar privilegiado da família, da comunhão e da irmandade. Partilha-se o alimento e junto com ele, comunica-se a alegria de encontrar-se, o bem-estar sem disfarces, a comunhão direta que se traduz pela sem cerimônia dos comentários dos fatos cotidianos, das opiniões sem censura sobre os acontecimentos da crônica local, nacional e internacional. (BOFF, 2019, p.1).

Pegando carona no que foi dito por Leonardo Boff, trago aqui as palavras de Ana Borges (2010, p. 2), também comentando sobre a mesa.

[...] pode-se afirmar então que a mesa pode ser vista como espaço de sociabilidade, local para a pacificação das relações, onde o alimento e os rituais que o cercam são mediadores neste processo de amenização dos tratos sociais.

A autora, ainda complementa o relatado por Michel Maffesoli, quando argumenta sobre a mesa como lugar de comunicação: para ela os ritos da refeição são paradigmas de toda ritualização social. Segundo Ana Borges, Maffesoli, destaca na sua obra, o papel vital da alimentação na formação e fortalecimento dos elos familiares e, por extensão, sociais. Nisto, a comensalidade demonstra seu papel no equilíbrio social. (MAFESSOLI, 2002, p. 134 apud BORGES, 2010, p. 2).

Elaine Souza, também concorda com o que foi dito por Boff, sobre a mesa. Ela fala que “A mesa pode ser vista como uma metáfora da vida, ela representa de modo direto e preciso não apenas o pertencimento a um grupo, mas também as relações que definem esse grupo”. (SOUZA, 2012, p. 13).

Para César Teixeira e Antonio Silva (2013, p. 3) “A mesa de refeição, por meio da comida, expressa um dos aspectos mais elementar para a subsistência do ser humano e garantia de sustentação da vida”.

Segundo Ana Borges, “Com este cenário, percebe-se a função social da mesa na manutenção do equilíbrio social e em proporcionar um lugar de

comunicação, como sugerido por Michel Maffesoli (2002), e criando um espaço de hospitalidade⁶, como Isabel Baptista (2002) propõe”. (BORGES, 2010, p. 4).

Brillat-Savarin (1989, p.170) expõe um olhar para a mesa que o mesmo chama de “o prazer da mesa”. O autor comenta que é a sensação refletida que nasce das diversas circunstâncias, de fatos, lugares, coisas e personagens que acompanham a refeição.

Agora, não mais falando da mesa, mas na própria ação de comer, Woortman (2006) apresenta o caráter simbólico-ritual da ação de comer. O autor discute que esse caráter se exprime nitidamente no hábito de convidar pessoas para jantar em casa, no jantar fora em determinadas ocasiões. (WOORTMAN, 2006 apud BOER, 2015, p. 21).

Luciema Boer, conversando com os estudos de Woortman comenta que:

De acordo com o autor, não se convida pessoas para comer em sua casa para alimentar seus corpos biológicos, mas sim para alimentar e reproduzir relações sociais; ou seja, reproduzir o corpo social, a troca, pois, em geral, se é convidado a comer na casa do convidado anterior. Nesse momento, o que está em jogo é o princípio da reciprocidade e a comensalidade. (BOER, 2015, p. 21).

Danesi (2011 apud FALTIN, 2018 p. 28), aponta que a refeição se caracteriza como um espaço cultural para a socialização de pessoas; uma vez que comer juntos/as permite a integração social dos/as comensais proporcionando o aprendizado da estrutura social e das normas pela interiorização da moralidade do grupo e da percepção local de mundo.

A autora Luciema de Boer expressa que os ritos de sociabilidade são percebidos por meio da relação entre as pessoas, na base da comunicação, sendo ela verbal e/ou não verbal, onde se encontram pessoas queridas ou detestadas. (BOER, 2015, p. 19).

Para Elaine Souza (2012), “fazer as refeições juntos é um dos fatores que nos fazem família é um dos rituais comunitário mais comum da sociedade”.

⁶ A palavra “hospitalidade” aparece em muitos trabalhos associada à comensalidade. Promover a hospitalidade é praticar a comensalidade. “Hospitalidade e comensalidade apesar de serem noções distintas, se misturam em muitos momentos. Esta mistura pode ser percebida no exercício da boa hospitalidade que normalmente inclui o alimento, e na partilha da mesa, gesto que envolve sempre uma dádiva”. (RODRIGUES, 2011, p. 14).

No tópico a seguir, teremos mais um ingrediente nessa complexidade de conceitos e contribuições explicativas. Refiro-me à Segurança Alimentar e Nutricional – SAN, a que conjuga novas abordagens e conceituações relacionadas à produção, ao consumo, aos cuidados, ao alimento e o comer, entre outros mais. Destaco que o foco desse trabalho não foi diretamente a SAN. No entanto, por compreender o alimento de modo holístico, é importante visibilizar essa relação.

2.3. Visibilizando a relação entre alimentação, a comensalidade e a SAN

Como foi apresentado, a alimentação é um campo temático que no decorrer da história vem ganhando grandes dimensões com os diversos enfoques. Conseqüentemente, não podemos falar da alimentação sem tocar na questão da Segurança Alimentar e Nutricional - SAN.

De acordo com a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN – nº 11. 346) a SAN compreende que todas as pessoas têm direito a uma alimentação saudável, acessível, de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente. A alimentação adequada e saudável deve ser baseada em práticas alimentares promotoras da saúde, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais.

A alimentação refere-se evidentemente à ingestão de nutrientes, mas do mesmo modo importante para a saúde, bem-estar e nutrição das pessoas, estão a alimentação adequada para o correto fornecimento de nutrientes e a importância social e cultural contida no ato de comer, promovendo a saúde e estimulando o convívio social. (BRASIL, 2014).

Complementando o parágrafo acima, Elaine Souza (2012, p. 7), salienta que nós não comemos apenas porque precisamos de nutrientes e calorias para manter o corpo funcionando. Comer tem um sentido muito mais amplo, pois envolve seleção, escolhas, ocasiões e rituais.

Uma das premissas da SAN é o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Esse direito realiza-se quando todo homem, mulher, criança e idoso têm

acesso garantido e ininterrupto à alimentação adequada e suficiente. (CONSEA, 2017).

Segundo o CONSEA (2017, p. 8), O direito à alimentação é um direito assegurado pela Emenda Constitucional nº 64, aprovada em 4 de fevereiro de 2010, que inseriu no art. 6º a “alimentação” como um direito social. Essa inclusão da “alimentação” na Constituição Federal de 1988, foi uma conquista do Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional – CONSEA⁷.

Quando se fala em “alimentação adequada e saudável”, também estamos falando em “comida de verdade”. A 5ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CNSAN), realizada no período de 3 a 6 de novembro de 2015, em Brasília, teve como tema “Comida de verdade no campo e na cidade: por direitos e soberania alimentar”.

Mas o que seria comida de verdade? Esse conceito está associado ao conceito de alimentação adequada e saudável. Além do que já foi falado sobre alimentação saudável, deve também atender às dimensões e valores socioculturais e referências locais e tradicionais “[...] no modo como temos acesso e transformamos os alimentos e nos atos de cozinhar e comer. Significa, portanto, valorizar nossa alimentação como patrimônio imaterial nacional”. (CONSEA, 2015).

Para Amanda Siqueira, em sua pesquisa feita em restaurantes a quilo, quando clientes revelam que encontram nestes locais “comida de verdade”, apontam para pratos que percebem como comida, ou seja, como “algo que produz interação, sentimento de reconhecimento e de identificação entre os pratos e a composição da cultura brasileira”. (SIQUEIRA, 2018, p. 32).

A alimentação e o ato de comer compõem parte importante da cultura de uma sociedade. Estão relacionados à identidade e ao sentimento de pertencimento social das pessoas e envolvem, ainda, aspectos relacionados ao tempo e à atenção dedicados a estas atividades, ao ambiente onde eles se dão, à partilha das refeições, ao conhecimento e informações e disponíveis sobre alimentação, aos rituais e tradições e às possibilidades de escolha e acesso aos alimentos. (CONSEA, 2015).

⁷ Espaço de articulação entre governo e sociedade civil e órgão de assessoramento imediato à Presidência da República. No âmbito do CONSEA, são feitos os debates e as reflexões que podem incidir sobre a formulação de políticas públicas no campo da segurança alimentar e nutricional e no monitoramento das violações do direito humano à alimentação adequada. (CONSEA, 217, p. 12).

Nesses últimos parágrafos que versaram sobre a alimentação adequada e saudável, sobretudo, a comida de verdade, fica evidente a estreita relação com a comensalidade. Onde as práticas e os conceitos se cruzam. Achei pertinente chamar atenção dessa relação entre a SAN e a comensalidade, para perceber que a alimentação possui um caráter integralizador e holístico.

Outro aspecto da importância da comensalidade é sua contribuição para a saúde. O Guia Alimentar Para População Brasileira, de 2014, no seu capítulo 4, “O ato de comer e a comensalidade”; apresenta três orientações básicas: comer com regularidade e com atenção; comer em ambientes apropriados; e comer em companhia. Segundo o guia, os benefícios da adoção dessas orientações são vários, incluindo melhor digestão dos alimentos, controle mais eficiente do quanto comemos, maiores oportunidades de convivência com nossos familiares e amigos, maior interação social e, de modo geral, mais prazer com a alimentação. (BRASIL, 2014, p. 91).

Refeições feitas em companhia evitam que se coma rapidamente. Também favorecem ambientes de comer mais adequados, pois refeições compartilhadas demandam mesas e utensílios apropriados. (BRASIL, 2014, p. 97).

A propósito, acompanhamos a sequência lógica do trabalho: nessa nossa mistura já foram alguns quilos de alimentação, acrescentamos a comensalidade, colocamos uma pitada da Segurança Alimentar e Nutricional (opcional) e agora faremos uma homogeneização da comensalidade com a sociabilidade; como uma está contida na outra.

2.4. A comensalidade e a sociabilidade partilham a mesa

O título desse tópico chama atenção para a relação mútua e próxima entre a comensalidade, que já foi abordada acima, e a sociabilidade; essa relação vai ser vista nos próximos parágrafos. Como a proposta desta pesquisa é falar sobre alimentação e a comensalidade, a partilha da mesa envolve uma troca de conhecimentos.

Evidenciando a conceituação de Jean-Pierre Poulain (2004, p. 205), sobre comensalidade, temos segundo o autor que a “[...]sociabilidade se afirma como um

processo interativo no qual os indivíduos escolhem as formas de comunicação, de troca, que os ligam aos outros”.

Baechler (1995 apud FALTIN, 2018 p. 26) conceitua a sociabilidade como a “capacidade humana de estabelecer laços, conectando, mesmo que momentaneamente, os indivíduos envolvidos”.

Sobal apud Andrea Faltin (2018) concorda com o que foi dito por Baechler e acrescenta um outro elemento, o conflito, o qual pode revelar-se durante a comensalidade.

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 [...]. (SOBAL, 2000 apud FALTIN, 2018 p.27).

Já Domingues (1999, p.21 apud RODRIGUES, 2011, p. 18), considera que a sociabilidade como um “[...] tipo de atitude manifestada pelos sujeitos uns em relação aos outros no curso das interações sociais”. Neste trabalho um tipo de interação social que vamos discutir é a comensalidade, como o processo de sociabilidade se dá na ação de comer.

Podemos dizer que dentre várias formas de praticar, exercer a sociabilidade, a alimentação, o momento da refeição, o partilhar a mesa é um dos mais antigos registrados na história.

Heloisa Rodrigues (2012, p. 25) comenta que o que fundamenta uma refeição/banquete são as relações estabelecidas entre os/as envolvidos; que segundo a autora remetem a uma das expressões da solidariedade básica do grupo familiar ou da comunidade.

A mesma autora considera que

[...] para Georg Simmel, quando o indivíduo se reúne com outros, ele o faz certamente, para atender os mais diversos interesses ou necessidades, sejam elas econômicas, culturais, etc. Isso porque a socialização leva em consideração os valores de uma sociedade. (RODRIGUES, 2012, p. 20).

Comer não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, ao contrário, é a origem da socialização, pois, nas formas coletivas de se obter a comida, a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos, talvez até mesmo a própria linguagem. Comer é união, socializar-se, é tornar um inimigo em amigo. Tanto os

seres humanos quanto os animais comem em conjunto com outros da mesma espécie. (CARNEIRO, 2005; SIMMEL, 2004; SOUZA, 2012).

Podemos pegar o trecho dito acima “tornar um inimigo em amigo” e fazer uma comparação ousada com o que foi dito por Georg Simmel (2004, p. 160). O autor apresenta que “o incomensurável significado sociológico da refeição está contido na possibilidade de pessoas que não partilham interesses específicos se encontrarem para uma refeição em comum”. A sociabilidade permitida e promovida pela refeição compartilhada, torna coletivo sujeitos que estavam individualizados.

Se voltarmos no tempo para tentarmos refletir quando se dá o início desse processo socializador advindo do momento da comensalidade. Henrique Carneiro (2005, p. 71) revela que o uso do fogo há pelo menos meio milhão de anos trouxe um novo elemento constituidor da produção social do alimento. E Leví-Strauss também aborda essa transição a partir do fogo na sua obra “O cru e o cozido”. O fogo além de permitir que as pessoas permanecessem ao redor dele para se aquecerem, proporcionou também, o momento da espera para a cocção dos alimentos.

Não foi explicitado pelo autor, mas com base no que foi apresentado por Carneiro e Leví-Strauss, sobre a descoberta/utilização do fogo no preparo dos alimentos, podemos dizer que o que Brillat-Savarin destaca a seguir, possui total relação.

O ato de partilhar a comida teria seu início no momento que o ser humano deixou de se alimentar apenas de frutos. Passou a preparar a carne e se reunir em família para consumi-la. Estas reuniões inicialmente restritas à família se estenderam às relações de vizinhança e posteriormente às de amizade. (BRILLAT-SAVARIN, 1989).

Ewerton Costa concorda com Brillat-Savarin; o autor diz que foi a partir da descoberta do fogo que se deu início a comensalidade.

A comensalidade está presente na história desde mais de 300 mil anos, quando o *Homo sapiens sapiens* dá início a partilha dos alimentos e faz surgir a primeira grande revolução social da humanidade, a revolução alimentar, advinda com a descoberta do fogo. (COSTA, 2015, p. 62).

As autoras Mariana Viero e Adriane Blümke e o autor Carlos Roberto dos Santo, em trabalhos separados, citam a autora Margaret Visser e sua obra “O ritual do jantar”, para explicar que o próprio ser humano modifica o sentido do consumo alimentar, transformando-o, de uma necessidade biológica a uma ação com significado cultural, ao fazer dos rituais de alimentação uma maneira de se

relacionar socialmente. Usando a ação de comer como um veículo para relacionamentos sociais. (VISSER, 1998 apud SANTOS, 2005, p. 15; apud VIERO; BLÜMKE, 2016, p. 172).

Silva e Cárdenas, (2007 apud OLIVEIRA; SALLES, 2016, p. 42) salientam que de fato, a alimentação, ação vital que faz parte da vida e da história humana, é uma atividade cotidiana que, além de fornecer nutrientes necessários para a sobrevivência, tem um importante significado subjetivo, social e cultural. As autoras Daniela de Oliveira e Maria Salles (2016, p. 42), complementam: “[...] satisfazendo as necessidades fisiológicas dos seres humanos, mas preenchendo, também, funções simbólicas e sociais fundamentais na sedimentação de relações sociais”.

Tais relações são de suma importância para o ser humano: o contato social, a troca entre os indivíduos e os relacionamentos estabelecidos em locais de convívio, públicos ou privados, fazem o ser humano se sentir completo. Como cita a antropóloga Mary Douglas, fome não é falta de comida, mas ausência de relações sociais e culturais (FONSECA et al., 2005, p. 26-27 apud BORGES, 2010, p. 11).

Simmel explica que dentre essas funções simbólicas, rituais, costumes citados acima, para ele, “a única dimensão relevante do ato alimentar (e de outras atividades humanas) é a socialização – o “estar junto com” outros indivíduos [...]”. (SIMMEL, 2004 apud ASSUNÇÃO, 2009, p. 525).

Outros/as autores/as reforçam isso “O ato de comer não se restringe à questão alimentar em si, mas representa importantes funções simbólicas e sociais, já que a comensalidade permeia todas as relações sociais e possui dimensões culturais” (DANIEL; CRAVO, 1989 apud PAULA; DENCKER, 2007, p. 45).

Quando a ação de se alimentar ultrapassa essa questão puramente fisiológica e exclusivamente natural, segundo Heloísa Rodrigues, os alimentos também deixam de ser apenas uma necessidade de sobrevivência e passam a ser consumidos pelo prazer de comer e o prazer de sentar à mesa. Esses prazeres são compartilhados por meio da comensalidade e possibilitam o exercício da sociabilidade. (RODRIGUES, 2011, p.28; 2012 p. 93).

Para Luciema de Boer (2015, p. 19), seguindo o mesmo raciocínio, com a descoberta do prazer de comer, os alimentos deixaram de ser apenas uma necessidade de sobrevivência. A comensalidade proporciona o compartilhamento desse prazer, com isso, possibilitando o exercício da sociabilidade.

Roberto Da Matta (1996 apud RODRIGUES, 2014, p. 29) aponta que não existe nada mais prazeroso do que alimentar-se com os amigos e/ou com a família, em uma noite tranquila, ou final de semana relaxante, alimentar-se com eles a mesma comida ou dividir o que se come de forma cerimonial e respeitosamente traz o sentimento de sociabilidade e hospitalidade.

O conceito de socialização é compreendido por Bauman (1997), como a interação do indivíduo com a estrutura social. Dessa forma, a prática de se alimentar teria como um de seus objetivos inserir o indivíduo na sociedade. (BAUMAN, 1997 apud VIERO; BLÜMKE, 2016, p. 869).

Ana Borges (2010), utilizando como referências os estudos de Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari (1998), aponta a existência da comunicação entre alimentação e sociabilidade.

Segundo o guia alimentar para a população brasileira, seres humanos são seres sociais e o hábito de comer em companhia está impregnado em nossa história “[...] compartilhar o comer e as atividades envolvidas neste ato é um modo simples e profundo de criar e desenvolver relações entre pessoas. Dessa forma, comer é parte natural da vida social”. (BRASIL, 2014, p. 96).

Se a alimentação é por si só um ato complexo que engloba uma série de fatores biológicos, sociais e culturais, as motivações vinculadas ao hábito de comer também o são. Pode tanto existir uma comida de caráter funcional (no sentido de que o objetivo principal é saciar a fome) como de caráter simbólico onde estão contemplados diferentes aspectos como: o status, as celebrações, e até o fortalecimento dos laços sociais. [...] (GIMENES et al., 2012 apud BOER, 2015, p. 27).

No mesmo arco teórico que Luciema de Boer expôs no parágrafo acima, apresento outro trabalho que dialoga sobre essa múltipla e complexa dimensão da ação de comer. É uma citação grande, mas vale a pena a leitura. Aguirre (1994) citado na obra de César Teixeira e Antonio Silva (2013) aponta duas finalidades para a ação de comer: uma tem como característica principal o comer para sobreviver e a outra é o comer em conjunto, alimentando uma necessidade social.

Podemos distinguir duas finalidades para essa atitude humana de comer. A primeira se situa na postura do comer enquanto finalidade de subsistência, uma realidade inerente à própria estrutura do homem e isto significa vida que entra em relação com o inteiro universo. A segunda está na atitude do comer com outras pessoas à mesa, como uma necessidade que vai além do âmbito da sobrevivência da espécie, o que constitui a sobrevivência da

peessoa enquanto ser relacional, isto é, aquilo que se configura como uma necessidade social. (AGUIRRE, 1994 apud TEIXEIRA; SILVA, 2013, p. 3).

Essa reflexão é semelhante à das autoras Cézár Teixeira e Antonio Silva (2013, p. 3), já mencionada mais acima nesse trabalho.

O próprio conceito de alimento trazido por Cascudo (2004), reforça essa relação estreita entre a ação de se alimentar com o convívio humano. Para o autor, o alimento representa o povo que o consome, e que o alimento denota a maneira de viver, o temperamento, e principalmente o ato de nutrição numa “cerimônia indispensável de convívio humano”. (NIEBLE, 2010, p. 2).

Para Lévi-Strauss, na sua famosa obra “O cru e o cozido”, o alimento não serve somente para comer, mas também para pensar e comunicar. Reforçando o sentido do momento da comensalidade promovida pelo alimento/comida. (LÉVI-STRAUSS, 2004).

O autor, nessa sua obra, observava uma estreita relação entre natureza e cultura; onde o alimento cru (natural) ao passar pelo fogo, torna-se cozido, ou seja, cultural. Lévi-Strauss reforça a concepção do símbolo cultural que a alimentação adquire, principalmente a partir da utilização do fogo. (LÉVI-STRAUSS, 2004).

Sobre o que foi dito acima, Ewerton Costa acrescenta:

Não foi apenas o uso do fogo e a invenção de cozinhas e técnicas de preparo de alimentos que levou o homem a modificar a condição biológica dos alimentos, mas a comensalidade - que proporcionou a função social da alimentação. A importância dessa função pode ser observada ao longo do desenvolvimento da humanidade, servindo como fator crucial para o fortalecimento de interações sociais e da comunicação. (COSTA, 2015, p. 62-63).

Considerando essa importância destacada por Ewerton Costa (2015, p. 63), a respeito da comensalidade: “fator crucial para o fortalecimento de interações sociais e da comunicação”; apresento aqui um trecho da obra de dois autores de bastante destaque no tema da comensalidade.

[...] o primeiro elemento que distingue o homem civilizado das feras e dos bárbaros [...] é a comensalidade: o homem civilizado come, não somente (e menos) por fome, para satisfazer uma necessidade elementar do corpo, mas também (e sobretudo) para transformar a ocasião em um momento de sociabilidade, em um ato carregado de forte conteúdo social e de grande poder de comunicação [...]. (FLANDRIN; MONTANARI, 1998, p. 108).

Pensando no que Jean-Louis Flandrin e Massimo Montanari (1998) apresentaram sobre o que diferencia o homem civilizado das feras, trago uma fala de Leonardo Boff (2019, p. 1), que aponta que entre os chimpanzés e os humanos há apenas 1,6% de diferença genética. Para ele essa diferença se dá na comensalidade, na solidariedade e na cooperação no comer. Para o autor, essa “pequena” diferença, é fundamental na semelhança entre humanos e chimpanzés.

Heloísa Rodrigues (2012, p. 24) complementa que, ligada à própria existência do ser humano, a comensalidade supõe a solidariedade, o compartilhamento e a cooperação entre as pessoas. Para o ser humano a ação de comer não é um ato individual e sim uma atividade social. A comida deve ser partilhada e não consumida individualmente.

Falando em solidariedade Mars (1997 apud COSTA, 2015, p. 63) salienta que a comensalidade, o comer junto, é considerado uma manifestação simbólica de solidariedade social e de comunidade.

Segundo Leonardo Boff, nossos/as ancestrais saíam para coletar juntos/as sementes, caçar e pescar e não comiam individualmente o que conseguiam reunir. Tomavam os alimentos e os levavam ao grupo. Aí praticavam a comensalidade, distribuíaam os alimentos entre si; segundo o autor, comia-se comunitariamente. (BOFF, 2009 apud RODRIGUES, 2011, p. 25).

As refeições conjuntas marcam o início das relações comunitárias de um povo. Ao observar os banquetes, percebe-se que a ação de dividir a comida, mais que estabelecer relações, exerce também intenso papel no estreitamento das mesmas. (RODRIGUES, 2012, p. 88).

Agora se faça essa pergunta: para mim, é mais importante o que o eu como ou com quem eu como? Para Joannès, a partilha é mais importante do que a própria composição da refeição. “A partilha do alimento é o elemento principal, representando fraternidade e estabelecendo laços de união”. (JOANNÈS, 1996 apud RODRIGUES, 2012, p. 89).

Em algumas civilizações a partilha, o momento de comensalidade da refeição tem uma carga simbólica muito grande. Segundo Heloísa Rodrigues (2012, p. 89),

na Assíria, a refeição representa o laço que une duas pessoas. A qualidade ou tipo de alimento envolvido não importam. O que importa é o ato de dividir.

Nesta sociedade, a expressão “homem do meu sal” – *amêlu as tabtiya* - é utilizada para definir o amigo com quem se compartilha o alimento, simbolizado pelo sal. Partilhar o alimento representa amizade, da mesma forma que o recusar, é interpretado como hostilidade. (RODRIGUES, 2012, p. 89).

Já para a sociedade Greco-Romana, dentro dos valores adotados por ela, o ato de comer ultrapassa a necessidade de saciar a fome e transforma o momento de se alimentar em momento de forte sociabilidade e de oportunidade de comunicação.

Para Massimo Montanari (1998, p. 108 apud BOER, 2014, p. 61), a alimentação não se faz apenas em razão da fome, mas também “para o encontro social a propiciar o convívio e comunicação entre os indivíduos”.

Segundo a autora Viviane de Assunção, a comida está associada aos laços afetivos e sociais, pois nos traz memórias e sentimentos que nos reportam a lembranças das pessoas com quem nos relacionamos. (ASSUNÇÃO, 2008, p. 235).

A autora Gimenes-Minasse (2017, p. 2) já condiciona, dizendo que a comensalidade implica no exercício de sociabilidade. A relação entre essas duas ações é tão essencial que Frederico Soares e Luiz Camargo (2015, p. 200) dizem que uma (a sociabilidade) se concretiza por meio da outra (a comensalidade).

“[...] o ato de comer junto tem acompanhado o homem em toda sua evolução”. E com isso, “o estudo da comensalidade tem sido de fundamental importância para entender práticas alimentares e sociais do ser humano ao longo dos tempos”. (SOARES; CAMARGO, 2015, p. 201).

Segundo Visser (1998, p. 430 apud VIERO; BLÜMKE, 2016, p. 872), o comer acompanhado coloca o indivíduo frente a um grupo, fazendo da ação de comer um meio para o relacionamento social. A palavra “companhia” deriva do latim *companion*, que significa “uma pessoa com quem partilhamos o pão”, ação esta que simboliza a própria amizade pela partilha.

Luciema de Boer (2014, p. 29) explica que essa dimensão “companhia” permite identificar as relações interpessoais estabelecidas, pois, segundo Paula e Denker (2007) as refeições atuam como um ponto de encontro entre comensais.

“Entende-se que a composição do grupo reforça a importância da refeição como espaço social de desenvolvimento da sociabilidade” (PAULA; DENCKER, 2007, p. 45).

Considerando os/as que responderam que com certeza altera e os/as que responderam que às vezes sim e às vezes não, dá para notar um número considerado de pessoas que percebem e reconhecem a importância do comer acompanhado.

A autora Heloísa Rodrigues, reforça dizendo que a ação de comer não é uma ação individual e sim uma atividade social. A comida deve ser partilhada e não consumida individualmente. (RODRIGUES, 2012, p. 24).⁸

Ackerman (1997, p. 368 apud VIERO; BLÜMKE, 2016, p. 872), concordando com os autores anteriores, aponta que os outros sentidos humanos podem ser apreciados em toda sua essência quando estamos sozinhos, mas o paladar é extraordinariamente social, de forma que os seres humanos dificilmente escolhem comer sozinhos.

Nessa perspectiva do comer sozinho x comer acompanhado, Gimenes-Minasse (2017) cita Cho e colaboradores (2015), onde os autores dizem que o fato da pessoa comer sozinha não constitui uma refeição.

[...] comer é um evento psicológico e social, e estudos empíricos têm demonstrado como a presença ou ausência do outro durante uma refeição tem um impacto significativo na experiência do comer. Por exemplo, a associação entre prazer e o comer acompanhado, em contraponto ao stress do comer sozinho, ou, ainda, a percepção de que comer sozinho não constitui efetivamente uma refeição. (CHO et al., 2015 apud GIMENES-MINASSE, 2017, p. 5).

Mais uma vez apresento a contribuição de Lashley e Morrison, agora sobre olhar de Carvalho e colaboradores, que justifica o que Ackerman apresentou anteriormente. “A comensalidade, portanto, seria dotada de funções sociais e simbólicas, uma importante estratégia para a criação e o fortalecimento de laços entre pessoas”. (LASHLEY; MORRISON, 2004 apud CARVALHO et al., 2016, p. 3).

Na pesquisa bibliográfica realizada por Soares e Camargo, os autores encontraram muitos estudos que demonstram a dimensão da comensalidade com

⁸ Chamo atenção aqui, nessa relação individual x coletivo, a explicação da Simmel, já apresentada anteriormente nesse trabalho. Ver Georg Simmel, 2004, p. 160.

familiares e com amigos, e reforçam que o momento da refeição é uma ação de sociabilidade com todos/as envolvidos/as. “Esses encontros mostraram que comer junto em casa era um dos poucos momentos em que havia conversas e entretenimento no lar, devido à correria dos dias atuais”. (SOARES; CAMARGO, 2015, p. 199).

Nilma Paula e Ada Dencker (2007, p. 46), também destacaram anteriormente que a comunhão entre os/as amigos/as reforça os laços de sociabilidade; para as autoras, essa prática permite a formação de redes de interação, que são estruturadas a partir da partilha do alimento, da companhia, do ambiente.

Sobre o que foi dito nos parágrafos anteriores, o Guia Alimentar para a População Brasileira, recomenda que o momento da alimentação seja feito em companhia.

Sempre que possível, prefira comer em companhia, com familiares, amigos ou colegas de trabalho ou escola. Procure compartilhar também as atividades domésticas que antecedem ou sucedem o consumo das refeições. (BRASIL, 2014, p. 96).

Na perspectiva dessa recomendação do Guia Alimentar, a autora Gimenes-Minasse cita Fischler em sua obra, onde ela relata:

Fischler diz que “a comensalidade produz laços”. O autor ainda complementa, dizendo que ela pressupõe ou estabelece intimidade, preservando e fortalecendo laços de parentesco e de amizade. Tem-se, então, que a comensalidade não apenas age como uma forma de conexão com o outro, mas também constitui um meio de aprender sobre o outro e inserir-se – bem como manter-se – simbolicamente vinculado a um determinado grupo. (FISCHLER, 2011, p. 534 apud GIMENES-MINASSE, 2017, p. 255).

Fernandes (1997 apud NIEBLE, 2010, p. 3), salienta que participar da partilha na mesa significa ser companheiro/a e que essa transação muitas vezes também pode significar a porta de entrada em algum grupo social. Ana Borges (2010), corrobora dizendo que a comensalidade pode ser utilizada como ferramenta de formação e manutenção dos vínculos sociais.

Esses vínculos sociais nunca partem do “nada”, eles sempre possuem um início, mesmo muitas vezes a gente não se dando conta quando foi, uma coisa eu acredito que vocês devam concordar comigo. Geralmente, o início, até mesmo o fortalecimento desses vínculos, são criados a partir de uma refeição coletiva.

O comer junto muitas vezes é o melhor pretexto para um encontro de amigos/as, uma reunião em família, até mesmo um encontro/*date*⁹. Lashley, Morrison e Randall dizem que sempre existe uma expectativa social de que os eventos da vida sejam marcados de maneira a incluir algum tipo de refeição coletiva. (LASHLEY; MORRISON; RANDALL, 2005, p. 198 apud BOER, 2014, p. 28).

Para finalizar esse tópico aonde estabelecemos uma relação entre comensalidade e sociabilidade, após ter caracterizado a comensalidade e definido o que é alimentação, apresento a contribuição de Boer, que fez uma tradução própria do que foi dito pelas autoras Gimenes, Brea e Gândatra em 2012:

Se a alimentação é por si só um ato complexo que engloba uma série de fatores biológicos, sociais e culturais, as motivações vinculadas ao hábito de comer também o são. Pode tanto existir uma comida de caráter funcional (no sentido de que o objetivo principal é saciar a fome) como de caráter simbólico onde estão contemplados diferentes aspectos como: o status, as celebrações, e até o fortalecimento dos laços sociais. [...] (GIMENES; BREA; GÂNDATRA, 2014, p. 808 apud BOER, 2014, p. 27).

A comida que estamos nos referindo neste trabalho é a que possui esse caráter simbólico, que agrega esses e outros aspectos mencionados acima. A refeição, que é o momento em que a comida ganha esse caráter simbólico não é só um momento restrito à instituição família, no ambiente doméstico, privado. Cada vez mais esse momento da refeição está migrando para outros espaços do ambiente público. No próximo tópico, vamos ver um pouco disso e vamos chamar atenção para um espaço mais específico, que é o Restaurante Universitário – RU.

2.5. Comensalidade fora de casa

Quando nos propomos a falar sobre o RU, temos que pensar que o momento da refeição não vai ser feito em casa, no espaço doméstico, e sim fora dela, no ambiente público. E a alimentação fora de casa despenha um papel decisivo nas modificações da alimentação da esfera doméstica no domínio econômico.

Heloísa Rodrigues aborda o conceito proposto por Lashley e Morrison, onde os autores dizem que atualmente podemos reconhecer três ambientes aonde o compartilhamento do alimento pode acontecer: o doméstico, o comercial e o público.

⁹ Em inglês significa "encontro", uma saída em casal. Disponível em: <<
<https://qualeagiria.com.br/giria/date/>>>

(LASHLEY; MORRISON, 2004, p. 3 apud RODRIGUES, 2011, p. 17). O RU se apresenta na perspectiva do comercial.

Para Daniel Araujo (2012 p. 16), a partir de estudos, o autor pôde perceber um conjunto de transformações que mostram como os restaurantes passam a ser importantes locais de alimentação na atualidade e a relevância de estudar relações vivenciadas nesses estabelecimentos.

Destrinchando essa alimentação fora de casa, Jean-Pierre Poulain aponta que na área voltada para o trabalho direto com clientelas mais ou menos “garantida”, o setor da alimentação coletiva reagrupa os estabelecimentos da alimentação escolar e universitárias, da alimentação em empresas e do grande setor da saúde. (POULAIN, 2004). Ao falarmos do RU, estamos nos referindo à alimentação universitária que está contida no setor da alimentação coletiva.

O serviço de alimentação no campus universitário difere dos outros tipos, pois nos restaurantes tradicionais para os clientes o comer é a finalidade primordial, enquanto que na universidade, os/as estudantes estão lá por causa das aulas e comer é uma necessidade básica para manter os estudos. (GASPARIN et al., 2012 apud OLIVEIRA, 2018, p. 22).

O que é mais importante destacarmos é que, independentemente de onde essa comida é compartilhada, aonde essa refeição é feita, a comensalidade pode estar presente. Isso pode ser observado na obra de Sobal e colaboradores (2003), onde os autores apontam que

Na atualidade, as práticas de alimentação e de comensalidade podem ocorrer em diferentes espaços e ocasiões, tais como no ambiente doméstico (com destaque para o papel da família nuclear), no refeitório de empresas, em cafeterias e em ocasiões festivas. (SOBAL et al., 2003 apud GIMENES-MINASSE, 2017, p. 5).

Acrescenta-se a esses lugares, o espaço do RU.

Garcia (1997) afirma que o tempo (ou a “falta” de tempo) é um dos fatores principais que vêm modificando os rituais de alimentação; o momento da refeição acaba sendo deslocado para locais próximos das outras atividades do cotidiano, como trabalho, escola e/ou na própria universidade. (GARCIA, 1997 apud VIERO; BLÜMKE, 2016, p. 867).

A partir disso, Andrea Faltin (2018 p.14) afirma que

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. (FALTIN, 2018 p.14).

Pensando nessas adaptações no comportamento alimentar que o/a comensal tem que fazer em função do tempo, recursos financeiro e locais disponíveis, o Guia Alimentar para a população brasileira, mais uma vez, reforça a importância de comer em companhia; agora fazendo destaque para quando se está em um ambiente fora do ambiente doméstico.

Comer em companhia quando se está fora de casa, no trabalho ou na escola ajuda colegas e amigos a se conhecerem melhor e trocarem experiências. Facilita o entrosamento de grupos, aumenta o senso de pertencimento e contribui para o bom desempenho de tarefas do trabalho ou da escola. (BRASIL, 2014, p. 96).

2.5.1. UMA BREVE HISTÓRIA DO RU

Neste trabalho, lancei o olhar sobre o espaço do Restaurante Universitário da Universidade Manguetown. Nos parágrafos seguintes será apresentado um pouco o que é um RU, quando surgiu e mais algumas contribuições de alguns/mas autores/as sobre esse espaço.

Antes de falar do RU em si, é importante fazer um destaque sobre o público (na sua maioria) que frequenta esse espaço. Os/as estudantes universitários/as são os/as maiores usuários/as do Restaurante Universitário. Inseridos/as no contexto acadêmico, o cotidiano desses/as estudantes é interferido por todas as demandas e cobranças advindas de uma Universidade Federal, fazendo com que, eles/as permaneçam dois a três turnos dentro da universidade, realizando pesquisas, estudos, entre outros. Essa dinâmica vivenciada pelos/as estudantes universitários/as reforça a importância de um RU.

Moreira Júnior e colaboradores ressaltam a importância do RU:

Os RU's são muito importantes para a vida acadêmica, principalmente dos alunos de graduação, muitos dos quais não teriam condições financeiras de se alimentar em restaurantes particulares durante todo o período do curso e, assim, não conseguiriam manter seus estudos. (MOREIRA JÚNIOR et al., 2015, p. 84)

Os RU's, além de propiciarem uma maior facilidade para o desenvolvimento acadêmico dos/as estudantes, são principalmente, elementos de grande importância social, pois são locais que podem potencializar as relações sociais, possibilitando um maior contato entre os/as estudantes, em um período fora da sala de aula. (PROENÇA, 1996, p. 147; VIDRIK, 2008, p. 86; MOREIRA JÚNIOR et al, 2015, p. 86).

Segundo o Ministério de Educação e Cultural (MEC), os primeiros Restaurantes Universitários (RU's) surgiram na década de 50; sendo o primeiro construído no Rio de Janeiro, na Universidade do Brasil. (MEC, 1984 apud FERNANDO MOREIRA JÚNIOR et al, 2015, p. 84). De acordo com o MEC, os/as estudantes deveriam ter uma refeição balanceada, que pudesse lhes dar condições fisiológicas e psíquicas de manterem seus estudos. (VIDRIK, 2008, p. 27).

Já nos anos 70, a ampliação dos RU's deu-se devido a fatores como a instalação de campus universitários afastados dos centros urbanos, a exemplo do ocorrido com relação aos estabelecimentos industriais, desse modo, o aumento do trajeto entre universidade e residência e o tempo gasto neste percurso, dificultou a utilização de restaurantes comerciais e a realização da alimentação no próprio domicílio (MEC, 1984 apud OLIVEIRA, 2018, p. 21).

Cynthia Fernandes na sua dissertação de mestrado intitulada "Histórias do trabalho em um restaurante universitário: entre conversas, panelas e temperos", realizada em 2011; relata como decidiu trabalhar com o RU, a partir da sua vivência no espaço. Trago suas palavras para descrever o que é o RU para ela: "O Restaurante mais do que um espaço onde tínhamos uma alimentação a um preço acessível era também um lugar de reunião, de conversas, de interação". (FERNANDES, 2011, p. 13).

Essa citação da autora é o que pretendemos discutir nesta monografia. Se os/as estudantes da Manguetown, também compartilham dessa mesma compreensão do RU.

A autora Ana Froés, em seu estudo realizado com estudantes de nutrição da Universidade da Bahia, em 2010, aponta uma forte relação do RU com o movimento em torno da comensalidade.

Vale aqui também recordar que o Restaurante Universitário, além de cumprir o seu papel de fornecer uma alimentação a baixo custo, era o espaço de mobilização política dos estudantes da UFBA. Era lá o

verdadeiro espaço do movimento estudantil em torno da comensalidade. (FROÉS, 2010 p. 49).

Klaus Vidrik (2008, p. 85), apresenta mais uma contribuição para corroborar a importância de um Restaurante Universitário. O autor diz que os Restaurantes Universitários, pensando as Instituições Públicas de Ensino Superior (IES), representam, além da democratização do espaço universitário, também uma necessidade para o melhor funcionamento dessas Instituições, sendo, inclusive, responsáveis diretos, em algumas delas, pela redução dos índices de evasão escolar.

Para Rohr e colaboradores, os RUs são espaços (Unidades de Alimentação e Nutrição - UANs) que atuam como ferramentas importantes na assistência estudantil, especialmente para estudantes com baixo poder aquisitivo e/ou que residem a grandes distâncias do ambiente onde estudam. (ROHR, et al., 2010, p. 2).

Mariana Haddad (2013, p. 17) também comenta sobre essa perspectiva do RU, diz que o Restaurante Universitário (*aqui a autora volta sua fala para o Restaurante Central da Universidade Federal do Espírito Santo, mas tive a liberdade de ampliar o conceito para os demais RU's*) não apenas representa a democratização do espaço universitário, ao congregar todos os elementos da Universidade e a comunidade externa, mas também colabora com as condições de vida dessas pessoas.

Agora vamos falar um pouco o que é o RU da Manguetown, nosso local de estudo.

Segundo a PROGESTI (2019), pró-reitora onde o RU é alocado: O RU “é parte integrante dos Programas de Assistência ao discente [...]. Tem como valores básicos: qualidade, valorização profissional, comprometimento e responsabilidade social. Sendo assim, seu principal objetivo é atender com qualidade, oferecer refeições a preços reduzidos aos discentes regularmente matriculados na Manguetown e proporcionar aos funcionários que compõe a equipe do restaurante um bom ambiente de trabalho”. Agora que sabemos o objetivo do RU/Manguetown, vamos conhecer sua estrutura funcional:

[...] o RU é composto por uma Coordenadoria de Gestão de Alimentação e Restaurante Universitário (CGARU), Nutricionista, Economista Doméstico e

profissionais da área Administrativa, além de pessoal capacitado na produção e manipulação de alimentos, atuando também como espaço pedagógico para alguns cursos de graduação da Manguetown, a exemplo de Bacharelado em Economia Doméstica e Bacharelado em Gastronomia e Segurança Alimentar. (PROGESTI, 2019).

O público que o RU atende segundo a PROGESTI (2019), são discentes regularmente matriculados/as nos cursos de graduação e pós-graduação (pagando \$2 no almoço e \$1,50 no jantar); discentes e corpo técnico (pagando valor integral de cada refeição); bolsista da PROGESTI, incluindo residentes da casa dos estudantes (refeições custeadas integralmente pela Universidade) e qualquer pessoa que quiser utilizar os serviços do restaurante (valor integral de cada refeição). Com a capacidade média de acomodar simultaneamente 482 usuários, atendendo em média 1600 pessoas no horário do almoço e 1000 pessoas no jantar.

Esse foi o nosso referencial teórico, espero que vocês tenham achado gostoso e não estejam cansado/as. A melhor parte dessa nossa conversa, que preciso chamar de monografia está chegando. Os resultados a partir das falas dos/as estudantes da Manguetown são o que dão vida a este trabalho, sem eles/as não tinha sentido eu investir horas, dias da minha vida para a produção desta monografia. A próxima parte é a metodologia, como foi nosso passo a passo para a produção desse trabalho.

3. METODOLOGIA

Os procedimentos metodológicos que deram suporte à pesquisa desta monografia caracterizam-se por ser uma pesquisa exploratória de caráter qualitativo. Este tipo de pesquisa tem como objetivo proporcionar uma visão geral sobre um determinado fato, processo, situação, relações sociais, etc, em relação aos quais se constrói o objeto de pesquisa. A pesquisa exploratória realiza-se principalmente quando o tema escolhido é pouco explorado e se torna difícil formular hipóteses precisas e operacionalizáveis (GIL, 2008).

Para o desenvolvimento desta pesquisa foi realizado inicialmente um levantamento de informações e conteúdos em livros e em materiais disponíveis na

internet – google - (artigos, monografias, dissertações e teses) sobre o tema a ser abordado. Essas informações foram importantes para a construção do marco teórico conceitual.

A *pesquisa de campo* foi realizada durante o mês de maio de 2019, embora a observação *in loco* já vinha sendo feita desde início do semestre, igual que conversas informais sobre a questão em estudo.

Para a coleta dos dados primários, conforme assinalado, a entrevista semiestruturada – foi o procedimento metodológico escolhido. Que Tatiana Gerhardt e Denise Silveira (2009) comentam que:

O pesquisador organiza um conjunto de questões (roteiro) sobre o tema que está sendo estudado, mas permite, e às vezes até incentiva, que o entrevistado fale livremente sobre assuntos que vão surgindo como desdobramentos do tema principal.

Esse tipo de entrevista foi escolhido devido a alguns fatores, que Antônio Gil caracteriza como vantagens: “[...] rapidez e o fato de não exigirem exaustiva preparação dos pesquisadores, o que implica custos relativamente baixos. ” (GIL, 2008, p. 113). O custo que tive utilizando essa metodologia foi apenas a impressão do roteiro.

Foram entrevistados/as 30 estudantes, com faixa etária de 20 a 38 anos matriculados/as na instituição, que aceitaram participar do estudo mediante apresentação prévia da pesquisa e assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido – TCLE (APÊNDICE A). A pluralidade da amostra é apresentada no quadro a seguir:

Quadro 1 – Caracterização da amostra: relação curso x entrevistados/as

CURSO	QUANTIDADE
Bacharelado em Economia Doméstica	5
Bacharelado em Ciências do Consumo	3
Licenciatura em Educação Física	3
Engenharia Agrícola e Ambiental	1
Gastronomia	1
Engenharia de Pesca	1
Medicina Veterinária	2
Licenciatura em Ciências Biológicas	2
Engenharia Florestal	1
Ciências Sociais	2

Letras	2
Licenciatura em História	2
Bacharelado em Ciências Econômicas	1
Agronomia	1
Bacharelado em Ciências Biológicas	2
Pós-Graduação em Ensino das Ciências	2

Fonte: elaborado pelo autor

Tentou-se conseguir uma amostra variada que representasse uma pluralidade da população. Os nomes dos/das entrevistados/as foram mantidos em sigilo e para apresentação dos resultados foram atribuídos nomes fictícios¹⁰ aos/as mesmos/as

Os/as participantes das entrevistas foram escolhidos/as seguindo dois critérios: 1) consumir no RU com regularidade; 2) estar na universidade há pelo menos um ano. Além das entrevistas, também foi feita observação simples no RU, local do estudo e questão da pesquisa desenvolvida.

Como instrumento da entrevista semiestruturada foi elaborado um roteiro de entrevista semiestruturado com 10 perguntas abertas, deixando o/a entrevistado/a livre para responder. As entrevistas foram gravadas com o consentimento de cada entrevistado/a; depois foram transcritas de forma íntegra para a análise de conteúdo das mesmas.

Sendo esta uma pesquisa qualitativa não há necessidade de cálculo amostral, utilizou-se o critério de saturação, que segundo autores ocorre “quando as concepções, explicações e sentidos atribuídos pelo sujeito começam a ter uma regularidade de apresentação” (MINAYO; DESLANDES; GOMES, 2008, p. 48). A coleta cessou quando todas as categorias estiveram saturadas por dados, o que acontece quando nenhum dado significativo surge, os caminhos foram seguidos e a teoria se confirma.

Ao término das entrevistas o material era transcrito na íntegra para análise dos dados a partir da técnica de AC proposta por Bardin (2002) que se divide em três fases: 1) *pré-análise*; 2) *exploração do material* e 3) *tratamento dos resultados, inferência e interpretação*. Na pré-análise (1) o pesquisador faz uma leitura flutuante, e em seguida passa-se a escolha de índices ou categorias, que surgirão das questões norteadoras ou das hipóteses, e a organização destes em indicadores ou

¹⁰ A escolha desses nomes fictícios teve como características “nomes típicos” de Pernambuco e do Nordeste brasileiro.

temas. Na exploração do material (2) ocorre as escolhas das unidades de codificação, enumeração, classificação e agregação, que reúnem um grupo de elementos (unidades de registro) em razão de características comuns. A seguir, agrupam-se os temas nas categorias definidas, em quadros matriciais, pelos pressupostos utilizados por Bardin (2002). As categorias de análise podem ser criadas a priori (antes da coleta de dados) ou a posteriori (após a coleta de dados); nesta pesquisa, foi após a coleta. Mendes (2007, p.46) propõe que os nomes das categorias devem ser sempre criados com base nos conteúdos verbalizados e com um certo refinamento gramatical de forma. No tratamento dos resultados, inferência e interpretação (3) as informações brutas são tratadas de maneira a ser significativas. Com esses dados significativos, o investigador pode propor inferências e interpretações a propósito dos objetivos previstos.

4. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Eu espero que você tenha chegado até aqui, esse é o momento crucial de uma pesquisa, é aqui que os resultados das observações, das entrevistas são apresentados; a riqueza de cada ponto de vista de cada pessoa entrevistada dialogando com autores e autoras que já mencionaram algo a respeito. Sinta o gosto de cada fala e se deleite com os resultados que serão apresentados.

Seguindo a orientação da metodologia os resultados obtidos a partir das entrevistas com os/as estudantes da Manguetown foram codificados em categorias de análise e agrupados em Quadros Matriciais. A partir da análise dos quadros matriciais poderemos aprender os significados do RU a partir da vivência dos/das estudantes. Veja o quadro a seguir:

Quadro 2 – Quadro Matricial – Categoria: Tempo

Categoria: Tempo	
Perguntas norteadoras:	
<i>Você geralmente come só ou acompanhado/a?</i> <i>Para você, existe diferença entre comer só e comer acompanhado/a?</i>	
Temas	Falas
O tempo como limitador das interações sociais	Francisca: Na maioria das vezes eu como sozinha aqui no RU porque ou eu vou muito cedo ou eu vou muito tarde, as pessoas ainda não chegaram, não vão no mesmo horário, aí eu como só.
	Filó: Geralmente como sozinha porque o horário dos meus amigos são outros, as minhas amigas já estão descansando o almoço, quando chego pra almoçar, por causa do trabalho.
	Flor: Eu gosto de conversar, quando eu tou muito apressada eu vou pro RU sozinha, mas quando eu tou com tempo eu sempre convido alguém pra almoçar comigo.
	Lula: Aqui no RU geralmente eu como sozinho, porque eu venho num horário mais cedo, largo do trabalho e venho pra cá, aí geralmente não tem ninguém que é conhecido
	Geninha: Aqui na Manguetown, quase sempre eu como sozinha...às vezes meu tempo é muito corrido e eu tenho que ir bem rápido. Antes eu andava mais em bando... não gostava muito de ir sozinha. Mas depois, com a correria, eu comecei a ir sozinha.
	Sebastiana: Quando eu tou com pressa eu prefiro comer sozinha, porque consigo controlar meu tempo, mas quando eu não tou, eu prefiro acompanhada.
	Geninha: Eu gosto de comer acompanhada porque eu aproveito mais. Até pra desestressar um pouco de todos os compromissos, quando eu tou sozinha eu tou comendo e tou pensando o que vou fazer depois, o que preciso fazer depois, quando eu tou com alguém ou com grupo é mais tranquilo.

	<p>Eu gosto muito de comer acompanhada, mas na minha atual conjuntura de vida, eu prefiro comer sozinha, por causa da agilidade.</p>
	<p>Val: Quando você come sozinha você come mais rápido, você não dialoga, você vai literalmente pra comer. Quando você come acompanhada torna um convívio social, se torna um evento, comer, então demora um pouco mais, torna-se mais prazeroso. No dia que tem prova, eu prefiro não perder tempo...como e vou embora, mas no dia que eu tou tranquila eu prefiro comer acompanhada, porque é mais divertido, bota o papo em dia</p>
<p>Tempo de comer – comer?</p>	<p>Filó: Comendo sozinha, eu acabo pensando mais na estrutura da comida e o tempo que eu vou levar pra consumi-la do que no prazer de comer...eu vou querer ser ligeira porque eu vou querer entrar logo em um grupo social, chegar logo na sala de aula, estar com gente.</p>
	<p>Januário: sozinho acho que você aprecia mais o alimento e é mais rápido[...] eu tou com pressa, eu preciso comer só.</p>
	<p>Geninha: quando eu tou comendo sozinha, como o intuito é comer mais rápido, pra agilizar minha vida acadêmica, eu não faço uma reflexão sobre aquele ato, não tou refletindo porque eu tou comendo, é muito rápido, eu preciso correr; quase sempre eu como perto do relógio porque eu fico olhando a hora pra poder sair.</p>
	<p>Jesuino: quando eu como sozinho, como rápido porque eu preciso ir pra uma aula ou coisa assim, mas quando eu tou de boa eu como devagar</p>

Fonte: elaborado pelo autor

O processo de pesquisa é muito interessante. A partir de um problema, o/a pesquisador/a elabora seus objetivos, pode formular hipóteses, define seu campo de pesquisa, amostra, entre outros. Esse pensamento prévio segue como guia, como um norte, para o/a mesmo/a não se perder durante o processo. A pesquisa

qualitativa, que tem como instrumento roteiros de entrevistas, às vezes questionários, para a de coleta de dados tem suas particularidades. Os dados fornecidos pelos/as entrevistados/as trazem contribuições que inicialmente, naquele pensamento prévio (ou hipótese) não tinha sido cogitado.

Aonde eu quero chegar trazendo esse parágrafo? O tempo, não tinha sido um fator que tinha sido pensado anteriormente, ele foi apresentado de uma forma marcante nas entrevistas, que surgiu a necessidade de codificá-lo como uma categoria de análise.

Essa expressão “Queria ter mais tempo”, em que o tempo mostra-se uma categoria – um conceito que passa a ser explicativo ou como se diz também, uma categoria, como expressam algumas falas o tempo aparece como ideia central, marcando o cotidiano dos/das estudantes. A “correria” como muitos/as falaram; grande número de demandas e cobranças acadêmicas afetam as relações de interação social, fazendo-se presente ou impedindo ou incidindo na comensalidade, os momentos de sociabilidade no momento da refeição ou fora dela.

Certa vez, Rosyska Darcy, autora do livro “Reengenharia do tempo”, disse em uma entrevista que o tempo é a matéria prima da vida. Será que estamos conseguindo utilizá-lo para construir nossa vida? O tempo nas sociedades capitalistas não é apenas o tempo do indivíduo, mas sobretudo o tempo do capital, o tempo das relações sociais sob interesse do capital.

Muitos/as dos/das entrevistados/das disseram ter preferência por comerem acompanhados/as por acharem que o momento da alimentação é um momento importante para a socialização e que comer acompanhado/a torna o momento mais agradável, feliz, saudável, entre outros. Mas, que não conseguem sempre por causa do tempo, ou a “falta do tempo”.

Matta, Lebrão e Heleno (2017 p. 589), consideram e destacam como o fator tempo pode ser crucial nos relacionamentos interpessoais, influenciando também no rendimento acadêmico.

Foram muitas as falas que flutuaram em torno do que comem: quando estão sós. Os/as entrevistados/as disseram comer rápido, não prestando muita atenção no que estão comendo, por estarem com pressa, por terem que ir trabalhar, estudar,

entre outras coisas. Rosa Garcia (1997 p.462) comenta que “em função do tempo, abreviaram-se os rituais destinados à alimentação.”

O guia alimentar para a população brasileira, no seu capítulo 4, chama atenção para o ato de comer e a comensalidade. O guia aborda as circunstâncias que influenciam o aproveitamento dos alimentos e o prazer proporcionado pela alimentação; essas circunstâncias são: tempo, foco, espaço e companhia. (BRASIL, 2014, p. 12).

Manuela Jomori (2006, p. 22) quando fala sobre o/ a comensal, ela reforça esse indivíduo além de comer para saciar a fome, estabelece relações com outros/as por meio da alimentação, dividindo assim, o tempo para comer. Analisando essa categoria, pode-se perceber que esse tempo de comer não está sendo vivenciado, em alguns casos, de uma forma saudável pelos/as estudantes, devido a dinâmica do cotidiano carregado de compromissos acadêmicos.

Leonardo Boff (2008, p.1) apud Daniela de Oliveira e Maria Salles (2016, p.43), comenta que a cultura contemporânea modificou a lógica do tempo cotidiano, principalmente em função do trabalho e da produtividade, essa produtividade pode se estender para o campo acadêmico; que enfraqueceu a referência simbólica da mesa. Essa representação simbólica da mesa, já foi citada nesse trabalho.

Os mesmos autores, em um estudo com um grupo de idosos/as em São Paulo, observaram uma modificação do cotidiano referente à comensalidade; um enfraquecimento das refeições e os hábitos compartilhados à mesa. Para os autores, isso não se restringe às pessoas idosas, mas é próprio das imposições da modernidade, das condições de trabalho, que levam à “falta de tempo” e de mudança nos padrões de sociabilidade entre as pessoas. A gente pode confirmar isso, a partir dessa pesquisa, com um grupo de estudantes universitários/as.

Elaine de Azevedo (2017, p.289) aponta que a autora Flammang (2009), em seu livro *Taste of civilization*, após uma análise sobre os rituais da alimentação, aponta uma crise de civilidade no Estados Unidos. Para Azevedo, a autora diz que essa crise se dá na perspectiva da falta de tempo dedicado ao diálogo, à socialização à mesa, no momento de compartilhar refeições.

Garcia considera que o tempo (ou a “falta” de tempo) é um dos fatores principais que vêm modificando os rituais de alimentação. (GARCIA, 1997 apud VIERO; BLÜMKE, 2016, p. 867).

A partir disso, Andrea Faltin entende que 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. (FALTIN, 2018 p.14). Muitos/as estudantes relataram que mudaram seu comportamento, principalmente a partir do 3º e 4º, que é quando as demandas aumentam por causa de estágios, projetos, entre outros.

Em um estudo com estudantes universitários/as de uma instituição privada em Santa Maria/RS, Mariana Viera e Adriane Blümke constataram que apesar de os/as entrevistados/as ainda realizarem determinadas refeições à mesa, esses momentos são influenciados/as por suas rotinas, o tempo disponível para fazer as refeições é conforme o dia da semana, alguns dias com mais atividades que outros. (VIERO; BLÜMKE, 2016, p. 871).

Essa grande carga de atividades, torna o cotidiano cada vez mais difícil e corrido. Sejam elas, domésticas, acadêmicas, profissionais; tornam-se cada vez mais parte da nossa rotina diária. Klaus Vidrik (2008, p. 26) aponta que devido a isso, temos um menor tempo para realizar outras atividades, sejam elas de lazer e até mesmo de se alimentar no que diz respeito à preparação dos alimentos.

Pela fala de alguns/as estudantes, pôde-se observar que imersos/as nessa carga de responsabilidades, demandas, acabam sentindo-se sufocados/as, cada vez mais sendo empurrados/as ao isolamento, ao individualismo. Segundo o depoimento de uma estudante da área de Ciências Sociais Aplicadas da Universidade estudada, ao mesmo tempo reforça essa visão, mas, aponta uma saída:

[...] quando a gente se cobra mais, a gente acaba se isolando muito dentro de um mundinho que às vezes pode ser só nosso ou [...] um grupo ou de alguns grupos, mas a gente acaba vivendo a universidade, muitos universitários, eles falam no sentido de não ter vida social, mas não é que estejam totalmente isolados da sociedade, mas é porque acordam, vem pra universidade e volta de noite pra casa só pra dormir, então a gente vive a universidade, então o nosso único momento de lazer, de abstrair é o restaurante universitário, que é onde a gente faz duas das nossas refeições mais importantes do dia e as calouradas, entendeu? Então a gente só consegue se distrair e desopilar, nesses dois momentos [...]. (Filó).

Como foi visto, o tempo se mostrou um elemento fundamental no exercício da comensalidade. Não ter tempo para comer, não investir a matéria-prima da nossa vida nesse momento que é estruturante da nossa sociedade, como afirma Jean-Piere Poulain (2004, p. 19), não é saudável, como o próprio Guia Alimentar preconiza (BRASIL, 2014, p. 12).

Vejamos agora, um outro quadro, com outra categoria analisada:

Quadro 3 – Quadro Matricial – Categoria: O RU é o coração da universidade

Categoria: O RU é o coração da universidade	
Perguntas norteadoras: <i>Para você, o que é o RU e o que ele representa?</i> <i>Por que você vai ao RU?</i>	
Temas	Falas
O RU é minha cozinha	Jurema: O RU é a base da minha alimentação...se não tivesse o RU eu iria me alimentar pessimamente. Fazer comida é algo que precisa de muita dedicação e aqui no RU eu me sinto muito em casa.
	Rosa: A comida é muito boa[...] às vezes eu venho pra universidade só pra comer...me despreocupa quanto à alimentação...eu não tenho que ficar pensando no que eu vou comer...
	Sebastiana: Sem o RU não sei como é que eu ia me alimentar...gosto muito de cozinhar, mas eu perco muito tempo.
	Francisca: Passo o dia todo aqui, preciso de um lugar que eu possa comer.
	Severina: O RU é minha cozinha, onde eu não tenho que cozinhar e eu posso comer a um preço bom e uma comida que na maioria dos dias é boa.
	Tonho: Eu moro longe, se não fosse o RU provavelmente eu passaria fome.
	Hermínia: É um local que você meio que tem uma comida de mãe ali.
	Val: É um local que oferece comida de qualidade, nutritiva a um preço que é aceitável...muito mais saudável comer aqui do

	que nessas barraquinhas que você gasta mais e come mal.
	Rosa: Às vezes em casa não tem almoço.
	Flor: Vou ao RU pra não chegar em casa e ainda ir fazer comida...é prático, rápido e barato.
	Geninha: Vou ao RU às vezes é por questão de segurança mesmo, eu não tou com fome, mas eu sei que vou passar o dia inteiro aqui, então é melhor eu comer lá no RU, porque eu sei que vou tá tranquila pelo restante do dia.

Garantia de permanência na Universidade	Tião: Política pública muito importante pra nós...temos o melhor RU do país muitos de nós enquanto estudantes não temos uma renda fixa pra manter uma refeição digna assim como a gente tem no RU.
	Chicó: Espaço de extrema importância, principalmente na conjuntura que a gente tá...permite que a gente continue aqui.
	Canço: Manutenção de muita gente na universidade[...] em relação ao contexto exterior econômico que a gente vive, assistência estudantil sendo cortada, muita gente vem de fora do estado, de outros lugares pra estudar aqui e o RU garante essa permanência.
	Jesuíno: Oportunidade de pessoas continuarem na universidade fazendo pesquisa, tendo aulas[...] política pública muito importante pra o funcionamento da universidade.
	Alceu: O RU foi uma política de assistência estudantil que garantiu minha permanência dentro da universidade, vindo do interior, tendo que ficar aqui, aí tem a situação de você não tá em casa, ter que fazer a comida[...] o RU conseguiu fazer com que eu tivesse condições de me manter na universidade, eu tivesse uma alimentação massa, ele ocupou um lugar durante a graduação muito por essa falta da família.

Fonte: elaborado pelo autor

Por ser um restaurante, o RU tem como um dos seus principais objetivos, oferecer uma comida de qualidade. Quero ressaltar que em nenhuma das entrevistas foi destacado pelo pesquisador, a abordagem “comida do RU”; “qualidade da comida”; “qualidade do serviço”; “satisfação”. Boa parte dos estudos

sobre o RU possuem essas abordagens como tema, como explicado na justificativa, essa não foi a nossa intenção. A qualidade da comida surgiu nas falas de forma espontânea. Nossa abordagem não foi quantitativa, mas falo com tranquilidade que 100% das pessoas entrevistadas pontuaram em algum momento da conversa sobre a boa qualidade da comida no RU.

A alimentação ofertada pelo RU da Manguetown se enquadra no que a Segurança Alimentar e Nutricional chama de “comida de verdade”. Uma alimentação saudável, variada, balanceada e em quantidade suficiente, respeitando a regionalidade.

De acordo com a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN – nº 11. 346) a SAN compreende que todas as pessoas têm direito a uma alimentação saudável, acessível, de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente.

É um local que oferece comida de qualidade, nutritiva a um preço que é aceitável...muito mais saudável comer aqui do que nessas barraquinhas que você gasta mais e come mal. (Val). É um local que você meio que tem uma comida de mãe ali. (Hermínia). A partir dessas duas falas, pode-se perceber a importância do RU na oferta de uma alimentação “aconchegante” que remeta à comida de mãe e ao mesmo tempo uma comida “segura”, nutricionalmente falando. Mariana de Oliveira, (et al., 2017, p. 441), comenta que “A comida de casa, preparada pela mãe principalmente, é tida como uma referência de alimentação saudável. ”

Em um estudo realizado pelos/as autores/as citados/as acima, que teve como objetivo analisar a percepção de estudantes de nutrição sobre o ambiente alimentar em uma instituição de ensino superior do Rio de Janeiro. Esses/as estudantes apontaram algumas dificuldades para conseguirem se alimentar bem; o tempo, o dinheiro, e a dificuldade de acesso a produtos, foram algumas dessas dificuldades. E o RU foi citado como essencial para que conseguissem se alimentar adequadamente. (OLIVEIRA, et al., 2017, p. 441).

No que concerne à alimentação, o Restaurante Universitário (RU) constitui importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica, educativa, de ação social e de convivência universitária de 19,10% dos estudantes pesquisados. (ALVES, 2002).

O eterno Chico Science e a sua Nação Zumbi, já diziam “[...] com o bucho mais cheio comecei a pensar”. Muitos/as estudantes disseram que a segurança de uma boa alimentação fornecida pelo RU/Manguetown é fundamental para manterem suas atividades diárias na universidade. Chico dizia que com a barriga vazia ele não conseguia dormir, segundo relatado nas entrevistas, também não se consegue pensar, estudar, trabalhar, entre outros. Isso confirma o que Klaus Vidrik (2008, p. 27) apresentou a respeito dos Restaurantes Universitários, já mencionado neste trabalho. Os/as estudantes devem ter uma refeição balanceada, que pudesse lhes dar condições fisiológicas e psíquicas de manterem seus estudos.

O tema “Garantia de permanência na Universidade”, apresenta uma abordagem sobre o RU, mais abrangente do que a qualidade do alimento em si. Além de uma comida gostosa, saudável e de qualidade que é ofertada pelo restaurante, a segurança dos serviços ofertados pelo RU, assegurados por uma política de assistência estudantil, conquistada por reivindicações e lutas do movimento estudantil é fundamental para o bem-estar do/a estudante na universidade.

Segundo Inês Cunha (2017 p. 50),

No final da década de 1980 precisamente no ano de 1987, com o processo de redemocratização no país, os movimentos estudantis novamente ganharam forças, na ocasião, havia movimentação dos estudantes com reivindicações[...]

Além de casa estudantis e outras necessidades, uma das pautas dessas reivindicações eram os restaurantes universitários.

Não é o fato de você ter conseguido ingressar em uma universidade pública que é certeza que você conseguirá permanecer até o momento da sua colação de grau. Entrar na universidade é um passo, se manter lá, são passos que você vai dando ao longo da jornada acadêmica.

Para Jolinda Alves (2002) torna-se necessária a criação de mecanismos que garantam a permanência dos/as estudantes; reduzindo os efeitos das desigualdades apresentadas pelos/as mesmos/as, provenientes de segmentos sociais cada vez mais pauperizados e que apresentam dificuldades concretas de prosseguirem sua vida acadêmica com sucesso. Podemos apontar que um desses mecanismos é a

política de assistência estudantil e atrelado a ela, a garantia de um restaurante universitário.

E a própria Jolinda Alves, reforça isso em seguida:

Torna-se necessário criar, manter e ampliar os programas que garantam o apoio à alimentação dos alunos de baixa renda, principalmente os serviços dos restaurantes universitários, como forma de garantir a permanência do estudante no campus, dando-lhes oportunidade para otimizar seu tempo de vida acadêmica e contribuindo para seu melhor desempenho e formação integral. Dada a sua importância para a vida acadêmica, é fundamental que o RU seja, também, em espaço gerador de atividades de ensino, pesquisa e extensão. (JOLINDA ALVES, 2002).

A partir de resultados dos perfis socioeconômicos de estudantes universitários/as solicitados pela ANDIFES – Associação Nacional dos dirigentes das Instituições Federais de Ensino Superior ao Fórum Nacional de Pró-Reitores de Assuntos Comunitários e Estudantis – FONAPRACE; surge em 2007 o Plano Nacional de Assistência Estudantil – PNAES. Que busca assegurar aos/as estudantes condições permanência e conclusão do curso; pensando na inclusão social, melhoria do rendimento acadêmico e melhoria das condições de vida. (BRASIL, 2007 apud MARIA MARTINS; ALÉCIO CARMINATTI JÚNIOR, 2015, p.2).

Míriam da Silveira comenta da importância de uma política de assistência estudantil para garantir a permanência do/a estudante na universidade.

Para dar conta da permanência dos estudantes, entendida como direito social baseado no artigo 6º da Constituição Federal, e também nos artigos que tratam da igualdade de oportunidade, faz-se necessária uma política de assistência estudantil que garanta esse direito social. (SILVEIRA, 2012, p. 49).

A autora também reforça que essa política de assistência estudantil deve compreender ações que proporcionem desde as ideais condições de saúde, o acesso aos instrumentais necessários à formação profissional, até o provimento dos recursos mínimos para a sobrevivência do/a estudante. Dentre vários, a alimentação. (SILVEIRA, 2012, p. 50).

Antônio Gláucio, então coordenador de apoio estudantil da Universidade Federal de Campina Grande (UFCG), comentou, em uma entrevista à assessoria de comunicação da UFCG, sobre a importância do Restaurante Universitário para a permanência do/a estudante na universidade.

Como este programa, garantimos as condições mínimas para que os estudantes possam permanecer na universidade para participar de outras

atividades além das aulas regulares, como realizar pesquisas em laboratórios, consultas na biblioteca, eventos, palestras, entre outros. Para se ter uma ideia da importância desse programa, quando se tem alguma ameaça de paralisação ou greve, os alunos são os primeiros a nos procurar para pedir que o restaurante não feche. ¹¹(GOMES, 2011 apud MENDES, 2011).

Confira agora, o último quadro matricial. A partir da categoria analisada foram discutidas as falas que versaram sobre a relação da comensalidade com a sociabilidade

Quadro 4 – Quadro Matricial – Categoria: O RU como ponto de unidade da universidade

Categoria: O RU como ponto de unidade da universidade	
<p>Perguntas norteadoras:</p> <p><i>Para você, o que significa compartilhar uma refeição?</i></p> <p><i>Para você, o que é o RU e o que ele representa?</i></p> <p><i>Você acredita que o espaço do RU permite/proporciona um momento de sociabilidade?</i></p> <p><i>Por que você vai ao RU?</i></p> <p><i>O que você faz dentro do espaço do RU?</i></p>	
Temas	Falas
Eu não sei o que é comensalidade	<p>Tião: O significado de compartilhar uma refeição pra mim é pelo lado religioso...pelo momento da oração ali...dão a mão, eu agradeço por eles, por mim.</p>
	<p>Jurema: Comida é pra ser compartilhada...é uma forma de demonstrar o carinho...compartilhar esse momento é essencial, enquanto humano.</p>
	<p>Euzébio: Cresci de uma forma que eu entendo que em uma situação familiar é importante você partilhar de um momento... desenvolve uma afetividade maior entre as pessoas... num círculo de amigos é uma forma de melhorar e aprimorar toda essa minha ligação.</p>
	<p>Canio: Confraternização...você tá com pessoas que tão no seu convívio diário...galera do curso a gente não tem muito tempo de se relacionar.</p>
	<p>Francisca: Geralmente tem momentos que a pessoa não tem um tempo pra conversar com aquelas pessoas, mas quando tá comendo, tá compartilhando as vivências.</p>

¹¹ Fala retirada do site da UFCG. Disponível em: <<
[<<http://www.ufcg.edu.br/prt_ufcg/assessoria_imprensa/mostra_noticia.php?codigo=11751>>](http://www.ufcg.edu.br/prt_ufcg/assessoria_imprensa/mostra_noticia.php?codigo=11751)

	<p>Filó: São três coisas que fica um pouco incompleto se você for fazer sozinha: comer, rezar e amar. Eu acho que você tem que tá muito à vontade pra dividir a mesa com alguém...é um momento tão íntimo, porque você não tá lá unicamente pra se suprir, se nutrir, você tá socializando, fazendo uma coisa que você precisa e que na maioria das vezes você gosta.</p>
	<p>Tonho: Estabelecer laços, uma coisa é você tá com uma pessoa na sua sala, no ônibus, outra coisa é você tá comendo com ela, trocando ideia, se você tá comendo junto com as pessoas, representa que elas têm alguma importância na sua vida.</p>
	<p>Terezinha: É além do comer, você tá compartilhando conhecimento, experiência de vida. Lá em casa, quando a gente vai almoçar mesmo, a gente faz isso junto, na medida do possível e a gente conversa como foi o dia.</p>
	<p>Raimunda: Naquele momento você pode tá comendo com alguém que você conhece que é seu amigo ou você pode tá fazendo amizade com outras pessoas, é um momento de você conhecer as pessoas que estão ao seu redor e até exercer a educação, o respeito, a consideração pelas pessoas.</p>
	<p>Val: Acho que desde a nossa formação como ser humano, a comida sempre foi algo que juntou as pessoas[...] quando vai comemorar qualquer coisa tem comida envolvida, então comer aqui também se torna um momento de confraternizar.</p>
	<p>Virgulina: É um significado de confraternização, toda refeição compartilhada é uma reunião, uma confraternização, é um ritual...quando você come ao lado de pessoas que você gosta, termina sendo algo mais prazeroso.</p>
<p>É como diz o ditado: juntar a fome com a vontade de conversar</p>	<p>Rosa: [...] momento que eu vou tá vendo outras pessoas felizes, porque elas estão comendo...acho isso bonito...um dos momentos de união da instituição pública.</p>
	<p>Euzébio: se um dia o RU fecha não dá pra ter aula...ele fornece algo que a gente precisa...conecta as pessoas[...] Já cheguei a conversar com pessoas de outros cursos...é um ambiente de relação fora do normal.</p>
	<p>Canço: É momento de convivência, de conversa.</p>

	<p>Jesuíno: O RU é um local de encontro, confraternização, de descanso, que as pessoas se reúnem pra... sorrir, brincar.</p>
	<p>Severina: [...] eu posso encontrar o povo, socializar e conversar.</p>
	<p>Januário: Sem o RU seria muito complicado minha vida, porque eu moro longe...teria que gastar mais dinheiro...além da questão da socialização também. Alimentação garantida, com seus amigos, um local de conforto.</p>
	<p>Lula: [...] você pode compartilhar, conversar com outras pessoas, é um lugar de satisfação.</p>
	<p>Flor: O RU é um lugar que eu vou pra encontrar os amigos, pra conhecer outras pessoas, ver todo tipo de gente, todas as classes sociais, todas as cores... pessoas bem diferentes de você. Todas as vezes que eu vou ao RU eu vejo gente que eu nunca vi na vida... é uma oportunidade de conhecer gente nova, de se juntar com os amigos.</p>
	<p>Tonho: [...] eu vou me alimentar com uma galera massa, trocar uma ideia, é um espaço que eu me sinto muito bem porque eu como bem, é um espaço agradável, tem pessoas conhecidas[...] muita gente que eu gosto tá lá, a comida é boa, os funcionários também[...] a qualidade do ambiente.</p>
	<p>Geninha: [...] eu sempre pensava que ali era o coração da Manguetown, porque ali é onde unia as pessoas, todo mundo é igual, era do vice-reitor ao professor, ao aluno[...] não é uma questão só de que, eu preciso me alimentar, é uma questão do cotidiano, de como ele já se instalou no nosso cotidiano. Quando tem férias é uma tortura, eu tou pensando que já tou no fim do curso e aí vai ser um transtorno sem o RU...ele é realmente esse ponto de carinho, um coração mesmo da Manguetown.</p>
	<p>Terezinha: O RU é um lugar que muitas pessoas vão pra se alimentar...porque é mais barato. Mas eu ia, mais pra ficar com a galera, pra conversar do que pra comer mesmo.</p>
	<p>Tião: É um lugar que eu me sinto bem, é aconchegante[...] e pra me reunir com meus amigos, além de almoçar.</p>
	<p>Euzébio: Eu tou sempre conversando</p>

Eu converso mais que como	Canço: Como, converso bastante lá dentro, na fila...
	Severina: Como, fico nas filas, converso, encontro pessoas e socializo.
	Januário: Como e converso e vejo esse povo bonito da Manguetown.
	Filó: Como, canto e converso.
	Flor: Fico conversando e como.
	Hermínia: O RU, ele é um lugar que todo mundo tá mal e fala: eu preciso ir lá pra me confortar. Porque comer, é essa coisa da experiência....ela é muito além do que é palpável, do que você tá vendo.
	Carminha: [...] passo mais tempo conversando do que me alimentando.
	Terezinha: A interação não fica só dentro do RU, fica na fila.
	Reginaldo Rossi: Pra comer, mas eu vou muito também por causa desse momento de sociabilidade. Eu poderia ir todos dias para o RU sozinho, mas não ia se comparar a ir um dia com o pessoal.
	Virgulina: O encontro de pessoas de cursos diferentes, de prédios diferentes só é permitido no momento do RU, que a gente se junta pra comer e trocar ideias, rola um intercâmbio entre os prédios, uma troca de conhecimento entre as ciências dentro da universidade. Eu percebo que é no RU onde tudo acontece, a gente fica sabendo de tudo, é o ponto de encontro pra tudo, é o ponto de unidade da universidade.

Fonte: elaborado pelo autor

Sobre o tema “Eu não sei o que é comensalidade”, algo muito interessante merece ser destacado. Em nosso roteiro, fizemos duas perguntas: se o/a estudante já tinha ouvido falar sobre comensalidade e o que era comensalidade para ele/a. Nesse momento da entrevista, muitos/as disseram não saberem responder o que queria dizer essa palavra.

Alguns/as fizeram associações ao “comensalismo”, outros/as salientaram algo sobre “comensal” (que na verdade vimos aqui que se enquadra como “comedor” pelo conceito de Jean-Pierre Poulain). Tiveram alguns/as que voltaram sua atenção

para a parte final da palavra “mensalidade”, se deixando levar por essa abordagem e tiveram os/as que nunca ouviram essa palavra e diziam não saber o que significava.

O título para esse tema foi proposital no intuito de apresentar que todos/as sabiam o que era comensalidade, muito/as praticavam, mas não sabiam que aquela ação possuía essa denominação. Vocês já cansaram de ler nesse trabalho a definição de comensalidade, mas apresentarei mais uma última vez.

Para Henrique Carneiro a palavra “comensalidade” deriva do latim *mensa*, que quer dizer conviver à mesa, envolvendo não apenas o que se come, mas também como se come, onde se come e com quem se come. A comensalidade é a prática de comer junto, partilhando a comida. (CARNEIRO, 2005). Quando indagados/a sobre o significado de compartilhar uma refeição, em outras partes da conversa, em algum momento os/as estudantes diziam o que era a comensalidade “sem saber o que era comensalidade”. O saber e o não saber é uma questão de perspectiva. O conceito é uma definição, uma caracterização, uma formulação de ideias para explicar algo, mas não saber conceituar não significa que não se tem a compreensão do que é.

Segundo a PROGESTI (2019), o Restaurante Universitário da Manguetown tem como seu principal objetivo: atender com qualidade, oferecer refeições a preços reduzidos aos/às discentes regularmente matriculados/as na Manguetown e proporcionar aos/às funcionários/as que compõe a equipe do restaurante um bom ambiente de trabalho. Isso está posto, vários estudos sobre o RU demonstram isso. O que queríamos buscar era algo para além disso.

Nessa categoria quero fazer o destaque para duas falas, a primeira é a de Tião: *O significado de compartilhar uma refeição pra mim é pelo lado religioso...pelo momento da oração ali...dão a mão, eu agradeço por eles, por mim.* E a segunda fala é a de Zé:

Eu sou cristão...e um dos fatores muito importante, principalmente na igreja primitiva, era o compartilhar a mesa, no caso, a Ceia em si não foi só o pão e o vinho, a Ceia foi um conjunto de alimentos que estavam lá e durante essa Ceia, durante esse momento se criou um rito muito importante, que é o compartilhar e a mesa... era um dos principais elementos. (Zé - estudante do 5º período da área das Ciências Humanas).

Essas duas falas convergem para uma característica da comensalidade, que é a dimensão religiosa. Henrique Carneiro (2003, p. 1) faz esse destaque da relação

alimentação/comensalidade e os aspectos religiosos. Para o autor, além de uma necessidade biológica, é também [...] um complexo sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos, etc”.

Outro autor que também faz esse destaque é Leonardo Boff. Ele faz a discussão sobre comensalidade, a partir da ótica da religiosidade; ressaltando a comensalidade enquanto dádiva. “Esta é uma das referências mais ancestrais da familiaridade humana, pois aí se fazem e se refazem continuamente as relações que sustentam a família”. (BOFF, 2019, p.1).

A partir de um estudo realizado por Frederico Soares e Luiz Octávio Camargo (2015), os autores salientam que dentre as várias dissertações consultadas que fazem essa relação da comensalidade e religião, a maioria possui uma característica comum, “a partilha do alimento como ato de purificação espiritual”.

Seja no ato da dádiva, seja no ato de sociabilidade, seja no ato de purificação, os trabalhos abordaram a importância da comensalidade em momentos de fé. As dissertações ressaltam aquilo que se entende como a essência da ligação entre comensalidade e religião: o comer junto é, em primeiro lugar, um ato de fé diante do que se consubstancia na eucaristia católica. É também o significado de esperança na medida em que existe a multiplicação dos pães. (SOARES; CAMARGO, 2015, p. 196).

E aí dialogando com o que o estudante Zé comentou, sobre o momento da ceia, da partilha do pão, Rech (2006 apud SOARES; CAMARGO, 2015, p. 196) comenta “[...] o ato de comer junto com outros o mesmo alimento, o pão, que Jesus distribuiu, pode ser compromisso de comunhão e participação dos seus gestos”.

“Juntar a fome com a vontade de conversar”, essa foi a fala de um dos entrevistados, ela de certa forma aglutina um significado do RU como esse espaço que para além do comer, permite um momento de socialização.

Quando chamamos a comensalidade e a sociabilidade para partilharem na mesa não foi por acaso, sabíamos que elas iriam falar a mesma língua, sabíamos que teoricamente existia uma forte relação entre essas duas concepções, restava saber se os/as estudantes da Manguetown percebiam isso e se o RU/Manguetown permitia esse momento. Ao olhar algumas das falas destacadas no quadro matricial 3, pode-se fazer uma análise dessa relação.

Alguns autores fazem essa associação:

Comer não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, ao contrário, é a origem da socialização, pois, nas formas coletivas de se obter a comida, a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos, talvez até mesmo a própria linguagem. Comer é união, socializar-se, é tornar um inimigo em amigo. Tanto os homens quanto os animais comem em conjunto com outros da mesma espécie. (CARNEIRO, 2005; SIMMEL, 2004; SOUZA, 2012).

Para Rosa Garcia (1994, p.1), em torno da mesa, são realizadas as confraternizações, são transmitidos valores culturais, são lembradas nossas raízes, reforçadas as relações afetivas e de parentesco. Podemos trazer Matheus Silva (2011, p. 118) para subsidiar o que foi apontado em algumas falas, a questão de estar no RU com amigos/as é confraternizar. “[...] o prazer decorrente de comer fora não está associado ao alimento, mas a oportunidade de compartilhar a refeição com outras pessoas, pela diversão propiciada por uma boa companhia, pela confraternização”.

Retirei essas falas do quadro matricial para a gente poder analisa-las melhor: “[...] eu posso encontrar o povo, socializar e conversar. (Severina). “[...] você pode compartilhar, conversar com outras pessoas, é um lugar de satisfação. (Lula). “O RU é um lugar que eu vou pra encontrar os amigos, pra conhecer outras pessoas [...]” (Flor). Alguns trechos dessas três falas retratam quase um todo das respostas. Muitos/as dos/as entrevistados/as relataram que o momento de ir ao RU não se limitava apenas ao ato de comer, mas envolve também, o momento da socialização, do compartilhamento de experiências.

Para Heloisa Rodrigues (2012, p. 25) o que fundamenta uma refeição/banquete são as relações estabelecidas entre os/as envolvidos. A autora Gimenes-Minasse (2017, p. 2) comenta que o momento da partilha da refeição, a comensalidade, implica no exercício de sociabilidade. Segundo Frederico Soares e Luiz Camargo (2015, p. 200) a sociabilidade se concretiza por meio da comensalidade.

Muitos/as disseram que começaram uma amizade a partir do RU, trago uma outra fala de um entrevistado que dialoga com o conceito de Baechler sobre a sociabilidade. “Já comecei uma amizade dentro do RU. Pessoas muito próximas hoje que eu nunca conheceria em outros lugares, eu conheci elogiando um prato assim, a gente começou a conversar e bater um papo, começou a se conhecer. ” (Alceu). Para o autor, a sociabilidade é a “capacidade humana de estabelecer laços,

conectando, mesmo que momentaneamente, os indivíduos envolvidos”. (BAECHLER, 1995 apud FALTIN, 2018 p. 26).

“O RU é muito mais do que um simples espaço para refeição, é lá que você encontra seus amigos, divide as ideias, alegrias e dificuldades e repõe as energias”. Essa fala poderia ter sido transcrita de alguma das entrevistas dessa pesquisa, mas não, é retirada de uma cartilha da Universidade Federal de São Paulo, que fala sobre o Restaurante Universitário¹². Isso reforça o que foi apontado pelos/as estudantes entrevistados/as nesta pesquisa, como é o caso de Terezinha.

Terezinha estudante de Economia Doméstica, em uma de suas respostas, comentou: “O RU é um lugar que muitas pessoas vão pra se alimentar...porque é mais barato. Mas eu ia, mais pra ficar com a galera, pra conversar do que pra comer mesmo. ” Nessa fala de Terezinha podemos perceber que o momento de se alimentar não se limita apenas no ato biológico, ele é transformado em um momento com outros significados agregados, como é o caso de “ficar com a galera”; “conversar”. Segundo Margaret Visser (1998 apud SANTOS, 2005, p. 15 apud VIERO; BLÜMKE, 2016, p. 172), o ser humano modifica o sentido do consumo alimentar, transformando-o, de uma necessidade biológica a uma ação com significado cultural, ao fazer dos rituais de alimentação uma maneira de se relacionar socialmente. Usando a ação de comer como um veículo para relacionamentos sociais.

Quando a ação de se alimentar ultrapassa essa questão puramente fisiológica e exclusivamente natural, segundo Heloísa Rodrigues, os alimentos também deixam de ser apenas uma necessidade de sobrevivência e passam a ser consumidos pelo prazer de comer e o prazer de sentar à mesa. Esses prazeres são compartilhados por meio da comensalidade e possibilitam o exercício da sociabilidade. (RODRIGUES, 2011, p.28; 2012 p. 93).

A necessidade de compartilhar experiências e estar próximo à semelhantes durante a alimentação leva as pessoas à procurarem locais adequados, que atendam estas necessidades, apresentando uma infra-estrutura propícia para o recebimento de um grupo de pessoas”. [...]este tipo de relação à

¹² Disponível em:

https://www.unifesp.br/campus/san7/images/pdfs/Cartilha_RU_%202016_2sem_final.pdf

mesa ainda existe na atualidade, porém, o local onde ocorre não é necessariamente na casa de cada indivíduo. (BORGES, 2010, p. 9-10).

Essa conclusão de Ana Borges, só nos leva a reforçar a importância de um espaço como o RU na vida dos/as estudantes – além de profissionais que trabalham e se alimentam no local -, como um espaço que proporcione esse momento fundamental para a realização do ritual da alimentação e da comensalidade.

Comer em companhia quando se está fora de casa, no trabalho ou na escola ajuda colegas e amigos a se conhecerem melhor e trocarem experiências. Facilita o entrosamento de grupos, aumenta o senso de pertencimento e contribui para o bom desempenho de tarefas do trabalho ou da escola. (BRASIL, 2014, p. 96).

Outro ponto que deve ser chamado atenção é que em muitas falas foram reforçadas a questão da maior relevância do momento da socialização, da conversa, do diálogo, da troca de experiência que é permitida pelo momento da refeição no RU do que o próprio alimento. Isso é uma das características marcantes da comensalidade. Joannès (1996) citada por Heloísa Rodrigues (2012, p. 89) comenta que o momento da partilha, o com quem se come, é mais importante do que o próprio alimento, o que se come.

Na fala de Chicó, estudante do 7º período do curso da área das Ciências Sociais Aplicadas surge o fato de que comer acompanhado torna o sabor da comida mais agradável. “[...] *fica mais gostoso a comida, você tipo, saboreia mais... tem a oportunidade de comentar com outras pessoas se tá bom, o que é que tá ruim...é um momento de socialização.*”

Souza comenta sobre o exposto, no qual o sabor está para além do gosto propriamente dito do alimento, está também no prazer de dividir – sendo assim, na comensalidade -, podemos aqui fazer uma associação do que é dito por Gimenes-Minasse (2017). O que Souza fala tem uma relação com o que a autora chama de “gosto alimentar”, que segundo a mesma é:

[...] uma fusão do gosto biológico (fruto das operações físico-químicas desempenhadas pelos órgãos de sentido para criar o paladar) com o gosto social [...]; fazendo com que as escolhas individuais relacionadas aos alimentos se inscrevam em um contexto mais amplo, de caráter sociocultural. (GIMENES-MINASSE, 2017, p. 3).

Diante do que foi apresentado e discutido nesta monografia, apresenta-se a seguir, no próximo tópico, algumas considerações acerca desta pesquisa.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Iniciando minhas considerações, gostaria de ressaltar as dificuldades encontradas no processo de construção de uma pesquisa que utiliza a entrevista semiestruturada para a coleta dos dados primários. Selecionar a amostra, entrevistar cada estudante, que tem sua dinâmica dentro da universidade; “falta de tempo” e grande número de demandas, como foi citado nos resultados. Essas são algumas das dificuldades.

O Restaurante Universitário da Manguetown possui uma multiplicidade de significados para os/as estudantes que nele passam boa parte do seu tempo no período que estão passando por uma graduação ou pós-graduação. Além de ser um local que fornece uma alimentação e um serviço de qualidade, isso permite que os/as estudantes continuem e permaneçam na Universidade estudando e realizando suas pesquisas e projetos pois têm uma segurança de que vão estar bem alimentados/as. O RU é visto como uma política de assistência estudantil fundamental para a permanência e a não evasão do/as estudantes.

Para os/as estudantes da Manguetown, o RU representa um local que eles/as se sentem acolhidos/as, como uma segunda casa, aonde eles/as conseguem se alimentar e para além disso, é um local que permite uma socialização, uma sociabilidade por meio da comensalidade.

O momento de compartilhar uma refeição, compartilhar a mesa do RU é essencial durante todo o período que os/as estudantes passam na Universidade. É um momento de decompressão, de escape das cobranças e demandas acadêmicas. Estar no RU comendo com amigos/as e até “desconhecidos/as” é visto como um momento de confraternização e de fortalecimento de vínculos.

Na Manguetown não há nenhum espaço que permita esse momento de socialização vivenciado no Restaurante Universitário. A Universidade é um espaço que de certa forma leva o/a estudante ao individualismo e o RU surge como esse ponto de unidade, como o coração da Manguetown.

O modelo de sociabilidade capitalista que cada vez mais se apossa do nosso bem mais precioso que é o tempo, reduzindo nossos momentos de conversas, lazer, até ócio criativo; os/as estudantes enxergam no O RU esse local que você vai não só para comer, mas para conversar, interagir, se divertir, se distrair, paquerar, confraternizar, ser um ser sociável.

REFERÊNCIAS

ALTHOFF, G. **Comer compromete: refeições, banquetes e festas.** In História da alimentação. p.300-317. FLANDRIN, Jean Louis (org.) e MONTANARI, Massimo.(org.). São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

ARAUJO, D. S. **“Incivilidade” à mesa? Comer com desconhecidos.** 2012. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais). Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia.

ALVES, J. de M. **A Assistência Estudantil no âmbito da Política de Educação Superior Pública.** Serviço Social em Revista. v. 5, n. 1. Londrina: UEL, 2002.

AZEVEDO, E. de. **Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos.** Sociologias, Porto Alegre, ano 19, no.44, 2017, p. 276-307. Acesso em: 31/05/19. Disponível em: << <http://www.scielo.br/pdf/soc/v19n44/1517-4522-soc-19-44-00276.pdf>>>

BAECHLER, J. **Grupos e sociabilidade.** Boudon, Raymond. (Org.). Tratado de sociologia. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1995. Acesso em: 09/14/19. Disponível em: << <https://estadoeadministracaofcap.files.wordpress.com/2012/10/boudon-chazel-friedberg-1995.pdf>>>

BARDIN, L. **Análise de conteúdo.** Portugal: Edições 70, 2002. p. 226.
BORGES, A. M. de B. **Comensalidade: a mesa como espaço de comunicação e hospitalidade.** In: XXXIII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação. Caxias de Sul/RS, 2010.

_____. **Análise da produção bibliográfica sobre comensalidade em família: os artigos levantados na base de dados Isi Web of Science (1990-2011).** 2011. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade). Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo.

BOER, L. de. **Hospitalidade no Restaurante Madalosso: comensalidade e sociabilidade.** 2015. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade). Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo.

BOFF, L. **Comensalidade: refazer a humanidade.** Acesso em: 03/04/19. Disponível em: << <https://www.alainet.org/pt/active/23567>>>

BOSI, M. L. M., PRADO, S. D. **Alimentação e nutrição em saúde coletiva: constituição, contornos e estatuto científico.** *Ciência & Saúde Coletiva*, 2011. p. 7-17.

BRASIL. Ministério da Educação e Cultura - MEC. **Assistência ao estudante universitário.** Restaurantes Universitários. Relatório de grupo de trabalho. Brasília, 1984.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. **A fisiologia do gosto.** Rio de Janeiro: Salamandra, 1989.

CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: uma história da alimentação.** 3.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003.

CARTILHA - **Restaurante Universitário uma opção saudável.** v.3. Universidade Federal de São Paulo. Acesso em: 16/04/19. Disponível em: <<
https://www.unifesp.br/campus/san7/images/pdfs/Cartilha_RU_%202016_2sem_final.pdf>>.

CARVALHO, L. G. A.; BASTOS, S.; GIMENES-MINASSE, M. H. **Mudanças e permanências na comensalidade familiar paulistana – 1950 a 2000.** In: Seminário da ANPTUR. 2016. ANAIS do Seminário da ANPTUR. p. 1-3.
CARVALHO, M. C.; LUZ, M. T.; PRADO, S.D. **Comer, alimentar e nutrir: categorias analíticas instrumentais no campo da pesquisa científica.** *Ciência & Saúde Coletiva*, 2011. p. 155-163.

CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. **Comida de verdade no campo e na cidade – 5ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.** Brasília: Documento referência, 2015.
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia alimentar para população brasileira.** Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

_____. **Legislação básica do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.** Brasília: Presidência da República, 2017.

COSTA, E. R. C. **Comensalidade: a dádiva da hospitalidade através da gastronomia.** *CULTUR – Revista de Cultura e Turismo*. Ano 9. n. 2. 2015.

CUNHA, I. V. A. da. **O programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) na Universidade Federal de Pernambuco: um estudo sobre a trajetória acadêmica dos estudantes Bolsistas.** 2017. Dissertação (Mestrado em Serviço Social). Universidade Federal de Pernambuco, Recife.

DaMATTA, R. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
CARNEIRO, H. **Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação.** História: Questões e Debates, 2005.

DA SILVA, R. C. F. As interseções entre comida e sociabilidade no acampamento Luiz Maranhão. Brasília: 31ª Reunião Brasileira de Antropologia, 2018.

FALTIN, A.O. **Comensalidade: significados e práticas contemporâneas entre jovens universitários na cidade de São Paulo.** Dissertação (Mestrado em Hospitalidade). Universidade Anhembi Morumbi. São Paulo, 2018.

FERNANDES, C. P. **Histórias do trabalho em um restaurante universitário: entre conversas, panelas e temperos.** 2011. Dissertação (Mestrado em Psicologia Institucional). Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória.

FLANDRIN, J.; MONTANARI, M. **História da alimentação.** 6. ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FRÓES, A. A. G. **Os aprendizes da casa verde: um estudo sobre a comensalidade.** 2010. Dissertação (Mestrado em Nutrição). Escola de Nutrição da Universidade Federal da Bahia. Salvador.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. **Novas configurações do comer junto - reflexões sobre a comensalidade contemporânea na cidade de São Paulo (Brasil).** Estudos Sociedade e Agricultura, junho de 2017, vol. 25, n. 2, p. 251-275, ISSN 2526-7752. Acesso em: 09/04/19. Disponível em: <<https://revistaesa.com/ojs/index.php/esa/article/view/902>>

GARCIA, R. W. D. **Representações sociais da comida no meio urbano: algumas considerações para o estudo dos aspectos simbólicos da alimentação.** Revista Cadernos de Debate. Unicamp, 1994. p. 12-40

_____. **Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo.** Cadernos de Saúde Pública, Rio de Janeiro, 1997.

GERHARDT, T. E.; SILVEIRA, D. T. (orgs.) **Métodos de pesquisa.** Coordenado pela Universidade Aberta do Brasil – UAB/UFRGS e pelo Curso de Graduação Tecnológica – Planejamento e Gestão para o Desenvolvimento Rural da SEAD/UFRGS. – Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2009.

GIL, A. C. **Métodos e técnicas da pesquisa social**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2007

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G.; DRUDI, P. H.; FALTIN, A. O. LOPES, M. da S. **Comensalidade.com** – *uma reflexão introdutória sobre as novas tecnologias e as práticas do comer junto*. In.: XX SEMEAD – Seminários em Administração, 2017. Acesso em: 18/04/19. Disponível em: <<
<http://login.semead.com.br/20semead/arquivos/889.pdf>>>

HADDAD, M. R. **O Restaurante Central como mecanismo de assistência estudantil: um estudo na Universidade Federal do Espírito Santo**. 2013. Dissertação (Mestrado em Gestão Pública). Universidade Federal do Espírito Santo, Vitória.

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

LÉVI-STRAUSS C. **O cru e o cozido**. São Paulo: CosacNaify; 2004.
ASSUNÇÃO, V.K. **Comida de mãe: notas sobre alimentação, família e gênero**. Caderno Espaço Feminino, v.19, n.01,2008.

_____. **Alimentação e sociabilidade: apontamentos a partir e além da perspectiva simmeliana**. Revista de Ciências Humanas. v.43, n. 2. Florianópolis: EDUFSC, 2009. p. 523-535.

LODY, R. **Brasil bom de boca: temas da antropologia da alimentação**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

MACIEL, M. E. **Cultura e alimentação, ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?** Horizontes Antropológicos. Ano. 7, n. 16, p. 145-156. Porto Alegre, 2001.

MARTINELLI, F. **Plutarco dizia que nos sentamos à mesa não para comer, mas para comermos juntos. O comer fortalece os vínculos familiares: entrevista** [23 de novembro de 2018]. São Paulo: Memorial do Consumo. Entrevista concedida a Eliane Loureiro.

MARTINS, M. das G.; CARMINATTI JÚNIOR, A. **Programa alimentação como política pública de assistência estudantil na Universidade Federal de Santa**

Catarina: um estudo de caso. In: XV Colóquio Internacional de Gestão Universitária – CIGU. Desafios da Gestão Universitária no Século XXI. Argentina, 2015.

MATTA, C. M. B. da; LEBRÃO, S. M. G; HELENO, M. G. V. **Adaptação, rendimento, evasão e vivências acadêmicas no ensino superior: revisão da literatura.** Psicologia Escolar e Educacional, SP. v. 21, n. 3, 2017. p. 583-591.

MENDES, A. M., FERREIRA, M. C. & Cruz, R. M. (2007). **O diálogo psicodinâmica, ergonomia, psicometria.** In A. M. Mendes (Org.) Psicodinâmica do Trabalho: teoria, método, pesquisas (pp. 89-110). São Paulo: Casa do Psicólogo.

MINAYO, M. C. de S. (org.); DESLANDES, S. F.; GOMES, R. **Pesquisa social: teoria, método e criatividade.** 27. ed. Petrópolis: Vozes, 2008

MOREIRA JÚNIOR, F.; PAFIADACHE, C.; LOOSE, L. H.; PIAIA, R.; SCHER, V. T.; PERIPOLLI, A.; PALM, B. **Satisfação dos usuários do Restaurante Universitário da Universidade Federal de Santa Maria: uma análise descritiva.** Revista Sociais e Humanas, Santa Maria, v. 28, n. 02, p. 83-108, 2015.

NIEBLE, B.D. **Comensalidade através dos tempos.** Contribuciones a las Ciencias Sociales, março 2010. Acesso em: 03/04/19. Disponível em: <<
www.eumed.net/rev/cccss/07/bdn.htm>>

OLIVEIRA, B. C. de. **Hábitos alimentares, aceitação das refeições e grau de satisfação de estudantes em restaurante universitário.** 2018. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos). Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Triângulo Mineiro, Uberaba.

OLIVEIRA, D. S. de; SALLES, M. do. R. R. **A alimentação e a comensalidade como forma de socialização entre idosos numa cidade do interior paulista.** Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade. vol. 5 nº. 1. São Paulo: Centro Universitário Senac, 2016.

_____. Uma cozinha à brasileira. Estudos Históricos, Rio de Janeiro, v.1, n. 33. 2004, p. 25-39. Acesso em: 27/04/19. Disponível em: <<
<http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217/1356>>>

OLIVEIRA, R. G. de.; BARCELLOS, D. M. N.; PRADO, S. D. **Corpo, consumos e comensalidade na cidade: reflexões sobre os afetos na publicidade.** INTERIN. v. 24. n. 1, 2019. p. 139-156.

OLIVEIRA, M. C de; SANTOS, C. R. B; NASCIMENTO, H. S. do; SANTOS, P. G. I dos. **Ambientes alimentares universitários: percepções de estudantes de Nutrição de uma instituição de ensino superior.** Demetra: alimentação, nutrição & saúde, 2017.

PAULA, N. M. de.; DENCKER, A. de. F. **Contribuição para a Interpretação do Consumo em Restaurantes sob a Perspectiva Sociológica.** RBGN – Revista Brasileira de Gestão de Negócios. v. 9, n. 23, p.42-50. São Paulo, 2007.

POULAIN, J. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar.** Florianópolis: Ed. da UFSC, 2004.

PROENÇA, R.P.C. **Aspectos organizacionais e inovação tecnológica em processos de transferência de tecnologia: uma abordagem antropotecnológica no setor de alimentação coletiva.** Tese (Doutorado em Engenharia de Produção). 1996. Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis.

PROGESTI – Pró-Reitoria de Gestão Estudantil e Inclusão. **Restaurante.** Acesso em: 16/04/19. Disponível em: << <http://www.progesti.ufrpe.br/br/restaurante/o-restaurante>>>.

RODRIGUES, H. de A. F. **Comensalidade e sociabilidade no espaço doméstico.** 2011. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade). Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo.

_____. **Alimentação como fonte de sociabilidade e de hospitalidade.** SINAIS - Revista Eletrônica. Ciências Sociais. 12 ed. v.1. Vitória, 2012

SANTOS, C. R. A. dos. **A alimentação e seu lugar na história: os tempos da memória gustativa.** História: Questões & Debates. n. 42, p. 11-31. Curitiba: Editora UFPR, 2005.

ROHR, A. R.; MASIERO, M. S.; KLIEMANN NETO, F. J. **Proposta de um sistema de gestão de custos para o Restaurante Universitário da Universidade federal do Rio Grande do Sul.** In: XXX Encontro Nacional de Engenharia de Produção. São Paulo, 2010.

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

SIQUEIRA, A. C. R. de. **A hora do almoço na balança: um estudo sobre restaurantes a quilo no centro do Rio de Janeiro.** 2008. Dissertação (Mestrado em Ciências Sociais). PUC-Rio, Rio de Janeiro.

SILVA, M. A. R. **Alimentação fora do lar como um fenômeno de consumo pós-moderno: um estudo etnográfico.** 2011. Dissertação (Mestrado em Administração). Universidade Federal de Lavras, Lavras.

SOARES, F.C. CARMARGO, 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. Caxias do Sul, 2015. p. 191-204.

SOUZA, E. C. de M. P. **Alimentação como cerimônia indispensável do convívio humano.** São Paulo: Universidade de São Paulo, 2012. 19 f. Trabalho de conclusão do curso de pós-graduação em Gestão de Projetos Culturais e Organização de Eventos.

TEIXEIRA, C.; SILVA, A. W. C. **A cultura da mesa de refeição e o seu aspecto Teológico religioso.** Revista Eletrônica Espaço Teológico. v. 7. n. 11. 2013. p. 02-11. Acesso em: 08/04/19. Disponível em: <<
<http://revistas.pucsp.br/index.php/reveleteo/article/viewFile/15685/11752>>.

VIDRIK, K. N. **Indicadores de Qualidade do Restaurante Universitário da Universidade do Sagrado Coração – Bauru, SP: um estudo de caso.** 2008. Dissertação (Mestrado em Planejamento e Gestão Estratégica em Hospitalidade). Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo.

VIERO, M. G.; BLÜMKE, A.C. **A sociabilidade exercida em torno do comer: um estudo entre universitários.** Artigos de temas livres. Santa Maria: DEMETRA, 2016. Acesso em: 02/04/19. Disponível em: <<https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/15726>>.

APÊNDICE A – Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE)



Universidade Federal Rural de Pernambuco
Departamento de Ciências Domésticas
Curso de Bacharelado em Economia Doméstica

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO (PARA MAIORES DE 18 ANOS OU EMANCIPADOS - Resolução 466/12)

Convidamos o (a) Sr. (a) para participar como voluntário (a) da pesquisa **BORA COMER? A comensalidade entre estudantes no RU da UFRPE**, que está sob a responsabilidade do (a) pesquisador (a) Williams da Silva Rodrigues, Rua Francisco Soares Canha, Qd. 03. Bl. 7 Apt. 208, Jaboatão dos Guararapes, Pernambuco, 54.220-200 – (81) 9. 9608-3137, williams1rodrigues@gmail.com para contato do pesquisador responsável (inclusive ligações a cobrar). Sob a orientação de: Laura Duque Arrazola Telefone: (81) 9. 9634-9934 e-mail lsduquearrazola@gmail.com.

Caso este Termo de Consentimento contenha informações que não lhe sejam compreensíveis, as dúvidas podem ser tiradas com a pessoa que está lhe entrevistando e apenas ao final, quando todos os esclarecimentos forem dados, caso concorde com a realização do estudo pedimos que rubriche as folhas e assine ao final deste documento, que está em duas vias, uma via lhe será entregue e a outra ficará com o pesquisador responsável.

Caso não concorde, não haverá penalização, bem como será possível retirar o consentimento a qualquer momento, também sem nenhuma penalidade.

INFORMAÇÕES SOBRE A PESQUISA:

- 1 - Descrição da pesquisa: a pesquisa tem como objetivo geral: descobrir os significados do RU para os/as estudantes da UFRPE. A coleta de dados vai ser realizada por meio de entrevista gravada (áudio) e transcrita na íntegra; o nome da pessoa entrevistada será substituído por um nome fictício.
- 2 – A pessoa será entrevistada uma única vez, podendo o pesquisador entrar em contato em outro momento para esclarecer alguma dúvida.

Todas as informações desta pesquisa serão confidenciais e serão divulgadas apenas em eventos ou publicações científicas, não havendo identificação dos voluntários, a não ser entre os responsáveis pelo estudo, sendo assegurado o sigilo sobre a sua participação. Os dados coletados nesta pesquisa (gravações e entrevistas), ficarão armazenados em pasta no computador pessoal do pesquisador, sob a responsabilidade do mesmo, no endereço acima informado pelo período de mínimo 5 anos.

Nada lhe será pago e nem será cobrado para participar desta pesquisa, pois a aceitação é voluntária, mas fica também garantida a indenização em casos de danos, comprovadamente decorrentes da participação na pesquisa, conforme decisão judicial ou extrajudicial. Se houver necessidade, as despesas para a sua participação serão assumidas pelos pesquisadores (ressarcimento de transporte e alimentação).

Em caso de dúvidas relacionadas aos aspectos éticos deste estudo, você poderá consultar o Comitê de Ética em Pesquisa Envolvendo Seres Humanos da UFPE no endereço: (Avenida da Engenharia s/n – 1º Andar, sala 4 - Cidade Universitária, Recife-PE, CEP: 50740-600, Tel.: (81) 2126.8588 – e-mail: cepccs@ufpe.br).

(assinatura do pesquisador)

CONSENTIMENTO DA PARTICIPAÇÃO DA PESSOA COMO VOLUNTÁRIO (A)

Eu, _____, CPF _____, abaixo assinado, após a leitura (ou a escuta da leitura) deste documento e de ter tido a oportunidade de conversar e ter esclarecido as minhas dúvidas com o pesquisador responsável, concordo em participar do estudo **“BORA COMER? A comensalidade entre estudantes no RU da UFRPE”** como voluntário (a). Fui devidamente informado (a) e esclarecido (a) pelo pesquisador sobre a pesquisa, os procedimentos nela envolvidos, assim como os possíveis riscos e benefícios decorrentes de minha participação. Foi-me garantido que posso retirar o meu consentimento a qualquer momento, sem que isto leve a qualquer penalidade (ou interrupção de meu acompanhamento/ assistência/tratamento).

Recife, ____ de _____ de _____

(assinatura do/a participante)