

Capítulo 5 - Sociabilidade e alimentação

um estudo sobre arranjos simbólicos em grandes centros urbanos

Christiane Ayumi Kuwae
Francisco Romão Ferreira
Maria Cláudia da Veiga Soares de Carvalho
Shirley Donizete Prado
Luisa Ferreira da Silva

SciELO Books / SciELO Livros / SciELO Libros

KUWAE, C.A., FERREIRA, F.R., CARVALHO, M.C.V.S., PRADO, S.D., and SILVA, L.F. Sociabilidade e alimentação: um estudo sobre arranjos simbólicos em grandes centros urbanos. In: BOSI, M.L.M., PRADO, S.D., And AMPARO-SANTOS, A., comps. *Cidade, corpo e alimentação: aproximações interdisciplinares* [online]. Salvador: EDUFBA, 2019, pp. 153-176. ISBN: 978-65-5630-010-8. <https://doi.org/10.7476/9786556300108.0008>.



All the contents of this work, except where otherwise noted, is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International license](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Todo o conteúdo deste trabalho, exceto quando houver ressalva, é publicado sob a licença [Creative Commons Atribuição 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Todo el contenido de esta obra, excepto donde se indique lo contrario, está bajo licencia de la licencia [Creative Commons Reconocimiento 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

CAPÍTULO 5

Sociabilidade e alimentação um estudo sobre arranjos simbólicos em grandes centros urbanos¹

CHRISTIANE AYUMI KUWAE, FRANCISCO ROMÃO FERREIRA, MARIA CLÁUDIA DA
VEIGA SOARES DE CARVALHO, SHIRLEY DONIZETE PRADO E LUISA FERREIRA DA SILVA



INTRODUÇÃO

A cidade contemporânea é um espaço ativo de concatenação de fluxos fragmentários e justapostos oriundos de diferentes experiências. A legitimação de distinções sociais nos modos de se alimentar dialoga com possibilidades e constrangimentos em olhares que misturam aspectos

1 Este texto deriva de um recorte das análises da tese *Navegar é preciso: sentidos e significados da alimentação entre jovens em universidades públicas no Brasil e em Portugal em tempos de crises*. A pesquisa foi desenvolvida com o apoio da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio de Janeiro (Faperj), por meio de bolsa de doutorado e da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (Capes) pelo Programa de Doutorado-Sanduíche no Exterior (PDSE), processo nº 99999.007200/2014-05.

modernos e tradicionais do comer. Os grandes centros negociam significados e se organizam com uma identidade móvel que produz novas sensibilidades. (CANEVACCI, 1997, 2001) A mistura de experiências nos percursos urbanos de circulação dos cidadãos atribui sentidos e significados aos objetos flutuantes nas relações humanas.

A partir desses referenciais, ocupamo-nos no presente estudo de arranjos simbólicos negociados na paisagem urbana como um *modus operandi* em direção a uma organização no cotidiano de jovens universitários. A análise está baseada no conceito de bricolagem cunhado por Lévi-Strauss no estudo de mitos e narrativas e na perspectiva teórica de Pierre Bourdieu, que apoia a articulação dos conceitos de *habitus*, jogo simbólico e distinção social.

Focalizamos as observações em dois grupos de jovens universitários, um na Universidade de Lisboa (UL), em Portugal, e outro na Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), no Brasil. Foi desenvolvida análise de cunho etnográfico nos espaços universitários e nos circuitos desses jovens nas cidades de Lisboa e do Rio de Janeiro com o objetivo de compreender as operações mentais que impulsionam os arranjos simbólicos nas práticas de alimentação, considerando o cenário urbanizado desses dois grandes centros. A arquitetura social das cidades traz memórias de um passado que é retomado aos poucos, juntamente com os sonhos futuros e, no dia a dia, abriga novas sensibilidades que motivam mudanças mais articuladas do que a princípio se poderia pensar. “Quando tudo muda, do pequeno e imediato ao vasto e abstrato [...], parece não haver lugar para se posicionar, de modo a localizar exatamente o que mudou [...]”. (GEERTZ, 2012, p. 9)

A convivência histórica de Brasil e Portugal, há mais de quatro séculos, mistura particularidades e universalidades em torno da alimentação: de um lado, a padronização de modos de viver e de comer; por outro, a valorização cada vez mais intensificada da diferença. Há particularidades em polêmicas, dissidências, testemunhos, continuidades e rupturas no “comum” (JULLIEN, 2010) que convivem na cultura local, simultaneamente com uma disposição para cultura global. As pretensões de um

universal global não escapam às experiências vividas cotidianamente nas ruas das cidades; elas misturam-se e compartilham símbolos e signos. O que nos interessa nas idas e vindas deste estudo entre Brasil e Portugal é a construção social de arranjos simbólicos que dão sentido às práticas alimentares no espaço social de jovens estudantes de universidades em Lisboa e Rio de Janeiro, que são cidades com um grande fluxo de turistas, produtos, serviços e ideias. Os perfis dessas duas cidades facilitam a bricolagem nas artes, identidades, relações sociais e nos modos como os sujeitos lidam com os aspectos simbólicos da comida no cotidiano.

Por arranjos entendemos uma série de elementos constitutivos do sistema culinário que flutuam na cultura, seja em modo objetivado, seja em forma de imagem bruta ou abstraída, antes de se materializar na prática em categorias objetificáveis. Como exemplo, podemos mencionar categorias citadas por Gonçalves (2007), como a obtenção dos alimentos, seleção e processo de preparação, os saberes culinários, modos à mesa, classificações quanto à organização de pratos principais e complementares, equipamentos e utensílios, enfim, todas operam como categorias na organização de refeições que hierarquiza elementos desse sistema, resignificando e bricolando elementos presentes no universo do senso prático. Podemos pensar também nos novos arranjos da comensalidade que hoje, cada vez mais, incorporam as lógicas das mudanças ocorridas no universo da informação, da tecnologia e das redes sociais. A possibilidade de sentar para comer em uma mesma mesa, embora cada um esteja conversando com outras pessoas ou em contato com informações de outros lugares, coloca em cena outra comensalidade e um novo conceito de sociabilidade.

Considerando que os arranjos simbólicos são realizados *in loco*, partimos da pluralidade de ofertas alimentares envolvendo uma geração de jovens universitários que habitam áreas urbanas. As cadeias internacionais de *fast-foods* se apresentam de modo universalizado, a exemplo de McDonald's, KFC ou Burguer King, que ocupam as ruas das duas cidades com uma infinidade de lojas padronizadas, mas que negociam adaptações de tipos de lanches nos cardápios: a lanchonete

McDonald's, em Lisboa, inclui no seu menu sopa e bifanas, sanduíche com carne de porco muito comum, em Portugal; e o KFC, no Rio de Janeiro, oferece pratos com arroz e feijão. Ao lado das lojas das cadeias internacionais, essas metrópoles reproduzem o estilo *fast-food* em cadeias nacionais e regionais, como Loja das Sopas e A Padaria Portuguesa, em Lisboa, e Habib's e Rei do Mate, no Rio de Janeiro.

Há também opções alimentares de pequenos restaurantes que oferecem comida caseira, seguindo um menu considerado tradicional em cada país, os restaurantes *gourmet* ou de culinária internacional com pratos típicos em um cenário de diversidade cultural que alimenta a imagem de globalização. Mas se, de um lado, há uma aparente pluralidade ao incorporar os códigos locais, por outro, há também uma padronização dos gostos e produtos na medida em que a participação das empresas transnacionais do setor de alimentos está presente em vários países.

Nesse cenário, a comida de rua pode ser tida como um reduto de resistência a este processo de “macdonaldização” dos gostos e produtos. Temos, portanto, dois processos acontecendo simultaneamente: seja a valorização da comida local, seja a incorporação de um comer que tende ao padronizado e sua hibridização com a lógica do mercado global. Numa atividade *bricoleur*, os significados nos arranjos assumem um ordenamento que faz sentido para quem o organiza, embora possa parecer sem sentido para um observador que não adote um olhar distanciado. (CARVALHO, 2013; LÉVI-STRAUSS, 1976) O homem é capaz de atribuir significados aos alimentos. Além disso, os alimentos são – em termos do ciclo de atividades produtivas, sistema dietético e culinário – distinções sociais, apelo comercial e disputas de poder, se entendermos que o significado é sempre arbitrário em relação às propriedades físicas do objeto de distinções.

A crescente participação de comidas prontas ou semiprontas e de alimentos ultraprocessados na alimentação moderna também se espalha no universo de significação como produto de uma industrialização prejudicial para as pessoas e para o planeta, mas que se sustenta por uma infinidade de justificativas: incorporação de novas ferramentas no

cotidiano das moradias – como o *freezer* e o micro-ondas –; o deslocamento do trabalho das mulheres para fora do domicílio, a precarização das garantias do trabalhador com multiplicação de jornadas de trabalho – ou eliminação dos postos de trabalho com o desemprego –; a falta de tempo para cuidados com a alimentação das famílias – ampliando a jornada de trabalho e reduzindo os horários de lanches e almoços, além dos longos deslocamentos entre a moradia e o trabalho nas grandes metrópoles marcados por limitações nos transportes e pelo trânsito caótico e lento –, sem contar com a redução da renda e do poder de compra. Seja qual for o argumento que hoje orienta as políticas públicas de alimentação, as mudanças políticas e sociais liberais avançam de forma imperativa numa urbe cada vez mais atribulada.

Assim, observamos a retomada de antigas práticas, como a da comida de marmita, que é ressignificada nesse cenário como uma melhor opção em oposição à comida ultraprocessada, agora na condição de alimentação saudável. A retomada dessa prática nos dois centros urbanos é acompanhada da multiplicação de utensílios desenvolvidos para esse nicho de mercado. Deste modo, simbolicamente, a marmita no contexto da urbe é associada à individualidade e à praticidade, ou seja, como uma possibilidade de comer uma comida segura, feita com ingredientes selecionados de acordo com o gosto pessoal do comensal em qualquer lugar.

As negociações simbólicas dessa retomada envolvem nova divisão dos espaços internos de comensalidade nas urbes e que estavam presentes também nas universidades com novo *status* entre os universitários, mas sem deixar de continuar representando uma estratégia de redução de custo para alimentação. Cabe ressaltar que, tanto no Brasil como em Portugal, levar comida para o trabalho ou para a universidade tempos atrás era considerado algo condenável e, no passado recente, seu uso era mais restrito às classes populares e aos trabalhadores menos qualificados. Os trabalhadores de maior qualificação e poder salarial raramente utilizavam esse recurso; contudo, a crise e a medicalização da comida motivaram a ressignificar seu uso.

As mudanças e permanências de significados produzem arranjos no sistema de classificação e apreciação estruturados e estruturantes de uma ordem social. A alimentação opera como uma linguagem sem palavras, a comida comunica afetos, intenções e expressões subjetivas nas relações nem sempre traduzíveis em nomes. O comer é efeito contínuo de um *habitus*, conceito de Pierre Bourdieu (2013), que opera esquemas de percepção imanentes ao corpo socialmente informado do cidadão e que na cultura local hierarquiza as distinções sociais. A significação é um *modus operandi* de atribuição de significado reproduzido pelos atores sociais conectados com um universo de sentidos previsíveis na sociedade em que vivem. (BOURDIEU, 2009; SELTON, 2002; THIRY-CHERQUES, 2006) Assim, a reincorporação da marmita no cotidiano veio acompanhada de um conjunto de produtos e serviços que ajudaram a “glamourizar” esses objetos e “gourmetizar” os alimentos, pois os formatos e os tipos de marmita, além da própria comida e de sua apresentação, não são os mesmos da classe trabalhadora e cria-se um novo conjunto de códigos sociais e subjetivações individuais acerca desses objetos.

O sistema de disposições duráveis segue um fio condutor no modo de perceber e sentir as coisas. As disposições são simbólicas e nessa condição operam como princípio gerador de práticas, exercendo, ao mesmo tempo, efeito e apreciação. O *habitus*, assim, organiza as práticas não como um destinatário de significados ou como um “produto de obediência a algumas regras” (BOURDIEU, 2009), mas como um motivador de adaptações concernentes às possibilidades no contexto *in loco*. As disposições, quase sempre invisíveis, se manifestam no senso prático como um princípio gerador que segue um objetivo sem uma intenção consciente, sem cálculo ou controle do que é necessário para alcançá-lo. Desse modo, o conceito de *habitus* atualiza na prática a forma “natural” através da qual os atores sociais atribuem significados ao seu comer, por eles compreendido como inquestionável porque segue uma ordem social.

De acordo com Carvalho (2013, p. 30), “a prática é uma contínua produção de sentidos e significados, sem que isso se apresente como um propósito claro para os atores nas práticas”. No caso das marmitas, por

exemplo, por causa de uma crise global, ao lado do reconhecimento dos malefícios nutricionais das comidas ultraprocessadas, os códigos locais de reconhecimento e valoração dessa prática foram ressignificados. O *habitus* incorporou essa necessidade e inventou uma disposição simbólica favorável ao seu uso, mas manteve alguns códigos de distinção ao diferenciar as marmitas dos mais pobres das marmitas *gourmet* da classe média.

O comer na perspectiva de uma necessidade biológica integra a vida cotidiana como uma atividade naturalizada, inequívoca, diante da qual não há escolha quanto a fazê-la ou não: é natural comer para matar a fome. No entanto – e, justamente, por trazer essa centralidade como natureza –, nem sempre fica claro que a alimentação é permeável a diversas ordenações sociais em que o que é comestível é objeto de um “complexo sistema simbólico de significados sociais, sexuais, políticos, religiosos, éticos, estéticos etc”. (CARNEIRO, 2003, p. 1) Podemos citar como exemplo o pão, que é o alimento símbolo da cristandade, comum em várias culturas, com presença na história de diferentes civilizações, mas que hoje é classificado a partir de inúmeros códigos e consumido ou evitado a partir de suas características de mercado – com ou sem glúten, lactose, grãos, fibras, farinha branca, farinha integral, nível de processamento na produção ou nacionalidade.

Consideramos que adversidade é também uma resposta criativa, própria do ser humano na adaptação a mudanças em relação ao que está disponível para consumo. A concentração populacional nos grandes centros urbanos flexibiliza as disposições para o comer frente à multiplicidade de opções alimentares incorporadas pelos cidadãos,

produto de um processo simultâneo e sucessivo de uma pluralidade de estímulos e referências não homogêneas, não necessariamente coerentes. Uma matriz de esquemas híbridos que tenderia a ser acionada conforme os contextos de produção e realização. (SELTON, 2002, p. 67)

É a partir da luta contra a concepção de natureza herdada, ou destino, que nos propomos a analisar as práticas alimentares no espaço social de jovens universitários em metrópoles contemporâneas.

FILIAÇÃO TEÓRICA DO ESTUDO

Localizar o referencial teórico visa, por um lado, retomar o diálogo entre pensadores envolvidos no que Pierre Bourdieu nomeia de uma sociologia de combate, sensível aos conflitos políticos e lutas associadas à imposição de sentidos ou de formas de classificação. Em sua problemática teórica, Bourdieu (1989) assume que há um poder simbólico invisível que só pode ser exercido com a cumplicidade daqueles que não sabem ou não querem saber que a ele estão sujeitos ou mesmo que o exercem. Essa perspectiva de jogo de forças delimitou nossas estratégias metodológicas para a investigação de operações mentais articulando conceitos como ferramentas – *habitus*, jogo simbólico, distinção social – para dar visibilidade ao processo de atribuição de significados como mecanismo de poder, conhecimento e comunicação.

Bourdieu (1989) articula questões praxiológicas na metodologia e reorienta o olhar para processos de classificação e lógicas de distinção de forma atenta à produção simbólica e às relações informais de poder. As rupturas que acabam sendo feitas quando uma ideia migra de um campo a outro podem permanecer em estado implícito, caso não se atente para o fato que essa imigração implica sempre algum dano, já que “[...] repatriar este produto de exportação implica riscos graves de ingenuidade e de simplificação – e também grandes inconvenientes, pois fornece um instrumento de objetivação”. (BOURDIEU, 1989, p. 10)

Por outro lado, numa perspectiva mais comunicativa, acompanhamos o pensamento de Paul Ricoeur (1978, p. 30), que compreende a linguagem como relação consensuada entre atores que se apropriam dos sentidos por um pensamento da ordem vigente, correspondendo a um pensamento que não se pensa “[...] uma explicação em primeiro lugar limitada, em seguida, pouco a pouco ampliada, seguindo o fio condutor dos próprios problemas”. A compreensão de Ricoeur quanto ao sentido estar em suspensão no símbolo, entre o abstrato e o concreto, complementa o conhecimento praxiológico bourdieusiano. Nesse registro, a bricolagem é um consenso fruto de negociação de significados,

consenso que tanto pode estar aprisionado na experiência quanto liberado dela quando protesta contra falta de sentidos. A bricolagem representa acordo em condição de equilíbrio precário que ordena e reordena a experiência.

No que concerne à Antropologia, a bricolagem envolve o pensamento selvagem cunhado por Lévi-Strauss no estudo de mitos e narrativas. O autor faz uma reflexão sobre os mitos como operadores de um inventário simbólico, uma espécie de tesouro de ideias que reproduz a estrutura social. Um signo tem existência datada, inerente à vivência, mas que não depende da razão ou consciência, pois a significação é uma necessidade de ser, uma necessidade humana. A existência do signo é iminente ao olhar sobre a imagem que constrói o signo:

O bricoleur está apto a executar grande número de tarefas diferentes; mas, diferentemente do engenheiro, ele não subordina cada uma delas à obtenção de matérias-primas e de ferramentas, concebidas e procuradas na medida do seu projeto: seu universo instrumental é fechado e a regra do seu jogo é a de arranjar-se sempre com os meios-limites, isto é, um conjunto, continuamente restrito, de utensílios e de materiais, heteróclitos, além do mais porque a composição do conjunto não está em relação com o projeto do momento, nem, aliás, com qualquer projeto particular, mas é o resultado contingente de todas as ocasiões que se apresentaram para renovar e enriquecer o estoque, ou para conservá-lo, com resíduos de construções e de destruições anteriores. (LÉVI-STRAUSS, 1976, p. 38)

Na bricolagem alimentar, todos os significados podem ser renegociados de modo aparentemente caótico antes que uma decisão em consenso seja tomada no processo comunicativo da linguagem.

O desejo comum de ser atraente para o sexo oposto, por exemplo, pode ser usado desse modo para ajudar a vender qualquer coisa, desde creme contra manchas ou cigarros até aperitivos [pois] são os significados simbólicos que se acham vinculados aos produtos. (CAMPBELL, 2001, p. 73)

Trata-se de um processo que não é irracional, como acusam alguns, nem sem sentido e fora do controle. Nessa corrente teórica, a linguagem não pode ser encarada como repreensível e desfavorável a uma “natureza

humana”, pois, embora sem necessariamente termos consciência disso, a associação de imagens e sensações é apreendida culturalmente.

OBSERVANDO OS CAMPI UNIVERSITÁRIOS

O espaço urbano mistura o tradicional e o moderno na informalidade cotidiana do ir e vir dos alunos nos *campi*. Os encontros e as trocas simbólicas vivenciados foram expressão de significados que, no contexto analisado, fazem sentido, levando-se em conta a sensibilidade dos jovens para o senso prático. Articulando bricolagem nos termos de Lévi-Strauss (1976) – na condição de uma ciência primária, antes de primitiva –, ao senso prático de Bourdieu (2009), orientamos na estratégia metodológica a intimidade e a afetividade com o universo de significação. A observação participante ocorreu no ano de 2015, no Instituto Superior de Ciências Sociais e Políticas (ISCSP) da UL, Portugal e, em 2016 e 2017, no Instituto de Filosofia e Ciências Sociais (IFCS) da UFRJ, Brasil, e esteve sensível às relações dos jovens universitários com os objetos, permitindo que eles transformem sua condição de existência de acordo com suas formas de ver o mundo.

O espaço físico observado seguiu um fluxo de pessoas que transitava nos restaurantes, refeitórios, salas de aula e áreas de convivência, incluindo os arredores dos *campi* universitários e domicílios, quando havia comemorações situadas em outros espaços das cidades que não os das universidades. O comer estruturou e também foi estruturado, nesses espaços físicos com e pela agregação de pessoas. Cada pequeno núcleo espacial nessas urbes configura um microcosmo de ordenação simbólica com conexões para uma rede de relações sociais com outros núcleos ou pessoas, desde que “situado (e [...] reconhecido como tal) numa peculiar rede de relações”. (MAGNANI, 2002, p. 21)

A observação se estendeu ao espaço virtual de comunicação global envolvendo as novas Tecnologias da Informação e Comunicação (TIC), entendendo que se trata de espaços reais, ainda que virtuais, com efeitos no mundo “físico”, como explica o sociólogo espanhol

Manuel Castells (2009), e que compõem o cenário urbano. O fenômeno da transmidialidade é um eixo estruturado e estruturante de uma “cultura da convergência” (JENKINS, 2006), um traço distintivo das redes sociais que, segundo Scolari (2013), desliza a história ou narrativa para/por várias mídias. A ideia de comensalidade virtual (CARVALHO; PERES-NETO, 2016) assume uma função social na pluralidade de alternativas discursivas e, nessa condição, reflete o universo de significação dos jovens em questão.

A análise que desenvolvemos inclui abstrações espaçotemporais oriundas de um processo de aceleração tecnológica (JAMESON, 1996), que pulverizam de significados esse “tesouro de ideias”. A sociabilidade nesse cenário não somente extrapola fisicamente os muros da universidade, como virtualmente o momento presente, deslocando objetos transmidializados no tempo. O comer dos jovens não é tão materialista quanto parece, com o preço da refeição não sendo o único e nem sempre o mais importante elemento do devaneio que estimula o consumo.

CULINÁRIA STAND-UP: DA BIFANA AO PODRÃO

A concatenação de interpretações por parte dos meios de comunicação socializa um sistema classificatório no cotidiano das ruas das cidades que configura um processo permanente de integração entre produção e consumo, que nos fez perceber tendências de estilos como o *stand-up* nos dois *campi*, corroborando o que Canevacci (1997, 2001) denomina de fluxos fragmentários e justapostos oriundos de diferentes experiências.

A culinária dos estudantes, que estamos denominando *stand up*, expressou múltiplas práticas alimentares motivadas pela disposição para subsistência e resistência dos jovens vivendo em uma grande metrópole, seja pela falta de recursos propriamente dita, seja pelo *status* que se constrói na ideia de “ser econômico”. Tal condição se estende em suas ações nos *campi* e adjacências como um modo criativo e original de preparar e socializar uma comida. O custo da comida tem um peso considerável na determinação das opções entre os jovens nos dois *campi*

de observação. As estratégias para economizar dinheiro no orçamento restrito acompanham todas as práticas alimentares observadas entre os jovens nos dois contextos.

É uma culinária que prima pela informalidade e pela criatividade, na qual o sanduíche poderia ser representante da bricolagem alimentar com sua diversidade de recheios e complementos. Sua estrutura dietética consiste em uma base de pão com *designs* variados – pode ser em forma de disco como o pão árabe, cone, duas fatias, um pão almofadinho ou bisnaga cortados ao meio etc. – que abriga recheios que sempre têm de corresponder a uma ampla miríade de opções. Uma estrutura que vai no bojo da tendência da resistência juvenil aos padrões tradicionalmente estabelecidos, permitindo que se coma sem prato ou talheres, sem ter que se sentar à mesa, em pé ou mesmo andando.

Um ponto em comum nos dois cenários da pesquisa foi a escolha de sanduíches como opções alimentares noturnas nos contextos das festas universitárias. Observamos preferência pelo hambúrguer (McDonald's e “podrão”),² salsicha ou *kebab*. Por mais que esses três tipos de carnes estejam vinculados a culturas alimentares distintas, sendo duas mais globalizadas (hambúrguer e *hot dog*) e outra mais regional (como o *kebab*, uma marca da imigração indiana e pasquitanesa na Europa), os correspondentes sanduíches estão presentes, tanto de Lisboa quanto do Rio de Janeiro, com o mesmo sentido: são baratos e substanciosos, propícios para os jovens, como opções de comida na madrugada urbana.

O sanduíche foi apresentado no trabalho de campo como uma comida simbolicamente ligada à juventude e à cidade, principalmente, o hambúrguer. A popularização desse tipo de sanduíche ocorreu junto ao

2 Sanduíche que se assemelha ao cachorro-quente, comercializado em *trailers*, quiosques, carcinhas e barracas. É um cachorro-quente incrementado com vários ingredientes à escolha do consumidor, tais como: ovos de codorna, passas, azeitonas, batata palha, molhos diversos, queijo parmesão ralado, cenoura ralada, ervilhas em conserva, milho em conserva e beterraba ralada, além de maionese, mostarda, *ketchup* e o que mais possa ser considerado apetitoso e que venha a matar a fome, em particular, na madrugada. Guardando certo tom irônico e brincalhão, o nome “podrão” — como aumentativo de “podre” — refere-se aos padrões de higiene, em geral, negativamente associados à comida comercializada por ambulantes na noite urbana.

surgimento da cultura juvenil, assim como o *jeans*, o *rock* e o cinema. (BARBOSA; CAMPBELL, 2006; FEIXA, 2006) Marca presença cotidiana como uma comida emblemática da metrópole e dos valores de modernidade, praticidade e rapidez, representando, nesse cenário das duas cidades nos circuitos universitários observados, um modo globalizado de ser jovem. (BLEIL, 1998; CANEVACCI, 1997)

Uma culinária *stand-up* não se opõe rigidamente a adaptações de uma cozinha tradicional. A versão da preparação de pratos típicos para uma forma industrializada é ressignificada para ajustar-se ao contexto, o que flexibiliza o sentido de tradicional. O simbolismo de tradicional, regional, caseiro e artesanal é dinâmico nas trocas simbólicas. É na realidade de um contexto específico que as ideias de tradicional se fundem – ou não – com as de moderno, alcançando distinção social. A ideia global de sanduíche como comida moderna, jovem e prática se ressignifica no tempero local, no qual:

[...] os alimentos estão sendo continuamente reinterpretados, reinventados, sendo alguns excluídos outros re-introduzidos e outros ainda sendo transformados a fim de se adequar às exigências da vida urbana e acelerada. Na bricolagem alimentar um alimento desprezado em seu consumo cotidiano, pode ganhar destaque em um outro momento, e vice-versa. (CARVALHO, 2013)

Em Lisboa, uma opção comum nas festas universitárias e nos cardápios das lanchonetes são as bifanas, sanduíches com recheio de carne de porco. Uma comida tradicional da culinária portuguesa que se mantém no cotidiano citadino, incorporado tanto no cardápio de *fast-foods* como também nas festas lisboetas e universitárias.

No caso dos estudantes do Rio de Janeiro, quanto maior a diversidade nos recheios dos sanduíches, mais atraente eles ficam, por vezes apelidados de “podrão”. As regras das misturas que inserem os complementos são legitimadas na experiência que permite que se prove algo novo na hora de fazer o sanduíche, de acordo com a disponibilidade local. Em geral, são ingredientes do cotidiano de baixo custo e longa validade, duráveis; no caso do cachorro-quente, a linguiça é uma opção à

salsicha. Mas não são misturas totalmente aleatórias, pois os ambulantes que não se apropriam das opções certas não se estabelecem na rua por muito tempo.

Ainda no estilo *stand up* de comer, entre o cachorro-quente e o hambúrguer, há os salgados. Salgado é um nome genérico para denominar uma variedade brasileira de comidas de lanches rápidos, como a coxinha, o bolinho de aipim com carne seca, enroladinho de salsicha, que são fritos na hora na barraca do vendedor ambulante. Esse tipo de comida – os salgados – é mais “brasileiro” se comparado com os sanduíches. Nesse aspecto, a coxinha³ merece destaque, já que é uma comida tomada como ícone do Brasil entre os imigrantes no exterior. (ROCHA; RIAL; HELLEBRANDT, 2013) Desse modo, a coxinha é alçada à condição de uma comida totêmica e representativa da culinária brasileira, assim como ocorre com a feijoada. O aipim, também chamado de macaxeira ou mandioca em outras regiões do país, é outro ingrediente nacional marcante da culinária, assim como a carne seca é um alimento regional ligado ao Nordeste brasileiro. (CASCUDO, 2004) Esses sabores regionais demarcam a presença de comidas ligadas ao gosto e à culinária brasileira entre as opções de comida de rua de jovens universitários do IFCS-UFRJ e que, semelhante ao pão com chorizo e ao caldo verde para os estudantes do ISCSP-UL, são comidas que podem ser também consideradas como *comfort foods*. (GIMENES-MINASSE, 2016)

É possível tomar essa categoria de comida – *comfort foods* – em oposição simbólica ao *kebab* ou ao hambúrguer ou o cachorro-quente. O pão com chorizo e o caldo verde são comidas afetivas com forte ligação cultural com os jovens portugueses, ao contrário do *kebab* e do McDonald's, que são comidas globalizadas e remetem a valores de modernidade, assim como, no Rio de Janeiro, os salgados guardam mais ligação com a culinária nacional que o hambúrguer e o cachorro-quente. Ao lado dessa

3 Quitute popular frito, empanado e salgado em formato de coxa de galinha, o que lhe dá o nome, com recheio de carne de frango, cujas unidades são vendidas em bares e restaurantes como entrada ou lanche.

oposição simbólica observada nos dois grupos, a comercialização dessas comidas ditas tradicionais na madrugada também representa uma modernização da tradição e permite analisar como as comidas ditas tradicionais são reorganizadas e reproduzidas na contemporaneidade, permanecendo no gosto dos jovens.

Nestas comidas de madrugada *stand up*, cabem modos mais tradicionais bricolados a partir de uma disposição dos jovens para práticas alimentares que remetem à família e à tradição alimentar de cada cidade. Desse modo, podemos considerar que essa disposição para comer um pão com chorizo no fim de uma noite com amigos revela sentidos na atualização de um gosto. Registremos, ainda, que, tanto no Rio de Janeiro como em Lisboa, um fenômeno recente aponta para uma “tendência” do mercado no sentido da “gourmetização” dos produtos, principalmente do hambúrguer, incorporando carnes nobres, molhos e temperos “diferenciados”, além de misturas com pães de formas, cores e sabores inusitados. Nessa linha, a novidade do momento – os carros do tipo *food-trucks* – traz não apenas apelo por uma comida de rua mais próxima da gastronomia que se apresta com mais distinção, incluindo os próprios vendedores que também diferenciam seu estilo de forma “original”.

SMARTPHONE: SÓ E ACOMPANHADO AO MESMO TEMPO

As conexões digitais configuram um cenário de novas sensibilidades e novas formas de consumo alimentar. Ainda que não haja uma convivência física à mesa, há socialização de “mesas” virtuais que compartilham afetos, sentimentos e valores em redes sociais durante o ato alimentar. Quanto a esses novos espaços de comensalidade, se, por um lado, diferem dos convencionais, multiplicando-se em alternativas – porque representam uma impossibilidade de estar face a face, compartilhando uma mesa física em torno da qual se reúne um núcleo afetivo, seja ele familiar ou de amigos –, por outro, alinham-se com a multiplicação de possibilidades de convívio que as novas tecnologias proporcionam.

Manter-se conectado e compartilhar o cotidiano virtualmente foi uma das práticas observadas nos dois *campi* entre os jovens universitários, inclusive nos momentos em que eles estavam comendo. Sentar à mesa para beber um café e conversar nos intervalos das aulas ou fazer as refeições no refeitório ou no pátio nunca era uma atividade solitária. Quando os jovens não estavam em grupo e comiam sem companhia física, presencial, mostravam-se acompanhados virtualmente em comunicação com outrem pelo *smartphone*.

Observamos que essa juventude convive com uma sociabilidade mediada pela tecnologia em um fluxo ininterrupto de ofertas fluidas e plurais. (BARCELLOS; FREITAS; CARVALHO, 2016) É através da internet e do *smartphone* que os jovens, assim como a maioria das pessoas nos *campi*, se comunicavam, organizavam seus trabalhos acadêmicos, buscavam informações, ouviam música e mantinham-se conectados, atualizando-se no mundo, compartilhando inquietações e dividindo seu cotidiano de vida, incluído o alimentar: o que, com o que, com quem, como e onde comem.

O *smartphone* e a internet proporcionam uma conjugação de trabalho e lazer em qualquer lugar e a todo tempo e, desse modo, passaram a penetrar no cotidiano com funções variadas como meio de comunicação, entretenimento, ferramenta de trabalho, indissociável e essencial ao cotidiano, principalmente nos grandes centros urbanos. Segundo Castells (2016), essa mudança extrapola a questão comunicacional e, ao lado de outras mudanças, ressignifica o tempo com uma instantaneidade de comunicação e a construção de uma nova forma de sociabilidade em que há dissolução das divisões de tempo e espaço nas refeições, já que essa tecnologia permite compartilhar qualquer acontecimento com uma rede de pessoas no momento e em qualquer lugar do mundo desde que haja conexão com a internet.

A tecnologia de comunicação generalizou-se no mundo. Em 1995, havia cerca de 40 milhões de usuários da internet; já em 2009, esse número passou para 1,5 bilhão de usuários. (CASTELLS, 2016) Em 2015, cerca de 3,2 bilhões de pessoas estão conectadas à rede, o que representa 52%

da população mundial, sendo esses dados referentes somente ao número de pessoas conectadas pela rede de internet fixa. Quando se considera a rede de internet móvel, cerca de 96% da população mundial tem acesso à rede de segunda geração tecnológica (2G) e 78% à rede 3G. (INTERNET, 2016) Considerando essa penetração massiva de novas modalidades de comunicação no cotidiano, Castells (2016) entende que vivemos uma mudança na nossa sociabilidade relacionada com esse modo de comunicação, que é caracterizada pela interconectividade instantânea e permanente e que proporciona sensações de proximidade e simultaneidade.

A geração jovem observada nos *campi* cresceu lado a lado com a popularização do computador e da internet e da sua penetração no cotidiano das pessoas. A incorporação de discursos pode se desdobrar infinitamente, segundo Carvalho e Peres-Neto (2016), ressignificados ao longo do tempo como um filme de cinema que passa de geração a geração e acolhe diferentes interpretações. O sentido no uso de aparelhos celulares se deu como um novo arranjo de sociabilidade relacionada à possibilidade de manter-se sempre acompanhado virtualmente através do compartilhamento de mensagens, vídeos e fotos instantâneas proporcionadas pela tecnologia. Tal arranjo esteve naturalizado no convívio social dessa geração, crescendo *pari passu* com a expansão dessa tecnologia e numa época em que estar conectado tornou-se um imperativo social.

Nossas observações em relação ao uso intensivo do celular pelos jovens universitários foram semelhantes às de Castro e colaboradores (2017), que também indicavam na sua pesquisa sobre as práticas alimentares universitários que, nas cantinas, os jovens sempre se sentavam em grupo e, quando estavam sozinhos, estavam acompanhados dos seus *smartphones*, *notebooks*, *tablets* ou qualquer outra parafernália eletrônica acompanhando os momentos de refeição.

Portanto, o que percebemos ao longo do trabalho de campo era que o *smartphone* era usado como um “acompanhante virtual” e, desse modo, os momentos das refeições entre os grupos observados nunca eram solitários, mesmo que o comensal estivesse sozinho na mesa. Comer nesse contexto era uma comensalidade acompanhada real ou virtualmente,

em que o compartilhamento de imagens e discursos trazia o sentido do compartilhar a mesa. Segundo Carvalho e Peres-Neto (2016, p. 62), o efeito dessa forma cibernética:

[...] expõem um *ethos* solitário de internautas, em sua desnuda intimidade, de tal sorte que facilitam a construção de uma comensalidade compatível com uma sociabilidade volátil, algumas vezes presencial outras não, mas sempre sujeita a discursos que circunscrevem grupos, amores e resistências em um convívio arisco.

Um dos aspectos primordiais da alimentação é o convívio social. A comensalidade é um termo utilizado para denominar os aspectos sociais e simbólicos presentes no ato de comer. Etimologicamente, a palavra que deriva da junção latina de *cum + mensalis*, ou seja, com + mesa, significa, literalmente, compartilhar a mesa. Em linhas gerais, a comensalidade é um termo geralmente utilizado para denominar a partilha da comida (à mesa) por um grupo de pessoas. No entanto, diversos autores apontam a variedade de significados que estão associados a esse termo. (FISCHLER, 2011; KERNER; CHOU; WARMIND, 2015)

Tradicionalmente, a comensalidade esteve associada à partilha da comida e da mesa; no entanto a diversidade de práticas alimentarem trazem o debate sobre potencialidades e paradoxos de uma comensalidade virtual. Se há quem defenda que não dividir mais a mesma comida e a mesma mesa simbolizaria o enfraquecimento dos laços sociais pela sobreposição do individual em relação ao que está no plano coletivo da sociedade (FISCHLER, 2011; MENNELL; MURCOTT; VAN OTTERLOO, 1992; MOREIRA, 2010), há também quem defenda o papel do campo da comunicação/educação como agência de socialização capaz de reconfigurar a cultura orientando sentidos e novas sensibilidades na prática. (BACCEGA, 2009; CARVALHO; PERES-NETO, 2016)

Em nossa observação, a ideia de individualização da alimentação, que seria expressa através do comer sozinho ou de comer simultaneamente à realização de outras atividades, não encontra sustentação, uma vez que a prática observada esteve mais centrada no compartilhamento da companhia que na comida em si. O que observamos entre os jovens

universitários era que comer junto continuava sendo um momento importante de coesão social e de estabelecimento de vínculos sociais de pertencimento. Fazia mais sentido comer com os amigos, mesmo que eles estivessem presentes virtualmente e mesmo que eles não dividissem as mesmas concretudes de mesas e comidas, do que comer sozinho.

Se compreendermos a comensalidade como uma ação simbólica de coesão social e pertencimento a um grupo, podemos indicar que a multiplicidade das práticas alimentares observada entre os jovens – como das diferentes comidas que não são partilhadas ou de comer virtualmente com o outro através do *smartphone* – não significa uma diminuição dos valores simbólicos em comunicação, apesar da mudança das práticas alimentares.

Essa prática observada do uso do *smartphone* durante os momentos de refeição reforçava os vínculos sociais dos jovens com determinados grupos. A manutenção virtual de uma rede seletiva permitiu aos jovens o permanecer em conexão no mesmo instante com pessoas, lugares e seus interesses pessoais. Essa mudança tecnológica de sociabilidade modifica não só as relações sociais no cotidiano, mas também as relacionadas com a alimentação, como as observadas nos campos de pesquisa. O uso de *smartphones* pelos jovens universitários era uma possibilidade de aprofundar o vínculo social entre determinados círculos de relação pessoal, já que a interconectividade virtual é instantânea, permanente – desde que haja internet e bateria – e também é direcionada, pois, ao mesmo tempo em que se conectavam a uma rede específica, também se isolavam de outras interações do cotidiano. As interações sociais urbanas tendem a se desenvolver somente dentro de determinadas redes. (SIMMELS, 2006) Assim, o sujeito está, ao mesmo tempo, permanentemente só e acompanhado na cidade. (CASTELLS, 2016)

CONSIDERAÇÕES FINAIS: CONVERGÊNCIAS, DIVERGÊNCIAS E HIBRIDIZAÇÕES

Podemos, então, considerar que o cenário metropolitano tece arranjos e narrativas de vivências e sensibilidades a partir do estoque de resíduos

de construções anteriores, renovando-se com memórias que se organizaram, marcando convergências, divergências e hibridizações nos dois *campi*, com os dois grupos de estudantes. São arranjos do cotidiano das experiências nos percursos urbanos dos jovens nas cidades estudadas.

Os arranjos simbólicos incorporam novidades, hibridizações a partir da lógica global do mercado e invenções na cultura local em torno do comer e flutuam em um universo circunscrito ao momento e ao contexto social sempre no limite, sem projeto *a priori*. Podem parecer limitados inicialmente, mas, em seguida, com o uso cotidiano, ampliam-se conectando outros significados num equilíbrio precário entre estrutura e acontecimento, necessidade e contingência.

Conceitos como o de bricolagem, assim como de sistemas de disposição e estruturação de práticas alimentares foram ferramentas-chave na análise de novos esquemas de percepção nos circuitos de significação na vida universitária de jovens universitários que demonstraram que a tendência à hibridização, ainda que aparentemente diversa e desordenada, segue a construção de uma sociabilidade em cada um dos dois *campi* estudados.

A crise econômica impulsiona a ressignificação de novas práticas de alimentação e, considerando o cenário urbanizado das cidades do Rio de Janeiro e de Lisboa, percebemos que o poder aquisitivo molda ou influencia relações de comensalidade dos jovens estudantes. Ao lado disso, estas também são influenciadas pelas políticas de saúde e pelas inovações mercadológicas de novos utensílios para fazer refeições fora de casa. Levam a mudanças das práticas alimentares dos jovens como a “invenção” de uma marmita, que não significa apenas contingência, mas também cuidado com o corpo, a saúde e os gostos pessoais.

Os códigos de reconhecimento mudam para manterem-se vivos e, ainda que sejam ressignificados quase que totalmente, continuam existindo de acordo com uma ordem social hierarquizada de valores. A hierarquia reordena a experiência e orienta, assim como também é orientada por operações mentais de reconhecimento de *status* e privilégio nos *campi*, como os presentes na alimentação.

As redes de *fast-food* são comuns em Lisboa ou Rio de Janeiro: ou são as mesmas casas ou obedecem às mesmas lógicas como uma “macdonaldização” do mercado de alimentos. Os produtos globalizados estão presentes nos diferentes espaços e são apropriados segundo a dinâmica do mercado local, mas não escapam de uma lógica capitalista estruturante de um consumo irrestrito, estruturada pelo lucro como núcleo central.

Observamos que as novas tecnologias da comunicação afetam de forma semelhante os dois grupos de jovens; eles se relacionam com o que consomem ou deixam de consumir em um desenho mosaico de alternativas cibernéticas flutuantes que conjugam trabalho e lazer em qualquer lugar e a todo tempo. As funções variadas de comunicação criam entretenimento e operam como ferramenta de trabalho de modo indissociável do convívio social cotidiano.

O que observamos sobre as práticas alimentares nos *campi* reafirma uma disposição para a bricolagem própria do cenário dos grandes centros, cujos sentidos reeditam tensões e afetos estruturados e estruturantes nas/das relações sociais dos jovens estudantes.

REFERÊNCIAS

BARBOSA, L.; CAMPBELL, C. (org.). *Cultura, consumo e identidade*. Rio de Janeiro: FGV, 2006.

BARCELLOS, D. M. N.; FREITAS, R. F.; CARVALHO, M. C. V. S. Alimentação saudável e qualidade de vida: fenômeno midiático na cidade. *Revista Eletrônica de Comunicação, Informação & Inovação em Saúde*, Rio de Janeiro, v. 10, p. 1-11, 2016.

BLEIL, S. I. O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. *Revista Cadernos de Debate*, Campinas, v. 6, p. 1-25, 1998.

BOURDIEU, P. *A distinção: crítica social do julgamento*. 2. ed. São Paulo: EDUSP; Porto Alegre: Zouk, 2013.

BOURDIEU, P. *O poder simbólico*. Lisboa: Difel, 1989.

BOURDIEU, P. *O senso prático*. Petrópolis: Vozes, 2009.

- CAMPBELL, C. *A ética romântica e o espírito do consumismo moderno*. Rio de Janeiro: Rocco, 2001.
- CANCLINI, N. G. *A globalização imaginada*. São Paulo: Iluminuras, 2007.
- CANEVACCI, M. *Antropologia da comunicação visual*. Rio de Janeiro: DP&A, 2001.
- CANEVACCI, M. *A cidade polifônica: ensaio sobre a antropologia da comunicação urbana*. 2. ed. São Paulo: Estúdio Nobel, 1997.
- CARNEIRO, H. *Comida e sociedade: uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
- CARVALHO, M. C. V. S. *Bricolagem alimentar nos estilos naturais*. Rio de Janeiro: EdUERJ, 2013.
- CARVALHO, M. C. V. S.; PERES-NETO, L. Comensalidade transmediatizada e a construção de novas sensibilidades. In: FERREIRA, F. R. et al. (org.). *Cinema e comensalidade*. Curitiba: CRV, 2016. p. 51-68.
- CASCUDO, L. C. *História da alimentação no Brasil*. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.
- CASTELLS, M. *Communication power*. Oxford: Oxford University Press, 2009.
- CASTELLS, M. *Fim do milênio*. São Paulo: Paz e terra, 1999. (Trilogia A era da informação: economia, sociedade e cultura, v. 3).
- CASTELLS, M. *A sociedade em rede*. 17. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2016.
- CASTRO, J. B. P. et al. Perfil do estilo de vida de universitários de Educação Física da cidade do Rio de Janeiro. *Revista Brasileira Ciência e Movimento*, Brasília, DF, v. 25, n. 2, p. 73-83, 2017.
- CONTRERAS, J.; GRACIA, M. G. *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.
- FEIXA, C. *De jóvenes, bandas y tribus: antropologia de la juventud*. Barcelona: Ariel, 2006.
- FISCHLER, C. Commensality, society and culture. *Social Science Information*, Thousand Oaks, v. 50, n. 3-4, p. 528-548, 2011.
- GEERTZ, C. *Atrás dos fatos: dois países, quatro décadas, um antropólogo*. Rio de Janeiro: Vozes, 2012.
- GEERTZ, C. *A interpretação das culturas*. Rio de Janeiro: LTC, 1989.

- GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Comfortfood: sobre conceitos e principais características. *Contextos da Alimentação*, São Paulo, v. 4, n. 2, p. 92-102, mar. 2016.
- GONÇALVES, J. R. S. *Antropologia dos objetos: coleções, museus e patrimônios*. Rio de Janeiro: IPHAN, 2007. (Coleção Museu, Memória e Cidadania, v. 2).
- INTERNET. *State of connectivity 2015: a report on a global internet access*. Menlo Park, 2016. Disponível em: <https://fbnewsroomus.files.wordpress.com/2016/02/state-of-connectivity-2015-2016-02-21-final.pdf>. Acesso em: 24 jul. 2019.
- JAMESON, F. *Pós-modernismo: a lógica cultural do capitalismo tardio*. São Paulo: Ática, 1996.
- JENKINS, H. *Convergence culture*. New York: New York University Press, 2006.
- JULLIEN, F. *O diálogo entre as culturas: do universal ao multiculturalismo*. Rio de Janeiro: Zahar, 2010.
- KERNER, S.; CHOU, C.; WARMIND, M. (org.). *Commensality: from every day food to feast*. New York: Bloomsbury Academic, 2015.
- LÉVI-STRAUSS, C. *Antropologia estrutural*. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1975.
- LÉVI-STRAUSS, C. *O pensamento selvagem*. São Paulo: Editora Nacional, 1976.
- MAGNANI, J. G. C. De perto e de dentro: notas para uma etnografia urbana. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, São Paulo, v. 17, n. 49, p. 11-29, 2002.
- MENNELL, S.; MURCOTT, A.; VAN OTTERLOO, A. H. *The sociology of food: eating, diet and culture*. London: Sage: International Sociological Association, 1992.
- MOREIRA, S. A. Alimentação e comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. *Ciência e Cultura*, São Paulo, v. 62, n. 4, p. 23-26, out. 2010.
- RICOEUR, P. *O conflito das interpretações: ensaios de hermenêutica*. Rio de Janeiro: Imago, 1978.

ROCHA, C. P. V.; RIAL, C.; HELLEBRANDT, L. “Tapas” ou “coxinha”: alimentação, migrações e interculturalidade a partir dos blogs de brasileiros na Espanha. In: CONGRESSO INTERNACIONAL INTERDISCIPLINAR EM SOCIAIS E HUMANIDADES, 2, 2013, Belo Horizonte. *Anais [...]*. Belo Horizonte, 2013. p. 1-13.

SABINO, C.; CARVALHO, M. C. V. S. Estrutural-funcionalismo antropológico e comensalidade: breves considerações sobre a mudança social. *Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde*, Rio de Janeiro, v. 8, p. 215-239, 2013. Suplemento 1.

SCOLARI, C. A. *Narrativas transmedia: cuando todos los medios cuentan*. Bilbao: Deusto, 2013.

SELTON, M. G. J. A teoria de habitus em Pierre Bourdieu: uma leitura contemporânea. *Revista Brasileira de Educação*, Rio de Janeiro, n. 20, p. 60-154, 2002.

SIMMELS, G. *Questões fundamentais da sociologia: indivíduo e sociedade*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006.

THIRY-CHERQUES, H. R. Pierre Bourdieu: a teoria na prática. *Revista de Administração Pública*, Rio de Janeiro, v. 40, n. 1, p. 27-55, 2006.