

A alimentação solene e parcimoniosa: práticas gastronômicas como fonte de distinção das elites brasileiras

The solemn and parsimonious food consumption: gastronomic practices as a source of distinction of the Brazilian elites the successful popular imaginary

Uma primeira versão deste artigo foi publicada em língua francesa em *IdeAs* (n. 3, 2012, disponível em <http://ideas.revues.org/441>) e contou com o apoio financeiro de uma bolsa pós-doutoral da Fapesp. Esta é uma versão traduzida e adaptada ao público brasileiro (que suprime, por exemplo, descrições de pratos nacionais). Ela é dedicada a Domingo García-Garza, sem o qual não teria sido escrita, e a Sophie Noël, pela avaliação arguta.

Carolina Pulici

Professora de Sociologia do Departamento de Ciências Sociais da Unifesp (campus Guarulhos).

SUBMETIDO EM: 29/09/2014

ACEITO EM: 20/10/2014

DOSSIÊ

RESUMO

Este artigo trata dos processos de distinção ligados à alimentação por meio da análise das práticas e representações de frações das elites brasileiras concernentes ao universo da gastronomia. Com base em trinta entrevistas semidiretivas com representantes das classes altas de São Paulo, manuais de *savoir-vivre* recentemente publicados no Brasil e críticas de gastronomia publicadas na imprensa paulista entre 2005 e 2009, nós nos empenhamos em descrever, num primeiro momento, certas normas que se impõem atualmente como legítimas em matéria de alimentação e de maneiras à mesa. Num segundo momento, nós nos centramos na maneira pela qual grupos abastados paulistas reagem a esses apelos de estetização da cozinha, e nas representações que seus membros constroem de si mesmos e dos outros a partir de suas atitudes alimentares declaradas, as quais também contribuem para formar a “realidade” dessas elites.

PALAVRAS-CHAVE: Discursos gastronômicos; estetização da cozinha; domínio do corpo; distinção social; Brasil.

ABSTRACT

This article discusses distinction issues related to food consumption through an analysis of practices and representations of fractions of the Brazilian elites concerning the realm of gastronomy. Based on semistructured interviews with people occupying the highest positions within the social hierarchy of São Paulo city, etiquette books recently printed in Brazil and gastronomic critiques published in the press between 2005 and 2009, it begins with focusing on the description of some norms that are nowadays legitimated in terms of cuisine and table manners. In a second step, it will concentrate on how the fractions of the upper classes of the country's economic capital are responding to these calls of aestheticization of food, and on the representations that their members build of themselves and others about their declared eating attitudes, which also contribute to shape the “reality” of these elites.

KEYWORDS: Gastronomic discourses; aestheticization of food; self-control; social distinction; Brazil.

A alimentação é uma prática socialmente distintiva, como demonstram estudos recentes que atestam a persistência das diferenças sociais em matéria de consumo alimentar (Régnier; Lhuissier; Gojard, 2006). No que concerne às práticas gastronômicas das elites de um país como o Brasil, antiga colônia portuguesa e um dos últimos países a abolir a escravidão (1888), os trabalhos contemporâneos indicam que as burguesias locais nunca quiseram se confundir com os povos nativos, tendo preferido adotar uma identidade europeia. Assim, mesmo a feijoada, tornada símbolo da identidade nacional no século XX, permaneceria um prato, sobretudo popular, “marginal nos hábitos alimentares das elites” (Dória, 2009, p. 32)¹.

Os processos de distinção ligados à alimentação foram um tema caro aos cientistas sociais, que notaram como as práticas e visões concernentes à comida constituem uma dimensão esquecida da luta das classes. Tendo estudado o regime alimentar do povo durante a revolução industrial, E. P. Thompson sublinha que o prestígio social dos alimentos é tão crucial quanto as suas qualidades dietéticas. Mesmo que os nutricionistas exaltem hoje as propriedades da batata, diz o autor, este produto era associado aos imigrantes irlandeses e, em função disso, sua introdução na dieta no lugar do pão foi sentida como uma “conspiração” que visava a reduzir os pobres ingleses ao nível dos irlandeses (Thompson, 1988, p. 180). Rejeitando o economicismo que concebe a estratificação social unicamente como um conjunto de posições socioeconômicas, Richard Hoggart se interessa pelo estilo de vida das classes populares inglesas em que “a boa mesa” é, antes de tudo, “uma refeição farta mais do que um cardápio equilibrado” (Hoggart, 1957, p. 70). Igualmente convencido de que uma classe se define pelo seu consumo tanto quanto pela sua posição nas relações de produção, Pierre Bourdieu constata que à ética da sobriedade para a magreza reivindicada pelos dominantes (“que sabem se dominar”), os dominados opõem “uma moral da boa vida” que consiste em comer e beber bem, e em saber entrar numa relação familiar que suprime as distâncias (Bourdieu, 1979). Mais recentemente, Faustine Régnier, Anne Lhuissier e Séverine Gojard também discutiram a preocupação com a magreza como símbolo de excelência corporal, tendo notado que para os grupos abastados a alimentação é mais do que nunca um elemento de distinção “que permite dar provas de seu bom gosto, de seus talentos, tudo isso acompanhado de uma intensa preocupação com o corpo” (Régnier; Lhuissier; Gojard, 2006, p. 03 – tradução nossa).

A pesquisa a ser apresentada aqui partilha desse interesse de ler uma classe através da alimentação e propõe-se, assim, a prolongar esses trabalhos. Ela postula que, numa parte das classes superiores brasileiras, as práticas alimentares constituem um modo de distinção social que conduz à valorização da refeição parcimoniosa e investida de alguma solenidade. Com base numa pesquisa sobre o estilo de vida de frações das elites de São Paulo, analisaremos os discursos sobre “o que”, “quanto” e “como” comer e seu papel na legitimação de modos de saber-viver socialmente discriminantes. Se o corpo bem controlado (e a moral gastronômica que o acompanha) tornou-se um modelo de excelência, o objetivo deste artigo é ver como aqueles que mais estão em condições de adotar essa nova forma de “apresentação de si” reivindicam sua superioridade em relação àqueles que resistem à transformação de sua relação com a comida.

¹ Nossa pesquisa com as elites de São Paulo tende a corroborar essa hipótese, pois apenas três dos trinta entrevistados escolheram a feijoada como um de seus pratos favoritos. Numa lista dos dez restaurantes mais distintos da cidade, esta especialidade só figura no cardápio de um deles.

METODOLOGIA DA PESQUISA

Esta pesquisa é resultado de uma investigação mais vasta que se vale de material de imprensa e de manuais de etiqueta, realiza entrevistas e empreende uma análise secundária das estatísticas culturais. No que diz respeito ao universo da cozinha, nossa reflexão se baseia em dois tipos de fontes.

De um lado, recolhemos manuais de etiqueta recentemente publicados no Brasil e críticas de gastronomia publicadas na imprensa paulista entre 2005 e 2009. A constituição desse corpus empírico priorizou as obras mais bem colocadas nas listas de venda e os jornais cotidianos com as maiores tiragens e dirigidos a um público socialmente favorecido.

De outro lado, trinta entrevistas semidiretivas foram realizadas com representantes das mais altas classes de São Paulo. Como não seria possível discutir, no espaço deste artigo, as condições nas quais se desenvolveu o trabalho de campo com grupos afortunados que impõem fortes resistências ao contato e tendem a dominar a situação da entrevista, explicitaremos apenas sinteticamente os princípios levados em conta na constituição do conjunto dos entrevistados.

Como não existe um equivalente do *Bottin mondain* ou do *Who's Who*, identificamos agentes socialmente designados como “ricos” com base em critérios “reputacionais” advindos dos relatos publicados na imprensa e de nosso círculo de relações profissionais. Frente à impossibilidade de introduzir dados de estrutura – como os rendimentos de operações financeiras e valores de patrimônio (Medeiros, 2005) –, nos servimos ainda de critérios institucionais, nos dirigindo a ocupantes de posições de poder reconhecidas e, sobretudo, de parâmetros concernentes à apropriação privilegiada do espaço urbano. A dificuldade de acesso aos altos círculos bem como sua precária delimitação empírica impuseram uma flexibilidade de seleção dos informantes incompatível com as exigências de constituição de uma amostra, e, nesse sentido, nossa análise é, antes de tudo, exploratória.

Nós nos empenharemos inicialmente em descrever certas normas que se impõem atualmente como distintivas em matéria de alimentação e de maneiras à mesa. Num segundo momento, nós nos centraremos na maneira pela qual certas frações das classes abastadas paulistas reagem a esses apelos de estetização da cozinha e nas visões que seus membros constroem de si mesmos e dos outros a partir de suas atitudes alimentares declaradas, as quais também contribuem para formar a “realidade” dessas elites.

2. A ARTE DE BEM CONSUMIR E DE SE PORTAR À MESA

Norbert Elias estabeleceu, em diferentes livros, que a adesão a um estilo de vida mais refinado constitui uma forma de controle de si que aumenta as chances de um grupo superior afirmar ou manter seu poder. Em *O processo civilizador*, ele se interessa pelas obras de “civildade” do Renascimento, as quais testemunhariam grandes mudanças

² Sobre o emprego do termo “amostra” na pesquisa qualitativa ver Deslauriers e Kérisit (1997, p. 118).

no comportamento do homem europeu, então mais constrangido a se submeter a normas de convivência precisas. No que diz respeito à arte de se portar à mesa, um famoso tratado dessa época prescreve numerosas vezes o combate à voracidade. Assim, nunca se deve se precipitar em ser “o primeiro sobre o prato que é trazido”, pois “é próprio dos camponeses mergulhar os dedos no molho” (Erasmus de Roterdã, 1530 *apud* Elias, 1973, p. 96), sendo igualmente mal vistas as pessoas que “devoram mais do que comem” e aquelas que “emitem grunhidos de porcos” (Erasmus de Roterdã, 1530 *apud* Elias, 1973, p. 131)³.

Por mais surpreendente que possa parecer, constata-se que boa parte das recomendações difundidas nos manuais de etiqueta publicados nos anos 1990-2000 no Brasil ainda reproduz algumas prescrições formuladas por Erasmus de Roterdã há cinco séculos. E, dentre as regras de conduta dirigidas aos que buscam se distanciar daqueles que permanecem prisioneiros dos sentimentos “naturais”, a alimentação permanece um domínio crucial:

Pessoas são convidadas não para ser alimentadas, mas para contribuírem de alguma maneira para o sucesso da reunião. Com seu charme, sua beleza, sua inteligência, sua capacidade de ser divertidas. Faça sua parte com brilho [...] Menos costuma ser mais em festas e jantares. Comer de menos. Beber de menos. Falar de menos. Se exhibir de menos. Permanecer menos (Leão, 2007, p. 34-35).

De acordo com a visão segundo a qual um dominante deve sempre exibir um bom domínio do seu corpo (Pinçon; Pinçon-Charlot, 2000, p. 91), o manual prescreve ainda: “Mesmo que você adore comer, não se atire no prato como se estivesse saindo de uma greve de fome. Se você for mesmo um Pantagruel, coma uma coisinha antes de sair de casa” (Leão, 2007, p. 109). Durante o voo, “[...] coma pouco. Beba pouco. Assim você diminui os efeitos do *jet lag*. Não se comporte tipo ‘quero tudo a que tenho direito’. Não se precipite no *champagne*, no caviar” (Leão, 2007, p. 129)⁴.

A apologia do controle das satisfações corporais aparece num outro guia contemporâneo escrito por uma especialista em etiqueta que afirma ter ficado chocada de ver, durante uma temporada passada num *resort*, as pessoas se precipitarem sobre o bufê⁵:

Era feio de olhar: verdadeiros esganados colocando pirâmides de comida na frente e atacando os alimentos [...]. Um show de voracidade que se repetia a cada refeição. O fato de ter diante de si muitas opções – sem ter de pagar por prato pedido ou pelo peso do que se consome – não justifica esse destempero grosseiro e excessivo. Controlar os impulsos e apetites é o que distingue seres civilizados de feras selvagens (Kalil, 2007, p. 150).⁶

Intitulado *Cultura e elegância*, outro manual menciona ainda “o show de horror de pratos cheios além da conta”, dando a ver assim a que ponto o desleixo à mesa desclassifica:

³ Tradução nossa da edição francesa (de 1973) a que tivemos acesso.

⁴ Colunista da *Folha de São Paulo* e autora de livros no domínio da boa conduta e do saber-viver, Danuza Leão lança em 1992 seu manual de etiqueta mais conhecido, “Na sala com Danuza”, que discutimos aqui. O livro se manteve no topo da lista dos mais vendidos durante um ano e foi reeditado em 2000 pela Companhia das Letras.

⁵ Se este episódio ocorreu num *resort*, destino de férias inacessível às categorias mais populares, é que não existe nunca uma relação mecânica entre os níveis de renda e as maneiras de se comportar.

⁶ Nascida numa família tradicional de São Paulo e antiga aluna do liceu *Des Oiseaux*, reduto de jovens moças das elites paulistas, Glória Kalil é tida como uma das maiores *experts* em matéria de etiqueta contemporânea no Brasil. Tendo escrito vários livros no domínio da boa conduta de si, ela trabalha como jornalista e consultora de moda e comportamento na Rede Globo, difundindo seus conselhos também por meio de conferências em empresas, emissões de rádio e colunas jornalísticas na imprensa escrita e digital.

É nos pequenos detalhes que se descobre quem é quem. Em um restaurante *self-service*, por exemplo, evite empanturrar o mesmo prato com alimentos e temperos de procedências diferentes, que não combinam entre si. Fique tranquilo [...]. Repetir não é deselegante, mas fazer um prato imenso mostra voracidade e é extremamente feio. A mesma regra vale para as sobremesas (Leão, 2005, p. 212).⁷

Se o apetite voraz é atributo daqueles que não conseguem se desviar do prazer “fácil” das satisfações corporais, a alimentação parcimoniosa é, ao contrário, privativa daqueles que, sendo mais liberados das urgências do mundo, são também mais capazes de se regalar com a arte culinária “cerebrina” que hoje se impõe como distintiva⁸. A matéria de capa que a revista da Folha de S. Paulo⁹ dedicou ao “Jantar do século” é indicativa dessa nova moral gastronômica que glorifica a comida “do espírito” em detrimento daquela “do corpo”. Esse encontro que reuniu dezessete chefs espanhóis recebeu um público apto a pagar R\$ 5 mil pelo convite e disposto a encontrar “pequenos bocados da vanguarda espanhola”, como o *carpaccio* de melancia assada por nove horas. A intenção de fazer da arte de comer uma das belas artes é flagrante nas numerosas analogias entre a alimentação e o mundo artístico:

Em certa medida, é como se juntassem Picasso, Goya e Miró para pintar cada um o seu quadro. [...] Serão pequenos bocados da vanguarda espanhola bem ali ao alcance dos 80 convidados. E bota pequeno bocado nisso. A cozinha contemporânea não é amiga da gula. “Não é uma comida do dia-a-dia, mas que nos faz pensar”, diz Ricardo Castilho, diretor editorial da “Prazeres da Mesa”, tentando explicar a desconstrução à la Dalí que Adrià e sua turma fazem (Bastos, 2008, p. 11).¹⁰

Segundo uma conhecida chef de cozinha, proprietária de bufê e crítica de gastronomia, “a herança que essa ‘nouvelle-nouvelle’ está reafirmando são os pratos pequenos. Quem aguenta, atualmente, comer um prato de estivador até as bordas?” (Horta, 2008, p. E5). E o “quanto” comer não é o único alvo dos difusores da nova moral gastronômica, que estão a prescrever também o “como” se deve alimentar. Assim, se o proprietário de uma das redes de restaurante mais requintadas do país deplora o fato de que “o brasileiro tinha aquela coisa do prato único, que não rola na alta gastronomia”, tendo admitido que “já recusei pedido de costeleta à milanesa com espaguete de frutos do mar junto no mesmo prato” (Bergamasco, 2007, p. C6), um manual de boas maneiras exalta o seu leitor a ser “superexigente à mesa”, pois “isso é padrão de civilização e refinamento” (Leão, 2007, p. 154).

⁷ Apresentado por uma senhora da sociedade oriunda das elites antigas de São Paulo e esposa de um proeminente industrial brasileiro, este manual reúne textos de importantes agentes do *establishment* cultural local (como professores de universidades públicas de prestígio e críticos culturais dos jornais mais importantes).

⁸ Não é um acaso, assim, que os canais de televisão proponham apenas às mulheres socialmente favorecidas programas propícios à acumulação de saberes por assim dizer “gratuitos”. Difundindo os resultados de uma pesquisa sobre o consumo, uma crítica que discute o perfil dos programas dirigidos às mulheres (Saito, 2005, p. E1) revela que enquanto os canais pagos – cujos telespectadores têm uma formação escolar superior – discutem a história da gastronomia, fazendo dos programas culinários uma oportunidade de se cultivar, o canal aberto só aborda a cozinha como satisfação de necessidades primárias (divulgação de receitas e preparação de pratos).

⁹ Se as diferentes visões midiáticas não possuem o mesmo peso na construção das representações sociais, pode-se dizer que a Folha de S. Paulo, como jornal nacional de maior tiragem e mais lido pelos jornalistas do país (com exceção dos do Rio), é certamente um dos veículos mais poderosos na criação de efeitos de verdade. Segundo uma sondagem do ano de 2000 aplicada a uma amostra de 2.267 pessoas, seu leitor típico pertence às faixas de educação e de renda mais elevadas (Folha..., 2008, p. A10; Mota, 2012).

¹⁰ A estetização da cozinha, que leva a deslocar a ênfase da “matéria” em direção da “maneira” (de apresentar, servir e fruir os alimentos) se dá a ver também na crítica “Nem precisa beber”, dedicada à exposição das bebidas que “fazem parte do repertório de todo bom bebedor”. Depois de apresentar a garrafa de porcelana inglesa do uísque *Royal Salute 21*, o *Rosé Villa Francioni*, conservado em garrafa francesa, rolha de cortiça portuguesa e cápsulas de estanho espanholas ou a *Vodca Wyborowa Single Estate*, cujo frasco foi criado por Frank Gehry, sugere-se que bebidas com “uma silhueta esplendorosa, um *blend* único e um perfume indefectível” podem até nem ser degustadas, já que, “conteúdo à parte, fazem suspirar” (Piemonte; Xavier, 2007, p. 09).

3. UM “BEM DE FAMÍLIA”

A julgar pelos relatos que pudemos recolher, as famílias antigas estão, mesmo num país do “novo mundo” como o Brasil, mais bem representadas nesse domínio das boas e belas maneiras, fazendo da arte de se portar a mesa um de seus traços distintivos. Assim é que a crônica “*Experts em receber*”, publicada numa revista ideal-típica do gosto burguês, dá a entender que essas técnicas da sociabilidade mundana fazem parte de um aprendizado supostamente precoce, uma vez que o “pedigree social” é o trunfo que parece atestar, no final das contas, a autenticidade do *savoir-faire* “das maiores anfitriãs” locais: “filhas de famílias tradicionais da cidade, essas *experts* em receber começaram a aprender o bê-á-bá da etiqueta no berço. Reforçaram a educação em colégios renomados. E casaram com homens poderosos e bem relacionados” (Alonso, 2003)¹¹. Essa conversão de um modo particular de aquisição da cultura em maneira legítima (e quase “instintiva”) de existir é corrente nos mercados mundanos, que tendem a exigir saberes menos suscetíveis de serem adquiridos na escola, e mais associados, simplesmente, a um “bom” nascimento¹².

A supremacia daqueles para quem a elegância à mesa é um “bem de família” é tão reconhecida nesses universos que um manual de etiqueta não hesita em recomendar até mesmo a mentira, se necessário for. Se, ao longo de um jantar, alguém perguntar sobre a origem da prataria ou da porcelana, recomenda-se dizer “‘Eram da minha mãe’. Fica chiquérrimo, dá um toque de nobreza (mesmo que seja mentira) (Leão, 2007, p. 33)”. Vemos então se materializar aqui a visão goffmaniana do blefe como princípio mesmo de toda vida social (Goffman, 1973, p. 76). Uma visão naturalizadora das práticas gastronômicas se exprime ainda numa crônica sobre um dos bairros mais burgueses da cidade – os Jardins -onde seria, para o conhecedor do seu “código”, uma “heresia consultar cardápios em certos restaurantes” (Nunes, 2005). O desprezo pelo indivíduo recentemente enriquecido é de fato banal nesses mundos “refinados”, como se todo dinheiro não advindo de herança cheirasse a arrivismo. Ao longo de uma entrevista à *Folha de São Paulo*, o responsável pelos negócios do Château Pichon Longueville Comtesse de Laland assim responde à questão “os consumidores de vinhos top realmente entendem de vinho?”: “no Brasil, o mercado está dividido. Existem os conhecedores, que são de famílias mais antigas, e os novos milionários, amadores, que compram mais para mostrar. Eles são como vitrines porque, de fato, consomem o vinho e o mostram aos amigos” (Nunca..., 11 set. 2008, p. E2). Assim é que um guia de boas-maneiras proíbe a menor referência ao capital econômico necessário à arte de bem consumir: “Se você convidou alguém para o restaurante, jamais, mas jamais mesmo, faça comentário algum sobre o preço de um prato. Nem para dizer que é baratíssimo, menos ainda para dizer que é caro. Se quer ser mesmo muito elegante, vá logo dizendo: ‘Não quer uma lagosta?’” (Leão, 2007, p. 67). Discutindo as maneiras legítimas de um casal se presentear, o manual *Amante elegante: um guia de etiqueta a dois* adverte: “Presentear com champanhe é sempre elegante, mas atenção para que seja de uma marca reconhecidamente superior (Matarazzo, 2001, p. 68)”¹³. Retradução simbólica de uma posição social privilegiada, essa “estilização da vida” de

¹¹ Tendo pesquisado os cursos de etiqueta em São Paulo nos anos 1990, a antropóloga Daniela Scridelli observa que os professores herdeiros desse tipo de comportamento apresentam-se como os detentores legítimos das “boas maneiras”, em detrimento dos que as apreenderam tardiamente, fora do âmbito familiar (Scridelli, 2006).

¹² A maior autonomia de certas práticas em relação à ação da escola reproduz os princípios de hierarquização que estruturam o campo de produção dessas práticas. Tome-se, por exemplo, o campo dos críticos de gastronomia que, menos profissionalizado do que aquele da crítica artística, é formado por agentes cuja expertise não se deve à posse de um diploma, estando a meio caminho entre o juízo semierudito e o juízo autorizado (Bonnet, 2004).

¹³ Oriunda de uma das principais famílias da elite italiana de São Paulo, Claudia Matarazzo é autora de vários manuais de etiqueta e ocupa o cargo de Chefe de Cerimonial do Governo do Estado de São Paulo.

que falava Weber (1999, p. 183) é, portanto, forçosamente, uma reivindicação de superioridade em relação aos que permanecem dominados pelas urgências ordinárias.

Se os discursos que figuram nos manuais de etiqueta e nas críticas de gastronomia podem não dizer muita coisa sobre a realidade objetiva das práticas, eles evidenciam, todavia, certas normas de excelência social, e também as relações não-negligenciáveis entre prestígio e consumo alimentar. Como critérios de saber-viver investidos de legitimidade, esses preceitos não podem ser desvinculados do conjunto do estilo de vida no qual eles se realizam mais plenamente. Eles devem, pois, ser considerados no âmbito das lutas simbólicas que opõem os diferentes grupos envolvidos na representação do mundo social e, mais especificamente aqui, na imposição de princípios admissíveis de relação com a alimentação.

4. DOMÍNIO DO CORPO E REJEIÇÃO DA VORACIDADE POPULAR

Discutindo os limites dos estudos que se valem somente de métodos declarativos, Jean-Pierre Poulain assinala que as respostas espontâneas tendem a restituir as normas interiorizadas e que, em razão disso, tais dados “não podem ser considerados variáveis comportamentais objetivas” (Poulain, 2002, p. 66 – tradução nossa). Tendo conduzido nossa pesquisa principalmente através de entrevistas semi-diretivas, nós efetivamente notamos que os informantes podem sempre dar uma “impressão idealizada” (Goffman, 1973, p. 40) de si mesmos, em todo caso mais conforme a representação que buscam fornecer de seu grupo. Mesmo se eles evocam o consumo cotidiano de comidas ordinárias (como o arroz e feijão), a maioria deles se empenha em projetar uma imagem de grande familiaridade com pratos que beneficiam de um prestígio social superior, como aqueles que são mais nitidamente associados às gastronomias francesa e italiana¹⁴. Se, acompanhando a (re)valorização da cozinha regional (e dos produtos locais) lançada pela “moda do terroir” (Régnier; Lhuissier; Gojard, 2006, p. 83), eles podem valorizar uma certa cozinha reputada característica do Brasil¹⁵, sua alimentação se distingue pela escolha suplementar de produtos marcados simbolicamente em relação à culinária ordinária como escargôs, caviar, vitela, camarão, lagosta, alcachofras, *foie gras*, badejo, frangos indonésios, salmão¹⁶, arroz de pato, lula, aspargos e filé *mignon*.

Entusiastas da subversão dos códigos de honra que identificavam a “boa mesa” a uma “mesa farta”¹⁷, nossos informantes condenam o “comer sem cerimônia” ou o “comer sem medida”, que eles associam comumente aos mais desmunidos: “A classe social mais simples basicamente come com talher eu acredito – a não ser a mais simples mesmo -, e faz um pratarraz. É uma montanha que está no prato, e aquilo vai tudo” (Banqueiro e filantropo). Nesse contexto de rejeição da glotonaria, o “povo” figura

¹⁴ A cozinha japonesa é também mais e mais presente no circuito da alta gastronomia paulista.

¹⁵ Segundo Dória (2009), a abordagem étnica da alimentação no Brasil – que se manifesta na expressão “a cozinha brasileira” – não considera suficientemente o fato de que índios, escravos africanos e portugueses não tiveram o mesmo poder de legitimação de seus respectivos hábitos alimentares. Ademais, ela simplificaria demasiadamente a diversidade culinária desse país de dimensões continentais. Essa visão estereotipada seria, portanto, mais retórica do que empírica, sendo útil apenas à indústria do turismo. Assim, um prato brasileiro típico e bastante difundido como o bife à parmegiana – que não existia em Parma – não é reconhecido como “coisa nossa” por não corresponder a essa abordagem étnica. Segundo o autor, a cozinha cosmopolita da cidade de São Paulo (que exprime a origem múltipla de seus habitantes) constitui o lugar por excelência das tendências contemporâneas da cozinha brasileira.

¹⁶ Este peixe ainda tido como um alimento de exceção tornou-se um símbolo da “medicalização da alimentação cotidiana” (Poulain, 2002). Numa feira de rua que ocorre todos os sábados num bairro “descolado” (e cada vez mais elitizado) da cidade, um feirante (de linguagem e vestimenta bastante modestas) disse, apontando para postas de salmão na barraca ao lado: “é esse o peixe que o médico fala que é bom para nós comê (sic)”.

¹⁷ Em resposta à questão “você considera que seja bom comer e beber à vontade” todos os informantes, tanto os homens quanto as mulheres, responderam negativamente, com exceção de um único homem.

como prisioneiro das suas sensações, como testemunha essa descrição arquetípica da alimentação popular no Brasil:

É arroz, feijão, carne assada, farofa, aquela farofa com mandioca cozida, prato de estivador mesmo [...] Tem um restaurante que tem um preço muito bom, nota cinco e meio. Você vai lá para conversar um pouco, comer, porque é perto do trabalho. E porque é mais barato vai um pessoal... motorista de táxi, pessoal mais simples. Você fica louco de ver o que esses caras comem, como é que pode? Porque é barato, tem que comer para a semana inteira, entendeu? (Engenheiro alto executivo de um tradicional escritório de engenharia).

Nas representações que buscam criar ou manter diferenças em relação aos outros estratos da sociedade emerge sempre o elogio ao sacrifício dos apetites e prazeres imediatos, tendo em vista recompensas vindouras, como a beleza e a saúde. Nessa linha de juízo, as classes desfavorecidas seriam as mais impermeáveis aos valores que ameaçariam tornar ultrapassadas suas tradicionais atitudes em relação à alimentação. O depoimento de uma senhora da sociedade, psicanalista e esposa de um industrial revela a que ponto o gosto é um indício da ideia que cada classe tem do corpo (e dos efeitos da alimentação sobre o corpo):

Eu acho que as pessoas todas fazem regime... Mas agora, o povo come bastante. Eu acho, porque, por exemplo, aqui em casa eu gasto mais dinheiro com os meus empregados na comida deles do que na minha, entendeu? Tudo bem, está certo, eles trabalham mais fisicamente... Se bem que eu trabalho bastante também fisicamente... [referindo-se às duas horas e meia diárias de ginástica com o *personal trainer*]. Mas eu não me empanturro não.¹⁸

O imaginário das insuperáveis distinções de classe também orienta a fala de um chef proprietário de restaurantes e bufês no ramo da alta gastronomia, quando ele nos fala da ocasião em que recebeu a encomenda de fazer um jantar de alto nível para todos os funcionários de uma empresa, desde os ocupantes dos postos mais baixos aos executivos do alto escalão. Mas, como essas refeições sofisticadas são muito raras – para não dizer inexistentes – no cotidiano daqueles que são destituídos de várias formas de capital, estes últimos viram na ocasião extraordinária a possibilidade de liberação das restrições habituais:

Daí assei peru, um cuscuz [...] de camarão, tal, né? E daí a dona Luísa [que trabalha para ele] foi e falou [...] depois: “olha, eu sou pobre, mas eu vou te falar, pobre é fogo, viu! Nossa, atacaram a comida!” Porque ela ia em bufê de gente, mais de grã-fino, né, o pessoal mal come, pega uma alfacinha e fala ‘ai, quero só o peito e tal’. Daí, por exemplo, o peru, mataram. Daí veio um outro. [...] Disse que na hora que chegou o outro peru o pessoal bateu palma [...] E daí vem outro o pessoal batendo palma. Daí, a dona Luísa: “Pobre é fogo viu!”.

Funcionando como uma espécie de emblema eletivo do grupo, essa alimentação controlada é afirmada por todos os entrevistados e - provando que a identidade se constrói na diferença - apresentada sempre em contraste como a visão do “povão” supostamente fissurado em alimentos “substanciosos”: “mais peixe [...]. Mais peixe. Compro carne vermelha para o pessoal, senão... [...] ‘Não vai ter mistura hoje?’ ” (psicanalista, colecionadora de arte e ex-esposa de um industrial). A falta de moderação das classes populares aparece também na fala de uma artista plástica viúva de um industrial: “eu acho que eles [o “povão”] comem e não têm... Não regulam; [...] o que tem

¹⁸ Ainda que nossa abordagem não tenha levado a identificar importantes diferenças de gênero em matéria da atenção dedicada ao controle do peso, é possível lançar a hipótese de que a preocupação com o corpo é mais forte entre as mulheres, como sustenta Fischler (1990), pois, no Brasil, segundo país (depois dos Estados Unidos) onde são realizadas mais cirurgias plásticas, os homens não representariam, em 2008, senão 12% do total dessas intervenções (Yarak & Rosa, 2012).

na marmita – que eu observei – comem. Pode ser enorme, mas comem tudo. Nunca deixam nada. [...] Eu vejo que comem muitíssimo, uma coisa terrível”. A intemperança também é atributo dos pobres na visão de um banqueteiro e empresário atuante no ramo da alta gastronomia: “[...] é cada prato que a gente vê né, o pessoal fazer. Assim, o pessoal mais simples come, fazem uns puta prato (sic), né, aquele de... E gente chique come pouco”. Essa visão de que a voracidade é uma invariante da alimentação popular se desprende ainda dos comentários de uma esposa de um industrial: “[...] como 90% da população brasileira é pobre, come-se demais. [...] Talvez [porque] aqui em casa eu tenha [referência aos cinco empregados]... É uma coisa alarmante. [...] Em tudo, em tudo, eles comem muito. O prato é desse tamanho. E, por exemplo, e se você for num restaurante de nível mais popular, é um absurdo o que eles comem. E aquele prato que já vem [tudo] aquilo, eu já perco o apetite na hora”. Para a mulher de um economista (que foi várias vezes ministro do Brasil), os pobres seriam também os mais inclinados ao excesso alimentar, com exceção daqueles que estariam em contato com os mais ricos, que então já manifestariam uma preocupação em comer mais corretamente. Mesmo um músico que, a respeito de outros assuntos, mostra-se bastante desprendido de um “gosto burguês”, diz sentir-se incomodado face àqueles que não sabem se controlar diante da comida, atitude que ele associa mais diretamente aos Estados Unidos, onde “40% da população” seria obesa¹⁹.

“Ah, sabe o que eu gosto também? É uma vergonha... Salsicha grelhada!”

Ainda que não vivamos mais num mundo no qual os privilégios honoríficos concediam a certos grupos a exclusividade sobre alimentos específicos e, malgrado o fato de que cada vez mais é a maneira de comer a mesma comida que engendra as distinções mais importantes, é interessante notar a inércia social de alguns alimentos. O sentimento de vergonha cultural ligado ao gosto pela salsicha, por exemplo, figura mesmo nos comentários de uma artista plástica residente numa casa de arquitetura moderna e, assim, menos inclinada em princípio ao “gosto de tradição” (Bourdieu, 1979, p. 301) associado aos burgueses. As propriedades desonrosas desse alimento se manifestam com nitidez particular no caso dessa informante, pois o fato de ser austríaca e de ter crescido num país conhecido pela qualidade e diversidade de suas salsichas não é suficiente para que ela se desvincule da imagem social desse alimento que ela declara consumir secretamente. Por um efeito de «noblesse oblige», seus gostos declarados são, assim, menos determinados pelas divisões étnicas do que pelas oposições baseadas na distribuição do capital. A esse respeito, e a julgar pela análise que faz Elias do processo de civilização do Ocidente, vemos que a classificação das coisas segue de perto a classificação dos homens: no tratado de civilidade de Erasmo de Roterdã, o fabricante de salsicha figura como um dos portadores preferenciais dos maus-modos: “O camponês assoa o nariz no seu boné ou na sua jaqueta, e o açougueiro na dobra do cotovelo” (Erasmo de Roterdã, 1530, apud Elias, 1973, p. 94 – tradução nossa).

¹⁹ A última pesquisa feita pelo Ministério da Saúde revela que 15,8% dos brasileiros estão obesos (aproximadamente 30 milhões de pessoas), um recorde na história do país. Segundo esse levantamento, mais da metade (52%) da população que tem menos de oito anos de estudo está com sobrepeso; entre aqueles que têm mais de doze anos de estudo a taxa é de 47%. A divisão segundo o sexo mostra que para as mulheres as taxas de sobrepeso e de obesidade são de 35% e de 11% entre aquelas que têm mais anos de estudo, ao passo que para as menos escolarizadas as porcentagens sobem para 52% e 20% respectivamente. O grau de escolaridade tem um efeito inverso no caso dos homens: entre aqueles que frequentaram a escola mais de doze anos, 60% apresentam sobrepeso e 17% estão obesos, enquanto que as taxas são de 51% e de 16% para aqueles que dispõem de um nível de escolaridade mais baixo (Borges, 2012).

Concebendo negativamente o gosto popular como gosto pesado, nossos entrevistados se dizem voltados aos alimentos de menor valor calórico (“dia a dia é aquele grelhadinho mesmo para não engordar”), estão constantemente de regime, param de jantar, deixam de comer pão no café da manhã da semana, substituem as sobremesas por frutas aderindo, em suma, a uma ética da moderação que está nos antípodas do comer e beber sem reticência: (“eu me privo realmente”; “eu até brinco que na minha casa é geladeira de pobre”). No conjunto das práticas culturais dessa população, o domínio do corpo é evocado reiteradas vezes e especialmente quando se trata de discutir a alimentação: “o que é bom mesmo, que é sábio conselho e que a gente não consegue fazer sempre, é levantar da mesa [...] podendo ter comido mais. E não tendo” (banqueiro e filantropo). Esse ascetismo burguês parece, portanto, ser bem aquele descrito Béatrix Le Wita (1988, p. 83 – tradução nossa), isto é, “um método de conduta que visa superar o *‘status naturae’*, retirar o homem do poder dos instintos, liberá-lo de sua dependência com relação ao mundo e à natureza”.

5. ESPÍRITO DE SOLENIDADE E APEGO AOS “DEVERES DE REPRESENTAÇÃO”

Essa rejeição da voracidade popular remete a uma visão mais ampla segundo a qual o “povo” não seria capaz de comedimento de um modo geral – e não somente à mesa –, o que não predisporia a outra atitude cara às elites que são os cerimoniais da vida em sociedade. Fiéis aos “deveres de representação” (Elias, 2001, p. 92), os portadores do “gosto burguês” se empenham em estetizar sua cozinha e maneiras à mesa e tendem a ver nos hábitos alimentares populares uma indiferença às dimensões estéticas da alimentação: “[...] num restaurante mais pobre dificilmente você vê um prato arrumado” (empresário de grande construtora e filantropo). Se a censura das necessidades “naturais” está no princípio mesmo da disposição estética que é tida como legítima (Bourdieu, 1979), é fácil compreender por que os pobres são vistos como propensos à glotonaria, mas, também, à falta de senso estético: “[...] eu ensino [a empregada] arrumar uma alface. [...] Eu ensino, mas não aprende, aí depois eu canso um pouco porque mal sabe falar. [...] Eu já não tenho força para ensinar, eu não gasto mais ensinando. Não adianta. [...] Fiz, fiz muito, porque é importantíssimo o visual para mim” (colecionadora de arte e ex-esposa de um industrial). Outra psicanalista, senhora da sociedade e mulher de um industrial se ressentia da mesma coisa ao contar que a despeito de haver sempre quadros e flores mesmo nas áreas utilitárias da casa, a cozinha não tem nada de decorativo, porque as empregadas seriam indiferentes aos “cenários” da existência cotidiana²⁰.

A fidelidade aos “deveres de representação” se manifestou reiteradas vezes quando o assunto era a aparência das refeições: “Acho que um prato mal apresentado perde bastante” (psicanalista e esposa de um importante economista e ministro várias vezes). Investidor financeiro, *rentier* e filantropo, um informante contou ter oferecido ao seu mordomo um livro do Salvador Dalí com as fotos dos pratos e das louças de dois restaurantes parisienses (*o Maxime e o Lasserre*) a fim de que ele pudesse se inspirar. Esse partido da estilização da vida também é evidente no comentário de uma psicanalista e herdeira de fazendas e grandes propriedades agrícolas de que “a mesa é o meu prato. [...] Imagina, eu chego e não comer se tiver que comer feio”²¹. Um banqueiro

20 O investimento estético das elites na vida de todo dia se daria a ver de maneira muito mais clara se a alimentação fosse relacionada a todas as suas outras práticas culturais, o que procuramos fazer alhures (Pulici, 2010), mas não podemos fazer no âmbito deste artigo.

21 A propósito, esta informante contou que discute com a filha quando esta não faz questão de ter uma mesa bem apresentada, como nas ocasiões em que ambas pedem em casa comida do Arábia, o restaurante mais distinto da cidade em matéria de cozinha libanesa. Dado que tal informante tem por volta de 60 anos e sua filha, que mora na Europa, 30, pode-se lançar a hipótese de que, como sublinhou Domingo García-Garza (2010), os jovens são os mais inclinados a se liberarem das convenções concernentes à etiqueta à mesa.

teiro e proprietário de restaurantes no âmbito da alta gastronomia mantém, no terraço da sala da lareira da sua cobertura duplex situada nos Jardins, um dos bairros mais elitizados da cidade, árvores de pitanga, jabuticaba, limão e romã, sendo que “romã é mais decorativo assim”. Ele planta orquídeas nas árvores das ruas de suas residências e de seus restaurantes, e toda essa “estilização da vida” o leva a concluir que em matéria de cozinha a grande barreira interposta entre as classes sociais tem a ver menos com o sabor e o tempero dos alimentos e muito mais com as diferenças nas maneiras “de apresentar, a louça, como serve, tudo”.

Frente à questão “você acredita que existam diferenças nas maneiras com que as diferentes classes sociais preparam os alimentos e as formas de servi-los?”, um colecionador de arte e médico proprietário de clínica (herdeiro de um proprietário de hospital) observa que na periferia os restaurantes violam as normas culinárias consagradas (comida muito salgada/gordurosa), mas que isso se vê, em primeiro lugar, na arquitetura, atestando que a pertinência de um cenário, em matéria de alimentação, não é sem importância. Em resposta às minhas perguntas, considera que “a cozinha rica é a *nouvelle cuisine*” e admite já ter se hospedado num Relais & Château, perto de Bordeaux, onde pagou US\$ 1 mil por dia para degustar refeições em várias etapas, isto é, para praticar uma relação com a comida que se opõe ao imediato (em benefício do diferido) e à função (em prol da forma). Na sua mansão rodeada de árvores frutíferas (“todo lugar que você olhar você vê verde”), num bairro bastante exclusivo, quer pela sua localização, quer pôr abrigar residências suntuosas dispersas em vegetação abundante, as refeições são solenizadas e não servem apenas para matar a fome: “[...] eu sou um cara ritualista, eu acho que você sentar à mesa pode ser um tempo de reflexão [...] então quanto mais ritual você tiver, mais você tem o tempo. [...] Então é legal ter um talher legal, é legal ter um bom copo de vinho”. E se, como vimos, o hábito alimentar do prato único desprestigia, o modelo de refeição glorificado pela alta gastronomia enobrece: convidado a um jantar em sete etapas oferecido por um banqueiro e colecionador num dos restaurantes mais distintos da cidade, ele observa: “[...] eu acho inclusive que não é nada besteira [a refeição em várias etapas]. Eu acho... Porque é o sentido gente, você vai negar a Cultura! Cultura é acúmulo de conhecimento”.

Os alimentos que honram e o prestígio da gastronomia francesa

“Peixe, camarão, lagosta, seja lá o que for, eles chegam fresquíssimos. Daí, mando lá para baixo [para a cozinha] ela [a cozinheira] [...] Já sabe [como fazer], ela foi treinada pela minha filha que foi para a Europa, estudou cinco anos culinária [...], ela trabalhou na cozinha do Alain Senderens, na *Place de la Madeleine*, como é que chama aquele restaurante? Chama-se Lucas Carton [...]”.

Rentier, investidor financeiro e filantropo.

A negação das funções primárias da alimentação em vista da transformação da refeição numa cerimônia social aparece no relato de um banqueiro pertencente às antigas famílias. Tendo recebido em sua fazenda os grandes chefs da alta gastronomia francesa Gaston Lenôtre e Roger Verger, ele organiza um almoço destinado a fazer uma exposição da cozinha brasileira. Ao longo da entrevista, nos mostra o cardápio escrito em francês e nos fala das discussões com esses ilustres personagens da *nouvelle cuisine* na França (“Eu era muito próximo do Bocuse, do Verger”). Prolongando,

de certa forma, o “racismo de classe” dos manuais de etiqueta contra o indivíduo recentemente enriquecido, ele se refere a um banqueiro novo no *métier* que se tornou seu vizinho, “um rapaz da zona norte do Rio” que hoje, depois de ter feito uma “carreira fantástica” no mercado financeiro, possui bilhões de dólares, reside no distinto Jardim Europa e “toma Magnum Mouton-Rothschild na garrafa, sei lá como”. Esses grupos habituados a solenizar a existência cotidiana parecem mesmo ter dificuldade em admitir sem reservas o “novo-rico”, como também indica o relato de uma embaixatriz, neta, filha e esposa de embaixadores e crítica de decoração de um grande jornal. Ao longo da entrevista, ela reconhece ter tido a chance de ter aprendido as “boas maneiras” simplesmente pela inserção precoce num mundo de pessoas e de práticas “civilizadas”, e tem dificuldade em compreender a aquisição desses saberes fora do recinto familiar, como revela sua surpresa em descobrir a existência de cursos de etiqueta dirigidos a públicos diferentes: “Mas as pessoas aprendem o quê? À mesa assim?”. Os processos de distinção ligados à alimentação se exprimem ainda no testemunho de um chef de cozinha que, tendo também aprendido as boas maneiras no seio da família, surpreende-se diante dos modos de clientes recém-enriquecidos que contratam seu serviço de bufê: “[...] até cliente e tudo, você vai fazer degustação e você vê que o cara não sabe comer na mesa”.

A atitude de solenizar as práticas alimentares se revela, em suma, em todos os formalismos impostos ao apetite imediato: uma decoradora (pertencente às famílias antigas) bastante envolvida com a benemerência social afirma já ter introduzido, nos almoços semanais oferecidos aos netos, o ritual da água de lavanda para que lavem as mãos. Em todos os depoimentos, a arte de se portar à mesa emerge como componente central da educação dos filhos: “eu me lembro de procurar saber como é que é que eles se comportavam à mesa” (Banqueiro e filantropo). E a violação desses cerimoniais incomoda profundamente, como exprime o relato de uma situação vivida num restaurante em Roma: “tinha ao nosso lado uma pessoa que estava comendo de boca aberta. Mas fazia tamanho barulho [...] que eu não consegui comer! Então é realmente... Por que é que eu me importava com aquilo? [...] Porque é absolutamente desagradável!”.

Finalmente, ter bons modos à mesa é não apenas bastante estimado no âmbito desse grupo, mas um indício da antiguidade de pertencimento às elites. Para um investidor financeiro, *rentier* e filantropo, é bem à mesa que se vê “se alguém é bem-educado ou não”. O postulado que faz do comportamento à mesa um indicador da origem social emerge de modo especialmente nítido na fala de um informante que viveu a experiência da mobilidade social ascendente. Tendo descoberto a inferioridade social de seus pais (lavradores pobres que lograram ter uma pequena venda) à medida que se afastava de seu mundo de origem, um antigo presidente de empresa multinacional e atualmente proprietário de uma fábrica de equipamentos hospitalares disse que uma das coisas que o fez perceber que a família de sua mulher estava num patamar superior à sua foi *o modo como sua mãe se portava à mesa*, relativamente às maneiras mais refinadas da sogra professora. Ilustrando “a hipótese segundo a qual a proximidade social favorece os vínculos afetivos, ao passo que a distância social perturba os vínculos afetivos” (Gaulejac, 1987, p. 84 – tradução nossa), ele confessou não saber como sua mulher pôde ter se interessado por ele já naquele estágio de sua vida, quando ele não havia sido ainda, como ele mesmo disse, “lapidado” culturalmente²².

22 E a ampliação de uma cultura gastronômica parece fazer parte desses seus esforços de aperfeiçoamento cultural, uma vez que ele se refere com orgulho, ao longo da entrevista, a um curso de culinária feito em Milão e a outro de comida tailandesa frequentado em Nova Iorque. Este informante disse receber regularmente por volta de trinta pessoas para degustar uma paella, uma das suas especialidades.

6. CONCLUSÃO

Por mais incompleto que seja, este exame de como frações das elites paulistas reagem a uma nova moral gastronômica e das visões que seus membros constroem de si e dos outros a partir de suas atitudes alimentares declaradas leva a concluir, em primeiro lugar, que as desigualdades permanecem bastante presentes no domínio da cozinha e das maneiras à mesa, especialmente num país como o Brasil, cujo aumento geral dos níveis de vida não o impede de figurar entre as nações que apresentam as maiores disparidades sociais. Na cidade mais rica do único país lusófono da América Latina, as práticas gastronômicas despontam como um dos emblemas distintivos das categorias abastadas, que afirmam sua distância com relação às rotinas alimentares ordinárias através da estetização das suas práticas gastronômicas e da moderação de seu apetite alimentar. A valorização de refeições investidas de beleza visual e sensíveis às observâncias cerimoniais sugere ainda que os burgueses estão entre os que mais resistem à “dissolução das convenções do consumo alimentar” (García-Garza, 2010, p. 439).

Esse ascetismo eletivo reivindicado pelas classes superiores é fonte de benefícios honoríficos consideráveis, e parece ter como contrapartida necessária a depreciação do laxismo atribuído aos grupos populares: ao passo que o “povão” não resistiria aos impulsos alimentares, a elite ostentaria o controle de si e a adesão ao prazer diferido do qual se frui ao longo de toda uma vida e não apenas de modo imediato. Tais visões de si e dos outros atestam a persistência dos processos de distinção ligados à alimentação e levam a concluir que mesmo que o gosto não seja redutível ao pertencimento social de seus portadores (Fischler, 2007), o princípio de formação das preferências alimentares, como se buscou demonstrar aqui, ainda reside parcialmente nas estratégias distintivas produzidas nas relações de classe.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BONNET, Estelle. **Les critiques gastronomiques: quelques caractéristiques d'une activité experte.** Sociétés contemporaines, 2004, n. 53, p. 135-155.

BOURDIEU, Pierre. **La distinction: critique sociale du jugement.** Paris: Minuit, 1979.

DESLAURIERS, Jean-Pierre; KÉRISIT, Michèle. **Le devis de recherche qualitative. In: POUPART, DESLAURIERS, GROULX, LAPERRIÈRE, MAYER, PIRES (eds.).** La recherche qualitative: enjeux épistémologiques et méthodologiques. Québec : Gaëtan Morin Éditeur, 1997.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A formação da culinária brasileira.** São Paulo: Publifolha, 2009.

ELIAS, Norbert. **A sociedade de corte: investigação sobre a sociologia da realeza e da aristocracia de corte.** Rio de Janeiro: Zahar, 2001.

FISCHLER, Claude. **L'omnivore: le goût, la cuisine et le corps.** Paris: Odile Jacob, 1990.

GARCÍA-GARZA, Domingo. **Prácticas alimenticias y clasificación social. ¿Los tacos son un alimento 'popular'?** Civitas, 2010, v. 10, n. 3, p. 430-449.

GAULEJAC, Vincent de. **La névrose de classe: trajectoire sociale et conflits d'identité**. Paris: Hommes et groupes éditeurs, 1987.

GOFFMAN, Erving. **La mise en scène de la vie quotidienne**. Paris: Minuit, 1973.

HOGGART, Richard. **La culture du pauvre: étude sur le style de vie des classes populaires en Angleterre**. Paris: Minuit, 1970.

LE WITA, Béatrix. **Ni vue, ni connue – Approche ethnographique de la culture bourgeoise**. Paris: Éditions de la MSH, 1988.

MEDEIROS, Marcelo. **O que faz os ricos ricos: o outro lado da desigualdade brasileira**. São Paulo: Hucitec/Anpocs, 2005.

PEREIRA, Daniela Scridelli, **Em busca do refinamento: um estudo antropológico da prática da etiqueta**. São Paulo: Annablume, 2006.

PINÇON, Michel; PINÇON-CHARLOT, Monique. **Sociologie de la bourgeoisie**. Paris: La Découverte, 2000.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologie de l'alimentation: les mangeurs et l'espace social alimentaire**. Paris: PUF, 2002.

PULICI, Carolina M. **O charme (in)discreto do gosto burguês paulista: estudo sociológico da distinção social em São Paulo**. Tese de doutorado em sociologia – FFLCH/USP, 2010.

RÉGNIER, Faustine; LHUISSIER, Anne; GOJARD, Séverine. **Sociologie de l'alimentation**. Paris: La Découverte, 2006.

THOMPSON, E. P. **Padrões e experiências**. In: _____. A formação da classe operária inglesa. 2. Ed., vol. II ("A maldição de Adão"). Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1988 [1968].

UZEL, Jean-Philippe. **Kant et la socialité du goût**. Sociologie et sociétés, vol. 36, 2004.

WEBER, Max. **A distribuição do poder dentro da comunidade. Classes, estamentos e partidos**. In: Economia e Sociedade: Fundamentos de Sociologia Compreensiva. Vol. 2. Brasília: Editora da UnB, 1999 [1922].

Material de imprensa (críticas de gastronomia)

ALONSO, Maria Rita. **Experts em receber**. Veja São Paulo, 25/06/2003, Disponível em: <<http://veja.abril.com.br/vejasp/250603/sociedade.html>>. Acesso em: mar. 2007.

BASTOS, Giuliana. **Banquete para poucos**. Revista da Folha, 19 out. 2008.

BERGAMASCO, Daniel. **Jardim Europa deveria ser demolido e virar parque**. Folha de S. Paulo, 08 jun. 2007, p. C6.

BORGES, Priscilla. **Taxa de obesidade bate recorde no país.** iG Brasília, 10 abr. 2012. Disponível em: <<http://saude.ig.com.br/minhasaude/taxa-de-obesidade-bate-recorde-no-pais/n1597737564864.html>>. Acesso em: 27 jul. 2012.

FOLHA é o jornal mais lido por jornalistas. Folha de S. Paulo, 09 out. 2008, p. A10.

HORTA, Nina. **A carregadora de livros.** Folha de S. Paulo, 20 nov. 2008, p. E5.

MOTA, Vinícius. **Leitor tem renda e escolaridade altas.** Folha de São Paulo 80 anos. Disponível em: <http://www1.folha.uol.com.br/folha/80anos/quem_e_o_leitor.shtm>. Acesso: em 24 fev. 2012.

NUNCA pagaria R\$ 7.500 num vinho. Folha de S. Paulo, 11 set. 2008, p. E2.

NUNES, Augusto. **Suave é a vida nos Jardins.** Veja SP, abr. 2005: Disponível em: <http://vejasaopaulo.abril.com.br/especiais/20anos_jardins1.shtml>. Acesso em: mai. 2007.

PIEMONTE, Marianne; XAVIER, Karime. **Nem precisa beber.** Revista da Folha, 22 abr. 2007, p. 09.

SAITO, Bruno. **Feminices.** Folha de S. Paulo, 05 jun. 2005, p. E1.

YARAK, Aretha; ROSA, Guilherme. **Cirurgias plásticas: começou a temporada de busca pela perfeição.** Revista Veja, 14 mai. 2012. Disponível em: <<http://veja.abril.com.br/noticia/saude/comecou-a-temporada-de-cirurgias-plasticas>>. Acesso em: 31 jul. 2012.

Manuais de etiqueta

KALIL, Gloria. **Alô, chics!** São Paulo: Ediouro, 2007.

LEÃO, Célia. **Como se comportar.** In: PINSKY, Jaime (ed.). Cultura e elegância: o que se deve fazer e o que é preciso conhecer para ser uma pessoa culta e elegante. São Paulo: Contexto, 2005.

LEÃO, Danuza. **Na sala com Danuza.** São Paulo: Companhia das Letras, 2007.

MATARAZZO, Claudia. **Amante elegante: um guia de etiqueta a dois.** São Paulo: Melhoramentos, 2001.