

Marcos Roberto Pisarski Junior
(Organizador)

**CULTURA, SOCIEDADE E
SUSTENTABILIDADE**
UM DIÁLOGO NECESSÁRIO



2020

Marcos Roberto Pisarski Junior
(Organizador)

**CULTURA, SOCIEDADE E
SUSTENTABILIDADE**
Um diálogo necessário



Pantanal Editora

2020

Copyright© Pantanal Editora
Copyright do Texto© 2020 Os Autores
Copyright da Edição© 2020 Pantanal Editora
Editor Chefe: Prof. Dr. Alan Mario Zuffo
Editores Executivos: Prof. Dr. Jorge González Aguilera
Prof. Dr. Bruno Rodrigues de Oliveira

Diagramação: A editora
Edição de Arte: A editora e Canva.com
Revisão: Os autor(es), organizador(es) e a editora

Conselho Editorial

- Prof. Dr. Adailson Wagner Sousa de Vasconcelos – OAB/PB
- Profa. Msc. Adriana Flávia Neu – Mun. Faxinal Soturno e Tupanciretã
- Profa. Dra. Albys Ferrer Dubois – UO (Cuba)
- Prof. Dr. Antonio Gasparetto Júnior – IF SUDESTE MG
- Profa. Msc. Aris Verdecia Peña – Facultad de Medicina (Cuba)
- Profa. Arisleidis Chapman Verdecia – ISCM (Cuba)
- Prof. Dr. Bruno Gomes de Araújo - UEA
- Prof. Dr. Caio Cesar Enside de Abreu – UNEMAT
- Prof. Dr. Carlos Nick – UFV
- Prof. Dr. Claudio Silveira Maia – AJES
- Prof. Dr. Cleberton Correia Santos – UFGD
- Prof. Dr. Cristiano Pereira da Silva – UEMS
- Profa. Ma. Dayse Rodrigues dos Santos – IFPA
- Prof. Msc. David Chacon Alvarez – UNICENTRO
- Prof. Dr. Denis Silva Nogueira – IFMT
- Profa. Dra. Denise Silva Nogueira – UFMG
- Profa. Dra. Dennyura Oliveira Galvão – URCA
- Prof. Dr. Elias Rocha Gonçalves – ISEPAM-FAETEC
- Prof. Me. Ernane Rosa Martins – IFG
- Prof. Dr. Fábio Steiner – UEMS
- Prof. Dr. Gabriel Andres Tafur Gomez (Colômbia)
- Prof. Dr. Hebert Hernán Soto González – UNAM (Peru)
- Prof. Dr. Hudson do Vale de Oliveira – IFRR
- Prof. Msc. Javier Revilla Armesto – UCG (México)
- Prof. Msc. João Camilo Sevilla – Mun. Rio de Janeiro
- Prof. Dr. José Luis Soto Gonzales – UNMSM (Peru)
- Prof. Dr. Julio Cezar Uzinski – UFMT
- Prof. Msc. Lucas R. Oliveira – Mun. de Chap. do Sul
- Prof. Dr. Leandro Argente-Martínez – Tec-NM (México)
- Profa. Msc. Lidiane Jaqueline de Souza Costa Marchesan – Consultório em Santa Maria
- Prof. Msc. Marcos Pisarski Júnior – UEG
- Prof. Dr. Mario Rodrigo Esparza Mantilla – UNAM (Peru)
- Profa. Msc. Mary Jose Almeida Pereira – SEDUC/PA
- Profa. Msc. Nila Luciana Vilhena Madureira – IFPA
- Profa. Dra. Patrícia Maurer
- Profa. Msc. Queila Pahim da Silva – IFB
- Prof. Dr. Rafael Chapman Auty – UO (Cuba)
- Prof. Dr. Rafael Felipe Ratke – UFMS
- Prof. Dr. Raphael Reis da Silva – UFPI

- Prof. Dr. Ricardo Alves de Araújo – UEMA
- Prof. Dr. Wéverson Lima Fonseca – UFPI
- Prof. Msc. Wesclen Vilar Nogueira – FURG
- Profa. Dra. Yilan Fung Boix – UO (Cuba)
- Prof. Dr. Willian Douglas Guilherme – UFT

Conselho Técnico Científico

- Esp. Joacir Mário Zuffo Júnior
- Esp. Maurício Amormino Júnior
- Esp. Tayronne de Almeida Rodrigues
- Esp. Camila Alves Pereira
- Lda. Rosalina Eufrausino Lustosa Zuffo

Ficha Catalográfica

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) (eDOC BRASIL, Belo Horizonte/MG)	
C968	<p>Cultura, sociedade e sustentabilidade [recurso eletrônico] : um diálogo necessário / Organizador Marcos Roberto Pisarski Junior. – Nova Xavantina, MT: Pantanal, 2020. 54p. 14 x 21 cm</p> <p>Formato: PDF Requisitos de sistema: Adobe Acrobat Reader Modo de acesso: World Wide Web Inclui bibliografia ISBN 978-65-88319-05-5 DOI https://doi.org/10.46420/9786588319055</p> <p>1. Agroecologia. 2. Ecologia agrícola. 3. Sustentabilidade. I.Pisarski Junior, Marcos Roberto.</p> <p style="text-align: right;">CDD 630.2</p>
Elaborado por Maurício Amormino Júnior – CRB6/2422	

O conteúdo dos e-books e capítulos, seus dados em sua forma, correção e confiabilidade são de responsabilidade exclusiva do(s) autor (es) e não representam necessariamente a opinião da Pantanal Editora. Os e-books e/ou capítulos foram previamente submetidos à avaliação pelos pares, membros do Conselho Editorial desta Editora, tendo sido aprovados para a publicação. O download e o compartilhamento das obras são permitidos desde que sejam citadas devidamente, mas sem a possibilidade de alterá-la de nenhuma forma ou utilizá-la para fins comerciais, exceto se houver autorização por escrito dos autores de cada capítulo ou e-book com a anuência dos editores da Pantanal Editora.

Pantanal Editora

Rua Abaete, 83, Sala B, Centro. CEP: 78690-000.
Nova Xavantina – Mato Grosso – Brasil.
Telefone (66) 99682-4165 (Whatsapp).
<https://www.editorapantanal.com.br>
contato@editorapantanal.com.br

APRESENTAÇÃO

Esta obra, intitulada “Cultura, Sociedade e Sustentabilidade: um diálogo necessário”, apresenta uma visão interdisciplinar e atenta entre as facetas da sustentabilidade e da sociedade no mundo contemporâneo, envolvendo as diferentes interfaces do consumo, como os hábitos sociais, os resíduos e os espaços das comensalidades.

Os capítulos dispostos neste livro, realizam análises, reflexões e exposições de diferentes contextos onde o consumo, como produto da atual sociedade, se encontra com a sustentabilidade e com as dinâmicas que permeiam o nosso mundo, como a cultura, os espaços e a construção dos indivíduos.

O diálogo entre diferentes aspectos que estão presentes em nosso mundo se torna extremamente necessário devido ao fato de todas as dinâmicas estarem em movimento e ao mesmo tempo envolvidas em teias de significados, como aponta Geertz (1978). Deste modo, não existem caixas que separam os conhecimentos e sim uma transversalidade de dos conhecimentos que são interligados por significados que nos mesmos tecemos.

Neste contexto de constante ressignificações e materializações do mundo vivido, as temáticas desenvolvidas nos capítulos deste livro são de suma importância para o desenvolvimento de pensamentos crítico e inovadores nas mais diferentes dimensões existentes no cotidiano.

Novamente agradeço a Pantanal Editora pela confiança de continuar organizando trabalhos, mesmo nos tempos complicados que estamos vivendo. Também agradeço aos autores dos importantes artigos selecionados para serem os capítulos deste livro pela confiança e dedicação, pois sem vocês não seria possível a publicação desta obra.

Por último, espero que este livro possa fortalecer pensamentos e diálogos entre diferentes interfaces da nossa sociedade e assim possibilite a difusão de pensamentos críticos, progressistas e plurais para que as ciências sociais e humanas no Brasil não se limitem ao que já existe, mas deem novos frutos.

Marcos Roberto Pisarski Junior


SUMÁRIO

Apresentação	4
Capítulo I	6
A (re) evolução do <i>Homo Sapiens</i> : degradação, agroecologia e sustentabilidade.....	6
Capítulo II	17
Práticas Ambientais: análise do descarte dos resíduos eletroeletrônicos	17
Capítulo III	31
Comensalidade exposta: narcisismo, hedonismo e consumismo rumo à felicidade programada ..	31
Capítulo IV	47
<i>Faxinal</i> system and sustainable food production: a mechanism for mitigating the impacts of globalization on regional food traditions.....	47
Índice Remissivo	54

Comensalidade exposta: narcisismo, hedonismo e consumismo rumo à felicidade programada

Recebido em: 20/07/2020

Aceito em: 05/08/2020

 10.46420/9786588319055cap3

Ericka Maria de Melo Rocha Calabria^{1*} 

INTRODUÇÃO

A alimentação está sob o manto de influência das lógicas que configuram o espaço social, sendo assim, permeada por conteúdos distintivos. Para Bourdieu (2015), os condicionantes sociais que regem as práticas alimentares expressam o estatuto de classe, tendo em vista que o aprendizado das práticas alimentares é inculcado no *habitus*², desde a infância, de acordo com o posicionamento no espaço social. O sociólogo estabelece conexões entre os condicionantes do gosto, entre eles o alimentar e a construção do sólido aparato normativo alimentar correspondente a cada classe e fração de classe.

Na contemporaneidade, a comensalidade torna-se objeto de consumo cultural, sujeita às mais voláteis influências dos conteúdos valorizados ou desvalorizados nas instâncias midiáticas. Todavia, a indexação acentuada dos sistemas alimentares a um mercado submetido a inconstantes processos valorativos se dá em meio a conflitos que podem acarretar em uma relação cada vez mais ansiosa com a comida, sobretudo considerando o seu caráter tenso, fruto da herança que representa a passagem da privação à contenção desenrolada no processo de civilização (Elias, 1994b; Freud, 1978a).

Sendo assim, cabe indagar quanto à influência dos aspectos simbólicos que compreendem a alimentação, dentro de uma perspectiva que incorpore questões da subjetividade, sobretudo aquelas relacionadas ao prazer, à satisfação dos sentidos, e particularmente à felicidade, que agrupa um grande espectro de valores abstratos.

Neste artigo, busca-se confrontar duas diretivas sociais extremamente contemporâneas: a persecução da felicidade em suas expressões de consumo de experiências gastronômicas hedônicas e narcísicas e a exibição e prática do comportamento alimentar estabelecido como modelo nas classes

¹ Doutora em Sociologia, Professora Adjunta do Curso de Gastronomia da UFRPE, na cidade de Recife/PE – Brasil.

*Autor para correspondência: ericka.rocha@ufrpe.br.

² O *habitus* pode ser definido como o princípio gerador de práticas "distintas e distintivas" adquiridas pela interiorização das estruturas sociais (Bourdieu, 2013).

dominantes (Bourdieu, 2015), o qual caminha numa linha tênue entre o amplo domínio das experiências gastronômicas e a contenção alimentar.

O percurso teórico fará uso, nesse intento, de uma leitura sociológica e filosófica para analisar a construção da ideia de felicidade e de sua vinculação com as noções de sacrifício do prazer e de perda da liberdade, inerentes à civilização; e da concepção bourdiesiana de distinção, que permite melhor situar os aspectos estruturais e contingentes que delineiam a experimentação do prazer, sobretudo por meio do gosto.

Uma ideia de felicidade socialmente construída

A busca da felicidade nos prazeres terrenos, na ascese epicurista, na transcendência espiritual ou mesmo na razão, funda-se nas condições objetivas de existência que desenham realidades sociais compatíveis à produção de tais aspirações e desejos humanos. De tal modo que a felicidade não se concebe como uma noção atemporal e esteve historicamente associada aos sistemas de valores das distintas sociedades.

Platão submeteu a felicidade ao critério da verdade, opondo as noções de prazeres verdadeiros e falsos. O verdadeiro prazer, ou o prazer puro, é aquele que só existe “na completa exterioridade, na qual silenciam todas as relações essenciais ao homem”, enquanto que o falso prazer inclui em si mesmo, necessariamente, o desprazer, como elemento antagônico (Marcuse, 1997).

A moralização do prazer é a forma histórica encontrada para conciliar as necessidades e impulsos particulares com o interesse geral. Encontra eco no idealismo alemão, quando o princípio da liberdade adquire condição de bem supremo e estreita a sua conexão interna com a felicidade. Porém, nessa perspectiva, parece nítido que essa liberdade só é possível na dimensão abstrata e não no mundo real, civilizado. Assim, na ética idealista ela é programaticamente separada da felicidade, “que adquire cada vez mais o caráter de uma satisfação corporal, irracional, de mera fruição e que, portanto, possui valor inferior” (Marcuse, 1997).

Em dissonância com essa visão, que enfatiza os benefícios da civilização em detrimento dos valores humanos, a felicidade assume outros contornos no pensamento iluminista. Está presente no homem, em seu âmago, “quanto mais cada um deixar soberano aquele núcleo interior que é idêntico em todos os seres humanos, para além da obscuridade de seus laços sociais e das máscaras ocasionais” (Simmel, 2006).

Para Freud (1978b), o propósito e a intenção das vidas humanas é a obtenção da felicidade, que ele define como a ausência de sofrimento e de desprazer e, principalmente a experiência de intensos sentimentos de prazer. Essa felicidade, composta de prazeres, torna-se possível “por meio da satisfação de necessidades represadas em alto grau, sendo por sua natureza, possível apenas como uma

manifestação episódica”. Ao prolongar-se, entretanto, ela termina por produzir apenas um sentimento de “contentamento muito tênue”.

Como nos lembra Freire Filho (2010), o pessimismo filosófico nos assegura que o homem não foi fadado para a felicidade. O desejo, na visão de Shopenhauer, nasce do sofrimento da necessidade, da falta e da dor; aplacado, se converte rapidamente no vazio do tédio, aprisionando a mente humana em um inescapável movimento pendular, que oscila entre o sofrimento e o tédio.

As formulações de Freud colocam também, em antagonismo irreconciliável, a felicidade e a cultura.

O conceito de homem que emerge da teoria freudiana é a mais irrefutável acusação à civilização ocidental – e, ao mesmo tempo, a mais inabalável defesa dessa civilização. Segundo Freud, a história do homem é a história da sua repressão. A cultura coage tanto a sua existência social como a biológica, não só partes do ser humano, mas também sua própria estrutura instintiva (Marcuse, 1999).

Entretanto, o inconsciente não abre mão dos desejos e da necessidade de felicidade. Além disso, ainda segundo Marcuse (1997), a determinação da felicidade como estado de satisfação relacionado às necessidades do indivíduo é abstrata, tendo em vista que, enquanto estado de coisas histórico, as necessidades dizem respeito a cada estágio já alcançado pelo desenvolvimento social. As necessidades, bem como as satisfações, são falseadas.

Na chave freudiana, em contraste com a efemeridade da felicidade e sua incompatibilidade com as estruturas de organização social, a infelicidade é bem mais duradoura e se origina de questões inelutáveis: da consciência da decadência e da dissolução do corpo, das ameaças do mundo externo e dos relacionamentos entre os próprios homens. Dessas questões, advêm sofrimentos, decepções e tarefas impossíveis, que demandam medidas paliativas para torná-los suportáveis. Freud (1978b) destaca três principais: “derivativos poderosos, que nos fazem extrair luz da nossa desgraça, satisfações substitutivas que a diminuem e substâncias tóxicas, que nos tornam insensíveis a ela”.

Ora, defende Elias (1994a) que a incapacidade de lidar com as mazelas da existência, como as tragédias históricas, ou a crueldade entre os seres humanos surge justamente do fato do homem adornar a vida com fantasias afetivas e sufocá-la com máscaras, “nascidas do medo e do desejo”. Em um ciclo vicioso, as mesmas máscaras que deveriam protegê-lo dos seus receios, se autonomizam e criam novos temores, arraigando-se cada vez mais profundamente na sua compreensão do mundo.

A essas fantasias ou ilusões poder-se-iam destacar uma gama de satisfações substitutivas que possuem uma ontologia própria, incluindo as instâncias da arte, do esporte, ou do consumo. Freire Filho (2010) salienta que essa visão é compartilhada por Shopenhauer, para quem o entretenimento funciona como um meio de atenuar a carga da existência.

Entendendo a intrínseca relação entre liberdade e felicidade (Freud, 1978b), é cabível questionar como são possíveis condições de liberdade extensivas a todos os indivíduos, quando certamente seus anseios e ambições pessoais os colocarão em conflito uns com os outros. Ou pode-se mesmo questionar, se seria possível a condição utópica onde todos se unissem em prol de uma causa única, coadunada harmoniosamente sem o sacrifício dessas aspirações e capaz de lhes trazer a plenitude em todos os níveis.

Essa resposta certamente não seria esperançosa na perspectiva freudiana, considerando a sua definição de que a civilização humana, que inclui o saber adquirido pelo homem na finalidade de controlar a natureza e obter a riqueza necessária para satisfação das suas necessidades, por outro lado não subsiste sem o aparato de regulamentos que ajusta a relação entre os indivíduos, e, principalmente a distribuição das riquezas (Marcuse, 1997.).

Caminhando junto com o processo civilizador, a coerção externa gradativamente é internalizada, por meio do superego, que a assume e inclui, embora não sem sofrimento. O preço que se paga pelas vantagens da civilização é a perda da felicidade, pela intensificação do sentimento de culpa. Isso porque o desenvolvimento do indivíduo parece ser um produto da interação entre duas premências, uma que segue no sentido da felicidade, à qual Freud (1978b) denomina de egoísta e outra no sentido da união com os demais membros da comunidade, que seria altruísta. Trata-se de uma luta dentro da economia da libido.

Assim também as duas premências, a que se volta para a felicidade pessoal e a que se dirige para a união com os outros seres humanos, devem lutar entre si em todo o indivíduo e assim também os dois processos de desenvolvimento, o individual e o cultural têm de colocar-se numa oposição hostil um para com o outro.

Em consonância com esse pensamento, Elias (1994b) fundamenta a noção do processo civilizador enquanto repressor das pulsões naturais, explicando que

Na verdade, [a limitação dos instintos] é cultivada desde tenra idade no indivíduo, como autocontrole habitual, pela estrutura da vida social, pela pressão das instituições em geral, e por certos órgãos executivos da sociedade (acima de tudo, pela família) em particular. Por conseguinte, as injunções e proibições sociais tornam-se cada vez mais partes do ser, de um superego estritamente regulado (Elias, 1994b).

Esse mecanismo de interiorização corresponde ao processo de civilização e termina por transferir o controle sobre as ações humanas da esfera social para o foro interior do homem, acentuando o sentimento de culpa oriundo do desejo de infringir a ordem estabelecida e estar livre das amarras que contêm a realização dos seus anseios.

Elias (1994b) desvela a construção do sentimento de culpa como um empreendimento decisivo da educação. Numa economia política dos prazeres, distingue os papéis representados pelos homens

em sua condição de produção e fruição, esclarecendo que no modelo de civilização dominante, cabe a cada classe de indivíduo uma cota distinta de felicidade.

Na modernidade tardia ou pós-modernidade (Featherstone, 1995), a partir de um quadro de fragmentação do espaço social em um conjunto de indivíduos, impõem-se simultaneamente “o espaço privado da intimidade e o narcisismo crescente dos agentes sociais”. Nesse cenário, dentro das condições impostas pelo imperativo da autonomia, a felicidade torna-se meta de indivíduos que passam a agir como “uma pequena empresa neoliberal, na busca pela sobrevivência e sem poder mais contar com a proteção de ninguém” (Birman, 2010).

Em oposição ao caráter fugaz da felicidade, que durante o século XX foi consolidado a partir dos estudos de Freud e seus seguidores, surge mais recentemente a perspectiva de felicidade permanente, defendida por uma corrente denominada psicologia positiva. Essa visão defende que, ao contrário da psicologia tradicional, tradicionalmente focada no tratamento dos distúrbios, o importante é priorizar os estados relacionados ao bem estar. Seus principais autores estudam temas relacionados aos sentimentos positivos, como felicidade e prazer; traços de caráter positivos como a criatividade, a cidadania; relacionamentos positivos, como amizade e confiança e; as instituições positivas, que podem ser escolas, empresas, etc. (Munhoz, 2014).

Freire Filho (2010) entende o conceito de felicidade impregnado nas promessas da psicologia positiva como “um dos sinônimos possíveis para os diferentes níveis de satisfação que obtemos ao explorar (nas diferentes acepções da palavra) o melhor de nós mesmos, prosperando a cada dia, em qualquer situação”. Ou seja, carrega a promessa de que é possível ser feliz, sempre.

Esse modelo encerra uma moral própria, que valoriza virtudes como a generosidade, a caridade, o altruísmo e assim por diante. No entanto, dada a finalidade pragmática a que estas se propõem, no sentido de garantir uma vida produtiva e uma imagem (para si e para os outros) bem sucedida, parecem intrinsecamente relacionadas a metas de um planejamento cuidadosamente monitorado. É uma felicidade que se mantém, como numa empresa bem gerida, em um ciclo virtuoso: quanto mais se é feliz, mais se fará as coisas certas para se manter feliz, numa espécie de ‘felicidade sustentável’.

Freire Filho (2010) estabelece uma crítica a essa abundância de felicidade, alertando que ao modo que a obsessão pelo enriquecimento pode tornar “miserável a vida dos endinheirados”, é possível ponderar se a “exortação ao acúmulo incessante de felicidade” pode desencadear em importantes inquietudes e frustrações, trazendo sofrimento para aqueles que não conseguirem se posicionar a altura da tarefa, ou que em sua diferença passem a ser “patologizados” por se distanciarem dessas normas de positividade, que fazem das “pessoas cronicamente felizes”, verdadeiros “dínamos humanos operando em prol do próprio bem-estar e da ordem socioeconômica”.

Pode-se também refletir que a busca compulsiva da felicidade, e o mais-além do prazer, o gozo, que leva ao sofrimento e mesmo à morte (Freud, 1978b), está estreitamente relacionada com o excesso na realização do desejo. Esse programa de felicidade, entretanto, parece ser bastante operacional para a sociedade de hiperconsumo (Lipovetsky, 2007), se considerarmos que o consumo encontra justificção e lugar na continuidade dos modelos socioeconômicos, onde a “destruição torna-se o objeto da produção”, dando destino ao excedente (Featherstone, 1995).

Em um contexto no qual caminham lado a lado a contenção como estratégia distintiva (Bourdieu, 2015; Elias, 1994b) e o que Featherstone (1995) alcunhou como a “carnavalização do consumo” promovida pelas mídias e pelos ambientes urbanos voltados à aquisição desenfreada de objetos (incluindo aqui sua concepção abstrata), o indivíduo se esforça para encontrar a justa medida entre a obtenção do prazer e a melhor localização no espaço social, no que diz respeito às suas possibilidades contingentes de felicidade (Featherstone, 1995).

Nesse quesito, pode-se estabelecer uma relação com o conflito, atualmente muito em voga, que opõe o prazer de comer e beber vinculados a uma valorização do hedonismo gastronômico – incluindo os excessos referentes à constância com que se pode ter acesso a ele – do imperativo de possuir um corpo ideal e de gozar de saúde perfeita. A supervalorização da alimentação saudável e a busca do corpo canônico se chocam com alguns prazeres orais, tais como comer, beber e fumar, e com a vida sedentária proporcionada pela tecnologia do conforto, gerando sentimento de culpa (Nascimento, 2007).

O prazer de comer: incorporações e movimentos do inconsciente

Dentro do arsenal de recursos alimentares, a instalação do sistema classificatório do consumível e do não consumível ocorre de modo ubíquo em todas as culturas e a partir de um sistema normativo cultural amplo, envolvendo aspectos relacionados à sexualidade, à reprodução e à religiosidade, dentre outros (Poulain, 2013).

Na base dessa construção, deve-se levar em consideração o princípio da incorporação, atribuído à comida. Comer é incorporar, fazer suas as qualidades de um alimento. De um ponto de vista subjetivo, imaginário, o indivíduo acredita apropriar-se das qualidades simbólicas do alimento, segundo o princípio: “Eu me torno o que eu como”. Na versão psicossociológica, ao comer, o homem se incorpora ele mesmo, se integra num espaço cultural (Marcuse, 1997.).

Em sua matriz, o princípio de incorporação está relacionado à assimilação, junto com o alimento, dos afetos fundamentais durante a infância: o choro de necessidade do bebê expressa mais do que a fome fisiológica e a memória da sua satisfação (comida-afeto-proteção) é de prazer ou de felicidade, a ser conservada mesmo depois que se rompe a satisfação ao instinto do prazer por meio do instinto de realidade (crescimento e educação) (Jackson, 1999). Essa memória nunca esquecida “está

na origem de todo o pensamento, e o impulso para recuperar a passada gratificação é a força propulsora oculta que se encontra subentendida no processo de pensamento” (Marcuse, 1999).

A oralidade, nesse contexto, termina por se sublimar nos processos alimentares. Comer não é apenas proporcionar a energia para a preservação da vida, mas também a evocação da gratificação primitiva, ambas respondendo ao instinto de prazer, Eros. Como explica Garcia-Roza (2009), “o primeiro desejo é um desejo sensual: o desejo de comer, por exemplo, através do qual o homem procura suprimir ou transformar o objeto, assimilando-o”.

Dessa forma, pode-se entender a condição da comida enquanto portadora de uma ansiedade fundamental (Warde, 1997) e assim, a fome como “o grito da barriga vazia”, advinda da sensação de falta e da necessidade represada, ou mesmo a fome-desejo, insaciável, por vezes sintoma de distúrbio psíquico (Nascimento, 2007).

De acordo com Marcuse (1999), o prazer de cheirar e de saborear é “de natureza muito mais corporal, mais física, logo também muito mais aparentado ao prazer sexual do que o prazer mais sublime suscitado por um som ou ao menos corporal de todos os prazeres, a visão de algo belo”. Respondem a sentidos de contiguidade (olfato e paladar), postos sob controle no contexto dos tabus que envolvem os riscos relacionados ao prazer físico ou corporal excessivamente intenso.

Brillat-Savarin (1995), em sua aceção notadamente hedonista do início do Séc. XIX, louva o prazer na comida como o mais satisfatório de todos:

- “1) Porque o prazer de comer, praticado com moderação, é o único que não se acompanha de fadiga;
- 2) Porque é um prazer de todos os tempos, de todas as idades e de todas as condições;
- 3) Porque retorna necessariamente ao menos uma vez por dia, podendo ser repetido, sem inconveniente, duas ou três vezes nesse espaço de tempo;
- 4) Porque pode se misturar a todos os outros e até mesmo nos consolar da ausência destes;
- 5) Porque as impressões que recebe são ao mesmo tempo mais duradouras e mais dependentes de nossa vontade;
- 6) Enfim, porque ao comermos experimentamos um certo bem-estar indefinível e particular, que vem da consciência instintiva; isto porque ao comermos, reparamos nossas perdas e prolongamos nossa existência”.

É interessante notar que muitas das justificativas de prazer colocadas acima por Brillat-Savarin encontram-se já permeadas de motivações abordadas até o momento neste artigo sob o escopo da psicanálise.

Indo além nessas motivações, Poulain (2013) explica bem as múltiplas possibilidades relacionadas à distinção entre a oralidade da sucção, ou da incorporação do líquido - pelo beber - e o da mastigação, lados opostos da mesma moeda: o engolir diz respeito ao período primitivo do estado

oral, “em que a criança suga o seio da mãe e desfruta do leite tépido que escorre na sua boca”. Revestido de inocência, não destrói o engolido, e, em alguns casos chega mesmo a revesti-lo de conteúdos sagrados, como na tradição cristã ocorre com a ingestão da hóstia, que se deixa desmanchar na boca.

Já o ato de mastigar aparece após a primeira fase do estado oral, concomitante ao surgimento da dentição, quando a criança descobre o prazer de morder. O desejo de incorporação persiste, mas ele se torna sádico, destruidor; “o objeto incorporado é vivenciado fantasmagoricamente, como atacado, mutilado, absorvido [...]”. A mastigação está, no mito, relacionada ao homem decaído, o “comedor de carne” (Poulain, 2013).

Lançando mão, como Poulain (Ibid.), das palavras de Bachelard (1948), propõe-se por fim, uma reflexão sobre o papel do inconsciente nas possibilidades de prazer advindas das experiências alimentares.

“A vontade de engolir é bem fraca em face da vontade de morder. O psicólogo que estuda a vontade deve integrar coeficientes diferentes nas imagens tão dinamicamente diferentes. Toda a gastronomia, que tem tanta necessidade de preparações psíquicas como de preparações culinárias, será renovada. Compreenderemos facilmente que uma refeição deve não somente ser estimada por um balanço nutritivo, mas ainda pelas justas satisfações oferecidas para a totalidade do ser inconsciente. É necessário que a boa refeição reúna valores conscientes e valores inconscientes. Ao lado de substanciais sacrifícios à vontade de morder, ela deve comportar uma homenagem ao feliz tempo em que nós engolimos tudo, de olhos fechados”.

As ameaças ao prazer: entre a privação e a contenção

É em Elias (1994b) que a comensalidade aparece como um complexo altamente representativo do processo civilizador. Considerando as maneiras à mesa “um segmento - e bem característico - da totalidade de formas socialmente instaladas de conduta”, ele entende que “seu padrão corresponde a uma estrutura social bem definida”. Demonstra, nesse padrão, a evidência da internalização de normas, tais como as referentes ao uso dos utensílios e aos hábitos de asseio, que envolvem desde a noção de contaminação à preocupação estética, visíveis na forma de lidar com hábitos como escarrar ou assoar o nariz, cuja interdição gradual começa no ambiente das refeições.

Nas análises de Elias, é recorrente a ideia de preservação do ambiente onde se come. É o lugar onde se constrói mais rapidamente a noção de hierarquia, higiene e pudor; sobretudo, é o lugar onde mais rigorosamente se molda a contenção. Na mesa não se admitem comportamentos violentos, hábitos desagradáveis ao olhar, ou apetites desmesurados.

Em primeiro lugar, há a instrução de dar graças, que é encontrada também em Tannhäuser³. Uma vez após outra, encontramos advertências para que cada um ocupe o lugar que lhe foi

³ Estas recomendações foram extraídas por Elias a partir de versos mnemônicos, que tinham por finalidade propagar as boas maneiras à classe superior medieval. De acordo com ele, encontra-se um padrão recorrente no conjunto de publicações analisado, embora compreenda exemplos franceses, alemães, italianos, latinos e ingleses. Suas similaridades são de origem sociogenética e psicogenética.

designado e não toque, à mesa, no nariz e orelhas. Não ponha os cotovelos em cima da mesa, dizem frequentemente. Mostre um rosto alegre. Não fale demais. São frequentes os lembretes para não se coçar ou cair vorazmente sobre os alimentos. Nem deve o indivíduo pôr o que teve na boca de volta na travessa comum (Elias, 1994).

Lançando o foco sobre o que diz respeito à contenção do apetite, pela sua dupla associação, em primeiro lugar, à seleção e formação do gosto gastronômico e ao controle da representação social da fome, Nascimento (2007) aponta que, em primeiro lugar, na história da humanidade pesam as consequências da ausência e da abundância de alimento. Como ressalta a autora, a fome está presente na mitologia, nas artes e na religião. Na mitologia grega, aparece como o desejo insaciável, simbolizado por Cronos, que se confunde com o tempo (Chronos), devorador da vida.

Afora a condição básica do acesso à alimentação, não pouco importante, considerando a parcela da população que ainda se encontra aquém da sua obtenção mínima, existem outras ameaças e restrições à plena felicidade proporcionada pelos prazeres da comida e da bebida aos indivíduos que estão plenamente inseridos no mercado alimentar. Entre elas, cabe aqui destacar o que Claude Fischler (2010) alcunhou por gastroanomia e pelo imperativo do corpo magro.

A gastroanomia decorre, em primeira instância, do atual quadro da alimentação contemporânea em tempos de produção industrial e de agricultura extensiva. O fenômeno se caracteriza por um quadro de heteronomia das práticas alimentares, pelo excesso de possibilidades com relação às opções de escolha dos alimentos, pelo afrouxamento dos sistemas normativos relacionados à comensalidade, pelo individualismo e pela hiperinformação dos aspectos nutricionais da comida (Fischler, 2010).

Sujeita a variações valorativas que parecem derivar não tanto das pesquisas médicas como das lógicas no mercado de produção de alimentos, a comida ganha ou perde reputação dentro da esfera da saúde, sofrendo um processo de nutricionalização. No contexto de hiperinformação alimentar, passa-se a conhecer a importância na propagação das qualidades bioquímicas de cada alimento. Aqueles alimentos ricos em dopamina (frituras, carnes vermelhas) podem gerar sensações prazerosas estimulantes, enquanto que os ricos em serotonina (doces, chocolate e carboidratos) geram sensações prazerosas calmantes (Dow, 2012). Entretanto, fazer livremente essa contabilidade exclusivamente a partir da economia libidinal está proibido, pelo horror da ameaça da obesidade e pelo discurso da qualidade de vida, ambos absolutamente inseridos na atual representação social da comida (Nascimento, 2007).

A ideia de qualidade de vida tem se tornado bastante cara à noção de felicidade que se constrói nos meios urbanos, cada vez mais considerados culpados por grande parte da cota de sofrimento da humanidade. Navegando nas mesmas águas, o conhecimento sobre questões médicas que envolvam o cuidado com a saúde e a prevenção de estados enfermos passaram a ocupar um lugar

de destaque no cotidiano das pessoas leigas. Inseridas nas metas de construção autônoma de uma identidade bem sucedida, os cuidados com a saúde e com a qualidade de vida trazem, quase sempre, reverberações estéticas sobre o corpo, e estas, por sua vez, ganham justificação moral na preocupação com a preservação da saúde e com o adiamento máximo da morte, bem mais legítimas na axiologia de quase todos os momentos da filosofia ocidental.

O corpo magro é incansavelmente apresentado pelos meios de comunicação como padrão estético hegemônico e se adequa perfeitamente ao modelo de performance (Ehremberg, 2010), que caracteriza o indivíduo atlético, saudável, empreendedor de si mesmo: feliz e bem sucedido, condições inseparáveis.

O ideal de magreza, entretanto, se opõe explicitamente às demandas hedonistas relacionadas ao prazer de comer, mas não àquelas que solicitam uma alimentação balanceada, popularizada nas dietas naturais e funcionais, e que para serem seguidas, demandam uma rigorosa autodisciplina. Opõe-se, sobretudo, àqueles presentes nas circunstâncias associadas à abundância e à satisfação sensual. Ambas as diretivas (comer e ser magro) se estabelecem como significativamente relacionadas ao capital cultural e à noção de felicidade autoconstruída. Da oposição dessas orientações, oriundas de objetivos altamente convergentes a serem alcançados (status e felicidade), advém uma tensão que gera, na contemporaneidade, uma grande ansiedade no comer e no beber.

O comportamento contido diante do acesso às possibilidades cada vez mais sedutoras de comida, cujo apelo é amplificado pelas mensagens poderosas da mídia, e que prometem aplacar o vazio da fome de distintas naturezas, representa um sacrifício e uma antinomia. É o conflito que, para Nascimento (2007), configura as bases da luta entre o ideal do corpo apolíneo e a realização dos prazeres dionisíacos.

“Os meios de comunicação ajudam a consolidar a ditadura da magreza, a importância da dieta, mas ao mesmo tempo estimulam o aprendizado de iguarias, divulgam as novidades, despertam o desejo de experimentar novos sabores através de revistas de receitas culinárias, programas de TV em que a cozinha é o cenário” (Nascimento, 2007).

Essa contradição não é tão recente, e, pelo próprio fato de se iniciar com a elite, explica o surgimento de diversos movimentos estéticos na alta gastronomia, que tentam, entre outras diretrizes, diminuir as porções nos pratos e aumentar a duração da experiência sensorial. Dentre eles, deve-se destacar a *Nouvelle Cuisine*, que toma corpo na França da década de 1970 e termina por influenciar *chefs* no mundo inteiro (Suaudeau, 2004). Mais recentemente ainda, na onda das proscricções relacionadas à lactose e ao glúten, restaurantes renomados se esforçam para satisfazer o paladar dos indivíduos divididos entre o prazer e as contingências médicas e alguns chegam a oferecer cardápios relacionados a programas de dieta de emagrecimento.

Bourdieu (2015) traz uma perspectiva explicativa para a constituição das preferências alimentares, que pode ajudar a compreender esse panorama.

O gosto alimentar como atributo de classe

Bourdieu (2015) define o espaço social como um quadro abstrato multidimensional onde os agentes estão em disputa pela conquista e pela reprodução das posições de dominância. Nessa luta configuram-se como armas o “capital objetivado (propriedades) e incorporado (*habitus*)”, definindo as classes sociais e constituindo o princípio de produção das práticas distintivas (classificadas e classificantes). Tal constituição “representa o estado do sistema das propriedades que transformam a classe em um princípio de explicação e de classificação universal definindo a posição ocupada em todos os campos possíveis”.

Nesse escopo, o sociólogo enquadra os hábitos alimentares junto a outras práticas de consumo cultural, tais como as relacionadas ao vestuário, à cosmética, ao esporte, como distintivas e capazes de expressar capitais. As preferências por alimentos, bem como as normas e rituais associados ao cozinhar e comer, são inculcados nas pessoas, desde a mais tenra idade, incorporando-se no *habitus*.

Com base nos dados de uma Paris dos anos 1970, Bourdieu (2015) observa a prevalência de alimentos pesados e substanciosos entre as classes populares, cujos trabalhos estão frequentemente associados a um esforço físico e grande dispêndio de energia. Por outro lado, ressalta o caráter de contenção que acompanha as práticas alimentares das elites, imbuídas de uma estética da delicadeza, acompanhada de preocupações dietéticas, cuja representação se molda no corpo.

A arte de comer e beber continua sendo, sem dúvida, um dos únicos terrenos em que as classes populares se opõem, explicitamente, à arte legítima⁴ de viver. À nova ética da sobriedade para a magreza – tanto mais reconhecida quanto mais elevada for a posição na hierarquia social –, os camponeses e, sobretudo, os operários, opõem uma *moral da boa vida* (Bourdieu, 2015 (grifo do autor)).

Na origem dessas oposições se encontra o princípio das diferenças que se observa no âmbito do consumo: a oposição entre o gosto de luxo (ou de liberdade) e os gostos de necessidade. Sendo o primeiro característico dos grupos que lograram uma distância da necessidade nas suas condições de existência, “pelas liberdades ou, como se diz, às vezes, pelas facilidades garantidas pela posse de um capital”, enquanto o segundo gosto diz respeito “às necessidades de que são produto”. Ao se ignorar a modalidade das práticas corre-se o risco de tratar gostos de necessidade como se fossem gostos de luxo, considerando como escolhas realizadas em um mesmo nível de liberdade aquelas que se realizam na

⁴Legítimo aqui assume o sentido de *legitimado*, parte de um arbitrário cultural dominante, ou seja, estabelecido pelas classes dominantes como o modelo exemplar.

condição de serem “para uns, um luxo eletivo, enquanto, para outros, efeito da privação” (Bourdieu, 2015).

“A ideia de gosto, tipicamente burguesa, já que supõe a liberdade absoluta da escolha, é tão estreitamente associada à ideia de liberdade que é difícil conceber os paradoxos do gosto da necessidade: ou por sua abolição pura e simples, transformando a prática em um produto direto da necessidade econômica – os operários comem feijão por não disporem de recursos para comprar outro alimento – ou ignorando que, na maior parte do tempo, a necessidade só é satisfeita porque os agentes têm *propensão* a satisfazê-la por *terem o gosto* daquilo a que, de qualquer modo, estão condenados; ou por sua transformação em gosto de liberdade, esquecendo os condicionamentos de que coisas de – primeira – necessidade, uma espécie de indigência congênita, pretexto para a prática de um racismo de classe que associa o povo ao que é gordo e gorduroso, ao vinho tinto forte, aos enormes tamancos, aos trabalhos pesados, à gargalhada estrondosa, às piadas exageradas, ao bom senso um tanto rudimentar e às pilhérias grosseiras” (Bourdieu, 2015 – grifo do autor).

Bourdieu (2003), contudo, estabelece um contraponto às teses relacionadas ao consumo ostentatório, “que façam da busca consciente da diferença o único princípio da mudança da produção e do consumo culturais”. Isso porque a preferência, ou o gosto, é diretamente relacionado ao *habitus*.

E se os gostos respondem às disposições geradas por cada *habitus*, eles se afirmam pela negação dos outros gostos, que não fazem sentido dentro do esquema de percepções e práticas que não lhes são correspondentes. Para ilustrar essa proposição, pode-se tomar o mito elaborado por Barthes (2001) referente à decoração da comida, quando enfoca a revista *Elle* francesa em seu caráter pedagógico, de levar às classes menos abastadas o que apresenta como a representação da comida burguesa:

“O suporte desta cozinha ornamental é, efetivamente, uma economia totalmente mítica. Trata-se, abertamente, de uma cozinha de sonho, como testemunham, aliás as fotografias da *Elle* que apenas captam o prato, sobrevoando-o como um objeto simultaneamente próximo e inacessível, cujo consumo pode ser perfeitamente esgotado apenas pelo olhar. Trata-se, no pleno sentido da palavra, de uma cozinha de ostentação, totalmente mágica, sobretudo se nos lembrarmos que esta revista é lida nos meios onde os rendimentos são baixos. Aliás, uma coisa explica a outra: é exatamente por se dirigir a um público verdadeiramente popular que a revista *Elle* evita cuidadosamente postular uma cozinha econômica” (Barthes, 2001).

Em busca de um palco para a exibição da felicidade

Pode-se afirmar que existe quase uma obrigatoriedade explícita nas circunstâncias que envolvem a necessidade da celebração e exposição ao público da alegria ou da tristeza. A catarse por meio da comensalidade não é de hoje, mas foi bastante deslocada do âmbito doméstico para o público, nos restaurantes, bares, casas de recepção, etc., sobretudo na passagem do Séc. XX para o Séc. XIX. O caráter distintivo dessas celebrações e mesmo, da ausência delas, é expressivo como parte da lógica de consumo cultural nesses espaços.

A frequência a restaurantes operacionaliza possibilidades de satisfação da fome-desejo, que por ser também fome biológica, permite a repetição *ad eternum* desse objetivo psíquico. À oralidade desse prazer, como observa Brillat-Savarin (1995), mesclam-se outras naturezas sensoriais, tais como aquelas

referentes aos sentidos do olfato, do tato, da visão e mesmo da audição, plenamente vinculadas na obtenção do prazer relacionado à comida, e que os restaurantes não hesitam em utilizar para amplificar a geração de uma imagem marcante na percepção dos comensais, e promover a sua fidelização.

A condição de sublimar sentimentos tristes ou estressantes, por meio da bebida e da comida (Pellerano, 2014; Dow, 2012) também se torna uma grande motivação, não apenas pelas suas possibilidades bioquímicas, mas também pelas questões de sociabilidade que lhes são correspondentes; e o mesmo pode-se dizer com relação ao seu potencial de ritualizar a celebração da felicidade: come-se e bebe-se porque se está triste... e porque se está contente (ou se deve aparentar estar).

Ainda a respeito da sociabilidade presente nos restaurantes, é preciso lembrar que ela responde a uma construção histórica das necessidades, bem como às contingências que as limitam (Marcuse, 1997). Como tal, a sociabilidade configura, no programa de felicidade atual, uma comprovação fundamental de desempenho. A timidez e a introspecção, por exemplo, não são operacionais nesse programa, pois levam à solidão e ao isolamento, e não favorecem o espelhamento das emoções positivas entre os indivíduos (Freire Filho, 2010).

A questão da construção da identidade e sentimento de pertencimento é um outro aspecto importante da sociabilidade no restaurante, dada a propriedade da comida e da bebida em cimentar e consolidar laços sociais (Flandrin; Montanari, 1998). Lembra Poulain (2013) que o ato alimentar é fundador da identidade coletiva e ao mesmo tempo, num jogo de identificação e distinção, da alteridade.

Uma questão interessante referente ao modelo de comensalidade que o restaurante moderno proporciona é a possibilidade de cada indivíduo, numa mesa, poder escolher um prato diferente. Essa possibilidade, entretanto, está longe de configurar um enfraquecimento do pertencimento – caso se tome a concepção de gastroanomia de Fischler (2010). À luz do pensamento de Bourdieu (2013; 2015), a possibilidade de escolha é também a oportunidade de se estabelecer conexões entre os agentes, que se farão naturalmente por meio da sintonia entre suas disposições ancoradas fortemente no *habitus*.

Para Carneiro (2003), “os restaurantes podem ser analisados como espaços simbólicos, caracterizados como ‘teatros de comer’ e estratificados em torno de posições sociais tanto quanto de cardápios específicos”. De fato, também Sloan (2005) observa que embora os clientes possam esperar encontrar, nesses lugares, o local perfeito para exercitar sua liberdade de escolha, “certamente no campo do gosto gastronômico, eles se prendem [dentre outras] a convenções de estilo”, sendo que estas variam consideravelmente, de acordo com cada posição no espaço social (Bourdieu, 2015).

Os critérios dessa escolha são, além disso, constantemente renovados em novos modelos e esquemas de preferência fortemente induzidos pelos mecanismos ligados à moda.

“O estilo da mobília, as toalhas, a iluminação, o revestimento, os códigos de vestimenta e outros transmitem mensagens sobre gosto pelo luxo e autenticidade da experiência de comer fora. Às vezes esses códigos são minados pelo exercício da moda. Por exemplo, tomar um

bom vinho pode ficar mais difícil e conseqüentemente menos prazeroso se ele for servido em taças desleigantes e do tamanho inadequado” (Finkelstein, 2005).

Quando considera o hábito de frequentar restaurantes, na sua pesquisa da realidade francesa, Bourdieu (2015) demonstra haver, uma progressiva destinação de recursos para a alimentação em restaurantes, à medida que aumenta o capital econômico e cultural. Nos segmentos possuidores de maior capital econômico, a frequência a restaurantes está imbricada com outras práticas que representam “oportunidade de dispêndio e de exibição do dispêndio”, a partir de diversas condições associadas (Bourdieu, 2015):

Vestimo-nos, - o que custa tempo e dinheiro -, reservamos os lugares mais caros dos teatros mais caros segundo a lógica que, em outros domínios, impele a comprar “o que há de melhor”, e vamos jantar fora depois do espetáculo (Bourdieu, 2015 - grifo do autor).

Se é fato que transitar e marcar posição nas tendências de valorização e desvalorização dos bens dentro da cultura legítima diz explicitamente respeito ao posicionamento dos agentes no espaço social, é condicionada a *liberdade* destes, nesse intento, pelas restrições de classe. No âmbito alimentar cada vez mais essas diretrizes se expressam sob a forma de contenção, tensionada mais do que nunca sob a responsabilidade individual, na forma de uma auto-contenção vigiada pelos pares.

Ora, como já foi dito, a humanidade abre mão da felicidade enquanto liberdade, do livre atendimento aos prazeres e necessidades, tendo em vista a repressão desses instintos como preço pela civilização. A luta por uma posição de melhor acesso aos bônus dessa civilização contribui ainda mais para regular e confinar tais liberdades, estabelecendo sistemas normativos de comportamento altamente regulados e codificados de modo a cristalizar estruturas sociais (Bourdieu, 2013).

Ao que parece, nem mesmo a nova agenda de felicidade pode equacionar esse problema. Ao contrário, acrescenta aos bens que se configuram em capitais a própria felicidade em si – não obstante o seu caráter irremediavelmente intangível e fugidio tal como edificado pela filosofia e psicanálise – e cujo acúmulo deve ser constantemente renovado e exibido. Carregada de uma nova moral do prazer, onde o que conta é o critério de seleção entre a justa porção das satisfações, a exibição de um insuspeito “capital de felicidade” pode determinar a imagem de sucesso individual.

É possível considerar se que as pessoas vão aos restaurantes para atender às suas demandas subjetivas por felicidade, tanto quanto para exercerem e praticarem sua posição no espaço social, elas podem realizar esse objetivo. Essas demandas tornam-se compatíveis, tendo em vista o atual programa de felicidade que se insere na lógica do consumo e de construção autônoma do *self* também convergir para motivações distintivas relacionadas à performance individual. Nessa compreensão, o restaurante oferece mediação a um modelo de experiência social que se enquadra na moldura da sociedade narcísica, hedonista e de consumo (Featherstone, 1995; Lipovetsky, 2007).

Ainda assim, a abordagem de diferentes perspectivas de felicidade, ou talvez, de ideias de felicidade, parece dar margem à suspeita de que a satisfação das necessidades relacionadas à comida e à bebida nesses espaços, ou mesmo a obtenção de prazer com esses objetos não oferece a felicidade crônica difundida. Antes esta oferece a teatralização da felicidade, que é em si mesma, atributo de classe, tendo em vista a restrição da liberdade nas suas possibilidades objetivas de obtenção e realização (Marcuse, 1997; Bourdieu, 2015).

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Bachelard G (1948). *La terre et les rêveries du repos*. Corti, Paris.
- Barthes R (2001). *Mitologias*. Bertrand Brasil, Rio de Janeiro.
- Birman J (2010). Muitas felicidades?! O imperativo de ser feliz na contemporaneidade. In Freire Filho J (eds). *Ser feliz hoje: reflexões sobre o imperativo da felicidade*. Rio de Janeiro, Editora FGV.
- Bourdieu P (2003). A metamorfose dos gostos. In *Questões de Sociologia. Fim de Século*, Lisboa.
- Bourdieu P (2013). *A Sociologia de Pierre Bourdieu*. Olho D'Água, São Paulo.
- Bourdieu P (2015). *A Distinção: crítica social do julgamento*. Editora Zouk, Porto Alegre.
- Brillat-Savarin JÁ (1995) *A fisiologia do gosto*. Companhia das Letras, São Paulo.
- Calligaris C (2000). *Se não posso cometer excessos, por que viver?* Folha de São Paulo, São Paulo.
- Carneiro H (2003). *Comida e Sociedade: uma história da alimentação*. Elsevier, Rio de Janeiro.
- Dow M (2012). *Dieta das emoções: como manter a saúde se se tornar refém das oscilações de humor*. Lua de Papel, São Paulo.
- Ehremberg A (2010). *O culto da performance: da aventura empreendedora à depressão nervosa*. Ideias e Letras, Aparecida-SP.
- Elias N (1994a). *A sociedade dos indivíduos*. Ed. Jorge Zahar, Rio de Janeiro.
- Elias N (1994b). *O processo civilizador*. Ed. Jorge Zahar, Rio de Janeiro.
- Featherstone M (1995). *Cultura de consumo e pós-modernismo*. Ed. Studio Nobel, São Paulo.
- Finkelstein J (2005). Cozinha chique: o impacto da moda na alimentação. In Sloan D *Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor*. Barueri-SP: Manole, 1(1): 69-90.
- Fischler C (2010). Gastro-nomía y gastro-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna. Granada, *Gazeta de Antropología*, 26:(9): 1-19.
- Flandrin J, Montanari M (1998). *História da Alimentação*. Estação Liberdade, São Paulo.
- Freire Filho J (2010). *Ser feliz hoje: reflexões sobre o imperativo da felicidade*. Editora FGV, Rio de Janeiro.
- Freud S (1978a). *O futuro de uma ilusão (Os Pensadores)*. Abril Cultural, São Paulo.

- Freud S (1978b). O mal-estar na civilização (Os Pensadores). Abril Cultural, São Paulo.
- Garcia-Roza LA (2009). Freud e o inconsciente. Ed. Jorge Zahar, Rio de Janeiro.
- Jackson E (1999). Alimento e transformação: imagens e simbolismo da alimentação. Paulus, São Paulo.
- Lipovetsky G (2007). A felicidade paradoxal: ensaio sobre a sociedade de hiperconsumo. Companhia das Letras, São Paulo.
- Marcuse H (1999). Eros e Civilização. LTC – Livros Técnicos e Científicos Editora, Rio de Janeiro.
- Marcuse H (1997). Cultura e sociedade. Editora Paz e Terra, São Paulo.
- Mennell S (1985). All manners of food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present. Basil Blackwell, New York.
- Nascimento AABS (2007). Comida: prazeres, gozos e transgressões. EDUFBA, Salvador.
- Pellerano J (2014). Gastronomia e gastro-anomia: a comida industrializada e seu impacto nas escolhas alimentares contemporâneas. Ponto-e-vírgula. v. 15, 1 (1), 90-106.
- Poulain J (2013). Sociologias da Alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. Editora da UFSC, Florianópolis.
- Simmel G (2006). Questões fundamentais da sociologia: indivíduo e sociedade. Ed. Jorge Zahar, Rio de Janeiro.
- Sloan D (2005). O paladar pós-moderno: comer fora na era individualizada. In: Sloan D. Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor. Barueri-SP: Manole, v. 1 (2): 27-50.
- Suaudeau L (2004). Cartas a um jovem *chef*: caminhos no mundo da cozinha. Elsevier, Rio de Janeiro.
- Warde A (1997). Consumption, food and taste. Sage, Londres.
- Warde A Martens, L. (2000). Eating Out: Social differentiation, consumption and pleasure. Cambridge University Press, Cambridge.

ÍNDICE REMISSIVO

A

agroecologia, 7, 12, 13, 16
alimentação, 9, 31, 36, 39, 40, 44, 45, 46

C

comensalidade, 31
consumo, 14, 18, 23, 28, 31, 33, 36, 41, 42, 44,
45
COVID, 12, 14, 15

E

emoções, 43, 45
e-waste, 18, 19, 20, 24, 25, 26, 27, 28

F

Faxinal system, 47, 50
felicidade, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 39, 40, 42, 43,
44, 45, 46
food traditions, 47, 48, 49, 51, 52

G

gastronomia, 38, 40
gestão ambiental, 20, 29
globalization, 47, 48, 49, 52
gosto alimentar, 41

M

McDonalizacion, 49, 52

P

práticas sustentáveis, 23, 25

R

resíduos eletroeletrônicos, 17, 18
restaurante, 43, 44

S

Sapiens, 6, 8, 14, 15, 16
segurança alimentar, 7, 12, 13
sociabilidade, 43



ID Marcos Roberto Pisarski Junior

É mestre em Turismo, na área de Turismo, Sociedade e Meio Ambiente, pela Universidade Federal do Paraná – UFPR. Atualmente, é docente nos cursos de Gastronomia, Hotelaria e Administração na Universidade Estadual de Goiás – UEG, Campus de Caldas Novas/GO e Coordenador de Pós-Graduação na Pontifícia Universidade Católica do Paraná (PUCPR).

Graduou-se em Marketing pela UNINTER e em Gastronomia pela PUCPR, possui pós-graduação em Docência do Ensino Superior (FESL) e Gestão em Alimentação e Nutrição (FAMART).

Publicou e apresentou diversos artigos em revistas acadêmicas e congressos nacionais e internacionais nas áreas de Cultura, Alimentação, Patrimônio e Turismo.

Dispõe de capítulos de livros no Brasil e Exterior, como principal na "Prace Filologiczne" da Universidade de Varsóvia/POL.

Atua como Pesquisador-associado da CLAEC (Centro Latinoamericano de Estudos em Cultura) e ANPTUR (Associação Nacional de Pesquisadores em Turismo), além de Avaliador Parecerista em revistas científicas, Agente Cultural e Palestrante.

Contato:

marcos.pisarski@gmail.com

(41)99193-9737

ISBN 978-658831905-5



Pantanal Editora

Rua Abaete, 83, Sala B, Centro. CEP: 78690-000

Nova Xavantina – Mato Grosso – Brasil

Telefone (66) 99682-4165 (Whatsapp)

<https://www.editorapantanal.com.br>

contato@editorapantanal.com.br