



**XII SIMPÓSIO INTERNACIONAL
PROCESSO CIVILIZADOR**

10, 11, 12 e 13 de novembro de 2009

RECIFE/BRASIL

Civilização e Contemporaneidade

CIVILIZAÇÃO E OS MODOS À MESA: RELAÇÕES ENTRE ESPAÇOS DE CONSUMO ALIMENTAR E O PROCESSO CIVILIZADOR.

Maria de Fátima Farias de Lima
UFC
CNPq
fatima_ufc@yahoo.com.br

Resumo: Considerando as possíveis relações entre a idéia de civilização eliasiana e os ritos e costumes que envolvem as práticas alimentares fora de casa, busco, neste artigo, refletir acerca das normas de conduta que regulam o consumo de alimentos em restaurantes de “cozinha regional”. A análise consiste, basicamente, na observação do cotidiano desses estabelecimentos, bem como da apreciação do material publicitário por eles oferecido. No contexto analisado, a noção de civilidade é redesenhada na valorização do sertanejo como expressão de um modo rústico e simpático de ser, produzindo redefinições nos processos locais de distinção social e nas normativas orientadoras da ação.

Palavras-chave: Civilização, cultura, práticas alimentares.

Abstract: Considering the possible relationships between the Elias's idea of civilization and the rites and customs surrounding the food habits away from home, I seek, in this article, to reflect about the standards of conduct, which rule the consumption of food in restaurants specialized in “regional cuisine”. The analysis consists, basically, in observing the daily of these establishments and the appreciation of the advertising material offered by them. In the context examined, the notion of civility is redrawn in the recovery of the “sertanejo” as expression in a rustic and friendly way to be, producing redefinitions in local processes of social distinction and the regulatory guidelines of action.

Keywords: Civilization, culture, food habits.

1. Introdução

Civilização é um dos conceitos-chave para a compreensão do pensamento eliasiano. Embora seja apropriação de um “termo nativo” (utilizado na França e na Inglaterra, a partir do século XVI, principalmente) e implique uma realidade específica, empiricamente observável, tal idéia é também uma abstração teórica, um modelo de interpretação da história e da sociedade. Entendida como um processo e constituída a partir de uma rede de interdependência funcional (ELIAS, 1994b), a idéia de civilização se apresenta ao pesquisador social como um interessante instrumento teórico na medida em que convoca a atenção para os detalhes da vida cotidiana numa perspectiva de mudança social.

Nesse sentido, proponho uma reflexão acerca das possíveis relações entre o conceito de civilização, na perspectiva de Norbert Elias, e os ritos e costumes que envolvem as práticas alimentares em um ambiente específico de socialização: o *restaurante*. Direciono a

atenção, fundamentalmente, aos restaurantes cearenses *Chica Sinhá* e *Lá na Roça*¹, especializados na chamada “cozinha regional”. Através da observação do cotidiano desses espaços de consumo alimentar e da análise do material publicitário por eles oferecido, busco *entender como a noção de civilidade aparece nas formas de comportamento à mesa e nas relações sociais que se configuram nesse tipo particular de estabelecimento comercial*. Todavia, antes de passarmos à análise dos restaurantes, propriamente, convém pensarmos, de modo mais detido, na transformação da idéia nativa de civilização em uma ferramenta analítica do social, a fim de compreendermos melhor seu contexto de formação e seu alcance teórico.

2. O conceito de civilização e suas implicações teóricas.

Para Elias, o conceito de civilização expressa uma cadeia de lentas transformações dos padrões sociais de auto-regulação (2006: 53). Trata-se, essencialmente, de um processo de longa duração – o *processo civilizador* – que caminha “rumo a uma direção muito específica” (ELIAS, 1993: 193), não de forma linear e evolutiva, mais de modo contínuo, com impulsos e contra-impulsos alternados.

Ao lado do longo processo de constituição dos Estados-Nação europeus – que Elias considera como processos de integração social – surgiram inúmeras formas de controle do comportamento: normas voltadas para a consolidação de estruturas de *distinção social*. A sociedade de corte francesa dos séculos XVII e XVIII e, principalmente, a nobreza cortesã da época, ocupou, segundo Elias, uma posição específica nesse movimento. Na medida em que acreditava deter o domínio “correto” das condutas e usava esse saber como uma forma para adquirir prestígio social, acabava também por disseminar esse padrão de conduta em círculos cada vez mais largos. O desdobramento dessa realidade, ainda de acordo com Elias, levou a institucionalização de uma série de regras e impedimentos ao comportamento, originadas no plano da sociedade e, aos poucos, incorporadas pelos indivíduos como inculcações advindas da educação formal. O passar dos séculos teria difundido conjuntos diferentes de normas, dentro e fora da Europa, espalhando pelo mundo estas estruturas comportamentais como sinônimos de um “modo civilizado de ser”.

Ainda em plena Idade Média, instruções variadas de conduta (encontradas nos chamados “manuais de civilidade”) representavam tendências restritivas: interdições comportamentais que identificavam indivíduos e grupos e os prendiam a um crescente jogo de posturas e ações. Sobre os modos à mesa, por exemplo, é possível alargar as conexões históricas no tempo e observar que muitas regras surgidas nos tratados de etiqueta do século XIII ainda hoje são cotidianamente praticadas como expressão de “boas maneiras”, não apenas na Europa, mas também em outras partes do mundo. Em um dos manuais citados por Elias (1994b: 96), intitulado *Uma palavra àqueles à mesa*, orienta-se: “Não se deve beber no prato. Com uma colher é correto.” Um outro, *The book of Nature and School of Good Manners*, aconselha: “O homem que quer falar e comer ao mesmo tempo, e fala no sono, nunca descansará tranquilamente.” ou “ O homem que limpa a garganta pigarreando quando come e o que se assoa na toalha da mesa são ambos mal-educados, isto vos garanto.” (*idem, ibidem*: 97)

O desenvolvimento dessas regulações comportamentais caminha, na visão de Elias, entrelaçado a um *processo de pacificação social*. É olhando para a história e observando a transformação de guerreiros em cortesãos, na Europa, que o autor percebe esse importante aspecto do processo civilizador. Para ele, essa transformação tem início nos séculos XI ou XII e prossegue, através da Baixa Idade Média, até atingir a Modernidade.

¹ Localizados no caminho da rodovia estadual CE-040, importante via turística que liga a capital do Ceará, Fortaleza, às praias do litoral leste do estado.

O contexto da organização feudal de sociedade, marcado pela economia de escambo e pela relativa independência entre as classes, permitia um estilo de vida mais desregrado, onde as emoções guiavam as ações e os problemas eram resolvidos de forma violenta. Entretanto, a formação dos Estados Nacionais, associado ao crescimento econômico dos estratos urbanos burgueses – que se aliavam ao rei, assegurando fundos para seu interesse – favoreceu a constituição de um *monopólio da força*. A violência, o direito legal de praticá-la, foi, gradativamente, centralizada na figura do rei absolutista e em seu exército oficial. A aceleração da desvalorização da moeda, no século XVI, também foi uma alavanca nesse processo, pois favoreceu os grupos cujas funções lhes permitiam compensar o poder declinante da moeda adquirindo mais moeda: os grupos burgueses e o controlador do monopólio fiscal, o rei. Os guerreiros ou nobres ficaram, então, em desvantagem, uma vez que sua renda, embora tenha permanecido a mesma, caiu em poder aquisitivo com a desvalorização. A força desse movimento, nos séculos XVI e XVII, atraiu cada vez mais guerreiros para a corte, tornando-os dependentes diretos do rei, cuja receita fiscal crescia consideravelmente, o que lhe permitia manter um número cada vez maior de pessoas em sua esfera de influência direta.

A dependência mútua que foi sendo construída no ambiente da corte, em virtude da intensa integração entre seus membros, do desenvolvimento de uma multiplicidade de funções, favoreceu o desdobramento de novas formas de conduta e controle das emoções. Assim, lentamente, afirma Elias, “a nobreza belicosa é substituída por uma nobreza domada, com emoções abrandadas, uma nobreza de corte” (*idem*, 1993: 216).

O desenvolvimento político e cultural dessa rede de relações levou, para Elias, a uma expansão destes circuitos de regulação, que, modificados no tempo e no espaço, continuaram como tensas conexões entre as singularidades da interdependência social nos espaços urbanos e um crescente e complexo conjunto de instituições e regras de controle. Regras que, embora diferenciadas e transformadas por seus contextos, implicam em ordens simbólicas de poder que abraçaram todo o mundo ocidental, de incontáveis maneiras.

Com base nessa leitura, algumas considerações precisam ser feitas para se entender os elos teóricos da civilização em Elias. Em primeiro lugar, como podemos acompanhar na narrativa que o autor faz do processo civilizador, o conceito de *interdependência* é um dos fundamentos de sua explicação. Tal processo subentende uma gama de interdependências, cuja origem não pode ser determinada, uma vez que, para Elias, nenhum indivíduo ou grupo planeja “racionalmente” este fluxo de eventos. Segundo o próprio autor:

(...) planos e ações, impulsos emocionais e racionais de pessoas isoladas constantemente se entrelaçam de modo amistoso ou hostil. *Esse tecido básico, resultante de muitos planos e ações isolados, podem dar origem a mudanças e modelos que nenhuma pessoa isolada planejou ou criou. Dessa interdependência de pessoas surge uma ordem sui-generis, uma ordem mais irresistível e mais forte do que a vontade e a razão das pessoas isoladas que a compõem. É essa ordem de impulsos e anelos humanos entrelaçados, essa ordem social, que determina o curso da mudança histórica, e que subjaz ao processo civilizador.* (*idem*, 1993: 194 [grifos do autor])

Essa interdependência indica o caráter sociológico do pensamento eliasiano. Aponta sua preocupação com a sociedade e com o indivíduo não como idéias separadas, mas como partes de uma mesma relação. Para Elias, o indivíduo traz em si fortes tendências

incorporadas pelas pressões da sociedade. Por seu turno, a sociedade é formada por configurações de indivíduos e pelas próprias relações de dependência entre eles.

Como segundo fundamento, podemos destacar o aspecto não-planejado do processo civilizador. Apesar das várias normas sociais terem surgido do interesse de grupos específicos, o autor afirma que nenhum grupo ou pessoa tem controle sobre os rumos e consequências dos eventos sociais – nos jogando de volta na noção de interdependência, para pensarmos que, entre o universo de ações tomadas, as direções e resultados não podem ser previstos por nenhum dos envolvidos.

Na verdade somos impelidos pelo curso da história humana como os passageiros de um trem desgovernado, em disparada cada vez mais rápida, sem condutor e sem o menor controle por parte dos ocupantes. Ninguém sabe aonde a viagem nos levará ou quando virá a próxima colisão, nem tão pouco o que pode ser feito para colocar o trem sob controle. (*idem*, 1994: 69)

É importante compreender, contudo, que, a despeito da relevância histórica dada por Elias para a idéia de civilização – cuja origem do termo não pode ser desligada da Europa, especialmente da França – o mesmo autor constrói, a seu modo, a civilização como um *conceito*. Em outras palavras, embora Elias faça o rastreamento histórico do termo e dos sentidos que o envolvem (*idem*, 1994b), sua teorização acerca do processo civilizador nos faz pensar em outras contextualizações.

No uso cotidiano da linguagem, o conceito de civilização é, muitas vezes, despido de seu caráter originalmente processual (como derivação do equivalente francês “civilizer”). Contudo, para realmente pesquisar o processo civilizador é necessário saber a que elementos comuns não-variáveis dos seres humanos, assim como a que elementos diversos variáveis, o conceito de civilização se refere. A coação social à *auto-coação* e a apreensão de uma auto-regulação individual, no sentido de modelos sociais e variáveis de civilização, são *universais sociais*. (*idem*, 2006: 21 e 22)

O que Elias sugere é que as relações que o processo civilizador encerra podem ser pensadas em diversos universos sociais. Ainda aceitando as profundas implicações históricas do conceito com a realidade da Europa, berço da palavra e da idéia de “civilização”, podemos nos voltar para as noções de regulação social e auto-regulação como instrumentos relevantes na compreensão do comportamento social em outros lugares – como o Brasil.

3. Comer fora de casa: civilização e comportamento à mesa.

A leitura das reflexões feitas por Elias, no primeiro volume de *O Processo Civilizador*, sobre os manuais de conduta europeus do século XIII ao XIX, desperta, em algumas passagens, um estranho sentimento de identificação. Embora o autor esclareça a origem histórica de toda aquela gama de restrições, é inevitável perceber que muitas dessas normas estão presentes, disseminadas nas práticas cotidianas do brasileiro. Embora saibamos que é necessário guardar as devidas proporções e reconhecer a participação de traços culturais locais no redesenho dessas normas, é possível ver que elas, cedo ou tarde, afetam e se imbricam no dia-a-dia das pessoas no país. Seja no âmbito dos círculos mais

formais (grandes empresas ou em instituições públicas), seja no cotidiano das pessoas em seus afazeres fora de casa. A história das relações entre Brasil e Europa é talvez um caminho para entender essas similaridades.

A tentativa de implantação da cultura européia em extenso território, dotado de condições naturais, se não adversas, largamente estranhas à sua tradição milenar, é, nas origens da sociedade brasileira, o fato dominante e mais rico em conseqüências. Trazendo de países distantes nossas formas de convívio, nossas instituições, nossas idéias, e timbrando em manter tudo isso em ambiente muitas vezes desfavorável e hostil, somos ainda uns desterrados em nossa terra. Podemos construir obras excelentes, enriquecer nossa humanidade de aspectos novos e imprevistos, elevar à perfeição o tipo de civilização que representamos: o certo é que todo o fruto de nosso trabalho ou de nossa preguiça parece participar de um sistema de evolução próprio de outro clima e de outra paisagem. (HOLANDA, 1994: 31)

Parece possível, portanto, que o Brasil, em algum grau, se insere (ou é inserido) nesse contexto europeu, assimilando práticas e idéias que, de acordo com Elias, vinham sendo ali desenvolvidas (transformadas) há muitos séculos. Entretanto, como o próprio trecho sugere, as particularidades naturais e históricas brasileiras deram, certamente, nova face as heranças culturais européias.

Uma dessas heranças é o restaurante moderno. Sua origem remonta ao final do século XVIII, na França (PITTE, 1998). Logo no início do século, surgiram as tabernas e os *traiteurs*. Nesses estabelecimentos eram servidos apenas pratos de estilo “popular”. Os ambientes, segundo Pitte, “estavam destinados a uma convivialidade barulhenta, muitas vezes licenciosa e ocasionalmente provocadora de brigas” (*ibidem*: 753). Somente as classes distintas da nobreza freqüentavam esse tipo de local. Os nobres, instalados nas cortes, desfrutavam o prestígio de comer refeições preparadas pelo cozinheiro real – o *chef de cuisine*. Por volta de 1765, Boulanger, conhecido como “Champ d’Oiseaux” ou “Chantoiseu”, abre uma butique em Paris onde se vende, principalmente, *restaurants* ou “caldos restauradores”, isto é, caldos à base de carne propícios a restaurar as forças debilitadas. Aqui, se instaura um novo formato para espaços de consumo alimentar.

Nos anos que precedem a Revolução, multiplicam-se os *restauranteurs* que servem, em porções, pratos requintados, não mais em mesa mal cuidada, comportando várias pessoas, mas em mesinhas cobertas por toalhas, individuais ou reservadas para determinados grupos de clientes. As iguarias disponíveis estão inscritas numa folha com moldura; além disso, no final da refeição apresenta-se ao cliente a “nota a pagar”, isto é, a conta. (*idem, ibidem*: 756)

A Revolução Francesa, ainda de acordo com Pitte, permite que alta cozinha abandone a corte. A fuga ou execução dos nobres aristocratas (que tinham *chefs* de cozinha a seu serviço) associada à decadência das corporações, coloca no desemprego esses profissionais, impelindo-os a tentar se estabelecer por conta própria. Segundo o autor, de uma centena, o número de restaurantes passa para 500 ou 600 após a Revolução.

Conhecendo a história do nascimento do restaurante, mesmo de forma resumida, percebemos que parece haver uma relação entre o processo de surgimento desse tipo de estabelecimento e o processo civilizador europeu de que nos fala Elias. De forma lenta e gradual, esses ambientes de consumo alimentar foram se “adaptando” aos novos patamares de conduta, vergonha e repugnância (ELIAS, 1993: 242) que iam se configurando no desenrolar dos entrelaçamentos sociais. Esse formato “civilizado” de restaurante tem se tornado padrão em muitos países. Pensemos, então, na realidade brasileira. Especificamente, voltemos o olhar para os restaurantes cearenses selecionados para esta análise.

Os restaurantes *Chica Sinhá* e *Casa de Farinha* são comumente classificados de *temáticos* – termo utilizado para classificar um tipo particular de restaurante que possui a capacidade de agregar, no mesmo espaço, as funções específicas de restaurante e outras atividades complementares (BARRREIRA e VIEIRA, 2005). Localizados no caminho da CE-040², rodovia estadual que liga Fortaleza às praias do litoral leste do estado, encontram-se em um local comercialmente estratégico: ali não apenas o cearense, mas também o turista se tornam clientes em potencial. No cardápio, iguarias da chamada “cozinha regional” ou “sertaneja”:

O cardápio, claro, segue a tradição caipira – alimentos com sabor agreste e condimentos fortes. Trata-se de uma cozinha energética, fértil em iguarias: buchada, panelada, sarapatel ou sarrabulho, língua ao molho, galinha à cabidela, pernil de porco ou carneiro, carne-de-sol, paçoca, baião-de-dois, mão-de-vaca, carneiro guisado ou assado, queijo de coalho, cuscuz, tapioca, batata-doce, bolo de milho, leitão assado, capote, etc.³

Criado em 1999, o *Lá na Roça* foi um dos pioneiros no estado a oferecer esse tipo de cardápio associado a uma arquitetura muito particular. O ambiente foi todo projetado para conduzir o cliente a uma viagem ao “universo sertanejo”. A área coberta abrange, logo na entrada, uma lojinha (onde são vendidos produtos artesanais) e o restaurante propriamente dito, onde, numa espécie de alpendre se distribuem as mesas e os bancos de madeira. Nas forquilhas, adornos dos mais diversos, como peneiras com avisos presos, pratos pintados com o símbolo “proibido fumar”, latas com plantas, chapéu de couro, frigideira, etc. Desse alpendre se tem acesso à sala onde estão expostos os pratos no sistema *self-service*. Essa parte, em alvenaria, é isolada da área de consumo. As paredes em tijolo aparente e as portas e janelas em madeira sem pintura dão um tom de rusticidade⁴ ao local. O fundo musical, que vem de pequenas caixas de som colocadas dentro de gaiolas no teto do alpendre, lembra o sertão ou projeta uma imagem imaginada do mesmo: xote e marchinhas com acompanhamento de sanfona e alguma percussão.

O *Chica Sinhá* tem por volta de seis anos de funcionamento. O espaço lembra um sítio, um casarão avarandado em estilo colonial, com mesas de madeira, de plástico e de pedra distribuídas por toda a casa ou na parte externa, sob frondosas árvores. Também aqui o salão onde estão servidas os alimentos (no sistema *self-service*) é isolado do ambiente de consumo. A cobertura do espaço é toda feita em telha de barro. Nas paredes caiadas,

² O *Chica Sinhá* está localizado às margens da CE-040. O *Lá na Roça*, entretanto, embora o acesso seja pela mesma rodovia, localiza-se no centro do município de Eusébio.

³ RICARDO, Laércio. O filão da cozinha regional. *Diário do Nordeste*, Caderno 3, Comer e Beber, 16/06/2007.

⁴ O termo *rústico*, aqui, faz referência a um tipo específico de decoração, inspirado na simplicidade camponesa ou rural.

bonecas de pano e peças artesanais feitas em barro ou palha trançada. Também aqui as portas de madeira sem pintura conferem um estilo rústico ao local.

Nessa realidade particular dos restaurantes temáticos, carregada de sua própria simbologia, de suas próprias “regras estéticas”, podemos nos perguntar sobre o lugar de outros conjuntos normativos. A despeito de sua singularidade, estes restaurantes estão envolvidos em uma rede de regras que lhe são externas: como a regulação sanitária, instituída pelo poder público; ou os vários sistemas de significado que a cultura organiza – sistemas de regulação do comportamento.

4. O rústico e o civilizado: formas de distinção social.

O processo civilizador, de acordo com Elias, corresponde a um percurso de “aprendizagem involuntária” (ELIAS, 2006: 36). Aprendemos, ainda pequenos, que não se deve comer com a mão – para tal finalidade “existe o talher”. Esse aprendizado não necessariamente se dá de forma racional. Ao contrário, na maioria dos casos, não paramos para questionar as razões de tal prática. Nos parece óbvio que deve ser assim. Para Elias, essas normas de comportamento são frutos de uma transformação histórica, não-planejada por nenhum indivíduo (conforme foi dito), que acompanhou um processo de mudança do auto-controle individual e dos patamares de repugnância. Elas surgiram como formas de distinção, num contexto específico de relações, e não como resultados da “ratio” humana. Nos manuais estudados por Elias, recomenda-se certo tipo de prática com uma forma de afirmação de uma posição: “Se alguém está acostumado a afrouxar o cinto à mesa, acredita quando digo que ele não é um verdadeiro cortesão”. Há, aqui, um “outro” em mente (o não-cortesão), que representa tudo aquilo que não é valorizado pela sociedade e justifica, deste modo, a importância desse tipo de aprendizado.

Hoje dizemos que é “anti-higiênico” comer com as mãos. Mas, para Elias, “a eliminação do ato de comer com a mão do próprio prato pouco tem a ver com o perigo de contrair doença, a chamada explicação racional” (*idem*, 1994b: 133). Associamos o garfo a uma forma “civilizada”, “não-bárbara”, de comportamento. Segundo o autor, o ritual do uso do talher à mesa nada mais é do que a corporificação de um padrão específico de emoções e um nível particular de asco – e um *modo de distinção*.

Nos restaurantes estudados parece que encontramos uma forma de distinção invertida desse modelo. Lá, a forma como os ambientes são preparados, os símbolos que inspiram a decoração e a culinária, convidam a um estilo de vida considerado, por vezes, como “atrasado”, “antiquado” ou mesmo “bárbaro” – se utilizamos o termo numa perspectiva local. O *rústico* aparece, assim, não apenas como um tipo de decoração, mas como um jeito “simpático” de ser, um indicativo de lugar social, de imaginário. Em oposição à sofisticação ou a “civilidade” urbana, é a rusticidade rural, em toda sua simplicidade, que é recriada e valorizada como forma de diferenciação.

Não quero dizer com isso que as formas “civilizadas” de comportamento à mesa e de interação entre as pessoas não sejam predominantes nesses espaços. Essas regras *não são ignoradas*. Tampouco pretendo afirmar que o sertanejo é um “bárbaro”, no sentido valorativo do termo. Pensando com Elias e, portanto, entendendo o processo civilizador como um movimento de transformação do controle social em auto-controle, é possível afirmar que o contexto sertanejo – onde as propriedades rurais, relativamente independentes, são distantes umas das outras, favorecendo uma menor integração e interdependência entre os indivíduos – implica uma realidade onde as formas de auto-regulação, em virtude da configuração social existente, são menos intensas do que em outros locais, estando ligadas à formas de controle sociais próprias, hierarquizadas, como o “mandonismo” (QUEIROZ, 1976). Sendo dominante o padrão urbano e “civilizado” de

comportamento, o estilo de vida sertanejo assume uma posição inferiorizada na escala valorativa dos habitantes da cidade. Isso é perceptível inclusive na linguagem: “matuto”, por exemplo, é uma expressão pejorativa muito utilizada no Nordeste em referência ao habitante do interior, do sertão. Ela representa o indivíduo “deslocado” das regras de civilidade que regem o comportamento urbano moderno.

A proposta dos restaurantes em análise parece ser, justamente, fazer uma inversão desses valores. Por isso, também aqui, é preciso ter cuidado com as palavras. Não se pode perder de vista que estamos falando de *restaurantes*, isto é, estabelecimentos comerciais, situados no contexto de relações de uma grande cidade. Por exemplo: nos dois restaurantes é possível notar a existência de certos cuidados, alimentados por certas regulações – talheres em sacos plásticos, pratos e copos individuais e lavados. A comida é conservada quente (no sistema *self-service*, os depósitos de alimentos são mantidos sob fogo brando). Os empregados que cuidam diretamente da comida usam “toucas”. Os ambientes, apesar de arejados, são cobertos por telhados de telhas vermelhas. O padrão de estruturação do espaço “restaurante” é respeitado, ainda que as variações sejam visíveis também.

Todos esses aspectos são mesclados às particularidades da temática inspiradora dos restaurantes: o universo do sertão, do interior. Assim, costumes, sabores e imagens do semi-árido são inseridos no cenário de forma estilizada. Nos dois restaurantes encontramos, por exemplo, redes de dormir armadas ao lado das mesas onde as refeições são feitas. E elas não são apenas objetos decorativos. Comer deitado não é um hábito “civilizado”, mas nesses ambientes não constitui nenhum tipo de “gafe” saborear uma sobremesa descansando em uma dessas redes. Também não se configura uma “deselegância” tirar um rápido cochilo ali, após o almoço – prática, aliás, muito comum no interior. Nas mesas do *Lá na Roça* não são usadas tolhas. Todavia, a madeira envelhecida dessas mesas, desgastada pelo tempo, não parece causar nenhum tipo de repugnância a ponto de precisar ser coberta. Ao contrário, é incluída no conjunto dos elementos simbólicos que constituem o lugar como lembrança de um passado (real ou imaginado).

5. Considerações Finais

Pensar uma realidade social particular a partir da obra de Elias não é tarefa das mais fáceis. O profundo entrelaçamento de sua teoria do processo civilizador com o contexto por ele analisado – o continente europeu – dificulta a reflexão, em muitos aspectos. Entretanto, uma leitura cuidadosa do trabalho deste autor nos permite pensar, a despeito das particularidades históricas em questão, que Elias propõe um modelo analítico de observação social. Entendendo indivíduo e sociedade como partes inseparáveis de uma mesma relação e elegendo a história como foco privilegiado para a compreensão dos fenômenos sociais, o autor elabora com sofisticação sua “teoria dos processos”. Assim, pensando as mudanças sociais como alavancas de um movimento histórico contínuo e não linear, cujo os rumos não podem ser definidos por indivíduos isolados, ele desenvolve e aprimora sua idéia de civilização como um *conceito*, uma ferramenta teórica de grande valor para a compreensão da realidade social.

A atenção que tal conceito convoca para a percepção das relações de interdependência funcional e para as formas de distinção social a partir dos modos de conduta é de particular importância na reflexão sobre os hábitos à mesa e sobre as relações configuradas em modernos espaços comerciais de consumo alimentar. A dependência mútua entre cliente e estabelecimento, por exemplo, imprime uma necessidade de controle das pulsões como forma de manter um equilíbrio não apenas social, mas também comercial dessa relação. A rusticidade dos ambientes – inspirada na simplicidade sertaneja – se sobressai nesses lugares como uma forma de distinção, uma oposição a um “padrão

civilizado de comportamento”, embora este ainda seja dominante na configuração social estudada.

No contexto de sociabilidades encontrado nos restaurantes, é possível observar uma tentativa de adequação dos costumes do sertão, supostamente mais livres de regulações sociais, aos hábitos representativos de uma civilidade urbana. Embora as práticas sertanejas, imaginadas como um modo de vida mais “relaxado” e “feliz”, sejam a grande atração nesses espaços, é marcante a presença, em todos os ambientes dos restaurantes, de regras orientadoras da conduta, fortes o suficiente para serem imperceptíveis por quem as pratica. Assim, tanto na solidão de quem come sozinho sua refeição, discretamente, quanto na euforia de um grupo que comemora com um almoço o aniversário de alguém, sinais de um controle apurado das ações e emoções são disfarçados na aparente “naturalidade” do comportamento. Estas marcas sutis, inculcadas pelo convívio social e pela educação formal, são reveladoras de um longo processo histórico de formulação de normas reguladoras que são redefinidas culturalmente e reavaliadas na prática cotidiana da vida em sociedade – assemelhando-se, portanto, neste e em outros aspectos, ao processo civilizador de que Elias nos fala (1993).

Referências

- BARREIRA, Irllys. A. F.; VIEIRA, S. A. O Sertão na Cidade e a Invenção das Tradições. In: *REUNIÃO ANUAL DA SBPC*, 57, 2005, Fortaleza.
- ELIAS, Norbert. *A sociedade dos indivíduos*, Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1994.
- _____. *Escritos & Ensaios*, v. 1, Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2006.
- _____. *O processo civilizador*, v 1, Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1994b.
- _____. *O processo civilizador*, v 2, Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1993.
- HOLANDA, Sérgio Buarque de. *Raízes do Brasil*, São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- QUEIROZ, Maria Isaura Pereira de. *O Mandonismo local na vida política brasileira e outros ensaios*. São Paulo: Ed. Alfa-Omega, 1976.
- PITTE, Jean-Robert. Nascimento e expansão dos restaurantes. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (org). *História da Alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.