

Práticas de comensalidade de jovens universitários chineses: um relato de experiência nas cantinas da Universidade Jiao Tong de Xangai

Chinese college students' commensality practices: an experience report in the canteens of Shanghai Jiao Tong University

Prácticas de comensalidad de jóvenes universitarios chinos: un relato de experiencia en los comedores de la Universidad Jiao Tong de Shanghai

Georgia Aline Fernandes | gege.aline@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0003-1075-5477>

Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), Recife, PE, Brasil.

Ericka Rocha Calabria | ericka.rocha@ufrpe.br

<https://orcid.org/0000-0002-6394-5146>

Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), Recife, PE, Brasil.

Recebimento do artigo: 28-fevereiro-2021

Aceite: 14-junho-2021



FERNANDES, G. A.; CALABRIA, E. R. Práticas de comensalidade de jovens universitários chineses: um relato de experiência nas cantinas da Universidade Jiao Tong de Xangai. **Revista Mangút: Conexões Gastronômicas**. Rio de Janeiro, v. 1, n. 1, p. 205-XXX, jun. 2021.

RESUMO

A comensalidade envolve rituais e normas estruturados em cada cultura. Este relato de experiência explora as práticas de comensalidade de estudantes chineses em cantinas universitárias do *campus Xuhui* da *Shanghai Jiao Tong University*. Os estudantes eram participantes, junto com a autora principal, de um programa de intercâmbio realizado em 2016 na cidade de Xangai, na China. Foram utilizados como técnicas de coleta de dados no campo a observação participante e questionários com perguntas abertas, que foram analisados à luz da literatura sobre o tema. Após as análises, constatou-se que os sujeitos de pesquisa possuem forte respeito e apreço pela comida chinesa, utilizando a refeição como forma de estabelecer e de fortalecer laços de amizade. Além disso, verificou-se que eles se sentem à vontade para realizar escolhas de gosto e individuais, mesmo indo de encontro às normas culturais estabelecidas. Por fim, foi possível identificar muitas semelhanças com as experiências vivenciadas pela autora principal enquanto aluna em sua universidade brasileira de origem.

Palavras-chaves: Gastronomia; Comensalidade; China; Cantinas universitárias; Jovens chineses.

ABSTRACT

Commensality involves rituals and norms structured in each culture. This experience report explores the commensality practices of Chinese college students in canteens of Shanghai Jiao Tong University, Xuhui campus. The students were participants, along with the main author, of an exchange program held in 2016 in the city of Shanghai, China. Participant observation and questionnaires with open questions were used as data collection techniques in the field, which were analysed along with the literature on the subject. After the analysis, it came as a result that the research subjects have strong respect and appreciation for Chinese food, using meals as a way to establish and strengthen bonds of friendship. In addition, students feel free to make taste and individual choices, even going against established cultural norms. Finally, many similarities with the experience of the main author as a student at her home Brazilian university were identified as well.

Keywords: Gastronomy; Commensality; China; University canteens; Chinese young people.

RESUMEN

La comensalidad involucra rituales y normas estructuradas en cada cultura. Este informe de experiencia explora las prácticas de comensalidad de los estudiantes chinos en las cafeterías universitarias del *campus Xuhui* de la *Universidad Jiao Tong* de Shanghai. Los estudiantes eran participantes, junto con la autora principal, en un programa de intercambio realizado en 2016 en la ciudad de Shanghai, China. Como técnicas de recolección de datos en el campo se utilizaron la observación participante y cuestionarios con preguntas abiertas, que fueron analizados a la luz de la literatura sobre el tema. Después del análisis, se encontró que los sujetos de la investigación tienen un gran respeto y aprecio por la comida china, utilizando la comida como una forma de establecer y fortalecer lazos de amistad. Además, se encontró que los estudiantes se sienten libres para realizar gustos y elecciones individuales, incluso en contra de las normas culturales establecidas. Finalmente, fue posible identificar muchas similitudes

con el comportamiento experimentado por la autora principal como estudiante en su universidad brasileña de origen.

Palabras claves: Gastronomía; Comensalidade; China; Cantinas universitarias; Jóvenes chinos.

INTRODUÇÃO

A China foi impactada por eventos políticos, culturais e macroeconômicos transformadores durante todo o século XX. Mesmo assim, a cultura alimentar chinesa encontrou formas de preservar seu espaço e suas memórias, modificando-se e adaptando-se às novas realidades e tecnologias (PINHEIRO-MACHADO, 2013).

Na cultura chinesa, o alimento tem significados culturais, medicinais e cerimoniais importantes, o que torna a cultura alimentar do país um fecundo campo de observação de comportamentos sociais (DAVIS, 2000). No contexto universitário, as cantinas testemunham como o ato de comer juntos permeia e integra a vida cotidiana acadêmica. Além de representarem conveniência e acessibilidade à alimentação diária, esses espaços permitem aos estudantes partilhar refeições, interagir, fortalecer laços, exercer papéis, reforçar pertencimentos e distinções.

Uma oportunidade de intercâmbio conquistada mediante seleção no Programa Santander TOP China 2016¹ permitiu a estadia da autora principal, então estudante na Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), em uma importante universidade de Xangai, junto a outros trinta universitários brasileiros e dezoito chineses. À então aluna do curso de Gastronomia, a ocasião suscitou inquietações e curiosidades em assuntos concernentes à alimentação, particularmente em relação aos rituais do comer coletivo, talvez em decorrência da possibilidade de interação com os companheiros de programa durante os momentos das refeições.

Assim, o trabalho surgiu, como uma possibilidade ímpar para investigar práticas e comportamentos na alimentação universitária em um país com uma cultura tão diversa e distante, permitindo, ao mesmo tempo, procurar conexões gastronômicas na observação dos padrões de comensalidade durante o período da viagem e naqueles vivenciados na universidade brasileira de origem.

Os conceitos de comensalidade e gastronomia se entrelaçam à medida que a gastronomia se debruça sobre o prazer de estar à mesa, provocado não apenas pelo alimento em si, mas também pelas circunstâncias que o cercam e pelo caráter distintivo que as escolhas permitem entrever (COLAÇO, 2014). Nas palavras do historiador social Henrique Carneiro, “O que se come é tão importante quanto quando se come, onde se come, como se come e com quem se come.” (CARNEIRO, 2003, p. 2).

A palavra comensalidade, por sua vez, deriva do latim *mensa* e significa conviver à mesa. Comensalidade é a prática de comer junto, partilhando a comida; é a manifestação da convivialidade na comida compartilhada; é comungar com aqueles que comem junto, em um

¹ O Programa Santander TOP China 2016 foi realizado em parceria entre o Banco Santander, diversas universidades brasileiras e as universidades chinesas *Shanghai Jiao Tong University* e *Peking University*.

exercício de certa forma “sacramental” (BOFF, 2012; CARNEIRO, 2003). Na proposta teórica de Jean-Jacques Boutaud (2011), que aborda a comensalidade enquanto cimento da hospitalidade e do vínculo humano em duas dimensões, a dimensão horizontal observa a força de agregação e de coesão do ato de comer juntos e a vertical convida ao respeito das hierarquias, dos lugares, dos papéis.

A partir desse escopo, buscou-se analisar conceitos relacionados à comensalidade, procurando contextualizá-los na realidade recente chinesa, em particular aquela propiciada pela observação de um grupo de jovens universitários chineses. Com isso em mente, foi preciso constituir como objetivos específicos: i) refletir sobre as práticas de comensalidade e a criação de laços de afetividade e amizade; ii) analisar os padrões de comportamento referentes às refeições feitas individualmente e em grupo; iii) encontrar práticas consideradas reprováveis ou permitidas durante as refeições, de acordo com o padrão global de comportamento adequado; iv) identificar normas implícitas ou fatores que induzem à ocupação dos lugares à mesa por pessoas ou grupos.

A persecução desses objetivos se deu por meio de recursos metodológicos da pesquisa qualitativa de caráter exploratório, utilizando-se da técnica de observação participante nas duas principais cantinas do *campus Xuhui* da *Shanghai Jiao Tong University* (SJTU), entre 27 de junho e 11 de julho de 2016, e da aplicação de questionários com perguntas abertas, enviados pela Internet em fevereiro de 2017.

Descompassos e inseguranças na lida com culturas diferentes estiveram evidentes no momento de elaborar os questionários, alimentando incertezas quanto à adequação dos assuntos e das perguntas a serem formuladas e também face à objeção dos respondentes em falar deliberadamente sobre o outro. Assim, foi-se à procura do tom e das palavras apropriadas a fim de não provocar reações negativas nos respondentes.

Além disso, deve-se reconhecer que o trabalho se apoiou, majoritariamente, em uma bibliografia ocidental, devido às dificuldades de acessar material produzido com olhar vindo especificamente do Oriente. Essa limitação, surpreendentemente, permitiu encontrar familiaridade entre as posições dos respondentes chineses e muito da prática corrente na literatura, vista também na realidade brasileira das cantinas universitárias, por exemplo.

O relato ora apresentado procura trazer à tona os resultados dessa experiência de viagem e de suas reflexões de pesquisa, em que se evidenciam expectativas, receios, surpresas e indagações para futuros trabalhos.

METODOLOGIA

Para a coleta de dados no campo, foi realizada inicialmente uma observação participante. O grupo de observação ou de sujeitos de pesquisa² consistiu em 18 jovens universitários chineses que participaram do programa na cidade de Xangai. Os participantes, alunos de graduação ou pós-graduação dos *campi* da *Shanghai Jiao Tong University* ou da *Peking University*, tinham à época entre 20 e 25 anos. A observação se deu entre 27 de junho e 11 de julho de 2016, nas duas cantinas principais do *campus Xuhui* da *Shanghai Jiao Tong University*.

² Pessoas que forneceram os dados necessários à pesquisa (VERGARA, 2003).

Os dados foram postos em nota durante o intercâmbio, sendo estas posteriormente convertidas em relatório de viagem no retorno ao Brasil.

O segundo instrumento usado na coleta de dados foi o questionário, composto exclusivamente de questões abertas. Os questionários foram enviados após o término do intercâmbio, por e-mail, para nove estudantes dentre os integrantes do grupo observado. Essa segunda etapa ocorreu no mês de fevereiro de 2017 e foram obtidas oito respostas.

As comunicações se fizeram na língua inglesa, tanto nos momentos de observação, quanto posteriormente, nas respostas aos questionários. Para a transcrição de falas, foi associado um código RP n (n varia entre 1 e 8) a cada um dos respondentes do questionário.

A análise dos dados foi efetuada através de descrições das situações vivenciadas, em caráter exploratório, contrapondo-as às entrevistas dos universitários chineses e a referências teóricas, buscando novas percepções acerca do fenômeno estudado, bem como a descoberta das relações existentes entre seus elementos componentes.

Cabe aqui salientar que, em muitos momentos, a intercambista, uma pernambucana da cidade de Caruaru, deparou-se com questões que traziam à tona sua visão de mundo, bem como faziam refletir sobre a forma com a qual os estudantes chineses a enxergaram, a partir de uma prerrogativa de estrangeira e visitante, além do mais, ocidental. Logo, é preciso pontuar que a atenção à perspectiva dos agentes no processo de pesquisa faz parte do princípio de reflexividade, no qual o posicionamento do pesquisador e a constante atenção aos elementos da estrutura na qual se desenrola a pesquisa são antes reconhecidos do que encobertos sob um verniz de improvável imparcialidade, e leva a um contínuo exame crítico da interpretação (OLIVEIRA; PICCININI, 2009).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A rotina do intercâmbio e o acesso às cantinas universitárias

Durante a estadia em Xangai, os alunos brasileiros ficaram instalados em quartos duplos no *Faculty Club*, hotel nas dependências do *campus Xuhui*, enquanto os estudantes chineses dividiam quartos em um dos prédios de dormitórios nas dependências da universidade. A rotina do programa envolvia aulas presenciais para todos os participantes brasileiros e chineses no *campus*, de segunda a sexta, durante a manhã e em parte da tarde, com intervalo de duas horas.

O café da manhã dos estudantes brasileiros acontecia no próprio hotel, não havendo interação com os colegas chineses. O almoço era realizado geralmente nas duas cantinas universitárias que serviam comida chinesa. Foi nesses momentos que a maior parte das observações aconteceu. O jantar se dava em horários variáveis, visto que as aulas nem sempre terminavam no mesmo momento ao longo da semana e, portanto, nem sempre foi possível observar muitos participantes chineses jantando concomitantemente.

Havia seis espaços de alimentação dentro do *campus Xuhui*, sendo três restaurantes comerciais e três cantinas³. A observação dos sujeitos de pesquisa foi realizada exclusivamente

³ Cantina é o termo empregado para se referir a um modelo de serviço de alimentação institucional que fornece refeições a baixo custo. Os sabores, a ambientação e as possibilidades de escolhas alimentares

nas duas cantinas entendidas como “cantinas principais” no contexto do programa de intercâmbio. Ambos os locais funcionavam para o serviço das três principais refeições do dia, em horários pré-estabelecidos, vendendo comida chinesa, bebidas fabricadas na China, água e refrigerantes importados. Em quaisquer restaurantes do campus e em muitas lojas de conveniência na universidade era possível comprar refeições e bebidas através da carteira de estudante da SJTU, que, nestes locais, funcionava como um vale alimentação. Nas cantinas, o crédito na carteira de estudante era a forma exclusiva de pagamento, inclusive para não permitir o acesso do público externo às refeições parcialmente subsidiadas pelo governo.

Ambas as cantinas ficavam no mesmo prédio, ocupando o piso térreo e o primeiro andar. A área da cantina do térreo (CT₁) era maior e abrigava as escadas que davam passagem para quem desejasse ir ao andar superior acessar a cantina do primeiro andar (CT₂). Na área junto à porta de entrada da CT₁, havia também uma lanchonete, que funcionava também nos intervalos entre as refeições principais, comercializando saladas em potes, frutas cortadas, bebidas resfriadas, chás e bebidas geladas com café e com chás. Lá qual não foi possível fazer grandes incursões.

Em 2016, uma refeição nas cantinas da *Shanghai Jiao Tong University* custava entre 6 e 10 *yuan* (aproximadamente entre R\$3,30 e R\$5,50 no câmbio daquele ano). Os preços praticados pelos dois locais diferiam pouco, sendo mais baratos na CT₁. Vale salientar que os créditos para refeições tomadas nesses locais eram custeados pelos próprios universitários durante o todo o período letivo⁴. Somente em algumas datas comemorativas, como o Festival do Ano Novo Chinês, a universidade oferecia algum valor para alimentação ou, em substituição, lanches aos alunos.

Na CT₁, a distribuição de alimentos se dava através de buffet servido por copeiros. Havia aproximadamente 10 balcões distintos, todos servindo comida chinesa. O número de balcões em funcionamento variava conforme a demanda do horário e, geralmente, o ápice de serviço se dava no horário de almoço, entre 11h e 13h. O cardápio de cada um dos balcões era afixado na parede acima do vidro do balcão de distribuição, contando com nome, tamanho e valor da porção. A comida era servida em bandejas de alumínio na CT₁, exceto o caldo com macarrão tipo *noodle*⁵, acondicionado em tigela plástica, e a massa de ovo, que era entregue em um prato raso. *Chopsticks*⁶ e colheres reutilizáveis eram disponibilizados em caixas acrílicas junto aos balcões e em algumas mesas da cantina. Sobre as bancadas de distribuição, também estavam à disposição vinagre e molhos de pimenta. À medida que a comida acabava, não havia reposição e o balcão encerrava seu serviço para aquela refeição.

Na CT₂, a distribuição de alimentos se dava através de buffet de autosserviço. Os comensais formavam fila única até o balcão, onde pegavam uma bandeja plástica para colocar a refeição. A comida estava previamente porcionada em tigelas plásticas individuais, não

são simplificadas em relação a restaurantes comerciais, mesmo comparando-se as cantinas aos restaurantes situados no próprio *campus Xuhui*.

⁴ Os universitários chineses também pagam quantias anuais simbólicas para se matricular nos cursos e para manter um quarto no dormitório da universidade. Em relação aos quartos, os estudantes consideram o valor relativamente baixo quando compararam seus quartos com outros locais similares fora do *campus*.

⁵ *Noodle* é um macarrão asiático de espessura e comprimento variáveis que pode ser feito a partir de algumas farinhas, sendo as mais comuns trigo, arroz e feijão.

⁶ *Chopsticks* é o termo empregado para se referir aos alongados palitos utilizados como talher nas refeições chinesas, à semelhança dos hashis usados no Japão.

rotuladas, de volumes diversos, com preços proporcionais aos tamanhos. O comensal colocava as tigelas em sua bandeja seguindo o fluxo da fila até chegar ao caixa para efetuar o pagamento. Ao lado da máquina de pagamento, era possível comprar alguma bebida ou iogurte, munir-se de uma colher de plástico e depois seguir até as mesas. *Chopsticks* descartáveis estavam dispostos sobre as mesas do salão.

Na CT₁, era preciso interagir com copeiros para fazer um pedido. Contudo, não era possível se comunicar em inglês com os funcionários e o menu era inteiramente escrito em mandarim. Caso o comensal não tivesse conhecimento da língua nem dispusesse de intérprete, a escolha de alimentos poderia acontecer por meio de sinais. A pesquisadora percebeu que os atendentes pareciam irritados e apressados. O respondente RP6 comentou sobre o serviço nos balcões dessa cantina: "a atitude dos funcionários é notoriamente hostil".

O cotidiano nas cantinas da *Shanghai Jiao Tong University* e os hábitos alimentares

O momento de se debruçar analiticamente sobre as vivências da rotina do intercâmbio trouxe a possibilidade de refletir sobre a pausa para alimentação como reveladora da estrutura cotidiana, de seu núcleo íntimo e compartilhado e também sobre seu papel agregador na rotina dos estudantes.

Testemunhou-se que muitos membros do grupo interrompiam suas atividades extraclasse⁷ e não se dispunham a fazer algo expressivo concomitantemente ao comer, a não ser conversar com outros comensais e utilizar o celular, mas não para ligações. Vários alunos se revelavam fortemente atentos aos horários das refeições, ficando inquietos quando havia algum fator que pudesse levar à extrapolação do tempo designado para se alimentar.

Talvez interferisse nesse comportamento a ideia defendida por Jacqueline M. Newman (2004), professora de Cultura Alimentar Chinesa, de que chineses costumam honrar suas refeições por reconhecer a importância do alimento; ou mesmo a perspectiva da historiadora Joanna Waley-Cohen (2009), de que tal importância fosse ocasionalmente atrelada aos períodos de privação na China. Entretanto, a experiência análoga da autora principal quando aluna da UFRPE, também frequentadora do restaurante universitário da instituição, ofereceu mais uma faceta à observação.

Em sua pátria, a pesquisadora vivenciava semelhante inquietação causada pela iminente pausa, que demarcava e ritualizava a estrutura da rotina, pois a pausa dava aos estudantes uma oportunidade para descanso, socialização, encontro, lazer, relaxamento, sem que isso representasse exclusivamente fome biológica. Mais ainda, embora a fome biológica não estivesse, de forma alguma, fora do cenário alimentar na cantina brasileira ou chinesa, a ideia de resistência à invasão do horário designado para a refeição pode também ser apreendida como uma força antagônica à fragmentação das práticas de comensalidade. Segundo Rosa Garcia (2003, p. 484), tal fragmentação estaria relacionada à "flexibilização de horários para comer agregada à diversidade de alimentos".

Além disso, contrapondo os modelos de alimentação de França e Estados Unidos, Claude Fischler (1998) ressalta como dissonantes padrões de comensalidade fomentam ou fragmentam a estruturação de ritualizações, hierarquias e normatizações. Desse modo, durante a pesquisa, os momentos de alimentação se mostraram como portadores de um

⁷ Durante os horários livres do intercâmbio, alguns grupos de alunos se reuniam para organizar a apresentação do seminário final, requisito para a conclusão do programa Santander TOP China 2016.

espaço de relevância na hierarquia das atividades cotidianas, tendo-se destacado, entre os estudantes chineses, uma rotina alimentar ancorada em horários, que não abdicava de seus espaços de direito.

Com relação à disponibilidade, havia abundância de preparações nas cantinas, mas nenhuma era crua, tampouco se fez notar a presença assertiva de leite e derivados: diversos tipos de proteína animal (porco, frango, boi, peixe, camarão), proteína vegetal derivada de soja (especialmente tofu, alimento fermentado a partir desse grão), abastamento de vegetais, cogumelos, sementes e condimentos. Além do aporte calórico dos vegetais, arroz e macarrão tipo *noodle* complementavam as fontes de carboidratos mais comuns na CT₁, sendo as preparações da CT₂ menos abundantes. Não foi possível perceber regularidade no serviço de preparações da CT₁, com exceção do arroz, disponível todos os dias em vários balcões, do macarrão tipo *noodle* e de uma massa crepe recheada com arroz.

Chamaram a atenção da pesquisadora os frequentes elogios, por parte dos universitários chineses, à “comida deliciosa” com a qual se deleitavam na cantina, mesmo quando apenas se conversa sobre o tópico. Não houve qualquer tipo de crítica verbal ao sabor da comida, embora alguns alunos tenham feito ressalvas sobre a aparência de uma preparação ou outra. Contudo, ao analisar os questionários, foi encontrado o seguinte:

RP1: “As cantinas do campus *Minhang* são muito melhores do que as de *Xuhui*.”

RP6: “A comida [das cantinas do *campus Xuhui*] não é a melhor que já experimentei na China.”

Sabendo que os respondentes que fizeram tais comentários estudavam em outros locais que não o *campus Xuhui*, ponderou-se tanto sobre o sentimento de pertencimento dos alunos aos locais de origem, quanto sobre o fato de eles não terem se expressado negativamente sobre a comida em público, apenas nos questionários. Mais além, chamou atenção a equiparação da cantina a outros espaços de alimentação na China para julgar a refeição oferecida.

Outro fato a ressaltar foi a fartura dos pratos dos sujeitos da pesquisa nas refeições feitas nas cantinas e a diversidade de ingredientes em sua composição. Foi possível atestar que a comida era de fácil digestão, apesar do visível excesso de óleo e de pimenta em várias preparações. O sabor era apetitoso para a pesquisadora, destacando-se as muitas cores e texturas dos alimentos e a variedade de técnicas gastronômicas chinesas utilizadas nas cantinas. Os estudantes chineses demonstravam bom apetite pelo alimento servido, sendo raro encontrar desperdício de comida entre eles.

Newman (2004) lembra que a vasta culinária da China não só utiliza mais ingredientes de formas novas e variadas do que qualquer outra como também o faz há mais tempo, devido à abertura milenar da cultura alimentar do país a ingredientes e métodos de cocção que se renovam e se complementam, até mesmo incorporando algumas influências ocidentais. Além disso, a medicina tradicional e a alimentação se entrelaçam na cultura chinesa, servindo ao mesmo propósito de manter a saúde (LI *et al*, 2004). Nesse sentido, a influência do Taoísmo enraizou a visão do alimento como caminho de longevidade (ISHIGE, 2008).

Li *et al*. (2004) apontam ainda que, enquanto culturas ocidentais tendem mais a confiar em pílulas para contornar problemas de deficiência nutricional, o povo chinês preferiria confiar na alimentação e, portanto, escolheria o alimento para garantir saúde e vida longa, obtendo simultaneamente equilíbrio entre as forças energéticas antagônicas *yin* e *yang* e entre os cinco elementos constituintes da matéria, princípios fundamentais da Medicina Tradicional Chinesa.

Ainda no contexto das interfaces gastronômicas, percebeu-se que a venda de bebidas nas cantinas recebia menos importância, comparada à comida. A pesquisadora questionou-se se, por hábito cultural e pela pequena demanda de bebidas, os balcões da CT1 não as vendiam, estando os dois freezers verticais existentes posicionados nos cantos do salão, oferecendo pequena quantidade de bebidas quando contemplado o número de comensais. Neles, havia refrigerantes e chás em lata, chás e sucos industrializados engarrafados e água mineral. Na CT2, as bebidas estavam dispostas junto ao caixa sobre um balcão levemente resfriado. Contudo, a maioria se encontrava em temperatura ambiente, incluindo iogurtes, refrigerantes, água mineral e sucos industrializados engarrafados. Em ambas as cantinas, não havia venda de chás quentes, leites ou cafés.

Notou-se que os universitários não costumavam ingerir líquido durante as refeições, especialmente nas cantinas, mesmo carregando suas garrafas de água ou chá consigo. Parte deles tomava chá ao longo do dia, mas não em ocasião de refeição nas cantinas. RP8 afirmou que “os chineses preferem sopas a bebidas em sua dieta diária”, atribuindo a escolha ao caráter não saudável das últimas. Ele acrescenta que “refrigerantes estufam o estômago, dando a impressão de saciedade e cessando a vontade por alimentos”. RP4 coloca que “a bebida não é essencial, mas, caso presente, é apreciada”.

A percepção visual foi reforçada pelas falas dos entrevistados, o que provocou surpresa na intercambista, confrontando-se a realidade com a expectativa de um consumo onipresente do chá. Averiguando sobre a cultura do chá na China, verificou-se que para o recorte de jovens pesquisados, o consumo de chá ao longo do dia era menos ritualizado, mais prático, às vezes pautado no consumo de chás industrializados gelados.

A prática de comensalidade e a formação de laços de afetividade e amizade

A partilha da mesa e dos alimentos pode prover meios para estreitar laços sociais e a dimensão horizontal de observação da comensalidade considera justamente a força de agregação e de coesão do ato de comer juntos (BOUTAUD, 2011).

RP7 acredita que “as pessoas sentam juntas quando têm uma boa relação, sejam colegas de classe ou amigos. Mas [que] isso muda de figura quando elas não são familiarizadas entre si.” Já RP3 sente que faz “uma refeição quando come sozinha e [que] desfruta de uma oportunidade para conversar quando come com um grupo”. “Quem come com amigos tende a comer mais e a falar mais alto”, finaliza RP2.

RP5: “A comida pode fortalecer laços quando é parte de um cenário social e não quando é utilizada meramente como rotina apenas para encher a barriga. Talvez a expectativa pela chegada dos pratos, os cheiros dos alimentos, a satisfação em comer e o contato visual transformem a refeição em uma chance maravilhosa de ter uma conversa relaxante. Além disso, comer é uma atividade privada que envolve somente pessoas íntimas. Desse modo, um convite para uma refeição pode ser interpretado como um convite para socialização e como um símbolo de intimidade.”

A partilha do alimento foi também atrelada ao estreitamento das relações nas refeições em família e em grupo, à criação de memórias afetivas e à possibilidade de compreender o outro durante o ato de comer:

RP7: “Na China, comer é algo muito importante. As pessoas provavelmente têm seus próprios afazeres durante o dia e, assim, o jantar é uma boa oportunidade para se reunir. Na mesa, todos conversam calorosamente, quer estejam com familiares ou entre amigos. Esta é uma boa forma de fortalecer as relações.”

RP4: "Sendo a comida boa ou ruim, é possível agregar uma memória especial estando junto aos amigos."

RP3: "Quando amigos comem juntos, eles podem ter maior compreensão uns dos outros através da conversa e da companhia. Os laços se tornam mais fortes."

Em seus comentários, os estudantes ressaltaram a força de agregação da comensalidade, dialogando diretamente com Montanari (2006) e Soares (2004). Montanari explica que compartilhar a mesa é o primeiro sinal de pertencimento num grupo, seja em família ou em outra comunidade mais abrangente. Soares, por sua vez, revela que a vontade de socializar a florada durante a alimentação em conjunto pode ser mais importante do que a necessidade básica de saciar o apetite, ideia explicitamente ressaltada por RP6:

RP6: "A comida não é a parte mais importante: o que realmente importa na refeição chinesa são a atmosfera e a oportunidade de se reunir."

Newman (2004) chama atenção para os significados simbólicos assumidos pelo ato de comer para a sociedade chinesa. Extrapolando a esfera da sobrevivência básica do corpo humano, a alimentação se alça para a esfera da comunicação (inclusive durante as refeições), servindo também para a manutenção dos grupos sociais, para a expressão de identidade própria e de grupo e ainda para o estabelecimento de conexões com o passado, com o local e com as pessoas:

RP5: "A comida típica da cidade natal vai naturalmente aumentar a saudade de casa e despertar memórias do passado."

RP8: "Falar sobre comida é com certeza uma ótima maneira de iniciar uma conversa. Além disso, os laços são estreitados quando se compartilham dos mesmos hábitos e gostos."

RP2: "A refeição serve como facilitadora da interação entre as pessoas."

RP1: "É muito interessante ensinar os brasileiros a usarem *chopsticks*. Isso nos torna mais próximos."

RP3: "Particularmente quando se come junto a colegas estrangeiros, é preciso agir como anfitrião e introduzir a comida local e também aproveitar a experiência de compartilhar diferentes hábitos."

O romancista Elias Canetti (1992, p. 234 *apud* Fernandes, 1997, p. 13) sintetiza que "tornam-se companheiros [...] os que tomam o pão em comum. Quanto mais as refeições se fazem em companhia, 'mais os comensais se sentem uma família'. O sentar-se à mesa 'equivale praticamente a ser recebido na família'". Moreira (2010, s/p) acrescenta que compartilhar comida com amigos "significa a própria amizade, e também confiança, prazer e gratidão pela partilha". Esses são aspectos da comensalidade ressaltados no arcabouço teórico ocidental sobre gastronomia e alimentação, que não se distanciam do que foi ressaltado por Newman e que pareceram se aplicar também ao grupo analisado, no contexto chinês.

Espaços e padrões de comportamento durante refeições individuais e em grupo

A dimensão vertical de observação da comensalidade convida ao respeito das hierarquias, dos lugares, dos papéis (BOUTAUD, 2011). Para tanto, procurou-se averiguar os espaços físicos das cantinas e os comportamentos individuais ou perante o grupo durante as refeições.

As cantinas da *Shanghai Jiao Tong University* pareciam atrair públicos distintos, especialmente no que dizia respeito a grupos de colegas ou amigos. Em ambas, o número de comensais se mostrava equilibrado entre homens e mulheres, mas a CT2 abrigava mais grupos

de conhecidos, frequentemente compostos por alunos estrangeiros. Ouvia-se maior conversação entre os alunos e a atmosfera do ambiente refletia certa animação. A impressão era de que os comensais interagiam mais, aparentando ter maior intimidade entre si, partilhando, inclusive, mais risos.

Mediante a observação desses públicos, delineou-se uma relação entre as características físicas dos locais e a preferência dos sujeitos de pesquisa. Após escolher e pagar pela comida nos balcões da CT1, o comensal se dirigia às mesas retangulares de cor creme, que comportavam entre 12 e 15 pessoas. As mesas eram dispostas paralelamente aos balcões de atendimento, enfileiradas até a parede de fundo, num grande salão com vários janelões.

De modo distinto, as mesas da CT2 eram quadradas e menores, com 4 lugares, e havia a possibilidade de juntá-las aos pares na área central do salão, o qual comportava aproximadamente 3/5 da capacidade da CT1. Assim, a CT2 tinha um *layout* que promovia a comensalidade em pequenos grupos e o público parecia retroalimentar esse fator, devido à aparente hegemonia de grupos de colegas na ocupação dos assentos. Os sujeitos de pesquisa comiam predominantemente na CT1, um espaço que promovia um comportamento menos interativo.

Percebeu-se que quem comia sozinho geralmente o fazia ora tentando abreviar o momento, mastigando e engolindo o mais rápido possível, ora tentando distrair-se da refeição e do barulho no ambiente, especialmente utilizando o telefone celular. As pessoas que comiam junto a colegas ou amigos pareciam mais alegres, interagindo e conversando, algumas vezes em mandarim, mesmo que houvesse estudantes brasileiros presentes. Um respondente pontuou que o humor interferia na escolha por companhia à mesa:

RP2: "Comer está relacionado com o humor e com a possibilidade de interação. Comer com amigos indica que há necessidade de companhia para conversar, independentemente do tópico discutido. Quando se quer comer só, a pessoa não quer ser incomodada e quer apenas ter uma refeição em silêncio, possivelmente para pensar em algo."

A classificação proporcionada por um respondente permitiu identificar alguns tipos gerais de comportamentos dos comensais das cantinas analisadas:

RP5: "Identifico 6 tipos de comportamento: (1) Pessoas com olhos fixos na comida para evitar qualquer contato visual desconfortável; (2) pessoas como olhos fixos no celular para assistir vídeos ou conversar online; (3) pessoas que olham ao redor enquanto comem; (4) pessoas em grupo que falam alto e alegremente; (5) jovens casais que sentam próximos e fazem contato visual frequentemente; e (6) pessoas que comem rápido e consultam diversas vezes seus relógios."

RP5 continua: "Acredito que [a fixação do olhar no prato ou no celular por parte de quem come sozinho] seja porque a maioria das pessoas considera comer na cantina como uma parte da rotina diária ou como uma pequena pausa antes de recomeçar o trabalho, o que torna a refeição tediosa e, portanto, algo que deve ser acabado rapidamente. Rotina é diferente de um deleite no restaurante ou de um jantar caloroso em casa. [Já] quando se come em grupo, há mudanças sutis porque são acrescidos elementos de atividade social. Compartilhar assuntos interessantes ou até fofocas sobre os professores transformam a refeição rotineira tediosa em cenário social."

Note-se que esse comentário trouxe outro componente à percepção do momento da refeição, que de pausa tediosa ou operação de reabastecimento passaria à atividade social com valor sensorial reconhecido, algo intrinsecamente relacionado à comensalidade e à gastronomia. Outros jovens contribuíram com explicações acerca dos comportamentos percebidos:

RP8: "Algumas pessoas são sociáveis e tendem a estar num grupo porque, dessa forma, podem conversar durante as refeições. Em contrapartida, há estudantes que são tímidos e, de acordo com a cultura tradicional chinesa, uma pessoa educada não deve falar enquanto come."

RP3: "Quando se come sozinho, só é preciso cuidar de si mesmo, sendo menos restritivo, mais livre. Quando um grupo come junto, é preciso cuidar dos sentimentos dos outros."

RP6: "As pessoas nas cantinas comem muito rápido."

RP2: "Quem come só geralmente quer terminar a refeição o mais breve possível. Assim, come mais rápido, pede menos preparações e evita sentar em partes mais movimentadas ou cheias [das cantinas] porque não almeja a possibilidade de interagir com outros."

Moreira (2010) entende que o comensal pode preferir comer depressa devido à renúncia ao prazer de saborear a comida e à exaustão decorrente do excesso de solicitações à atenção, almejando sintetizar ao máximo o momento. Pondera-se aqui que, embora os universitários não dispensassem fazer suas refeições nos horários culturalmente estabelecidos, talvez a pressa para terminar ocorresse devido aos outros afazeres acadêmicos pendentes, pelo pouco tempo disponível e pelo ambiente barulhento em que comiam, sendo este um catalisador.

Quanto à escolha dos lugares às mesas das cantinas, não houve indicativo de subdivisões hierárquicas nos salões das cantinas que refletissem distinções de poder. Todavia, curiosamente, alguns estudantes reportaram a mesma preferência por locais periféricos, sugerindo a tentativa de fugir do barulho pronunciado nas cantinas.

RP8: "Prefiro sentar próximo às janelas, pois a vista é agradável e, às vezes, é menos barulhento."

RP3: "Meus lugares favoritos são aqueles mais vazios, sem pessoas desconhecidas, e próximos à janela."

RP4: "[Gosto de sentar] próximo às janelas."

RP2: "Se eu comer sozinha, prefiro sentar próxima a parede. Se estiver com amigos, não importa onde sentamos."

Esmiuçando sobre a coesão do grupo de sujeitos de pesquisa nas cantinas, os colegas que chegavam juntos não necessariamente tomavam a refeição juntos: cada indivíduo escolhia um balcão de distribuição, fazia o pedido, recebia a bandeja e sentava em seu lugar preferido. Entretanto, caso avistasse alguém com quem já se tivesse criado uma amizade ou camaradagem, o comum era aproximar-se para compartilharem uma mesa.

RP4: "Apesar de ser uma pessoa interativa, às vezes, eu gosto de fazer refeições sozinha."

RP6: "Cantinas universitárias são geralmente extremamente lotadas devido aos preços acessíveis das refeições. Se houver uma mesa vazia numa área menos barulhenta, é onde vou tentar sentar."

RP7: "Se for com um grupo de amigos para a cantina, escolhemos um lugar que tenha poucas pessoas para termos boas condições de bater papo. Se como sozinho, não importa o lugar que escolho."

RP8: "Escolho um lugar quieto, com menos pessoas à mesa. Se houver crianças ou pessoas interessantes, sento próximo a elas. Se houver pessoas conhecidas, sento ao lado delas."

Vale salientar que, embora os respondentes integrassem o mesmo programa de intercâmbio, algumas atividades separavam obrigatoriamente os alunos chineses de seus pares e os subgrupos mantidos por afinidade dentro daquela comunidade específica não necessariamente permaneciam juntos ao longo do dia. O momento da refeição, livre de

compromissos para com o programa, permitia a reunião desses subgrupos às mesas, caso desejassem.

Práticas reprováveis e permitidas à mesa durante refeições nas cantinas

Ainda em observação das hierarquias, dos lugares e dos papéis dos comensais à mesa, a pesquisadora tentou apreender o código cultural chinês apresentado durante suas refeições nas cantinas universitárias.

Percebeu-se que o ritmo no ambiente interno da CT1 era intenso, sobretudo por a cantina possuir salão amplo, vários balcões de serviço de alimentos e servir de passagem para quem ia ao primeiro andar. Portanto, diferentemente da CT2, a agitação na cantina do térreo não se dava majoritariamente devido ao barulho de conversa às mesas, pois havia mais pessoas comendo sozinhas, aparentemente, e maior utilização do celular à mesa, especialmente quando os indivíduos estavam sem seus pares.

Nos questionários, a atmosfera agitada nas cantinas foi alvo de várias críticas, tendo os estudantes ressaltado alguns comportamentos postos como desagradáveis:

RP6: "As pessoas nas cantinas falam muito alto. [Esse é o] comportamento que mais me desagrada."

RP7: "O tom de voz incomoda. Eu não suporto."

RP4: "[À mesa, mantenho] tom de voz moderado, postura ereta."

RP3: "Quando estou em grupo, escolho a comida de que gosto e me comunico num tom de voz médio."

Foi visto que alguns comensais mal olhavam para a comida, focando atenção exclusivamente no telefone. Sobre o assunto, os estudantes alegaram:

RP2: "Quem come só, provavelmente fica quieto usando o celular para mandar mensagens ou assistir telenovelas."

RP3: "Talvez use o celular se estiver comendo só, para bater papo com os amigos, mas não se estiver comendo com outras pessoas."

RP4: "O uso do celular é muito comum [nas refeições]."

RP6: "[Nas cantinas,] todo mundo olha para baixo, para as telas dos celulares. Eles não parecem ligar para as potenciais doenças que esse comportamento pode acarretar."

RP8: "Sugiro que deixemos de lado nossos celulares enquanto comemos junto a outros. Isso não é um bom modo à mesa. O uso do celular diminuiu consideravelmente o tempo de conversação entre as pessoas."

De acordo com dados coletados através dos questionários, o ato de utilizar o celular à mesa enquanto se come em grupo era considerado "rude e desrespeitoso". Apesar disso, havia persistência de tal comportamento entre o grupo de sujeitos.

Na visão de RP6, "o individualismo cresce na China. Acredito que todos fazem suas escolhas próprias". Sua fala reitera tanto uma das características da comensalidade contemporânea assinalada por Garcia (2003, p. 484), que é a "crescente individualização dos rituais alimentares", quanto a hipótese de Davis (2000) de o povo chinês exercer gostos e escolhas individuais após décadas de consumo coletivo restritivo.

Fernandes (1997, p. 8) argumenta que “a realização pessoal, como critério fundamental de conduta e objetivo central da existência, determina, na verdade, uma mudança de ótica em relação ao passado”. Porém, ainda segundo o mesmo autor (1997, p.8), “a comensalidade, desde que constitua, no interior da sociedade, um sistema de comunicação formada na base da intersubjetividade, situa-se num campo de inter-relacionamentos.”

A pesquisadora também se deparou com algumas práticas desencorajadas tanto pelo “padrão global de comportamento ‘adequado’”, mencionado por Pinheiro-Machado (2013, p.179), quanto pela atual etiqueta chinesa⁸. Os seguintes padrões dissonantes foram percebidos nas cantinas: comer muito rápido; mastigar com a boca aberta; fazer barulho ao tomar caldos; comer debruçado sobre a bandeja; levar a boca à borda da bandeja para facilitar a ingestão do alimento; e não conter o arroto à mesa. Esses comportamentos não foram comentados pelo grupo, não se sabe se por não terem sido de fato percebidos, se por terem passado despercebidos pois já seriam norma cultural solidamente estabelecida ou se porque não se desejasse reportá-los ou criticá-los.

RP7: “Em relação ao comportamento dos outros, eu não ligo para o que fazem, pois cada um tem suas escolhas. Não é da minha conta e eu não tenho o direito de querer controlar. Além disso, acredito que os comportamentos alheios não devem afetar minha refeição. Tento ignorá-los.”

Quando chegavam ao prédio das cantinas, os estudantes logo se dirigiam aos balcões da CT1 ou subiam as escadas para entrar na fila única da CT2. Ambas as cantinas não disponibilizavam meios ostensivos para a higienização das mãos antes das refeições, com exceção das pias na área dos banheiros no térreo. Foi possível observar que uma minoria de alunos seguia até o banheiro. Entretanto, alguns comensais carregavam consigo pacotinhos de lenços de papel, utilizando-os para múltiplos propósitos. Quando indagados, os colegas chineses apenas relataram que estavam acostumados a levar consigo seu próprio papel. Não havia papel higiênico nos banheiros, tampouco guardanapos nas cantinas.

Mesmo em um ambiente onde a alimentação era padronizada para todos os estudantes, evidenciaram-se distinções de classe. Era possível perceber sutis diferenças no comportamento de compra, na apropriação de objetos e nos modos à mesa que distinguiram os universitários. Havia preparações mais caras, como o macarrão tipo noodle, por exemplo, que não eram consumidas frequentemente por muitos.

Conforme Fernandes (1997, p.12-13), os “diversos segmentos da população não se alimentam sempre das mesmas coisas, ou, sobretudo, não as tomam de idêntica maneira”, pois as refeições são também utilizadas para expressar posição social. Para ele, os “hábitos da refeição aparecem como um indicador significativo de diferenciações sociais ao longo da história [...] [e os] espaços mais ou menos faustos e as ritualizações apoiadas em objetos apropriados são expressão recorrente de poderio.”

Tal ideia já é largamente examinada na obra do sociólogo alemão Norbert Elias (1994), que defende ainda que as atitudes e os costumes da sociedade são geralmente moldados de cima para baixo (*bubble down*), partindo das elites culturais ou econômicas e depois atingindo o restante da população, de geração em geração, constantemente em atualização para manter as distinções sociais bem marcadas. Também nesse sentido, segue o argumento do estudioso da alimentação Massimo Montanari (2006), quando afirma que todos os aspectos à mesa são

⁸ Alguns detalhes sobre a etiqueta chinesa à mesa podem ser encontrados no artigo *How to Eat in China – Chinese Dining Etiquette*, disponível em: <<http://www.chinahighlights.com/travelguide/chinese-food/dining-etiquette.htm>>. Acesso em: 07 jun. 2021.

instrumentos utilizados para definir e distinguir quem está dentro de quem está fora de acordo com as “boas maneiras”, defendendo que a etiqueta alimentar se transformou num sinal de barreira social e de impossibilidade de quebrá-las.

Sobretudo, o sociólogo Pierre Bourdieu (2015) ressalta que o gosto alimentar e todo o código normativo a ele associado expressam a posição do agente em um espaço social, de constante luta, na qual pesam fortemente a posse de diversos tipos de capitais, principalmente o econômico e o cultural. Esses capitais constituem, juntamente com outros fatores, o *habitus* de cada classe ou fração de classe, nítido nas escolhas e comportamentos alimentares.

O modo como os estudantes falavam, se portavam e se vestiam, junto aos bens de consumo que ostentavam, pareceram trazer pistas sobre as desigualdades existentes na China, especialmente quando os sujeitos de pesquisa eram todos universitários e os alimentos e utensílios, igualmente fornecidos a todos. Tal achado suscita, por si só, um estudo específico, no qual seria necessário um aprofundamento nos aspectos históricos, econômicos e políticos do país.

É preciso também ressaltar a existência de sutis diferenciações em ritualizações, normas e comportamentos de quando se come só para quando se está em grupo. Neste segundo caso, existem regras intrínsecas, às vezes invisíveis e implícitas, para a manutenção da coesão e da posição do grupo (hierarquia, lugar, papel) e para a aceitação do indivíduo enquanto membro do grupo; regras que não precisam ser estritamente atendidas enquanto o indivíduo come sozinho, sem outros olhares (MOREIRA, 2010).

Talvez devido à intercambista não pertencer fundamentalmente ao grupo em sua condição de estudante visitante estrangeira ocidental, o acesso aos códigos culturais necessários à participação se tornou mais distante e inacessível.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Em meio a aproximações culturais nem sempre pacíficas entre ocidente e oriente, um lugar tão distante como a China, constitui, no escopo da alimentação e da comensalidade, um universo de semelhanças que antes se colocava como inesperado. Esse fato não exclui, de modo algum, suas peculiaridades e componentes simbólicos, aos quais possivelmente não tenha sido possível aproximação no curto espaço de tempo e num ambiente regulado e institucionalizado como o de natureza acadêmica.

Tratando dos reconhecimentos, aqueles que são cognoscíveis porque traduzidos em um escopo cultural que os identifica, é interessante destacar que as práticas de comensalidade não pareceram alheias na experiência da intercambista, em sua maioria.

Primeiramente, trate-se a expectativa dos estudantes analisados pela refeição e seus rituais, os quais possuíam um lugar inequívoco na rotina, verdadeiros divisores do tempo, momentos de pausa, descanso, lazer. Por isso, a ligação do comer com a vontade de socializar tão destacada pelos sujeitos de pesquisa. A comida não era apenas a desculpa, era sem dúvida o alimento para repor, mas podendo ser incorporado com pressa e tédio, se a má companhia ou a falta dela não trouxessem um significado social.

A importância da ocasião sobrepôs-se, no discurso dos respondentes, à qualidade da comida, expressando um momento em que as necessidades básicas biológicas já estariam

atendidas, como é visível no tom elogioso ao que é oferecido como alimento e permitindo alguns controles e contenções. A comensalidade entrava, então, quando a comida vinha cimentar relações e fortificar laços, relações de pertencimento familiar, conceitos que demandam uma representação de espaço da alimentação com características específicas. A gastronomia, por sua vez, pressupunha cuidados com o preparo dos alimentos, com o local, com os convidados ou comensais, com sentidos e sentimentos.

A refeição observada se caracterizava como momento idealizado para ser vivenciado em grupo, socializado, não obstante as diretivas educacionais que fazem os jovens viajarem para longe de seus núcleos familiares ou mesmo os processos individualizantes relacionados à alimentação e à vida urbana de modo geral. O destaque dado pelos estudantes ao barulho e ao desconforto gerado pela agitação do espaço denota os requisitos ambientais nos quais o espaço de alimentação não cumpria o objetivo de abrigar a prática ao qual é destinado. Nesse contexto, estar só nas refeições não era mais tão incomum, e o telefone celular à mão simbolizava a conexão com o outro virtual, a companhia para uma socialização de outro nível, consoladora da solidão, do constrangimento ou do tédio.

A partir dos autores trabalhados ao longo do texto, pode-se ponderar que toda essa conduta expressa, para cada indivíduo ou grupo correlato, sistemas de comportamento que funcionam como indicadores para identificação do posicionamento social. A alimentação e todo o seu aparato codificado e revelado na prática são lidos como um texto que atesta o pertencimento ao seu núcleo de origem. Numa escala macro, cultural, é fragmento da identidade alimentar de uma nação.

Foi possível ler, até certo ponto, as codificações visíveis e suspeitar da existência daquelas impenetráveis, por vezes disfarçadas pela não compreensão dos códigos de acesso, que funcionam como uma porta secreta de cada cultura. O vislumbre do desconhecido, contudo, inquieta o pensamento, e a experiência vivida e aqui relatada serviu para instigar o desejo de aproximação, de traduzir alguns desses códigos. Quem sabe, voltar à China e estudar mais.

Ao final, nas narrativas dos estudantes chineses, a pesquisadora localizou inúmeros elementos de identificação com suas próprias vivências universitárias no Brasil. Nesse sentido, cabe refletir ainda, que a oportunidade de imersão, mesmo que curta, em outras culturas, propicia subsídios para compreender melhor o lugar de onde se vem. Talvez, nos elementos de identificação, sejam amplificados aos sentidos aquilo que passa despercebido quando a realidade vivida está naturalizada e cristalizada em processos tornados invisíveis pela rotina.

REFERÊNCIAS

BOFF, L. **Comensalidade: passagem do animal ao humano**. JB online, 14 out. 2012. Disponível em: <https://leonardoboff.wordpress.com/2012/10/15/comensalidade-passagem-do-animao-humano/>. Acesso em: 16 set. 2016.

BOURDIEU, P. **A Distinção: crítica social do julgamento**. Porto Alegre: Editora Zouk, 2015.

BOUTAUD, J. J. Comensalidade: compartilhar a mesa. In: MONTANDON, A. **O livro da hospitalidade: acolhida do estrangeiro na história e nas culturas**. São Paulo: SENAC, 2011.

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

COLLAÇO, J. H. L. Gastronomia: a trajetória de uma construção recente. In: **REUNIÃO BRASILEIRA DE ANTROPOLOGIA**, 29., ago. 2014, Natal. Anais eletrônicos... Disponível em: http://www.2grba.abant.org.br/resources/anais/1/1401745513_ARQUIVO_GastronomiaeCultura.pdf. Acesso em: 05 jun. 2021.

DAVIS, D. **The Consumer Revolution in Urban China**. Editado por Deborah S. Davis. *University of California Press*, 2000. Disponível em: https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=JRSgLrG-_wAC&oi=fnd&pg=PR9&dq=china+feeding+during+cultural+revolution&ots=6C_eAaMBI2&sig=-8RDqX8dL2FnTG4ZQGEIHtJZmX4#v=onepage&q&f=false. Acesso em: 23 nov. 2016.

ELIAS, N. **O Processor Civilizador**. Tradução: Rui Jungman. Edição e Apresentação: Renato Janine Ribeiro. 2 ed. Rio de Janeiro: Jorge Zatar Editor, 1994. 2 v. v.1.

FERNANDES, A. T. Ritualização da Comensalidade. *Sociologia: Revista da Faculdade de Letras do Porto*. v. 7, n. 8, p. 7-30, 1997. Disponível em: <http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/1412.pdf>. Acesso em: 5 set. 2016.

FISCHLER, C. A "McDonaldização" dos costumes. In: FLANDRIN, Jean-Louis; MONTANARI, Massimo (dir.). **História da Alimentação**. 6 ed. São Paulo: Estação Liberdade, 1998. cap. 47.

GARCIA, R. W. D. Reflexos da Globalização na Cultura Alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. *Revista de Nutrição*, Campinas, 16(4): p. 483-492, out./dez., 2003.

ISHIGE, N. **The Dietary Culture of Asia**. *Asia Society*. Tradução: Thomas A. Steele. Transcrição: Stephanie Valera. 2008. Disponível em: <http://asiasociety.org/blog/asia/dietary-culture-asia?page=0,0>. Acesso em: 30 set. 2016.

LI, L.; YIN, L.; SAITO M. Function of Traditional Foods and Food Culture in China. *Japan Agricultural Research Quartely*, v. 38, n. 4, p. 213-220, 2004. Disponível em: https://www.jstage.jst.go.jp/article/jarq/38/4/38_213/article. Acesso em: 10 nov. 2016.

MONTANARI, M. **Food Is Culture**. Translated from the Italian by Albert Sonnenfeld. New York: Columbia University Press, 2006. p. 93-98.

MOREIRA, S. A. Alimentação e Comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. *Ciência e Cultura online*, São Paulo, v. 62, n. 4, out. 2010. Disponível em: http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252010000400009. Acesso em: 16 set. 2016.

NEWMAN, J. M. **Food Culture in China**. *Food Culture around the World*. Greenwood Press: Westport, 2004. Disponível em: https://books.google.com.br/books?hl=pt-BR&lr=&id=Jt6u8RZw51cC&oi=fnd&pg=PR9&dq=food+culture+in+china&ots=MP6Dwl67sk&sig=QoddK3c5_CAIUcovC3HdOdZBYuY#v=onepage&q=food%20culture%20in%20china&f=false. Acesso em: 09 fev. 2017.

OLIVEIRA, S. R. de; PICCININI, V. C. Validade e reflexividade na pesquisa qualitativa. *Cad. EBAPE.BR [online]*. 2009, vol.7, n.1, pp.88-98. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/S1679-39512009000100007>. Acesso em: 26 fev. 2021.

PINHEIRO-MACHADO, R. **China, passado e presente: um guia para compreender a sociedade chinesa**. Porto Alegre: Artes e Ofícios, 2013. 248p.

SOARES, F. C. **Produção Científica sobre Comensalidade no Brasil: estudo documental de teses e dissertações (1997-2011)**. 2014. 106f. Dissertação (Mestrado em Hospitalidade) – Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo.

VERGARA, S. C. **Projetos e Relatórios de Pesquisa em Administração**. 4 ed. São Paulo: Atlas, 2003.

WALEY-COHEN, J. Em Busca do Equilíbrio Perfeito: sabor e gastronomia na China Imperial. In: FREEDMAN, Paul (org.). **A História do Sabor**. São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2009. cap. 3.