

## GASTRONOMIA ASSOCIADA AO LAZER.

## GASTRONOMY ASSOCIATED WITH LEISURE.

<sup>1</sup>MOURA, M.A.; <sup>2</sup>GIELFE, S.E.

<sup>1e2</sup>Departamento de Arquitetura e Urbanismo –Centro Universitário das  
Faculdades Integradas de Ourinhos-UNIFIO/FEMM

### RESUMO

A alimentação tem, obviamente, uma função biológica vital, mas, além disso, sempre teve uma função social. O desenvolvimento da sociedade industrial descobriu na comida e nos hábitos alimentares uma outra característica, a importante função econômica. Trata-se de uma questão difícil com várias relações entre o ser humano e a comida: uma delas vai do biológico ao cultural (função nutritiva e simbólica); outra aos aspectos individuais e psicológicos (sabores e memórias) e aos aspectos coletivos e sociais (a sociabilidade em torno da refeição) da comida. Este artigo pretende mostrar um lado que vem tendo um crescimento surpreendente: a crescente popularidade de um estilo de vida “comer fora” torna-se um hábito.

**Palavras-chave:** Comer fora. Lazer. Gastronomia

### ABSTRACT

Food obviously has a vital biological function, but it has always had a social function. The development of industrial society has discovered in food and eating habits another characteristic, the important economic function. This is a difficult issue with many relationships between human beings and food: one goes from biological to cultural (nutritive and symbolic function); another to the individual and psychological aspects (flavors and memories) and the collective and social aspects (the sociability around the meal) of the food. This article aims to show a side that has been experiencing a surprising growth: the growing popularity of an “eating out” lifestyle becomes a habit.

**Keywords:** Dining Out. Laser. Gastronomy.

### INTRODUÇÃO

O ato de comer deixou de ser apenas nutricional e passou a ser classificado como lazer e entretenimento, restaurantes e centros gastronômicos recebem prêmios e avaliações, sendo também um indicador de status e classe social passando a separar e classificar gostos culinários. A questão é que as pessoas sentem um grande prazer em consumir alimentos em locais públicos. Sair de casa para comer demonstra uma vontade de interagir socialmente antes de significar necessidade de se alimentar. Trata-se de uma forma de o indivíduo se apresentar na sociedade e, por meio da refeição, intermediar suas relações sociais, pois o restaurante é visto como um lugar onde sua imagem é refletida. (HECK, 2004, p.138).

Dados de Burnett (1989) em uma pesquisa sobre atividade de lazer, apontaram que sair de casa para fazer uma refeição, ou convidar amigos para jantar em casa está entre as atividades de lazer mais populares depois de assistir à

televisão. Atualmente a internet vem avançando de uma forma estrondosa, e nela você encontra diversos blogs de gastronomia, indicações de restaurantes, locais avaliados informando a qualidade do local, a gastronomia se tornou uma atividade de conexão e aproximação. Ao mesmo tempo que cresce o número de artigos sobre comida em jornais e revistas especializadas, aumenta a popularidade dos guias que recomendam restaurantes, avaliando os seus mínimos detalhes, a sensibilidade gastronômica do público consumidor de refeições fora de casa começa a ficar muito mais exigente e requintada. (HECK,2004, p.137)

Segundo José Manoel Gonçalves Gândara e Maria Henriqueta (2009) a alimentação humana sempre esteve ligada ao estilo de vida e a cultura do povo. O ato de comer não está ligado somente às necessidades fisiológicas, a comida cria memórias afetivas, cria laços, sendo presença constante nos momentos de encontros sociais, festas de família, festas religiosas entre outros.

Em uma pesquisa dos sociólogos Warde e Martens (2000) realizada na Grã-Bretanha entre as conclusões dos autores eles apontam o aspecto ligado à sensação de prazer e gratificação que os entrevistados declaram sentir ao fazer uma refeição fora de casa.

Ainda segundo Marina de Camargo Heck (2004) os restaurantes vão além da apresentação de estilos de vida da aristocracia aos seus frequentadores, e os apelos para “comer fora” são muito variados. As pessoas podem sair de casa para comer, buscando um ambiente familiar e caseiro (“sair de casa e se sentir em casa”), como a promessa do McDonald’s de divertir a família unida, em um ambiente circense, sem álcool e com uma comida sem surpresas. Outros preferem procurar um ambiente exótico, onde os frequentadores são transportados a um outro país e vivem por algumas horas as sensações de displacement (deslocamento), degustando alimentos diferentes dos usuais, temperados com especiarias estrangeiras.

Segundo Janine Helfst (2003) realizar uma refeição fora do lar, tornou-se um hábito difundido, gerando novas interpretações, que expressas na ação social, organizam as escolhas alimentares assim como determinam apropriações e usos de espaço. Da mesma forma que comer em casa, comer fora não é uma experiência equivalente para as pessoas que se encontram consumindo refeições na praça de alimentação. Um primeiro diferencial são as motivações que levam a esses espaços e que podem ser resumidas basicamente em necessidade e lazer.

## METODOLOGIA

O presente estudo é uma revisão de literatura realizado através de pesquisas em livros, artigos, dissertações e teses sobre o tema proposto. Somando a essa coletânea foram consultados sites de internet e textos dissertativos. Além disso, foram efetuadas visitas técnicas e relatório fotográfico.

## DESENVOLVIMENTO

Atualmente, a sociedade tem mostrado um interesse social e cultural em relação a comida e o ritual da refeição. É claro que a comida possui sua função primordial biológica, mas isso vai além, tendo consolidado também uma função social de lazer.

De acordo com algumas fontes, nas sociedades mais desenvolvidas, das cinco refeições recomendadas, duas ou três são compradas e consumidas fora de casa, com o passar dos anos a rotina foi mudando e a maioria da população que trabalha fora não tem tempo para fazer todas as refeições em casa, portanto, com essa grande quantidade de pessoas comendo fora, surgiu uma variedade enorme de restaurante e serviços relacionados a comida, desde os famosos fast food até alta gastronomia.

**Figura 1** – Pessoas em Bares e Restaurantes



Figura 2 – Pessoas felizes comendo fora



Observamos então a importância da comida e da refeição na vida de um ser humano, não só pela função biológica, mas, também pela função social que ela agrega, desde a revolução industrial o hábito de comer fora vem crescendo de uma forma avassaladora no Brasil, além da praticidade de comer na rua, a alimentação fora de casa vem construindo hábitos sociais e psicológicos na sociedade, mostrando prazeres e conhecimento de culturas diferentes.

Figura 5 – Reportagem Metropoint

08
metroeconomia
 www.metropoint.com  
SEGUNDA-FEIRA, 13 DE DEZEMBRO DE 2010

## Crescem gastos com comida pronta e com restaurantes

**Comer fora já responde por 30% das despesas com alimentação**

Com o crescimento da economia e a falta de tempo, o brasileiro gasta cada vez mais com alimentação fora de casa. Hoje, 30% das despesas dos brasileiros com alimentação são gastos em restaurantes ou com comida pronta. Em 2002, a porcentagem era de 24%.

Com o aumento, o Brasil já está entre os cinco países que mais gastam com refeições fora de casa, atrás apenas de EUA, Portugal, Reino Unido e Espanha. O gasto dos brasileiros para comer fora ou comprar comida pronta já supera o de consumidores de países desenvolvidos como França, Alemanha e Itália.

Os dados foram revelados pelo estudo Alimentação Fora do Lar, da GS&MD, que ouviu 1.224 pessoas no Rio de Janeiro, São Paulo, Porto Alegre e Recife. O levantamento mostra

84%

dos entrevistados dizem comprar alimentos prontos para consumo em supermercados, padarias ou restaurantes.

que, durante a semana, a principal refeição fora de casa é o almoço; 68% dizem comer fora entre segunda e sexta. Nos finais de semana, a situação se inverte: 44% dos entrevistados afirmam jantar em bares ou restaurantes aos sábados e domingos. Entre segunda e sexta-feira, o número cai para 15%.

O estudo mostra, ainda, que 18% tomam café da manhã em estabelecimentos comerciais entre segunda e sexta, ante 5% no fim de semana. **WZM**



► Pizza é o prato preferido de quem pede alimentos por delivery, em segundo lugar está a comida chinesa

Segundo uma pesquisa da GS&MD sobre alimentação fora de casa mostrou que 84% dos 1.224 entrevistados está se alimentando fora da sua residência ou consumindo produtos prontos de supermercados. Com esse aumento, o Brasil chega a quinta posição dos países que mais gastam com refeições fora de casa, atrás apenas dos Estados Unidos, Portugal, Reino Unido e Espanha.

Foram realizadas duas visitas técnicas na cidade de São Paulo-SP para melhor compreensão da relação comida/lazer, a primeira foi no mercado municipal de São Paulo e a outra foi no Eatly também em São Paulo, são dois lugares muito distintos porém com algumas coisas em comum, uma delas é a relação de lazer associada a comida, no Mercado Municipal além de vender muitos produtos diversificados, existe a tradição do pão com mortadela que é uma característica do local, a maioria das pessoas vão lá para comer o famoso sanduiche, todas as barracas dispõem de degustação grátis e nos restaurantes acontecem apresentações musicais, existem muitos turistas, sendo assim a troca de experiência que o local proporciona é fantástica, percebi que a maioria das pessoas não estão lá para comprar, e sim para conhecer, e trocar experiências.

O Eatly é um mercado que também possui bares e restaurantes no mesmo ambiente, ele é dividido em três pavimentos sendo o térreo a parte de mercado e cafeteria, no segundo pavimento ficam dispostos os restaurantes, uma adega e uma sala especial projetada para cursos na área de alimentos, e o ultimo pavimento fica o bar restaurante onde são produzidas cervejas artesanamente, o Eatly é um lugar rico em conhecimentos gastronômicos, e cultural visto que a sua logo traz “um pedaço da Itália no Brasil”, as pessoas vão para aprender mais sobre uma cultura diferente, de gostos e sabores, vão por curiosidade, e para degustar produtos que não existem no Brasil, é um lugar extremamente sofisticado sendo possível perceber a classe social dos frequentadores, o Eatly, além de tudo possui uma arquitetura moderna e integradora, sendo feito todo de estrutura metálica e vidro conectando a parte nobre de São Paulo com o ambiente.



Figura 3 – Mercado Municipal de São Paulo



Figura 4 – Pessoas comendo no Mercado de São Paulo



**Figura 5 – Eataly São Paulo**



## **CONCLUSÃO**

Considerando os aspectos citados acima é possível identificar que existem inúmeros motivos que levam as pessoas a fazerem refeições fora de casa. Realizar uma refeição e classificá-la, depende primeiramente do tipo de alimentação que será empreendida e por qual motivo as pessoas estão se dirigindo a determinados lugares para fazerem suas refeições, vimos aqui que existem inúmeros motivos para que isso aconteça, seja ele biológico, social ou pelo simples lazer, a gastronomia, o alimento e o lazer construíram um novo olhar no ato de realizar uma refeição.

## **REFERÊNCIAS**

HECK, M. C. **Comer como atividade de lazer**, 2004. p. 136-146.

COLLAÇO, J. H. L. **Um olhar antropológico sobre o hábito de comer fora**, 2003. p. 171-193.

**Comer fora já corresponde a 30% das despesas com alimentação.** Disponível em: <[www.canalcolibri.blogspot.com](http://www.canalcolibri.blogspot.com)>. Acesso em 31 de Agosto de 2019.

**A importância da gastronomia como patrimônio cultural.** Disponível em: <[www.banquetemaconico.com.br](http://www.banquetemaconico.com.br)>. Acesso em 31 de agosto de 2019.

**Gastronomia- Patrimônio à mesa.** Disponível em: <[www.ipea.gov.br](http://www.ipea.gov.br)>. Acesso em 20 de Agosto de 2019.

WARDE, A.; MARTENS, L. **Eating out**, 2000. Cambridge.

GASTRONOMIA SOCIAL E GASTROMOTIVA. **Comida que transforma vidas.** Disponível em <[www.alimentacaoemfoco.org.br](http://www.alimentacaoemfoco.org.br)>. Acesso em 20 de agosto de 2019.