

4

Sobremesa

*Com açúcar, com afeto
Fiz seu doce predileto
Pra você parar em casa*
Chico Buarque, *Com açúcar, com afeto*

A sobremesa é um caso especial, é a doçura que não poderia faltar em uma refeição completa – que neste texto se encontra composta pela Entrada, Prato Principal, Acompanhamentos, Sobremesa e Cafezinho.

Este sabor adocicado traz à tona aqueles sentimentos especiais de infância, que estão num cheiro de bolo ou de um doce feito por alguém especial. O doce está sempre ligado aos momentos de prazer e nas analogias com doces são formadas expressões e maneiras de se elogiar alguém.

São sentimentos de afetividade, de doçura, que nos ligam a momentos felizes, confortáveis, lembranças boas de amigos e familiares, festas e outras comemorações, datas especiais, nas casas daqueles de quem gostamos. São quase que “poções mágicas, que mudam o estado de espírito das pessoas⁷²”.

A ousadia deste menu propõe trazer um pedaço de bolo - doce que representa o hábito de visitar pessoas que gostamos, fazer amizades, festas, “uma delegação mais legítima na plenitude simbólica da doçura⁷³”, para fora de casa com a finalidade de saber o sabor que pode causar esta mistura do doce das lembranças dos momentos em nossas casas com o salgado da poeira, do barulho e da movimentação das ruas. Como seria “adoçar a boca depois de salgar o estômago⁷⁴”.

Será mesmo que não é possível proporcionar ao nosso comensal uma possibilidade de misturar ambos os ambientes, de forma que a rua possa, de alguma maneira, proporcionar ao menos algumas das situações agradáveis dos

⁷² BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme. *A Fisiologia do Gosto*, São Paulo, Companhia das Letras, 1995, p. 333.

⁷³ CASCUDO, Câmara. *História da Alimentação no Brasil* (Volume I e II), São Paulo, Cia. Ed. Nacional, 1983, p. 333.

⁷⁴ Idem, p. 340

momentos de docilidade da casa?

Mesmo com toda esta manifestação da vontade de agradar ao comensal, sabemos que a mistura dos ambientes da casa e da rua podem ser fonte de prazer, mas, podem, igualmente, causar sensações desagradáveis.

A dose do tempero, que pode dar um gosto especial à refeição, se passa do ponto, é de um amargor tal que pode provocar sensações de nojo e repúdio ao prato servido. “Indo do simples desagradável até o desgosto repugnante capaz de provocar mal-estar⁷⁵”.

O sucesso de uma receita está no “tanto certo” de cada ingrediente, no cuidado para não passar do ponto, para não salgar ou adoçar demais as sensações, não amargar o paladar, não queimar a refeição que nos convida ao prazer.

O tema musical “Com açúcar, com afeto”, de Chico Buarque conta a história de alguém que torce para que seu amor se esqueça das andanças pelas ruas e perceba que não há nada melhor que estar em casa. A conquista deste objetivo é atribuída ao doce predileto de quem se ama. Ao provar a sobremesa, se sentirá agradar o coração, não haverá como dizer não a quem está de braços abertos pra você⁷⁶.

Trocando em miúdos...

4.1.

Casa e Rua

Escolhi delimitar teoricamente o espaço do centro da cidade através da estrutura da relação entre a *casa* e a *rua* formulada pelo antropólogo Roberto DaMatta, onde a rua é vista de forma impessoalizada, enquanto a relação com o mundo da casa é tida como pessoalizada.

No universo da *casa* e da *rua*, espaços que não cabem em si, já que produzem reflexões sociológicas que escapam de seu espaço físico, é encontrada

⁷⁵ POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da Alimentação*. Florianópolis, Editora da UFSC, 2006, p. 104.

⁷⁶ Trecho inspirado na letra da música “Com açúcar, com afeto”, de Chico Buarque.

uma estrutura social complementar onde a casa estaria dotada de valores culturais, pessoais, enquanto a rua estaria dotada de relações impessoais, de competição e anonimato.

Em outras palavras, enquanto a casa faz parte do universo relacional que nos aproxima das relações mais confortáveis como nossa família e nossos valores, a rua nos atravessa com desafios, com o mundo impessoal do trabalho, das normas e das regras.

A diferença de atitudes que as pessoas/indivíduos⁷⁷ tomam quando estão nestes dois ambientes me interessa bastante, já que em cada um destes dois lugares uma mesma pessoa pode revelar posturas distintas. Nesse sentido, a pesquisa de campo sendo realizada em um local identificado como ambiente de trabalho e, portanto, da rua, revelaria traços específicos do sujeito para aquele local.

Por que será que isso acontece? Segundo Roberto DaMatta, a estrutura da casa e da rua são complementares e, portanto, apesar de as pessoas se comportarem de maneiras diferentes em cada um dos ambientes, são essas variáveis que definem cada um, não apenas uma variável ou outra:

Quando digo então que ‘casa’ e ‘rua’ são categorias sociológicas para os brasileiros, estou afirmando que, entre nós, estas palavras não designam simplesmente espaços geográficos ou coisas físicas comensuráveis, mas acima de tudo entidades morais, esferas de ação social, províncias éticas dotadas de positividade, domínios culturais institucionalizados, e, por causa disso, capazes de despertar emoções, reações, leis, orações, músicas e imagens esteticamente emolduradas e inspiradas⁷⁸.

Para enfatizar o modo como as pessoas costumam agir na rua, é preciso entender a diferença através das atitudes reveladas quando se está em casa. Não seria possível entender como alguém reage a situações na *rua* se não houvesse um local distinto onde ficasse clara a diferença, no caso, a *casa*.

Enquanto a casa enfoca o lado *pessoa* de cada um, a rua tende a enfatizar o lado *indivíduo*. Em casa, estamos confortavelmente reconhecidos por nossos familiares e amigos, enquanto na rua somos apenas um a mais, que transita por

⁷⁷ O termo pessoa/indivíduo é recorrente nos textos de DaMatta e revela a possibilidade de ora alguém se tornar pessoa, dotada de reconhecimento pessoal, ora se tornar indivíduo, tendo que respeitar regras universais e se tornando apenas “mais um na multidão”.

⁷⁸ DAMATTA, Roberto. *A Casa e a Rua*. Rio de Janeiro: Rocco, 1997, p. 15.

ruas movimentadas, tendo de obedecer a regras que nos surgem pelo caminho, desde as mais simples como placas até as mais sofisticadas como códigos velados de respeito⁷⁹.

Este anonimato da rua - que assusta, pois ficamos todos iguais, como se saíssemos de casa com nossas roupas e, assim que pisássemos na rua, esta roupa se transformasse em uniforme, sem diferenciação a olho nu - faz parte de nossa rotina. Esse processo de sairmos de casa para enfrentarmos “a selva das ruas” é um processo de todo o dia, ou, pelo menos, de segunda à sexta-feira para a maioria dos trabalhadores. Assim, saímos de uma lógica, a da casa, e seguimos para outra, da rua, apenas com o abrir de uma porta.

Na rua, a diminuição do tempo e a individualização das refeições não parecem assustar, enquanto em casa uma das demonstrações de união da família está no hábito de comerem juntos à mesa, compartilhando da mesma comida. Ou seja, a possibilidade de individualização do prato é bem menor, fica restrita, por exemplo, à maneira como se mistura a comida no prato: Joãozinho gosta do feijão em cima do arroz, enquanto Maria prefere o feijão ao lado do arroz. Mas todos comem o mesmo tipo de comida. Não é feita uma massa para Maria, um churrasco para João, frutos do mar para outro membro da família e assim por diante.

Uma das entrevistadas deixou transparecer as diferenças entre comer em casa e na rua. “Olha, vou falar uma coisa que parece besteira, mas ninguém faz uma beterraba com a da minha mãe”.

Para mim, não há muita diferença entre as beterrabas que já experimentei. Mas o que o depoimento expressa é um envolvimento com a comida que transparece a afetividade e o caráter sentimental que envolve o preparo do alimento. O sabor das coisas não está apenas nelas, mas em todas as etapas que remetem àquele sabor.

As beterrabas representam a casa, associada ao “ambiente de amor e carinho, a que a excelência da cozinha [dá] toques de festa permanente⁸⁰”.

⁷⁹ A estrutura da *casa* e da *rua* não é, no entanto, algo rígido, fixo. Há tanto a possibilidade de serem encontradas características tidas como da rua no ambiente da casa quanto características da casa no ambiente da rua. Para DaMatta, além de a *casa* e a *rua* se complementarem, elas se envolvem e se misturam, conforme explicarei posteriormente.

⁸⁰ QUEIROZ, Maria José de. *A Literatura e o gozo impuro da comida*. Rio de Janeiro, Topbooks, 1994, p. 281.

Ao mesmo tempo, a maioria dos entrevistados revelou que costuma ir sempre aos mesmos restaurantes e que preferem isto pois já conheciam a qualidade da comida, o ambiente, os funcionários, etc. Isso demonstra que a criação de um grau de intimidade com o ambiente traz sensação de conforto mesmo quando se está na rua, local impessoal e freqüentado por desconhecidos. Dessa maneira, “muitas combinações do moderno e do tradicional podem ser encontradas nos cenários sociais concretos⁸¹”.

Se pensarmos na rua como o “lado moderno da sociedade”, esta nova conformação de restaurante bem se encaixaria, pois admite, no caso das refeições feitas na hora do almoço, a possibilidade de interação na hora da refeição com pessoas que não estão no grupo de intimidade dos comensais; permite trajes impessoais que não utilizamos quando estamos fazendo refeições em casa, temas que não são abordados em “ambientes familiares”, novas misturas de alimentos, enfim combinações distintas daqueles que aprendemos com as maneiras de estar à mesa quando estamos em família.

Mas, ainda assim, não há uma linha que delimita as relações de casa e de rua de maneira bem definida. Como vimos em depoimento e descrição dos ambientes dos restaurantes a quilo do centro do Rio de Janeiro, o “lado tradicional” da sociedade, retratado pela figura da casa insiste em aparecer em ocasiões como confiança com o local freqüentado, grau de intimidade com os funcionários, etc.

O lado tradicional de produzir conforto diante de situações impessoais não foge à regra durante o almoço. Mesmo que esta conformação de restaurante não tenha existido sempre, o que se vê é uma maneira de se adaptar características de encurtamento de tempo de comer, pratos já prontos para serem servidos pelo próprio indivíduo e pesagem da comida com situações de maior interação do cliente com o local.

Quando Giddens⁸² enfatiza que “a tradição não é inteiramente estática, porque ela tem que ser reinventada a cada nova geração conforme assume sua herança social dos precedentes”, bem encaixados estariam nesta definição os depoimentos que traduzem estas relações de conforto mesmo fora de casa. Como as relações com o que se entende como sendo tradicional são relações

⁸¹ GIDDENS. Anthony. *As conseqüências da modernidade*. São Paulo, UNESP, 1991, p. 43.

⁸² GIDDENS. Anthony. *As conseqüências da modernidade*. São Paulo, UNESP, 1991, p.44.

“reformadas e examinadas⁸³”, elas podem surgir em locais novos, sob novas conformações do que seria o tradicional.

Portanto, não podemos dizer que há uma oposição severa entre as duas estruturas da casa e da rua. Pelo contrário, a possibilidade de interação entre ambas torna mais rica a interpretação destes locais.

Há tanto marcas de impessoalidade, como as idéias acerca de “tempo”, quanto marcas de pessoalidade, como a intimidade com o restaurante, a preocupação com não incomodar os clientes na hora em que estão realizando uma refeição.

4.2.

Desfeita

Em todos os restaurantes em que fiz minha pesquisa não poderia deixar de compartilhar da comida oferecida pelo local, portanto almoçava em todos eles. Isso porque seria uma desfeita pesquisar o local sem provar da comida que eles serviam.

Faz parte do apreço que as pessoas têm por você compartilhar a comida que oferecem. Para a minha entrada nos locais seria um tanto estranho que entrevistasse os funcionários, gerentes e clientes sem partilhar da razão pela qual todos estão ali: a comida.

Nas nossas casas, aqueles que são bem vindos partilham do ritual de estar à mesa, é uma demonstração dos laços que a família tem com outras pessoas que, a partir de um convite para compartilhar uma refeição, deixam de ser estranhos e passa a ser “pessoas de casa”.

A imediata percepção de todos de que eu havia almoçado no local já deixava a todos mais confortáveis e em alguns restaurantes minhas refeições viraram cortesias, uma forma de me agradar e mostrar a hospitalidade do local com alguém interessado em pesquisá-lo.

“A hora da refeição é sagrada, ninguém gosta de ser incomodado”. Segundo a gerente de um dos restaurantes, seus clientes se sentiam um pouco

⁸³ Idem, p. 45.

donos do local e não gostavam de interferências. Esta é mais uma razão para que eu sentisse que deveria participar do ritual de almoçar em todos os locais da pesquisa, juntamente com todos que estavam no local. Apesar de desconhecidos, a interação de “comer a mesma comida” gerava uma identificação maior:

Não é exagero dizer que o ritual é mais para a sociedade do que as palavras são para o pensamento (...) é impossível ter relações sociais sem atos simbólicos⁸⁴.

4.3.

Comida de casa, comida de rua

A categoria de nojo também é um acompanhamento que chama atenção. Principalmente quando entrevistados diziam evitar comer alguns pratos na rua.

As saladas eram um exemplo comum de prato que “não se deve comer na rua”. Mas a definição desses pratos era um tanto aleatória, já que outros pratos também foram citados:

“Pra te falar a verdade eu nem como feijão na rua, eu evito ao máximo”, segundo uma jovem de 22 anos que foi atraída para o restaurante porque era dia de bobó de camarão.

Mas, neste mesmo restaurante, duas mesas depois da jovem que comia um bobó de camarão, duas mulheres relataram não ter coragem de comer este mesmo prato na rua e que esta era uma “comida para se comer em casa”.

Há pratos que não se encaixam com o ambiente da rua. Definir que pratos são esses não é tarefa simples, pois o que conta na hora de escolher o que se deve comer em casa e o que se deve comer na rua faz parte de uma escolha bastante subjetiva.

Um das razões que influenciava as escolhas dos pratos corretos para cada ambiente se revelava à medida que as histórias de família iam surgindo nos depoimentos.

Aquelas comidas que lembram uma refeição onde os laços entre os que dividem a mesa são afetivos, como amigos e familiares, quando surgem no

⁸⁴ DOUGLAS, Mary. *Pureza e Perigo*. São Paulo, Perspectiva, 1976, p. 80.

ambiente informal e impessoal dos restaurantes a quilo, parecem estar fora de lugar, já que não estão acompanhadas do ritual que a referente comida traz de dividir a mesa com aqueles “que são de casa”:

“A macarronada da minha mãe ninguém faz igual, porque tem um gosto, tem um sabor que em restaurante não tem. O que muda mesmo é o gosto da comida, a comida, o carinho de comida, às vezes eu mesma faço, minha mãe faz, meu irmão também faz, então é diferente, cada um tem um jeito diferente”, enfatiza uma mulher, 34 anos.

Em outras palavras, as comidas que fazem parte da história familiar dos entrevistados estavam desconexas quando apresentadas nos *displays* dos *buffês* dos restaurantes a quilo, seja por fazerem parte de representações da figura da casa ou por avisos de familiares e amigos de que “aquilo não se deve comer na rua”.

E, ainda, quanto à sensação de estranhamento ou até mesmo de demonstrações de nojo em relação a alguns pratos servidos quando se está fora de casa, elas também estão associadas ao descontrole no preparo do mesmo. Em casa, há um conforto da procedência, da maneira de preparo além, também, do sentimento envolvido nas etapas que envolvem o alimento.

Segundo Mary Douglas, os “rótulos⁸⁵”, foram sistemas criados para classificar as coisas e bem dividir aquilo que pode e não pode fazer – neste caso, comer – em determinadas situações. A partir de uma divisão daquilo que é apropriado comer em cada ambiente, sustentam-se os rituais de confiança em torno de certos pratos, já que eles só podem ser feitos e servidos no ambiente da casa e “liberam-se” outros pratos para o ambiente da rua, o que manteria uma estabilidade no ritual da alimentação; um “mundo estável”, onde cada local tem suas especificidades em relação ao ritual da alimentação e assim as duas maneiras de comer, tanto em casa quanto na rua, se mantêm operantes e com suas reais importâncias. Em outras palavras, há um sistema de compensação, onde não se permite comer de tudo na rua e assim se mantém a importância do ritual diferenciado que se tem em casa.

⁸⁵ DOUGLAS, Mary. *Pureza e Perigo*. São Paulo, Perspectiva, 1976, p. 51.

4.4.

Misturas permitidas

Apesar de produzir estranhamento que algumas comidas de se comer em casa estejam dispostas em *displays* de restaurantes a quilo, a mistura de alimentos que normalmente não são feitos para comer junto não causava má impressão às pessoas. A possibilidade de fazer um prato individual onde a mistura de comidas se dava de forma aleatória, ou seja, sem pré-definições de quais tipos de comidas poderiam estar acompanhadas de outras, não causava estranheza.

Isto mostra que o que se entende como estranho ou “poluído”⁸⁶ “tem a ver com cada contexto [e que] nossas idéias de sujeira também sustentam sistemas simbólicos e que a diferença entre o comportamento da poluição em uma parte do mundo e em outra é somente uma questão de detalhe”⁸⁷.

A possibilidade de misturar arroz com feijão e comidas como massas, sushi, pastéis, esfirras – comidas que convencionalmente não são servidas juntas – num único prato não produz sensação de nojo. Esta possibilidade é possível pois, segundo Douglas mesmo “dentro de uma estrutura [funcionam] (...) rituais de separação”⁸⁸ que promovem esta divisão do que se pode misturar em casa e do que se pode misturar na rua, sem que com isso cause alguma estranheza.

A individualização do prato que fazemos em restaurantes a quilo “liberta” o comensal de convenções tradicionais que limitam quais comidas combinam entre si:

*Diferentemente do contexto familiar, no qual as decisões alimentares são em grande parte delegadas à dona de casa, no restaurante de auto-serviço (self-service) o comedor constrói individualmente sua escolha a partir de uma oferta mais ou menos aberta. Para responder aos pedidos de uma clientela diversificada, os profissionais da produção de refeições criam universos de ofertas múltiplos, nos quais a liberdade de escolha para o cliente é ampla*⁸⁹.

O que pode e o que não pode misturar no prato? Se “ao examinarmos crenças de poluição descobrimos que os tipos de contactos tidos como perigosos

⁸⁶ Termo utilizado por Mary Douglas para classificar aquilo que está desconexo, fora de lugar no sistema simbólico de cada sociedade.

⁸⁷ DOUGLAS, Mary. *Pureza e Perigo*. São Paulo, Perspectiva, 1976, p. 49.

⁸⁸ Idem, p. 57.

⁸⁹ POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da Alimentação*. Florianópolis, Editora da UFSC, 2006, p. 58.

também carregam carga simbólica. Este é o nível mais interessante no qual as idéias de poluição se relacionam com a vida social⁹⁰”.

Assim, a mistura bem-vinda dos restaurantes representa a maior mobilidade das ruas, enquanto as combinações previsíveis das comidas de casa representam a manutenção da estrutura familiar. Dessa forma, as duas alternativas se equilibram, reforçando as características da *casa* e da *rua*.

Nesse sentido, enquanto sentimentos da casa penetram os restaurantes a quilo formas peculiares da rua se apresentam também sob suas estruturas. Em outras palavras, estas misturas individuais e não convencionais para os pratos que são feitos e compartilhados em casa são comumente formadas e consumidas nas mesas dos restaurantes a quilo do centro da cidade.

4.5.

Repetir o prato

Vi poucas pessoas repetindo comida, atitude comum de se fazer quando estamos em casa ou em restaurantes onde a comida fica exposta em nossas mesas em travessas. Aprendemos que é mais educado não enchermos muito um prato de comida e repetir conforme se queira.

“Minha mãe sempre me ensinou que não devemos fazer um prato muito cheio, que isso é falta de educação. É melhor repetir várias vezes a fazer aquele ‘pratão de peão’”, disse uma mulher durante entrevista.

Mas, no caso das refeições em restaurantes a quilo, a quantidade satisfatória é colocada de uma só vez prato. A refeição torna-se simplificada em um prato único. Por esta razão, a regra de etiqueta da casa, de comer aos poucos, não se encaixa na construção do prato do comedor na hora do almoço.

Esta “simplificação dos almoços é um fenômeno que se inscreve nos modos de vida urbana⁹¹” e deixa para traz algumas convenções em nome de regras aplicadas ao cotidiano de trabalho nos grandes centros urbanos.

Os códigos de etiqueta à mesa que estão implícitos “desde segurar faca e

⁹⁰ DOUGLAS, Mary. *Pureza e Perigo*. São Paulo, Perspectiva, 1976, p. 57.

⁹¹ POULAIN, Jean-Pierre. *Sociologias da Alimentação*. Florianópolis, Editora da UFSC, 2006, p. 74.

garfo, até os temas convenientes de ser falar à mesa⁹²” perdem espaço para a lógica do tempo, do centro da cidade carioca e da hora do almoço. Como consequência, as boas maneiras são “subvertidas” por uma lógica distinta, a do ritual do almoço no contexto do horário de trabalho nos centros urbanos.

Em resumo, por mais que algumas semelhanças entre gestos que realizamos dentro de casa no que se refere aos hábitos alimentares sejam identificados no ambiente da rua, a falta de tempo, já que “vive-se hoje sobre a batuta da pressa⁹³”, interrompe a realização completa de códigos identificados nas refeições de esfera doméstica. Há limites para a aparição de características de personalidade nos espaços urbanos, entre eles cabe ressaltar que repetir o prato é algo incoerente com a lógica das ruas enquanto é prática comum nos lares brasileiros.

4.6.

A rua entrando pela porta da frente

O ritual diferenciado da comida de casa e comida de rua, as companhias, horários e sentimentos também se invertem quando a rua entra pela porta da frente das casas. Isto porque depoimentos revelaram que “a alimentação fora de casa desempenha um papel decisivo nas modificações alimentares da esfera doméstica⁹⁴”.

Fatores como trabalho feminino, a urbanização, a pressão sobre os empregos do tempo que transformam os modos de vida foram citados como justificativas para transformações nas refeições dentro do ambiente doméstico.

Jovens que comem sozinhos em seus quartos, comidas compradas prontas ou pré-prontas, horários distintos que os familiares chegam aos seus lares também serviram como exemplos de ações que transformam as maneiras de alimentação cotidiana:

⁹² SIMMEL, Georg. Sociologia da Refeição. I In: *Estudos Históricos: Alimentação* n.º 33, Rio de Janeiro, Fundação Getúlio Vargas, 2004, p. 162.

⁹³ QUEIROZ, Maria José de. *A Cozinha e a Comida: Iniciação à arte de comer*. Rio de Janeiro, Forense-Universitária, 1988, p. 164.

⁹⁴ POULAIN, J.P. op cit., p. 56.

Se antes os membros da família se sentavam regularmente à mesa, partilhando um momento comum, hoje, cada um tende a coordenar seu tempo em função de suas próprias atividades. Há uma deslocalização do ato de comer. A instituição refeição se concentrava em lugares fixos (copa ou cozinha); as novas modalidades alimentares favorecem a mobilidade (restaurantes, cafés, cantinas, automóvel, etc. O ritmo da alimentação é pautado pelas exigências da sociedade. A instituição refeição se desestrutura, se fragmenta⁹⁵.

Para Henrique Carneiro, em alguns lares já não são realizadas mais “refeições em família⁹⁶”. Ainda segundo o autor, “há uma nova relação com os horários e os rituais da comida⁹⁷” que fazem com que o grupo familiar se transforme em indivíduos com horários e modos de se alimentar distintos. A comunhão de todos à mesa já não se encaixa na estrutura da vida cotidiana de cada um dos membros de uma família.

Fatores definidores do ambiente da rua como a pressa e horários individualizados para realização de tarefas tornam-se visíveis também no ambiente da casa. É nesse sentido que membros de uma mesma família cogitam a possibilidade de já não mais interagir em alguns rituais, como o da refeição. Na voz dos entrevistados ficou evidente que, para alguns deles, a comunhão possível através de ações que impliquem na união familiar não têm mais valor simbólico.

No caso das refeições familiares em conjunto, elas ficam subsumidas pela lógica do tempo particular de cada um dos indivíduos de uma família. Ou seja, não é mais visto como um “compromisso familiar” o ato de comer juntos e de ter estabelecido horários, pratos e locais determinados para este momento de comensalidade.

⁹⁵ ORTIZ, Renato. *Mundialização e Cultura*. São Paulo, Editora Brasiliense, 1994, p. 85.

⁹⁶ CARNEIRO, Henrique. *Comida e Sociedade – Uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003, p. 19.

⁹⁷ Idem, p. 19.