

**UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI
PROGRAMA DE MESTRADO EM HOSPITALIDADE**

**DO FOGÃO A LENHA AO MICROONDAS:
uma incursão pela comensalidade de três gerações de
famílias paulistanas**

LUIZ GONZAGA ASSUMPÇÃO CARVALHO

**SÃO PAULO
2004**

**UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI
PROGRAMA DE MESTRADO EM HOSPITALIDADE**

**DO FOGÃO A LENHA AO MICROONDAS:
uma incursão pela comensalidade de três gerações de
famílias paulistanas**

LUIZ GONZAGA ASSUMPÇÃO CARVALHO

Dissertação de Mestrado apresentada à Banca Examinadora da Universidade Anhembi Morumbi, como exigência para a obtenção de título de Mestre em Hospitalidade, sob a orientação da Prof.^a Dr.^a Sênia Bastos.

**SÃO PAULO
2004**

EPÍGRAFE

Comer é bem mais que comer

Michel de Certeau

DEDICATÓRIA

Ao Felipe, meu filho de quatro anos, a quem pedi “emprestadas” nossas brincadeiras de parquinho. Devo, não nego, fingirei pagar com outras. Aquelas já se esconderam no tempo e sei que não encontrarei nunca.

AGRADECIMENTOS

O longo percurso de elaboração de uma dissertação de mestrado requer o esforço intelectual e, muitas vezes, “braçal”, como costumam dizer os professores.

Muitas são as ocasiões em que se permanece “colado”, por horas, dias, na cadeira, quando, lá fora, o sol brilhando chama. Não poucas são aquelas em que se quer sentar quando a necessidade é de “correr o mundo”. Todo o tempo é pouco para tudo que se gostaria de fazer e abordar. Há, sem intenção de buscar tonalidades de drama, dimensões emocionais, afetivas e até financeiras que desafiam o postulante e acabam por tornar este trabalho, uma realização necessariamente conjunta.

Somente com a orientação dos professores (as oficiais, e aquelas fora de hora) a ajuda dos amigos, a compreensão e o apoio da família, a tarefa, pode ser cumprida.

Agradeço sinceramente, portanto, àqueles que me acompanharam durante este caminho:

À minha orientadora Sênia Bastos por seu encaminhamento dedicado e seus conselhos certos.

À professora Marielys Bueno pela paciência de agüentar todas minhas dúvidas e indecisões dos primeiros momentos e por suas valiosas sugestões quando da apresentação do relatório de qualificação.

À professora Ada Dencker por suas contribuições em todos os momentos em que necessitei e pelas importantes considerações por ocasião do relatório de qualificação.

À minha amiga Cássia Gonçalves, por emprestar seu ouvido atento e suas considerações que tanto ajudaram.

À Universidade Anhembi Morumbi, pela bolsa que tornou possível a realização do curso de mestrado.

Às famílias que disponibilizaram seus tempos, e me atenderam com cordialidade hospitaleira, durante as entrevistas e sempre que o esclarecimento de alguma dúvida ou complemento tornou-se necessário.

À Regina pelo carinho, apoio e compreensão de minhas indisponibilidades durante estes dois anos.

A Deus, criador deste mundo, objeto de minha curiosidade e fascínio, motivador e possibilitador deste trabalho.

RESUMO

A partir da constatação efetuada, por autores diversos, de que o partilhar da comida de forma conjunta, constitui-se como um ato social que transcende a experiência individual com o alimento, analisou-se, através deste trabalho, as permanências e transformações ocorridas nas práticas de comensalidade, de famílias paulistanas assim como na hospitalidade e convivialidade ligadas a esta. O estudo focalizando o período, aproximado de 50 anos, entre a década de 1950 e os dias atuais, visou, por meio de entrevistas com familiares de três gerações, detectar mudanças ocorridas nestas práticas. Para a análise das alterações observadas, procurou-se estabelecer relações entre estas, e transformações específicas, ocorridas na sociedade, que pudessem influenciar tais práticas familiares. As variações da moral e dos costumes, a crescente profissionalização e os novos papéis da mulher na sociedade, a tecnologia aplicada aos equipamentos domésticos e sua disseminação nos lares, as formas de abastecimento e os novos costumes alimentares, foram, entre outros, fatores que se mostraram ligados à comensalidade familiar. Na composição do público entrevistado, observou-se, uma predominância feminina devido à maior vinculação encontrada entre este gênero e as responsabilidades pela alimentação doméstica. Foram objetos deste estudo, tanto as variações das práticas, restritas à família nuclear, como aquelas, envolvendo hospitalidade, em que a família convida amigos e parentes à sua casa.

PALAVRAS-CHAVE: comensalidade, hospitalidade, convivialidade, hábitos alimentares.

ABSTRACT

From the confirmation made by various authors that sharing food together constitutes a social act which goes beyond the individual experience with food, it can be analyzed through the present research, what was maintained and what was transformed in commensality practices in families from São Paulo city as well as in the hospitality and the conviviality connected with it. The study which focuses a period of fifty years approximately, from the 50's until nowadays, expects to detect changes occurred in these practices, by interviewing three generation of families. In order to analyze the alterations observed, it was tried to establish relations among them, as well as specific transformations that happened in the society, which could influence the mentioned family practices. The sense of morality and habits variations, the increasing professionalism and the new woman's roles in society, the technology applied to household appliances and their dissemination in homes, the forms of provision as well as the new eating habits are, among others, features that show themselves to be linked to familiar commensality. The interviewed public demonstrates to have a female predominance due to the main link of this group as well as its responsibilities with domestic feeding. This study aims at the variations of practices, restricted to nuclear family, as those that involve hospitality in which the family invites friends and relatives to their house.

Keywords: commensality, hospitality, conviviality, eating habits

DO FOGÃO A LENHA AO MICROONDAS: uma incursão pela comensalidade de três gerações de famílias paulistanas

INTRODUÇÃO

A decisão de explorar o tema da comensalidade na sociedade atual surgiu a partir da experiência profissional de cerca de 20 anos no ramo hoteleiro, a maioria dos quais voltados à área de alimentos e bebidas. A percepção de que uma dimensão de sociabilidade pode influenciar de forma considerável a apreciação da qualidade de uma refeição pelo comensal instigou a curiosidade inicial. Verificava-se que, enquanto o desfrute de um alimento se constitui como uma experiência individual, o partilhar deste podia transformar-se em uma relação social que transcende o ato de alimentar-se, modificando e expandindo a experiência de uma refeição em conjunto.

Uma aproximação maior com o tema, mediante a leitura de autores como Flandrin, Montanari, Visser e, principalmente, Fernandez-Armesto, o revelaria colocado no centro da preocupação de pensadores contemporâneos. A comensalidade, assim como a hospitalidade, apareciam como manifestações integradoras entre pessoas e grupos, adquirindo especial importância em um mundo contemporâneo, caracterizado pelo “florescimento individual”, conforme as palavras de Bueno (2003, p.113).

Chamava a atenção o receio manifestado por alguns autores de que a ocorrência de tais práticas sociais estaria declinando sob influência dos novos ritmos da vida contemporânea. Uma pergunta, então, se colocava: deixar-se-iam os prazeres da mesa, tão ligados aos bons momentos da vida, declinarem de forma passiva em prol de uma alimentação individualizada e voltada mais a seus aspectos puramente alimentares? Não brotariam, no homem, resistências contra o empobrecimento de práticas culturais de seu apreço? Ou mudanças estariam

se processando paulatina e discretamente de tal forma que se incorporariam de maneira imperceptível à rotina?

O surgimento do movimento internacional *Slow food*¹ e seu combate, primeiramente aos *fast-food*, e, posteriormente, às comidas práticas e industrializadas, parecia sinalizar que alguma coisa importante, na sociabilidade do comer, encontrava-se ameaçada. Estariam, as novas ofertas de comidas práticas, e as novas relações com os alimentos, inibindo a comensalidade tradicional?

Múltiplas abordagens se apresentavam para o estudo. Ocorre comensalidade em grandes eventos, em restaurantes, refeitórios industriais de empresas, em datas especiais e no dia-a-dia, dentro e fora de casa. Havia a possibilidade de se estudar o próprio movimento *Slow food*, ao qual o autor imediatamente se afiliou, recebendo bem pouco em troca: apenas uma carteirinha e um boleto bancário, cerca de um ano depois, para pagamento da segunda anuidade. A distância com os centros de operações do movimento e sua quase inexistência no Brasil tornariam a pesquisa, dentro deste direcionamento, de difícil realização.

A leitura de Certeau, propiciou um desvio no foco de interesse. A análise do cotidiano, empreendida pelo autor, possibilitaria um deslocamento do centro de interesse dos grandes acontecimentos para aqueles pouco visíveis e mais íntimos, do dia-a-dia, e do protagonista anônimo.

Optou-se, assim, por se pesquisar as comensalidades da casa de família. Em primeiro lugar, aquela que se esconde no cotidiano, seguida pelas recepções a comensais externos. Estudou-se aqui as transformações da comensalidade familiar, através de três gerações, compreendendo um período de aproximadamente 50 anos, entre a década de 1950 até os dias atuais.

¹Movimento originado na Itália, em 1980, pela preservação das culturas culinárias locais e da comensalidade tradicional (o comer pausadamente em volta de uma mesa). Conta hoje com mais de 75.000 afiliados, em 45 países. (KUMMER, 2002).

A comensalidade cotidiana -- aparecem duas definições do termo “comensal” no *Dicionário Aurélio*, sendo a primeira delas “cada um daqueles que comem juntos” (1978, p.371) -- evoca questionamentos específicos: Como se desenrola a prática da comensalidade diária familiar? Quais são os papéis dos diversos membros da família na sua organização? Quais são as mudanças e permanências de tais práticas perante os ritmos de vida contemporâneos? Que fatores externos influem, de forma mais relevante, nestas práticas, estando, portanto, na base de tais mudanças e permanências?

Quanto às recepções domésticas a comensais externos -- a segunda definição de comensal é “indivíduo que tem hábito de comer em casa alheia” - são focos de estudo aquelas comemorativas a datas especiais e ritos de passagem, com maior número de pessoas, mas também, aquelas informais, realizadas com vizinhos e amigos, em fins de semana ou mesmo em dias úteis que, por vezes, quase se incorporam à rotina da casa: o vizinho que almoça, o colega de escola que estuda ou diverte-se junto, co-participando das refeições do dia. Os mesmos questionamentos quanto aos motivos e fatores de mudanças e permanências são aplicáveis nestes casos.

No âmbito deste trabalho, “comensalidade” expressa a ação de partilhar um alimento, bebida ou refeição entre dois ou mais indivíduos, envolve, porém, não somente a partilha física das substâncias, mas todas as outras ações concomitantes como relações sociais, sentimentos e simbolismos, implicados no momento do comer e beber em conjunto. Assim, o estudo, encontra-se na convergência de diversos campos do conhecimento. Beardsworth, em seu *Sociology on the menu* (1997, p.6), assinala as diversas relações que ocorrem com a alimentação: “Claramente, o ato de comer repousa no ponto de interseção de toda uma série de intrincados processos fisiológicos, ecológicos, econômicos, políticos, sociais e culturais”².

Camargo (2002, p.18), abordando o conceito no âmbito da hospitalidade vislumbra, igualmente, tais vínculos: “Os espaços de restauração (bares e

² Tradução livre.

restaurantes) também podem ser re-estudados à luz da Sociologia, como instâncias privilegiadas, mais do que para comer e beber, para os prazeres da ludicidade humana, o ver e ser visto, a contemplação e o encontro” .

Como prática social que promove a integração entre pessoas, a comensalidade também possui vínculos estreitos com as noções de hospitalidade e convivialidade, representados, principalmente, pela atitude de acolhimento comum aos três conceitos.

Os assuntos ligados aos aspectos sociais da alimentação e cultura culinária assumem maior importância na atualidade, verificada pela frequência de estudos relacionados a tais conceitos, revelando, deste modo, a preocupação do pensador contemporâneo frente à crescente atomização social, e a perda da solidariedade.

A este respeito, lembra Beardsworth (1997, p.4), que comparando-se à quase inexistência de referências à alimentação, em estudos ligados à Sociologia, nos anos 1980, o que se constata hoje é uma verdadeira onda de interesse pelo tema, demonstrada pelo elevado número de publicações produzidas. Ressalta-se também, dos trabalhos dos diversos autores, o papel fundamental que desempenha a comensalidade nas relações sociais, desde sociedades como as primeiras civilizações mesopotâmicas, Grécia e Roma Clássicas à Europa no período feudal e as sociedades da atualidade.

Visser (1991), abordando de forma extensa as tradições e os rituais em diversas sociedades, através do tempo, refere-se à refeição partilhada como “o que liga indivíduos, famílias, aldeias e tribos” (tradução do autor).

Vetta (1998) e Pantel (1998) demonstram a importância dada ao banquete, na constituição da sociedade grega. Dupont (1998) e Corbier (1998), tratam dos hábitos alimentares da Roma clássica em que as “cenas”, correspondentes aos jantares de hoje, eram momentos de convívio social enquanto os valores da época condenavam aqueles que se deleitavam a sós com o alimento.

Maffesoli (2000), ao refletir sobre as tribos urbanas contemporâneas, assinala sua importância para atenuar oposições e restaurar amizades abaladas.

Partilhar uma refeição une simbolicamente os comensais, podendo ter o mesmo papel legitimador de uma relação: na Mesopotâmia Antiga, um banquete bastava para legitimar um casamento.

No passado e no presente, o simples fato de ser convidado a um banquete expressa prestígio junto ao anfitrião. Ser excluído da lista de convidados, pode indicar o oposto.

A mesa pode ser, igualmente, lugar privilegiado de reafirmação de um ordenamento social. Os estudos de Ribeiro (1999), sobre a etiqueta, mostram como o ritual, durante as refeições comuns, pode estabelecer e reforçar uma complexa hierarquia.

Autores diversos evidenciam a comensalidade como prática que se liga mais à convivialidade do que ao prazer alimentar. Dentre eles, podem ser destacados Brillat-Savarin, que descreve os prazeres da mesa no Século XVIII, no apagar das luzes da monarquia francesa; Roche, que salienta as novas sensibilidades burguesas e o início da popularização da Gastronomia, e Corbier, que traz a comensalidade popular das “tabernae” e “popinae” romanas, estabelecimentos informais que serviam alimentos e bebidas.

Com o advento da modernidade e da revolução industrial, transformam-se as relações do ser humano com o alimento. A tal respeito figuram trabalhos como os de Pedrocco, Flandrin e Fernandez-Armesto. Liberada das amarras da igreja e da dietética hipocrática, a Gastronomia ganha o *status* de arte (em 1764, figura como tal no *Traité des livres rares* - FLANDRIN, 1998) e se difunde como experiência do comer bem, conforme testemunham Brillat-Savarin e Spang, descrevendo os primórdios da restauração comercial, tal qual se conhece hoje.

O contínuo desenvolvimento da capacidade produtiva e da economia, que atinge uma escala global na contemporaneidade, geram transformações essenciais nas formas do alimentar-se. Uma observação, mesmo assistemática, capta indícios de que a comensalidade pode sofrer mudanças consideráveis.

Alguns autores dedicam estudos às mudanças ligadas aos hábitos alimentares: Fichler (1996) analisa o emprego dos sistemas de “cadeia de

produção”, na alimentação e suas conseqüências, como a disseminação dos *fast-food*. Na mesma linha, Ritzer (2000), em *The McDonaldization of society*, mostra a difusão dos sistemas produtivos baseados na “eficiência”, “calculabilidade” e “previsibilidade”, com impactos não somente na alimentação, mas em diversas áreas produtivas da sociedade contemporânea. Verifica-se, efetivamente, que o mercado de restaurantes *fast-food* não pára de crescer. A rede *McDonald's*, que abriu sua primeira loja em 1955, já possuía 24.800 restaurantes, no mundo, em 1998 (RITZER, 2000).

Especialmente digno de nota, é o estudo de Fernandez-Armesto, em que relata a transformação dos costumes alimentares e a nova tecnologia doméstica representada pela oferta crescente de alimentos preparados e o emprego do forno a microondas.

Para diversos autores, a disseminação das formas industrializadas e massificadas de alimentação poderia provocar homogeneização da cultura culinária e declínio da comensalidade tradicional, aquela praticada à mesa, sem pressa, voltada ao convívio com o outro. Por outro lado, verifica-se igualmente o crescimento do número de publicações da mídia, sobre culinárias regionais que, de certa forma, incentivam sua prática e da comensalidade.

Ao se observar tal embate de tendências, não se pode deixar de pensar na teoria de Hall (2003, p.77), sobre a diversidade cultural, no mundo contemporâneo. Para o autor não ocorreria um mundo homogêneo, com o global substituindo o local, mas um híbrido onde culturas globais são contrabalançadas por ações de manutenção das identidades locais e da diversidade. Tais ações disporiam, a seu favor, do vasto repertório de ferramentas da própria contemporaneidade (comunicações rápidas e abrangentes, por exemplo) para combater suas tendências; “...ao invés de pensar no global como ‘substituindo’ o local, seria mais acurado pensar numa nova articulação entre o ‘global’ e o ‘local’”.

Aplicando tal teoria à prática da comensalidade, pode-se inferir a possibilidade de uma articulação, que encontra de um lado os fatores que propiciam a comensalidade, e a hospitalidade, como o prazer da convivialidade e

os simbolismos de estreitamento de laços. Por outro lado, existem os novos ritmos modernos, que requerem cada vez maior praticidade, e as grandes dimensões das cidades, que retardam ou até impedem o retorno à casa de família, principalmente para os almoços.

Poulain relaciona as práticas alimentares mais comuns nas grandes cidades com um “mundo a duas velocidades”:

As refeições da semana estão submetidas a fortes estrangimentos temporais e materiais de organização e emprego do tempo, enquanto que aquelas do fim de semana valorizam o fato de “estar juntos”. A estas se consagra mais tempo tanto para o preparo quanto para o momento da degustação³.

Em grandes metrópoles do mundo contemporâneo (São Paulo é uma delas), a comensalidade após o trabalho ou nos fins de semana torna-se uma forma de lazer e a Gastronomia, artigo de consumo: “se quisermos provar as cozinhas exóticas de outras culturas em um único lugar, devemos ir comer em Manhattan, Paris e Londres e não em Calcutá ou em Nova Delhi” (HALL, 2003, p.79). Deve-se lembrar que tal diversidade culinária já não se restringe ao ambiente de restaurantes especializados, pois, de forma crescente, disponibilizam-se nos supermercados, para consumo caseiro, especialidades regionais e internacionais. Paralelamente, o comer qualquer coisa, a qualquer hora, em qualquer lugar, torna-se mais presente na rotina de muitos, com a expansão do consumo do *fast-food*.

Krugman (1997, p.14) apresenta números reveladores sobre a comensalidade doméstica nos Estados Unidos: 41% das refeições nas casas de família dos norte-americanos são *fast-food*, 13% dos norte-americanos tomam o café-da-manhã no automóvel e a *Kellog's* já estaria se preparando para a produção de um café-da-manhã portátil.

³ Tradução livre.

Para Fernandez-Armesto, a comensalidade familiar do mundo contemporâneo sofre um declínio. A “praticidade” da vida, com equipamentos que abreviam o tempo que a mulher dedica aos afazeres domésticos, cobra seu tributo. Com o forno a microondas as cozinhas caseiras, em lugar de exalar os aromas tradicionais, tornam-se lugar de reaquecimento de pratos. O número de famílias que tomam juntas as principais refeições do dia estaria diminuindo, especialmente nos grandes centros urbanos.

Os comportamentos à mesa variam segundo o contexto em que se inserem. Presume-se que, em diversas sociedades e em diferentes tempos de uma mesma sociedade, encontram-se distintas práticas de comensalidade, assim como de composições alimentares.

As rotinas de refeições de uma família dependem dos ritmos sociais envolvidos e variam de acordo com a temporalidade e o espaço considerados. No “Brasil velho”, conforme o relato de Cascudo (1983, p.701), “o café era às seis, almoço às nove, jantar entre três e meia ou quatro horas, ceia às seis”. Países, regiões e cidades têm rotinas que diferem entre si e através do tempo.

Mudanças, quando se operam em tais rotinas, não ocorrem de forma arbitrária. Para Grignon (1994, p.275), as regras implícitas das rotinas e dos rituais das refeições fazem parte de um consenso, pelo qual cada cultura se distingue das outras e que é comum ao conjunto dos integrantes de cada uma delas: “Cada qual se conforma a tais regras escrupulosamente, sem, na maioria das vezes, ter consciência disto”.

Quanto ao aspecto da composição alimentar, o relato de Freire (1963, p.455) sobre a cidade de São Paulo do Século XVIII, evidencia permanências e rupturas:

...em São Paulo, que nos fins do Século XVIII tornou-se a grande terra do café, as pretas de fogareiro deram para vender a bebida de sua cor a “dez” réis a xícara acompanhada de fatias do infalível cuscuz de peixe, do pãozinho cozido, do amendoim, das pipocas, dos bolos de milho sovado ou de mandioca “purva”, das empadas de piquira ou lambari, do quitunga (amendoim torrado e socado com pimenta comari), do pé de muleque com farinha de mandioca e amendoim, do içá torrado, do quentão, do ponche e quejandas

guloseimas vindas em linha reta das cozinhas africana e da indígena.

A pesquisa efetuada corresponde, aproximadamente, à segunda metade do Século XX e ao início do Século XXI. Significou um estudo através de relatos referentes a distintas épocas. Levando-se em conta a velocidade com que se operam mudanças nos estilos e nos ritmos de vidas da sociedade, nos últimos anos, infere-se a possibilidade de que as práticas de comensalidade sofreram, igualmente, mutações detectáveis no período concernente às décadas observadas.

O termo casa de família (que se aplica ao título deste trabalho) justifica-se pela composição do objeto de pesquisa: avós, pais e netos. O *Novo Dicionário Aurélio* (1978, p.612) define família como “pessoas aparentadas que vivem, em geral, na mesma casa, particularmente o pai, a mãe e os filhos”. A investigação se ateve, pois, visando maior coesão do universo de amostragem, a esta concepção tradicional da expressão.

A casa de família é um *locus* privilegiado de experiência da comensalidade. Para Knobel (1992) é na família que o ser humano se constrói, socializa-se e humaniza-se(...). Sabe-se o quanto da socialização do indivíduo se produz à mesa, fato bem assinalado na obra de Visser (1991). Romanelli (1991, p.67) assinala o vínculo desta, e de suas relações à cultura em que se insere: “A família é um grupo de convivência no qual, tanto as formas de sociabilidade, como a de afetividade que as permeiam são orientadas por modelos ou padrões culturais”.

Este estudo exploratório foi desenvolvido sob os pressupostos da pesquisa qualitativa, que se preocupa com níveis da realidade ou objetos de pesquisa não passíveis de mensuração lógica (MINAYO, 1994).

Para a coleta de dados, realizam-se entrevistas com roteiro semi-estruturado e perguntas abertas, abordando a sociabilidade das refeições e o ambiente relacional durante o consumo, seus horários, tipos de alimentos

consumidos, a tecnologia envolta na produção do alimento, a responsabilidade pela produção deste, os locais e as formas de consumo.

A partir do propósito da pesquisa, efetuaram-se entrevistas com membros de três gerações de uma mesma família – avós, pais e netos -- dentro de um total de seis famílias paulistanas. Na composição do público entrevistado, observa-se uma nítida predominância do gênero feminino, o qual demonstra desde os primeiros contatos, maior vinculação com as responsabilidades pela alimentação doméstica evidenciada pelo interesse e pelas próprias indicações de familiares. Não se procurou compensar tal predominância, com a busca de um incremento no número de entrevistados do gênero masculino. Mais ligado aos assuntos relativos à alimentação doméstica o gênero feminino parece, neste momento, possuir melhores condições para relatá-lo.

A gravação que se realizou, inicialmente, nas entrevistas não se mostrou eficiente uma vez que os depoentes se limitaram a responder às perguntas, de forma direta, com poucas associações e lembranças. Optou-se, então, pela anotação da fala dos mesmos, deixando-os livres em seus discursos.

As perguntas formuladas nas entrevistas focaram-se nos hábitos de comensalidade da família do entrevistado e não nos de sua pessoa individualmente. Tal direcionamento visou a busca do hábito preponderante familiar, mais do que as inevitáveis exceções causadas por compromissos externos, que um ou mais membros da família possuíssem.

Para obter-se as memórias de 40 ou 50 anos atrás, solicitou-se aos entrevistados, das duas primeiras gerações, que relatassem a comensalidade que praticavam suas famílias, quando os entrevistados possuíam idades entre 19 e 24 anos de vida, e estavam residentes na cidade de São Paulo (ainda que não houvessem nascidos na cidade). Apesar da ênfase dada às idades, foram considerados relatos de períodos anteriores ou posteriores.

Com a finalidade de se detectar tendências e aperfeiçoar a orientação das entrevistas, efetuou-se uma sondagem preliminar, através da realização de 66 questionários, para respostas escritas, dirigidos a 22 famílias, (Anexo 2). A partir

das sinalizações obtidas da análise dos resultados, efetuaram-se modificações no foco e nas perguntas da pesquisa.

Não houve preocupação em selecionar as famílias a partir de níveis sócio-econômicos. Mesmo um entrevistado individual pode ter passado por distintas situações financeiras em sua vida.⁴

Quanto à estrutura, o trabalho aborda no primeiro capítulo a análise do conceito de comensalidade tal qual se aplica no âmbito deste estudo, buscando-se sua historicidade e estabelecendo-se relações com a convivialidade e a hospitalidade.

No segundo capítulo foca-se a comensalidade doméstica do cotidiano, praticada pela família nuclear.

No terceiro capítulo são apresentados e analisados os depoimentos envolvendo hospitalidade, referentes à recepção de comensais externos à família nuclear.

⁴ Em uma das entrevistas preliminares, uma avó de cinco netos, conta como mudou sua situação financeira após a morte do marido. Partindo de uma vida estável (mantinha uma doméstica para serviços e cozinha), passou por privações, tendo que se mudar para a casa de seus pais durante um período, levando consigo os filhos com idades de 10 a 16 anos. Logrou encontrar certa estabilidade financeira, somente após empregar-se na prefeitura paulistana, trabalho que se soma às atividades domésticas que tinha que realizar – dentre elas, preparar as refeições.

Capítulo 1

AS PRÁTICAS ALIMENTARES COMO RELAÇÕES SOCIAIS

A alimentação não existe para o ser humano como mera resposta automática a uma necessidade fisiológica. O hábito alimentar, ao se desenvolver de forma inseparável das relações sociais, torna-se parte da cultura da sociedade, carregando-se de sentidos e simbolismos.

Constituída e constituinte da cultura, a prática alimentar pode ser considerada como uma das formadoras do ser humano tanto em indivíduo, como em ser social, sendo componente de civilização tal qual se conhece. O ser humano escolhe e prepara seus alimentos, mas, sobretudo, os insere em um sistema próprio de valores, diferenciando-se, por isto, do comportamento animal. Sua alimentação está associada a significados diversos nos ritos religiosos, nos restaurantes e refeitórios, mas também no seu cotidiano.

Para Meneses (1996, p.85), um simples lanche e um banquete, diferem-se mais pelas simbologias associadas a cada um, do que pelo próprio alimento:

Participar de um banquete é distinguir-se das pessoas que dele não podem ou não devem participar... Ao mesmo tempo em que separa dos demais, o banquete integra os convivas e os situa numa constelação de expectativas, de direitos e obrigações, em suma, de obrigações sociais.

Assim, o comer define relacionamentos em um grupo social. Os rituais da comensalidade constituem-se como meios de transmissão de valores entre seus membros: "...a mesa funciona não apenas como agente de agregação e de unidade, mas, também, de separação e de marginalização. O fato de ser aceito na mesa comum ou de ser excluído dela tem um forte significado..." (MONTANARI, 1998, p.109).

1. 1 Sobre a comensalidade

As características da comensalidade, em sua historicidade, têm se constituído como momento real e simbólico de integração entre indivíduos. Na Grécia clássica, por exemplo, é em torno da mesa de banquete que se fundamentam as relações sociais. O conto de Calímaco serve para ilustrar como uma refeição não modulada pelo social é percebida como degradante: o príncipe Erisicton, que derruba as árvores do bosque da deusa Deméter para, com elas, fazer a cobertura de sua sala de banquetes, recebe como castigo, da própria deusa, uma fome imensa e insaciável. Comendo de forma animal, pela necessidade de saciar a fome, sempre crescente, e desprovido das regras do convívio social, o príncipe consome todas as reservas do reino, levando sua família à ruína. A concepção que tem a sociedade grega da época, do grau de civilidade dos povos, em uma escala que vai da mais extrema selvageria até a civilização, ocorre segundo as formas de comensalidade que praticam.

Estar apto a participar de um banquete é símbolo de maturidade. “O jovem cretense, ao sair da adolescência, recebe junto com uma panoplia que o confirma como defensor da polis, um boi e uma taça, que o consagram como banqueteador” (MONTANARI, 1998, p.109).

A comensalidade possibilita, em alguns casos, a convivência simbólica com os mortos, incorporando-os a eventos atuais em torno do alimento. Persiste, todavia, no imaginário popular de algumas sociedades, a crença de que após a morte, continua-se a apreciar a comida terrena. Na sociedade mexicana, onde as crenças pré-colombianas já se submeteram ao catolicismo, mortos e vivos banqueteam-se juntos em meio a festas e iguarias. No dia dos mortos, lotam-se os cemitérios do país. Sobre os túmulos dos parentes falecidos, estendem-se toalhas de mesa coloridas e desfrutam-se refeições com música e animação. Alarga-se, assim, a dimensão temporal do indivíduo efêmero. O banquete e o convívio sobre o jazigo familiar criam laços com antepassados e, também, com descendentes que, no futuro, festejarão sobre sua tumba.

Os rituais, e os hábitos à mesa indicam consensos comuns que controlam o impulso alimentar individual e a agressividade inerente ao mesmo. Gestos básicos de postura e respeito de rituais ao comer indicam a pertença ou não de um indivíduo a um grupo, podendo unir ou desunir pessoas durante a refeição.

Visser (1991) lembra que o comer pressupõe violência – animais são mortos, cortados e tratados com fogo – suavizada pelos rituais e hábitos ao comer. Se o alimento é de carne humana, com maior razão (temendo-se seu consumo endogênico sem controle), deve ser objeto de normatização estrita pelo grupo, através dos rituais obrigatórios que o cercam. “...sendo um repasto canibal um costume social não faltam a estas regras à mesa, mais do que em qualquer outro tipo de refeição” (VISSER, 1991, p.4)⁵.

Nas práticas de endocanibalismo (consumo da carne de integrantes do próprio grupo) observa-se a prevalência do simbólico sobre o ato alimentar. Frequentemente, a carne não é consumida: esta é reduzida a cinzas e os ossos, queimados e moídos, misturados em uma bebida. Em outros casos, aquele que sacrificou estará impedido de comer.

Os rituais sacrificiais, por sua vez, ao proibirem o consumo da carne sem ritual prévio dedicado aos deuses, transformam-se, conforme se observava em Roma, em uma ação estruturadora do grupo social, pois conferem à violência do abate, um sentido partilhado pela comunidade, deixando de ser ato meramente individual, tido este como selvagem ou bárbaro (DUPONT, 1998).

Para os romanos, a exemplo dos gregos, as relações com a comida e com a comensalidade são indicadores de civilização. Nessa sociedade, o indivíduo mostra seu grau de civilidade, principalmente pelo que come e pela forma como os come:

Filósofos, historiadores, satiristas, poetas cômicos, oradores, enciclopedistas, todos são obcecados pela alimentação, repetindo, incansavelmente, a famosa máxima: dize-me o que comes e dir-te-

⁵ Tradução livre.

ei quem és, à qual acrescentam: dize-me com quem comes (DUPONT, 1998, p.200).

Na Roma Clássica, a poesia satírica e as manifestações culturais da cidade através dos escritos dos muros e dos assuntos comentados por todos, “lançam ao desprezo e ao sarcasmo da comunidade os drogados da ‘comilança’ e os avaros, constipados até ficarem duros feito pedra” (Idem, p.201). Para o padrão moral daquela sociedade, aquele que se regala solitariamente “só pode ser um marginal, um escravo cavador de túmulos, um escravo liberto insolente, um nobre provocador” (Ibidem, p.213).

Na Babilônia, a refeição é símbolo do laço que une duas pessoas, sendo a composição do alimento secundária diante da partilha e da comensalidade entre os participantes. “O homem do meu sal” – *amêlu as tabtiya* – designa o amigo com o qual se partilha a comida simbolizada pelo sal. Nesta civilização, todo acordo solene que reúne indivíduos e grupos familiares concretiza-se pela realização conjunta de uma refeição. Documentos do segundo milênio fazem referência à união dos participantes: “comemos pão, bebemos cerveja e nos untamos de óleo” (JOANNES, 1998, p. 56).

São comuns também, banquetes buscando o reforço da coesão social em momentos difíceis, simbolizando a união e a solidariedade do grupo. Existiam, durante o feudalismo europeu, os banquetes funerários realizados depois das cerimônias de adeus, quando os familiares, representantes do clero e pessoas próximas reuniam-se na casa do morto para uma refeição ritual. Subsiste, ainda, este costume em diversos países da atualidade.

Maffesoli (2000, p.157), ao refletir sobre as atuais “tribos urbanas”, assinala a importância da comensalidade como fator constituinte da união de um grupo: “E da eucaristia aos banquetes políticos, passando pelas pequenas ‘comedorias’ entre amigos é longa a lista desses procedimentos de anamnese que selam as alianças, atenuam as oposições ou restauram as amizades abaladas”. Assim, o caráter de coesão em torno de uma causa, aliado a um banquete, não é

desconhecido da política. São célebres, todavia, os banquetes de apoio a campanhas eleitorais.

Um banquete pode possuir função legitimadora, perante a sociedade, quando ocorre associado à realização de contratos sociais e ritos de passagem. Na Mesopotâmia, serviam-se banquetes após a conclusão de contratos como a aquisição de uma terra ou locação de um barco. Na Babilônia, do segundo milênio a.C., o banquete de núpcias bastava para legitimar um casamento. A cerimônia se complementava com o dom: as duas famílias trocavam iguarias de forma a criar um laço suplementar entre elas.

No feudalismo europeu tal uso do banquete também se fazia presente. Após uma transação imobiliária, o novo vizinho, caso advindo de outra região, oferecia um banquete, pelo qual legitimava sua posse perante a comunidade local, apresentando-se a esta como novo membro:

... refeições (são) oferecidas pelo comprador ao vendedor e às testemunhas quando da conclusão de uma transação imobiliária importante. Os convivas não contratantes, os vizinhos do vendedor e os habitantes das aldeias próximas estão lá não apenas para testemunhar, mas também para aprovar a transferência da propriedade que, com isso, se reveste de um caráter definitivo. O banquete simboliza a aceitação de um estranho pelos membros da comunidade... (RIERA-MELIS, 1998, p.406).

Mesmo na sociedade burocratizada dos dias atuais, a comensalidade continua tendo papel de legitimação de contratos sociais. Um grande negócio conclui-se com um almoço ou jantar comemorativo. Uma união conjugal, após sua formalização religiosa ou civil, completa-se pela realização da festa que, independentemente de sua envergadura, com pompa e presença numerosa, ou simples e restrita a poucos convidados, referenda o ato. As diferenças sociais espelham-se no alimento suas formas de consumo.

O gigantesco banquete de Assurnasírpal II, celebrando a inauguração do palácio de Kalhu (883-681a.C.), demonstrava o poder real. Dele participaram 69.574 convidados, em festividades que duraram 10 dias com consumo de 1.000

bois, 14.000 carneiros, 1.000 cordeiros, 20.000 pombos, 10.000 peixes, 10.000 ovos, além de milhares de jarras de cerveja e de vinho (JOANNES, 1998, p 62).

No banquete real do período que antecede à Revolução Francesa, o rei come só em sua mesa rodeado de cortesãos e assistentes do povo, com um ritual que visa reforçar seu poder: “O rei comia em pratos de ouro e prata; três homens, cada um com uma tarefa ligeiramente diferente, eram necessários para encher a taça régia” (SPANG, 2003, p.121).

Os banquetes romanos eram ocasiões de reafirmação das diferenças. Os lugares à mesa, pré-determinados, indicavam a importância do convidado. Senadores e cavaleiros recebiam alimentos e vinho diferenciados dos integrantes do povo. “É tema recorrente na literatura satírica o fato de não serem servidos alimentos caros – inclusive pão branco – aos convidados de segunda categoria” (CORBIER, 1998, p.223).

Na idade média o alimento e a comensalidade são símbolos do poder revelado à mesa. O poderoso, apesar das restrições que a religiosidade impõe à gula, come até a saciedade. Em uma sociedade em que se mistifica a força, quem come muito detém o domínio. O alimento em si é diferenciador naquela época: cada grupo de espécies dos recursos agrários, silvícolas e pastoris, possui uma posição hierárquica e, conforme esta, destina-se a uma determinada classe social. Assim, os tubérculos, nascidos debaixo da terra, se destinavam aos animais e os legumes, cultivados logo acima desta, pertenciam aos camponeses. Já os frutos, dos cimos das árvores, e os pássaros voadores, eram comidas de nobres. Acreditava-se, dentro deste sistema de valores, que alimentos de nobres não faziam bem à saúde de camponeses. Para seus estômagos rudes eram mais adequados os legumes, desprezados, estes, pela nobreza (RIERA-MELIS, 1998).

Observada a partir de valores atuais a distinção hierárquica nos banquetes da época evoca descortesia já que qualidades e quantidades diferentes podiam ser servidas conforme a posição social do participante. Em um banquete que se ofereceu, em 1592, em Florença, a dois nobres bávaros e comitiva: “serviu-se a

cada um dos príncipes um prato de cinco aves diferentes. Na segunda mesa cada um não comeu mais do que quatro aves diferentes” (GRECO, 1998, p.471).

A partir do declínio de determinadas organizações sociais, novos rituais adquiriram significado. Com a decadência do sistema feudal, começaram, então, a ser valorizados os comportamentos cortesões, dentre eles os bons modos ao comer, passando a palavra “etiqueta” a designar tais rituais. De pedaço de papel utilizado na classificação de documentos, nos tribunais da época, o termo passou a indicar uma série de atitudes que denotavam refinamento e que possuíam, também, papel de ordenamento social, prática de crescente importância numa sociedade fortemente hierarquizada (RIBEIRO, 1999). Uma vez que os detentores do poder não liam, o prestígio e poder, de cada um, devia saltar aos olhos. No Século XV, no ducado de Borgonha, o jogo social entre personagens dos círculos de poder refletia-se nas práticas de comensalidade, obedecendo as refeições a um cerimonial solene, que terminava com o desfile de nobres diante do duque que permanecia sentado.

Ordena, todavia, a etiqueta na sociedade moderna, principalmente em reuniões oficiais, as hierarquias e respeitos devidos. Perde, porém, seu caráter imprescindível diante de um ordenamento social sedimentado. Nos dias atuais, a procura de gestos de delicadeza e respeito, quando voltada ao incentivo da cordialidade e despojada de esnobismo, pode promover agradável convivialidade.

1.2 Relações com a convivialidade

O protótipo relacional com o “outro” inicia sua moldagem através da relação primordial de amamentação com a mãe, constituindo-se como a primeira associação entre alimento e convívio à qual a comensalidade confere dimensão de sociabilidade.

O prazer da convivialidade no comer parece, dentro da complexidade que constitui o conceito de comensalidade, um vetor privilegiado. Nas recepções,

principalmente quando organizadas por um anfitrião zeloso, o comer em grupo assume dimensões psicológicas transcendentais e inesquecíveis para o indivíduo. Os alimentos e seus sabores, o vinho, a música, as flores, toda a atmosfera circundante, e a combinação certa dos participantes compõem a magia do momento, tornando-o instante único de tempo, dentro do tempo. Da receptividade singela da casa de interior, passando pela atenção aos detalhes da boa hotelaria e até no acolhimento a estrangeiros ou desvalidos em uma grande metrópole, o ato de hospitalidade contido na comensalidade, para que atinja seus objetivos, deve estar ligado ao prazer da convivência.

A comunicação entre pessoas e o divertimento comum tem acompanhado, através da História, os momentos de comensalidade. Estiveram presentes nos banquetes da Mesopotâmia, nas refeições egípcias animadas por música e atrações, no *symposion* grego e nas *cenae* romanas. É significativo que *convivium* era a palavra latina para se designar um banquete.

O gesto de acolhimento, contido na comensalidade, é necessário à verdadeira hospitalidade implica sempre em comunicação e calor humano tornados possíveis somente pela conversa com o outro. A convivialidade liga-se, assim, à comensalidade por seu aspecto relacional.

A afetividade possui na hospitalidade e na comensalidade um de seus campos privilegiados de manifestação. Ser recebido tem sua matriz primeira no acolhimento do indivíduo pelos pais e possui importante significado para o seu bem-estar psicológico.

A chegada do recém-nascido é comemorada por toda família e pelo círculo de amigos. A experiência do aleitamento materno corresponde, por sua vez, não somente a um aporte alimentar, mas também a um contato físico que engendra a sensação de proteção, essencial ao desenvolvimento da criança.

Todavia, dentro do âmbito da psicologia encontra-se a primazia da natureza relacional sobre o mero suprimento material. Estudos de Spitz (1968) sobre o “hospitalismo” indicaram que crianças em idades anteriores a 1 ano, que sofriam

ausência prolongada da mãe, entravam em depressão profunda⁶ (podendo, em alguns casos, chegar à morte), mesmo estando supridas de espaço e alimentação adequados. Suas pesquisas demonstraram a importância do acolhimento para as relações humanas, e não parece abusivo pensar que as relações afetivas entre hóspede e anfitrião sejam, em alguns casos, mais essenciais do que a oferta de espaço e/ou alimento.

Para Maturana, na base da linguagem estaria a aceitação da convivência com o outro e, conseqüentemente, da civilização. Fundamentar-se-ia esta na própria Biologia. A civilização só pôde ter início a partir da possibilidade de relação entre a fêmea e sua descendência direta: “Todas as comunidades atuais de insetos sociais, colméia, formigueiro, cupinzeiro, qualquer que seja sua complexidade, são o presente de uma história de conservação de relações de aceitação mútua entre seus membros que começa na relação fêmea-ovo” (1991, p. 24).

A aceitação da alteridade constitui-se como base para a comunicação entre indivíduos. Para Maturana, todo argumento lógico é racional unicamente para aquele que aceita as premissas fundamentais em que este se estabelece. Um problema de ordem matemática, cujos postulados são aceitos, se desenrola, em geral, em um nível lógico, possibilitando a chegada a um resultado satisfatório. Já uma discussão baseada em diferenças de crenças é de difícil solução, uma vez que nesta as premissas que fundamentam tal discussão não são aceitas pelas partes envolvidas. Nega-se nesse caso, a aceitação do outro como legítimo outro na convivência.

O espaço da mesa é o espaço que, embora possa abrigar conflitos, propicia a convivialidade, favorecendo o entendimento. Conversa-se à mesa para se fechar um negócio, atualizam-se os assuntos da casa e da família, inicia-se também um relacionamento de amor.

⁶Depressão anaclítica.

O uso da linguagem no conversar constitui a civilização e está na base da democracia “...o viver humano se faz no conversar” (Idem, p. 69).

Na Grécia Clássica, o *symposion* representava uma das mais expressivas formas de comensalidade em torno do vinho sendo um costume tão difundido naquela sociedade, porque a ele, se associava intensa sociabilidade.

Esta celebração comemorava um acontecimento especial ligado, em geral, à caça e à guerra e, desta forma, ocorrendo apenas quando a ocasião requeresse, não sendo um hábito trivial. Realizava-se obrigatoriamente logo depois das refeições e podia ter lugar na casa do nobre, na tenda armada no campo de batalha ou em certos edifícios públicos. Era uma reunião ritual sob a invocação de Zeus, quando se celebravam divindades diversas, de acordo com as intenções ou a região. Naquele momento privado, os participantes estabeleciam com os deuses, assim como entre si, uma relação especial. A libação e o juramento (*synomosia*) perpetrados por cada um dos integrantes do grupo, criavam laços que os transformavam em verdadeira associação política.

Os objetos e os gestuais das cerimônias eram praticamente imutáveis e carregados de simbolismos que reafirmam a constituição de um grupo:

Uma vez terminada a refeição, o *symposion* pode começar: trazem-se as mesas, purifica-se o chão e, depois da ablução das mãos, distribuem-se aos participantes guirlandas que eles põem em volta da cabeça, do pescoço e das taças. Símbolo de iniciação, a coroa é o sinal concreto da pertença a uma comunidade fundada na libação. Depois que a sala é preparada, tal como uma cena de teatro, inicia-se a fase sagrada do encontro, provavelmente pela “*euphemia*”, uma forma de silêncio e de recolhimento que predispõe ao contato com os deuses. Antes de misturar a água e o vinho na cratera, cada participante recebe uma taça de vinho puro, do qual derrama um pouco, em louvor a seu bom espírito... (VETTA, 1998, p.177).

Assim, conforme observa Vetta, “o *symposion* tem, durante muito tempo, um papel importante porque sabe aliar, na esfera privada, uma significação religiosa, uma intenção pragmática e um espírito de puro divertimento” (1998, p.172).

No mundo moderno, o gosto pela comida e o prazer da mesa possibilitam nova relação da sociedade com a comensalidade, ligada ao lazer que subsiste até os dias atuais. Já descreve Brillat-Savarin, no Século XVIII, em sua obra *A fisiologia do gosto*, uma prazerosa reunião gastronômica que se inicia às dez horas da manhã e termina somente às oito horas da noite. Nesta, relata Brillat-Savarin experiências agradáveis dos convidados que, sem comer em demasia, vivenciavam o prazer de uma sociabilidade moldada e compassada pela seqüência de iguarias.

Nos países do mundo contemporâneo, onde os processos produtivos permitem uma alimentação regular e o espectro da escassez torna-se desconhecido pelas últimas gerações, a comensalidade pode assumir dimensões de lazer e até de artigo de consumo. Algumas cidades contemporâneas proporcionam, como forma apreciada de lazer, o “passeio” por culturas culinárias do mundo. Muito provavelmente, a razão do crescente sucesso desta forma de lazer se liga ao prazer da convivialidade mais do que à necessidade.

Flandrin assinala o crescente interesse pela cultura culinária regional e a resistência desta em desaparecer em meio à comida rápida:

Apesar do crescente esvaziamento dos campos com o êxodo em direção às cidades as atitudes continuam a valorizar a comida do campo. Prova disto é a enorme produção, nos Séculos XIX e XX, de publicações e coletâneas de receitas regionais. Em meio à difusão do hambúrguer e das pizzas industrializadas verifica-se um enorme crescimento dos restaurantes regionais, tais como indianos, chineses, japoneses, italianos, mexicanos. Surgem movimentos que valorizam o real sabor dos alimentos como a Nouvelle Cuisine. A cozinha regional, na medida em que se torna rara parece atrair a atenção de um público ávido por conhecê-la (FLANDRIN, 1998, p.705).

Compartilhar a mesa implica na aceitação do outro com o qual se pretende conviver durante certo tempo. Corresponde, de certa forma, o espaço desta ao território do comensal e por isto, dizem os manuais de boas maneiras, que quem a

ela se senta, deve pedir licença aos que se encontram. Aceitar uma refeição conjunta, é consentir com uma proximidade e uma possibilidade de integração que pode ou não ser desejada. Onde lugares podem ser ocupados livremente como em refeitórios, grupos se formam segundo as amizades e afinidades. É raro se presenciarem gerentes e pessoal de linha à mesma mesa.

A reconhecida força da convivialidade faz com que a aproximação, ou separação dos comensais, seja buscada conforme as circunstâncias. No *grand couvert de France* o rei come isolado, demonstrando poder absoluto. Rei deposto e os revolucionários tratam de organizar refeições cívicas destinadas a promover a “fraternidade”, um dos emblemas do poder nascente, através do partilhar da mesa por toda a população de Paris, em festivais de rua improvisados, para os quais cada família contribui com o que pode.

Beber e comer requer companhia. É de conhecimento geral o quanto clientes solitários preferem o balcão do bar, buscando a atenção e escuta do barman. Respondendo a esta demanda, a própria Associação de Barmen do Brasil (ABB) inclui no conteúdo de seus cursos a importância da atenção e da escuta. Escreve Pacheco em seu *Manual do bar* (1996, p.10): “...alguns clientes gostam de conversar sobre os mais diversos assuntos e é dever do barman corresponder”.

A convivialidade doméstica, por sua vez, se centra em grande parte na cozinha e na sala de refeições: “a oralidade está em toda parte, porque a conversação se insinua em todo lugar; ela organiza a família e a rua...” (CERTEAU, 1994, p.337). A crescente procura pelo prazer, que se liga à comida, não evoca, portanto, a busca subjacente pelo convívio que proporciona a comensalidade?

Em 1989, quando da instalação de uma loja do “McDonald’s” em plena *Pizza di Spagna*, no coração de Roma, protestos diversos são efetuados por grupos que vêem na instalação do empreendimento uma ameaça à tradicional cultura italiana da culinária e da comensalidade. Ao final dos mesmos, surge a idéia de um movimento que, em lugar de combater a invasão dos *fast-foods*,

incentive a cozinha tradicional e a comensalidade. Assim, sob a liderança do jornalista Carlo Petrini, cria-se o movimento *Slow food*, que hoje agrega mais de 70.000 membros, em 40 países. Tal movimento prega o capricho e o preparo cuidadoso dos pratos, a valorização das tradições regionais e o direito de se deliciar calmamente com as refeições.

As festas são ocasiões criadas para se saborear alguns alimentos ou pratos, que instituem uma brecha no mundo cotidiano, engendrando situações em que as relações sociais devem ser saboreadas e prazerosamente compartilhadas e desfrutadas, como as comidas que elas celebram. Isto é feito de modo tão intenso, que não se sabe ao final, como sugere Da Matta, para esses contextos, se foi a comida que celebrou as relações sociais, estando a serviço delas, ou se foram os elos de parentesco e amizade que estiveram a serviço da boa mesa. Tradicionalmente, nas comunidades festeiras, as comidas são preparadas em ritmo de mutirão e a própria preparação do alimento já se constitui numa celebração.

1.3 Relações com a hospitalidade

Comensalidade e hospitalidade são noções distintas que se entrelaçam muitas vezes. A boa hospitalidade quase sempre inclui o alimento. Mas enquanto a comensalidade se apresenta de forma independente, ligando-se mais ao aspecto de convivialidade à mesa, o gesto de hospitalidade requer sempre uma dádiva.

A noção de dádiva, ligada à hospitalidade por diversos autores, provém dos estudos de Mauss sobre o *potlatch* (prática social dos povos primitivos da América do Norte), que se apóia na tríade Dar-Receber-Retribuir. Através da troca de dádivas e contra-dádivas entre grupos e pessoas, constitui-se o *potlatch* como a base de um relacionamento social, o qual, para o autor, pode ser considerado como a forma primitiva do atual sistema de trocas pelo mercado.

A “escola francesa” de estudos da hospitalidade, que se liga a autores como Gotman, Montandon, Godelier e o canadense Godbout, coloca a dádiva no centro da prática hospitaleira, pelos aspectos de altruísmo que esta veicula.

A dádiva, caracterizada pela oferta de espaço ou alimentação, não busca uma retribuição explícita ainda que, assim como ocorre no *potlatch*, possa admitir alguma contrapartida. Uma vez que uma das partes a oferece, a hospitalidade que se recebe cria uma obrigação moral de retribuição, com leis próprias. Conforme Godbout:

...poderíamos começar a resolver o paradoxo do que seria uma atitude de desinteresse dizendo que a dádiva é desinteressada mas não no sentido de que não haja retorno... mas no sentido de que o que circula não o faz de acordo com as regras de equivalência mercantil (1998, p.183)⁷

A oferta de uma refeição em casa de família não visa o recebimento de pagamento nem outra forma qualquer de retribuição direta, mas estabelece uma dívida que deve ser paga pelo convidado, no futuro, com dádiva equivalente ou maior a seu anfitrião de hoje. Tal troca tende a perpetuar-se na medida em que, uma vez que se conclui a retribuição, esta cria nova dívida em sentido contrário, promovendo, pois, um estreitamento de laços sociais.

...falar de dádiva é falar de dívida. À diferença da relação mercantil, que visa a tudo acertar através do contrato, a dádiva inicia um ciclo sem fim. Entrar em uma relação de dádiva é entrar em uma relação de dívida na qual um conjunto de mecanismos que mantêm continuamente, o desequilíbrio e a dívida fazendo-se com que não se esteja jamais quites (GODBOUT, *apud* GOLDNER, 1997, p.36)⁸.

Uma dívida, provinda de uma relação mercantil, não cria vínculos duradouros, pois esta se desfaz tão logo termina o contrato entre as partes. Paga-

⁷ Tradução livre.

⁸ Idem.

se o restaurante após a refeição, ou o salão de eventos após os serviços e a relação entre contratante e contratado se extingue. A diferença para com a recepção doméstica é que em um restaurante ou *buffet* onde se realiza uma festa, por mais cortês que seja o atendimento, estabelece-se, primordialmente, uma relação de hospedagem ou de provisão de serviços e alimentos, mas não de hospitalidade.

Camargo (2003) admite a existência de hospitalidade em relações de troca mercantil quando pessoas envolvidas no serviço demonstram atitudes hospitaleiras e altruístas para com o cliente, como o funcionário que preza a tal ponto o bem-estar do hóspede que chega a sacrificar interesses próprios em benefício deste. Tais atitudes de altruísmo podem ser encontradas potencialmente, mas não têm presença assegurada em toda situação de hospedagem ou oferta de alimentos, o que torna discutível o termo “hospitalidade comercial”. Ainda que seja possível sua ocorrência, não se pode garantir a existência de gestos altruístas genuínos em uma relação mercantil.

Somente agora a escola francesa começa a admitir como objeto de estudo, a possibilidade de uma hospitalidade comercial: “qualificar a acolhida comercial como hospitalidade não é escandaloso...”, mas esta não se encontraria envolvida nas “...turbulências que a visão mais profunda da hospitalidade implica” (MONTANDON, 2003, p.142).

Autores ligados à escola inglesa (próximos dos quais encontram-se alguns autores brasileiros, como Luis Otávio Camargo) consideram a hospedagem e restauração comerciais como passíveis de figurar no âmbito da hospitalidade, apesar de que nestas a retribuição do dom é explícita e sob forma de contrato.

Tal discussão é desnecessária quando se trata de comensalidade, pois esta se caracteriza mais pela convivialidade do que pela dádiva. Uma refeição comum, mesmo no território neutro de um restaurante e reunindo pessoas que dividem as custas dos alimentos e dos serviços prestados, constitui-se como um momento de comensalidade.

As definições dos teóricos ingleses possibilitam a inclusão da hospedagem e da restauração comercial no estudo da hospitalidade.

Para Lashley (no prelo), hospitalidade “é uma troca contemporânea, idealizada para aumentar o bem-estar entre as partes envolvidas, através da oferta de alimentos e/ou bebidas e/ou acomodação.” Nota-se que através desta definição, a oferta operacional do espaço e do alimento são necessárias mas não suficientes para que a prática seja incluída na hospitalidade pois há a necessidade de uma atitude altruísta, em relação ao hóspede, que ultrapasse a mera eficiência do serviço:

Ser um bom anfitrião pressupõe mais do que determinadas condutas, como garantir que há bebida suficiente e que os hóspedes têm o bastante para comer. Requer, além disso, um desejo genuíno de agradá-los e deixá-los satisfeitos.

Brotherton, em seu estudo sobre a administração da hospitalidade, reúne diversos conceitos para o termo. Segundo Cassee (1983, p.XIV) esta é “uma mistura harmoniosa de componentes tangíveis e intangíveis – comida, bebida, leitos, ambiência e ambiente, bem como comportamento dos funcionários”. Denota-se, desta forma, uma preocupação com a qualidade do serviço prestado, sem porém, atentar para o aspecto altruísta da dádiva.

Jones (1996, p.1), por sua vez, já se refere mais aos aspectos operacionais: “Essencialmente, a hospitalidade se compõe de dois serviços distintos: a provisão de acomodação noturna para pessoas que estão longe de casa e a provisão de alimentos para as que comem fora de casa”. Para Tideman (1983, p.1), trata-se de um “método de produção pelo qual as necessidades do hóspede são satisfeitas ao máximo, significando a oferta de bens e serviços em quantidade e qualidade desejada pelo hóspede a um preço que seja desejável para ele, de modo que sinta que o produto vale o quanto custa”. Fica bem nítida, neste conceito, a referência a uma operação comercial da hospitalidade.

A filósofa inglesa Telfer propõe o estudo da hospitalidade a partir de um enfoque centrado em aspectos subjetivos e objetivos de ambos os envolvidos, anfitrião e hóspede. Estabelece o termo “hospitabilidade” para as condições relativas às motivações que estão na base daquelas mais operacionais, durante a prática da hospitalidade. Tal proposição, ainda que flexibilize a abrangência de situações que envolvem hospitalidade, aproxima-se da escola francesa no que se refere à prevalência dos sentimentos em relação aos bens ou serviços veiculados na prática da hospitalidade.

A comensalidade, no decorrer da História, apresenta-se como meio de integração e aproximação entre pessoas. Assim como ocorre com a hospitalidade, sua utilização se presta, por vezes, a fins diversos, daqueles altruístas. Conhece-se a força dos almoços patrocinados por políticos. O comer junto com seus potenciais eleitores cria vínculos e representa excelente instrumento de angariação de votos.

É procedimento conhecido no mundo dos negócios a recepção para uma refeição comum (seja esta em espaço comercial ou doméstico), de clientes considerados importantes, a cuja parceria comercial se deseja agregar uma relação pessoal, com vistas ao estabelecimento de maior fluidez no relacionamento e nos negócios, pois a comensalidade tem esta característica: é propícia para o melhoramento de qualquer relação comercial.

Conhece-se, por outro lado, o mérito que possui, para muitos, a participação em banquetes que pessoas ligadas ao poder oferecem. A situação à mesa da refeição gera possíveis conhecimentos e contatos influentes, para quem busca ascensão social. Conforme salienta Gotman, a hospitalidade “não está sem ligação com o poder, para o qual ela continua a ser um caminho” (1997, p.9).

O destaque que a prática da hospitalidade tem na História se deve ao fato de que esta nem sempre se fundamenta na solidariedade, o que a torna mais freqüente. Ser hospitaleiro com o forasteiro é, na história de muitas sociedades, mais uma obrigação moral do que um simples ato solidário.

O receio do anfitrião, que se propõe a abrigar o forasteiro, é o de deparar-se com sua alteridade. Este desconhecido pode representar uma fonte de experiências e saberes novos, mas, também, carrega consigo um potencial de ameaças. Tornando possível o elo entre distintas culturas e valores, a hospitalidade deixa de existir se a permanência do, então, hóspede torna-se definitiva: “fundada sobre a alteridade, a hospitalidade é sempre transitória. Ela termina com a partida do convidado” (GODBOUT, 1998, p.41).

“Dize-me com quem comes e te direi quem és” – provérbio antigo como a Roma Clássica – aponta para a intimidade que proporciona o território da mesa. A exemplo do que ocorre na hospitalidade, aquele que se senta à mesa pode trazer alegrias ou ameaças e, em sua admissão a esta, deve-se lidar com sua alteridade. A mesa torna-se o espaço comum entre os participantes, constituindo-se em relação de proximidade entre os comensais.

Outro vínculo entre a comensalidade e a hospitalidade existe na atitude de acolhimento, encontrada em ambas as práticas. O estudo da noção de “acolhimento” propicia, inserido na comensalidade, quando se demonstram gestos de simpatia àquele que compartilha sua mesa, o estabelecimento de relações com dádivas imateriais, ligadas ao caráter altruísta da hospitalidade. Ser acolhedor evoca, não somente, o ato de oferecer alojamento ou comida, mas de revelar ao hóspede sua importância para o anfitrião. A atitude acolhedora, deve demonstrar sentimentos receptivos à presença do outro e, tomada no sentido de Telfer, representa a condição de *hospitabilidade* que deve estar na base de qualquer gesto verdadeiramente hospitaleiro.

Acolher, portanto, implica em aceitação da alteridade do hóspede, em atenção para com o mesmo, em simpatia e proteção.⁹ O termo é exemplificado com uma frase de Fernando Pessoa, em carta a um amigo: “Sinto-me contente porque sei que o seu espírito acolhe com simpatia e amizade estas minhas tristezas de altura”.

⁹ Acolher – colher para si – conforme a etimologia da palavra, aparece no *Novo Dicionário Aurélio* (1978, p. 27 como “hospedar”, “dar agasalho a”, “atender”, “dar ouvidos”, “aceitar”.)

Camargo (2004, p.52) admite, em *hospitalidade*, a existência de uma hospitalidade imaterial: "...não há como deixar de incluir nesta categoria o calor humano dedicado a alguém, sob a forma de um teto ou ao menos de afeto e segurança, ainda que por alguns momentos".

A hospedagem e restauração comerciais buscam, igualmente, oferecer ao cliente atitudes acolhedoras como diferencial frente à competição. É certo que tal "acolhimento" se situa, em muitos casos, no nível de seus sinais exteriores: a lembrança do nome do hóspede e de seus gostos pessoais (freqüentemente com a ajuda do computador), a atenção para os detalhes em relação às necessidades, e gestos de servilismo, tornando estável o relacionamento e mais freqüentes suas visitas.

A comensalidade familiar possui fortes ligações com a hospitalidade, através das dádivas e contra-dádivas entre as partes envolvidas. As ofertas, no entanto, não se exaurem na circulação de dádivas em forma de alimentos oferecidos, mas constituem-se, igualmente, pelos gestos de atenção e pelo acolhimento sincero. Assim, para Godbout:

Com exceção do Natal, o essencial se passa a um nível diferente daquele das coisas que circulam (comidas, pequenos presentes, história de 'não chegar de mãos vazias')... Porque na hospitalidade, a dádiva é, em primeiro lugar, a própria pessoa (GODBOUT, 1997, p.36).

A recepção em casa de família, ao abrir o espaço restrito do lar para pessoas externas a este, configura-se como um ato pleno de hospitalidade e conjuga todo o simbolismo contido nesta oferta, com a convivialidade proporcionada pela comensalidade. Nas recepções formais, para comemoração dos ritos de passagem como casamentos ou nas reuniões simples e informais com vizinhos e parentes ou amigos próximos em dias de semana, reforçam-se os simbolismos contidos na hospitalidade, ao mesmo tempo em que as barreiras da alteridade são franqueadas através das conversas e do convívio.

A partir destes pontos de vista, a comensalidade familiar do dia-a-dia, apesar de não possuir anfitriões ou hóspedes, não pode ser excluída da área de hospitalidade. Nesta, diversas atitudes de acolhimento existentes, dentro do âmbito puramente familiar, constituem-se como gestos hospitaleiros: "...todos que habitam uma casa brasileira se relacionam entre si por meio de laços de sangue, idade, sexo e vínculos de hospitalidade e simpatia que permitem fazer da casa uma metáfora da própria sociedade brasileira" (DA MATTA, 2000, p. 53).

O momento da refeição familiar pode ser ocasião de demonstração de interesse, de carinho e atenção aos detalhes que implicam no sentimento de acolhimento, tanto de familiares como de visitantes:

(...) sabemos perfeitamente bem quem gosta do que e como esse alguém gosta de comer alguma coisa. É ato de amor familiar e conjugal servir o pai, o irmão, a mulher, os filhos, mas também subordinados e até mesmo visitantes esporádicos, levando em conta o modo como gostam de comer os ovos, o bife, o arroz, a salada e o feijão. E chegando mesmo ao requinte de saber como as pessoas gostam de ter seus pratos arrumados, arte que a dona de casa conduz com precisão, solícitude e enorme paciência. Vovó adora pimenta, papai gosta de carne no ponto, titio só come com arroz em cima do feijão... (DA MATTA, 1986, p.56).

A refeição do dia-a-dia simboliza, inevitavelmente, a união do grupo familiar, embora nem sempre seja local de harmonia. Em entrevista preliminar a este trabalho, chamou atenção o depoimento de uma mãe que relatava sua comensalidade familiar, mediada pelo gênio "forte" de seu marido calabrês:

Ele fazia questão da família toda reunida em volta da mesa em todas as refeições em que podia estar presente. Dizia que a família tinha que comer junto para permanecer unida. Mas era só estar todo mundo à mesa que ele fazia um banzé. Chamava a atenção dos filhos, reclamava... deixar cair um garfo no chão era motivo para ser xingado (CLARISSE, 2004).

Permitir que o estrangeiro, o vizinho, o parente longínquo ou mesmo o inimigo compartilhe sua mesa torna-se o primeiro passo para o estreitamento de relações. Uma vez franqueado tal espaço e, seguidas as regras de respeito mútuo, abre-se caminho para uma relação mais próxima.

Assim como ocorre na hospitalidade, a comensalidade apresenta um espaço comum de convivência, que pode ser íntimo ou público, harmônico ou conflituoso, mas com fronteiras simbólicas a serem transpostas.

Capítulo 2

COMENSALIDADE FAMILIAR DO COTIDIANO

A socialização e a educação básica do indivíduo são forjadas em grande parte à mesa. Para Visser (1991, p.IX), “A primeira linguagem e a comida que a pessoa está acostumada a comer na infância são os mais fundamentais preservadores da identidade social e racial de um adulto”.

A sociabilidade da família se realiza em grande parte em torno dos afazeres da cozinha e da sala de refeições. As relações de poder e as ideologias a elas associadas, a responsabilidade pelo preparo e confecção da comida, os ritmos de vida e os recursos disponíveis, a dieta alimentar na divisão social das tarefas, mas também, os ritmos de vida, o avanço e a disponibilidade de tecnologia, os tipos dos alimentos influenciam de alguma forma as práticas de comensalidade familiar. Tais reuniões constituem momentos de sociabilidade e de integração de indivíduos do núcleo familiar entre si, assim como de parentes e amigos.

Trata-se, neste capítulo, dos depoimentos referentes à comensalidade da família nuclear. Primeiramente dos avós em “Fogão a lenha e a carvão”, seguidos pelos de pais em “Fogão a gás e geladeira.” Depoimentos dos netos são tratados no item “Freezer e microondas”.

2.1 Fogão a lenha

O fogão a lenha, equipamento doméstico cuja origem se perde no tempo, figurava na década de 1950 como parte da rotina de algumas avós. Ele evoca, quase inevitavelmente, uma figura feminina que o manipula. A mulher que atiçava a brasa e procurava o nível desejado de calor nos diversos recantos de sua chapa

superior, era igualmente o eixo em torno do qual se estruturavam as práticas relacionadas à alimentação doméstica.

Com uma inserção restrita no mercado profissional formal, o trabalho da mulher, daquela geração, fosse ele dirigido diretamente aos cuidados da família ou voltado à obtenção de um aporte financeiro através de serviços para fora da casa, como costura ou lavagem de roupa de terceiros, não aparecia na historiografia, predominantemente masculina da época.

Mesmo quando assumia financeiramente o lar, o que amiúde ocorria, acolhendo, além dos próprios filhos, netos e afilhados carentes, a mulher tinha sobre si as tarefas da cozinha e da limpeza. Tal reconhecimento, ocorreria somente a partir dos anos 1980, com a afirmação dos movimentos feministas, e a valorização das experiências produtivas das mulheres (DIAS, 1989).

O ideal masculino da época era o de manter a mulher em casa, cuidando exclusivamente do lar. Muitas mulheres casadas, no entanto, completavam com trabalhos “para fora”, os proventos insuficientes, para a manutenção financeira da casa. Necessárias, porém contrárias à obrigação moral do homem, da época, tais contribuições financeiras femininas não tinham o devido reconhecimento:

Na família modelo dessa época, os homens tinham autoridade e poder sobre as mulheres e eram os responsáveis pelo sustento da esposa e dos filhos. A mulher ideal era definida a partir dos papéis femininos tradicionais – ocupações domésticas e o cuidado dos filhos e do marido (BASSANEZI, 1997, p. 608).

É fato significativo que dona Maria, da Vila Carrão, apesar da intensa jornada de trabalho doméstica, com seis filhos, encontrasse tempo de fazer pirulitos e balas de coco que seu filho mais velho e seu sobrinho vendiam na porta do ginásio local. Esta atividade sequer foi lembrada pela entrevistada, aparecendo tal relato apenas no depoimento de sua filha. A omissão, no discurso de dona Maria, desta contribuição à economia doméstica, pode, talvez, ser creditada apenas à pouca importância que a entrevistada atribui a tal atividade.

Não deixa de evocar, no entanto, o discurso da época, que desqualificava as atividades femininas de origem doméstica.

Para Bruschini e Ridenti (1993, p.89), a representação do trabalho feminino, era ligada, à concepção de domesticidade (cuidar, ensinar, costurar), de valor apenas acessório: “Por isso muitas vezes ele é considerado apenas como complemento do trabalho masculino, ocultando seu papel de produtor de valor necessário à reprodução da família”.

A concepção de uma mulher dedicada “naturalmente” ao lar, ancorada em sua função biológica de geradora e amamentadora das crias, requer desta um papel social coerente com suas funções:

Se o lugar da mulher é no lar, seu lugar implica em todas as características femininas; interioridade, quietude, desejo de educar, apatia, renúncia à autoridade reivindicada pelo macho, à publicidade, à sonoridade, à altivez ao brilhantismo e à precisão (VISSER, 1991, p. 273).

A mulher exerce, através do tempo, e em diversas sociedades, os serviços de logística do lar, da confecção do alimento e da limpeza. Na simbologia social, a cozinha doméstica do dia-a-dia associa-se, através da História, a um atributo feminino com o qual o homem não deseja se identificar.

Na narrativa, efetuada em 430a.C., pelo grego Tucídides (*apud* AMOURETTI, 1989, p.149), sobre o cerco da pequena cidade de Platéias, todos os habitantes foram evacuados, com exceção de 480 homens, para os quais foram designadas 110 mulheres, com a incumbência do preparo da alimentação diária. Estas, na proporção de uma para cada quatro homens, eram responsáveis pela longa e difícil operação de moagem da cevada, seguida pelo cozimento e processamento da *maza*, mistura de farinha cozida de cevada, com líquidos e condimentos, que constituía uma das bases da alimentação grega.

No âmbito da família, a mulher tem sido a grande articuladora das relações parentais. Os momentos das refeições com a família nuclear, ou com convidados externos à casa, são ocasiões de reafirmação dessas relações e de identidades pessoais dos integrantes.

No entanto, as rápidas mudanças das dinâmicas sociais, ligadas a um intenso processo de urbanização e ao avanço tecnológico, fazem dos últimos 50 anos um período farto em transformações nos papéis sociais da mulher, mormente no mundo ocidental, constituindo-se a cidade de São Paulo, pela intensa industrialização e urbanização que sofre, em um cenário destas alterações.

Nas famílias de classe média e alta, relutava-se, todavia, em permitir às mulheres atividades profissionais externas. Apenas trabalhos como o de professora primária, mais relacionados com o papel de educadora dos filhos, são aceitos para estas.

Não sendo tal escolha possível para as classes mais pobres, suas mulheres foram as primeiras a empregar-se na produção industrial, sem deixarem de ter, no entanto, a incumbência pela confecção da comida no lar, tarefa à qual se somavam as atividades profissionais.

Uma das entrevistadas, proveniente de família pobre, já participava deste mercado de trabalho na década de 1940. Dona Rosa, nascida em 1934, se empregou, em 1947, na indústria de tecelagem *Irmãos Enaid* pertencente a imigrantes libaneses, no bairro do Tatuapé.

Após ter perdido a mãe, dona Rosa havia sido criada pelos avós, compartilhando a casa com seus tios e tias solteiros. Junto com ela, duas de suas tias empregam-se na mesma empresa. Sendo os avós já idosos, cabia às tias e à ela as obrigações domésticas, ligadas à alimentação do lar:

Eu e minhas tias trabalhávamos das seis da manhã às duas da tarde numa semana e das duas da tarde às dez da noite na outra. De acordo com os horários livres tínhamos que ajudar no almoço ou no jantar. Meus tios trabalhavam com

instalações elétricas fora, mas em casa não faziam nada. Só de vez em quando, se uma torneira quebrava... ou pra consertar alguma coisa.

Nota-se, no relato, uma segmentação de trabalho entre gêneros, na qual, mesmo estando homens e mulheres em condições semelhantes, já que ambos realizavam trabalho profissional fora de casa, não há redistribuição das tarefas do lar, permanecendo os serviços de limpeza e de elaboração da comida, como atribuições exclusivas das mulheres.

Na década de 1950 predominava, para as mulheres, o papel de “rainha do lar”. O ideal que as revistas da época propagavam (a televisão sendo ainda incipiente) era o de se tornar esposa e dona de casa, sendo esta uma função tida como natural. Eram elas, desde muito cedo, preparadas para as prendas domésticas e o cuidado dos filhos: “...uma menina é uma pequena mãe, e uma boneca sempre terá guarida em seus braços...”, aconselha uma colunista do *Jornal das Moças*, em 1953. No mesmo texto, quando se trata de um menino, este “estará sempre por aquilo que reclamam sua destreza desportiva. (...) Uma pessoa que vai fazer um presente de um brinquedo deve procurar o simples, o que responda ao natural instinto da criança” (BASSANEZI, 1997, p.609).

Dona Rosa representa a mulher que abdica da vida profissional para cuidar da família. Em 1952, casou-se com o Sr. Alfredo, um técnico em mecânica, e, por exigência deste, pediu demissão da fábrica, dedicando-se, desde então (e até hoje), aos cuidados do lar: “Mulher trabalhar fora para o meu marido era uma vergonha”. Dona Rosa sentia-se responsável pelas atividades domésticas e mesmo em tempos de maior prosperidade econômica do marido, recusava ajuda: “Eu pude ter empregada muitas vezes, mas nunca quis. Meu marido e o meu neto gostam da minha comida, eles iam estranhar outra.”

Ao defender sua incumbência exclusiva pela alimentação dos componentes do lar, a mulher encontra-se com as expectativas referentes ao

papel social que lhe foi atribuído, assegurando a estabilidade do casamento e das relações familiares.

Outra entrevistada, dona Maria, cuidava, no ano de 1954, de um precário bazar da família, em frente a sua casa, no então longínquo bairro de Vila Carrão. Aos 27 anos já possuía 6 filhos pequenos. O marido, a fim de garantir o sustento da casa, trabalhava numa agência bancária, da região, e cursava Direito à noite. Assim, cabia à dona Maria arcar com todos os afazeres da casa e do bazar, encontrando tempo para a recepção carinhosa ao marido.

Eu cuidava do bazar, limpava toda a casa, lavava, passava e ainda fazia o almoço e o jantar. Nunca contei quantas horas trabalhava. Meu marido chegava em casa à meia-noite, depois da faculdade e lá estava eu o esperando para esquentar um prato e massagear os pés dele. Ele chegava muito cansado e com os pés doendo.

No trabalho do lar, ao contrário daquele efetuado profissionalmente fora deste, as diversas atividades eram realizadas concomitantemente como uma trama de procedimentos coordenados: lavar, quarar, verificar o ponto do feijão, abanar o fogo da lenha, olhar o filho pequeno, atender o eventual cliente do bazar, colocar a roupa para secar, refogar a carne, passar a roupa... Essas atividades, não percebidas como trabalho, a mulher tem dificuldade em quantificá-las no tempo: “Por ser um trabalho permeado por trocas intersubjetivas, emocionais e afetivas, o trabalho doméstico não é percebido como ‘trabalho’, tendo as mulheres grande dificuldade em saber sua duração” (BASSANEZI; RIDENTI, 1993, p.87).

Dona Sirene era professora primária, em 1952, e trabalhava no período da manhã numa escola pública estadual, perto de sua casa. Casada com o proprietário de uma pequena marcenaria, já possuía 2 de seus filhos naquela época, os quais eram cuidados por sua irmã durante as manhãs.

Percebe-se neste relato, tal como observado naquele de dona Rosa, a permanência das obrigações ligadas à alimentação como tarefa feminina. Nota-se na fala de D. Maria que esta não dimensiona a quantidade de horas trabalhadas.

MATOS (2002, p.95) discute de maneira clara este contexto:

As mulheres não vivenciavam, como os homens, a polarização entre o tempo de trabalho e de não-trabalho, mas enfrentavam a rotina de afazeres domésticos e do trabalho domiciliar. Seu tempo era modelado pelo dos outros; seus horários eram os do marido, dos filhos, do mercado, da costura (...). O tempo das mulheres caracterizava-se pela fragmentação e superposição de tarefas(...).

Dona Sirene lograva, a partir da introdução da tecnologia à sua cozinha, flexibilizar seus horários de tarefas de trabalho doméstico. Mas seus horários eram, todavia, organizados em função da família:

Eu lecionava, mas, todos os dias, acordava bem cedo para preparar a comida para o almoço e o jantar. Naquele tempo, não dava para preparar a comida no dia anterior porque não tinha geladeira. Só depois da geladeira é que dava para adiantar a comida um dia antes.

O incipiente processo de industrialização e os altos preços dos equipamentos domésticos importados, restringiam o uso destes às famílias mais abastadas, as quais tinham acesso à tecnologia, já em uso na Europa e nos Estados Unidos. Em muitos lares, na cidade, perpetuavam-se fogões a lenha ou carvão, na década de 1950.

Apesar da sensação de aconchego que proporcionava o queimar da lenha, com calor e odores típicos, este fogão possuía manejo laborioso, tornando maior o tempo dedicado, pela mulher, à cozinha. As entrevistadas que o possuíam, na época, associam-no a uma boa comida, e denotam que apreciavam seu magnetismo dentro do lar. Não se esquecem, no entanto, das dificuldades necessárias para seu acendimento e manutenção da chama.

Dona Maria, apesar de reconhecer que o fogão a lenha “dava um feijão diferente”, não sentiu saudades quando este foi substituído, em 1950, por outro a gasolina que ganhou da cunhada: “Era bom o fogão a lenha mas era muito difícil. Às vezes, a lenha estava úmida e não queria pegar. Depois, botar fogo com todas as crianças ao redor deixava a gente nervosa.”

O fogão a gasolina, sem o charme do anterior, foi bem-vindo e sentido, pela praticidade que proporcionou, como uma melhoria e um facilitador na vida de dona Maria:

A vida ficou mais fácil. Tinha um tanque de gasolina fora de casa com um aparelho que transformava gasolina em gás. Dentro de casa era que nem um fogão a gás mesmo. Tinha uma parte da gasolina que ficava no tanque e que não virava gás. Eu ainda usava aquilo para limpar a casa.

A sabedoria feminina se utiliza dos subprodutos do combustível da mesma forma que, por razões de economia e praticidade, aproveita sobras de comidas na elaboração de pratos, como croquetes e sopas.

Sob um ponto de vista diferente, dona Mercedes se lembra com saudades de seu fogão a lenha:

Fogão a lenha me traz a recordação de um bolo de fubá que eu fazia. Meu fogão não tinha forno e eu tinha que colocar um pouco de brasa na parte de cima da assadeira. E saía um bolo muito gostoso, mais cascudo que os de hoje. O fubá também era melhor, acho que por ser ralado mais grosso. A comida era mais gostosa naquela época. Em cima do fogão tinha um varal onde eu pendurava lingüiça e toucinho.

A falta de sabor que dona Mercedes percebe é característica da quase totalidade dos produtos alimentícios produzidos em larga escala, atualmente. Diversos *chefs* franceses se manifestam sobre os legumes e frutas de hoje com

aparência impecável, porém sabor medíocre. Quem não passa pela frustrante experiência de comprar morangos vermelhos e polpudos, porém desprovidos de sabor?

O próprio desenvolvimento das panelas altera as condições de elaboração dos pratos. As panelas de ferro, em contato direto com as brasas, geram um bolo crocante por fora e macio por dentro. A substituição destas por delgadas panelas de alumínio, com maior condutibilidade de calor, torna difícil o uso de tais técnicas. “Se não tomar cuidado, a comida queima muito fácil nestas panelas”, diz dona Mercedes. A maior praticidade do forno a gás e das panelas de alumínio tem como efeito colateral, uma mudança na característica original do bolo. Carecem, também, tais panelas das benfeitorias que aquelas de ferro proporcionam à saúde das crianças, ao liberar algumas de suas moléculas no alimento, conforme é do conhecimento popular.

Os defumados, produzidos por dona Mercedes, refletiam o costume que já existia no início do Século XX, da confecção caseira e da utilização de miúdos, como as tripas de porco, na elaboração de lingüiça e na produção do toucinho defumado, com o aproveitamento da fumaça e do calor exalados pelo fogão.

O fogão a lenha, de alguma forma, catalisava para seu entorno a família. Punha-se para queimar uma tora mais grossa e a família passava o tempo em conversas, acompanhadas por petiscos. Na casa de dona Mercedes o costume mais freqüente era o de estourar pipocas e consumi-las com café preto. “Quase não havia chá na época. Se encontrava o chá preto e o mate, mas o preferido era mesmo o café”. Outros petiscos freqüentes eram os biscoitos de polvilho e pãezinhos caseiros. “Fazíamos muito pãezinhos de fubá e polvilho azedo... não tinham fermento mas cresciam bastante”.

Dona Rosa, por sua vez, conheceu o fogão a lenha na casa onde foi criada e suas recordações são das dificuldades associadas a este: “Quando eu trabalhava de noite ficava sem janta. Eu chegava lá pelas onze horas da fábrica e já não tinha mais lenha pegando fogo... e não dava pra acender assim, de uma hora pra outra”. A extensiva jornada de trabalho e o cansaço pelo deslocamento

de bonde, até o local de sua moradia, desestimulavam o desgastante trabalho para acendê-lo apenas para elaborar seu jantar.

Ao casar-se, o marido de dona Rosa lhe comprou um fogão a carvão cuja operação, apesar de mais simples, também era trabalhosa, pois o fogo devia ser abanado constantemente. A tecnologia, sendo um terreno essencialmente masculino à época, é aproveitada com criatividade pelo marido, para amenizar as tarefas da esposa: Sr. Alfredo adapta, em sua empresa de mecânica, um ventilador elétrico para ativar a chama e facilitar, assim, o acendimento: “Era só por papel e álcool no meio do carvão, acender o fogo e ligar o ventilador, não precisava abanar”.

Dona Rosa ganhou seu primeiro fogão a gás somente em 1954. A qualidade da comida deste não era sentida como igual, mas a praticidade e o fato de “ser mais moderno” o incorporaram, rapidamente, à rotina do lar.

A percepção da qualidade da comida do fogão a lenha como melhor, a despeito do trabalho e do tempo suplementar que este requiritava da dona de casa, não parece se ligar exclusivamente a sentimentos saudosistas. Visto à luz das técnicas gastronômicas, este fogão proporciona maior gama de temperaturas possíveis, segundo o posicionamento da panela sobre a chapa de ferro, característica importante, por exemplo, para o ponto do feijão, dos refogados e para a finalização do arroz. Por outro lado, as percepções organolépticas, ligadas a este, são distintas e parecem vantajosas em relação àquelas do fogão a gás: os odores de madeira queimando parecem fundir-se àqueles do alimento cozido. As panelas de ferro ou barro, todavia comuns no início da década de 1950, guardam por mais tempo o calor, além de serem visualmente sugestivas, com suas superfícies enegrecidas pelas marcas do fogo. São cada vez mais freqüentes as instalações de fogões a lenha em casas de campo ou de praia, pela maior convivialidade associada a estes (REVISTA GULA, 2003).

Embora o primeiro fogão a gás tenha sido instalado no início do Século XX, sua utilização ainda era restrita em 1950. O primeiro foi instalado em 1901, no palácio do governo do Estado, e tal fato não poderia deixar de representar um

incentivo ao uso da nova tecnologia. No início da década apenas quatro cidades brasileiras os possuíam: Rio de Janeiro, São Paulo, Santos e Porto Alegre¹⁰. O gás, na cidade de São Paulo, fabricado na Casa das Retortas, no Brás, a partir de carvão mineral importado (daí seu alto preço), é encanado e disponibilizado apenas para a região central da cidade. Outros bairros se utilizam, mais tarde, do gás em botijão, entregue em domicílio. O uso da nova tecnologia não se dá sem resistências. Há receio de que o produto falte no mercado, medo de explosões e, por fim, achava-se que a comida poderia adquirir o gosto do gás.

Dona Iracema, que hoje vive na Vila Sônia, tinha, na época, a maior parte de sua família residindo próximo a sua casa, no bairro da Lapa, onde existia um fogão a lenha, na década de 1940. Ao lembrar-se do passado, confirma o magnetismo do fogão. “Naquele tempo o inverno era mais forte que o de hoje... ficava aquele calorzinho gostoso na cozinha e a gente ficava conversando em volta. Se você liga um aquecedor não é a mesma coisa”. Em 1953, dona Iracema, utilizava-se, por questão de economia, de dois fogões: um a carvão, para os cozidos mais lentos como o feijão e outro a gás, para os preparos mais rápidos. O fogão a lenha, não se restringia, de fato, só à função culinária: “Em noites muito frias, punha uma madeira grossa queimando e a família ficava conversando na cozinha... a gente passava a maior parte do tempo na cozinha”, afirma.

Fernandez-Armesto chama a atenção para a importância do magnetismo do fogo, na própria História da civilização. O fogo, antes de ser usado para cozinhar, é, para o ser humano primitivo, um foco de atração por sua luz e calor. É interessante lembrar que “fogo”, em sua origem etimológica, provém de *focus* que significa coração, em latim. O fogo reúne indivíduos em seu entorno à procura de calor e proteção contra os predadores. Para Fernandez-Armesto, porém, “quando fogo e comida se combinaram, criou-se um foco quase irresistível para a vida comum” (2002, p.11).

Mas a presença prolongada, na cozinha, não se devia unicamente ao magnetismo do fogo. A elaboração da comida, nesta época, requeria longas

¹⁰Conforme <www.unifor.br>.

horas de atividade, pois além do trabalho, para a manutenção da chama, não se dispunha dos facilitadores, como produtos semiprontos ou uma gama considerável de conservas.

Na medida em que avança a década de 1950, inicia-se um período de facilidade nos trabalhos da cozinha, através do consumo de eletrodomésticos. Nas entrevistas realizadas já é possível identificar a presença de fogões a gás e geladeiras, mas, igualmente, batedeiras e liquidificadores.

As famílias mais abastadas já possuíam geladeiras importadas. A marca *General Electric* (GE) está presente no país desde 1930, mas somente em 1949 a “Brasmotor” produziu a geladeira *Coldspot*, iniciando a difusão de seu uso pela classe média. A *Gelomatic 700*, a querosene, com o consumo de 1 litro de combustível por dia foi lançada apenas em 1955.

Ao casar-se, em 1946, Dona Maria não possuía nenhum equipamento para conservação de alimentos: “o leite chegava em litro de vidro... tinha que ferver bem para não estragar, e eu fazia só a comida do dia mesmo”.

As comidas perecíveis deviam ser compradas apenas para o uso do dia, no pequeno comércio local e no comércio ambulante que vendia em domicílio. Sua primeira geladeira foi comprada de uma cunhada, em 1948, e não possuía motor de qualquer espécie. Funcionava apenas com barras de gelo, entregues diariamente à porta de casa, pela “Companhia Antártica”. Dona Maria devia quebrar a barra em várias partes e introduzir o gelo em recipientes especiais, situados abaixo e acima do compartimento para alimentos. Em 1955, foi comprada sua geladeira elétrica, uma GE, que funciona até hoje, em uma área dos fundos da casa, para gelar cervejas em dias de festa (em sua cozinha atual existe uma moderna geladeira duplex *frost free*, com *freezer* de grande capacidade).

Com a geladeira, a vida de dona Maria ficou mais fácil, mas a grande economia de tempo e de trabalho, na elaboração dos alimentos, não deixou de ter um custo quanto ao sabor dos mesmos:

Com uma geladeira boa, passei a cozinhar para mais dias... o feijão só uma vez por semana sem tempero. Aí eu temperava e engrossava todo dia. Não era o mesmo gosto, feijãozinho fresco é melhor... mas o importante pra mim era ganhar tempo.

A indústria e a distribuição de alimentos, por sua vez começaram a modernizar-se. Nos primeiros anos da década de 1950, produtos como fubá, arroz, feijão e biscoitos eram vendidos a granel e embalados em sacos de papel nas vendas e empórios de bairros ou nas feiras livres, estas oficializadas pela prefeitura somente em 1948, com a finalidade de se descentralizar o comércio praticado nos diversos mercados municipais.

Os produtos em conserva apenas iniciavam sua venda em larga escala e eram representados por alguns poucos enlatados como sardinhas, palmitos e pêssegos em calda.

Os primeiros supermercados foram inaugurados em 1953. Surgem na cidade o “Supermercado Americano”, seguido por cinco lojas “Sirva-se” e, posteriormente, pela rede “Peg-Pag”. Mas representam, apenas, uma ínfima parcela no abastecimento da população, não concorrendo com as feiras, empórios, padarias e mercados municipais dos bairros.

Os suprimentos para a cozinha de dona Silvia, que residia em Pinheiros desde 1949, eram obtidos em diversos pontos do bairro. Seu marido, com duas sacolas de lona à mão, fazia a compra do mês (arroz, feijão, farinha, toucinho) no Mercado Municipal de Pinheiros. “Ele chegava em casa suado e com as mãos marcadas das sacolas”.

Em Pinheiros, pão e leite eram entregues em domicílio por furgões, mas em algumas regiões ainda se usava a carroça puxada a burro. As frutas e legumes de dona Silvia eram comprados, quase diariamente, de um verdureiro japonês que passava diante de sua casa, com uma carroça de mão, substituída por outra puxada a burro e, posteriormente, por uma Kombi. Carnes, dobradinha,

fígado, coração e miolo de boi, além de toucinho para fazer banha, se obtinham no açougue situado perto de casa, três vezes por semana. Não se estocavam carnes: “o congelador da geladeira era muito pequeno e não era próprio para congelar alimentos”, relata ela.

Quando faltava alguma coisa da compra do mês, dona Silvia mandava seu filho na “venda” de um espanhol, na Rua Iguatemi (onde hoje passa a Av. Faria Lima). A proximidade do comércio local, a relativa segurança da cidade com pouco tráfego de automóveis nos quarteirões residenciais e a simplicidade de pagamento com o crédito dado pelo pequeno comércio faziam do uso das crianças, para compras eventuais, um hábito doméstico da época: “em toda parte era tudo anotado em caderneta e pago só no fim do mês. Meu filho trazia a compra e ele punha na conta”.

Este hábito de comprar “fiado” requeria da dona de casa um controle paralelo das cadernetas para evitar abusos. Dona Silvia não confiava muito nas contas do verdureiro japonês: “A gente pegava uma dúzia de bananas, ele marcava uma e meia... tinha que controlar as contas e brigar com o japonês todo fim de mês... ele ‘roubava’ muito”.

A educação, mais rigorosa, praticada na década, devia observar-se à mesa, sendo a prática das refeições com a família objeto de maior formalidade. Havia certa atitude de respeito em relação ao alimento. No prato não podia sobrar nada, era falta de respeito com quem não tinha o que comer, e alimento era coisa quase sagrada. Sua presença despertava, todavia, sentimentos de gratidão a Deus e a forma de consumo devia refletir sua importância. Em muitos lares, a refeição conjunta da família era obrigatória, embora, devido às ocupações profissionais, nem sempre houvesse oportunidade para tal.

A família de dona Maria devia comer reunida na hora do almoço. Seu marido fazia questão disso, já que, à noite, estudava e se encontrava fora de casa.

Nas recordações da família eram estes momentos agradáveis, mas pouco descontraídos, e quase solenes, pois existiam regras a serem respeitadas. O marido devia ser sempre servido em primeiro lugar. À mesa se falava pouco e as

crianças se limitavam a responder às perguntas feitas pelo pai, sempre de forma carinhosa, mas severa: “como anda tal filho na escola”? “O outro já melhorou em matemática”? Se alguma coisa estava errada, seu Clóvis não comentava na hora, deixava para depois: “na mesa não se brigava nem se levava pito”, pois o momento da refeição exigia respeito.

A comida caseira era identificada como a comida verdadeiramente saudável por oposição aos lanches comprados na rua. O conhecimento popular privilegiava a qualidade da comida feita em casa “que se sabia como era feita”.

A comida dos almoços de semana da casa de dona Silvia era sempre o que se conhece como “trivial caseiro”, com base no arroz-feijão e “mistura”. Lanches ou qualquer outro tipo de comida deviam ser evitados. Se as crianças comessem “besteira” depois não almoçavam. “Besteira”, para dona Silvia, era qualquer comida que não fizesse parte da refeição principal. O pai receava todo tipo de embutido industrializado pois “não se sabiam como eram feitos”. Analisadas sob o prisma dos conhecimentos de higiene e sanitização atuais, as condições de higiene dos estabelecimentos de alimentação da época deixavam, de fato, muito a desejar. “Meu filho gostava de comer um sanduíche horroroso de mortadela que vendiam na cantina da escola. O pai proibia, tinha medo dessas carnes, mas sempre que ele arranjava um dinheirinho comprava e depois ‘deixava no prato’, na hora do almoço”.

A comida caseira deste período era razoavelmente distinta da de hoje. Afora o trivial mais conhecido, tal qual arroz, feijão, bife, batatinha frita, os miúdos de boi eram apreciados. O marido de dona Silvia adorava dobradinha com feijão branco, o filho gostava de miolo empanado, todos apreciavam o coração recheado e assado cuja receita dona Silvia distribuía para toda a família. Bife de fígado só a mãe e o pai gostavam, mas as crianças tinham que comer quando este era o prato do dia, pois “fazia bem para a saúde”.

Verifica-se que alguns itens que se consumia naquela década, e que estavam presentes regularmente nas mesas desde o início do século, estão pouco a pouco desaparecendo das prateleiras dos negociantes de alimentos, talvez pelo

barateamento relativo da carne de boi e pela tendência atual de se centralizar a produção apenas em itens vendidos em larga escala. A preocupação em se servir maior variedade mais do que, apenas se fazer economia parece explicar o maior consumo de miúdos naquela época. No relato de Americano (2002, p.131, *apud* MATOS), vê-se que o menu de uma família, mesmo abastada, do início do século, os incluía:

O açougueiro tinha tabela certa: todos os dias ou entrecosto, ou alcatra; um dia lombo de porco; um dia, cabrito ou carneiro; cada quatro semanas dobradinha, cada quatro semanas mocotó; cada quatro semanas, fígado.

A variedade de comidas servidas à época, especialmente os miúdos bovinos e suínos, diminuiu nos dias de hoje. O hábito de se consumir miúdos provinha em épocas passadas; quiçá, da necessidade de se consumir todas as partes de um boi abatido, devido à escassez de produção de proteínas além das precárias formas de armazenamento.

Dona Silvia não vê motivação econômica para tais costumes alimentares: “sei que a gente não fazia essas coisas por causa do preço não. Era uso mesmo da época. Hoje em dia eu não faço mais nem a dobradinha. Fazer só pra mim, não tem graça, ninguém mais come em casa”.

A carne de frango, com a produção artesanal daquela década, era relativamente rara e de alto custo. Com exceção das famílias abastadas, só nos fins de semana ou em ocasiões especiais este prato se fazia presente nas casas desta década. Ainda que proibida por lei municipal, ocorria a criação de animais nos quintais domésticos, galinhas principalmente. Comprada no comércio, na maioria das vezes, a ave era vendida viva e abatida em casa. De qualquer forma, o abate e limpeza domésticos das aves era processo trabalhoso e mesmo traumático para alguns: “tinha verdadeiro horror de ver mamãe cortando a cabeça do frango e depois ver o bicho se debater e até andar sem cabeça”, diz dona Inês,

filha de dona Maria. “Meu irmão não come frango até hoje por causa destas cenas”.

A solidariedade entre vizinhos aparecia nestas horas. Dona Rosa abatia frangos para a vizinhança amiga: “as que não tinham coragem de matar, mandavam pra mim”.

Com pouco mais de 2 milhões de habitantes, no início da década de 1950, a ocupação do solo era menor e as distâncias a serem percorridas nos deslocamentos eram mais curtas. Todavia, a possibilidade de transporte público era restrita ao bonde e, em alguns locais, ao ônibus. O alto custo do automóvel fazia este meio de transporte inacessível para a grande maioria da população. O marido de Dona Silvia vinha de bonde, diariamente, almoçar em casa. A empregada esquentava a comida e a família comia toda junta no almoço e no jantar.

São inexistentes, no grupo estudado, relatos sobre refeições em restaurantes nos anos 1950. Para dona Mercedes, por exemplo, “não havia na época o hábito de se comer fora como nos dias de hoje”. Ela não se lembra de nenhum restaurante, daquela época.

Somente a partir dos anos 1960, dona Silvia, dirigia-se, com sua família, em fins de semana a um restaurante do bairro (*Ao Cordeirinho*), situado na Rua dos Pinheiros e que hoje não existe mais.

Dona Rosa não se lembra de restaurantes nos anos 1950. “Não tínhamos condições de freqüentar restaurantes no começo”. Já nos anos 1960, o Sr. Alfredo freqüenta o restaurante *Florestal*, situado no bairro Demarchi, em São Bernardo do Campo.

Na maioria das vezes, o Alfredo ia sozinho jogar bocha com os amigos do lado do restaurante. Naquela época se costumava ligar antes para reservar lugar. Eles tinham um cercado e conforme as reservas, iam retirando os frangos e matando. O prato era quase sempre frango com macarrão e polenta, acompanhado de um vinho da casa, bom e barato.

Pode-se imaginar, pelo relato, a distância entre os procedimentos de elaboração da comida e de serviços deste restaurante, frente a uma moderna operação de *fast-food*: a frequência constante do local que era ponto de encontro de amigos e o estilo “personalizado” de elaboração da comida, buscando-se no cercado um frango e abatendo-o assim que o cliente efetuava sua reserva. Seria praticamente impossível informar a procedência (ainda que não se coloque em dúvida a qualidade sanitária) de um frango de uma das grandes redes de restaurantes da atualidade.

2. 2 Fogão a gás e geladeira

A segunda geração estudada abrange um período que coincide, de forma aproximada, com as décadas de 1970/1980. Já se percebem, neste período, mudanças significativas, tanto na sua relação com o lar quanto com o mercado de trabalho.

Júlia, filha de dona Rosa, formou-se médica, em 1978, e casou-se aos 25 anos com o Sr. Carlos, um ex-colega de faculdade. O casal teve dois filhos.

Muitas mulheres, desta época, já possuíam pretensões culturais e profissionais, tendo uma relação com a comida e com seu papel de responsável pela alimentação do lar distinta daquela de suas mães.

Dona Júlia era um destes exemplos: Ao casar-se quase não sabia cozinhar, e afirma ter quase aversão à cozinha. “Sempre desejei ter uma família, mas nunca gostei de cozinhar. Mulher da minha geração quando ia pra trás do fogão não saía mais”. Dona Júlia trabalhou em um hospital, desde formada, só interrompendo sua carreira quando seus filhos eram pequenos. Posteriormente, se ocupava profissionalmente apenas no período da manhã e cuidava da casa à tarde.

Com o trabalho da mulher fora de casa, alteraram-se a rotina das refeições. Durante a semana, a comida era feita pela empregada, que almoçava com os filhos. “Já era da família”, diz Eduardo, filho de dona Júlia. Somente no jantar a família comia reunida: pais, filhos e empregada. A empregada, sentida como um membro agregado à família, comia junto com os patrões. O partilhar da mesa, neste caso, torna-se um dos símbolos desta pertença.

Com papéis sociais mais flexíveis, nas décadas de 1970/1980 o homem passou a interessar-se pela cozinha, ainda que de forma eventual. Assim, nos fins de semana, na folga da empregada, o marido quase sempre assumia, como faz até hoje, a cozinha da casa de dona Júlia (esta só cozinha quando seu marido não o faz).

As compras de provisões básicas estavam a cargo da mulher, como encarregada pela logística alimentar. As compras do homem, já mais ligadas à satisfação de um *hobby*, eram mais sofisticadas e, de certa forma, supérfluas.

Dona Júlia cuidava mais das compras gerais, pedidas pela empregada, as quais incluíam produtos de limpeza, deixando para o marido as comidas mais sofisticadas. O marido comprava produtos mais ligados a receitas especiais, que pretendia criar ou reproduzir; estas, muitas vezes eram trabalhosas e, em geral, originais, distantes do trivial diário. Já dona Júlia, quando cozinhava, simplificava ao máximo seu trabalho comprando alimentos preparados em uma rotisseria da vizinhança. Em seu discurso não aparecem, todavia, o *freezer*, o forno a microondas e as comidas práticas, vendidas semiprontas, em supermercados, as quais surgiriam apenas ao final da década de 1980.

O aporte financeiro da mulher, para os gastos do lar não somente já era reconhecido na época, como podia ser desejável, representando uma contribuição de peso para os gastos da casa: dona Júlia muda-se para Minas Gerais, deixando os filhos, em São Paulo, para os estudos. Na nova cidade, cozinha menos, todavia: “agora trabalho muito mais fora porque são duas faculdades para pagar” .

O depoimento de dona Júlia expressa a diferença que se verifica no papel que desempenha a mulher, no lar, entre as décadas de 1950 e 1970/1980. Em

1979, ano de seu casamento, a mulher já não limitava, necessariamente, seu papel aos cuidados dos filhos, ao trabalho não reconhecido e às obrigações domésticas. As que tinham possibilidades dedicavam-se aos estudos superiores e ingressavam na vida profissional, em cargos ocupados, por tradição, pelos homens. A mulher podia desejar possuir sua família sem, contudo, cumprir o papel de “rainha do lar”. Do lado masculino, verificava-se, nas classes com acesso à educação, a diminuição do preconceito contra a mulher que possuía estudos.

Ao privilegiar os estudos e a vida profissional, a mulher passou a casar-se mais tarde. Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), em pesquisa nacional, a mulher que se casava com 21,7 anos, em média, nos anos 1940, passou a casar-se com 24 anos, em 1970. Entre 1960 e 1980, quase dobrou o número de casamentos consensuais, demonstrando o enfraquecimento da influência da igreja católica e, conseqüentemente, da moral que reforçava o papel submisso da mulher. Da mesma forma, o número de pessoas, por lar, diminuiu: a taxa de fecundidade passa de 6,2 filhos entre 1940 e 1960, para 5,6 filhos em 1970, e 4,2 filhos em 1980. (IBGE, 1970; 1980).

Outra entrevistada, dona Ana, a filha mais velha de dona Mercedes, começou a trabalhar cedo, devido à morte prematura de seu pai. Aos 20 anos, havia terminado um curso técnico de contabilidade e trabalhava na administração de uma pequena metalúrgica no bairro do Ipiranga. Sua mãe, após a perda do marido, passava por difícil situação financeira, empregando-se na prefeitura da cidade, onde trabalhou até a aposentadoria. Desde sua adolescência, dona Ana ajudava nos serviços domésticos da cozinha. Em casa, os irmãos tinham a incumbência de manter o próprio quarto em ordem, as camas arrumadas, mas dos serviços na cozinha somente dona Ana participava.

Nesta entrevista, observa-se, novamente, as mulheres com um papel econômico bem posicionado dentro do lar. Mas não há mudanças, quanto à responsabilidade pela cozinha. Para as tarefas do dia-a-dia, portanto, a cozinha continuava a ser de responsabilidade eminentemente feminina.

Em 1978, dona Ana casou-se com o Sr. Roberto, um técnico em contabilidade que conheceu na escola, e teve três filhos, uma mulher e dois homens. Continuou trabalhando fora para ajudar nas despesas da casa, mas a cozinha seguiu a seu encargo. O Sr. Roberto jamais participou das tarefas de cozinha e sente, até hoje, como louvável, sua atitude de não interferir em assuntos que considera da alçada da mulher. “Não dou opinião sobre a comida, nem entro na cozinha, nessa área são elas que mandam”.

Ao contrário do que se passava com dona Júlia, cujos rendimentos familiares permitiam o pagamento de uma empregada, a mulher cujos rendimentos familiares não permitiam fazê-lo arcava com a maior parte das tarefas da cozinha.

Dona Ana possuía somente uma faxineira semanal e permanecia a cargo da elaboração da comida em casa. Preparava tudo à noite, após a chegada do trabalho. No almoço, os filhos comiam sozinhos e Roberta, filha mais velha, se encarregava de esquentar a comida.

Na década de 1970, a mulher representava, segundo o IBGE (1970), em escala nacional, 20,4% da população economicamente ativa. Mas percebe-se no exemplo de dona Ana, a responsabilidade feminina pela cozinha do dia-a-dia. Mesmo quando o homem ia para a cozinha, como o Sr. Carlos, marido de dona Júlia, o fazia esporadicamente e por lazer, não assumindo as tarefas rotineiras do cotidiano.

À grande oferta de eletrodomésticos, que a indústria nacional já fabricava nessas décadas, associava-se a tentação de consumo da classe média, para a qual os produtos passam a ser acessíveis, ainda que mediante algum sacrifício. As novidades tecnológicas, lançadas com rapidez crescente e divulgadas pela televisão, já com penetração razoável nos lares, eram percebidas como “facilitadoras do trabalho doméstico” e promotoras da almejada diminuição do tempo gasto, pela mulher, na cozinha ou na limpeza da casa.

Mas o tempo que a mulher, daquela década, dedicava aos trabalhos profissionais fora do lar era subtraído daquele que, no passado, se voltava aos serviços domésticos. O homem, no entanto, não preenchia o vazio resultante.

A aplicação de novas tecnologias aos equipamentos domésticos propiciava crescente economia de tempo no lavar e no cozinhar, mas o custo de tais aparelhos terminava por tornar o trabalho externo cada vez mais necessário para a mulher.

Há, no período, mulheres que se dedicam, com exclusividade, ao lar. Dona Inês, filha mais velha de dona Maria, casou-se em 1971, com o proprietário de uma pequena madeireira e optou -- as condições financeiras do marido à época permitiam fazê-lo -- por dedicar-se com exclusividade à criação dos filhos e aos afazeres domésticos. Assim, cozinhou e arrumava a casa diariamente. Mas usava, para ajuda nos serviços domésticos os préstimos de duas diaristas (uma passadeira e uma faxineira).

Com dona Inês dedicando-se às tarefas do lar e o marido podendo escolher seus horários de refeição, a família comia junta, no almoço e no jantar, quase todos os dias. Somente depois de grandes, é que os filhos se dispersaram, devido aos horários de suas atividades escolares e profissionais.

Hoje, viúva há cerca de quatro anos, dona Inês, após passar em um concurso da prefeitura, trabalha fora. Já não se encontra só, pois conheceu, há algum tempo, um senhor, da igreja que frequenta, com quem pretende casar-se novamente, o qual participa de algumas reuniões alimentares da família.

As vantagens tecnológicas das décadas de 1970/1980, comparando-se com aquelas existentes em meados do século, eram apreciáveis. O desenvolvimento da indústria nacional e da economia de consumo mudou, igualmente, este cenário: de 680.000, em 1950, o número de consumidores de gás, em escala nacional, passava a 5.920.000, em 1964 (FUNDAÇÃO EDSON QUEIRÓS, 2004). Na década de 1960, fogões e geladeiras já eram uma constante nos lares da classe média.

A melhoria das condições de conservação, ao possibilitar a armazenagem de comida pronta, flexibilizava os horários de confecção, permitindo economia de escala, já que se tornava possível fazer, de uma só vez, maior quantidade de alimentos para diversos dias de consumo. A comida deixa de ser “fresca do dia”, mas seu estado de conservação é plenamente satisfatório para o consumo. Com o fogão a gás, por sua vez, poupavam-se dificuldades com acendimento e sujeiras geradas pelas cinzas.

A empregada de Dona Júlia deixava, na geladeira, comida preparada para seus dias de folga.

Nos fins de semana, quando não estávamos de plantão, ficávamos muito em casa. Vez por outra, a empregada deixava preparados um prato para o almoço do sábado e outro, um pouco mais elaborado, para o domingo. No jantar comíamos lanche apenas, em geral preparado pelo meu marido. Em 1975, tínhamos uma geladeira comum, mas no final dos anos 1980 já tínhamos uma bem grande com o congelador separado.

A disseminação das geladeiras e sua evolução tecnológica, resultaram em equipamentos mais modernos, e mais espaçosos, que possibilitaram o maior armazenamento de comidas. Para famílias que podiam pagar os serviços de uma empregada doméstica, com conhecimentos de cozinha, a confecção da comida por esta, retirava da dona de casa a necessidade de cozinhar.

A propagação da máquina de lavar roupa entre a classe média foi, da mesma forma, importante fator, permitindo e facilitando a profissionalização da mulher fora do lar, já que a lavagem da roupa da família, a exemplo da responsabilidade pela alimentação, era, também, da mulher. Segundo o IBGE (1992), este equipamento estava presente em 52,3% dos lares paulistanos em 1991 (não havendo estatísticas anteriores).

Outro ponto de grande impacto para as reuniões alimentares da família, daquela época, foi a disseminação da televisão. Em 1960, dez anos após seu lançamento, apenas 4,61% dos domicílios brasileiros possuíam o aparelho. Em 1970, esta já atingia 24,11% dos lares (SESC, 2004). A popularização da televisão alterou a comensalidade familiar. Com grande magnetismo sobre a atenção das pessoas, esta passou a ocupar o lugar de destaque em muitas salas.

Por outro lado, seu aparecimento reforçou os referenciais e valores que hoje predominam: padrão de moda, beleza, comportamentos, conceito de liberdade individual.

As telenovelas, iniciadas a partir dos anos 1970, terminaram por dominar os horários nobres e, com suas altas audiências, influenciar idéias e comportamentos de seu público. As mulheres começavam a aparecer como profissionais, as cozinhas nas telas possuíam novos eletrodomésticos capazes de minimizar o serviço, correspondendo, assim, à ânsia de modernização da classe média. A novela *Irmãos Coragem*, veiculada na época, já insinuava o sexo antes do casamento. As mudanças de costumes, que a televisão de alguma forma acelerou, não se efetuaram sem influências em todas as esferas de relações e de convívio familiar.

Não se pode desconsiderar, igualmente, o magnetismo que as imagens em movimento exercem sobre o olhar, tornando a televisão, pouco a pouco, em muitos lares, um novo ponto de referência que monopoliza as atenções, minimizando a comunicação entre integrantes da família e competindo vitoriosamente com a convivialidade familiar.

Dona Aparecida, filha de dona Iracema, reconhece que a televisão tomou espaços importantes do convívio em sua casa. “As crianças gostavam de comer na sala de televisão. Depois, já não queriam ir para a copa. Então eu e meu marido proibimos televisão durante as refeições”.

Para algumas famílias a presença constante do aparelho parece não trazer preocupação: dona Cristina, filha de dona Sirene, possui há muitos anos o hábito de mantê-lo ligado na copa. “Em casa temos o costume de manter a televisão

ligada quase o tempo todo. Começamos com o jornal, logo cedo. Na hora do jantar, colocamos no “mudo”. Quando perguntada, assume, não sem certo constrangimento, que a televisão dificulta as conversas em sua casa: “quando a cena é interessante, alguém corre e aumenta o volume” interrompendo as conversas que estão sendo levadas à mesa. O próprio assunto gira, muitas vezes, em torno do que se passa na tela.

Dona Júlia se lembra de que seu pai jamais deixou ligar a televisão nas horas das refeições. “Em compensação, hoje, minha mãe passa quase o dia inteiro assistindo jornal, novelas, ela vê tudo. Só desliga na hora da comida”.

Algumas famílias desenvolveram o costume de comer em frente à televisão. Perdendo-se o hábito da conversa familiar, a família, retroalimentando a prática recorre à televisão para preencher o vazio relacional. Em muitas casas e até restaurantes comerciais, um aparelho permanece ligado, veiculando um programa que ninguém assiste de fato, atraindo os presentes pelos movimentos de imagens, distraindo a atenção, mas impedindo qualquer conversa prolongada.

Por outro lado, no que se refere à cultura da culinária, não se pode deixar de reconhecer que a televisão, e agora a internet, são grandes difusores de pratos tradicionais, através dos programas sobre o assunto, os quais reavivam o interesse pelas cozinhas regionais e suas culturas.

Os tipos de alimentos consumidos na década de 1950 já não eram os mesmos nas décadas de 1970/1980. A comida na casa de dona Inês não contém os produtos de mais difícil aceitação. Faz-se, todavia, o trivial caseiro, arroz, feijão, legumes refogados e carnes. Mas miúdos começavam seu desaparecimento. “Não gostava de miúdos quando era criança e comia por que não havia opção. Meus filhos não passam por isso. Acho que nunca viram miolo na vida”.

Dona Ana, filha de dona Mercedes, mantinha em sua casa o consumo do bife de fígado, enquanto seus filhos eram pequenos.

Até hoje eu gosto de bife de fígado acebolado. Fazia muito para as crianças porque é muito bom para a saúde. Mas depois que cresceram já não aceitaram mais. Eram os únicos miúdos que eu fazia em casa; mas, hoje, eliminei do cardápio porque o Roberto anda com o ácido úrico alto.

O sistema de abastecimento, da época, já apresentava grandes diferenças com aquele de 1950. O primeiro Shopping Center¹¹, inaugurado na região nobre dos “Jardins”, em 1966, constituiu-se em sucesso comercial e iniciou uma tendência crescente de concentração do comércio local, nestes espaços, em toda a capital.

Os supermercados aumentaram sua gama de produtos, englobando cada vez mais itens, antes exclusivos de padarias e mercearias. Em 1975, instala-se o primeiro hipermercado¹² em São Paulo, com vasta área de culinária que inclui padaria, confeitaria e rotisseria, inaugurando uma nova tendência no abastecimento de alimentos, que terminaria por restringir o pequeno comércio de bairro, diminuindo, também, a importância da padaria tradicional.

As padarias, antes fornecedoras de diversos produtos alimentícios para o lar, tornam-se, frente à concorrência dos super e hipermercados, fornecedoras apenas eventuais de alimentos, limitando-se aos pães e voltando suas operações para o serviço de lanches, almoço e, recentemente, café da manhã completo para a família. Mesmo com as adaptações efetuadas, houve, a partir destas décadas, redução significativa do número de padarias no país, tendência que se acentuou atualmente: de 60.000, em 1995, passaram a 42.000, no ano de 2000 (BNDES, 2004).

O abastecimento da casa de dona Ana, situada no bairro da Saúde, mostra, todavia, uma situação híbrida entre as compras no comércio local e em supermercados.

¹¹Shopping Center Iguatemi, situado na rua Iguatemi, atual av. Faria Lima.

¹²Carrefour, situado na marginal do rio Pinheiros.

Por aqui tinha só uma venda, mas como o dono sabia que estava sozinho era muito careiro. As compras do mês a gente fazia na Praça da Árvore, em uma venda grande. Depois lá por 1985 meu marido trazia tudo do Gonçalves Sé, do bairro da Liberdade. Ele passava neste supermercado depois do trabalho porque aqui perto ainda não tinha.

A oferta de comida prática, sem a disseminação da tecnologia do congelado, era incipiente à época. Predominavam os enlatados e as comidas prontas estavam disponíveis nas rotisseries e restaurantes, que as vendiam prontas, a preços demasiado altos para um consumo constante.

A carne de frango, antes considerada rara, tornou-se, na década de 1970, comida trivial. A partir de 1960, a Sadia inicia a produção de frango em escala industrial. A Perdigão utilizando-se dos mesmos processos, já abatia 500 aves por dia, em 1962; 1.500, em 1968, e em 1975, já exportava para a Arábia Saudita, em um único navio, 3.469 toneladas da ave.

Nos depoimentos de pais apareceram grandes diferenças em relação aos de avós. A tecnologia e a economia de consumo inserem, definitivamente, o fogão a gás e a geladeira nas cozinhas, propiciando grande economia de tempo no trabalho culinário.

2. 3 Freezer e microondas

Dentre os diversos fatores que influenciaram as práticas de reuniões alimentares domésticas atuais, encontra-se a crescente atividade profissional da mulher fora do lar, uma vez que esta exerce papel central na organização e preparo dos alimentos da família. Segundo dados do IBGE (1950; 1970), a atuação feminina já ocupava 35,5% das vagas do mercado de trabalho, porcentagem que vem sofrendo constante aumento desde a primeira e segunda gerações estudadas. Em 1950, o trabalho feminino representava apenas 14,5%

das vagas, número que em 1970 cresceria para 21%. Tal tendência continua. As estatísticas mostram que de 1989 a 1996 a taxa de participação feminina como parte da força de trabalho cresceu 8,9%, enquanto que a masculina caiu 3,6% (IBGE, 1999; 1997). Ao lado da maior ocupação fora de casa, as tecnologias que propiciavam maior rapidez também estiveram à base de tais mudanças.

Pesquisa da Associação Brasileira da Indústria de Alimentação (ABIA, 2004), com mulheres que trabalham fora do lar, mostra que a mulher que demorava duas horas no preparo de uma refeição familiar na década de 1970, passa a necessitar não mais que 15 minutos em 1998.

Os equipamentos que se utilizavam no início da década de 1970, demonstravam desempenho indubitavelmente superior em relação àqueles dos anos 1950, mas não representam uma verdadeira ruptura tecnológica. O cozinhar doméstico continuou baseado na tecnologia do refrigerador e do fogão a gás. A mudança qualitativa se produziria mais tarde, com a associação da tecnologia do *freezer* doméstico, que aumenta geometricamente a capacidade de armazenagem, com a do forno a microondas, que permite um rápido descongelamento ou aquecimento do alimento.

No final da década de 1970, introduziram-se, no mercado nacional, os refrigeradores duplex, com espaço e controle de temperatura independentes para o congelador. Tais equipamentos iniciam sua grande difusão pelos lares na década de 1980, tornando possível, então, o armazenamento, em quantidade considerável de pratos previamente preparados, por longos períodos, gerando economia de tempo dos trabalhos da cozinha.

Apesar da economia de tempo que os *freezers* domésticos proporcionavam, a tarefa de descongelar pratos, era todavia, lenta e requeria programação antecipada. Somente com o forno a microondas, o tempo de descongelamento e reaquecimento, reduziu-se a minutos, tornando possível colocar em condições de consumo qualquer prato congelado.

A indústria alimentícia, por sua vez, respondendo à demanda criada pela mulher que trabalhava fora, mas que seguia a cargo da alimentação da família,

desenvolveu ampla gama de pratos de rápido preparo, direcionados a cozinhas tecnologicamente equipadas:

Chegar no ponto de venda e encontrar o prato congelado era uma grande novidade. Bastava descongelar, aquecer e servir. Em plenos anos 90 era tudo o que a mulher, que havia saído de casa e se lançado para valer, no mercado de trabalho, precisava! E a Sadia soube interpretar essa necessidade e transformá-la em refeições saborosas (<www.sadia.com.br>).

Atualmente, em grande parte das casas de família, de classe média, encontram-se disponíveis e, ao alcance de qualquer adolescente, petiscos que, em décadas anteriores, requeriam horas de preparo: pão de queijo, salgadinhos, sopas, pizzas; além de pratos como estrogonofe, lasanha, capelete, tortas e canelones que, nas décadas de 1950 e 1970, eram considerados sofisticados e servidos apenas aos domingos ou em ocasiões especiais.

A nova tecnologia rapidamente ocupa grande número de lares da classe média. De acordo com o IBGE, em sua Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios - PNAD (2001), o forno a microondas já se encontra presente em 37,75% dos domicílios da cidade de São Paulo.

Dona Rosa, que cozinhava com fogão a carvão em 1952 e fogão a gás a partir de 1954, hoje usa o forno a microondas diariamente. Seu neto Eduardo, estudante do curso de Hotelaria, de 24 anos, que mora com ela comenta:

Minha avó se adaptou muito bem com o microondas e usa muito. Meu avô quis comprar um mais novo, daqueles que giram, mas ela não quis... que não ia saber lidar com ele. Mas se vier um outro ela aprende. Com a máquina de lavar nova, ela aprendeu rapidinho...

A praticidade que gera a tecnologia faz com que os novos equipamentos sejam adotados por todas as gerações. Na medida em que os investimentos

iniciais da indústria vão se amortizando, tais produtos vão barateando seus custos, tornando-se acessíveis a camadas cada vez maiores da população.

O forno a microondas ameniza o problema dos desencontros de horários de refeições, causados pelos compromissos individuais. No almoço, Eduardo chega mais tarde e não logra comer junto com os avós, ao meio-dia e meia, mas, tão logo em casa, esquentava ele mesmo no forno a microondas e come, sozinho, a comida previamente preparada por sua avó. No jantar, o equipamento também se mostra útil: dona Rosa requeenta a comida do almoço e todos comem juntos, avós e neto.

André, filho de dona Cristina, mesmo no almoço, tem preferência pelos pratos semiprontos, preparados no forno a microondas. Come a comida caseira apenas eventualmente. De todas as formas, dona Cristina prepara, no jantar, uma base de comida caseira (arroz, feijão, purê) que deixa à disposição dos filhos na geladeira. O preparo da comida de casa durante o jantar já se torna possível, devido à praticidade dos equipamentos e à rapidez do cozinhar nos dias de hoje.

Carolina, irmã de André, come no emprego todos os dias. No almoço, manda vir comida de um restaurante por quilo da vizinhança, mas às vezes encomenda lanches rápidos do *América*, *McDonald's* ou *Habbib's*, por telefone. De noite, chega mais tarde da faculdade e faz uso do forno a microondas, come sozinha na cozinha, após requeentar seu jantar. Carolina demonstra preocupação com os danos que a comida rápida pode causar à saúde:

Prefiro jantar algo leve porque chego tarde e já comi um lanchinho na faculdade... não dá para comer arroz com feijão antes de dormir. Eu procuro comer comida caseira e legumes do restaurante por quilo no almoço. Um colega do trabalho tem trinta e poucos anos e já foi operado de diverticulite, doença de velho, de tanto comer porcarias. Comia pizza e hambúrguer todos os dias... agora come legumes, por ordem médica.

Apesar da freqüência com que se realiza, por força dos compromissos individuais, o comer solitário, não se constitui como opção. Prefere-se, sempre que se pode, estar acompanhado durante a refeição. Cozinhar para si, quando não se possui alguém para compartilhar o produto do trabalho, torna-se tarefa desagradável além de ser muitas vezes inviável, do ponto de vista econômico, já que, pela pouca quantidade de comida, a relação custo/benefício torna-se desfavorável. Sob a óptica da hospitalidade, o dom do trabalho de elaboração do alimento parece primordial para quem cozinha, constituindo-se este como mediador de uma relação com o próximo.

Dona Rosa, quando está só, em casa, afirma: “Se é para comer só, eu nem toco nas panelas. Como um lanchinho qualquer”.

Outro exemplo se encontra com o Sr. Carlos, estudioso da Gastronomia que gosta de cozinhar nos fins de semana. Na ausência dos filhos ou de amigos em casa, prepara um pequeno lanche ou prato congelado rápido para ele e para a mulher. “Quando papai não tem público para suas experiências culinárias, não se interessa pela cozinha”, diz Eduardo.

Paralelamente, o petiscar diante da televisão ou do computador tem substituído, em alguns casos, as refeições em grupo. Ricardo, filho de dona Inês, aprecia, vez por outra, pedir um lanche rápido, por telefone, e comê-lo pouco a pouco, enquanto atualiza seus *e-mails*, assim que chega em casa. “Às vezes ele inventa um pretexto para minha mãe, pede comida por telefone e come sozinho no computador”, diz sua irmã Sueli.

Assim que chega em casa, André prepara algo no forno a microondas e come em frente à televisão.

Quando estamos à mesa, só eu e minha irmã, deixamos a televisão ligada. Mas quando meus pais comem junto, não gostam do som alto e deixamos a televisão no mudo. Só se aparece alguma coisa mais interessante, aumentamos o som.

André come muitas vezes em seu quarto em frente a seu computador: “Eu passava a noite inteira jogando *Diablo*, em rede, com os amigos. Aí minha mãe fixou uma hora pra terminar, não posso passar da uma, durante a semana, mas no fim de semana está liberado...”

Há famílias que não aceitam as interferências da televisão ou do computador durante as refeições. Conforme Eduardo, sua avó passa o dia fazendo crochê, em frente à televisão na sala, mas na hora das refeições, desliga sempre o aparelho. “Nem tem televisão na copa por isso mesmo”.

Dona Aparecida também não permite televisão ou computador nas horas das refeições: “Acaba com o convívio familiar. O único momento que a gente consegue reunir a família é para conversar, não pra ficar olhando televisão nem pra ficar comendo sozinho no computador “.

Muitos alimentos, apreciados na década de 1950, são desconhecidos ou rechaçados, principalmente pelos jovens, na atualidade. O trivial básico composto por arroz com feijão, batata frita e bife continua desfrutando de grande popularidade, mas certos cortes ou miúdos deixaram de fazer parte rotineira da mesa: nenhum jovem respondeu positivamente para dobradinha, miolo, rins ou coração de boi. Alguns, de fato, sequer conhecem miolos de boi, dando razão à afirmação de dona Inês com relação a seus filhos. Outros manifestam certa repulsa ao serem perguntados sobre os mesmos.

Sueli e seu irmão Ricardo não suportam quando dona Inês faz bife de fígado: “durante a semana, quando não tem o que a gente gosta, pede-se de fora, por telefone. Volta e meia pedimos alguma coisa no *Habib's* ou no *McDonald's*.”

Os churrascos dos fins de semana limitavam-se, na década de 1950, a ocasiões muito especiais. Têm tido sua frequência aumentada, sendo populares hoje em todas as classes sociais e em geral são realizados com a presença de parentes e amigos.

O hábito de comer fora de casa, restrito quase unicamente às famílias de maiores posses, nos anos 1950, populariza-se a partir da década de 1970. Os casais de jovens namorados dos anos 1950, segundo os ditames da moral da

época, limitavam-se à proximidade da casa parental da noiva. Um cinema à tarde, com o consumo de algum chocolate após a sessão, é o passeio do qual se recordam dona Rosa e dona Mercedes durante seus noivados, sendo os bares vetados para as mulheres “de boa família”.

A freqüência a bares, por casais de namorados, já ocorria na década de 1970: dona Ana e Sr. Roberto, então noivos, freqüentavam pizzarias e bares. Na atualidade, tal prática é quase uma rotina entre os jovens; saem às sextas-feiras e sábado à noite, para danceterias, até altas horas da madrugada, e não são incomuns as idas a bares durante a semana. Segundo dados da ABIA, a alimentação fora do lar cresceu 167%, contra 54% da venda de alimentos, no varejo tradicional, nos últimos 10 anos. O número de restaurantes de cidades, no Brasil, cresceu 200%, no período.

Como opção às refeições domésticas, existe em escala global uma variedade de restaurantes *fast-food*, que representam uma forma rápida e relativamente barata e descontraída de se matar a fome. A trajetória de crescimento da rede *McDonald's*, mostra a força de tal tendência, que se inicia na década de 1950. A partir de uma única loja, operando no ano de 1955, nos Estados Unidos, o número destes restaurantes, operando em sistema de franquia, através do mundo, chegou a 24.800, em 1998. No Brasil, a rede conta hoje com mais de 1.200 pontos de venda, entre restaurantes, quiosques e cafés. Desde sua chegada ao país, no ano de 1979, os brasileiros já consumiram mais de 600 milhões de “big mac’s” e cerca de dois bilhões de porções de batatas fritas.

Eduardo, o neto de dona Rosa, sempre foi grande apreciador de comida *fast-food* a qual, reconhece, prefere em relação à comida caseira. Cliente regular do *McDonald's*, e desenvolvendo o hábito de comer demasiadamente, chegou há alguns anos atrás, a consumir, em um só lanche, de três a quatro sanduíches com bacon, três porções de batatas fritas grandes, um *milk-shake* e dois refrigerantes de 500ml “com todo o ketchup que eu pudesse agüentar”. Como resultado, adquiriu uma obesidade acentuada, chegando a pesar 175kg (para seus 1,78m de altura). Somente após uma cirurgia, para redução do volume de seu estômago,

para 200ml, readquiriu o peso normal. Sua alimentação atual se restringe, em quantidade, sem grandes mudanças, no entanto, na qualidade do que come: “Não gosto de salada, nem de verdura nem de sopa. Minha alimentação consiste em carnes e carboidratos. Evito só os sanduíches, que me enchem muito, porque eu como depressa”.

Algumas famílias adotam estratégias para compensar as ameaças sobre seus hábitos de comensalidade. Procuram comer juntos, durante a semana, mesmo estando a família incompleta e valorizam as reuniões alimentares dos fins de semana. Dona Inês, que se dedica com exclusividade ao lar, busca comer com uma das filhas, todos os dias, no almoço. No jantar, ainda que os horários de chegada em casa variem, monta a mesa e come com os filhos presentes, mesmo quando estes pedem comida fora.

Dona Aparecida, igualmente, exige que pelo menos, no jantar a família esteja unida: “é neste momento que conversamos sobre a vida de cada um, que ficamos uns sabendo das novidades do outro. Não permito nem televisão nem computador na hora do jantar”.

A comensalidade do dia-a-dia, ao propiciar um elo para o grupo familiar, pode reforçar a sensação de segurança individual: Carolina, cujos compromissos a obrigam a comer só, todos os dias durante a semana valoriza as refeições domésticas:

Fazem falta sim. Sofri um assalto há alguns meses e eu precisei muito estar com a família... aí todos estes meus compromissos pesaram muito... nessa época minha mãe esperava todo dia eu chegar da faculdade, para comer junto comigo e foi isso que mais me aliviou.

Sueli e Ricardo gostam de almoçar com a família, aos domingos, o que ocorre, em geral, na casa da avó. Por vezes, reúnem-se todos com a família do namorado da mãe, em churrascarias da região. Quando somente a família nuclear está presente, procuram juntar-se para um almoço em comum. Nestes

dias, dona Inês, ajudada por Sueli, procura fazer algo especial, ainda que não muito complicado.

Quando estamos sós no domingo, mamãe gosta de fazer a comida. Fazemos muito estrogonofe e lasanha. Mamãe prefere as de massas pré-cozidas, que é só montar e pôr no forno. Compramos presunto e queijo e, às vezes, carne moída. O molho, em geral, é de caixinha. Molho de tomate fresco é mais a avó que tem paciência de fazer.

A praticidade pode ser buscada, mesmo quando se tem tempo para a elaboração de produtos frescos. Para a avó, acostumada a longas horas na cozinha, a receita tradicional, com o uso de produtos frescos, parece não representar um problema.

Carolina gosta de cozinhar para a família aos domingos.

Aprendo um prato novo, no grupo, e faço em casa. Outro dia fiz um bobó de camarão e todo mundo aprovou. A idéia é comermos juntos... se bem que às vezes o meu irmão resiste e pede para deixar o prato dele que ele esquenta depois.

Apesar de parecer, todavia, uma exceção, o hábito cada vez mais freqüente, de se comer sozinho em frente à televisão e ao computador, tende a ocorrer aos domingos, dia em que consensualmente (na maioria das famílias) se come reunido com todos os seus componentes.

A família de Daniela e Richard come junta quase todos os domingos. Dona Aparecida procura reunir todos e evitar o uso de televisão ou de computador nestas horas, mas sem lograr seu intento todas vezes: Richard, que comprou um novo *home theater*, quando acompanhado por um amigo – que muitas vezes chega no dia anterior e pernoita na casa – prefere ficar no quarto e só descer no intervalo do filme. Na maioria das vezes, contudo, cede à insistência da mãe, participando do almoço:

...é melhor descer que ficar escutando discurso da minha mãe depois. Tudo bem comer juntos, eu também acho importante. Mas quando ela não está a gente prefere comer no quarto mesmo. Daí, é só não esquecer o prato sujo lá em cima que fica tudo bem.

Referente à terceira geração estudada, a mulher já possui uma participação mais nítida no mercado de trabalho sendo o tempo dedicado ao trabalho profissional externo retirado daquele, anteriormente voltado aos trabalhos domésticos.

Paradoxalmente, os afazeres da cozinha continuam a serem vistos como tarefa feminina. Nota-se que sempre que há participação de jovens, nas atividades de preparo da cozinha, estes pertencem ao gênero feminino. O homem participa cada vez mais da cozinha, porém, a exemplo da geração anterior, apenas por lazer e de forma eventual.

Capítulo 3

RECEPÇÕES EM CASA DE FAMÍLIA

Neste capítulo, procura-se destacar a comensalidade doméstica, efetuada para convidados externos, momento inerente à hospitalidade que integra a família nuclear a um universo social mais amplo.

Tal hospitalidade pode envolver desde uma situação simples, como a de um colega de escola compartilhando informalmente as refeições da casa, como também um banquete solene, comemorativo de um rito de passagem, cuja legitimação, por parte do grupo social circundante, é buscada através desta convivialidade prazenteira, em torno do alimento. Visitas informais para trabalho ou estudo conjunto ou a assistência a uma festa familiar significam, muitas vezes, o início de sólidas amizades, que integram pessoas e famílias entre si.

Ao efetuar-se tal estudo, parte-se do princípio que as transformações por que passa a sociedade atual, a exemplo do que se verifica na prática de comensalidade da família nuclear, vem sofrendo mudanças diversas através das três gerações estudadas.

3. 1 Memórias de avós

As situações de hospitalidade doméstica não se limitavam apenas aos fins de semana, ocorrendo, muitas vezes, durante a semana e na própria rotina do dia-a-dia.

A cidade, com dimensões bem menores e outro ritmo de vida, possibilitava relações distintas entre vizinhos e parentes. A elaboração de uma iguaria especial

e não rotineira podia representar o motivo para reuniões entre todos, com grande convivialidade.

Dona Silvia, vez por outra, comprava um ou dois sacos de milho verde para fazer pamonha. Agregavam-se, então, alguns vizinhos e parentes para o trabalho em conjunto. As crianças abriam as espigas e retiravam a barba do milho; os homens participavam, nestas ocasiões, ajudando a ralar as espigas. Dona Silvia, por sua vez, confeccionava os saquinhos com a própria palha do milho. São um ou dois dias de trabalho dedicado só a estas tarefas. No final, cada um leva um pouco do produto para casa. O trabalho se produzia em clima festivo. “Ficávamos todos na cozinha em volta do fogão a lenha conversando. Pra esquentar, fazíamos sopa com o caldo do milho e cambuquira¹³”.

Tal hospitalidade encontrava retribuição dos parentes e amigos. A vizinha da frente sempre que fazia canjica separava um pote extra para dona Silvia. Parte da pamonha produzida também era doada a vizinhos, aos quais se deviam favores: “nunca esquecia um punhado de pamonhas para dona Eliete”. Tais gentilezas com dona Eliete retribuíam o uso de sua linha de telefone, uma das poucas da rua e que servia como meio de comunicação de toda a vizinhança, dentre as quais a família de dona Silvia. A retribuição de dádivas e hospitalidade entre vizinhos incorporava produtos e serviços, de acordo com a possibilidade e os meios de cada um.

Dona Mercedes recebia, com certa regularidade, parentes e, às vezes, vizinhos para um café da tarde informal. Fazia, nestas tardes, vez por outra, um pão cuja receita aprendera com um tio seu, do interior.

Eu fazia massa de pão, pão normal mesmo de água e sal, mas enrolava em volta de um pedaço de pau com alguma saliência para não deslizar. Aí eu assava como se fosse um churrasco. Puxava um pouco de brasa para o rabo do fogão e assava em cima, girando de vez em quando. Não sei qual era o nome disso, meu tio chamava de...[hesita, mas vencendo o constrangimento, pronuncia, rindo, o nome] ...‘cu de vaca’.

¹³Brotos de abóbora.

Nestas tardes, dona Mercedes servia aos parentes e amigos presentes alimentos que quase não se vê confeccionados em uma casa atual, como sequilhos, bolachinhas de leite e coco e bolo de farinha de milho branco, com queijo de Minas. Outro prato típico, destas tardes, era o melado com cará cozido, os quais eram deixados em cima da mesa, para que cada um se servisse. Dona Mercedes recorda um verso que a lembrança da receita lhe traz:

*Meu potinho de melado
Meu cestinho de cará
Quem quiser comer comigo
Feche a porta e venha cá.*

Possuir algum alimento feito em casa para ser ofertado a uma visita prevista ou não, era um costume entre as famílias. “Sempre havia um pote com alguma coisa. Se chegava alguém, nunca saía sem comer algo porque na casa dos outros quase sempre também tinha”. O alimento guardado para eventuais visitas terminava por ser a retribuição dada àqueles que já haviam ofertado, criando-se um sistema de dádivas mútuas, entre grupos de parentes e conhecidos.

Nos fins de semana o ritmo de vida se modificava. À diferença do que se observa nos dias de hoje, a grande maioria das famílias entrevistadas comia, aos sábados, em casa, o trivial do dia-a-dia.

A verdadeira refeição, conjunta, com parentes e amigos, era o almoço do domingo. Em todos os depoimentos este aparece como o solene momento de reunião da família nuclear e, em muitas ocasiões dos parentes mais próximos. Um dos menus preferidos, para esses dias, já eram as massas e a carne de frango, considerada, então, um prato especial, muito apreciado.

Em alguns lares se prezava mais a refeição íntima. Na casa de dona Rosa, o domingo, exceto pelo tipo de comida, não mudava tanto a rotina. Fazia-se um prato de massas que era fartamente comido pela família. Quase nunca recebiam visitas, pois não era do agrado de Sr. Alfredo mudar o horário de refeição. Mesmo

nos domingos o almoço devia sair ao meio-dia e meia, em ponto, o que é feito até hoje em sua casa.

Na casa de dona Maria, os fins de semana ganhavam ares festivos, apesar das dificuldades financeiras que atravessava, no início da década. “Frango só em dia de festa”. Comprava-se carne de segunda, que era moída e feita como pastel. A massa, todavia, não disponível pronta, devia ser feita e esticada em casa. “Minhas filhas pequenas ajudavam”. Juntavam-se neste dia os amigos dos filhos, residentes na vizinhança, para comer os pastéis, crocantes, apreciadíssimos e de certo modo, raros na época – nas feiras livres a produção e venda de pastel, todavia não eram autorizadas, o que ocorreria, somente, em 1978.

Os longos preparos dos alimentos da época geravam convivialidade intensa na cozinha e no trabalho coletivo, com a participação das mulheres e de alguns homens da família, durante as ocasiões especiais.

Algumas reuniões dominicais, dos parentes de Dona Maria, ocorriam na casa de sua cunhada que morava a alguns quarteirões da sua e que possuía uma grande área coberta, nos fundos: a família de seu marido, composta por nove irmãos, a maioria com filhos, era muito grande.

Todas as tias e algumas sobrinhas participavam da elaboração da comida e da lavagem dos pratos. Cada uma tinha sua especialidade. Tia Antonieta fazia o vatapá; tia Djanira, especialista em cuscuz; tia Clarisse, preparava a torta de frango. Dona Maria era famosa em toda família por sua bala de coco. Os homens cuidavam do tempero da carne e da montagem das mesas.

A convivialidade e animação destes almoços de família era intensa:

Tio Ciro imitava muito bem o Jânio. Punha o óculos assim, pendurado no nariz [mostra o gesto com os seus] e fazia o discurso... às vezes imitava também o Adhemar. Sempre tinha algazarra nas mesas. Os tios mais animados davam vivas pra tudo: ‘Viva o carro novo do tio Cintra! Viva fulano que passou de ano! Viva o Rex... nem o cachorro escapava...

Tal depoimento não deixa de remeter aos escritos de Fernandez-Armesto, sobre a preparação comunitária da comida. O simples partilhar da refeição se caracteriza como um ato social de menor significado em comparação com aquele em que se elabora a comida em conjunto. Em um grupo prevalecem os gestos mútuos de colaboração, ligados ao compartilhamento de sacrifícios, e de toda a convivência decorrente. Tal prática, para Fernandez-Armesto, transforma grupos primitivos de competidores em comunidades. Sua prática atual (nota-se nas reuniões em que isto ocorre) promove a descontração e a aproximação entre as pessoas envolvidas.

Dona Iracema e três de seus irmãos, todos morando no mesmo bairro, reuniam-se de forma regular aos domingos e datas especiais, na casa de sua mãe: enquanto viva, esta aglutinava filhos e netos. Nos domingos e em datas especiais, sua casa era sempre o ponto de encontro, não se importando em cozinhar sozinha. “Tinha que forçar para ajudar a mamãe, ela fazia tudo sozinha. Então no domingo combinávamos que ela faria somente a massa e a gente levava o restante. Mas na Páscoa, por exemplo, ela não aceitava ajuda para o bacalhau ao forno”. Em dias de semana, os filhos nunca deixavam de fazer uma visita rápida à mãe, antes de dormir. E nunca faltava um chá, um bolo ou um lanche para todos.

Dona Aparecida, filha de dona Iracema, lembra-se desta convivência familiar freqüente, de seus tempos de criança, na casa de sua avó, já viúva em 1956. Ressalta em sua história uma convivência familiar que se produz sem a interferência da televisão, e o papel catalisador da matriarca, agregando a família em torno de si, com regularidade e intensidade:

Na casa da minha avó não tinha televisão. Depois de viúva, morava só, mas sua casa era sempre cheia. Minha mãe e meus tios se encontravam sempre às 11 da noite para o ‘Chá da Meia Noite’ como a gente chamava. Eu e meu primo trazíamos, às vezes, o pãozinho quente de bicicleta. Ainda lembro do padeiro com a pá retirando o pão do forno. Na mesa, a gente ria muito com as conversas e as brincadeiras.

Os primos... cada um apresentava um 'show'. Tinha um que declamava os ditados da escola, estava aprendendo a ler. Eu cantava e dançava a música do "Can-Can", ridículo, achavam muito gozado... fazia muito bem pro meu ego. Você acredita que toda vez que eu compro um saco de pãezinhos quentes eu me lembro dessas reuniões? Pois é, depois que ela morreu os irmãos se dispersaram.

Os churrascos, que na atualidade reúnem freqüentemente as famílias, nos fins de semana, eram eventos raros e não presentes nos relatos de avós entrevistadas. Dona Mercedes não se lembra de ter ido a um ou ouvido falar da ocorrência de churrasco em casas de família na época.

O único que fomos foi em Itu, patrocinado por um candidato a vereador do meu bairro, com vários ônibus fretados para levar os conhecidos. Churrasco, na época, era mais coisa de gaúcho, e não era como hoje, todo mundo se comunicando e comendo de tudo.

Dona Silvia, igualmente, não se recorda de ter ido a churrascos familiares: "tínhamos quintal com espaço mas nunca tivemos a idéia de fazer um churrasco na época".

Segundo dona Rosa, "quase não se pensava em churrasco na época". O Sr. Alfredo não apreciava muito refeições deste tipo, sem hora para começar nem para terminar, e nunca organizou um em sua casa: "agora é moda, todo mundo quer ter uma churrasqueira em casa, acho que essa mania começou há uns 15 ou 20 anos atrás". Seu filho Marcos, paradoxalmente, é um grande apreciador de churrascos, possuindo grelha e forno de barro, a lenha, em seu quintal.

As festas associadas a ritos religiosos, com a força da influência da igreja, eram regulares na década de 1950. As famílias católicas comemoravam os batismos e primeiras comunhões de seus integrantes com reuniões e almoços,

dos quais participam os padrinhos. Dona Amália, filha de dona Silvia, lembra-se de sua primeira comunhão, na Igreja de Pinheiros:

Depois da missa fomos para casa onde mamãe preparou o almoço para todos. Eu estava vestida de branco... a roupa lembrava a de uma freira, e assim fiquei durante todo o almoço. Depois, distribuímos santinhos com a minha foto, eu com o mesmo vestido rezando. Me lembro que me senti mais importante, depois deste dia. Era algo que me incorporava ao mundo dos adultos.

As festas de aniversário tinham lugar, quase impreterivelmente, na casa de família. Comemorava-se o aniversário da criança, mas esta era, em muitos casos, uma festa de adultos e, também, ocasião para reunião de parentes, vizinhos e conhecidos. Fazia-se em casa o bolo. As embalagens plásticas que hoje inundam rios e mares, todavia não haviam feito sua aparição. Serviam-se refrigerantes em suas garrafas de vidro, em muitos casos sem gelar.

Dona Silvia, com cinco filhos, comemorava todos os aniversários das crianças em casa. Eram festas trabalhosas, sobretudo se comparadas às dos dias de hoje, quando muitas delas se realizam em *buffets* infantis. Preparavam-se em casa, salgadinhos e docinhos, e o bolo, algumas vezes, com a ajuda de outros membros da família, como mãe e irmãs da dona de casa. Convidavam-se parentes, vizinhos e amigos. Os casais da época tinham mais filhos e o número de crianças era maior:

Só de sobrinhos eram uns quatorze ou quinze, mais os amigos e os vizinhos. Eu não deixava subirem nos quartos mas a parte de baixo da casa enchia de gente. Em geral, os adultos ficavam mais dentro da casa e as crianças no quintal. O portão da rua ficava aberto, não tinha o perigo que tem hoje. Os priminhos mais levados viravam a casa de cabeça para baixo: uma vez subiram no muro da vizinha e arrancaram mamões verdes do pé, subiam até no telhado da garagem;

quebravam telhas. Quando eu penso nisso hoje... não sei o que é que a gente tinha na cabeça pra fazer aquelas festas.

Dona Rosa já preferia festas pequenas. Sempre fazia “um bolinho e brigadeiros”, mas para poucos. “Éramos só nós mesmos. Às vezes um amigo ou amiga mais próximo. Festa grande nunca fomos de fazer”.

As cerimônias de casamento desenrolavam-se, freqüentemente, nas casas de família. A quantidade de *buffets* e espaços comerciais era, ainda, pequena na cidade e os preços, nada acessíveis às famílias em geral. Dona Rosa, com recursos financeiros muito limitados, casou-se na Igreja São José do Largo do Belém e a comemoração restringiu-se a um almoço na casa da avó, reunindo apenas familiares. “Naquela época não dava para fazer coisa melhor”.

A cerimônia religiosa era exigência absoluta na maioria das famílias. Conforme dona Rosa, “na casa da minha avó tinha que casar no religioso, e nem pensar em juntar como fazem hoje”.

As festas de casamento eram ocasiões para se rever parentes distantes e se juntar a família, muitas vezes dispersa. A importância da data traz parentes longínquos para celebrar a ocasião: as comemorações do casamento de dona Sirene tiveram lugar, em 1948, na casa de seus pais. Depois da cerimônia religiosa, que ocorreu na Igreja de São Judas Tadeu, então uma pequena paróquia com as obras da qual seus pais contribuía, as duas famílias participaram de um grande almoço. Para a cerimônia e o banquete comemorativo, vinham parentes de outras cidades e até de outros estados. “Papai mandou matar três leitões. A mãe do Pedro (seu marido), passou dois dias em casa ajudando na comida. Teve música de acordeom, tocado por amigos do meu sogro”.

Nas festas de Natal, sem a preocupação com a segurança das ruas, muitas famílias iam à pé à missa do galo. Dona Maria, da Vila Carrão, levava todos os filhos à paróquia local, Igreja de Santa Marina Virgem, para a missa à meia-noite. Após a missa, dirigiam-se para a casa da cunhada, dona Clarisse. O prato tradicional da família para a data era a rabanada. Havia sempre uma carne ou um

frango assado. “Peru a gente não fazia porque custava muito caro. Comia-se bem, mas não tinha esse exagero de hoje”. Só depois da ceia é que se distribuía os presentes para as crianças. Os almoços do dia 25 eram tradicionalmente realizados na casa de outra cunhada, “dona Teresinha”, que morava em um conjunto de prédios populares, no alto da Mooca, onde se reunia toda a família.

3. 2 Memórias de pais

A exemplo do que ocorria na década de 1950, o grande momento de reunião da família nuclear, com parentes e amigos, continua sendo o almoço de domingo.

Dona Ana e sua família reuniam-se, quase todos os domingos, na casa de sua sogra, uma italiana, que residia no Brasil desde pequena. O prato do dia continha, invariavelmente, macarronada, e continua sendo, até hoje, a rotina dominical de reunião da família, quebrada, às vezes, pelos churrascos que um de seus cunhados oferece.

É uma família unida. Hoje, todos ajudamos nossa sogra, dona Catarina, cada um leva alguma coisa e ela se ocupa somente do macarrão. Logo que me casei levava minha mãe junto conosco e elas se davam muito bem.

Nota-se que os pais, após o casamento dos filhos, galvanizavam em torno de si a família. Dona Inês freqüenta, com seus filhos, a casa de sua mãe, dona Maria, todos os domingos. Dona Maria se encarregava sozinha da elaboração da comida. “Meus filhos eram pequenos e os avós eram muito apegados com eles. Os almoços sempre tinham aquela alegria nossa...”

Na casa de dona Júlia os almoços dos domingos eram dias de demonstração culinária em que o Sr. Carlos apreciava fazer, à época, comida tradicional: lasanha, bacalhoadada, peixes assados. As reuniões se limitavam, na maioria das vezes, à família nuclear: o casal e os filhos, que apreciavam muito a comida do pai.

Os churrascos familiares, ausentes na geração de avós, fazem seu aparecimento. Dona Júlia comenta sobre os costumes de seu irmão Marcos, grande apreciador de churrasco, apesar de que seu pai jamais gostou deste tipo de refeição. Marcos faz churrascos em sua casa desde o final dos anos 1980, quando comprou sua primeira churrasqueira, tendo já possuído diversos modelos.

Faz um ano e o Marcos realizou seu grande desejo. Construiu uma bela churrasqueira e um fogão de barro, a lenha, no quintal e faz comida todo fim de semana. Agora a família se reúne muito lá. Minha irmã, que mora na Alemanha, fica louca com tanta carne quando vem visitar o Brasil.

Dona Inês recorda de seus primeiros churrascos domésticos, com parentes e amigos convidados, no final dos anos 1970 e início dos anos 1980. Seu pai comprara uma pequena chácara no município do Embu e lá fizeram os primeiros churrascos da família.

Meu marido me levou a uma churrascaria, em 1977, pra comermos picanha com agrião que era uma novidade. Acho que nesta época estava começando a febre do churrasco. Na chácara do Embu fizemos várias festas juninas com churrascos para a família. Era um lugar muito gostoso para passar os fins de semana. Em geral, o churrasqueiro era meu irmão; meu marido não tinha muito jeito para a coisa.

Em 1970, época do “milagre econômico” e de relativa prosperidade da classe média, as famílias iam a restaurantes com maior frequência.

Dona Aparecida, em seu primeiro casamento na época, com o marido atravessando boa situação financeira, possuía sua casa própria, dois automóveis e comia fora com freqüência: “Comíamos muito fora nesta época. Quase todo sábado, à noite, íamos ao *Bierhalle*, ao *Juca Alemão*, ao *Terraço Itália* e em bares com os amigos”.

Dona Ana, em sua época de noivado com o Sr. Roberto, também costumava comer fora, apesar da acentuada limitação financeira com a qual vivia. Freqüentava uma pizzaria do bairro e barzinhos que surgiam em quantidade: “gostávamos de tomar chope com queijo provolone, batatas fritas... comidas de bar”.

Os novos costumes já permitiam, aos casais da época, sair a sós, à noite, o que comparativamente à geração anterior, representava uma mudança significativa. É marcante a diferença entre o relato de Dona Ana e o de sua mãe, dona Mercedes, sobre seu noivado: “De vez em quando íamos ao cinema, mas minha mãe mandava algum irmão junto, tomar conta. Nunca fomos a restaurantes ou bares... os bares eram diferentes, só para homens e era muito feio uma mulher entrar em um deles... “

Dona Maria, igualmente, só namorava, na cozinha, sob a supervisão das tias. Algumas vezes ia a um cinema, situado no Largo São José do Belém (já fechado), sempre nas sessões da matinê. Depois do cinema, apenas comiam chocolates ou pipocas e voltavam para casa.

A hospitalidade, aos jovens da família, era comum na casa de dona Maria. Conforme o relato de dona Ana, diversos primos seus dormiam e comiam na casa, com freqüência, nos fins de semana e nos feriados prolongados.

Tinha um primo, muito amigo do meu irmão que passou praticamente todos os fins de semana de sua adolescência em casa. Chegava na sexta à noite e só ia embora no domingo. Dormia e comia, era como se fosse da casa, um membro da família. Meu irmão só muito ocasionalmente dormia na casa dele porque eles preferiam o ambiente da minha casa que era mais animado.

Neste caso, a informalidade dos jovens e os laços familiares pareciam afrouxar a necessidade de retribuição pela hospitalidade recebida, já que a convivialidade gerada representava grande motivação para ambas as partes.

As festas ligadas a ritos de passagem religiosos tornaram-se menos regulares refletindo a perda de influência da igreja, na época. Isabela, filha de dona Amália, só teve festa de batismo, porque esta foi organizada pelos padrinhos. Tampouco houve qualquer almoço de primeira comunhão. “Isabela nem quis fazer catecismo”. Andréia (sua outra filha), tentou um contato com a igreja: fez duas aulas e abandonou. “Não gostou quando falaram de inferno”.

Dona Cristina, filha de dona Sirene, decidiu, em conjunto com o marido, não batizar os filhos:

Vimos muita contradição na igreja e nos afastamos... minha filha acabou se batizando só quando tinha quase 20 anos, por influência do namorado que pertence a uma família muito religiosa. Não teve nada, nem almoço, nem festa. Os dois foram sozinhos num restaurante comemorar depois da missa.

A mãe, não valorizando o ritual do batismo, não participava do almoço comemorativo, mas a tradição do partilhar do alimento, após os ritos de passagem, continua viva no mundo contemporâneo e culmina a cerimônia do batismo. O celebrar em um restaurante, em lugar da casa de família, parece, no entanto, uma marca mais específica da atualidade.

Dona Inês, filha de dona Maria, manteve a tradição: fez almoço em casa, para os padrinhos, após a primeira comunhão de cada um de seus quatro filhos. “As meninas vestiam branco e os meninos um terninho com gravata. Depois da missa, tinha almoço em conjunto”.

As comemorações dos casamentos, apesar de uma oferta crescente de locais para realização de eventos sociais, têm lugar na casa de família. O casamento de dona Inês, filha de dona Maria, ocorre em 1971, quando a família

já havia se mudado para uma casa bem maior, no bairro do Paraíso. Seu pai, já formado em Direito, desfruta à época de melhor situação financeira e investe bastante no casamento da filha.

Mamãe fez uma pequena reforma, pintou a casa e renovou as cortinas para a festa. Cobrimos o quintal com lona, enchemos de mesinhas. Cada mesinha tinha uma garrafa de whisky importado em cima. Tia Antonieta e mamãe fizeram um curso de sobremesas só para esta festa e decoraram elas mesmas o bolo. Veio toda a família. Alguns primos já chegaram na sexta-feira e dormiram em casa. Teve o jantar no sábado mas no domingo apareceram vários parentes para as sobras. Meu irmão ainda pegou o telefone e improvisou um baile no final da tarde.

A recepção hospitaleira, no lar, para um acontecimento relevante requeria a melhoria deste. Faziam-se pequenas reformas proporcionando aos convidados um ambiente que a própria família não desfrutava em seu dia-a-dia. O investimento em artigos, considerados caros e até supérfluos (no caso, as garrafas de *whisky* importado), demonstram o *status* que se desejava dar ao evento, mas, da mesma forma, perante amigos e parentes, a capacidade econômica do anfitrião.

No casamento de dona Ana, que ocorreria alguns anos mais tarde, em 1978, era costume e também um meio de economia, a simplicidade dos serviços que sucediam o rito religioso. Após a cerimônia, ofereceu-se, em um salão da própria igreja, um bolo acompanhado de champanha: “era comum na época e não estávamos em condições de fazer uma festa maior”.

Apesar da força que o costume do casamento religioso seguido de festa, possuía, em algumas famílias da classe média começava-se a dispensar a cerimônia religiosa, sinal da perda de influência da igreja. É o caso de Dona Júlia, que se casou apenas no civil, na casa de seus pais. Seu irmão montou uma grelha, com auxílio de tijolos, e festejou-se com um churrasco a cerimônia civil.

O número de uniões informais também iniciou sua ascensão na época. Segundo dados do IBGE (1961; 1981), entre 1960 e 1980 quase dobrou o número de casamentos consensuais (passaram de 6,5 para 11,8%). Os banquetes de casamento diminuía na proporção em que o rito civil ou religioso deixava de existir.

Dona Cristina só se casa oficialmente em 1987, nove anos depois de sua união informal com seu primeiro marido. Quando montam a primeira residência, convidam os amigos e dão um jantar “mais para esquentar a casa. Nós queríamos evitar toda aquela estrutura pesada do casamento com pressão da família. Então, optamos por uma união por nossa conta...” O banquete familiar que simboliza uma legitimação social da união, não foi desejado pelo casal na época.

As festas de aniversário dos filhos, em todos os depoimentos tomados da segunda geração estudada, produziram-se na casa de família. Os *buffets* infantis todavia, não se disseminavam nos anos 1970, e mesmo famílias que podiam arcar com custos maiores, tinham como costume comemorar os aniversários no lar. É o caso de Aparecida, filha de dona Iracema:

Eu mesma organizava as festas das crianças. Fazia os brigadeiros em casa e pedia fora o bolo e os salgadinhos. Às vezes eu contratava um palhaço que passava uma hora em casa. Não havia, na época, tantos monitores, mágicos e esses que fazem bonecos de bexigas como nos dias de hoje.

Dona Júlia sempre opta por uma festa mais restrita: “comprava um bolinho e uns docinhos e fazia uma festa só da família. Às vezes um vizinho próximo, mas só”.

Nas comemorações de Natal ocorriam poucas modificações nos hábitos da geração anterior. O tradicional peru, previamente alcoolizado e abatido na própria casa dá lugar ao produto comercializado já limpo e praticamente pronto para assar. Com o lançamento, pela *Sadia*, em 1975, do peru resfriado, este

rapidamente se torna a opção preferida da dona de casa, eliminando a compra do animal vivo, tal qual se fazia na década de 1950.

O aumento da família, do consumo e a profusão de presentes em meio a sucessivas crises econômicas levam à criação de uma solução doméstica que altera parte da rotina do Natal. Dona Ana lembra-se ainda da época em que se iniciam os “amigos secretos” em sua família.

Na casa da minha sogra os natais reuniam muita gente. Com todo mundo levando alguma coisa mais o que se cozinhava na casa... dava dó de ver tanta comida sobrando. A quantidade de presentes também era imensa. Passou a ficar desagradável tanto presente para comprar. Então, a gente passou a fazer o “amigo secreto”. Tinha uma regra que usamos até hoje: cada um só pode dar um presente com o valor máximo combinado. Também decidimos o que cada um podia levar de comida para evitar muito desperdício.

O “amigo secreto” significa a adoção de costumes modernos que privilegiam a praticidade e a economia frente aos excessos praticados durante as comemorações do Natal.

3.3 Recepções familiares, na atualidade

Na atualidade, continuam a ser valorizados os almoços de domingo, para reunião da família nuclear com parentes e amigos. Em todos os depoimentos apareceu tal preocupação, ainda que se note em algumas famílias das diferentes gerações, distintas valorizações para a prática.

Dona Rosa e Sr. Alfredo, com os quais reside Eduardo, consideram imprescindível o almoço conjunto aos domingos. Mas hoje, raramente, preparam-no em casa. Almoçam praticamente todos os domingos na *Cantina 1020*, perto do Largo do Cambuci.

No restaurante, já conhecem bem o dono e o garçom que os serve: “Nos sentimos em casa, já deixam nossa mesa reservada todos os domingos. É um restaurante simplório, mas honesto. Quando minha filha veio da Alemanha, reunimos a família aí”, diz dona Rosa.

A situação financeira mais cômoda e o avanço da idade, mas também (não se pode descartar) a simples adesão aos novos costumes, vão mudando a rotina familiar. O casal, que deposita na mulher a responsabilidade total pela elaboração da comida, torna um restaurante parte de sua rotina dominical. A praticidade também é bem-vinda e a cozinha atual de dona Rosa está equipada com a moderna tecnologia, aliviando sua carga de trabalho.

Dona Aparecida gosta de convidar um de seus irmãos, com sua família, para uma reunião dominical. Na maioria das vezes, juntam-se de última hora e organizam um almoço simples. Quando não há comida suficiente (seu filho, quando recebe visitas, consome quase tudo, já no sábado) cozinham juntos. “É bom pra não passar o domingo em branco. Meu irmão gosta de cozinhar, meu marido compra o vinho, comemos, conversamos e subimos para cochilar um pouco, cada um num canto”.

A família de Isabela se reunia aos domingos, na casa de sua mãe, dona Amália. Sua avó, dona Sílvia, ainda antes do nascimento de Isabela, vendeu sua casa com quintal e jardim em Pinheiros, para construção de um moderno edifício. Em troca, a empresa construtora lhe cedeu um apartamento, em outro edifício, no bairro. A sala e a cozinha, sendo pequenas, fazem com que a família troque as reuniões que tradicionalmente se faziam na casa da avó, pelo apartamento maior de dona Amália, no Itaim. A ocupação do solo e os novos padrões habitacionais vão alterando, pois, a comensalidade familiar.

Nos almoços de domingo, dona Amália e dona Silvia combinam um dia antes o menu (ou até no mesmo dia). Preparam parte da comida e, na maioria das vezes, compram o restante fora, atualmente no Supermercado Extra da Avenida Juscelino Kubitschek, a dois quarteirões de casa. Isabela não participa dos

trabalhos da cozinha: “não sei e não faço questão de saber cozinhar... se precisar um dia, compro fora”.

Os grandes preparos antecipados cedem lugar para a comida prática, comprada já pronta. O tempo na cozinha torna-se menor, mesmo aos domingos, quando haveria tempo para preparos mais elaborados. Todavia, ainda são as mulheres as responsáveis pela organização e preparo da comida.

Carolina e sua mãe, dona Cristina, combinam bem quanto ao apreço que possuem pela comensalidade familiar. Carolina gosta quando há convidados em casa e gosta de servir comida diferenciada.

As vezes, combino com minha mãe e cozinhamos as duas para meus tios e meus primos e alguns amigos. Até pratos mais complicados cismamos de fazer, como torta de frango com palmito, com massa feita em casa e tudo. Meu irmão e meu pai dizem que a gente gosta de complicar.

Os churrascos dos fins de semana que se limitavam, na década de 1950, a ocasiões muito especiais, têm sua freqüência aumentada, sendo populares hoje em todas as classes sociais. O país é o segundo maior produtor mundial de carne de boi e o terceiro maior produtor de carne de frango (ABIEC, 2004). Um fato paralelo é que a maior acessibilidade da carne possibilita, nos tempos atuais, o comércio ambulante de espetinhos de carne a baixo preço, largamente consumidos pela população de baixa renda.

Realizados nas casas de família, esses churrascos são ocasiões para comensalidade entre amigos, vizinhos e parentes e representam os raros momentos em que o homem, na grande maioria das vezes, cozinha. Devido à relativa simplicidade da parte culinária e ao serviço mais “pesado” de acender o fogo, terminam sendo de responsabilidade masculina mais do que feminina, ainda que esta tarefa tenha sido uma rotina para a mulher no tempo do fogão a lenha. Um homem, em geral, é o assador. Ser um bom “churrasqueiro” é qualidade respeitada por muitos. Há, quase sempre, uma divisão do trabalho por gênero,

nessas ocasiões, com o homem preparando a carne e as mulheres as saladas e acompanhamentos.

O sucesso do churrasco, como forma de comensalidade familiar, explicar-se-ia por diversos fatores: o consumo de carne é valorizado em todos os níveis sócio-econômicos e seu preço relativamente acessível. Nas camadas mais abastadas valoriza-se a picanha, mas o espetinho, temperado, de cortes menos nobres, é apreciado nas camadas mais populares. No que se refere à convivialidade, o churrasco proporciona a reunião em torno do alimento e do fogo com o magnetismo que, sabe-se, exerce sobre o ser humano.

Eduardo aprecia muito freqüentar a casa de seu tio, Marcos, filho mais velho de dona Rosa e que organiza churrascos em sua casa quase todo final de semana. Aos sábados, de forma cada vez mais freqüente, dona Rosa, seu marido e Eduardo participam dos churrascos na casa do tio. O avô de Eduardo, Sr. Alfredo, não aprecia muito as refeições alongadas mas aceita participar já que estes são, praticamente, os únicos momentos disponíveis, para convívio com a família do filho. O fato de tais reuniões serem muito apreciadas pelo neto, tem feito com que o casal participe mais.

Quando, aos sábados, não ocorrem reuniões na casa do filho, dona Rosa prepara uma comida melhorada, em geral macarrão e carnes, comendo os três moradores da casa reunidos. Somente quando Eduardo não está presente, pois visita os pais em Minas Gerais, alguns fins de semana, é que dona Rosa se permite fazer uma comida mais simples ou até requestrar alguma coisa para o Sr. Alfredo.

Roberta, neta de dona Mercedes, raramente recebe a família em sua casa, nos fins de semana. O apartamento onde mora é pequeno, pouco propício para reuniões com muitas pessoas. Não perde, porém, os churrascos de seus tios, quase todo fim de semana.

Os homens preparam as carne e as mulheres a maionese e a salada. O convívio é sempre muito alegre. Tem a turma que bebe cerveja até o final da tarde, quando sai a costela. Aí começa tudo de novo. Quando termina, a louça fica a cargo das mulheres.

A associação entre congelador e *freezer* de um lado, com a televisão, os reprodutores de vídeo-cassete/DVD e computadores de outro, desenvolve uma nova modalidade de lazer: a convivialidade em torno de uma atração eletrônica e de comidas práticas. Jovens reúnem-se em casa para assistir a um filme ou jogar vídeo-game e consumir comidas práticas nos intervalos e/ou durante as atrações.

Sueli, seus irmãos e amigos, tomam, de uma locadora um ou dois filmes e se reúnem na casa de um deles. Durante a exibição, consomem pipocas e petiscos. Nos intervalos, decididos pelo grupo ou final destes, consomem comidas rápidas, elaboradas no forno a microondas, ou entregues pelo sistema *delivery*.

Assistimos os filmes e depois passamos o resto da noite jogando vídeo-game. Para acompanhar, estouramos pipocas, assamos nuggets, pão de queijo. No intervalo, fritamos hambúrguer, esquentamos uma torta... às vezes, pedimos pizza ou esfihas, pelo telefone. Meu irmão está guardando dinheiro para comprar um home theater.

A convivência típica da década de 1950, centrada na conversa e nas brincadeiras entre familiares e amigos, divide espaço, principalmente, para a última geração, com a televisão e o computador. Para Ricardo, irmão de Sueli, “nas reuniões precisa ter alguma coisa para fazer. Só se reunir, pra comer e conversar não é uma boa... tem que ter um *vídeo-game* ou um filme, senão acaba ficando chato”. Mesmo em seu aniversário, Ricardo diz preferir uma reunião em torno de uma atração a uma festa tradicional.

Richard mora com a mãe e trabalha na pequena empresa dos pais, de forma que quase não possui despesas. Adquire com o próprio salário um *home theater*, de última geração, que instala em seu quarto. Frequentemente recebe

amigos em casa, com os quais passa quase toda a noite jogando *vídeo-game*. Sua mãe, dona Aparecida, não permite que comam no quarto: “a desculpa é que junta baratas, mas é pra eu comer com eles”. Richard agrada a mãe jantando diariamente e almoçando aos domingos com a família, mas volta e meia insiste em comer depois.

O hábito de comer fora de casa, restrito quase unicamente às famílias de maiores posses nos anos 1950, populariza-se a partir da década de 1970. Os casais de jovens namorados, dos anos 1950, segundo os ditames da moral da época, limitavam-se à proximidade da casa parental da noiva.

Sueli e seu irmão, ao serem convidados para comer fora pela mãe e o futuro padraço agregam ao grupo um amigo de Ricardo, a fim de retribuir hospitalidade: “o Ricardo vive dormindo e comendo na casa do amigo, fica até chato, parece que não tem comida em casa. Minha mãe, sempre que pode, convida ele para comer conosco nas churrascarias. Assim, paga, pelo menos em parte, o favor”. A dívida em demasia cria necessidade de retribuição para que o equilíbrio da relação se mantenha.

A freqüência a bares por casais de namorados já ocorre na década de 1970: dona Ana e o Sr. Roberto, então noivos, freqüentam pizzarias e bares. Na atualidade, tal prática é quase uma rotina entre os jovens: saem às sextas-feiras e sábados à noite para danceterias até altas horas da madrugada e não são incomuns as idas a bares, durante a semana.

Carolina, visando estabelecer convivialidade, cria, juntamente com alguns amigos, um grupo que denominam “amigos da gula” que se reúne, sempre na casa de um integrante, um sábado por mês para cozinhar e comer juntos:

Cada um descobre receitas interessantes durante o mês e põe em prática na reunião. Começamos com um bobó de camarão que minha amiga puxou na internet... ninguém é cozinheiro mesmo, mas o que vale é a convivência em casa. É diferente do que ficar sentado em um bar ou uma cantina; a gente entra e sai da cozinha, dá palpite...

Os sábados, como dias mais propícios aos compromissos fora de casa, terminam por ser menos propícios para as refeições conjuntas da família. Nas refeições deste dia, aparecem as comidas rápidas, como o pastel de feira, no almoço, e o lanche rápido, feito no forno a microondas, ou pedido fora, por telefone, no jantar.

No sábado cada um almoça em uma hora. Eu faço curso de inglês e chego depois. Minha mãe compra pastel de feira e cada um que chega come o seu. No jantar a gente pede alguma coisa fora, uma pizza... em geral, não jantamos porque todo mundo sai depois. No domingo é que todo mundo se reúne no almoço (ANDRÉ, 2004).

Roberta aprecia muito as reuniões de fins de semana na casa de sua avó paterna. “A família toda reunida é legal. Os irmãos do papai são muito divertidos”.

Sueli e toda sua família se reúnem, na maioria das vezes, na casa de sua avó Maria ou freqüentam churrascarias da região. “A avó cozinha muito bem. Nos reunimos na mesa da cozinha mesmo. Às vezes, o namorado da mamãe leva todo mundo pra uma churrascaria, perto de casa”.

Ainda que a igreja católica tenha perdido poder de influência frente a outras, notadamente as evangélicas, no entanto, a comemoração de suas festas religiosas subsiste em algumas famílias. Continuam a existir os almoços de batismos e de primeiras comunhões.

Roberta, neta de dona Mercedes, salienta que se vestiu de branco na primeira comunhão. “Almoçamos com meus padrinhos de batismo, eu de vestido branco e tudo. A vovó fez uma torta de frango e palmito, meu prato predileto”.

Em algumas famílias, as festas ligadas a ritos religiosos deixaram de existir. Carolina, filha de dona Cristina, só comemorou seu batismo (feito tardiamente) em

um almoço, com o namorado. Seu irmão André, sequer é batizado. “Em casa, não ligamos para nenhuma festa da igreja”.

Isabela, neta de dona Sílvia, também não fez primeira comunhão, apesar do pedido dos padrinhos: “meus tios queriam me pôr no catecismo mas eu não quis. Minha irmã até que tentou mas abandonou no meio”

Os relatos sobre as festas de casamento se referem, com exceção de Roberta, neta de dona Mercedes, única entrevistada casada desta geração, a casamentos de amigos e parentes.

As festas de casamento da classe média, realizadas quase sempre em casa, na década de 1950, e com razoável freqüência, na década de 1970, são raras na atualidade. A diminuição do espaço doméstico e a perda do costume de se passar longas jornadas na elaboração de alimentos, nas cozinhas, parecem estar na base de tais mudanças.

Roberta se casou em um *buffet* situado em Campo Belo:

Não dá pra fazer festa em casa. Não temos espaço para as famílias que são grandes, não temos pratos nem talheres, tem que alugar, no final o gasto sai quase o mesmo... fora a trabalhadeira. Quem é que vai fritar os salgadinhos? Ou a gente trabalha ou a gente se arruma, os dois não dão.

Ocorre, na atualidade, uma revalorização de atividades do dia-a-dia com o remanejamento do tempo gasto na cozinha e no preparo da festa, para o convívio social, visto como separado e incompatível com as atividades produtivas ligadas ao evento.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

...quando estamos escutando, só podemos fazê-lo com e através de concepções que já possuímos e que influenciam e determinam grande parte o que escutamos e compreendemos.

Sérvulo Figueira

A partir da pesquisa efetuada, observa-se que as mudanças detectadas nas práticas de comensalidade familiar das três gerações do grupo estudado não ocorrem de forma linear, que permita a inferência de simples declínios ou aumentos da frequência ou importância de tais práticas para os envolvidos.

Situam-se mais em meio a uma complexa interação de fatores produtores de permanências e mudanças pontuais. Múltiplas variáveis, como o papel da mulher na sociedade, a oferta de nova tecnologia doméstica, a disponibilidade de produtos alimentares dentro e fora do lar, e mesmo, as modificações da ocupação do solo na cidade, dentre outras, transformaram os conceitos estudados, constituindo-os tais quais se observam na atualidade.

A inquietude demonstrada por alguns pensadores, quanto ao declínio das formas tradicionais de comensalidade se, por um lado, tem sua origem num espectro de individualismo crescente da contemporaneidade, não deixa de fundamentar-se, por outro, em um olhar saudoso que abstrai o papel da mulher na sua realização. Pois as práticas de comensalidade familiar coletivas do passado, modelares para alguns, apoiavam-se em um arcabouço essencialmente feminino.

Sob o olhar saudosista, entrevêm-se as singelezas aconchegantes de um fogão a lenha e seu papel catalizador para a família. Mas, na memória de dona Maria, da Vila Carrão, a aflição pelas mazelas de acendê-lo, em meio aos filhos pequenos, o perigo, o trabalho, o incômodo, ocupam o dianteiro da cena.

A concepção de um ritmo de vida atual, mais acelerado, deve ter seu contraponto na provável sucessão rápida de ações desta dona de casa, em plena década de 1950: entremeavam-se ali os afazeres para elaborar alimentos, os cuidados e o monitoramento dos filhos pequenos, os serviços de limpeza, o trabalho extra para ajuda nas finanças da casa e os cuidados ao marido.

Sobressai, na pesquisa, o papel essencial da mulher na definição das formas de comensalidade doméstica. Na década de 1950, a reunião alimentar da família se estrutura em torno das atividades de uma mulher que, em muitos casos, ajuda na economia doméstica, com trabalhos pouco reconhecidos, mas que já inicia sua participação no mercado formal. Os relatos de dona Rosa, enquanto solteira, dona Maria, casada, e de dona Mercedes, viúva, referentes a esta época, confirmam tal papel feminino.

Nas gerações posteriores, verifica-se, que a mulher, a despeito de sua crescente profissionalização, continua à frente da cozinha doméstica. Nas décadas de 1970 e 1980, acentua-se a ocupação da mulher em trabalhos fora do lar, realidade que aparece nas histórias de dona Ana e dona Júlia. No caso desta última, enquanto trabalha fora, uma outra mulher, empregada doméstica, prepara as refeições de sua família. Já dona Ana, sem recursos suficientes, representa a mulher que exerce dupla jornada: ao chegar do trabalho, cozinha para a família.

Na atualidade, quando a mulher possui uma considerável participação no mercado de trabalho e já assume postos de comando em empresas e cargos públicos, observa-se que ainda é sua, todavia, a responsabilidade pela alimentação familiar, tendo, pois, que conciliar esta com suas atividades profissionais.

A tecnologia moderna permite que o tempo dedicado à cozinha seja apenas uma parcela daquele outorgado anteriormente, mas a preocupação e a organização da alimentação no lar, ao não serem compartilhadas com o homem, seguem, na grande maioria dos casos, sendo atributo feminino. Na geração anterior, Ana, única mulher entre quatro filhos, é a responsável pela ajuda à mãe

nas tarefas de cozinha, e não parece coincidência que, na geração de netos, seja Sueli e não seu irmão Ricardo quem coopera com a mãe nestas tarefas.

As novas tecnologias vêm ao auxílio da mulher, possibilitando a realização das tarefas em tempo menor e ajudando a preservar sua responsabilidade pelos trabalhos domésticos. Assim, a publicidade dos modernos aparelhos para cozinha dirige-se quase sempre à mulher e não ao homem. Nota-se, na pesquisa, que não aparecem nos depoimentos femininos ou masculinos, referências que sugiram a divisão, entre o casal, dos trabalhos domésticos do cotidiano. No mundo contemporâneo, em que o tempo dedicado ao trabalho profissional feminino tende a se equiparar ao masculino, a tecnologia auxilia a mulher em sua dupla jornada sem, no entanto, resultar na divisão equânime das tarefas domésticas entre os gêneros.

Com a simplificação e o encurtamento do tempo de preparo de alimentos, pela associação *freezer*-forno a microondas, abre-se o acesso à cozinha ao restante da família. Homens e filhos, mesmo adolescentes ou menores, passam a requeimar pratos, flexibilizando os horários das refeições ou incluindo petiscos a qualquer hora do dia e da noite. A comida, para o trivial cotidiano, continua a ser elaborada pela mulher, mas sofre remanejamento nos tempos de preparo e consumo, tornando-os independentes. Pode-se preparar a comida em horários variados, antes ou depois do trabalho. As elaborações lentas e trabalhosas, dão lugar a preparos mais rápidos e práticos, com crescente utilização de comidas semiprontas. Preparações mais laboriosas, quando ocorrem, mantêm-se nos fins de semana, segundo o costume.

A tecnologia das comidas industrializadas, semiprontas, coloca à disposição dos usuários uma vasta gama de produtos, substituindo em parte a comida caseira típica do arroz-com-feijão por uma culinária internacionalizada. Na geração de 1950, e mesmo naquela dos anos 1970/1980, pratos como “lasanha a bolonhesa” se consomem apenas em ocasiões especiais. Outros, como “frango xadrêz”, conhecem-nos apenas os freqüentadores dos restaurantes étnicos. De

alguma forma, a tecnologia propicia a popularização de pratos outrora considerados sofisticados ou trabalhosos, da culinária brasileira e internacional.

A comida trivial caseira tradicional, embora tenha seu consumo reduzido, depois da disseminação das comidas práticas, semiprontas ou lanches rápidos, aparece todavia valorizada como alimento saudável. No discurso de Carolina, de 24 anos, nota-se sua preocupação com a saúde ao observar o excessivo consumo de *fast-food* pelos colegas de trabalho. Sua procura por comida do tipo caseiro, denota que esta é sentida como mais saudável para o almoço diário. A pesquisa de Abdala confirma tal preocupação:

...nas representações dos consumidores, em casa é possível uma verdadeira refeição, que alimenta mais e melhor, enquanto o *snack*, entendido como lanches e comidas de *fast-food*, aparece como não-refeição, como transgressão à forma tradicional e estruturada da alimentação... (2002, p.179).

Compensa-se outras vezes, como é o caso da jovem Carolina, a impossibilidade de comer no lar, pelo uso dos restaurantes de comida por quilo, os quais em meio a uma variedade de pratos internacionais, oferecem sempre comida do tipo caseiro. Este tipo de restaurante torna-se o elo possível entre hábitos alimentares arraigados e as novas formas do comer espremido entre dois tempos, do ritmo de vida contemporâneo, mas, é bom lembrar, vivido também pelos profissionais do passado.

A convivialidade associada à produção conjunta de um alimento continua valorizada, assumindo, no entanto, formas diferentes. Na casa de dona Silvia, da década de 1950, a elaboração conjunta da pamonha, por parentes e vizinhos e, nos dias atuais, o preparo dos pratos pelo grupo “amigos da gula” de Carolina, são exemplos de reuniões que se produzem, associando hospitalidade, convivialidade no compartilhamento dos “sacrifícios” da produção e comensalidade.

A associação preparo-consumo, simultâneos da comida, de difícil realização na hora dos almoços e jantares cotidianos, é uma forma apreciada

de lazer nos fins de semana. Nos dias atuais, o churrasco é um desses meios de comensalidade. De longa duração, ambientado pela atratividade do braseiro, possibilita grande convivialidade entre a família e seus convidados.

Difundido a partir das décadas de 1970/1980, o churrasco, então típico da região sul do país, torna-se uma forma bastante comum de hospitalidade doméstica paulistana. A casa de Sr. Marcos, é um exemplo dos muitos lares que se equipam com grelhas e fornos de barro para tais reuniões. Quando o espaço é exíguo, usam-se grelhas desmontáveis, existindo até mesmo grelhas elétricas portáteis, adequadas para apartamentos. Não deixa de representar o churrasco, costume difundido entre ricos e pobres, uma resistência do prazer ligado à comensalidade, que se mantém vivo, mesmo frente a uma maior dificuldade de reunião observada nos dias atuais.

Os almoços dominicais se mostraram, através das três gerações estudadas, como momentos privilegiados para reuniões da família, parentes e amigos. Enquanto, durante a semana, torna-se cada vez mais difícil reunir todos os membros de uma família, já que vários deles, masculinos ou femininos, possuem compromissos diversos com educação e trabalho, nos fins de semana procura-se a comensalidade.

Os relatos sugerem uma convivialidade intensa na maioria das famílias: na década de 1950, tio Ciro imitava o político famoso, tornando os almoços dominicais momentos de diversão. Na década de 1970, como faz até hoje, dona Ana participava dos animados almoços da casa de sua sogra. Nos dias atuais, dona Aparecida organiza almoços, mesmo que seja “para não passar o domingo em branco” e Carolina repete, para a família, os pratos que aprende com os amigos.

Nos depoimentos referentes à atualidade, foi possível detectar-se um contraste crescente entre as refeições com fins apenas alimentares, durante os horários de trabalho, preponderantemente em dias de semana, e aquelas com comensalidade e convivialidade, ligadas ao lazer, fora dos horários de trabalho e, no que se refere às casas de família, em fins de semana. No intervalo do trabalho

come-se fora, em refeitórios, *fast-foods*, restaurantes de comida por quilo e outros. Em casa, come-se só, muitas vezes, cada um em seu horário de chegada, segundo os compromissos. As reuniões com comensalidade ocorrem apenas nos fins de semana, pois é quando se consegue agrupar os entes próximos. Tal separação entre ritmos de momentos de trabalho e de lazer parecem compor o que Poulain chama de “sociedade a duas velocidades”.

A freqüência da alimentação fora do lar sofreu grandes mudanças durante o período estudado. O uso de restaurantes não apareceu em nenhum relato da década de 1950, sugerindo uma oferta menor e mais restrita às famílias de maiores posses. Idas a estes estabelecimentos apareceram apenas na década de 1960, com o relato do Sr. Alfredo, sobre o local que freqüenta à época, onde, na medida em que as reservas eram efetuadas, galinhas iam sendo sacadas de um cercado próximo, e, então, abatidas.

Com o “milagre econômico” dos anos 1970, e a relativa prosperidade da classe média à época, propagou-se a freqüência a restaurantes e bares, tanto para famílias como para os jovens.

Os jovens da década de 2000 freqüentam com naturalidade restaurantes e bares. Comparativamente à juventude das avós quando, conforme o relato de dona Mercedes, “era muito feio” para uma mulher entrar em um bar, a freqüência dos jovens atuais a bares e danceterias se constitui como uma diferença marcante.

Na hora do almoço, em dias de semana, cresce a necessidade de se comer fora de casa, tornando-se tal hábito rotina para muitos. No mundo contemporâneo, na medida em que as atividades comerciais e industriais crescem e que a cidade ganha novas dimensões, os deslocamentos ficam mais difíceis. Em alguns lares, mesmo a mulher se encontra fora nestes horários, tornando o acesso à comida mais difícil para os presentes. Multiplicam-se, desta forma, os refeitórios industriais, os restaurantes *fast-foods* e os de comida por quilo. As estatísticas confirmam que o número de restaurantes de cidades dobrou nos últimos 10 anos (ABIA, 2004).

Para o lazer, mundializaram-se as ofertas culinárias; há o aparecimento de restaurantes étnicos – a proliferação de restaurantes japoneses é apenas um exemplo. Por outro lado, os restaurantes *fast-food* passam a representar uma opção para qualquer hora do dia ou da noite, dentro ou fora dos horários de refeições, como é o costume de Eduardo antes de realizar a redução estomacal, visando deixar de comer em excesso.

O caráter informal da sociedade de hoje se faz presente durante as práticas alimentares. O ambiente quase sacralizado dos horários de refeições, como os da casa de dona Maria, na década de 1950, quando à mesa se fala pouco, em sinal de respeito, e os horários de refeições são rigorosos, dá lugar a maior liberdade. Os horários deixam de ser estritos, as atenções se centram na televisão e os assuntos ou conversas são livres.

O consumo liberado de seus horários fixos e a grande oferta, nas últimas décadas, de comidas com alto valor calórico a qualquer hora, gera maior propensão à obesidade entre os jovens.

A televisão, surgindo na década de 1950, representa um “divisor de águas” da convivialidade familiar para as gerações futuras. Antes da difusão dos aparelhos pelos lares, os encontros familiares parecem ter na conversa e no contato direto entre seus membros sua maior atratividade. As reuniões de família na infância de dona Ana geraram um relato típico destes momentos.

Nas gerações seguintes, a televisão interpõe-se entre os comensais, mesmo durante as refeições a parentes e amigos, como ocorre com algumas famílias.

Não só prejuízos à comensalidade e convivialidade familiar trouxe a televisão. Atualmente, esta possui um papel importante na propagação da cultura culinária, através de diversos programas que veiculam receitas de preparações trabalhosas e com utilização de produtos frescos, a serem elaborados nas cozinhas domésticas. Sr. Carlos, marido de dona Júlia, único homem a se interessar pela cozinha no grupo estudado, é assíduo telespectador destes

programas, cujas receitas coloca em prática nos fins de semana, em que logra reunir a família.

Ao promover o resgate de receitas antigas ou regionais, a televisão evoca a teoria de Hall, pela qual, no mundo contemporâneo, as mesmas ferramentas que atuam em favor da homogeneização da cultura, favorecem, igualmente, sua diversidade.

A televisão torna-se, na atualidade, o centro de um tipo de convivialidade e hospitalidade, quando uma reunião familiar ou com convidados externos, é planejada em função de suas atrações. A oferta de programas transmitidos via cabo, e a disponibilidade de filmes em fita cassete ou DVD, tornam a escolha da programação praticamente ilimitada, selecionada pelas pessoas presentes.

A associação dos aparelhos reprodutores de vídeo-cassete e de DVD com os fornos a microondas e as comidas práticas, possibilita um tipo de comensalidade e hospitalidade doméstica, aos quais os jovens aderem de forma crescente.

Na última geração estudada, são freqüentes as reuniões de jovens para se assistir filmes, acompanhados de petiscos semiprontos, requentados no forno a microondas ou comidas do tipo *fast-food* (as quais podem incluir-se, atualmente, as pizzas) pedidas fora de casa, por telefone ou internet.

O simples conversar, acompanhando a comensalidade, para um mundo acostumado com a presença constante da televisão e do computador, pode ser sentido como monótono, conforme se desprende da declaração de Ricardo, de 24 anos: “só se reunir pra comer e conversar não é uma boa... tem que ter um vídeo-game ou um filme, senão acaba ficando chato”.

Regulares na década de 1950, na sociedade de hoje as comemorações dos ritos de passagens são cada vez menos realizadas em casa de família. A ocupação do solo, fazendo com que a casa ceda lugar ao apartamento, reduz os espaços para a hospitalidade no lar. Um exemplo disso é a residência de dona Silvia que dá lugar a um edifício comercial sendo seu atual apartamento por demais pequeno para reuniões familiares.

As trabalhosas festas infantis que dona Silvia organizava, em sua casa provida de um grande quintal, realizam-se hoje em *buffets* ou nos salões de festas dos edifícios. O espaço não é a única razão de tal mudança. A praticidade, hodiernamente, em voga, parece contar muito. Realizadas nos *buffets*, as festas dão quase nenhum trabalho. Não se necessita elaborar doces e salgados, nem a limpeza depois da reunião. Os salões de festas dos edifícios preservam a organização e a intimidade do lar. Há, todavia, um dom de espaço, mas sem oferecimento do espaço íntimo, tornado, neste caso, menos acessível.

As festas de casamento, que outrora se realizavam em casa, passam a ocorrer, sempre que as condições econômicas permitem, nos diversos *buffets* disponíveis. A participação da família na elaboração dos alimentos, em geral, limitada ao gênero feminino, como visto no casamento de dona Inês, e o preparo laborioso da festa, cedem lugar a um espírito prático. A mulher profissional não tem tempo para dedicar-se aos afazeres trabalhosos do evento e mesmo as que não trabalham fora aderem ao costume atual da praticidade. O depoimento de Roberta, de 25 anos, “ou a gente trabalha ou a gente se arruma, os dois não dá” define uma época em que lazer e trabalho se misturam cada vez menos.

As diferentes formas de comensalidade parecem sofrer um deslocamento no tempo e no espaço. Os jantares com comida caseira, tal qual se consumiam na década de 1950, dão lugar a lanches mais leves e, em alguns lares, já não se janta formalmente.

Sinalizaram os depoimentos e, de certa forma, as estatísticas referendam, deslocamentos das práticas alimentares do interior para o exterior dos lares.

Multiplicam-se os restaurantes e bares. Criam-se os *happy-hours* para depois das horas de trabalho e a juventude, hoje homens e mulheres indistintamente, lota os bares. Muitas festas de aniversário já se realizam nestes mesmos estabelecimentos com a oferta do bolo pelo aniversariante e a partilha dos gastos entre todos os presentes.

O forno a microondas, que possibilita a cada integrante da família ter acesso ao alimento individualmente, viabiliza, por outro lado, refeições com família, parentes e amigos que de outra forma não se realizariam.

Jovens, ao ter acesso à cozinha doméstica, familiarizam-se com atividades que, em outras épocas, eram estranhas aos filhos, mormente para o público masculino. Ainda que por prazer e de forma, todavia, eventual o acesso do homem à cozinha torna-se uma realidade crescente.

Apesar das transformações observadas, nota-se que é impossível apontar para um declínio da comensalidade. As transformações sugerem outras formas de reunião em torno de outros tipos de alimentos, elaborados de outras maneiras, por pessoas diferentes e em tempos distintos daqueles, anteriormente, praticados.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABDALA, Monica Chaves. *Mesas de Minas: as famílias vão ao self-service*. [Tese de Doutorado]. São Paulo: Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências humanas da USP, 2002.

ABREU, Vladimir Amâncio de. *A máquina da hospitalidade*. In: BUENO, Marielys Siqueira; DENCKER, Ada de Freitas Maneti. *Hospitalidade: cenários e oportunidades*. São Paulo: Thomson, 2003.

ALTHOFF, Gerd. *Comer compromete: refeições, banquetes e festas*. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

ASCANIO, Alfredo. Turismo: la reestructuración cultural. [online]. Disponível na internet: <www.pasosonline.org>. (27out.2003).

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DA ALIMENTAÇÃO (ABIA). [online]. Disponível na internet: <www.abia.org.br>. (17maio2004).

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS EXPORTADORAS DE CARNE (ABIEC). [online]. Disponível na internet: <www.abiec.com.br>. (17maio2004).

BANCO NACIONAL DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL (BNDES). Um panorama do segmento de padarias no Brasil. [online]. Disponível na internet: <www.bndes.gov.br>. (15maio2004).

BARRETO, Margarita. *Turismo e legado cultural*. Campinas: Papyrus, 2002.

BARTHES, Roland. Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine. *Cahiers des Annales*, n. 28, p.33-40,1970.

BASSANEZI, Carla. Mulheres dos anos dourados. In: DEL PRIORE, Mary (Org.). *História das mulheres no Brasil*. São Paulo: Contexto, 1997.

BEARDWORTH, Alan; KEIL, Teresa. *Sociology on the menu*. Padstow: TJ Press, 1997.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *A fisiologia do gosto*. São Paulo: Companhia da Letras, 1998.

BROTHERTON, Bob. Hospitalidade e administração da hospitalidade. In: LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison. *Em busca da hospitalidade*. São Paulo. No prelo, 2003.

BRUNO, Ernani Silva. *Equipamentos, usos e costumes da casa brasileira*. São Paulo: Museu da Casa Brasileira, 2002.

BRUSCHINI, Maria Cristina Aranha. *Mulher, casa e família: cotidiano nas camadas médias paulistanas*. São Paulo: Vértice, 1990.

BRUSCHINI, Cristina; RIDENTI, Sandra. Desvendando o oculto. Família e trabalho domiciliar em São Paulo. In: ABREU, Alice Rangel de Paiva. *Trabalho Invisível*. Estudos sobre trabalhadores a domicílio no Brasil. Rio de Janeiro: Rio Fundo, 1993.

BUENO, Marielys Siqueira. Festa dos santos reis: uma nova forma de hospitalidade. In: BUENO, Marielys Siqueira; DENCKER, Ada de Freitas Maneti. *Hospitalidade: cenários e oportunidades*. São Paulo: Thomson, 2003.

BURNS, Peter M. *Turismo e Antropologia, uma introdução*. São Paulo: Chronos, 2002.

CAMARGO, Luiz Otávio de Lima. *O desafio da hospitalidade*. São Paulo: Mimeo, s/d.

CAMARGO, Luiz Otávio de Lima. Turismo, hotelaria e hospitalidade. In: DIAS, Célia Maria de Moraes (Org.). *Hospitalidade. Reflexões e perspectivas*. Barueri: Manole, 2002.

CAMARGO, Luiz Otávio de Lima. *Hospitalidade*. São Paulo: Aleph, 2004.

CARDOSO, Cíntia. Fast Food tira pão do hambúrguer nos EUA. *Folha de S. Paulo*, São Paulo, 16jan.2004. p. C8.

CARNEIRO, Henrique. *Comida e sociedade. Uma história da alimentação*. Rio de Janeiro: Campus, 2003.

CARRASCO, Vinicius. Estudo mostra benefício do uso de panela de ferro. *Folha de S. Paulo*, São Paulo, 16jan.2003. Caderno Equilíbrio, p.3.

CARVALHO, Marcelino de. *Snobérrimo*. São Paulo: Nacional, 1989.

CASCUDO, Luis da Câmara. *História da alimentação no Brasil*. V1. São Paulo: Itatiaia, 1983.

CASTELLS, Manuel. *O poder da identidade*. São Paulo: Paz e Terra, 1999.

CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A invenção do cotidiano*, Tomo 2. Petrópolis, RJ: Vozes, 1994.

CORBIER, Mireille. A fava e a moréia: hierarquias sociais dos alimentos em Roma. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

COURTINE, J. Robert. *Larousse Gastronomique*. Grã-Bretanha: Crowh Publishers, 1998.

DA MATTA, Roberto. *A casa e a rua*. Rio de Janeiro: Rocco, 1997.

DENCKER, Ada de Freitas Maneti; DA VIÁ, Sarah Chucid. *Metodologia empírica em Ciências Humanas*. São Paulo, Futura, 2001.

DEPARTAMENTO INTERSINDICAL DE ESTATÍSTICA E ESTUDOS SÓCIO-ECONÔMICOS (DIEESE). Cresce a participação da mulher no mercado de trabalho. [online]. Disponível na internet: <www.dieese.org.br/esp/es2mai97.html>. (18abr.2004).

DERTOUZOS, Michael. *O que será?* Como o novo mundo da informação transformará nossas vidas. São Paulo: Schwarcz, 1997.

DIAS, Maria Odila Leite. *Cotidiano e poder*. São Paulo: Brasiliense, 1989.

DUPONT, Florence. Gramática da alimentação e das refeições romanas. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FERNANDEZ-ARMESTO, Felipe. *Near a thousand tables*. A history of food. New York: The Free Press, 2002.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. *Novo dicionário Aurélio*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1978.

FICHLER, Claude. A McDonaldização dos costumes. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FIGUEIRA, Sérvulo Augusto. *A clínica do analista – agenda para uma clínica psicanalítica do Século XXI*. São Paulo: Lemos, 1995.

FLANDRIN, Jean Louis. Des heures pour manger. In: AYMARD, Maurice; GRIGNON, Claude; SABBAN, Françoise. *Le temps de manger*. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux. São Paulo: Dedalus, 2000.

FLANDRIN, Jean Louis. Da cristandade ocidental à Europa dos Estados. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FOLHA DE S.PAULO. Movimento *Slow food* valoriza tradição. [online]. Disponível na internet: <www.folha.com.br>. (20jun.2002).

FOLHA DE S. PAULO. Paulistano reaprende a comer devagar. [online]. Disponível na internet: < www.folha.com.br>. (20jun.2002).

FOLHA DE S. PAULO. *Slow food* prega o prazer. [online]. Disponível na Internet: < www.folha.com.br>. (13maio2001).

FOLHA DE S. PAULO. Um manifesto gastronômico contra a ditadura do *fast-food*. [online]. Disponível na internet: <www.folha.com.br>. (26nov.2002).

FRANCO, Ariovaldo. *De caçador a gourmet: uma história da Gastronomia*. São Paulo: SENAC, 2001.

FREIRE, Gilberto. *Casa grande e senzala*. Brasília, UNB, 1963.

FUNDAÇÃO EDSON QUEIROZ. Universidade de Fortaleza Edson Queiroz. [online]. Disponível na internet: <www.unifor.br>. (15maio2004).

GLASERSFELD, Ernest von. A construção do conhecimento. *In: SCHNITMAN, Dora Fried. Novos paradigmas, cultura e subjetividade*. Porto Alegre: Artmed, 1996.

GODBOUT, Jacques. Recevoir c'est donner. *Revue Communications*, n.65, p.35-47, 1997.

GODBOUT, Jacques. *The world of gift*. Quebec: Mc Gill-Queen Press, 1998.

GONÇALVES, Carlos Walter Porto. *Os (des)caminhos do meio ambiente*. São Paulo: Contexto, 1989.

GOTMAN, Anne. La question de l'hospitalité aujourd'hui. *Revue Communications*, n.65, p.5-18, 1997.

GOTMAN, Anne. *Le sens de l'hospitalité*. Paris, PUF, 2001.

GRIECO, Allen F. Alimentação e classes sociais no fim da Idade Média e na Renascença. *In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

GURNEY, C.; DARKE, J. Como alojar? Gênero, hospitalidade e performance. *In: LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison. Em busca da hospitalidade*. São Paulo. No prelo, 2003.

HALL, Stuart. *A identidade cultural na pós-modernidade*. Rio de Janeiro: DP&A, 2003.

HOBBSBAWN, Eric. *Mundos do trabalho*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2000.

PERDIGÃO S.A.. *Início da empresa* [online]. Disponível na internet: <www.perdigao.com.br>. (6jun.2004).

INSECULA. *L'encyclopedie des arts et de l'architecture*. Chatelet – Les Halles. [online]. Disponível na Internet: <www.insecula.com/musee>. (16maio2004).

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Censo demográfico, 1950. Rio de Janeiro: IBGE, 1951.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Censo demográfico, 1960. Rio de Janeiro: IBGE, 1961.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Censo demográfico, 1970. Rio de Janeiro: IBGE, 1971.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Censo demográfico, 1980. Rio de Janeiro: IBGE, 1981.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Censo demográfico, 1991. Rio de Janeiro: IBGE, 1992.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Censo demográfico, 2000. Rio de Janeiro: IBGE, 2001.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa nacional por amostragem de domicílios (PNAD). Rio de Janeiro, IBGE, 1967.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa nacional por amostragem de domicílios (PNAD). Rio de Janeiro, IBGE, 1972.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa nacional por amostragem de domicílios (PNAD). Rio de Janeiro, IBGE, 1976.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa nacional por amostragem de domicílios (PNAD). Rio de Janeiro, IBGE, 1982.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa nacional por amostragem de domicílios (PNAD). Rio de Janeiro, IBGE, 1989.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa nacional por amostragem de domicílios (PNAD). Rio de Janeiro, IBGE, 2002.

JOANNÉS, Francis. A função social do banquete nas primeiras civilizações. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

KNOBELL, M. *Orientação familiar*. Campinas: Papirus, 1992.

KRUGMAN, Paul. *High tech high touch*. In: KRUGMAN, Paul. *Globalização e globobagens*. São Paulo: Campus, 1997.

KUMMER, Corby. *The pleasures of Slow food*. San Francisco: Library of Congress, 2002.

LAPLANCHE, J.; PONTALIS, J. B. *Vocabulaire de la psychanalyse*. Paris: PUF, 1968.

LASHLEY, Conrad. Para um atendimento teórico. In: LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison. *Em busca da hospitalidade*. São Paulo: No prelo: 2003.

LEVENSTEIN, Harvey A. Dietética contra gastronomia: tradições culinárias, santidade e saúde nos modelos de vida americanos. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

LINCX SERVIÇOS DE SAÚDE. *Alimentos e seus valores*. [online]. Disponível na internet: <www.lincx.com.br>. (15maio2004).

LOCKWOOD, A; JONES, P. A administração das operações de hospitalidade. In: LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison. *Em busca da hospitalidade*. São Paulo. No prelo, 2003.

MAFFESOLI, Michel. *A sombra de Dionísio*. São Paulo: Graal, 1985.

MAFFESOLI, Michel. *O tempo das tribos*. Rio de Janeiro: Forense, 1987.

MATOS, Maria Isilda Santos de. *Cotidiano e cultura*. História, cidade e trabalho. São Paulo: EDUSP, 2002.

MATTAR, Fauzi Nagib. *Pesquisa de Marketing*. São Paulo: Atlas, 1999.

MATURANA, Humberto R. *Emociones y lenguaje en educación y política*. Santiago: Hachette, 1991.

MELLO E SOUZA, L. (Org.) *História da vida privada no Brasil*. São Paulo: Companhia das Letras, 1977.

MENESES, Ulpiano T. Bezerra. Os “usos culturais” da cultura. Contribuição para uma abordagem crítica das práticas e políticas culturais. In: YAZIGI, Eduardo *et al.* *Turismo, espaço, paisagem e cultura*. São Paulo: HUCITEC, 1996.

MICHAELIS. Inglês-português. São Paulo: Melhoramentos, 1990.

MINAYO, M. O desafio do conhecimento. 3ed. São Paulo: Hucitec/Abrasco, 1994.

MONTANARI, Massimo. Sistemas alimentares e modelos de civilização. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

MONTANDON, Alain. Hospitalidade ontem e hoje. In: BUENO, Marielys Siqueira; DENCKER, Ada de Freitas Maneti. *Hospitalidade: cenários e oportunidades*. São Paulo: Thomson, 2003.

MORIN, E. A noção de sujeito. In: SCHNITMAN, D. *Novos paradigmas: cultura e subjetividade*. Porto Alegre: Artes Médicas, 1996.

MORIN, Edgar; LE MOIGNE, J. L. *A inteligência da complexidade*. Petrópolis: Vozes, 2000.

NIELSEN, Inge; NIELSEN, Hanne S. *Meals in a social context*. Oxford: AARHUS, 1998.

PACHECO, Aristides de Oliveira. *Manual do bar*. São Paulo: SENAC, 1996.

PANTEL, Pauline Schmitt. As refeições gregas, um ritual cívico. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

PEARCE, Barnett. Novos modelos e metáforas comunicacionais: a passagem da teoria à prática, do objetivismo ao construcionismo social e da representação à reflexividade. In: SCHNITMAN, D. *Novos paradigmas: cultura e subjetividade*. Porto Alegre: Artes Médicas, 1996.

PEDROCCO, Giorgio. A indústria alimentar e as novas técnicas de conservação. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

PERDIGÃO S.A.. *Início da empresa* [online]. Disponível na internet: <www.perdigao.com.br>. (6jun.2004).

PERLES, Catherine. As estratégias alimentares nos tempos pré-históricos. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

POULAIN, Jean Pierre. Repas rapides en semaine et festifs le week-end. Nutrition et Santé. [online]. Disponível na Internet: <www.lesieur.fr>. (1maio2004).

REVISTA GULA. *Fogão a lenha*. n.131, p.38. set. 2003.

RIBEIRO, Renato Janine. *A etiqueta no Antigo Regime*. São Paulo: Moderna, 1999.

RIERA-MELIS, Antoni. *Sociedade feudal e alimentação*. (Séculos XII – XIII). In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

RITZER, George. *The Mcdonaldization of society*. Thousand Oaks: New century, 2000.

ROCHE, Daniel. *A história das coisas banais*. Rio de Janeiro: Rocco, 2000.

ROMAGNOLI, Daniela. Guarda no sii vilan: as boas maneiras à mesa. In: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

ROMANELLI, G. Mudanças e transições em famílias de camadas médias. *Travessia*, v.9, n.4, p.32-4, 1991.

SADIA. *Álbum de fotos*. História da Sadia. [online]. Disponível na Internet: <www.sadia.com.br>. (18maio2004).

SELWIN, Tom. Uma antropologia da hospitalidade. In: LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison. *Em busca da hospitalidade*. São Paulo. No prelo, 2003.

SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO (SESC). História do Comércio. [online]. Disponível na internet: <www.sescsp.com.br/sesc/conheça>. (16maio2004).

SIGAUT, François. Alimentation et rythmes sociaux: nature culture et économie. In: AYMARD, Maurice; GRIGNON, Claude; SABBAN, Françoise. *Le temps de manger*. Alimentation, emploi du temps et rithmes sociaux. São Paulo: Dedalus, 2000.

SLOW FOOD. [online]. Disponível na internet: <www.slowfood.com.br>. (10fev.2004).

SPANG, Rebecca L. *A invenção do restaurante*. Paris e a moderna estrutura gastronômica. Rio de Janeiro: Record, 2003.

SPITZ, René A. *De la naissance à la parole*. Paris: PUF, 1968.

TANAHILL, Reay. *Food in History*. New York: Stein and Day, 1973.

TELFER, Elizabeth. A filosofia da “hospitalidade”. *In*: LASHLEY, Conrad; MORRISON, Alison. *Em busca da hospitalidade*. São Paulo: No prelo, 2003.

VETTA, Massimo. A cultura do symposion. *In*: FLANDRIN, Jean Louis; MONTANARI, Massimo (Org.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

VIANA, Mariana. *Alimentação e sociedade na antiguidade clássica*. Lisboa: Replicação, 1999.

VISSER, Margareth. *The origins, evolution, eccentricities and meaning of table manners*. New York: Penguin Books, 1991.

WADA, Elizabeth Kyoko. Reflexões de uma aprendiz da hospitalidade. *In*: BUENO, Marielys Siqueira; DENCKER, Ada de Freitas Maneti. *Hospitalidade: cenários e oportunidades*. São Paulo: Thomson, 2003.

ANEXO 1: Quadro de informações sobre entrevistados

Família 1

Gerações	Nome	Residência atual	Idade	Data da entrevista
Avós	Mercedes	Saúde	79 anos	04 e 11 out 2003
Pais	Ana	Chácara Klabin	53 anos	4 e 11 out 2003
	Roberto	Chácara Klabin	52 anos	4 e 11 out 2003
Netos	Roberta	Vila Mariana	25 anos	19 out 2003

Família 2

Gerações	Nome	Residência atual	Idade	Data da entrevista
Avós	Silvia	Pinheiros	78 anos	08 nov 2003
Pais	Amália	Itaim	50 anos	22 nov 2003
Netos	Isabela	Itaim	24 anos	22 nov 2003

Família 3

Gerações	Nome	Residência atual	Idade	Data da entrevista
Avós	Iracema	Alto da Lapa	76 anos	14 dez 2003
Pais	Aparecida	Alto de Pinheiros	55 anos	15 dez 2003
Netos	Daniela	Alto de Pinheiros	23 anos	21 e 22 dez 2003
	Richard	Alto de Pinheiros	21 anos	21 e 22 dez 2003

Família 4

Gerações	Nome	Residência atual	Idade	Data da entrevista
Avós	Maria	Vila Gumercindo	77 anos	3 e 10 jan 2004
Pais	Inês	Vila Gumercindo	57	3 e 10 jan 2004
Netos	Sueli	Vila Gumercindo	26 anos	24 jan 2004
	Ricardo	Vila Gumercindo	24 anos	24 jan 2004

Família 5

Gerações	Nome	Residência atual	Idade	Data da entrevista
Avós	Sirene	Vila Mariana	75 anos	17 jan 2004
Pais	Cristina	Planalto Paulista	54 anos	17 jan 2004
Netos	Carolina	Planalto Paulista	24 anos	18 jan 2004
	André	Planalto Paulista	22 anos	18 jan 2004

Família 6

Gerações	Nome	Residência atual	Idade	Data da entrevista
Avós	Rosa	Mooca	70 anos	14 e 21 fev 2004
	Alfredo	Mooca	75 anos	21 fev 2004
Pais	Julia	Belo Horizonte	50 anos	14 mar 2004
	Carlos	Belo Horizonte	51 anos	21 e 22 dez 2003
Netos	Eduardo	Mooca	24 anos	10 e 17 mai 2004

ANEXO 2: Questionários aplicados na pesquisa preliminar

ESTUDO DA COMENSALIDADE EM FAMÍLIA NA CIDADE DE SÃO PAULO

DADOS DO ENTREVISTADO

Nome: _____	Idade: _____	Sexo: _____	Telefone: _____
Situação Familiar: _____	Composição familiar _____	Profissão _____	
Profissão de sua mãe: _____		Profissão de seu pai : _____	

COMO SÃO/ERAM AS REFEIÇÕES ***EM DIAS DE SEMANA*** NA CASA DE SEUS PAIS POR VOLTA DOS SEUS 20 ANOS ?

CAFÉ DA MANHÃ

Tomados em grupo? _____ Quem fazia parte do grupo? _____
 _____ Quem preparava? _____ O que
 comiam/bebiam nesta refeição? _____

ALMOÇO

Almoçava só ou em grupo? _____ Quem fazia parte do grupo? _____
 Quem preparava? _____ O que comiam/bebiam nesta refeição? _____
 Utilizavam-se de pratos semi prontos ? _____ De que tipo ? _____

JANTAR

Jantava só ou em grupo? _____ Quem fazia parte do grupo? _____
 Quem preparava? _____ O que comiam/bebiam nesta refeição? _____
 Utilizavam-se de pratos semi prontos ? _____ De que tipo ? _____
 Ocorriam refeições frente à televisão ligada? _____

Em que ocasiões comiam fora? _____
 Onde comiam? _____
 Com quem comiam? _____

COMO ERAM AS REFEIÇÕES NOS FINS DE SEMANA NA CASA DE SEUS PAIS ?

CAFÉ DA MANHÃ

Tomados individualmente ou em grupo? _____ Quem fazia parte do grupo? _____

Quem preparava? _____ O que comiam/bebiam nesta refeição? _____

Utilizavam-se de pratos semi-prontos ? _____ De que tipo ? _____

ALMOÇO

Jantavam sós ou em grupo? _____ A que horas aproximadamente? _____ Quem

fazia parte do grupo? _____

Quem preparava? _____ O que comiam/bebiam nesta refeição? _____

Utilizavam-se de pratos semi prontos ? _____ De que tipo ? _____

Ocorriam refeições frente à televisão? _____

JANTAR

Tomava só ou em grupo? _____ A que horas aproximadamente? _____

Quem fazia parte do grupo? _____

Quem preparava? _____ O que comiam/bebiam nesta refeição? _____

Utilizavam-se de pratos semi-prontos ? _____ De que tipo ? _____

Ocorriam refeições frente à televisão? _____

OCASIÕES ESPECIAIS

Em que ocasiões comiam fora? _____

Onde comiam? _____ Com quem comiam? _____

Onde festejavam aniversários? _____ Quem participava? _____

O que comiam? _____ Quem preparava? _____

Onde festejavam casamentos? _____ O que comiam? _____

ANEXO 3: Roteiros das entrevistas

Geração de avós

Nome: _____ Idade: _____ Sexo: _____ Telefone: _____

Composição familiar de origem _____ Composição de sua família _____

Profissão do entrevistado _____ Profissão da mãe _____ Profis. do pai _____

COMO ERAM, DE FORMA PREDOMINANTE, AS REFEIÇÕES NA CASA DE SEUS PAIS ENTRE SEUS 19 E 25 ANOS?

ALMOÇO SEMANA

Tipo de A e B _____ Quem preparava _____ Quem finalizava _____

Comensalidade _____ TV ligada? _____ Pai cozinhava? _____ Comp. Fora? _____

JANTAR SEMANA

Tipo de A e B _____ Quem preparava _____ Quem finalizava _____

Comensalidade _____ TV ligada? _____ Pai cozinhava? _____ Comp. Fora? _____

ALMOÇO SABADO

Tipo de A e B _____ Quem preparava _____ Quem finalizava _____

Comensalidade _____ TV ligada? _____ Pai cozinhava? _____ Comp. Fora? _____

JANTAR SABADO

Tipo de A e B _____ Quem preparava _____ Quem finalizava _____

Comensalidade _____ TV ligada? _____ Pai cozinhava? _____ Comp. Fora? _____

ALMOÇO DOMINGO

Tipo de A e B _____ Quem preparava _____ Quem finalizava _____

Comensalidade _____ TV ligada? _____ Pai cozinhava? _____ Comp. Fora? _____

JANTAR DOMINGO

Tipo de A e B _____ Quem preparava _____ Quem finalizava _____

Comensalidade _____ TV ligada? _____ Pai cozinhava? _____ Comp. Fora? _____

QUESTÕES COMPLEMENTARES

1. Com que frequência reunia-se a parentes e amigos?. Em que ocasiões? Onde?
2. Ao comerem juntos como era o ambiente?
3. Havia ocasiões em que varias pessoas cozinhavam juntas? Quais?
4. Se o pai cozinhava por vezes em que situações o fazia ?
5. Qual a importância de se comer juntos em família? Com amigos?
6. Quando lanchavam/petiscavam fora de casa? Com que frequência?
7. Quando iam a restaurantes? Com que frequência? Que tipo de restaurante?
8. Em que ocasiões preferiam comida comprada pronta ou entregue em casa ? Com que frequência?
9. Ocorria de comer alguém ou mais de um isoladamente ? Porque razão o faziam?
10. Como se sentia ao comer só? Com se sente hoje?

Geração de pais

Nome: _____ Idade: _____ Sexo: _____ Telefone: _____

Composição familiar de origem _____ Composição de sua família _____

Profissão entrevistado _____ Profissão da mãe _____ Profissão do pai _____

COMO ERAM, DE FORMA PREDOMINANTE AS REFEIÇÕES NA CASA DE SEUS PAIS ENTRE SEUS 19 E 25 ANOS ?

ALMOÇO SEMANA

Tipo de A e B _____ Quem preparava _____ Quem finalizava _____ Microondas? _____

Comensalidade _____ TV ligada? _____ Pai cozinhava? _____ Pronta/delivery? _____

JANTAR SEMANA

Tipo de A e B _____ Quem preparava _____ Quem finalizava _____ Microondas? _____

Comensalidade _____ TV ligada? _____ Pai cozinhava? _____ Pronta/delivery? _____

ALMOÇO SABADO

Tipo de A e B _____ Quem preparava _____ Quem finalizava _____ Microondas? _____

Comensalidade _____ TV ligada? _____ Pai cozinhava? _____ Pronta/delivery? _____

JANTAR SABADO

Tipo de A e B _____ Quem preparava _____ Quem finalizava _____ Microondas? _____

Comensalidade _____ TV ligada? _____ Pai cozinhava? _____ Pronta/delivery? _____

ALMOÇO DOMINGO

Tipo de A e B _____ Quem preparava _____ Quem finalizava _____ Microondas? _____

Comensalidade _____ TV ligada? _____ Pai cozinhava? _____ Pronta/delivery? _____

JANTAR DOMINGO

Tipo de A e B _____ Quem preparava _____ Quem finalizava _____ Microondas? _____

Comensalidade _____ TV ligada? _____ Pai cozinhava? _____ Pronta/delivery? _____

QUESTÕES COMPLEMENTARES

1. Com que frequência reunia-se a parentes e amigos?. Em que ocasiões? Onde?
2. Ao comerem juntos como era o ambiente?
3. Havia ocasiões em que varias pessoas cozinhavam juntas? Quais?
4. Se o pai cozinhava por vezes em que situações o fazia ?
5. Qual a importância de se comer juntos em família? Com amigos?
6. Quando lanchavam/petiscavam fora de casa? Com que frequência?
7. Quando iam a restaurantes? Com que frequência? Que tipo de restaurante?
8. Em que ocasiões preferiam comida comprada pronta ou entregue em casa ? Com que frequência?
9. Ocorria de comer alguém ou mais de um isoladamente ? Porque razão o faziam?
10. Como se sentia ao comer só? Com se sente hoje?

Geração de netos

Nome: _____ Idade: _____ Sexo: _____ Telefone: _____

Composição familiar de origem _____ Composição de sua família atual _____

Profissão _____ Profissão da mãe _____ Profissão do pai _____

COMO SÃO, DE FORMA PREDOMINANTE AS REFEIÇÕES NA CASA DE SEUS PAIS ATUALMENTE ?**ALMOÇO SEMANA**

Tipo de A e B _____ Quem prepara _____ Quem finaliza _____ Microondas? _____ Pronta/delivery? _____

Comensalidade _____ Comem no quarto? _____ TV ligada? _____ Junto ao computador? _____ Pai cozinha? _____

JANTAR SEMANA

Tipo de A e B _____ Quem prepara _____ Quem finaliza _____ Microondas? _____ Pronta/delivery? _____

Comensalidade _____ Comem no quarto? _____ TV ligada? _____ Junto ao computador? _____ Pai cozinha? _____

ALMOÇO SABADO

Tipo de A e B _____ Quem prepara _____ Quem finaliza _____ Microondas? _____ Pronta/delivery? _____

Comensalidade _____ Comem no quarto? _____ TV ligada? _____ Junto ao computador? _____ Pai cozinha? _____

JANTAR SABADO

Tipo de A e B _____ Quem prepara _____ Quem finaliza _____ Microondas? _____ Pronta/delivery? _____

Comensalidade _____ Comem no quarto? _____ TV ligada? _____ Junto ao computador? _____ Pai cozinha? _____

ALMOÇO DOMINGO

Tipo de A e B _____ Quem prepara _____ Quem finaliza _____ Microondas? _____ Pronta/delivery? _____

Comensalidade _____ Comem no quarto? _____ TV ligada? _____ Junto ao computador? _____ Pai cozinha? _____

JANTAR DOMINGO

Tipo de A e B _____ Quem prepara _____ Quem finaliza _____ Microondas? _____ Pronta/delivery? _____

Comensalidade _____ Comem no quarto? _____ TV ligada? _____ Junto ao computador? _____ Pai cozinha? _____

QUESTÕES COMPLEMENTARES

1. Quando comem isoladamente em que situação o fazem? (Computador, TV, Jornal etc.)
2. Com que frequência reúne parentes e amigos?. Em que ocasiões? Onde?
3. Ao comerem juntos como é o ambiente?
4. Gostam de cozinhar em casa? Há ocasiões em que varias pessoas cozinham? Quais?
5. Que razões levam o pai a cozinhar?
6. Qual a importância de se comer juntos em família? Com amigos? Como se sente ao comer só?
7. Os que comem isoladamente em casa exercem outra atividade simultânea com a refeição?
8. Quando vão a "fast food" fora de casa? Com que frequência?
9. Quando vão a restaurantes? Com que frequência? Que tipo de restaurante?
10. Em que ocasiões preferem comida pronta ou delivery? Com que frequência?