

CIDADES E CONSUMO ALIMENTAR

Dinâmicas socioculturais do comer no espaço urbano

Org.

Janine Helfst Leicht Collaço
Filipe Augusto Couto Barbosa
Talita Prado Barbosa Roim





Universidade Federal de Goiás

Reitor

Edward Madureira Brasil

Vice-Reitora

Sandramara Matias Chaves

Pró-Reitora de Graduação

Flávia Aparecida de Oliveira

Pró-Reitor de Pós-Graduação

Laerte Guimarães Ferreira Júnior

Pró-Reitor de Pesquisa e Inovação

Jesiel Freitas Carvalho

Pró-Reitora de Extensão e Cultura

Lucilene Maria de Sousa

Pró-Reitor de Administração e Finanças

Robson Maia Geraldine

*Pró-Reitor de Desenvolvimento Institucional
e Recursos Humanos*

Everton Wirbitzki da Silveira

*Pró-Reitora de Assuntos da Comunidade
Universitária*

Maisa Miralva da Silva

***iU** *Conselho Editorial da Editora da Imprensa
Universitária (*iU)*

Coordenação Editorial – Conselho Editorial

Alice Maria Araújo Ferreira

Antonio Corbacho Quintela (Presidente)

Bruna Mundim Tavares (Secretária)

Divina Aparecida Anunciação Vilhalva

Fabiene Riány Azevedo Batista (Secretária)

Igor Kopcak

Joana Plaza Pinto

João Pires

Pamora Mariz Silva de F. Cordeiro

Revalino Antonio de Freitas

Salustiano Álvarez Gómez

Sigeo Kitatani Júnior

Comissão Editorial da Coleção Diferenças

Luis Felipe Kojima Hirano

Camila Azevedo de Moraes Wichers

Alexandre Ferraz Herbetta

Carlos Eduardo Henning

Janine Helfst Leicht Collaço

Conselho Editorial da Coleção Diferenças

Centro-oeste: Ellen Woortman (UnB);

Maria Luiza Rodrigues Souza (UFG) e Joana

Fernandes (UFG)

Norte: Deise Montardo (UFAM); Gersem

Baniwa (UFAM), Marcia Bezerra (UFPA)

Nordeste: Renato Athias (UFPE), Julie Cavinac

(UFRN), Osmundo Pinho (UFRB)

Sudeste: José Guilherme Cantor Magnani

(USP), Jorge Villela (UFSCAR) e Sérgio Carrara

(UERJ)

Sul: Sônia Maluf (UFSC), Cornelia Eckert

(UFRGS) e Jorge Eremites (UFPEL)



Apoio

Grupo de Estudos em Consumo, Cultura e
Alimentação (GECCA)



Financiamento

Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal
de Nível Superior (CAPES)



CIDADES E CONSUMO ALIMENTAR

Dinâmicas socioculturais do comer
no espaço urbano

Org. | Janine Helfst Leicht Collaço
Filipe Augusto Couto Barbosa
Talita Prado Barbosa Roim

Textos de | Jesús Contreras
Janine Helfst Leicht Collaço
Maycon Noremberg Schubert
Joana A. Pellerano
Antônio Augusto Oliveira Gonçalves

© Editora Imprensa Universitária, 2017.

© Janine Helfst Leicht Collaço, Filipe Augusto Couto Barbosa, Talita Prado Barbosa Roim (Org.), 2017.

REVISÃO

Filipe Augusto Couto Barbosa
Talita Prado Barbosa Roim

NORMALIZAÇÃO

Cláudio Thiago Marques Rosa

PROJETO GRÁFICO E EDITORAÇÃO ELETRÔNICA

Géssica Marques

CAPA

Filipe Augusto Couto Barbosa – *criação*
Leonardo Martins – *arte*

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

C568 Cidades e consumo alimentar / organizadores Janine Helfst Leicht Collaço, Filipe Augusto Couto Barbosa, Talita Prado Barbosa Roim. – Goiânia: Editora da Imprensa Universitária, 2017.

149 p. ; il. color. (Dinâmicas socioculturais do comer no espaço urbano, v.1)

(Coleção Diferenças – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social – Universidade Federal de Goiás)

Inclui referências bibliográficas

ISBN: 978-85-93380-34-1 (livro digital)

1. Alimentação. 2. Cidades. 3. Consumo. 4. Gastronomia. 5. Patrimônio cultural. I. Collaço, Janine Helfst Leicht, org. II. Barbosa, Filipe Augusto Couto, org. III. Roim, Talita Prado Barbosa, org. IV. Título. V. Série.

CDD 301

CDU 316

A Coleção Diferenças é fruto da parceria entre o PPGAS/UFG e o CEGRAF, que visa a publicação de coletâneas, traduções, teses e dissertações dos docentes, discentes e pesquisadores não apenas do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da UFG, mas também de outros programas de pós-graduação que dialogam com as nossas linhas de pesquisa. Essa iniciativa pretende contribuir para a divulgação da produção antropológica contemporânea, desde o Centro-Oeste estendendo-se a outras regiões do Brasil, com a diversificação dos meios de publicação de etnografias, de investigações em diferentes campos de conhecimento antropológico e de traduções de textos clássicos e inovadores da reflexão antropológica.

SUMÁRIO

- 7** **LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS**
- 10** **APRESENTAÇÃO À SÉRIE DE LIVROS CIDADES E CONSUMO ALIMENTAR**
Janine Helfst Leicht Collaço
Filipe Augusto Couto Barbosa
Talita Prado Barbosa Roim
- 18** **COMER NA RUA**
Jesús Contreras
- 38** **ESPAÇO URBANO E CONSUMO ALIMENTAR: TRAJETÓRIAS LOCAIS E DIFERENÇA EM TRÊS CIDADES BRASILEIRAS**
Janine Helfst Leicht Collaço
- 65** **A FORMAÇÃO DAS ROTINAS ALIMENTARES A PARTIR DAS PRÁTICAS SOCIAIS: UMA LEITURA COMPARADA ENTRE BRASIL, REINO UNIDO E ESPANHA**
Maycon Noremberg Schubert
- 94** **COMENDO COENTRO E AÇAÍ EM SÃO PAULO: PERTENCIMENTO E DIFERENÇA NA ALIMENTAÇÃO DE “OUTROS BRASILEIROS” NA CAPITAL PAULISTA**
Joana A. Pellerano
- 116** **UM [MC] CAFÉ? NOTAS ETNOGRÁFICAS SOBRE UM EXTINTO CAFÉ EM PORTUGAL**
Antônio Augusto Oliveira Gonçalves
- 144** **SOBRE OS AUTORES**

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABRASEL – Associação Brasileira de Bares e Restaurantes

CEGRAF-UFG – Centro Editorial e Gráfico da Universidade Federal de Goiás

CET/UnB – Centro de Excelência em Turismo na Universidade de Brasília

CNPq – Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

CONSEA – Comitê Assessor do Conselho Nacional de Segurança Alimentar

EFSA – *European Food Safety Authority*

ESPM-SP – Escola Superior de Propaganda e Marketing de São Paulo

EUA – Estados Unidos da América

FAAP – Fundação Armando Alves Penteadó

FAEF – Associação Cultural e Educacional de Garça

FAO – *Food and Agriculture Organization* (Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura)

FCS/UFG – Faculdade de Ciências Sociais da Universidade Federal de Goiás

FESPSP – Fundação Escola de Sociologia e Política de São Paulo

GECCA – Grupo de Estudo em Consumo, Cultura e Alimentação

GEPAD/UFRGS – Grupo de Estudos em Agricultura Familiar e Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul

IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

INHCS/UFG – Unidade Acadêmica Especial de História e Ciências Sociais da Universidade Federal de Goiás

KFC – *Kentucky Fried Chicken*

ODELA – *Observatori de l'Alimentació*

PNAD – Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios

PNPD – Programa Nacional de Pós-Doutorado

PPGAS – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social

PPGCOM/ESPM-SP – Programa de Pós-Graduação em Comunicação e Práticas do Consumo da Escola Superior de Propaganda e Marketing de São Paulo

PUC-SP – Pontifícia Universidade Católica de São Paulo

SOCIALIMENT/UNIOVI – *Grupo de Investigación en Sociología de la Alimentación de la Universidad de Oviedo*

UB – *Universitat de Barcelona*

UFG – Universidade Federal de Goiás

UFMG – Universidade Federal de Minas Gerais

UFPel – Universidade Federal de Pelotas

UFRGS – Universidade Federal do Rio Grande do Sul

UFU – Universidade Federal de Uberlândia

UNESP – Universidade Estadual Paulista

UNIOVI – *Universidad de Oviedo*

USP – Universidade de São Paulo

UV – *Universitat de Vic*

APRESENTAÇÃO À SÉRIE DE LIVROS

CIDADES E CONSUMO ALIMENTAR

Janine Helfst Leicht Collaço
Filipe Augusto Couto Barbosa
Talita Prado Barbosa Roim

O consumo do/no espaço urbano na contemporaneidade adquire dinâmicas sociais e culturais que radicalizam certos aspectos da globalização cosmopolita, conformando sujeitos e patrimônios híbridos, produtos das culturas em movimento entre fluxos locais e globais, entre as geo-histórias singulares de cada cidade, cristalizantes e em constante negociação entre os grupos que ali habitam, já habitaram antes, ou vieram a habitar mais recentemente, com as possibilidades individualizadas de consumo dos lugares e de seus bens culturais, tanto por meio das novas tecnologias de transporte e de informação e comunicação, como, também, pela integração do valor de quase tudo por meio do capital monetário simbólico.

Assim, com pessoas e ideias chegam patrimônios constituídos em outros lugares, trajetórias culturais e sócio históricas diferentes trazem consigo a potência de um trabalho específico, uma forma ímpar de transformar a realidade, e com estas vão se instituindo as características identitárias de novos grupos

e seus lugares, novos tipos de bens culturais, novas formas de consumo e de materialidade em meio às trocas econômicas e simbólicas.

Radicalizadas nas cidades contemporâneas (especialmente, nas megalópoles), tais características desafiam as ciências sociais e os estudos culturais em geral, tanto devido a sua diversidade cultural e informacional em profusão, quanto por uma sincronia e uma sintonia nunca antes vistas entre fenômenos espacialmente deslocados no globo terrestre, mas conectados por redes de culturas, ideias, imagens, mercadorias e pessoas, revelando diferentes formas de consumo e de uso do espaço urbano. E, nesse atual repertório de práticas e simbolismos, entrevê-se também formas sociais de modernidades alternativas, em diferentes arranjos e que não se limitam à imitação de modelos urbanos hegemônicos, mas híbridos destes com um variado espectro multicultural de tradições.

Outro aspecto das cidades é a velha falsa dicotomia urbano/rural, pois esta não é uma relação de oposição, mas de interdependência. As cidades se ergueram por sobre localizações geológicas privilegiadas, muitas vezes, em função de rios, do clima e de relevo propícios à agricultura e pecuária, na antiguidade, e, depois, atualmente, por topografias que favorecessem a engenharia pesada e altamente artificial do urbanismo desde as sociedades industriais, e, também, localizações estratégicas, relativamente à geopolítica do abastecimento de alimentos, de bens culturais, da guerra, dos transportes e das comunicações. O crescimento e surgimento de cidades pavimentadas e industriais foi aumentando cada vez mais a dependência das zonas urbanas em relação às rurais, em especial, quanto a sua

exponencialmente crescente demanda por produtos primários, e, principalmente, por alimentos, se levarmos em conta, por exemplo, que a maior cidade do hemisfério Sul, São Paulo, no Brasil, saltou de uma população de, aproximadamente, 65 mil habitantes, em 1890, para mais de 1,2 milhão, em 1940, tendo a população quase dobrado na década seguinte, chegando a quase 2,2 milhões de pessoas em 1950. Caso semelhante ao de Chicago, nos EUA, inspirador do mais famoso centro de antropologia, ecologia e sociologia urbanas, com os 'Etnógrafos de Chicago', ou da 'Escola de Chicago', que, entre 1900 e 1930, cresceu à razão de meio milhão de habitantes a cada dez anos. Com efeito, observa-se também o aumento da dependência das zonas rurais em relação às urbanas em relação à oferta de serviços especializados, produtos industrializados e educação formal; o que nos leva a crer na incompletude de uma análise do fenômeno urbano na ausência do fenômeno rural, e, mais ainda, na impossibilidade de tal análise se a temos como uma relação de oposição, ou de sucessão, como etapas da evolução humana, da tradição rural à modernidade urbana. Observando mais de perto, contudo, notaremos que o imaginário cosmopolita é o que incita a oposição urbano/rural, idealizando o campo (o rural) enquanto o espaço da boa qualidade de vida, dos hábitos saudáveis, em contraposição à sociedade industrial. Assim, além de centralizar fluxos culturais e socioeconômicos locais, regionais e globais, os espaços urbanos tendem a criar dinâmicas de trocas materiais e simbólicas intensas com os espaços rurais (e também periféricos); por exemplo, criando imagens idílicas e nostálgicas que levam comensais urbanos a buscarem comida e descanso na roça, ou seja, é onde se vai

trabalhar, mas se vai para consumir a experiência do sossego junto ao ambiente rural.

Nesse aparente conflito entre a modernidade e a tradição, aparece também uma nova forma de consumo nas/das cidades, que é o turismo cultural ligado aos processos políticos de patrimonialização. A tradição passa então a ser consumida e traz novas formas de disposição urbana, formulando novas apropriações e experiências ao explorar um imaginário pautado na alegoria de cidades históricas, onde o consumo do lugar e da cultural local se concretiza na contemplação dos monumentos e prédios históricos, e no consumo de amostras do patrimônio cultural, em performances artísticas, artesanato e na gastronomia, que se constituem enquanto formas emblemáticas de um identidade tradicional e/ou local. Assim, em especial, isso ocorre nas cidades patrimônio influenciadas pela indústria do turismo, mas, também, na maioria dos contextos afetados pela globalização e que ofertam ao consumo atividades, serviços e produtos culturais considerados de lazer ou de aproveitamento do tempo-livre.

Destarte, estão a surgir novas construções do Outro estimuladas pelo encontro cultural que se intensifica com o fenômeno da globalização, criando condições para que as identidades se manifestem enquanto um meio de reconhecimento, de valorização, ou mesmo de negociação política. Nas cidades turísticas, por exemplo, o fetichismo da mercadoria está na confusão que fazem os turistas entre o real alcance do seu consumo (por vezes, de tipo puramente hedonista) e a distância material e simbólica que os separa dos bens culturais locais, criando experiências que serão compartilhadas, comen-

tadas e narradas, reforçando um imaginário estereotipado do que é a tradição, imaginário que, como veremos, se manifesta de distintas maneiras.

Na contemporaneidade, devemos considerar ainda o elemento que ultrarradicaliza tais dinâmicas, apontando para a necessidade de se empreender novas formas de fazer e novos objetos para a antropologia e sociologia urbanas, o ciberespaço. Erigindo-se por, a partir e para além do espaço urbano, o ciberespaço possibilita a existência de sujeitos híbridos e comunidades muito mais amplas – como uma comunidade com milhares de membros dispersos espacialmente em uma megalópole com milhões de habitantes, em um país, ou mesmo no mundo Ocidental como um todo –, forjando diversas cartografias sociais de consumo e apropriação do espaço urbano, e revelando formações em grupos de diversos tipos (étnicos, por afinidade profissional, por interesses estéticos, ideologias políticas, por práticas esportivas, por hábitos alimentares, por hobbies em comum, etc.), em redes que se estendem de forma quase que indefinida, desafiando e transcendendo concepções simplistas em termos de localismos, regionalismos ou globalismos. Decorre disso ampliar os instrumentos de pesquisa, como análises auxiliadas por computador e métodos digitais etnográficos que alcancem essas novas formas sociais de existir no espaço urbano e, para além, no ciberespaço, em uma nova escala (e uma nova lógica) espaço-temporal.

Além desses processos de formação identitária pelo consumo do/no espaço urbano (radicalizados pelas novas tecnologias de informação e comunicação), outro aspecto que se exacerba na atualidade é a ética e o poder no consumir, pois uma escolha alimentar individual a favor da coleti-

vidade constitui também uma forma de moralidade e de fazer política. Atualmente, essas características se radicalizam, por exemplo, nos movimentos ambientalistas em rede, que se opõem ao consumo de veículos a combustão e de muitos outros produtos que influenciam no aquecimento e contaminação do planeta; ou também os movimentos ‘veganos’, com sujeitos que consomem somente produtos de base vegetal e livres de sofrimento animal em sua produção (*cruelty free*).

Assim, pensando estes últimos exemplos, tais grupos acabam criando usos e consumos alternativos de comidas, de objetos e das cidades em si, por exemplo, no uso de bicicletas para o transporte, criando uma nova relação com a cidade e a materialidade do espaço, pois o consumo da cultura material se imprime no imaginário e molda os sujeitos sociais; e o consumo em sua dimensão simbólica nos distingue uns dos outros e nos hierarquiza em classes. Assim, por exemplo, surgem práticas ligadas ao discurso do saudável, ao mesmo tempo relacionada às práticas tradicionais em oposição à vida industrial e à ultramodernidade do discurso nutricional e médico, cientificista, nem sempre apreendendo as dimensões socioculturais da alimentação, criando uma cultura da musculação, da prática de esportes em parques e das comidas tecnicamente consideradas saudáveis; ou, no caso de grupos *veganos*, por exemplo, seus membros vão estabelecendo símbolos, pontos de encontro e circuitos específicos de consumo da cidade, frequentando apenas lojas, feiras, mercados e restaurantes que ofereçam produtos orgânicos e de origem vegetal, e ainda se negando a utilizar quaisquer espaços, produtos ou serviços ligados de alguma forma ao ‘sofrimento animal’. E, assim como estes, outros

grupos e indivíduos vão criando relações próprias com a cidade e constituindo suas identidades através do consumo de bens culturais e do uso do próprio espaço urbano.

Portanto, a presente proposta tem como objetivo tornar públicas pesquisas da área de Ciências Humanas e Sociais acerca dos fenômenos alimentares supracitados, buscando contribuir no aprofundamento das pesquisas sobre as suas dinâmicas socioculturais, e na divulgação junto à comunidade científica e à sociedade civil em geral dos conhecimentos produzidos no âmbito da Universidade Federal de Goiás (UFG), e, especialmente, pelo Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, contando com a contribuição de docentes, discentes e egressos ligados à Linha de pesquisa “Etnografia dos conhecimentos e experimentações etnográficas” (a antiga Linha de pesquisa em “Etnografia da ideias e dos repertórios culturais”). Essa proposta conta com a parceria do Grupo de Estudo em Consumo, Cultura e Alimentação (GECCA) da UFG (Grupo de Pesquisa certificado no CNPq “Consumo, Cultura e Alimentação”), que traz de outras instituições (nacionais e internacionais) convidados reconhecidos por seus trabalhos nesta área de pesquisa, aliando contribuições preciosas para esta nossa publicação. Esta publicação é parte da Coleção Diferenças, fruto da parceria entre o PPGAS/UFG e o CEGRAF-UFG, por meio da Editora da Imprensa Universitária (e da Editora da Imprensa Universitária Digital, como no presente caso), que visa a publicação de coletâneas, traduções, teses e dissertações dos docentes, discentes e pesquisadores não apenas do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da UFG, mas também de outros programas de pós-graduação e de outras instituições e universidades que dialoguem

com as linhas de pesquisa do programa. Assim, essa iniciativa pretende contribuir na divulgação da produção antropológica contemporânea, desde o Centro-Oeste, estendendo-se a outras regiões do Brasil e do mundo, com a diversificação dos meios de publicação de etnografias, de investigações em diferentes campos de conhecimento antropológico e também de traduções de textos clássicos e inovadores da reflexão antropológica. A Coleção Diferenças busca, portanto, reunir pesquisas recentes, de relevância científica e de importância pública, valorizando a produção de docentes, discentes, egressos e parceiros do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Universidade Federal de Goiás.

COMER NA RUA¹

Jesús Contreras

Universitat di Barcelona

São, aproximadamente, 6.130.000 os resultados que o Google oferece na busca de “Comer na rua” frente aos 1.400.000 da busca por “Ferrán Adriá, o melhor chef de cozinha do mundo durante vários anos consecutivos, e apenas 820.000 de “Mariano Rajoy Brey”, o atual presidente do governo espanhol. “Comer em casa”, por sua parte, lança 1.790.000 resultados; e “comer em restaurante”, apenas 431.000 (todos os resultados datam de 7 de janeiro de 2011). Não é que a busca do Google seja “o” barômetro por excelência para medir a popularidade, a importância ou a transcendência de um fenômeno (entre outras razões, porque ninguém vai negar que as pessoas comem mais em casa do que na rua) mas, sem dúvida alguma, é “um” barômetro aceitável.

-
- 1 Tradução para o português de Talita Prado Barbosa Roim, com revisão de Janine Helfst Leicht Collaço, do original em espanhol identificado pela seguinte referência: CONTRERAS, Jesús. Comer en la calle. **Papeles de cocina**, San Sebastián, España, n. 8, fev., 2012. (Comida Callejera). Disponível em: <http://www.dialogosdecocina.com/wp-content/uploads/2016/10/papelescocina_8.pdf>. Acesso em: 19 jun. 2018.

Nesse sentido, então, cabe considerar o “comer na rua como um fenômeno popular, importante e mais ou menos transcendente.

Mas o que significa “comer na rua”? A que nos referimos, exatamente, quando empregamos essa expressão? Nos referimos apenas ao *lugar* onde se come e/ou, também, a uma *maneira* de comer? Ainda, poderíamos nos perguntar o que entendemos por rua. Começemos por este último. Por *rua* entendemos ser um *espaço público não edificado nem coberto* situado no entorno urbano. Diferenciamos, e opomos, a rua da *casa*, entendida como espaço doméstico e privado; frente a um *restaurante*, *refeitórios*, bares, cafeterias ou qualquer outro tipo de estabelecimento dedicado a servir comida e bebida ainda que disponha mesas na rua. Dessa maneira, a casa como espaço público não edificado nem coberto pode ser qualquer rua, qualquer praça ou parque... E comer na rua pode significar comer em pé ou sentado no chão, na calçada, em escadas ou em bancos públicos. Significa, também, comer com as mãos ou com os dedos. Sozinho ou acompanhado. O que é comido não importa. De fato, podemos comer na rua e podemos comer “qualquer coisa”. Obviamente, qualquer coisa que se possa comer sem mesa, sem cadeiras. Pratos? Talheres? Sim, podem tê-los, descartáveis ou de plástico. Copos e taças? Normalmente, não. Bebemos diretamente da garrafa ou da lata. E a comida? A comida pode ser trazida de casa ou adquirida em qualquer estabelecimento dedicado à sua venda ou em uma “barraca de rua” com ou sem equipamentos para cozinhar. A FAO (*Food and Agriculture Organization*), por sua vez, definiu os “alimentos de rua” – “*alimentos de venta callejera*” – como aqueles “alimentos e bebidas vendidos na rua e prontos para o consumo, preparados e/ou comercializados por vendedores

ambulantes ou comerciantes, principalmente nas vias públicas e outros locais similares” (FAO, 2017 [tradução nossa]).

Entendido desse modo, “comer na rua” *se opõe* ou *se diferencia* do “comer em casa” ou “comer no restaurante” (de qualquer tipo) em vários aspectos e que, de maneira geral, poderíamos dizer que se trata de uma refeição ou ingestão que se realiza em um espaço exterior sem as formalidades próprias da *mesa*. O comensal organiza seus consumos em função quase exclusiva de suas circunstâncias particulares de interesse, necessidade, disponibilidade, prioridades etc. Nesse sentido, o comer na rua parece *romper* com as formas institucionalizadas das refeições comuns, como são, por exemplo, aquelas relacionadas à sua dimensão temporal, tanto em relação aos seus horários quanto à duração de cada refeição, a estrutura das refeições (combinação de alimentos, número e a sequência de pratos etc.). Em certa medida, poderíamos dizer que, em relação as refeições mais formais, comer na rua supõe uma forma de comer simplificada e aparentemente desestruturada.

De qualquer maneira, não convém identificar o comer na rua com algumas formas de refeição muito em voga, como, por exemplo, a comida rápida, os *fast-food*. Obviamente, que se pode comer na rua de uma forma rápida, porém não necessariamente. Claro, que se pode comer na rua alimentos ou preparações identificadas como *fast-food* e como *junk food*, mas não necessariamente. De fato, o termo *fast-food* tem sido tão generalizado que se perdeu boa parte do significado original. Essa terminação é usada, quase sempre, de um modo pejorativo e o antônimo do qual ele deu lugar – *slow food* – em que são atribuídas apenas conotações positivas. Porém, esses

reduccionismos não contribuem a uma adequada ou melhor compreensão dos fenômenos alimentares e culinários da modernidade. Comida *rápida*? Comida *lenta* ou com *calma*? Está claro que rapidamente ou com calma não podem qualificar a comida senão que na maneira de comer. Assim, seria mais lógico falar de *fast eat* e *slow eat*. É certo que a maneira de elaborar a comida – rápida ou lentamente – pode ser importante, seja por razões organolépticas ou por razões de saúde. Mas, se falamos da maneira de elaborar a comida, o termo apropriado não seria nem *food* nem *eat*, mas *cook*. *Food, cook, eat, slow, fast* etc., todos esses termos e as circunstâncias às quais se referem podem se cruzar e combinar de diferentes formas, por exemplo: *slow cook*, mas *fast eat, fast cook*, mas *slow eat, slow cook* e *slow eat, fast cook* e *fast eat*. Encontramos todas estas combinações em nossa alimentação contemporânea e podemos observá-las também na rua.

...

Muitas pessoas pensam que comer na rua é um fenômeno próprio ou exclusivo do modo de vida urbano contemporâneo. Sem dúvida alguma, o crescimento urbano e a porcentagem da população urbana cada vez maior tem contribuído para a ampliação da prática de comer na rua mas, isso não significa que seja um fenômeno novo, próprio e exclusivo da alimentação moderna. São muitos e muito diversos os antecedentes de comer na rua nos diferentes países do mundo e, obviamente, também na Espanha. Comer na rua ou em praça ao ar livre sem as formalidades próprias das refeições à mesa tem sido uma

prática característica de determinadas situações que, por umas e outras razões, implicavam na reunião de um grande número de pessoas que se deslocavam de seus lugares de residência, como, por exemplo, a celebração de feiras e mercados ou celebrações religiosas como romarias e peregrinações ou outras celebrações de culto. Feiras, mercados, celebrações religiosas e festivas são, em geral, fenômenos universais e antigos. São encontrados em todos os continentes e em todos eles, praticamente, encontramos formas de cozinhar e/ou de comer na rua. Desse modo, na antiga Roma, por exemplo, bancas de rua ofereciam pães com azeitonas, no Oriente Médio, *faláfel*; e, na Índia, *pakorás*, *vadapav*, *papri chaat* etc.

No continente americano, destaca-se o México, onde comer na rua é uma atividade cotidiana desde os tempos pré-hispânicos. A descrição feita por Bernal Díaz del Castillo no princípio da Colônia, no século XVI sobre os postos de comida preparada no Mercado de Tlatelolco, mostra que há muito mais de 500 anos a população comia nas ruas. Nos mercados da grande Tenochtitlan e, em geral, na feiras e mercados do mundo asteca, a população se reunia para degustar os pratos preparados nessas bancas de comida para servir ao público e que compravam diferentes tipos de ensopados, peixes, insetos, molhos e tortilhas preparadas diariamente para serem vendidas ali. Essa prática se manteve intacta depois da chegada dos espanhóis.

Com o encontro com o velho mundo, as reestruturações dos estratos sociais, uma ordem econômica emergente e a criação de novos centros urbanos, surgiram novas práticas alimentares para satisfazer as necessidades decorrentes dessas mudanças. Essas diferenças sociais também marcaram os modos de comer

do México colonial. A comida de rua foi relegada aos estratos mais baixos e à zona rural (geralmente associada a população indígena) da sociedade nova hispânica. A nostalgia dos sabores rurais propiciou a transferência das formas rurais de cozinhar para as novas concentrações urbanas. Essas formas itinerantes da alimentação foram facilmente adaptadas ao paladar urbano e se arraigaram de tal forma que, ao longo do tempo, se tornaram um aspecto fundamental das formas de comer nas cidades quando um crescimento econômico atraía um grande número de imigrantes do campo para os centros urbanos. As pessoas comuns comiam nas ruas.

A cozinha pré-hispânica de *metate*² e *comal*,³ quase inalterada desde a conquista, proporcionava uma comida barata e deliciosa para ajudar a suportar o fardo da existência humana. Uma mulher poderia colocar um braseiro em qualquer esquina e, assim que o fogo estivesse aceso, fazia um bom negócio vendendo *enchiladas* aos que passavam. Estendendo a operação somente se recorria a umas pedras para colocar uma panela de feijões sobre a brasa. No final do período colonial, as cozinhas de rua ofereciam o costume comum de almoçar na rua, não somente entre os plebeus, mas também aos comerciantes, mercadores, atendentes de escritórios e outras classes. Hoje continua a ser feito. Pode-se fazer a qualquer hora do dia, em

-
- 2 Metate é o nome de um instrumento que era utilizado nas zonas rurais da região do México e Guatemala para moer milho ou cacau. (Nota das tradutoras)
 - 3 Comal é um disco fino feito de barro ou metal para assar tortilhas de milho, tostar café ou cacau, ou cozinhar qualquer tipo de alimento. (Nota das tradutoras)

qualquer esquina e com uma enorme variedade de alimentos que aumenta a cada dia.

Atualmente, no México, a diversidade de alimentos vendidos e consumidos nas ruas é tão ampla quanto ilustrada pela seguinte relação: (1) frutas e verduras descascadas e fatiadas como manga, melancia, cenoura, pepinos etc. (pimenta moída, limão e sal são acrescentadas nessas preparações para acentuar o sabor da fruta); (2) raspadinhas (gelo raspado embebido em xaropes naturais de frutas); (3) aperitivos quentes, como sopas, *quesadillas*, *tlacoyos* etc.; (4) tacos das mais variadas naturezas, incluindo os tacos árabes; (5) ensopados e guisados tradicionais; (6) *tamales* e *atole*;⁴ (7) milho cozido. A venda de comida de rua está presente em muitos países da América Latina e é uma das atividades mais importantes na economia informal. Em alguns países pode representar até 30% do total de vendas nesse setor. (VÁZQUEZ MEDINA, 2009; BERTRAN, 2006)

Na Espanha, a comida de rua ou o comer na rua tem inúmeros precedentes e está relacionado, também, com os mesmos fenômenos econômicos e religiosos dos quais acabamos de falar, dos quais cabe acrescentar duas outras circunstâncias: os feriados e os deslocamentos do próprio domicílio por motivos de trabalho. São duas circunstâncias muito diferentes e, portan-

4 Tamal é um prato elaborado com massa de farinha de milho e pode ser recheado com carne, frango, pimenta e outros ingredientes, coberto em folhas de bananeira e cozidos ao forno. Atole é uma bebida elaborada a partir do milho cozido diluída em água ou leite, mantendo uma certa consistência. Ambos os pratos são considerados típicos no México e em outras localidades da América Central. (Nota das tradutoras)

to, com formas de comer e com alimentos diferentes, também. No trabalho ou no campo, a lancheira tem sido um ícone dessa alimentação. Comida preparada em casa para levar, seja um ensopado ou um sanduíche. Comer sozinho ou acompanhado com os colegas de trabalho. Sentados no chão ou em qualquer outro ponto de apoio. No que se refere aos feriados, estes sempre tiveram suas particularidades, com alimentos específicos ou as comidas de rua. Variam segundo o lugar, a época e os modismos, vão desde os biscoitos e bolachas e docinhos de açúcar às maçãs carameladas e os algodões doces, dos sorvetes aos doces de coco e dos churros aos chips de batatas fritas etc.

Aparentemente o tempo de levar o lanche pronto de casa havia passado, dando lugar para os refeitórios das empresas, restaurantes e os vale-refeição, apenas o café ou lanche da manhã pareceu manter-se como hábito no local de trabalho ou de estudo. No entanto, um novo tipo de lancheira está se expandindo, o que parece dar origem a uma manifestação da alimentação moderna. Hoje volta-se o costume de levar comida preparada em casa para refeições fora de casa, na rua, inclusive. As razões habituais que são dadas para justificar o comer “fora de casa” – a falta de tempo, a distância entre a casa e o local de trabalho e de estudo – se juntam a outras razões mais específicas e próprias das novas necessidades do presente, como por exemplo, crises econômicas, manutenção de determinadas dietas e, até mesmo, o fato de poder comer “mais à vontade”, “mais livremente”. De qualquer maneira, a margem das razões econômicas e das dietéticas, levar a comida já preparada de casa é considerado, muitas vezes, a melhor forma de otimizar o tempo disponível para as

refeições como atestam alguns entrevistados que participaram das nossas entrevistas:

Meu marido tem a hora de refeição tão limitada que leva comida de casa porque diz “Olha, se eu tenho que sair para um lugar, esperar que me sirvam, que me tragam não sei o que, não sei quantos, não me sinto bem com a comida porque se tenho que voltar logo ao trabalho e não posso”. Então, prefere levar sua marmita e pronto. Se senta, seu jornal, esquento a comida no micro-ondas, sai ao terraço, se senta, eu leio...

Eu prefiro levar algo de casa, e leve, porque pedir um ou dois pratos, a sobremesa ou mais não sei o quê, chega ao escritório e está assim de tão inchada.

Outras razões a favor da lancheira ou da marmita são expressas, sobretudo, pelas mulheres e têm a ver com as oportunidades que uma refeição mais rápida e, ao mesmo tempo, mais saudável oferece para poder realizar alguma outra atividade, além de que, se o tempo acompanhar, comer em lugares ao ar livre, considerados agradáveis e relaxantes como parques e jardins.

Minha filha, agora, tem duas horas para comer ao meio dia. E, agora, elas vão à piscina. Vão todas as colegas, levam suas marmitas feitas em casa, sim. É que no verão muda muito a comida, porque normalmente você come uma salada, qualquer coisa fria e você come na hora sem ter que aquecê-las.

Ao que parece ficaram para trás aqueles tempos em que as avós diziam às suas netas que Quem come na rua não tem namorado atrás delas! E os que consideravam que comer na rua

não educado. Com efeito, novos tempos, novas formas de vida, novos valores, novas formas de comer, referidas ao conjunto diverso e complexo de práticas relacionadas com o consumo dos alimentos: o perfil da alimentação diária, os comensais, os horários e os lugares das refeições, os tipos de cardápios e menus, suas estruturas e conteúdos etc. E, em como a alimentação constitui uma parte de nossa realidade social e, ao mesmo tempo, um reflexo dela, cabe considerar que os processos de mudança experimentados pela sociedade espanhola nos últimos cinquenta anos afetaram, e se refletem, nas atitudes e nos valores dos atores sociais ante a comida, bem como nos consumos alimentares e nas formas particulares que adotam.

As maneiras de comer, ao longo dos anos, foram modificadas e diversificadas, adaptando-se às restrições impostas pelas transformações produzidas em uma sociedade cada vez mais industrializada e, sobretudo, mais urbanizada. Entre essas transformações cabe citar uma certa individualização e simplificação das refeições, em um triplo sentido: 1) o aumento do número de refeições que se faz solitário; 2) o horário e intervalos das refeições foram consideravelmente ampliados [Ver Gráficos 1 e 2]; e 3) os lugares onde se realizam as refeições, tanto em casa como fora dela, também foram ampliados e diversificados. Tudo isso responde ao complexo processo que abrigou uma dissolução progressiva de um certo número de submodelos alimentares referidos a diferentes categorias sócio profissionais, níveis culturais, meios econômicos, origens geográficas etc.

Os grupos sociais estão constantemente se diversificando, porque os indivíduos estão se tornando cada vez mais presentes de múltiplas formas e porque os consumidores, motivados

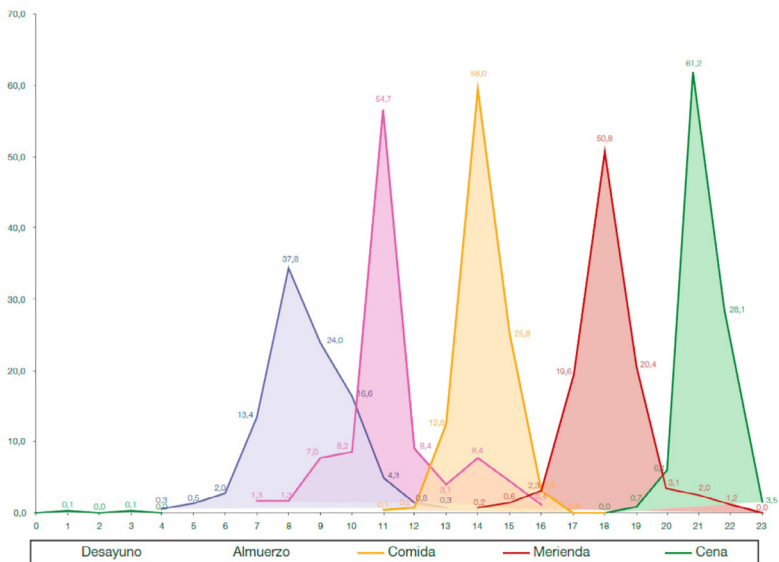
por racionalidades complexas e às vezes divergentes, tornam as escolhas alimentares diárias cada vez mais diversificadas, específicas e irregulares. A vida dos cidadãos é pontilhada por numerosos micro eventos, mudanças de atividade, horários variados, deslocamentos de todos os tipos, que enfraquecem o apoio que constitui as rotinas alimentares. Assim, embora a alimentação sempre tenha sido um fato muito complexo e multidimensional, hoje ela é, todavia, mais consequência da maior diversidade sociocultural que está presente em múltiplos aspectos da vida cotidiana. Um cotidiano cada vez mais complexo, dinâmico e diverso. Uma dinâmica que, ao menos aparentemente, tudo tende a misturar-se e a combinar-se de múltiplas maneiras segundo os indivíduos e seus contextos. Na Espanha, França ou Itália, por exemplo, seus cidadãos realizam por volta de 2.000 refeições ao longo do ano entre café da manhã, almoço, lanches, jantares e ceias. Tampouco, todas elas respondem a uma mesma lógica alimentar, seja nutricional, gastronômica, econômica ou identitária. E, no caso desta última, pode ser uma identidade de caráter étnico, religioso, de classe social, de ofício, ou do que quer que seja.

Ao longo de um ano, por exemplo, os indivíduos podem comportar-se, segundo as ocasiões, como católicos e como ateus, como tradicionais, conservadores e liberais, como autóctones e como exóticos, como ambientalistas, conservacionistas e depredadores, como provincianos e como cosmopolitas, comendo sozinhos ou acompanhados, de qualquer maneira e mantendo as formas, sentados ou em pé, cuidando da saúde e buscando somente o prazer ou a comodidade, seguindo um regime e por desejo, *fast* e *slow*... E, podemos comer em casa ou

fora dela. Na sala de jantar ou na cozinha, no quarto ou no sofá. No restaurante ou na rua etc.

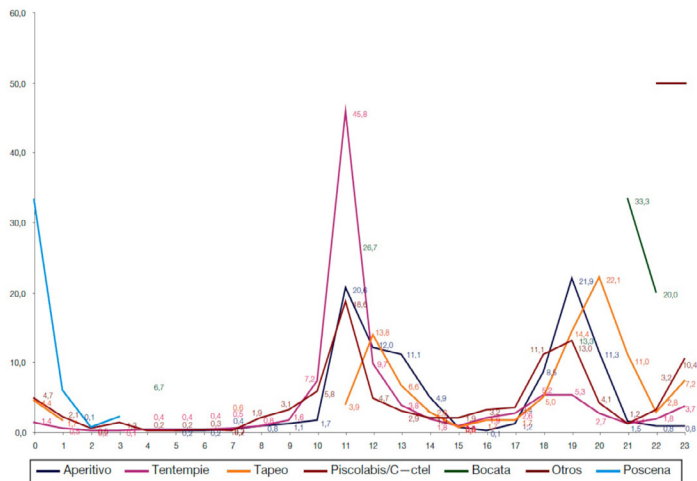
Um dos condicionamentos mais importantes da alimentação contemporânea, sobretudo nos âmbitos urbanos, é a gestão do tempo ou, melhor dizendo, dos tempos. Enquanto a alimentação cotidiana tende a estar vinculada ao mundo do trabalho, que se resolve na esfera doméstica com produtos cada vez mais processados (terceira, quarta e quintas faixas) e fora, com os diversos tipos de serviço de alimentação (refeitórios, *catering* etc.) e com a comida de rua, a comida ritualizada e socializada se inscreve no tempo do ócio ou do lazer, que é investido de novos significados, convertendo-se em uma forma de consumo cultural. Agora, não é mais o alimento que estrutura o tempo, mas sim os tempos das diferentes atividades que estruturam a alimentação, que hoje se estabelece entre dois extremos: o trabalho e os diferentes tipos de ócio ou de festa e celebração.

Gráfico 1 – Los horarios de las comidas en España.



Fonte: Contreras (2012).

Gráfico 2 – Horarios de las ingestas “entre horas” en España.



Fonte: Contreras (2012).

...

Independente das razões que explicam a ascensão do comer na rua, tanto nos países considerados mais desenvolvidos quanto nos considerados menos desenvolvidos, o certo é que, em todos eles surgiram novas possibilidades alimentares e, também, novos problemas, alguns insuspeitos e que deram origem a novas preocupações, novas recomendações, assim como novas proibições. Começamos por essas últimas porque não deixam de causar curiosidades e delas e por elas alguns meios de comunicação impressos ou on-line têm se ocupado. “Comer na rua é ilegal, segunda a Polícia Municipal [de Madrid]”; “Quando comer na rua nos feriados se transforma em um ato de rebeldia”, devido ao fato de que a Prefeitura de Iruñea (País Basco) proibiu aos seus habitantes de cozinhar um cozido popular nas ruas para as festas da Txantrea.⁵

Por outro lado, o crescimento de vendedores e consumidores de comida de rua disparou de maneira tão considerável que provocou certos alardes entre as autoridades sanitárias, sobretudo nas áreas urbanas de países em desenvolvimento, mas não exclusivamente. A FAO (1996, 2017) tem produzido vários estudos, considerações e recomendações sobre essas práticas (especialmente de caráter da saúde). A FAO (1996) classifica os alimentos de rua de acordo, por exemplo, com a infraestrutura disponível: alimentos que podem ser cozinhados

5 As notícias estão disponíveis em: <<http://www.gara.net/paperezkoa/20110429/262716/es>> e <<http://www.madridmemata.es/2009/02/come-en-la-calle-es-ilegal-segun-la-policia-m>>. Acesso em: 20 dez. 2012.

em casa e depois distribuídos, ou preparados na hora, dependendo do espaço disponível. Assim, são encontrados pontos fixos, carrinhos de diferentes tipos, pontos situados em beiras de estradas, vendedores ambulantes com suas cargas sobre a cabeça ou outras formas de organizar os produtos variam em função da engenhosidade pessoal, dos recursos disponíveis, do tipo de comidas vendidas e da existência de outras instalações oficialmente adquiridas ou ocupadas na cidade.

A FAO (1996) reconhece que, nas cidades de África, Ásia e América Latina, a venda de bebidas e refeições completas nas ruas constitui um meio importante para obtenção de renda, especialmente entre as mulheres pobres. As comidas de rua baratas são amplamente consumidas e muitas vezes representa uma parte importante da ingestão diária de alimentos de crianças e adultos, além disso, afirma-se que as vendas de rua possuem um papel substancial, uma vez que são importante fonte de alimentos para muitas pessoas. Os vendedores de comida também têm se transformado em uma parte importante da vida social urbana e, com frequência, uma atração da cidade. As cozinhas móveis e as bancas de comidas podem ser encontradas reunidas nas proximidades de locais de trabalho, escolas, hospitais, estações ferroviárias, terminais de ônibus etc. e são pontos de convergência ou de ou de grandes aglomerações ou ruas muito movimentadas. São baratas em comparação aos alimentos do setor formal e, de fato, são muitas vezes mais baratas que os alimentos feitos em casa. Além disso, satisfazem a necessidade das pessoas de terem acesso aos alimentos nos locais onde trabalham ou se reúnem por algum outro motivo. Outro fato a ser observado é que, embora desempenhem uma importante

função socioeconômica, seu enorme crescimento sem limites ou regras remete a uma forte tensão sobre os recursos da cidade e influencia negativamente a vida cotidiana devido ao congestionamento do trânsito e ao acúmulo de lixo.

A FAO (2017) adverte que tais alimentos têm potencial para ocasionar surtos de intoxicação alimentar como consequência de uma contaminação microbiológica e da presença de outros adulterantes e contaminantes ambientais. Também desencadeiam problemas de abastecimento de água potável, a qualidade das matérias-primas utilizadas (por exemplo, hortaliças ou carnes em mal estado), o sistema de limpeza de instrumentos de preparação e de serviço para sua reutilização e os locais inadequados para execução de operações e manipulações dos alimentos, como a proximidade com esgotos e lixões.

...

De qualquer maneira, em novos contextos da modernidade urbana, o individualismo e o aumento do número de refeições ou, o que se compreende por *beliscar*, é visto como uma outra tendência característica da alimentação atual. Desfrutar ao máximo e em menor tempo possível implica em dividir o consumo alimentar com outras atividades (trabalho, assistir televisão, andar, estudar) e a frequência mais alta de ocasiões para o consumo. O tempo parece ser, hoje, o recurso mais limitado e sua maior ou menor disponibilidade gerencia e determina as práticas alimentares, assim como, as formas de sociabilidade alimentar, os equipamentos domésticos e a consciência do tempo e sua valorização. Assim, entre os ali-

mentos em ascensão que aparecem nas cestas de compras, existem produtos que estão quase ou totalmente prontos para comer e que incorporam as tarefas mais incômodas ou divertidas que envolvem a preparação dos alimentos. Os contrastes laborais e a intensa presença da tecnologia vida cotidiana, por um lado, mas também a reificação do corpo, pelo outro, tem transformado profundamente os modos de comer e de pensar a comida. E, também é certo que, entre alguns grupos sociais, tem-se arraigado tendências negativas que podem culminar riscos sociais e nutricionais, o *belisco*, a monotonia alimentar, a perda do saber-fazer culinário, a restrição extrema ou o consumo excessivo de alimentos. Existe a possibilidade de comer em qualquer lugar, a qualquer hora e de qualquer maneira, de todas as maneiras. Assim, a alimentação foi *individualizada* e alguns códigos normativos tradicionais que governavam formas e conteúdo das refeições desapareceram ou foram minimizados: lugares, horários, estruturas, pratos habituais do tempo comum e dos tempos festivos, regras de comensalidade, categorias classificatórias etc. Os indivíduos são cada vez mais autônomos em suas escolhas: os tempos, rituais e companhias se impõem com menos formalismos. Uma maior subjetividade, em suma, atribuída declínio das pressões de conformidade exercidas pelas categorias sociais de pertencimento. Este movimento toma formas tão variadas como a ampliação do espaço de tomada de decisão alimentar, o desenvolvimento de rações individuais ou a multiplicação de cardápios específicos para os diferentes comensais de uma mesma mesa. As pessoas es-

colhem seus próprios *pacotes* de hábitos de consumo dentro de uma ampla gama de possibilidades.

O nicho de consumo é voluntário e cada mais flexível e mais “segmentado” dentro do que poderíamos chamar de implantação de estratégias de otimização dos tempos cotidianos e, mais particularmente, do tempo das refeições. A questão dos tempos e de como são percebidos e gerenciados é importante. Tempo livre? Tempo de descanso? Tempo imposto ou condicionado? E, em função disso, práticas essenciais e práticas acessórias. Essa distinção sugere que os indivíduos hierarquizam suas atividades e, dentro desse contexto, se aceita certa desestruturação para a refeição, especialmente a refeição do meio dia, em função da combinação com outras atividades, como por exemplo, compras ou trabalho. De fato, “comprar” ou fazer vários arranjos são umas das atividades principais durante a pausa do meio dia. Esta prática pode ser considerada como uma economia de tempo para regressar para a casa mais cedo e, assim, poder realizar outras atividades em casa. Essa gestão do tempo é mais típica das mulheres, embora não exclusivamente. As mulheres organizam seu tempo em função de suas prioridades familiares. Situam-no entre a regulação alimentar e a regulação social em um esforço diário de coordenação espaço-temporal para dominar uma diversidade de tempos diversos (trabalho, família, pessoal etc.). As mulheres são obrigadas a calcular para administrar da melhor maneira possível seu tempo de trabalho e de organização pessoal que, ao final, são apenas um. De todos esses momentos, o da refeição é o mais flexível e contribui para a comida de rua, uma vez que oferece a possibilidade e

a liberdade de comer segundo o tempo que se dispõe, pois, em última análise, se trata de ganhar tempo. Novos ritmos em que diferentes tipos de pessoas estão imersos, de acordo com suas circunstâncias particulares (estudo, trabalho, turismo, realização de diversas etapas etc.) dão lugar a um certo nomadismo nas ruas e a multiplicação das refeições de rua fora das refeições ordinárias (QUANTIN, 2009).

A comida de rua é muito transversal. Possui poucas barreiras. É própria de todas as identidades e de diferentes estratos sociais. É também um reflexo da globalização. Em muitos aspectos. Por exemplo, alguns alimentos, em princípio originários e mais ou menos exclusivos de um país ou uma região, foram universalizados como “comida de rua”: pizza, faláfel, *kebab*, taco, sushi, crepe, hot-dog, batata frita, *salchi-papas* e sanduíches dos mais diversos tipos (...) são, atualmente, um patrimônio universal que podemos encontrar nas ruas de qualquer país do mundo.

A comida de rua pode também satisfazer necessidades diversas. Oferece às pessoas, ao mesmo tempo rapidez, liberdade e simplicidade. Assim, o comensal pode satisfazer sua fome rapidamente e sem se preocupar por convenções entorpecedoras. As pessoas que comem na rua justificam seu modo de consumo em relação aos contratempos diversos, mas também, pelo prazer de comer, sozinhos ou acompanhados, independentemente das recomendações nutricionais e da culpa. Comer na rua permita, ao mesmo tempo, uma satisfação alimentar imediata e mais ou menos agradável e um momento de relaxamento, uma “lufada de ar fresco”. E tudo isso a preços módicos. Comer na rua, então, situa-se em dois polos, entre a

necessidade e o *desejo* (VÁZQUEZ MEDINA, 2009). A vinculação desses dois aspectos é determinante para o enraizamento da prática. Assim, o impacto das dinâmicas sociais próprias da cidade que obrigam a população a realizar esse tipo de consumo sem ter que gastar muito tempo e dinheiro e poder fazer uma refeição mais ou menos “suficiente”.

Referências

BERTRAN, Miriam. **Trabajadores y consumidores:** la venta de comida en las escuelas primarias de la Ciudad de México. Mecanografiado, 2006.

CONTRERAS, Jesús. Comer en la calle. **Papeles de cocina**, San Sebastián, España, n. 8, fev., 2012. (Comida Callejera). Disponível em: <http://www.dialogosdecocina.com/wp-content/uploads/2016/10/papelescocina_8.pdf>. Acesso em: 19 jun. 2018.

FAO. Alimentos de venta callejera. **Alimentación, Nutrición y Agricultura**, n. 17-18, 1996. Disponible en: <<http://www.nzdl.org/gsdImod?e=d-00000-00---off-0fi1998--00-0----0-10-0---0---0direct-10---4-----0-1l--11-en-50---20-about---00-0-1-00-0--4----0-0-11-10-0utfZz-8-00-&a=d&c=fi1998&cl=CL1.1&d=HASH01940cb799017d3e61304ee0#editorial>>. Acceso en: 13 dez. 2017.

FAO. **Alimentos de venta callejera.** 2017. Disponible en: <<http://www.fao.org/fcit/food-processing/street-foods/es/>>. Acceso en: 13 dez. 2017.

QUANTIN, Virginie. **La bouffe de foire:** étude de ses formes et les sociabilités qu'elle entrame dans différentes villes. Tesis Doctoral, Université François Rabelais de Tours, 2009.

VÁZQUEZ MEDINA, José Antonio. **Comer en la calle en San Luís de Potosí, México.** Memoria de investigación Máster Historia y Cultura de la Alimentación, Universidad de Barcelona, 2009.

ESPAÇO URBANO E CONSUMO ALIMENTAR: TRAJETÓRIAS LOCAIS E DIFERENÇA EM TRÊS CIDADES BRASILEIRAS

Janine Helfst Leicht Collaço
Universidade Federal de Goiás

Vamos imaginar nossa chegada a uma cidade nova e desconhecida. Passamos por vários deslumbramentos ou estranhamentos, em alguns momentos é possível reconhecer semelhanças, em outros toques de exotismo provenientes de linguagens desconhecidas. E quando vamos comer? As sensações se acentuam, sabores e aromas podem atrair ou causar as mais profundas repugnâncias, mas, de repente, nota-se algo conhecido, talvez um *fast-food* qualquer, vítima da globalização, que surge para salvar o estômago dos seus reclamos. Em outro passeio, encontram-se verduras e frutas expostas em feiras e mercados, estes alçados ao *status* de patrimônio cultural, atraindo curiosos e turistas, muitas vezes, para o desgosto dos locais.

São tantas as dinâmicas presentes na cidade e no comer que enfrentamos um desafio teórico e metodológico que raramente é mencionado, algo que no mínimo é intrigante, mas que, suspeito, está relacionado ao fato de que comer é uma ação comum e quase sempre existe alguma opinião sobre essa

prática. Aliado a isso, hoje, as cidades nos oferecem outros desafios de pesquisa, pois abrigam inúmeras dinâmicas culturais e sociais, impondo uma definição cada vez mais precisa do recorte da pesquisa.

A questão do comer, o uso da noção de cultura e espaço urbano é um tema que tenho me debruçado desde o início de minha carreira acadêmica e foquei em diferentes problemáticas para pensar a articulação entre espaço, tempo, saberes e mudanças sociais e culturais. Identidades, relação global e local, escolhas alimentares, restaurantes, patrimônio, memória e política (etc.) foram pontos desenvolvidos a partir dos conceitos da antropologia da alimentação e do consumo conjugados aos estudos de antropologia urbana. Nestas breves linhas, serão abordados alguns desses pontos derivados de resultados preliminares do projeto desenvolvido na Universidade Federal de Goiás (UFG) intitulado *Consumo e cidades: o acesso ao alimento considerado saudável no contexto urbano*, no qual participam diversos alunos em diferentes graus de pesquisa, membros do Grupo de Estudos em Consumo, Cultura e Alimentação (GECCA/UFG) – Grupo de Pesquisa *Consumo, Cultura e Alimentação* (CNPq).

Desde algum tempo, as mudanças no comer têm se acentuado e se refletem em várias dimensões: nos espaços, nas relações, nas maneiras, nas informações compartilhadas sobre o comer, na postura política. Nessa efervescência do comestível, a tentativa é de articular alguns elementos desse fluxo contemporâneo para pensar a forma pela qual certas metáforas urbanas (LOW, 1996) adquirem força nas narrativas e se articulam aos discursos do comer no contexto urbano. Es-

tes fenômenos ainda têm o privilégio de serem associados às questões da cultura, um conceito complexo e que exerce poder de várias formas (KUPER, 2002).

O interesse na cultura deriva de mudanças incentivadas especialmente a partir do processo de globalização, levantando aspectos relacionados ao comer que revelam posições ora positivas, ora negativas sobre saúde, reconhecimentos, preservação, memória, identidade, para mencionar alguns dos temas mais recorrentes.

Por outro lado, também se constata um interesse maior pelo consumo, abrindo uma perspectiva diferente de pensar a cultura e permitindo acessar um sistema classificatório que orienta as bases da rotina diária, definindo e redefinindo gostos. (SASSATELI, 2007)

Entretanto, pensar cultura como algo próprio de um grupo, geograficamente delimitado e com fronteiras claras é uma perspectiva bastante inocente ou profundamente ideológica (CANCLINI, 1998; APPADURAI, 1996). Assim, tentarei neste trabalho a partir de uma discussão sobre o uso da noção de cultura e contexto urbano, pensar as dinâmicas do comer, especialmente fora de casa em três capitais brasileiras – Goiânia, Brasília e São Paulo.

Nesse sentido, vale lembrar que existe uma ampla variedade de interessados (e desinteressados) no comer, com diversas práticas de consumo que revelam um objeto demasiadamente fluido e sujeito aos mais diversos particularismos. Por um lado, em meus primeiros trabalhos sobre praças de alimentação (COLLAÇO, 2003), identifiquei entre os interlocutores duas motivações básicas para comer fora de casa – ne-

cessidade e prazer –, poucas referências ao comer saudável. Este último ponto, por outro lado, começa a surgir timidamente entre interlocutores do doutorado, embora uma preocupação recorrente, não se mostrava radical (COLLAÇO, 2009). Eram tendências que se veriam consolidadas no decorrer dos anos vindouros sob diversas articulações (BARBOSA, 2009).

Estes processos decorrem de vínculos e trajetórias locais que produzem imagens urbanas específicas e geram impactos no cenário nacional bem como influenciam diferentes concepções do comer fora: necessidade ou lazer, mas também prazer, distinção, busca pelo tradicional, pelo saudável etc. O objetivo aqui desejado é fornecer um pequeno esboço do consumo alimentar nessas três cidades brasileiras, delineando o que atraiu a atenção em cada uma e tentar observar algum padrão. É um recorte que pretende pensar a forma pela qual ideias de um imaginário nacional, regional e/ou local se associam ao comer na cidade e se expressam nas escolhas dos comensais.

Assim, neste texto a ideia é refletir sobre as experiências do comer fora de casa nessas três cidades e sua relação com atitudes tidas como cosmopolitas e práticas do comer, embora sem esgotar as inúmeras possibilidades e tipos de consumo. Para tanto, foram explorados guias e roteiros sobre o comer fora e realizadas inúmeras conversas informais com frequentadores de restaurantes, lanchonetes e similares, indo desde praças de alimentação a quiosques de rua. A seguir são apresentadas algumas discussões incipientes dos resultados até o momento compilados.

Comer e cidades

Trabalhar o comer e cidades é tentar abraçar o mundo com braços curtos. Assim, um primeiro passo foi decidir o recorte: selecionar cidades com as quais tivesse alguma proximidade, posteriormente selecionar os discursos mais recorrentes em torno do imaginário dessas cidades e sua comida, especialmente aquela consumida fora de casa, pública e mais visível ao pesquisador. Nesse caso, foram acessados vários materiais, sobretudo veiculados na mídia, roteiros, *blogs*, *sites* que pudessem nos proporcionar informações, além de inúmeras conversas com frequentadores de restaurantes e afins, em sua maioria informais.¹

Uma antropologia urbana vinculada ao alimento e ao comer reúne vários desafios: como pensar os impactos das forças de globalização e padronização no comer na cidade? Como é o convívio com a diferença representada pelos novos fluxos de habitantes? Como é a relação da cidade com seu entorno? Como o comer urbano é afetado pelas políticas culturais?

Essas questões ainda passam pelos imaginários constituídos sobre a cidade, o comer e a forma pela qual se relacionam

1 Nesse sentido, tive oportunidade de compilar muitas informações sobre São Paulo ao longo de minhas pesquisas de mestrado e doutorado (2000-2009); quando me mudei para Brasília (2005-2013) assumi uma coluna de gastronomia em um pequeno jornal local e trabalhei como professora visitante no Centro de Excelência em Turismo na Universidade de Brasília (CET/UnB) o que me permitiu um amplo acesso às informações, e, mais recentemente, já radicada em Goiânia (2013-atual), tive oportunidade de conhecer melhor a dinâmica local.

com a cultura, sobretudo se tomada uma visão essencialista que a deixa confinada a um grupo e seu lugar, sua identidade, características que criam estereótipos que, por outro lado, facilitam os discursos de reconhecimento, valorização da diversidade e a possibilidade de consumir essa diferença pela comida entendida como própria de uma cultura. Esse processo é bastante visível nas ditas cozinhas étnicas (italiana, japonesa, portuguesa etc.), naquelas reconhecidas como tradicionais ou regionais, nas especialidades (sanduíches, doces, sorvetes etc.). Mas cada cidade representa um universo próprio. Espaço, cultura e comer são por demais abrangentes e tudo poderá ficar menos inteligível se considerarmos outros aspectos como economia, política, grupos sociais e ideias de nação/local/regional que podem estar presentes tanto na produção, distribuição, preparo e consumo do alimento. Essa matriz vai assim se multiplicando, o que exige um cuidado maior na definição do recorte empírico.

Assim, articular comer, cidades e cultura não é simplesmente descrever o que as pessoas consomem, mas aprofundar aquilo que o espaço urbano permite ser acessado nos âmbitos de produtos, informações, conhecimentos, ideias etc. As cidades são espaços privilegiados para reunir uma vasta diversidade cultural, estabelecem vínculos com o ambiente, proporcionam meios para apreender diferentes tipos de relações sociais entre grupos; e, a partir de um ato público (comer fora), acumulam distintas temporalidades e/ou camadas de memória.

Por outro lado, comer não é sempre perpassado pela dimensão simbólica, é também uma ação pragmática (WARDE, 2016), pois nem sempre prestamos atenção no que estamos consumindo. Apesar disso (ou talvez também por essa constatação),

falar de comida se transformou em um assunto comum na mídia, redes sociais, em conversas entre amigos etc. A comida então adquiriu visibilidade, tornou-se atrativo turístico, em alguns casos até se transformou em patrimônio, uma materialização em objeto desejado de consumo.

Constituem-se novas relações com o alimento, e a cidade permite reunir esses diferentes fluxos e colocá-los ao alcance. Entretanto, a observação mais evidente que ficou desta pesquisa é que apesar de todo o discurso sobre comida qualquer que seja – do saudável, do exótico, do *gourmet*, da porcaria, do desperdício – ainda há uma dependência do acesso, não só em termos espaciais, mas também em termos de capital simbólico (BOURDIEU, 2008), além do capital econômico.

No Brasil, comer fora não era uma prática desconhecida, mas se intensificou no século XX, devido a diversos fatores, entre os quais, mudanças no cotidiano das famílias, especialmente quando as mulheres saíram de casa para trabalhar e a indústria ofereceu uma série de facilidades (COLLAÇO, 2003). A vinda da primeira rede internacional de restaurantes de comida rápida (ou *fast-food*) para a cidade de São Paulo, em 1979, deu início a novos modelos do comer, renovando a relação entre a casa e a rua. Em seguida, surgem restaurantes oferecendo comida rápida local, os conhecidos *quilos*, adaptados ao tipo de refeição considerada *ideal*, remetendo à comida caseira e predominantemente no horário de almoço.

Na verdade, estes restaurantes fazem parte de um fenômeno mais amplo que cresceu acentuadamente. Hoje, podemos dizer que, em média, nas grandes capitais brasileiras comer fora de casa representa praticamente 45% das refeições totais

efetuadas, um número muito mais expressivo do que os 11% observados em 1970.²

A oferta de refeições fora de casa trouxe, ainda, questões em torno da qualidade do alimento (SASSATELI, 2015) e decorrente disso uma série de inquietações, especialmente acentuadas em torno da crescente obesidade, mostrando que hoje há outras problemáticas na pauta daquelas encontradas duas décadas atrás. Há uma evidente dificuldade de certos grupos urbanos aderirem a um tipo de alimentação considerada saudável, levantando a questão dos *food deserts*, um conceito para pensar o meio urbano e a questão da diferença que impacta noções de saúde e comer saudável.³

Nesse sentido, Guthman (2011) aponta para a necessidade de pensar a variedade de modelos culturais presentes nos grupos urbanos e suas diferentes interpretações sobre corpo, alimentação e saúde. E aqui surgem controvérsias: o que é *bom para comer* para os especialistas não necessariamente corresponde ao que é *bom para comer* para os consumidores.

2 Dados fornecidos pela ABRASEL (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes) em palestra para jornalistas em setembro de 2012. Dados atualizados podem ser consultados na matéria veiculada pela instituição no sítio: <<http://www.abrasel.com.br/component/content/article/7-noticias/5465-17082017-alimentacao-fora-dolar-gera-bilhoes-de-reais.html>>.

3 Não irei me estender neste conceito, mas uma discussão interessante sob a perspectiva antropológica é feita por Garine e Pollock (1995), que reuniram artigos de vários autores para discutir a crescente preocupação em torno do ganho de peso, ressaltando o vínculo entre alimento e imagem corporal e sua importância na ordem social.

Nesse caleidoscópio do comestível ainda temos que considerar os movimentos sociais em torno da comida, bem como uma crescente tendência de valorização de alimentos rastreáveis como os orgânicos, os produzidos em certas regiões, comida caseira, entre outros. Mas não é somente ao nível de espaço, a origem pode ser dada no tempo pela ideia de tradição, de um saber compartilhado e transmitido oralmente; pela memória de certas receitas, ingredientes, utensílios, técnicas.

As decisões de consumo por esses alimentos passam por uma concepção, digamos romântica, do mundo natural. É a tentativa dos grandes centros urbanos no sentido de restabelecer conexões com a produção, bem como recuperar uma suposta identidade que foi fragmentada pela globalização (DUPUIS; HARRISON; GOODMAN, 2011). Dessa perspectiva, surgiram diferentes posicionamentos observados nas três cidades.

Várias indagações decorreram dessas observações: qual a relação entre espaço, cultura e comer na cidade? O que é saudável? O que é *gourmet*? Como se dá a questão do reconhecimento dos alimentos ditos tradicionais? O uso da noção de patrimônio? Eles são parte de um discurso de valorização de certos grupos ou são parte do cotidiano das pessoas? Estes processos possuem impactos políticos profundos, como apontou Sassateli (2015).

A complexidade só aumenta se incorporar ainda o tipo de refeição e sua relação temporal, consumida de maneiras diferentes ao longo da semana, meses, anos etc. Um restaurante sofisticado pode receber comensais para uma comemoração, a negócios ou como uma prática destinada à distinção de classes sociais mais bem posicionadas. O restaurante de comida rápi-

da (*fast-food*) em um *shopping center* pode ser um lugar para efetuar uma refeição de passagem, cotidiana ou a passeio com a família ou entre amigos. A comida, a atmosfera e o serviço serão vistos de forma diferente devido à motivação, bem como o contexto cultural e social afetarão a percepção do comer (COLLAÇO, 2003).

Considerar a crescente concentração de pessoas no contexto urbano nos permite vislumbrar com maior proximidade fluxos globais e locais/nacionais, tentando abrir novos caminhos para futuras pesquisas. Nesse sentido, as cidades são lugares privilegiados para observar essas transformações, pois nos permitem o acesso a uma extensa gama de consumos alimentares que ainda dialogam com distintos níveis de produtos, de informações, de pessoas (turistas ou imigrantes). Estes processos trazem soluções específicas e adaptações locais a novos sabores ou modelos alimentares.

Cidades, cultura, comer

As cidades escolhidas são três capitais brasileiras – Goiânia, Brasília e São Paulo – e, como já dito em outro momento, foram selecionadas pela proximidade e pelos anos de convívio nesses centros urbanos. Pensar seus arranjos com o comer, poderia revelar lógicas culturais específicas, uma vez que cada cidade possui uma trajetória que dialoga com o comer de maneira particular ao nível local, mas também se coloca ao nível nacional e global. Dessa forma, observar e pensar as questões que relacionam espaço, cultura e comer pode nos levar a compreender dinâmicas sociais mais amplas.

A menor das três cidades é Goiânia. Esta nasceu de um planejamento pautado pela ideia de modernidade, concebida como cidade do futuro e distanciada da capital anterior do Estado de Goiás, a Cidade de Goiás. Entretanto, apesar de Goiânia nascer sob os auspícios dessa imagem, esta permaneceu presa ao mundo rural em diferentes formas de manifestação, podendo ser entendido como um vínculo poderoso entre passado e futuro, revelando um profundo sentimento conservador e ligado à tradição. Isso pode também representar o segmento econômico mais proeminente do estado de Goiás, o agronegócio, o que também não deixa de ser um contrato com o futuro, mas assentado na ideia de progresso, muito embora abrigue indústrias de alta tecnologia, como grandes laboratórios farmacêuticos, muitos renomados mundo afora.

Com cerca de 80 anos de idade, Goiânia foi o resultado de um projeto híbrido que levou em conta duas tradições urbanísticas distintas: a inglesa do fim do século XIX e a francesa do início do século XX. Isso trouxe particularidades ao traçado da cidade, que tinha como previsão abrigar no máximo 50.000 habitantes (atualmente em torno de 1,3 milhão). Obviamente que a população superou as expectativas dos planos originais e acarretou uma série de transformações na paisagem urbana, que nem sempre acompanha as ideias sobre a cidade, por muitos considerada ainda provinciana, interiorana.

Vale lembrar que o planejamento de Goiânia nasceu no interior de uma concepção de política nacional associada ao crescimento regional do país durante o governo do presidente Vargas, um processo que começou depois de 1930 e se intensificou entre 1937 e 1945, o período conhecido como Estado

Novo (ditadura). Foi o primeiro centro urbano totalmente planejado no Brasil e a nova capital de uma região de grande interesse. Com o correr dos anos, tornou-se um polo de atração de (i)migrantes, tanto de origem nacional, como externa, por exemplo, com a vinda de haitianos e senegaleses, associada à ideia de prosperidade e boa qualidade de vida. É considerada uma cidade grande e atualmente enfrenta problemas de trânsito e de violência, algo incomum até poucos anos atrás.

Brasília, por sua vez, foi inaugurada alguns anos mais tarde (1960) e também foi uma cidade projetada, embora as condições que deram sustentação a esse processo pertençam a ordens bem distintas daquelas observadas em Goiânia. Concebida a partir de um concurso promovido pelo Estado para escolher o melhor projeto para instalar a nova capital fora da área litorânea, o certame deu o primeiro lugar à proposta de Lúcio Costa e Oscar Niemeyer. Profundamente inspirados em Le Corbusier e na ideia de uma arquitetura capaz de moldar relações sociais com o espaço, a cidade foi concebida para abrigar a nova administração de maneira que o uso e o convívio ‘da’ e ‘na’ cidade eliminasse a desigualdade. Com edifícios e ruas dispostos de modo a organizar a vida diária, Brasília seria o coroamento da ideologia de modernidade cujo grande idealizador foi o presidente Juscelino Kubitscheck (1956-1961).

E, embora Goiânia tenha nascido de uma concepção de desenvolvimento regional, não totalmente isenta na concepção de Brasília, essa também seria um meio de integração entre regiões nacionais. O momento histórico também diferia, pois nos anos de JK existia uma efervescência cultural e uma utopia de pensar o Brasil como o “país do futuro”. Brasília seria a

ponte entre o *velho* e o *novo*, assim como Goiânia, mas de seus planos originais pouco restou. Em Brasília se tentou esvaziar a rua (HOLSTON, 1993). Ao contrário de Goiânia, onde a rua era a própria existência e, portanto, esteticamente rica em jardins.

Dessa Brasília utópica, só restaram a pedra e o cal. Atualmente com 2,4 milhões de habitantes, ultrapassou em muito o número inicial de abrigar 100.000 habitantes. Hoje, a cidade é um grande centro administrativo que busca não ser somente associada à imagem negativa veiculada na mídia; não tem vocação industrial e possui uma particularidade: uma população flutuante de pessoas temporariamente instaladas para ocupar cargos no governo ou embaixadas sem constituir um laço mais profundo com a cidade. Vale lembrar que a parcela mais expressiva de habitantes locais já estabilizados veio para a construção da cidade e em sua maioria da Região Nordeste, fluxo que continuou ao longo dos anos, atraindo pessoas em busca de melhores oportunidades.

Um aspecto curioso é a existência de uma espécie de rivalidade, não declarada, entre Goiânia e Brasília. Na perspectiva de Brasília, Goiânia é uma cidade de pessoas sem sofisticação e ainda muito rurais. Desde a visão de Goiânia, Brasília é um lugar de gente arrogante e de preços abusivos. E ambas são famosas pelo seu patrimônio cultural: Goiânia por sua arquitetura *Art Déco*, presente em inúmeros prédios da região central, e Brasília pelos seus edifícios modernistas e sua estrutura urbana.

São Paulo é a maior das três cidades (com aproximadamente 10 milhões de habitantes) e a mais antiga, com quase 464 anos. Ao contrário das outras cidades, não houve planejamento, ou melhor, foram feitos alguns projetos, mas foram en-

golidos pelo crescimento desordenado. Apesar dos problemas de tráfego crônico, violência e do aumento dos preços para se viver (etc.), a sua imagem nacional é de progresso, prosperidade, e de centro econômico e cultural do país, reforçando um discurso cosmopolita ligado à sua diversidade. Não foi nenhuma surpresa, nesse sentido, conquistar o reconhecimento como Capital Mundial da Gastronomia em 1997, um processo iniciado na década anterior por segmentos do turismo que se aproveitaram da grande variedade de restaurantes como parte de seu caráter diferenciado e cosmopolita (COLLAÇO, 2009).

Essa ideia foi construída ao longo de quase um século, a partir do momento em que a cidade se tornou o centro do comércio de café no início do século XX. Em função disso, a cidade reuniu condições para implantar um processo de industrialização, valendo-se também de uma vasta base de mão-de-obra constituída fundamentalmente por imigrantes, predominantemente italianos seguidos por japoneses, ‘turcos’, ‘árabes’ e, em menor medida, espanhóis, poloneses, húngaros, alemães e outros. Assim, nasce um discurso em torno da diversidade cultural.

Como se viu, cada cidade tem elementos locais que definem imagens muito diferentes e afetam os tipos de consumo alimentar e possíveis acessos. O que será destacado para esta reflexão é que cada cidade possui um imaginário próprio que cria dinâmicas do comer bem diferentes entre si.

Espaços, cultura e comer

De acordo com Bell e Valentine (1997), fronteiras e identidades territoriais fornecem os elementos para definir uma cozinha, principalmente, no imaginário popular. No caso que

estamos analisando, procuramos observar outro tipo de relação: como esse imaginário tem efeitos no comer fora de casa no contexto urbano; menos interessados no que constitui uma cozinha regional, e mais em como localmente se constituem diálogos com os fluxos globais que estabelecem mediações para pensar o comer sob várias perspectivas.

No plano do senso comum, a comida nacional que se difundiu foi pautada na “Fábula das três raças”, segundo DaMatta (1999), entranhada no imaginário popular que percebe nosso comer como um feliz e fortuito encontro entre portugueses (europeus), indígenas e africanos. É admirável a ressonância dessa ideia que conseguiu fazer com que séculos de disputas e conflitos sequer tivessem um mínimo de atenção. Uma imagem congelada que dialoga com o mito da democracia racial e bom convívio da diferença que supostamente foi a tônica de um cotidiano celebrado mais na imaginação do que na realidade, em geral, dura e invisível aos olhos do Estado e da sociedade.

Esse tripé central estaria representado na comida dita nacional brasileira traduzida na combinação de arroz, feijão, carne e farinha de mandioca. Comida de casa, comida do dia a dia, comida próxima que irá ser o grande contraponto aos globais restaurantes de comida rápida, os *fast-food*. Na forma de restaurantes por peso (os conhecidos *quilos*) ou bufês, essa comida se faz presente associada ao horário de almoço, próxima daquilo que se consumiria em casa.

Mas apesar de sua presença massiva, notam-se sutis diferenças nas três cidades. Na cidade de São Paulo, o grande *boom* desses estabelecimentos foi entre os anos 1990 e 2000, posteriormente ficando mais restritos às proximidades de grandes con-

centrações de trabalhadores, funcionando predominantemente durante a semana no horário de almoço, um pouco diferente do que se observou em Brasília e especialmente Goiânia. Nesta última, é comum que esses restaurantes funcionem também durante os fins de semana, associando o bufê com carnes preparadas na grelha, sugerindo que no contexto local a comida dita caseira possui ainda uma posição valorizada, hipótese apoiada na ressonância de algumas falas que se referem ao comer fora como “gastar dinheiro à toa, pra que comer em restaurante? Em casa tem comida”. Em Brasília, a questão parece ser de outra ordem, a comida caseira pode estar presente também nos fins-de-semana para atender muitas famílias em que os membros trabalham fora durante a semana e não dispõem de tempo e vontade de cozinhar em casa, podendo também representar variedade, como mais uma alternativa dentre outras oferecidas, especialmente no tempo de lazer e na hora do almoço.

A mudança surge também a partir do encontro com novos fluxos de pessoas que se instalam na cidade, embora os processos de adaptação variem bastante (COLLAÇO, 2009). As cidades nesse contexto contemporâneo poderiam representar o que Al-Sayyad (2004) observou como o fim da tradição. Na verdade, sem esgotar essa rica vertente, é possível dizer que essa questão nos oferece um vasto material para refletir sobre o papel do futuro e do progresso no imaginário, presente tanto nos discursos de grupos de imigrantes como também nas narrativas urbanas. Ante isso, se a globalização traz a força da padronização e o medo de eliminar as diferenças, emerge uma consciência mais acentuada em torno das identidades que, ainda segundo Al-Sayyad (2004), seriam formuladas menos presas ao espaço e mais às ideias.

Neste ponto, tendo a discordar, uma vez que voltando a reforçar, depende do contexto urbano analisado.

A cidade de São Paulo, por exemplo, comemora seu caráter cosmopolita, dada a variedade cultural que abriga, mas muitos grupos que vieram de fora hoje se percebem como locais e estabelecem vínculos estreitos com bairros paulistanos, como no caso dos italianos. Mas essa consciência se tornou mais aguda nos anos de globalização, ou seja, e aqui concordando com AlSayyad (2004), há políticas espaciais locais em diálogo com a globalização e produzindo novas percepções que se revelam no comer.

Para ilustrar essa ideia, pode-se tomar como exemplo as cozinhas ditas étnicas. Grupos hifenizados (ítnalo-brasileiros, nipo-brasileiros etc.) nem sempre vão criar espaços híbridos, bem como espaços híbridos não necessariamente acomodam pessoas híbridas. Nesse sentido, onde fica a tradição? Em São Paulo, podemos notar que o discurso da tradição em torno da cozinha italiana emergiu a partir de um grupo de imigrantes, e seus descendentes, que vieram no início do século XX e enfatizam esse caráter temporal como o principal meio de legitimar sua tradicionalidade. Ao mesmo tempo, delimitam os bairros onde se instalaram a partir dessa chave, criticando a cozinha italiana contemporânea como um modismo, desarraigada local e temporalmente. Outros exemplos podem ser tomados a partir da culinária japonesa, que opera em uma chave semelhante. Mas ainda há outro fator, o turismo que se vale dessas cozinhas congeladas no tempo e no espaço para celebrar o acesso a vários sabores, muitas vezes entendidos pelos locais como uma “comida de carregaço”, ou seja, malfeita e nada próxima da

“verdadeira” cozinha, em geral associada a restaurantes mais refinados ou aos ambientes domésticos que preservaram o saber culinário pela sua transmissão entre gerações.

Está em jogo não o fim da tradição, mas o que deve ser preservado e como. Nesse sentido, Brasília sofre pela sua juventude e pela ausência de alguma cozinha que possa defini-la, afinal foi uma cidade lapidada sob várias correntes de influência; e ainda tem como particularidade abrigar uma população flutuante que não constrói laços mais profundos com o local. Nesse sentido, o discurso local valorizou mais os estabelecimentos e menos algum tipo de comida, como é o caso da Pizzaria Dom Bosco, que vende pizza em pedaços desde que a cidade foi inaugurada em 1960, do Bar Beirute (1966) e do Restaurante Roma (1968), entre outros. Em Goiânia, nota-se outra dinâmica, ao se procurar por restaurantes tradicionais o que aparece são aqueles que servem “comida goiana”, associada à comida de fazenda, caseira e não raro ao fogão de lenha. Raramente, encontra-se menção a algum estabelecimento mais antigo, talvez com exceção da churrascaria Walmor e do Restaurante Popular.

O que nos dizem essas distintas realidades? Várias aberturas para desenvolver essa reflexão podem ser seguidas, uma primeira diz respeito à noção de tradição e ao que esta se liga, os usos políticos, ideias em torno de modernidade e progresso, reunindo a continuidade da cultura e ausência de um questionamento mais profundo. Tradição e cultura seriam produtos políticos, mas também produtos para o mercado, mediadores entre o global e o local. E se fazem presentes na cidade. Se, em São Paulo, a ideia do cosmopolita está presente, permitin-

do reunir em suas escolhas aspectos tradicionais, modernos e globais, dinâmica semelhante se observa nas outras duas cidades, mas sem o reconhecimento de serem cosmopolitas. Brasília tenta encontrar sua vocação, Goiânia parece mais resolvida, é conservadora, próxima do rural.

Outra dinâmica local considerada cosmopolita é a de que alguns grupos percebem o comer fora de casa como um meio de distinção, ao menos em São Paulo e Brasília, onde ver e ser visto em bons restaurantes é parte da performance de classes sociais mais favorecidas. Conhecer comidas exóticas, provar sabores diferentes, comer pouco de cada coisa, comportar-se adequadamente em restaurantes requintados são formas de diferenciação social. Não que essa dinâmica esteja ausente em Goiânia, mas é exercida de outra forma. Primeiramente, o hábito de comer cedo e *lanchar*, mesmo nos fins de semana, quando muitos restaurantes abrem para almoço das 12h às 15h (com exceção das praças de alimentação), contrariando o ritmo das outras duas cidades, onde é comum encontrar estabelecimentos com horário corrido, sem intervalo entre almoço e jantar. Outras das dinâmicas locais observadas em Goiânia são o hábito de comer algo no fim da tarde – em geral *quitandas* (TORALLES, 2017), tais como biscoitos e bolos, muito comuns nesta cidade, mas pouco frequentes em Brasília e raros em São Paulo –, de frequentar feiras para comer e, de noite, ir aos *pit dogs*.

Essas diferenças ressaltam práticas locais que se alinham a elementos de suas trajetórias, São Paulo se autodefine como avançada e dominar um repertório de comidas diversificado tornou-se uma forma de mostrar o capital cultural e simbólico entre grupos favorecidos, que muitas vezes se reconhecem,

mas não possuem maior proximidade. Esse discurso é em parte incorporado em Brasília, que também se pretende cosmopolita, embora ainda mantenha vínculos com sua trajetória e, pelas suas características, nota-se a valorização de um comer fora baseado nos convites às residências, onde ocorrem refeições para convidados seletos. Essa particularidade abriu espaço para um tipo de restaurante incomum nas outras cidades. São informais, instalados nas casas e muito frequentados a partir de uma comunicação pessoal, o conhecido boca a boca. Exemplos são o Aquavit, o Alice, o Gazebo entre outros. Alguns tentaram se instalar como estabelecimentos formais mas acabaram fechando as portas. Esse fenômeno ressalta uma dinâmica local muito ligada aos grupos mais favorecidos que apreciam comer fora, mas nem sempre a visibilidade é necessária para ser reconhecida a distinção.

Podemos apontar vários caminhos para pensar essas observações, uma vez que Goiânia apesar de ser uma cidade de porte médio ainda está muito ligada ao rural e se mostra bastante conservadora, especialmente no que diz respeito ao comer. Para muitos interlocutores com quem conversei, comer fora seria ‘gastar dinheiro à toa’, não ressaltando um vínculo imediato com a distinção, curiosamente mais presente quando se frequenta algum café com lanches reconhecidos como tradicionais ou bons doces, presentes nas inúmeras confeitarias da cidade.

Vale mencionar que as feiras livres em Goiânia possuem características muito peculiares. Além daquelas barracas comuns, onde se encontram frutas, verduras, legumes, queijos, ovos etc., há uma oferta intensa de barracas com diversos tipos

de comidas (além do onipresente pastel, caldos, “espetinhos” de carnes variadas (em outros lugares do Brasil, também chamados de “churrasquinho”), tapioca, yakissoba, sanduíches variados, doces e tortas ao estilo de confeitarias etc.). Junto a este comer na rua, temos os supramencionados *pit dogs*, quiosques em geral especializados em sanduíches e instalados em praças, canteiros centrais de grandes avenidas e calçadas, onde disponibilizam mesas e cadeiras para atender seus clientes. Bem diferentes dos *food trucks*, onda recente de caminhões itinerantes de venda de comida, os *pit dogs* possuem estrutura fixa, embora, pelas leis municipais, os *food trucks* não possam estacionar em qualquer lugar, ficando restritos aos espaços reservados, chamados de parques gastronômicos. Antes desse modismo, eram as vans de cachorro-quente e yakissoba que dominavam o comer na rua, especialmente na capital paulista. Em Brasília, algumas dessas vans possuem até ponto fixo e vendem principalmente cachorro-quente e caldos, mas não são muitas espalhadas na cidade, em geral estacionadas em alguma quadra residencial interna.

Ao pensar sobre essas diferenças, o que ficou mais evidente foi o papel da rua no comer. A rua no projeto de Brasília foi aniquilada, pelo menos em tese, mas ela se mostrou forte o bastante para subverter as dinâmicas pensadas para a cidade, e hoje até comida encontramos na rua. Outro ponto é o que concerne aos discursos de violência nessas cidades, de que os “higiênicos” *shopping-centers* iriam acabar com o comércio de rua, o que também não aconteceu. *Food trucks*, *vans*, *pit dogs* persistem mesmo enfrentando a chegada de novos restaurantes e praças de alimentação. E nesse sentido, pergunta-se: a

rua não seria então um espaço da tradição? Se o *shopping* é o modelo do progresso, a rua seria a tradição, só que revigorada pelas novas comidas oferecidas, que, na sua maioria, nada têm de próximo do arroz e feijão. Isto quer dizer que aparentemente fomos invadidos pelo global, mas na verdade o local tem suas sutilezas para se impor, mesmo que nem sempre de maneira direta. Um hambúrguer não é uma comida tradicional, ao menos nos sentidos atribuídos pelos discursos identitários, mas é transformado em tradição quando vendido nos quiosques superlotados, isso, sobretudo, nas noites quentes de Goiânia, que estimulam a procura desses restaurantes como opção de refeição própria para a noite

Esses processos são menos evidentes, mas ressaltam como os encontros culturais podem proporcionar sentidos inesperados. A tendência é ver o global nos restaurantes *fast-food* e as respostas locais a esse modelo, adaptando pratos do gosto nacional ou regional à comida rápida. Nesse sentido, é uma resposta mais imediata e visível, mas o que vimos é que o diálogo não se limita a esse nível.

E ante isso, como pensar a alimentação rotineira? A comida tradicional? Estas oscilarão entre novo e velho de formas mais variadas do que se pode imaginar em um primeiro momento. É o convívio entre tradição e inovação em diferentes níveis e a cidade buscando um lugar. O caráter cosmopolita da comida como emerge em São Paulo é um aspecto valorizado em vários discursos e comum nas mídias, porém, não tem ressonância em Goiânia, sugerindo também que lidar com a diversidade cultural não é um valor universal. Ao contrário, Goiânia valoriza o que lhe apetece, segue alguns modismos, é

verdade, mas com sua assinatura que fica evidente em outro aspecto: na quantidade de comida servida. Fartura é um elemento importante e ressalta dois vínculos, um ligado ao rural e outro ao acesso à comida (ALVES, 2015).

A fartura está associada à rejeição ou afastamento de uma memória de necessidade e/ou pobreza, mas também a um imaginário mais recente que vincula o rural à abundância. São memórias que circulam nas cidades e promovem outros diálogos entre o novo e o tradicional, nesse sentido, o mais comum tem sido explorar a ideia de patrimônio alimentar. Existem diferentes percepções sobre o que é esse patrimônio e como se articula às cidades, mas é recorrente um discurso “positivo” preocupado com a perda de certos saberes, técnicas e práticas alimentares, cujo lado sombrio é desconsiderar a própria dinâmica cultural, engessando um saber que por si só é extremamente ativo, passado entre gerações. Nessa mesma linha de raciocínio, as cidades estimulariam perdas de memória, evocando nostalgia e ações no sentido de reconhecimento patrimonial. Paradoxalmente, algumas cidades acreditam que são detentoras de um patrimônio alimentar próprio, narrativa que evidencia a clássica associação entre território e cultura.

Essa ideia alimenta a legitimidade dos processos patrimoniais e perpassa o imaginário urbano e os discursos oficiais. Em São Paulo, a diversidade de restaurantes é valorizada como expressão do cosmopolitismo e de seu progresso. Os imigrantes foram o motor desse progresso e, não raro, alguns setores que representam esses imigrantes querem ter sua cozinha reconhecida como patrimônio, como surgiu em algumas demandas de italianos, especialmente com relação à comida de festas.

Brasília não encontra um patrimônio local, embora existam algumas tentativas, mas sua dinâmica urbana e a sobreposição do caráter nacional sobre o local parece dificultar um florescer de processos dessa natureza. Goiânia se vê ainda extensão do mundo rural e muitas vezes parece esquecer que se tornou uma capital regional, mas como este aspecto sobressai sobre outros, o discurso da comida parece não ter encontrado força para um processo de reconhecimento patrimonial, embora estejam sendo iniciadas, ainda que timidamente, algumas ações nesse sentido. Por outro lado, a face conservadora da cidade pode não reconhecer a necessidade de ter um patrimônio, pois, a princípio, este estaria a salvo.

E aqui novamente verificamos uma relação entre global e local quase clássica, grupos em fluxo, novas noções de espaço multiplicam as invenções da cultura, e tal como a tradição, fixas na nostalgia e no patrimônio, convivendo com múltiplos espaços e temporalidades. Não estamos diante do fim da tradição, mas testemunhando o surgimento de várias tradições.

Pensamentos finais

Muitas mudanças foram impostas para comer e certamente levantou muita discussão. Neste texto, o objetivo foi de começar uma reflexão sobre os vínculos entre cidades, cultura e comer, mostrando as diferentes ênfases na relação entre local e global em cada cidade. São Paulo aprecia e acentua o seu cosmopolitismo e essa admiração permitiu conquistar o título de Capital Mundial da Gastronomia. Brasília ainda está em busca de sua definição, ora cosmopolita, ora provinciana, mas totalmente submetida a uma produção imagética negativa em função da

política e que localmente incomoda aos moradores mais antigos. Goiânia assumiu sua relação com o rural e não se incomoda em ser vista como conservadora.

Essas características irão emergir de diferentes formas na relação entre a cidade e o comer, revelando dinâmicas próprias como os exemplos indicaram e talvez, à medida que a pesquisa caminhe, outros serão vislumbrados.

Referências

ALSAYYAD, Nezar. **The end of tradition?** Nova York: Routledge, 2004.

ALVES, Larissa de Farias. **O comer ideal:** representações, categorias e variáveis presentes na formação do discurso hegemônico do comer. 2015. Texto para exame de qualificação (Mestrado em Antropologia Social) – Faculdade de Ciências Sociais, Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2015.

APPADURAI, Arjun. **Modernity at large.** Minneapolis: University of Minnesota Press, 1996.

BARBOSA, LÍVIA. Comida e sociabilidade no prato do brasileiro. In: BARBOSA, Lívia; PORTILHO, Fátima; VELOSO, Letícia (Org.). **Consumo:** cosmologias e sociabilidades. Rio de Janeiro: Edur, 2009.

BELL, David; VALENTINE, Gill. **Consuming Geographies.** London: Routledge, 1997.

BOURDIEU, Pierre. **A distinção.** Crítica social do julgamento. Tradução Daniela Kern e Guilherme J. F. Teixeira. São Paulo: EDUSP; Porto Alegre: Zouk, 2008. 560 p.

CANCLINI, Néstor García. **Culturas híbridas:** estratégias para entrar e sair da modernidade. 2 ed. Tradução de Ana Regina Lessa e Heloísa Pezza Cíntrão. São Paulo: EDUSP, 1998. 392 p.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. **Saberes e memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo.** 2009. Tese (Doutorado em Antropologia) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, São Paulo, 2009.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. **Restaurantes de comida rápida em praças de alimentação de shopping-centers: soluções à moda da casa.** 2003. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, São Paulo, 2003.

DAMATTA, Roberto. **O que faz o brasil, Brasil?** Rio de Janeiro: Rocco, 1999.

DUPUIS, Melanie E.; HARRISON, Jill Lindsey; GOODMAN, David. Just Food? In: ALKON, Alison Hope; AGYEMAN, Julian. **Cultivating food justice.** Cambridge: MIT Press, 2011.

GUTHMAN, Julie. **Weighing in.** Berkeley: University of California Press, 2011.

GARINE, Igor; POLLOCK, Nancy. **Social aspects of obesity.** London: Gordon & Breach Scientific Publishers, 1995.

HOLSTON, James. **A cidade modernista.** São Paulo: Cia. das Letras, 1993.

KUPER, Adam. **Cultura: a visão dos antropólogos.** Bauru: Edusc, 2002.

LOW, Setha. The anthropology of cities: imagining and theorizing the city. **Annual Review of Anthropology**, Palo Alto, CA, EUA, v. 25, p. 383-409, 1996. Disponível em: <<http://www.jstor.org/stable/2155832>>. Acesso em: 15 dez. 2017.

SASSATELI, Roberta. **Consumer Culture.** London: Sage, 2007.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. **Contestação e consumo alternativo: a moralidade política da comida.** Tradução de Caio Prestes Góis Rocha. **Tessituras**, Pelotas, RS, v.3, n. 2, 2015. Disponível em: <<https://periodicos.ufpel.edu.br/ojs2/index.php/tessituras/article/view/5964/4926>>. Acesso em: 15 dez. 2017.

TORALLES, Kátia Karam. **Entre cozinha e quitandas:** patrimônio e globalização em Pirenópolis. 2017. 112 f. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Faculdade de Ciências Sociais da Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2017.

WARDE, Alan. **The practice of eating.** Cambridge (UK): Polity Press, 2016.

A FORMAÇÃO DAS ROTINAS ALIMENTARES A PARTIR DAS PRÁTICAS SOCIAIS: UMA LEITURA COMPARADA ENTRE BRASIL, REINO UNIDO E ESPANHA

Maycon Noremberg Schubert

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

Introdução

O tema da alimentação tem se destacado nas agendas de pesquisa, nos mercados de consumo e no dia a dia da população, especialmente nas últimas três décadas (KRAIG; SEN, 2013). Questões como a saúde, a fome, a luta e resistência social, o hedonismo, o reconhecimento, a alienação, os mercados e o poder, dentre outros, têm dado os contornos das práticas sociais que permeiam cada ‘garfada’ do que vem a ser considerado como ‘comida’ na sociedade contemporânea. Não obstante, revelando traços da realidade social tangíveis ao modo de reprodução social, cultural e econômico dos indivíduos e seus coletivos (SIMMEL, 1978).

O “comer” é uma prática recorrente no tempo e no espaço, de tal modo que formam padrões de repetição ao longo do dia, ou mesmo na vida dos indivíduos e seus coletivos, envolvendo aspectos corporais, mentais e sociais, sem um direcionamento consciente permanente e constante. Parece pertinente discutir como se formam essas ordens e em que momento mudam. Warde (2016, p. 100) abre esse diálogo com a seguinte pergunta *“If performances are not the result of actors consciously implementing rules prescribed in formulation of practices, how are they orchestrated or aligned?”* Expõe-se aqui que o ‘alinhamento’ dessas práticas pode ser percebido na formação das próprias rotinas alimentares, como argumenta Reckwitz (2002b, p. 250, **grifos do autor**) *“A practice is thus a **routinized way** in which bodies are moved, objects are handled, subjects are treated, things are described and the world is understood”*. Em vista disso, compreender como as rotinas alimentares se formam a partir dos espaços em que se come, se dentro ou fora de casa, dos sentidos que denotam, se prazer ou obrigação, ou ainda, mais importante, sob que condições se alteram ou se reforçam, parece ‘derramar’ alguma ‘luz’ sobre os aspectos mais recônditos das práticas do comer, especialmente perante um consumo mais trivial, mundano e repetitivo do dia-a-dia dos indivíduos e seus coletivos.

Partindo desse foco, o presente texto interessa-se por desenvolver o tema do comer a partir de uma abordagem pragmática das práticas sociais, tendo em vista que as teorias em torno do conceito de ‘ação’, mais tradicionais no âmbito das Ciências Sociais, têm se demonstradas insuficientes. Por um lado, estas tendem a uma abordagem culturalista, com excessi-

vo foco nos símbolos e na identidade, esquecendo que a maior parte do consumo de alimentos é ordinário e inconspícuo, além de prestar pouca – ou quase nenhuma –, atenção aos objetos e às tecnologias como forças materiais que influenciam nas práticas sociais. Por outro lado, as abordagens individualistas, racionalistas e instrumentais, advindas principalmente do campo da economia neoclássica, isolam as decisões individuais dos contextos sociais, além de torná-las a-históricas, dispersas e finalísticas, exagerando, assim, na deliberação e tomada de decisão dos indivíduos (WARDE, 2015, 2017). Deste modo, uma análise em nível mesoanalítico, sem optar pelo individualismo metodológico ou pelo holismo culturalista, parece uma abordagem teórico-metodológica interessante para os estudos sobre alimentação, especialmente o comer. A Teoria das Práticas Sociais, surge como uma opção de extrema relevância para essa tarefa, a partir de uma corrente de pensamento pós-positivista, assentada na perspectiva pragmática de interpretação da realidade social (SCHATZKI, 1996; SHOVE et al., 2012).

Metodologicamente, o presente texto se assenta na necessidade em avançar em estudos comparados que permitam demonstrar em que medida determinados fenômenos sociais, neste caso o comer, se manifestam em determinados contextos sociais – cujas características culturais se apresentam de maneira bastante específicas em um dado território ou situação –, ou apresentam tendências de mudanças sociais mais amplas, que podem ser compreendidas e analisadas como tendências próprias da modernidade e integradas em teorias sociológicas mais extensas, que expliquem as mudanças sociais em curso (DÍAZ MÉNDEZ; ESPEJO, 2014).

Nesse sentido, a partir da abordagem pragmática e do método comparado, o objetivo desse texto é discutir a formação das rotinas alimentares, comparando o Brasil, Reino Unido e Espanha, tendo com eixo as mudanças e as dissoluções de determinadas ‘configurações sociais’, sedimentadas no ‘imaginário coletivo’ e nas interdições do cotidiano levadas adiante pelas práticas sociais dos indivíduos. Essa reflexão se justifica pela necessidade de compreender a formação das rotinas alimentares a partir das práticas do comer, a qual torna-se extremamente relevante ao defrontar as dinâmicas do cotidiano dos indivíduos e seus coletivos aos movimentos sócio-históricos mais abrangentes. Ao passo que, desnaturalizar o cotidiano – sob o qual a prática do comer é algo dado e corriqueiro –, contribui para uma reflexão crítica da realidade social, além de conectar-se a outros problemas sociais e sociológicos, como a diferenciação social, obesidade, a ética do cuidado, entre outros, abrindo possibilidades para promoção de políticas públicas ou mesmo algum outro tipo de engajamento social.

O texto se divide em quatro partes: a) introdução; b) metodologia; c) resultados e; d) conclusões. Nos resultados se discutirá a formação das rotinas alimentares a partir de três antinomias, dentro/fora, prazer/obrigação e mudanças/constâncias.

Metodologia de pesquisa

Os dados analisados nesse texto advêm de três projetos de pesquisa, levados adiante em cada um dos países aqui destacados.

Do Brasil foram cedidos parte dos dados das três edições de pesquisas sobre Hábitos Alimentares dos Brasileiros (2005,

2011 e 2015), conhecidos como HA I, II e III. Estes projetos foram conduzidos pela empresa Toledo e Associados. Na primeira edição cobriu-se nove capitais (São Paulo, Salvador, Rio de Janeiro, Recife, Porto Alegre, Fortaleza, Curitiba, Belo Horizonte e Belém). Já a segunda e a terceira edição foram realizadas em sete capitais, sendo em parte as mesmas da primeira edição, menos em Porto Alegre, Fortaleza e Salvador, com a adição de Brasília. A primeira edição foram 45 Grupos Focais, com uma média de 8 a 10 participantes por grupo, com idades variando de 17 a 64 anos, sendo 5 Grupos Focais por capital. A segunda e a terceira edições foram 28 Grupos Focais, sendo 4 por capital e compostos por indivíduos também com idades entre 17 e 64 anos e composição média de 8 a 10 indivíduos por grupo. Ao todo, os dados analisados contaram com 101 entrevistas de Grupos Focais. Estes, variando entre classes sociais, idade e sexo.

Com respeito às fontes de dados primários do Reino Unido, obteve-se acesso aos dados de pesquisa do projeto “*Re-visiting ‘Eating Out’ in London, Preston and Bristol (UK) 1995-2015*”. Esse projeto contou com a aplicação de 1.001 questionários, bem como a realização de 31 entrevistas semiestruturadas, em três cidades do Reino Unido, sendo elas: Bristol, Preston e Londres. Essa pesquisa buscou compreender as mudanças em relação às práticas em torno do comer fora de casa no contexto britânico, tendo como referência o primeiro estudo realizado em 1994, o qual englobou as mesmas cidades e tamanho amostral. Foram disponibilizados parte dos dados relativos ao projeto, sendo estes: 31 entrevistas semiestruturadas – 11 de Bristol, 10 de Preston e 10 de Londres –, distribuídas a partir das variáveis de renda, idade e sexo.

Por fim, os dados primários da Espanha foram cedidos pelo projeto *“La alimentación fuera del hogar em Europa: un análisis comparado de los modelos alimentarios extradomésticos en España y Reino Unido”*. Esse projeto conta com dados quantitativos, por meio da aplicação de questionários por telefone, a partir do laboratório de pesquisa sediado no Departamento de Sociologia da UNIOVI, e dados qualitativos, aferidos a partir da realização de 51 entrevistas semiestruturadas, envolvendo 82 indivíduos.¹ Essas entrevistas foram realizadas 9 na cidade de Valência, 5 na cidade de Lugones, 13 na cidade de Madri, 6 na cidade de Nava e 18 na cidade de Valladolid. Os dados qualitativos dessas 51 entrevistas foram cedidos para serem analisados nessa tese, do mesmo modo, variando em termos de renda, idade e sexo.

No conjunto, as informações disponibilizadas pelos projetos de pesquisas de cada país formaram um banco de dados de 183 entrevistas, sendo 31 do Reino Unido, 101 do Brasil e 51 da Espanha. Esses dados foram codificados e analisados a partir do programa chamado MAXQDA, na sua versão Plus 12. Ao todo, foram codificados 11.889 segmentos, o que resultou em mais de 4.500 páginas de dados qualitativos das 183 entrevistas dos três países. Por meio da codificação se buscou construir ‘padrões significativos dos fatos’, comparando diferentes partes dos dados, afim de encontrar atributos comuns, diferenças ou mesmo relações entre eles (KELLE, 2002).

As categorias empíricas foram elaboradas de maneira não apriorística, ou seja, foram criadas a partir das codifica-

1 Havia 31 entrevistas envolvendo casais (62 indivíduos) e 20 entrevistas não envolvendo casais (20 indivíduos).

ções e das análises em torno das entrevistas, seguindo as recomendações de análise de conteúdo de Bardin (2011). Contudo, as referências correspondentes às abordagens conceituais em torno da Sociologia das Práticas Sociais foram fundamentais para a construção destas categorias analíticas, e posterior interpretação.

As antinomias das práticas do comer: condicionamentos e mudanças nas práticas sociais

Ao se observar as rotinas alimentares do cotidiano, percebe-se que as escolhas e o controle que os indivíduos exercem sobre o que, como, onde e com quem comer, são afetados pela companhia, pelos artefatos e as mensagens que os cercam. Ou seja, as disposições para agir de uma determinada forma passam, necessariamente, por um processo de socialização prévio que se manifesta em determinados ambientes sociais, os quais funcionam como ‘gatilhos’, a partir de um conjunto de ‘sinais’ dispersos pelas práticas sociais (WARDE, 2016; LAHIRE, 2002; RECKWITZ, 2002a).

Nesse sentido é que as práticas sociais – em especial as práticas em torno do comer – são rotinizadas por meio dos atos corporais e dos discursos, da interação com os objetos e outros indivíduos e da descrição do mundo material a volta, abarcando um conjunto hierarquicamente organizado de tarefas e projetos que são levados adiante pelos indivíduos e seus coletivos (CHATZKI, 2002; RECKWITZ, 2002a).

Ao analisar os dados, notou-se que o comer não é uma tarefa fácil de ser realizada, como aparentemente parece ser, ou, ao menos, o senso comum parece propagar – mesmo se vi-

vendo em uma sociedade de abundância. Vale ressaltar que as práticas em torno do comer não se estabelecem em um “vácuo social”, mas estão conectadas a outras práticas sociais, como trabalhar, correr, estudar, socializar, namorar, entre tantas outras, que competem entre si pelo uso do tempo, da mesma forma em que delimitam o próprio tempo enquanto um ativo a ser utilizado por elas, de forma recursiva (SOUTHERTON, 2012).

Nesse sentido é que se propõe uma reflexão a respeito de algumas ‘antinomias’ que parecem delimitar algumas práticas sociais em torno do comer, como a relação entre os espaços em que se come – se dentro ou fora de casa –, se o comer em um determinado contexto denota obrigação ou prazer, ou ainda em que momentos ou quais as razões pressionam determinadas mudanças nessas práticas.

Dentro/Fora

Apesar das ‘fronteiras conceituais’ que separam o comer dentro do comer fora de casa serem ‘borradas’, como salienta Julier (2013), é fundamental compreender que tanto um como outro são interdependentes, como ressalva Warde e Martens (2003), ou seja, se constituem de forma relacional, como também destaca Galindo (2014). Assim, as definições em torno dos termos do comer dentro e fora de casa, bem como suas possíveis variações e intensidades, são partes integrantes e integrais da formação das próprias rotinas alimentares, ou seja, constituintes e constitutivas.

A partir dos dados empíricos de que se dispõe, notou-se algumas diferenças entre os três países analisados quanto aos menus de fora e suas influências no ambiente doméstico. A

maioria dos britânicos (3/4 dos entrevistados) tendem a copiar receitas dos lugares em que costuma comer fora de casa, porém uma parcela não demonstrou interesse (1/4), sendo que essa influência tende a ser 'completa', no sentido de reproduzir a receita de forma mais original possível. No caso dos espanhóis, os dados revelaram que há pouco interesse em 'copiar' receitas experimentadas fora do ambiente doméstico, sendo que apenas dois entrevistados se manifestaram nesse sentido. O maior interesse dos espanhóis é de experimentar algo diferente, uma comida exótica, que não preparariam em casa, ou algum prato muito 'rebuscado' em termos de preparo, que lhes tomariam muito tempo, mas que ao mesmo tempo é uma comida tradicional apreciada (por exemplo: *rabo de toro rebozado*). Para os brasileiros, em praticamente todos os grupos focais do ano de 2015, haviam entrevistados que buscavam reproduzir dentro de casa algo que haviam experimentado fora, cujas opções variavam desde testar novos temperos e marcas até mesmo algum produto específico de alguma marca específica, porém, geralmente, de forma 'parcial'.

Notou-se uma tendência entre os britânicos em copiar receitas de forma mais 'literal', sendo que os que não demonstraram interesse alegaram que essa prática despence muito trabalho e tempo. Entre os espanhóis esse interesse praticamente não existe, pois consideram muito 'árido' o preparo de algumas receitas ou mesmo não se interessam pela reprodução de um culinária exótica no ambiente doméstico. Já os brasileiros parecem ser muito influenciados pelo menu extra doméstico, porém geralmente não copiam as receitas de forma integral, mas sim

ingredientes e temperos, algo parecido com um ‘mix’ entre as influências externas e os hábitos alimentares domésticos.

Os espanhóis apresentam ainda uma característica peculiar em relação ao Brasil e ao Reino Unido, quanto à influência do menu de fora no menu doméstico. Observou-se nos dados qualitativos que os pais que possuem filhos em idade escolar recebem uma carta com o menu da semana ou do mês do que é servido aos filhos no colégio, com a recomendação de buscarem variar a alimentação deles no jantar. Assim, a influência do menu de fora, vindo do colégio, ocorre no sentido de se buscar variar o que se come dentro de casa, para que as refeições não se tornem repetitivas para as crianças. Essa característica é específica do caso espanhol, pois a mesma não foi registrada nas entrevistas do Brasil e do Reino Unido.

Do ponto de vista da estrutura teleoafetiva² dessa prática verifica-se que é a mesma entre os três países, ou seja, buscam ‘variar’ o menu ao realizar a prática do comer fora de casa, sendo que para os britânicos e brasileiros esse é um momento de aprendizado que influencia na confecção e composição dos menus domésticos, apresentando, também, uma busca por

2 O termo “teleoafetive” vem da união do conceito “teleológico” de Aristóteles, orientado aos “fins”, e de “afetividade” em Heidegger, orientado pelas “motivações”, ambos determinados pela inteligibilidade prática (SCHATZKI et al., 2001, p. 60). As “estruturas teleoafetivas” se manifestam nas práticas sociais por meio dos “fins” e das “motivações” que orientam os “atos corporais” e os “discursos” das ações. Definem quais projetos devem ser levados adiante e quais os fins a que se destinam, selecionando as tarefas que os compõem, ou seja, é um conjunto ordenado, hierarquizado e normatizado de fins, projetos e tarefas (SCHATZKI, 2002).

‘inovar’ e ‘adaptar’. No caso espanhol, a estrutura teleoafetiva dessa prática se caracteriza também pela busca do ‘cuidar’, particularmente em alterar o menu quanto ao calendário da alimentação escolar.

Há ainda as influências que ocorrem de dentro para fora de casa, com é o caso do uso da marmita, que atualmente vem ganhando importância em termos de economia de tempo e dinheiro, mas também de dietas mais individualizadas. Entre os brasileiros e espanhóis essa é uma prática muito comum, já entre os britânicos essa prática não foi percebida.

Uma característica importante dessa prática social é a estrutura teleoafetiva que a coordena. Para os casos espanhol e brasileiro observou-se que a principal orientação segue sendo a de economia, ou seja, ‘poupar’ dinheiro para atender a outras prioridades individuais ou da família. Todavia, principalmente no caso brasileiro, evidencia-se que essa tendência vem ao longo dos anos dividindo espaço com outros objetivos, como a preocupação com a saúde, seja na melhoria da qualidade da comida, ou em razão de alguma dieta especial que se está seguindo, evocando determinados valores como o ‘cuidar’. Outra característica percebida foi quanto aos arranjos materiais que são disponibilizados. Tanto no caso brasileiro quanto espanhol há muitos equipamentos nos locais de trabalho que facilitam, ou mesmo estimulam essa prática, como a disponibilização de micro-ondas, geladeiras e cozinhas equipadas, vindo a formar um ‘conjunto’, que conecta as práticas sociais aos arranjos materiais a volta.

Prazer/Obrigação

A prática do comer nem sempre está conectada ao prazer, e não necessariamente a sua ‘penúria’ passa pela falta de comida, mas pode estar relacionada ao fator ‘obrigação’. Muito se sabe sobre o ‘prazer’ de comer algo, mas pouco se discute a respeito da obrigação em se comer algo. Certamente as situações em que se é obrigado a comer algo ou em algum lugar ou com alguma pessoa são inúmeras, sendo uma forte hipótese aqui sugerida a de que estas situações são mais frequentes que as situações em que o comer ‘por prazer’ se manifesta.

Como se analisou essa antinomia? Inicialmente, verificou-se a partir dos dados empíricos que o comer fora de casa surge tanto como uma prática que denota ‘obrigação’, aos indivíduos que comem fora todos os dias em razão de fatores como trabalho e escola, quanto como uma prática que denota ‘prazer’, quando realizada na casa de amigos, familiares e restaurantes. Quanto mais eventual, mais “especial” se torna o comer fora, e mais prazerosos são esses momentos.

No que diz respeito às tarefas domésticas, relacionadas ao preparo da comida, verificou-se que as entrevistas do Reino Unido apresentaram uma frequência alta de indivíduos que não gostam de cozinhar, e interpretam essa prática mais como uma ‘obrigação’, principalmente entre as mulheres. Na entrevista da Espanha, notou-se que o cozinhar é encarado como um ‘prazer’, porém com a condição de que não seja repetitivo e que essa prática possa ser realizada com tempo. As entrevistas do Brasil mostraram que a prática do cozinhar varia em termos de sua configuração social, sendo que para algumas mulheres essa prática é percebida como um ‘prazer’ e para outras como

uma ‘obrigação’, sendo que a prática de comer fora se apresenta como uma ‘quebra’ para essa rotina de tarefas domésticas.

No que diz respeito ainda ao comer fora de casa, o ‘prazer’ e a ‘obrigação’ se manifestam de maneira distinta entre os dias de semana e os finais de semana. No primeiro caso, geralmente, essa prática é percebida como uma ‘obrigação’, em que o tempo para realizá-la é curto e a qualidade dos alimentos nem sempre é satisfatória. Já no segundo caso, a prática do comer fora de casa é percebida como um ‘prazer’, geralmente realizada junto aos familiares e/ou amigos, com intervalos de tempo mais flexíveis e de forma mais descontraída, tranquila. Em termos de diferenças entre os três países, no que corresponde a essas antinomias, verificamos que nos finais de semana os espanhóis têm uma tendência maior em ir à casa de seus pais e também aos chamados *pueblos* (pequenos municípios que se parecem mais como comunidades),³ onde aproveitam para saborear uma ‘boa comida’ – como costumam fazer referência –, além de socializar e rever os amigos e familiares. Para os brasileiros, a prática de juntar a família e socializar em torno da comida nos finais de semana também ocorre, sendo muito característico a saída aos domingos para ir a alguma churrascaria. Já para os britânicos há também socialização em torno da comida com familiares e amigos nos finais de semana, sendo muito comum se deslocarem até a casa de parentes ou viajarem até cidades mais próximas para desfrutarem de um bom restaurante. Porém, verificou-se também que entre os

3 Segundo dados do INE (2015) dos mais de 8.000 municípios que formam a Espanha, 1.222 deles possuem menos de 100 habitantes, ou seja, 15,28%.

britânicos há uma grande frequência na modalidade do comer fora na forma de *takeaway*, principalmente nos finais de semana. Entre os brasileiros essa é uma prática comum, mas não tão ‘introjetada’ nas rotinas, como no caso britânico. Já entre os espanhóis o *takeaway* é algo bastante esporádico.

No que diz respeito as práticas sociais em torno do comer e seus reflexos nas rotinas alimentares, se constatou que a busca pelo ‘prazer’ é alcançada quando essa prática é realizada de forma eventual, sendo que há o entendimento compartilhado⁴ de que a rotina alimentar deve ser ‘quebrada’ para ser mantida, ou mesmo suportada. Esse fenômeno é observado nos três países, porém, apresentando algumas diferenças quanto a essa dinâmica. Essa conclusão parece confirmar a hipótese de que os momentos de ‘prazer’ – relativos à prática do comer – são mais raros, e os momentos de ‘obrigação’ são mais frequentes. Essa relação parece ser estruturante, pois o ‘prazer’ em torno do comer parece se manifestar somente em momentos singulares, esporádicos, ou seja, caso ocorressem de forma frequente perderiam seu ‘brilho’ e deixariam de manifestar sentimentos de ‘prazer’. Talvez disso decorra a aparente necessidade constante em ‘inovar’ nos pratos e na cozinha contemporânea – abrindo espaço para o processo cada vez mais diverso, complexo e profundo da chamada *gastronomização*. Ou seja, parece haver uma

4 Os “entendimentos práticos” são onde se encontra o estado mais elementar da inteligibilidade prática, ou seja, é o “saber-fazer” alguma coisa de maneira capaz e que pressupõe o compartilhamento de práticas, mas que também envolvem performances apropriadas em contextos sob os quais determinados atos são reconhecíveis e explicáveis (SCHATZKI, 2013).

tentativa de ‘singularizar’ as qualidades e os momentos cada vez mais, de modo a tornar o comer uma fonte constante, ou ao menos regular, de ‘prazer’. De todo modo, essa nova hipótese necessita ser melhor explorada em outros estudos.

Nesse sentido, o ato de cozinhar torna-se um ‘prazer’ quando a rotina do comer fora de casa é percebida como uma ‘obrigação’, ou seja, quando há imposições sobre essa prática, tornando-a obrigatória, ao passo que, quando realizada com tempo e de forma esporádica é considerada um ato prazeroso. No que corresponde à relação de gênero, o ato de cozinhar por ‘obrigação’, geralmente é associado ao universo feminino tanto no Reino Unido quanto no Brasil, sendo que na Espanha a participação masculina na cozinha parece ser mais frequente. As práticas do comer e do cozinhar, nestes casos, coalescem-se de tal forma que as estruturas teleoafetivas se mantêm, expostas por meio de valores normativos em torno do ‘cuidar’ e do ‘prazer’.

Também é possível notar que no Brasil e na Espanha, no que diz respeito a rotina que envolve o comer fora de casa ao longo dos dias da semana, essa prática acaba sendo percebida, diversas vezes, como uma ‘obrigação’. Por outro lado, no caso dos britânicos, ao menos nos dados analisados, não há ressalvas quanto ao fato de terem que comer o almoço fora de casa. Possivelmente isso ocorra em razão do entendimento compartilhado de que na estrutura alimentar dos britânicos o almoço é percebido mais como um ‘lanche’, com horários e locais muitos mais flexíveis que nos casos brasileiro e espanhol.

No que corresponde as estruturas teleoafetivas que compõem essas práticas em torno do comer, nota-se que a busca pelo ‘prazer’ ocorre aos finais de semana, majoritariamente,

apresentando uma sociabilidade entre familiares e amigos. Já nos dias de semana a prática do comer geralmente é motivada pela ‘necessidade’, em que a sociabilidade gira em torno de colegas de trabalho. Essas características são compartilhadas entre os três países, mesmo que com critérios de escolha diversos, variando os espaços e as modalidades, sendo que no Reino Unido há uma presença maior da modalidade *takeaway*, no Brasil se destaca a ida às churrascarias e na Espanha aos *pueblos*.

Constâncias/Mudanças

Sabe-se que as práticas em torno da alimentação – contemplando a compra, o preparo, o comer, e o descarte – podem mudar ao longo do tempo, ou sob condições adversas. Em sociedades mais diferenciadas socialmente esse fenômeno é ainda mais intenso. Porém, nos cabe questionar em que momento, contextos ou mesmo situações essas mudanças ocorrem, e de que forma. Obviamente não são questões fáceis de se responder; e, certamente, as reflexões que seguem abaixo contemplam uma pequena parcela desses processos sociais mais extensos, profundos e diferenciados – especialmente o comer. As análises comparadas nos ajudam a estabelecer parâmetros de observação mais amplos e ao mesmo tempo ressaltar semelhanças e diferenças que invoquem explicações causais mais objetivas, tendo em conta que, ainda sim, pela complexidade das categorias e variáveis destacadas, mais dados e análises precisam ser mobilizados.

No que corresponde aos dados de que se dispõe, as categorias analíticas construídas sugerem que essas mudanças, ou mesmo constâncias, em torno das práticas e rotinas alimenta-

res, passam por diferentes condicionantes sociais, sendo algumas de maior impacto e outras de menor impacto. As de maior impacto identificadas foram as que correspondem à presença de filhos, à independência e às mudanças na saúde. As de menor impacto apresentam perturbações mais superficiais/graduais nas mudanças em torno das práticas do comer, sendo elas o paladar, a oferta de alimentos, a renda e as dinâmicas laborais.

Presença de filhos

Quanto à presença de filhos, verificou-se essa preocupação (mudança), já na gestação – nos três países.

No que corresponde às mudanças nas rotinas alimentares a partir das práticas em torno do **comer em casa**, na presença de filhos, foram encontradas as seguintes situações. Para os espanhóis as mudanças ocorrem por meio da coalescência das práticas sociais em torno do comer, ou seja, surge um novo arranjo⁵ ou uma nova prática, que formará novos ‘conjuntos arranjados de práticas’,⁶ porém, sem alterar a estrutura teleoafetiva e o entendimento compartilhado que havia. A estrutura teleoafetiva girava em torno do valor normativo do ‘cuidar’, que já havia nas práticas alimentares, e o entendimento compartilhado seria o de que já se preparavam pratos que tivessem verduras, legumes

5 Arranjos, segundo Schatzki et al. (2001), advém da combinação entre organismos, artefatos, pessoas e coisas, de modo a estabelecer determinadas relações entre diferentes entidades.

6 Em inglês: “*practice-arrangement bundles*”. Schatzki (2013, p. 36) afirma ainda: “*Elsewhere, I have suggested that social phenomena can be understood as slices or aspects of practice-arrangement-bundles*”.

e frutas, ou seja, saudáveis para os pais e para as crianças. Em relação a esse fenômeno, no caso brasileiro, ocorre uma mudança em torno das práticas de forma bifurcada, pois o valor normativo da busca pelo ‘cuidar’ dos outros, no caso os filhos, conduz a uma nova prática guiada pelo valor normativo do ‘cuidar’ de si, neste caso os próprios pais – especialmente as mães –, que realizam essa mudança já na gestação. Nos casos do Reino Unido as mudanças ocorrem por bifurcação das práticas em torno do comer, em que a busca pela ‘praticidade’, alcançada principalmente por meio do *takeaway*, é substituída, ao menos temporariamente, pelo ‘cuidar’, sendo que a prática do cozinhar acaba sendo a que mais se destaca neste caso.

No que diz respeito ao comer **fora de casa** na presença dos filhos, quanto à escolha pelos locais que oferecem comidas do tipo *fast-food*, consideradas de baixa qualidade nutricional, observamos as seguintes características em cada país.

Os casos brasileiros apresentaram uma frequência elevada de pais que tem o hábito de levar os filhos para comer fora em praças de alimentação, como no McDonald’s, Burger King etc. Nesse sentido, é possível perceber uma contradição entre os argumentos em torno de uma alimentação saudável, que aparecem com frequência nas falas dos brasileiros, e as práticas que em torno do comer fora de casa, sendo que o ‘cuidado’ com os filhos passa também em agradá-los, mesmo com uma comida de baixa qualidade nutricional. Os espanhóis também levam seus filhos, eventualmente, para comer nestes restaurantes do tipo *fast-food*, porém com a noção de que é uma comida pouco saudável, chamada por eles de comida ‘*basura*’. No que corresponde a essa situação, nos casos investigados

no Reino Unido, o comer em espaços do tipo *fast-food* são comuns, mas também vistos com desconfiança quanto a qualidade nutricional e seus impactos na saúde, sendo contestados, algumas vezes, até mesmo pelas crianças.

Independência

Esse período pode passar por momentos mais solitários, com rotinas alimentares mais individualizadas, ou compartilhados, quando da presença de um(a) companheiro(a).

Os dados apontam que o momento da independência, geralmente quando o jovem leva adiante suas escolhas a partir do seu próprio gosto, é um período em que novos paladares são testados, ampliando a gramática culinária até então mais restrita ao ambiente doméstico. A partir dos dados é possível constatar essa mudança nos três países.

Para os britânicos notou-se um maior cosmopolitismo em termos de mudanças em torno das gramáticas que compõem o comer. Isso ocorre em razão da oferta alimentar, principalmente devido à variedade e quantidade de comidas exóticas disponíveis, especialmente em Londres. Entre os brasileiros é recorrente observar nas entrevistas situações de ‘desordem’ alimentar nessa fase de independência, estabelecida dentro de uma nova rotina alimentar, pois os alimentos que até então eram controlados pelos pais, agora são ingeridos de maneira descontrolada, em alguns casos. As habilidades culinárias, em geral, são muito restritas, e o uso do tempo, agora controlado pelos próprios jovens (horário de dormir, acordar, estudar, trabalhar, comer etc.) são pouco regrados e controlados. Alimentos ultra processados, de rápido e fácil preparo são consumidos

em maior quantidade, pois a gestão de horários é ‘rompida’ e a perícia em preparar a própria comida é deficiente. Na Espanha, de acordo com os dados analisados, foi possível constatar que a fase de independência, com a saída da casa dos pais, gera ‘rupturas’ nas rotinas alimentares, apesar de ser menos intenso que no caso brasileiro. Verificou-se também, entre as entrevistas na Espanha, que os jovens, mesmo após alcançarem sua autonomia em torno do comer, possuem o costume de regressarem aos chamados *pueblos*, para visitar seus familiares e amigos. Esse é um momento de colocar a ‘alimentação em dia’, pois é quando se saboreia uma comida preparada, geralmente, pela mãe, ‘alimentado’ os traços característicos de seu tradicionalismo.

Saúde

No que corresponde à saúde, as entrevistas mostram que nos três países as mudanças nas rotinas alimentares, tanto dentro quanto fora de casa, aparecem com frequência, porém de maneira distinta. Pode ser um acidente vascular, um ataque cardíaco, problemas com diabetes, pressão alta, alergias etc. Muitas vezes esses incidentes exigem restrições alimentares, ou seja, o que não se deve comer, seguindo recomendações médicas, como diminuir as quantidades de açúcar, sal, carne vermelha, gorduras saturadas etc.

No que diz respeito as mudanças das rotinas alimentares em relação a saúde, a partir das práticas sociais, verificou-se as seguintes tendências: Nos dois países, tanto no Reino Unido quanto no Brasil, as ‘rupturas’ nas rotinas alimentares, em razão de problemas de saúde, tendem a ser maiores, pois alinhar

alimentação saudável com o prazer não é uma tarefa fácil, sendo que as comidas mais ‘gostosas’, segundo os entrevistados, tendem a ser as mais ‘temperadas’ e as mais ‘gordurosas’. Isso remete à ocorrência de mudanças por hibridização, ou seja, a emergência de uma terceira prática alimentar a partir da prática antiga, com a diminuição de determinados ingredientes, como o sal, o açúcar etc., sem necessariamente alterar o cardápio, ou seja, a busca pelo ‘prazer’ alinhada a busca pelo ‘cuidar’. Mas também, tanto no Brasil quanto no Reino Unido, verificou-se mudanças por bifurcações das práticas em torno do comer, que são percebidas quando ocorre mudanças drásticas na dieta alimentar, geralmente por orientações médicas, alterando, obrigatoriamente, a estrutura teleoafetiva, sendo totalmente voltada para o ‘cuidar’. No caso dos espanhóis essa dimensão possui menos importância, passando mais pela coalescência das práticas em torno do comer, porém, a partir de uma alimentação que eles mesmos, em geral, alegam ser saudável e saborosa. Disso decorre, que os espanhóis apresentam menos ‘rupturas’ nas rotinas alimentares em razão das recomendações médicas.

Paladar, oferta de alimentos, renda e dinâmicas laborais

Quanto as condicionantes de menor impacto – mais graduais – podemos resumir quatro, listados da seguinte forma.

No que corresponde às **mudanças no paladar**, verificou-se que ocorrem ao longo da vida, de maneira distinta em cada um dos países. Tais processos de mudanças se caracterizam por serem mais amenos e graduais, configurando-se pela hibridização das práticas sociais, em que novos arranjos surgem a partir de

novas 'regras', podendo alterar ou não a estrutura teleoafetiva, porém não de maneira brusca. As principais características em cada país são: o cosmopolitismo britânico, com ênfase nas viagens e nas imigrações, o tradicionalismo espanhol, como uma forte conexão com os *pueblos*, e uma 'mescla' entre tradicionalismo/cosmopolitismo brasileiro, com uma marcante presença do fator 'saúde'.

A partir da **oferta de alimentos**, as entrevistas mostram que ocorrem de forma gradual, entre uma geração e outra, ou mesmo com intervalos de tempo maiores, com alguns marcos históricos, como o pós-segunda guerra mundial no Reino Unido, caracterizado pela escassez. Sendo assim, os dados apontam que as características que guardam as mudanças em torno das práticas e dos arranjos em torno do comer são do tipo híbridas, em que as 'regras' se alteram, porém, as estruturas teleoafetivas tendem a se alterar de forma gradual e a formar novos valores normativos, a partir dos antigos. Todavia, essa mudança é um processo lento, em que as práticas mais antigas vão se adaptando aos novos arranjos, principalmente em razão dos artefatos produzidos pelas tecnologias. O Reino Unido se caracteriza por uma oferta alimentar mais diversificada (principalmente Londres), os espanhóis por um sistema de abastecimento mais 'capilarizado', que suporta a dieta mediterrânea, sendo mais fechados aos importados, já os brasileiros se destacam por uma conexão regional mais ampla e uma limitação de acesso entre as comunidades e os centros urbanos (distâncias e infraestrutura), mas também por uma crescente oferta internacional.

Nos três países a variação da **renda** baliza significativamente as práticas em torno do comer, especialmente fora de casa, principalmente no acesso aos restaurantes, conformando as rotinas alimentares, adaptando-as gradualmente, seja substituindo determinados tipos de comida ou mesmo mudando a sua forma. Observou-se também, principalmente nos casos analisados no Brasil e na Espanha, que não há uma mudança brusca nos menus, com uma diminuição na quantidade e/ou na frequência com que se consome determinados tipos de comidas, consideradas mais caras, sendo a prática do uso da ‘marmita’ um recurso comumente utilizado, como uma forma de economizar. No caso britânico o termo ‘crise’ não foi mencionado pelos entrevistados, sendo que a prática de economizar aparece poucas vezes atrelada, geralmente associada ao comer fora de casa por diversão.

Percebeu-se que as **dinâmicas laborais** influenciam na bifurcação das práticas em torno do comer, especialmente o comer fora, em que diferentes modalidades são utilizadas, como o comer em restaurantes, uso da ‘marmita’, o uso do refeitório da empresa etc., sendo mais visível nos casos brasileiro e espanhol. A estrutura teleoafetiva que surge pode variar entre o ‘poupar’, tanto tempo quanto dinheiro, e o ‘cuidar’. No caso britânico as mudanças tendem a ser por coalescência, cujas diferentes práticas tendem a se acomodar sem alterar a estrutura teleoafetiva que as coordenam, centradas no valor do ‘poupar’, principalmente tempo. De todo modo, essas mudanças tendem a ser graduais e não tão profundas, tendo em vista que os menus são mantidos, mesmo que ocorra alguma

influência de colegas ou do ambiente de trabalho, dependendo dos contextos sociais em que ocorrem.

Conclusões

Foi possível verificar, a partir do método comparativo de análise, que as práticas sociais do comer influenciam na formação das rotinas alimentares, na medida em que alguns componentes que as compõe coordenam essas dinâmicas. Estes componentes, a partir da Teoria das Práticas, são as estruturas teleoafetivas, o entendimento compartilhado e as regras. Não obstante, tais componentes são capazes de provocar mudanças nas práticas sociais, e, conseqüentemente, nas rotinas alimentares, por bifurcação, coalescência e hibridização.

A estrutura teleoafetiva das práticas sociais se mostrou diversa entre os países, com algumas semelhanças entre eles, dependendo do contexto social. O valor normativo, aqui definido como os 'fins' e as 'motivações' em agir de determinada forma, se caracterizou da seguinte forma: a) 'poupar', como o uso da marmitta na Espanha e no Brasil, sendo que no Brasil a busca pelo 'cuidar' de si também está presente em algumas dessas práticas; b) 'cuidar' dos outros, principalmente dos filhos, presente nas práticas em torno do comer nos três países, passando pelo cuidado com a saúde e também em agradecer; c) 'prazer', a partir da 'quebra' da rotina e o papel que o comer fora e o comer dentro desempenham nesse processo, bem como a 'obrigação' em cozinhar; d) 'variar' e o 'adaptar' dentro de casa os pratos que são saboreados fora de casa, principalmente no Reino Unido, mais característico no famoso *curry*, e no Brasil, mais diverso e criativo, entre comidas regionais e internacionais.

Os valores normativos são os principais componentes que orientam as mudanças, seja por coalescência, bifurcação ou hibridização, em torno das práticas do comer, a partir das condicionantes analisadas. Mudanças por coalescência foram encontradas nas práticas do comer fora de casa na presença dos filhos, tanto no Reino Unido quanto no Brasil, na fase de independência e nas mudanças em relação à saúde no caso espanhol, e também nas dinâmicas laborais dos britânicos, em torno das práticas do comer fora. As mudanças por bifurcação foram percebidas nas práticas dos espanhóis em torno do comer na presença de filhos e no comer fora de casa quanto ao uso da ‘marmita’, entre os britânicos foram encontradas essas mudanças na prática do comer em casa na presença de filhos, já para os brasileiros evidenciaram-se nas práticas que envolvem o comer em casa na presença dos filhos, na fase de independência dos jovens e quanto ao uso da ‘marmita’, semelhante ao caso espanhol.

As mudanças nas práticas em torno do comer por hibridização foram as mais recorrentes. No que corresponde as condicionantes da oferta alimentar e do paladar, as mudanças nos três países se caracterizam por serem híbridas, com algumas particularidades. Nessas duas condicionantes, a hibridização se caracteriza pelo cosmopolitismo britânico, com ênfase nas viagens e nas imigrações, o tradicionalismo espanhol, com uma forte conexão com os *pueblos* e o sistema de abastecimento que suporta a dieta mediterrânea, e uma ‘mescla’ entre tradicionalismo/cosmopolitismo brasileiro, destacando-se por uma conexão regional mais ampla e crescente oferta de produtos internacionais, bem como com uma marcante presença do fator ‘saúde’. Com relação às peculiaridades de cada país, quanto às mudan-

ças nas práticas em torno do comer por hibridização, notou-se que no Reino Unido elas ocorrem na fase de independência e com relação aos problemas de saúde, neste último também no Brasil, já na Espanha essa peculiaridade não foi notada.

O entendimento compartilhado foi observado em algumas situações. No caso britânico, conforme verificado junto aos dados, o almoço não é uma refeição central, o que difere para brasileiros e espanhóis. Isso incorre pelo fato de que o comer fora de casa no horário do almoço, para aqueles, não apresenta grandes variações. Essa refeição, mesmo que evidente para a pesquisa, não é considerada pela maioria dos britânicos como uma prática do comer fora de casa. Isso é percebido nos dados qualitativos, assim como na pesquisa de Warde e Martens (2003). Outra situação em que se nota o 'entendimento compartilhado', ocorre quando os espanhóis reconhecem suas práticas em torno do comer como sendo saudáveis, pelas características que seus pratos e seus hábitos alimentares apresentam quanto à dieta mediterrânea. Isso incorre no fato de que os espanhóis não mudam substancialmente suas práticas frente as dimensões da saúde e na presença de filhos, especialmente quando comem dentro de casa.

No que diz respeito as regras, como um terceiro componente que constitui as práticas sociais, a sua presença é pouco perceptível, pois como Warde (2013, 2016) salienta, a prática do comer é fracamente regulada. Porém, notou-se quanto aos aspectos ligados à saúde, que as prescrições médicas alteram profundamente, e de modo categórico, a dieta dos indivíduos, especialmente no Brasil e no Reino Unido. Algumas regras de etiqueta quanto à mudança no paladar também foram no-

tadas, porém ocorrendo de maneira mais gradual e pouco abrupta. Na oferta alimentar, dependo das regras quanto ao abastecimento (importação e exportação de alimentos) seria mais um exemplo, sendo que o caso britânico se apresenta mais cosmopolita, o espanhol mais tradicional e uma ‘mescla’ no caso brasileiro.

Assim, a partir dessas análises, com o auxílio da Teoria das Práticas Sociais, foi possível evidenciar alguns processos que explicam como essas práticas são levadas adiante pelos indivíduos e seus coletivos nos três países, relacionando o comer dentro ou fora, o comer por prazer e/ou obrigação, bem como discutindo as condicionantes que delimitam ou mesmo imprimem mudanças nas práticas em torno do comer.

Referências

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 2011.

DÍAZ MÉNDEZ, Cecilia; ESPEJO, Isabel G. La mirada sociológica hacia la alimentación: análisis crítico del desarrollo de la investigación en el campo alimentario. **Política y Sociedad**, v. 51, n. 1, p. 15-49, 2014. Disponível em: <<http://revistas.ucm.es/index.php/POSO/article/view/42472/42442>>. Acesso em: 17 dez. 2017. DOI: <http://dx.doi.org/10.5209/rev_POSO.2014.v51.n1.42472>.

GALINDO, Flávia, L. O. C. **Comendo bem, que mal tem?** Um estudo sobre as representações sociais dos riscos alimentares. 2014. 256 f. Tese (Doutorado em Ciências Sociais em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade) – Instituto de Ciências Humanas e Sociais, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ), Rio de Janeiro, 2014.

KELLE, Udo. Análise com auxílio de computador: codificação e indexação. In: BAUER, Martin W.; GASKELL, George. **Pesquisa qualitativa com texto**,

imagem e som: um manual prático. 10. ed., São Paulo: Editora Vozes, 2012. p. 393-415.

JULIER, Alice P. Meals: “eating in” and “eating out”. In: MURCOTT, Anne; BELASCO, Warren; JACKSON, Peter. **The handbook of food research**. London: Bloomsbury Publishing Plc, 2013, p. 338-351.

KRAIG, Bruce; SEN, Colleen Taylor. **Street food around the world:** an encyclopedia of food and culture. ABC-CLIO, California, 2013.

LAHIRE, Bernard. **Homem plural:** os determinantes da ação. Petrópolis, RJ: Vozes, 2002.

RECKWITZ, Andreas. The status of “material” in theories of culture: from “social structures” to “artefacts”. **Journal for the Theory of Social Behaviour**, [S.l.], v. 32, n. 2, p. 195-217, 2002a. Disponível em: <<https://onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.1111/1468-5914.00183>>. Acesso em: 12 nov. 2017. DOI: <<https://doi.org/10.1111/1468-5914.00183>>.

RECKWITZ, Andreas. Toward a Theory of Social Practices: A Development in Culturalist Theorizing. **European Journal of Social Theory**. v. 5, n. 2, p. 243-263, mai. 2002b. Disponível em: <<http://journals.sagepub.com/doi/10.1177/13684310222225432#articleCitationDownloadContainer>>. Acesso em: 12 nov. 2017. DOI: <<https://doi.org/10.1177/13684310222225432>>.

SCHATZKI, Theodore; CETINA, Karin K.; SAVIGNY, Eike V. **The practice turn in contemporary theory**. Routledge, New York/EUA, 2001.

SCHATZKI, Theodore. **Social Practices:** a wittgensteinian approach to human activity and the social. Cambridge, UK, Cambridge University Press, 1996.

SCHATZKI, Theodore. **The site of social:** a philosophical account of the constitution of social and change. Pennsylvania State University Press, 2002.

SCHATZKI, Theodore. The edge of change: on the emergence, persistence, and dissolution of practices. In: SHOVE, Elizabeth; SPURLING, Nicola. **Sustainable Practices: Social theory and climate change**. New York, EUA: Routledge, 2013. p. 31-46.

SHOVE, Elizabeth; PANTZAR, Mika; WATSON, Matt. **The dynamics of social practice: everyday life and how it changes**. Londres: Editora SAGE, 2012.

SIMMEL, Georg. **The philosophy of money**. Nova York: Routledge, 2011. 582p.

SOUTHERTON, Dale. Habits, routines and temporalities of consumption: from individual behaviours to the reproduction of everyday practices. **Time & Society**, [S.l.], v. 22, n. 3, p. 335-355, 2012. Disponível em: <<http://journals.sagepub.com/doi/10.1177/0961463X12464228>>. Acesso em: 16 nov. 2017. DOI: <<https://doi.org/10.1177%2F0961463X12464228>>.

WARDE, Alan; MARTENS, Lydia. **Eating out: social differentiation, consumption and pleasure**. New York, USA: Cambridge University Press, 2003.

WARDE, Alan. **Consumption: a sociological analysis**. Basingstoke, UK: Palgrave Macmillan, 2017.

WARDE, Alan. What sort of a practice is eating? In: SHOVE, Elizabeth; SPURLING, Nicola. **Sustainable practices: social theory and climate change**. Routledge, Londres, 2013. p. 17-30.

WARDE, Alan. **The practice of eating**. Cambridge, UK: Polity, 2016.

WARDE, Alan. The sociology of consumption: its recent development. **Annual Review of Sociology**, [S.l.], v. 41, p. 117-164, 2015. Disponível em: <<https://www.annualreviews.org/doi/full/10.1146/annurev-soc-071913-043208>>. Acesso em: 16 nov. 2017. DOI: <<https://doi.org/10.1146/annurev-soc-071913-043208>>.

COMENDO COENTRO E AÇAÍ EM SÃO PAULO: PERTENCIMENTO E DIFERENÇA NA ALIMENTAÇÃO DE “OUTROS BRASILEIROS” NA CAPITAL PAULISTA

Joana A. Pellerano

Escola Superior de Propaganda e Marketing de São Paulo

Introdução

São Paulo (SP) é a capital política do estado homônimo e a capital econômica, populacional e cultural do Brasil, graças aos seus 12 milhões de habitantes (21 milhões na região metropolitana). A cidade brasileira mais importante e influente é também uma das que mais atrai emigrantes de outros estados do país: trata-se da capital do estado em que vive o maior contingente de pessoas nascidas em outros lugares, com 10,5 milhões de migrantes nacionais (PNAD, 2015).

Após a chegada à cidade, o forte contato com a alteridade impacta na formação dos processos identitários dessas pessoas nascidas em outros estados do Brasil que se mudam para São Paulo. Nesse cenário, a alimentação, como um elemento cultural presente no cotidiano, pode funcionar como

importante ferramenta de reconhecimento e pertencimento, diferenciação e adaptação a essas novas realidades, já que as escolhas alimentares encontram-se tão imersas na rotina que se tornam quase automáticas, dando a falsa impressão de que são instintivas, uma noção questionada apenas no contato com a alteridade.

O objetivo desse trabalho é entender como o encontro com a alteridade provoca um “olhar para dentro”, de construção e reconhecimento da própria identidade a partir do outro, e identificar como esses sujeitos – pessoas de outros estados do Brasil que se mudam para São Paulo (SP) – passam a se reconhecer em sua maneira de comer e de se relacionar com a comida. Para a discussão proposta nesse capítulo partimos das relações que esses emigrantes têm e observam em sua nova cidade, com dois itens alimentícios cujo consumo podem causar certa polêmica: a erva coentro e o fruto açáí.

Para tanto, a pesquisa ancora-se teórica e metodologicamente nos Estudos Culturais – cujo foco nas práticas cotidianas reforça um olhar não-hegemônico para a cultura como sinônimo de gosto refinado – e na noção de alimentação como um fenômeno social que permeia todas as instâncias sociais. Autores que estudam o peso da alimentação no desenvolvimento e manutenção de representações sociais compartilhadas – como Janine Helfst Leicht Collaço (2009); Jean Pierre Poulain (2004); Jesús Contreras e Mabel Gracia (2005); e Mary Douglas (1975) – e as relações entre identidade e alteridade – como Stuart Hall (1996, 2003) e Tomaz Tadeu da Silva (2000) – contribuíram para a reflexão sobre o papel da comida no convívio intercultural em uma grande cidade global (SASSEN, 1991).

Conectadas à pesquisa teórica, foram realizadas entrevistas semi-estruturadas com 11 pessoas que se mudaram de todas as regiões brasileiras – Norte, Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul – para a capital paulista. O quadro a seguir apresenta o perfil dos entrevistados.

Quadro 1 – Perfil dos entrevistados para essa pesquisa.

Entrevistado	Idade	Ocupação	Há quanto tempo mora em São Paulo	Locais em que morou antes de São Paulo
Alice	37 anos	<i>life coach</i>	5 anos	Espírito Santo (Sudeste)
Bruno	28 anos	<i>videomaker</i>	5 anos	Pará (Norte) e Maranhão (Nordeste)
Carla	38 anos	jornalista	20 anos	Goiás (Centro-Oeste)
Diego	41 anos	professor universitário	6 meses	Mato Grosso (Centro-Oeste) e Rio Grande do Sul (Sul)
Elis	31 anos	professora universitária	2 anos	Pernambuco (Nordeste)
Fabiana	23 anos	publicitária	1 ano e 3 meses	Paraná (Sul)
Gisele	26 anos	publicitária	1 ano e 4 meses	Maranhão (Nordeste) e Paraná (Sul)
Helena	41 anos	estudante	3 anos	Minas Gerais (Sudeste) e Rio de Janeiro (Sudeste)
Isadora	45 anos	cozinheira	35 anos	Minas Gerais (Sudeste) e Tocantins (Centro-Oeste)
Juliana	33 anos	assessora de relações públicas	5 anos	Espírito Santo (Sudeste)
Katia	25 anos	designer	1 ano	Belem do Pará e Ilha de Marajó (Norte)

Fonte: a autora.

Como se trata de uma primeira etapa da pesquisa, optou-se por acionar cadeias de referências, uma técnica de amostragem qualitativa e não probabilística também conhecida como bola de neve (BIERNACKI; WALDORF, 1981). A técnica consiste na localização de um ou mais indivíduos com o perfil necessário para a pesquisa ou pertencente ao grupo que se pretende estudar, que, por sua vez, indicam novos participantes a partir de sua rede de familiares, amigos ou conhecidos, formando uma bola de neve que aumenta a amostra a cada nova indicação até a saturação da amostra: quando não há oferta de novas indicações ou os indivíduos indicados não trazem mais novas informações.

As entrevistas foram realizadas em 2017 e 2018, e têm duração entre 15 minutos e uma hora e meia. Todas aconteceram na cidade de São Paulo, na hora e local mais convenientes para os entrevistados, à sua escolha. Seus nomes foram trocados para preservar sua privacidade, e os pseudônimos foram adotados em ordem alfabética relativa à ordem das entrevistas: o primeiro entrevistado ganhou pseudônimo iniciado com a letra A, o segundo ficou com B e assim por diante. As falas foram registradas com gravador digital e as transcrições feitas de forma literal, sem tirar gírias ou vícios de linguagem, eliminando apenas palavras repetidas em sequência.

A reflexão trabalhada aqui representa parte da tese de doutorado *Consumo alimentar como processo comunicativo na convivência intercultural*, que está em elaboração pela autora no Programa de Pós-Graduação em Comunicação e Práticas do Consumo da Escola Superior de Propaganda e Marketing de São Paulo (PPGCOM, ESPM – SP). Assim, a discussão encontra-se em andamento.

Comida e identidade

A maneira como nos alimentamos dá pistas para a compreensão do tecido social, pois comemos por necessidade, mas não comemos qualquer coisa, e as escolhas feitas nessa interseção entre necessidade biológica e hábito cultural refletem crenças, práticas e representações sociais compartilhadas (CONTRERAS; GRACIA, 2005). Mary Douglas (1975) entende que a comida e os hábitos alimentares constituem uma linguagem: aquilo que escolhemos ou evitamos comer e os modos de fazê-lo expressam dimensões culturais e relações sociais: falam de família, identidade, religião, economia, hierarquia social e inclusão (ou exclusão), por exemplo.

A estrutura simbólica que ampara os alimentos transcende seu papel de “combustível” para o corpo e transforma-os em sistemas culturais distintos para cada grupo social (GRACIA, 1996). A alimentação é um importante elemento cultural aprendido e compartilhado muitas vezes sem que os sujeitos percebam. A maneira com que cada grupo lida com a alimentação é bastante particular, a ponto de ser capaz de refletir o funcionamento social deste, e o contato com o outro costuma ser bastante revelador de tais particularidades que podem, até então, passar despercebidas. Assim, a maneira com a qual cada pessoa aprendeu a lidar com a comida se sobressai como o jeito aparentemente “certo” (BARBOSA, 2007; CONTRERAS; GRACIA, 2005): a maneira como o “outro” come poderá ser rotulada de “esquisita” simplesmente por ser diferente.

Exemplos da desnaturalização que a alteridade proporciona abundam no uso dos ingredientes. Para os brasileiros, o feijão compõe as principais refeições do dia, e é consumido salgado.

O abacate, por sua vez, é apreciado com açúcar e, às vezes, com leite. Por isso o brasileiro ainda surpreende-se quando descobre que há sobremesas japonesas recheadas com feijão doce e que por toda a América Latina é comum comer abacate sob a forma de salada, temperado com sal e pimenta. É só no encontro com o outro que o social se desnaturaliza, e a alteridade mostra que cada jeito de comer é apenas uma das opções para solucionar o problema da nutrição (LAPLANTINE, 1991). Quando se mudam de outras unidades federativas para São Paulo, os sujeitos dessa pesquisa também vivem experiências semelhantes de estranhamento e desnaturalização, como veremos a seguir.

O rompimento dessa naturalização do social a partir do contato com a alteridade ajuda a formar a identidade social de determinado grupo, já que, segundo Stuart Hall (1996, 2003), as identidades são pontos de identificação construídos por meio de diferenças e semelhanças entre “nós” e “eles”. O autor entende a identidade como uma narrativa criada a partir do ponto de vista do “outro”, e acredita que o reconhecimento de que somos algo ou alguém específico surge com e através da diferença, principalmente na diáspora.

Hall acredita que a mobilidade e as relações interculturais têm forte impacto na formação de processos identitários dos sujeitos migrantes, que passam a ver suas identidades de maneira múltipla e fluida, combinando aspectos da cultura dentro da qual nasceram e das demais culturas com as quais vão conviver em seus destinos. A alimentação, como um elemento cultural presente no cotidiano, pode funcionar como importante ferramenta de reconhecimento, pertencimento, diferenciação e adaptação a essas novas realidades: Janine

Helfst Leicht Collaço (2009) mostra como a comida pode ser um importante elemento no desenvolvimento de estratégias de conservação e adaptação dos migrantes na chegada a um novo local. O consumo alimentar se configura uma prática comunicativa a partir da qual criamos e compartilhamos significados não apenas com nosso grupo social, mas também com os demais grupos com os quais nos relacionamos, mostrando quem somos e quem não somos (GREENE; CRAMER, 2011).

O sistema alimentar é formado por decisões culturais que também transformam os alimentos – matéria nutritiva e digerível – em comida – aquilo que efetivamente será aceito como comestível (DAMATTA, 1987), um processo de classificação e hierarquização que muitas vezes despreza a necessidade fisiológica em detrimento de um código cultural. Como já defendido em Pellerano (2016), enquanto brasileiros, aprendemos desde cedo a considerar que porco é comida, mas cachorro não. Enquanto isso, outros grupos sociais entendem que cachorro é comida (como os coreanos) e que porco não é (como os judeus ortodoxos). Nas três situações os animais permanecem os mesmos – criaturas adoráveis com potencial para ser bichinho de estimação no âmbito doméstico e, ao mesmo tempo, possíveis alimentos com calorias e nutrientes perfeitamente digeríveis pelos seres humanos –, mas são classificados como comestíveis ou não levando em conta características que vão além de seus valores nutricionais.

Por esse motivo, Poulain (2004) aponta a mesa como lugar privilegiado de resistência quando o localismo é posto em perigo. Um exemplo relativamente recente da importância da alimentação como reafirmação da nacionalidade é decor-

rente da invasão do Iraque pelos Estados Unidos, em 2003 (LOUGHLIN, 2003). Como a França não se dispôs a fornecer tropas para ajudar os estadunidenses, o deputado republicano Walter Jones e o presidente do Comitê Administrativo da Câmara, Bob Ney, convocaram uma coletiva de imprensa em Washington para anunciar que as *french fries* (batatas fritas) e *french toasts* (uma espécie de rabanada) estavam banidas dos cardápios dos restaurantes da casa. *French*, termo que significa francês, seria trocada por *freedom*, liberdade. Os pratos, então, não deixariam o menu, mas passariam a se chamar *freedom fries* e *freedom toasts*.

Com a globalização, a urbanização e a midiaticização, o contato com a alteridade tende a aumentar e se diversificar, e esse tipo de protecionismo e marcação identitária pode crescer, aparecendo mesmo em situações menos extremas, como a convivência entre culturas em uma grande cidade como São Paulo. Isso acontece porque diferença e identidade vivem uma relação de interdependência e disputa (SILVA, 2000). Em meio a esse convívio entre culturas, a identidade é finalmente percebida no contraste com o outro, e a comida é utilizada, por importante papel na manutenção de valores ou na adaptação à nova realidade, como uma ferramenta.

Jeitos de comer dos paulistas e dos “outros”

A partir de uma experiência específica de mobilidade – a mudança de outro estado para a cidade de São Paulo – e da convivência diária com culturas diferentes das suas, é possível entender como as pessoas se reconhecem em sua maneira de comer e de se relacionar com a comida. Esse reconhecimento

ocorre a partir de um “olhar para dentro” iniciado pelo contato com a alteridade, olhar esse que permite a construção e o reconhecimento da própria identidade a partir do outro.

Por proporcionar tantas experiências desse tipo, São Paulo se mostra como o cenário ideal para essa pesquisa. São Paulo foi uma das cidades que precisou se adaptar as dinâmicas da economia globalizada, compartilhando dos mesmos fluxos financeiros e culturais de outras cidades globais (SASSEN, 1991). A rede de pesquisa Globalization and World Cities (GAWC, 2016) classifica a capital paulista como uma cidade global alfa, ou seja, ao lado de cidades globais como Sidney, Cidade do México, Mumbai, Moscou, Bruxelas, Madri ou Frankfurt, entre outras, São Paulo é um importante centro de conexão entre sua região, que possui certa relevância econômica, à economia mundial. Assim, a cidade é um chamariz para pessoas de outras regiões de um país em que a mobilidade é uma constante: a Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios – Pnad 2014, realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), estima que um terço dos 32,1 milhões de brasileiros – 15,8% da população do país – que não vivem na unidade federativa em que nasceram estão no estado de São Paulo, sendo a capital sua maior e mais diversa cidade (PNAD, 2015).

Como são oriundos de todas as partes do Brasil, esses “novos” moradores de São Paulo podem trazer para esse convívio diferentes visões e gostos relacionados à alimentação, o que pode ser conectado a uma nova visão de identidade. Nessa nova realidade, ser paulistano é a identidade dominante, ainda que existam diferentes maneiras de ser paulistano, e os que se vêm como diferentes nem sempre estão dispostos a aderir a essa

posição hegemônica, podendo inclusive questioná-la. Dentro do recorte específico adotado aqui, podemos observar que a demarcação de diferença e pertencimento é comunicada a partir do consumo alimentar, incluindo a recusa ostensiva a adotar hábitos dos “nativos” e o reforço de outros costumes claramente vistos como diferentes a fim de demarcar “quem sou” e “quem não sou”.

Os entrevistados para essa pesquisa percebem a existência de um jeito específico de comer de quem é de São Paulo, e marcam sua diferença ao se recusar a adotá-lo. Três delas – a *life coach* Alice, a jornalista Carla e a assessora de relações públicas Juliana – garantiram que se recusam a adotar determinados hábitos locais: evitam almoçar sanduíche ou coxinha, a comer no escritório, ou a comer com pressa, “como os paulistas”, mantendo um cardápio mais tradicional (que geralmente pede arroz, feijão, proteína animal e salada no prato da refeição realizada no meio do dia) e um jeito de comer mais tranquilo, que é mais costumeiro em suas terras natais. A cozinheira Isadora contou que seu pai, quando comprava produtos industrializados como hambúrguer ou salsicha para a refeição, brincava que o cardápio para o jantar incluiria “comida de paulista”, insinuando que a comida caseira era preterida pelos frutos da indústria alimentícia na maior metrópole brasileira.

Além do tempo e do cardápio, o uso de tempero na comida é frequentemente citado como um elemento de diferença: mesmo que nem todos concordem a respeito da quantidade adequada de tempero a ser utilizada, há uma quase unanimidade na opinião de que São Paulo desconhece a medida “correta” de tempero que um preparo culinário saboroso deve conter. O

professor universitário Diego achou exagerada a quantidade de tempero praticada na cidade, e testemunhou que isso atrapalhou sua adaptação, quando veio do Rio Grande do Sul. A publicitária Gisele corrobora essa diferença, mas focando no espectro oposto: “entre Nordeste, Sul e Sudeste eu senti um impacto muito grande com a comida e o tempero da comida. [...] Eu como comida extremamente temperada, muito tempero, tipo eu amo tempero”. Também a professora universitária Elis disse que, na mudança de Pernambuco para São Paulo, “a primeira diferença que eu senti foi sal, né? [...] A comida não tem gosto de nada”. Para complementar, a cozinheira Isadora define o tempero local como “[...] um gosto mais *blend* [sem gosto] de paulista”.

Outra diferença comentada por quase todos os entrevistados é o costume dos restaurantes populares de servir um cardápio fixo para cada dia da semana.¹ “Essa comida semanal, que é bem de São Paulo, o prato do dia de cada dia; segunda, virado à paulista, terça... isso foi bem diferente pra mim”, conta o *videomaker* Bruno. Outra faceta da personalidade paulistana percebida por Juliana é a tendência a criar e reforçar regras, a todo custo: “Quando cheguei em São Paulo eu sofria *bullying*² porque colocava ketchup na pizza. Uma

1 Geralmente, o cardápio semanal em São Paulo é composto dessa maneira: na segunda-feira serve-se virado à paulista; na terça, dobradinha ou bife à rolê ou à milanesa; na quarta e no sábado, feijoada; na quinta, massa; e na sexta, peixe.

2 *Bullying* é o termo utilizado para descrever atos de violência física ou psicológica, intencionais e repetitivos, executados dentro de uma relação desigual de poder. Atualmente, o termo é popularmente utilizado nas mais diferentes intensidades de assédio moral ou agressão física.

vez uma menina tomou o açúcar da minha mão porque eu ia adoçar o café. Aí fui mudando. Acabei parando de tomar café com açúcar e pizza com ketchup”.

Dessa maneira, a partir do que ele come e de como come, começa a surgir um retrato desse sujeito que é de São Paulo. Para esses entrevistados, o paulistano é alguém apressado e que trabalha muito – e, talvez por isso, seja mais adepto a conveniências –, além de bastante metódico, conservador, pouco espontâneo e até mesmo um pouco grosseiro com quem é diferente.

Identidade e comida em São Paulo: os casos do coentro e do açaí

Nas entrevistas, uma discussão profícua para mostrar diferença, pertencimento e a desnaturalização de práticas sociais frente a alteridade é o consumo de dois itens alimentícios bastante específicos: o coentro, erva vista pelos sujeitos da pesquisa como o “grande vilão” para os paulistanos; e o açaí, fruto consumido em grande escala na cidade de uma maneira bem diferente daquela praticada nas regiões Norte e Nordeste do país, onde é produzido em maior abundância.

O uso do coentro como tempero é extremamente popular na metade norte do país e ignorado ou rejeitado na metade sul, e isso se reflete na parcela dos entrevistados que lamenta a falta de seu sabor e aroma na comida. A publicitária Gisele conta que, quando se mudou do Maranhão para o Paraná, “[...] o baque maior foi o do coentro. Não tinha coentro pra vender no mercado. Aqui [em São Paulo], por ter uma cultura mais nordestina, já tem, mas mesmo assim as pessoas não gostam de coentro.

[...] Isso pra mim é um baque muito grande”. Como narra Gisele, é possível observar que não apenas o consumo, mas mesmo a oferta do produto vai diminuindo conforme nos dirigimos para o sul do Brasil.

A *coach* Alice vê o consumo de coentro como parte de sua identidade, e faz uma leve crítica a rejeição à erva, principalmente quando o “outro” encontra-se no contexto alimentar que lhe é familiar:

Eu costumo brincar que capixaba [quem é natural do Espírito Santo] toma coentro na mamadeira, então pra gente coentro é tão normal quanto arroz e feijão no resto do Brasil inteiro. [...] Aqui [em São Paulo] a gente tem a cultura do ame ou odeie. E lá não existe essa discussão. Simplesmente aceita que dói menos [risos]. Você vem de fora, simplesmente aceita, não existe fazer frutos do mar sem coentro lá, né? Enquanto aqui se oferece a opção sem.

A assessora Juliana, conterrânea de Alice, traz ainda outra camada à essa crítica:

Acho que a coisa mais diferente [em São Paulo] é que odeiam coentro, né? É impressionante. Quer fazer sucesso no Face[book], é só falar bem de coentro. Na mesma hora vem todo mundo reclamar, dizer que coentro é nojento. É o post mais comentado. O povo parece que fica ofendido porque alguém gosta de coentro. Eu que tinha que me ofender porque tão falando mal de uma coisa que eu gosto muito, né? É tipo se tivesse xingando a minha mãe [risos].

A falta de aceitação ao consumo do coentro reforça a posição de todas essas pessoas como “outros” na cidade que é seu

novo lar. Não é difícil perceber porque alguém se sentiria deslocado quando elementos tão básicos da composição de sua identidade são rejeitados, inclusive de maneira veemente e pública. Essa compreensão da alteridade, nesse caso, tem como efeito a adoção da diferença como uma declaração de identidade e uma autoafirmação de pertencimento à cultura não hegemônica localmente. A rejeição ao hábito de “comer como paulista” citada pelas entrevistadas Alice, Carla e Juliana no item anterior pode ser um exemplo disso.

Entretanto, a maneira como comemos e nos relacionamos com a comida nem sempre cria problemas de adaptação. Se por um lado alguns não se sentem tão bem acolhidos em São Paulo em função de suas escolhas alimentares, por outro o conhecimento de um ingrediente ou receita de uma região diferente que, por algum motivo, faz sucesso na capital paulista, pode ser valorizado como elemento distintivo. Isso faz com que alguns entrevistados se vangloriem de possuir um saber regional ignorado ou desejado na cidade, e que rejeitem modos de consumo diferentes daqueles com os quais estão acostumados. Isso pode ser observado na relação com outro consumo polêmico: o do açaí.

A designer Katia critica o açaí servido em São Paulo, tão diferente da receita que ela conhecia: enquanto no Norte e no Nordeste do país o açaí é menos processado e servido com peixes e frutos do mar e farinha de mandioca, no resto do Brasil ele é adoçado e misturado com guaraná, e servido com banana, granola e outros acompanhamentos adocicados. “E quando põe [leite em pó] Ninho no açaí? Nossa, fiquei muito tempo sofrendo”, brinca Katia. Ela continua: “o pessoal toma açaí pra ir na

academia, o que é muito estranho, porque a gente come açaí pra ir dormir de barriga cheia”.

Essa versão doce do açaí também é reprovada pelo e o *videomaker* Bruno: “afe, é sorvete, né? [risos]”, reprova Bruno. Ele continua:

Isso é uma coisa que eu percebi em São Paulo: mania de misturar tudo. Não querem colocar ketchup na pizza, mas querem descontar tudo na comida dos outros [risos]. Então fica esse falso moralismo. [...] Tem que ser como é, como as coisas são, não dá pra ter experimentalismo demais, [tem que dizer] que você usa o açaí como base pra algo, não dizer que o açaí é desse jeito. [...] O açaí tem em vários lugares, tem no Maranhão, no Nordeste, tem em vários lugares que fazem açaí e que se come da forma tradicional, com peixe, com camarão, essas coisas. Mas foi meio chocante assim. E fora que tem essa coisa de apropriação cultural em São Paulo que a pessoa acabava mudando o açaí. Mas depois eu pensei “comam”. Quer? Come. Não vou fazer textão.³ [...] Não é o lugar pra comer açaí. Quer comer açaí, come em Belém, vai num lugar que serve direito. Mas é um capitalismo, esse açaí daqui já é um reflexo capitalista [risos]. É coisa de burguês. Então vai, pode comer, pode juntar banana, não tem problema.

Bruno vê o consumo do açaí como uma grande contradição na personalidade supostamente metódica do paulistano. Ele entende que, para quem é de São Paulo, há regras a seguir, como as que ditam o que os restaurantes vão servir a cada dia

3 “Fazer textão” é usado aqui como eufemismo para problematizar algum assunto sem necessidade, como as pessoas fazem no *Facebook*, escrevendo textos longos que não são necessariamente o foco da rede social.

da semana e o que deve acompanhar pizza ou café. No entanto, os pratos dos “outros” não parecem merecer o mesmo respeito, e as tais regras são afrouxadas ou acabam desaparecendo. Desse modo, com o tempo, a raiva ou o despeito pode acabar dando lugar à resignação, como no caso de Bruno: que cada um coma o que preferir. Já Katia demonstra certa tolerância por essa diferença de consumo: “demorei, mas entendi que pode ser que a pessoa até gostasse do gosto do açaí, mas que ela não tenha acesso, não conheça o [açaí] bom e o jeito de comer”.

Os dois entrevistados expressam sentir falta de consumir açaí, mas se recusam a comer a versão disponível, que não é preparada, servida e consumida “do jeito certo”. Esse marcador de sua identidade do Norte e do Nordeste é tão importante que parecem acreditar que não vale a pena maculá-lo com uma alternativa inferior, consumida em circunstâncias diferentes.

Segundo Collaço (2009), a comida foi também um marcador de identidade e pertencimento entre os italianos que chegaram as centenas de milhares ao Brasil entre o fim do século XIX e os anos 1950. Como boa parte desses imigrantes, principalmente os pioneiros, aderiram aos restaurantes familiares como um complemento de renda, as técnicas e ingredientes utilizadas no preparo de pratos triviais, como as massas, bem como o regionalismo das receitas, ajudavam a demarcar um grupo visto pelos brasileiros como homogêneo. Essa realidade é análoga ao migrantes internos contemporâneos, entre os quais se nota a intenção de se diferenciar uns dos outros e dos sujeitos locais a partir de suas escolhas alimentares, como nos casos relatados envolvendo o coentro e o açaí.

Considerações finais

As relações de pertencimento e diferença que surgem nas entrevistas realizadas mostram como o encontro com a alteridade provoca um “olhar para dentro”, de construção e reconhecimento da própria identidade a partir do outro. Em um ambiente intercultural como a cidade de São Paulo, pessoas vindas de todas as regiões brasileiras (incluindo outros estados do Sudeste) lidam com essas questões também a partir do que escolhem continuar consumindo, passar a consumir ou rejeitar.

Os entrevistados trazem, de outros estados do Brasil, maneiras específicas de comer e de se relacionar com a comida, que são diversas entre si e também em contraste com o comportamento do paulistano médio. Isso faz com que mantenham ou adotem (ou ainda que rejeitem) determinadas comidas e maneiras de consumi-las como forma de comunicar identidade, pertencimento e diferença, o que pode ser observado mesmo quando focamos no consumo de apenas dois itens: o coentro e o açaí. Assim, a alimentação se confirma como uma prática cultural e identitária, e vislumbramos como o consumo alimentar pode funcionar como um processo comunicativo.

A partir dessa experiência específica de mobilidade – a mudança de outro estado do Brasil para a cidade de São Paulo – e da convivência diária com culturas diferentes da sua, os sujeitos da pesquisa se reconhecem em suas práticas alimentares, e classificam a si mesmos e a alteridade por meio da alimentação e do conhecimento sobre a maneira de comer. Esse complexo processo se constitui em uma prática comunicativa igualmente intrincada, em que cada escolha carrega sua própria mensagem: a adoção ou rejeição de diferentes in-

gredientes carrega uma narrativa específica, mas isso também acontece com a escolha do alimento considerado comestível, seu grau de processamento, a mistura entre diferentes ingredientes, o jeito de prepará-los e de consumi-los, incluindo o local, a hora e mesmo a duração da refeição.

Comer não é prática simples nem objetiva, e carrega narrativas de identidade principalmente no contato com a alteridade. Em um grande centro urbano como São Paulo, essas práticas configuram-se como um interessante objeto de pesquisa, cujo entendimento não se esgota aqui.

Referências

ALICE [pseud.]. Entrevistadora: Joana A. Pellerano. São Paulo: 3 mar. 2017. Gravação digital, 49min.

BARBOSA, Livia. Feijão com arroz e arroz com feijão: o Brasil no prato dos brasileiros. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, ano 13, n.28, p. 87-116, jul.-dez. 2007. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/ha/v13n28/a05v1328.pdf>>. Acesso em: 28 abr. 2009.

BIERNACKI, Patrick; WALDORF, Dan. Snowball sampling: Problems and techniques of chain referral sampling. **Sociological Methods & Research**, v.10, n. 2, p. 141-163, nov. 1981. Disponível em: <<http://journals.sagepub.com/doi/pdf/10.1177/004912418101000205>>. Acesso em 2 mai. 2018.

BRUNO [pseud.]. Entrevistadora: Joana A. Pellerano. São Paulo: 6 mar. 2017. Gravação digital, 29min.

CARLA [pseud.]. Entrevistadora: Joana A. Pellerano. São Paulo: 7 mar. 2017. Gravação digital, 33m.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. **Saberes e memória**: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo. 2009. Tese (Doutorado em

Antropologia Social) – Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social da Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo, São Paulo, 2009.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentación y cultura**: Perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005.

DAMATTA, Roberto. **Relativizando**: uma introdução à antropologia social. Rio de Janeiro: Rocco, 1987.

DOUGLAS, Mary. **Implicit meanings**: essays in anthropology. Londres: Routledge; Boston: Kegan Paul, 1975.

ELIS [pseud.]. Entrevistadora: Joana A. Pellerano. São Paulo: 8 mar. 2017. Gravação digital, 24min.

FABIANA E GISELE [pseud.]. Grupo de discussão realizado por Joana A. Pellerano. São Paulo: 29 mar. 2017. Gravação digital, 1h27min.

GAWC - Globalization and world cities research network. **The world according to GaWC 2016**. Disponível em: <<http://www.lboro.ac.uk/gawc/world2016t.html>>. Acesso em 24 abr. 2017.

GRACIA, Mabel. **Paradojas de la alimentación contemporánea**. Barcelona: Icaria, 1996.

GREENE, Carlita P.; CRAMER, Janet M. Beyond mere sustenance: food as communication / communication as food. In: CRAMER, Janet M.; GREENE, Carlita P.; WALTERS, Lynn M. (Ed). **Food as communication / communication as food**. Nova York: Peter Lang Publishing Inc., 2011. p. ix-xviii.

HALL, Stuart. **Da diáspora**: identidades e mediações culturais. Organização Liv Sovik. Belo Horizonte: Ed. da UFMG, 2003.

HALL, Stuart. Introduction: Who needs ‘identity’?. In: HALL, Stuart; DU GAY, Paul (Ed.). **Questions of cultural identity**. Londres; Thousand Oaks; Nova Deli: Sage Publications, 1996. p. 1-17.

HELENA [pseud.]. Entrevistadora: Joana A. Pellerano. São Paulo: 24 abr. 2017. Gravação digital, 32min.

ISADORA [pseud.]. Entrevistadora: Joana A. Pellerano. São Paulo: 26 abr. 2017. Gravação digital, 1h02min.

JULIANA [pseud.]. Entrevistadora: Joana A. Pellerano. São Paulo: 12 mar. 2017. Gravação digital, 0h15min.

KATIA [pseud.]. Entrevistadora: Joana A. Pellerano. São Paulo: 23 abr. 2017. Gravação digital, 0h15min.

LAPLANTINE, François. **Aprender Antropologia**. São Paulo: Brasiliense, 1991.

LOUGHLIN, Sean. House cafeterias change names for ‘french’ fries and ‘french’ toast. **CNN.com**, 12 mar. 2003. Disponível em: <<http://www.cnn.com/2003/ALLPOLITICS/03/11/sprj.irq.fries/>>. Acesso em 9 set. 2017.

PELLERANO, Joana A. Comida e interculturalidade: Transmissão, interiorização e adaptação de regras culturais alimentares em duas experiências de migração. In: CONGRESSO INTERNACIONAL COMUNICAÇÃO E CONSUMO, 1., 2016, São Paulo. **Anais...** São Paulo: Escola Superior de Propaganda e Marketing, 2016. Disponível em <http://anais-comunicon2016.espm.br/GTs/GTPOS/GT11/GT11-JOANA_PELLERANO.pdf>. Acesso em: 13 mai. 2017.

PNAD – **Pesquisa nacional por amostra de domicílios**: síntese de indicadores 2014. IBGE, Coordenação de Trabalho e Rendimento. Rio de Janeiro: IBGE, 2015. Disponível em: <<http://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv94935.pdf>>. Acesso em 27 abr. 2017.

POULAIN, Jean-Pierre. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

SASSEN, Saskia. **The global city**. New York; London; Tokyo; Princeton: Princeton University Press, 1991.

SILVA, Tomaz Tadeu da. A produção social da identidade e da diferença. In: SILVA, Tomaz Tadeu da (Org.). **Identidade e diferença**: a perspectiva dos estudos culturais. Petrópolis: Vozes, 2000. p. 73-102.

UM [Mc] CAFÉ? NOTAS ETNOGRÁFICAS SOBRE UM EXTINTO CAFÉ EM PORTUGAL¹

Antônio Augusto Oliveira Gonçalves

Universidade Federal de Goiás (UFG)

A chegada

Eram 18 horas. O manto de luz lábil de primavera dava lugar a almofadas negras que cobriram de penumbra as ruas íngremes confluentes à principal artéria urbana do Porto, a Avenida dos Aliados. A cinzenta nebulosidade não é uma exceção climática nessa cidade atlântica, mas algo corriqueiro na aura sisuda e austera do Porto, como bem frisa a docente de estudos literários Maria de Lourdes Belchior Pontes (1999)

1 Este texto é uma versão revista de um artigo inicialmente publicado na Revista de Educação Popular/UFU, Uberlândia (MG). Sou grato às professoras Mônica Abdala e Eliane Ferreira pelas sugestões críticas e à professora Janine Collaço por apontar algumas leituras que me permitiram rever certas interpretações contidas no manuscrito original. Para maiores informações, ver: GONÇALVES, Antônio Augusto Oliveira. A “Imperial” mcdonaldização: cruzamentos globais num antigo café portuense. **Revista de Educação Popular**, v. 13, n. 1, p. 95-109, 2014.

ao rememorar o casamento meio escondido pela névoa de D. João I com D. Filipa na Sé. Numa rua transversal, em frente à esplanada de um café, uma dupla de músicos interpretava uma canção brasileira, contudo o ritmo melódico parecia ter uma gênese no fado português. De frente, uma senhora vetusta dançava de maneira desengonçada e pouco primorosa nos movimentos, resvalando numa espécie de ataxia festiva. Ao redor, turistas e transeuntes assistiam à cena numa mescla de curiosidade ingênua com algum tom de sátira e ironia. Aquilo prendeu minha atenção por alguns instantes, escutei comentários jocosos em português, destacando-se a pronúncia portuense em que o ‘v’ dá lugar ao ‘b’. Glosas como “olha a *belha* a dançar!” ou ainda “*bê, bê, toda fresca!*”. Essa fonética talvez se deva à proximidade geográfica com a Galícia, em Espanha, um sotaque veementemente vincado. Soma-se ao ar frio e denso uma tênue precipitação que, aos poucos, roubava os sorrisos e gargalhadas e, à medida que as gotas se tornavam espessas, as pessoas escorriam pela Avenida em busca de abrigo. A senhora que dançava não se demoveu. Já tinha encontrado o seu refúgio – a música.

Num ato de aquiescência, deixei-me conduzir pelo instinto fugaz das pessoas que, tal como eu, fugiam da mistura de nevoeiro e orvalho daquele anoitecer de sábado. Foi quando reparei que aquele magote levava-me para onde me dirigia antes de parar e contemplar a senhora inebriada pelo som latino. O abrigadouro escolhido pela maioria das pessoas foi o salão de um antigo café portuense e atual unidade da cadeia de *fast-food* McDonald’s, mais conhecida pelo nome do estabelecimento que a antecedeu, o Café Imperial. Para mim, mais do que um abrigo

imediate nesse dia de chuva, era o alvo donde iria realizar a minha observação etnográfica. Antes de pisar no umbral num passo apressado, vislumbrei, por debaixo das mãos que cobriam o meu rosto da chuva, aquela enorme e majestosa águia de asas abertas que já tinha visto reluzente em dias de sol. Nesse momento, no entanto, afigurou-se menos brilhante. Entrei. As observações que recolhi ao longo de alguns dias não podem ser interpretadas à margem do contexto sócio geográfico.

Pensemos num dispositivo fotográfico. Sua constituição permite ao fotógrafo desde a focalização de detalhes até ao registro de fotogramas dantescos – entre uma escala e outra existe uma série de gradações medianas. Assim, o fotógrafo desliza da teleobjetiva à grande-ocular, possibilitando ir desde dimensões macro a microscópicas. O enfoque teleobjetivo das percepções permite assegurar na imagem da memória algumas regularidades hipotéticas. Corresponde àqueles fotogramas de satélites de uma cidade, neles constatamos certas unidades homogêneas, bairros residenciais em determinadas zonas, um aglomerado verde pressupondo que seja um parque urbano, além das conurbações de prédios na região central. Entretanto, se adentrarmos nas zonas residenciais averiguamos que existe uma grande heterogeneidade de prédios, praças com árvores e todos aqueles elementos que, vistos na teleobjetiva anterior, agora se apresentam profundamente híbridos, circunscritos num contexto. A contextualização converter-se-á numa ferramenta seminal para a ilustração das percepções gerais da observação etnográfica, porém tais recursos são abstrações razoáveis, falta elucidá-las ao nível empírico.

Apesar do escopo de análise não ser propriamente o espaço urbano, não podemos isolar e tornar inócuo o restaurante McDonald's das influências externas. Assim, é premente ter em conta a rede de transportes que o serve, os cafés envolventes, as empresas hoteleiras, os bancos, os monumentos turísticos e o restante de serviços oferecidos nas áreas circundantes. A antropóloga brasileira Carmem Rial (1997), no seu estudo das cadeias de *fast-food* em Paris, averigua que esses restaurantes não são instalados aleatoriamente, existe uma intencionalidade e estratégias sutis de *marketing* que podem passar despercebidas aos mais incautos. Claramente, de um ponto de vista econômico, será mais viável implantar um negócio na confluência de condições propícias à sua prosperidade, uma observação feita *in loco* pela autora, que estabelece interseção entre a localização dos *fast-foods* e os fluxos turísticos. A inserção estratégica no tecido urbano consiste no posicionamento em linha com os principais monumentos, apontando para a população de visitantes que transitam pela cidade. No caso do McDonald's Imperial, a mesma lógica é aplicada, afinal esta unidade situa-se na Avenida dos Aliados, que por si só já se configura numa atração turística com o edifício da Câmara Municipal num extremo e o Hotel Intercontinental em outro. Ademais, o restaurante está próximo da *ex libris* da cidade do Porto, vulgo Torre dos Clérigos, e ainda da Ribeira, da Reitoria da Universidade do Porto e do centro histórico da Sé.

Além disso, este restaurante é servido por três estações de metrô do Porto, que fazem a ligação desde o Aeroporto Francisco Sá Carneiro à baixa portuense, a saber: estação da Trindade, Aliados e São Bento. Nota-se que as três estações

anteriores estão fisicamente separadas por poucos metros de distância. O que, à vista desarmada, poderia ser um esbanjamento de recursos financeiros, se revela uma tática necessária na medida em que favorece a mobilidade dos utentes numa zona central como é a dos Aliados.

Existem também as linhas ferroviárias da estação de comboios de São Bento, que se apresenta como uma estação de início e fim de viagem, pois, na malha ferroviária, São Bento é necessariamente o ponto de chegada e de partidas à baixa do Porto. Esta última está ligada à estação de Campanhã, que é o centro de confluência de comboios provenientes de todo o país e da Espanha, na zona norte. Acrescido às linhas de metrô e comboio, coexiste ainda uma densa oferta de ônibus com paragens por toda a Avenida dos Aliados e nas regiões limítrofes. No centro histórico, área vizinha aos Aliados, a oferta de transporte perpassa também pelos carros elétricos remodelados e recuperados e o funicular dos Guindais, cuja linha foi reaberta em 2004 após um desastre grave ocorrido em 1893 que ditou o seu encerramento dois anos depois da primeira inauguração. Por fim, o sistema de transportes na baixa do Porto é complementado pelos autocarros e comboios turísticos, sem função explícita de mobilidade para os autóctones.

O Café Imperial

Conforme Mendes (2012), o espaço que hoje alberga o McDonald's Imperial foi antes um suntuoso café na Avenida dos Aliados. Fundado em 1936, o Café Imperial foi construído no sítio do extinto Café Central. Na fachada do prédio, encontra-se uma imponente águia de bronze, de Henrique Moreira. O projeto

dos arquitetos Ernesto Korrodi e Ernesto Camilo é constituído por dois pisos: um que dá acesso à Avenida dos Aliados – salão principal de entrada – e outro que está localizado num piso subterrâneo que fora, outrora, um salão de bilhar. No salão da entrada, ao fundo, vitrais de *art déco* de autoria de Ricardo Leone. Os vitrais fazem alusão a dois processos relativos ao café: à esquerda, um refinado casal a proceder à conduta ritualizada do consumo de café e, ao lado direito, representações do ciclo cafeeiro no Brasil – seu cultivo, transporte por navio até a descarga e, finalmente, o café servido a mesa. As paredes são ornadas com frisos de baixo relevo de Henrique Moreira, representando motivos de dança. Abaixo dos painéis de estuque, extensos espelhos de cristal que, ao centro, ostentam candeeiros com adornos transparentes. Na arquitetura do teto, saltam aos olhos quatro faustosos lustres, conferindo uma aura de distinção e requinte ao espaço. Em decorrência da remodelação e reconversão do Café Imperial ocorrida na primeira metade da década de 1990, parte dos elementos decorativos foram eliminados, outros adquiriram novos componentes e alguns foram completamente adaptados às tendências estéticas e *design* característicos da cadeia de restaurantes McDonald's.

Nesse sentido, coloca-se em relevo um processo de hibridizações (CANCLINI, 1990) dentro do espaço. Os exemplos cabais dessa bricolagem são: a inserção do *lettering* característico da cadeia de *fast-food* junto à *Águia Imperial* de bronze, fornecendo o nome da franquia, McDonald's Imperial. Além disso, na inauguração do café, seguindo certos preceitos da Exposição

Colonial Portuguesa de 1934,² a águia de bronze tutelava uma porta giratória, que foi retirada durante a remodelação. Em tempos de contestação contra a ditadura salazarista em Portugal, os manifestantes adentravam pelo salão do Café Imperial e eram protegidos pela porta giratória que barrava a entrada da polícia. A fachada do café foi guarnecida com dois luminosos em ‘M’ em cada lado da antiga porta giratória. Os frisos em baixo-relevo de Moreira que outrora eram revestidos em tons prateados encontram-se atualmente recobertos de dourado, talvez por uma menção simbólica aos “*Golden Arches*” do ‘M’ daquela cadeia de *fast-food* internacional. Os vitrais de Leone que antes ocupavam quase toda ambiência da parede dos fundos, hoje são sobrepostos na parte inferior pelo balcão e os painéis da ementa do restaurante (COSTA, 2004; MENDES, 2012). As mesas baixas com três ou quatro cadeiras foram, em parte, substituídas por poltronas assimétricas, sofás retangulares e mobiliário alto e alongado, porém ainda resistem algumas das antigas mesas nos dois pavimentos, medrando certa inclinação de cruzamentos tradicionais e vanguardistas ao espaço. A sala de bilhar no piso inferior foi totalmente adaptada ao modelo do McDonald’s, caracterizada com linhas harmoniosas e materiais de madeira e couro.

Mendes (2012) identifica o antigo Café Imperial segundo três critérios de capitulação e valorização do apanágio de um

2 Tal exposição objetivava apresentar na metrópole as principais realizações do Império português em seus domínios coloniais. A curadoria militar da feira recompunha aldeias indígenas, edifícios ultramarinos, além de expor animais exóticos e de servir alguns pratos das extintas colônias de Portugal (HML, 2017).

café histórico: o *valor de memória*, o Imperial colmata esse critério por ser um dos dois únicos espécimes na Avenida dos Aliados, na década de 30 do século XX até meados da centúria, que estimulou a vida cultural e a animação no seio urbano da cidade; o *valor artístico*, trata-se de uma faculdade inexorável ao café, devido ao requinte da combinação entre os vitrais de Leone com os painéis de baixo-relevo e a ostensiva ‘Águia Imperial’ de Moreira; e nos meandros dessa ilação, Mendes aponta o critério de *valor para a história* tendo em conta que o café foi frequentado por personalidades insignes da sociedade portuense do século XX do círculo das artes, música e letras – dentre eles o professor de português, literatura e linguística Óscar Lopes, a violoncelista Irene Freitas, o folclorista Armando Leça e outros expoentes como, por exemplo, João Gaspar Simões.

Os critérios classificatórios de Mendes remetem ao modelo tricotômico de cultura.³ Apesar de o Café Imperial surgir numa época em que os ditames da cultura de massas começavam a tomar corpo em pleno cenário do capitalismo fordista dos anos trinta, parece haver alguma filiação mais ou menos explícita com a cultura erudita, ou melhor, a alta cultura. De acordo com a exegese crítica do sociólogo português João Teixeira Lopes sobre a teoria geral do campo artístico de Bourdieu (2008), as regras gerais de funcionamento da cultura erudita

3 Este modelo se respalda em certos usos a-históricos das concepções de cultura, mormente, civilizado/bárbaro, alta cultura e baixa cultura. A tricotomia é alcançada com o avanço da revolução industrial na fase fordista, na qual a cultura de massas transmuta-se num mito do denominador comum de gostos e perspectivas (LOPES, 2008).

pressupõem certos elementos diferenciadores propalados na característica única e singular na “aura” da obra, públicos muito restritos e a agência de consagração hegemônica efetivada pelos pares e as academias. As próprias academias são, por excelência, a “Torre de Marfim” que, além de conservar os valores oriundos do campo, define os seus limites, levando a maior resistência às exigências mundanas, às heresias dos lucros materiais, resguardando então o grau de autonomia da produção artística (BOURDIEU, 1997; LOPES, 2008). Assim, os pares dispõem de conhecimento de causa, com armas, métodos, técnicas e instrumentos científicos, uma barreira que protege a cidade artística – ou científica – das ações deslocadas e impróprias de fundamentos de consecução e avaliação externos.

Nas circunstâncias do Café Imperial, o *valor artístico* corresponde as três principais obras: a águia de bronze, os painéis de estuque e os vitrais. Logo, a arte rege-se por regras próprias, não acontece na lógica sem lógica do milagre social. Há um sistema que organiza as crenças, valores das artes, as posições dentro do campo e a forma como as pessoas se relacionam com as artes. Isto é, as posições existem apenas umas em relação às outras. A descrição de Mário Cláudio sobre a obra de Leone consegue deslindar melhor os princípios autônomos e relacionais no campo artístico (2000, p. 18):

E, maravilhoso como nada que se lhe comparasse, assombrou-me o gigantesco painel de vidro martelado do *Imperial*, figurando um par ilustre, de tão esguio, agudo de ombros e de gestos, a paulatinamente saborear o seu café, inserido num quadro de delicioso tropicalismo, enquanto rebentavam os desgraçados dos

índigenas, no carroto de sacos e sacos do precioso pó de bebida [...]].

A expressão “como nada se lhe comparasse” traduz a natureza irrepetível e ímpar dos vitrais, o eflúvio que fornece um sentido único para um ator único, a perspectiva da “arte pela arte, da arte como finalidade sem fim” (LOPES, 2008, p. 24). O capital específico recai em certa autoridade carismática de Leone, o criador do “gigantesco painel de vidro martelado” que, por meio de um artifício mágico, consegue impor as suas idiossincrasias e apreciações como universais e legítimas. A posição da águia de Moreira, por sua vez, segue os gostos e costumes socialmente reconhecidos pela Exposição Colonial Portuguesa. Tal evento, ocorrido dois anos antes da inauguração do Imperial, se apresenta como uma agência de consagração em que os pares são, concomitantemente, o corpo de jurados e a parte interessada (BOURDIEU, 1994), isto é, um campo artístico que diferencia os dominantes dos dominados, cuja dominação dos dominantes provém do monopólio da doxa. Coaduna-se ainda, no esquema de Lopes, a noção de públicos muito restritos, que se imbrica ao *valor para a história* de Mendes (2012), dos frequentadores assíduos do café, figuras distintas do Porto na época, tais como João Gaspar Simões e Óscar Lopes.

Por outro lado, o processo de standardização e descharacterização formal encetado pelo McDonald’s de 1990 até novembro de 1995 promoveu a emergência de um padrão arquitetônico e espacial de massificação do erudito. Esse oxímoro pode ser atestado na remodelação do cenário físico em geral, na retirada de parte das mesas e do bar com teto de cristal popularmente conhecido como sacristia. Quiçá os sinais

mais significativos sejam o revestimento dourado dos painéis em baixo-relevo e o arranjo do balcão e do painel iluminado da ementa sobrepondo os vitrais, conforme se visualiza nas imagens abaixo.

Imagem 1 – Entrada do McDonald's Imperial



Fonte: O autor (2013).

Imagem 2 – Interior do McDonald's Imperial (destaque aos vitrais de *art déco*).



Fonte: O autor (2013).

Descortina-se, portanto, uma composição que complexifica e gera algumas incongruências no modelo hierárquico de níveis de cultura.⁴ Na fase atual do capitalismo, o que Lash e Urry (1987) intitulam por capitalismo desorganizado, as recomposições crescentes do modo de produção geram efeitos nas relações entre a economia e a cultura. A expansão do capital implica a dilatação da economia para setores ainda hesitan-

4 Para Lopes (2008), a comodidade analítica em que repousam os três níveis de culturas corresponde à configuração social resultante da dupla revolução, francesa e industrial, favorecendo assim o advento de sociedades tripartidas, divididas entre a cultura erudita, a cultura de massas e a cultura popular.

tes à mercantilização. As práticas culturais, por sua vez, não se fundamentam num vácuo de desinteresse como se fossem estranhas a essa lógica, pelo contrário, sofrem o impacto econômico ao mesmo tempo em que a economia se ‘culturaliza’. Mesmo que infinitesimal, o mercado processa a diferença e a singularidade cultural no âmago das mercadorias, ‘desmassificando-as’ relativamente. Exemplar a respeito disso é a introdução de refeições tipicamente portuguesas no cardápio do McDonald’s em Portugal, a saber: a McBifana⁵ dentre os sanduíches, nos acompanhamentos duas opções diárias de sopa, além dos pastéis de nata no McCafé.

Nessa perspectiva, golpeando a tricotomia cristalizada e inerte entre a cultura erudita, a cultura de massas e a cultura popular, Lopes (2008) enseja uma nova formulação teórica menos determinista e mais polifônica. Isso não quer dizer que o autor português faça do sincretismo uma doutrina, mas antes procura por sínteses hodiernas, rascunhos explicativos sempre provisórios, incertos e não-acutilantes. Com isso, o sociólogo lusitano propõe uma complexa análise combinatória da produção de cultura que é fecunda na interpretação do *status quo* do Imperial. Haja vista que as impurezas e o recrudescimento das contaminações culturais são inclinações acentuadas num cenário que enleia a ortodoxia do erudito com o cariz homogeneizador da cultura de massas e congrega ainda a inven-

5 A McBifana é uma ressignificação *a la* McDonald’s de um tradicional sanduíche português feito de bife suíno, ou como dizem os portugueses “fêveras de porco”, preparado com vinho, alho e servido com o pão aquecido. Na versão do McDonald’s ainda constam duas opções, com ou sem molho de mostarda.

ção-resgate da tradição contida na ementa do McDonald's, engendrando assim a herança popular no panorama de massificação da alta cultura do Imperial. A reviravolta de costumes incutida pelo *fast-food* corrobora, por vezes, numa sensação de vertigem, de deambulações na decodificação da trama do "sistema" (RIAL, 1997). O próprio sistema faz solicitações que se chocam com os valores de uma educação civilizada. Coloca-se em xeque as regras da boa conduta à mesa ao comer com a mão? Tal ato é sinônimo de incivilidade? Altera por si só o desenho do limiar de reatividade aversiva no processo civilizacional de Elias (1994)?

No rastro de condensações provisórias

Concordo com Tim Ingold (2011) quando ele nos diz que o trabalho etnográfico não almeja testar um certo arranjo de preocupações colocadas pela agenda teórica do antropólogo e tampouco o campo se converte numa fase de coleta de dados. Na verdade, se "Antropologia não é etnografia" (2011), é porque, dentre outras razões, as divisões categóricas que se tracejam entre um domínio teórico e aquele voltado para as vicissitudes empíricas criam um caminho único e enganoso da teoria para os dados, quando na verdade estes domínios nada têm de estanque e constroem entre si uma integração descritiva. Se nas observações, o etnógrafo deixa-se afetar pela presença dos outros e ao longo do tempo o trabalho de campo molda aos seus pensamentos, como poderia ele se pautar nesta progressão direta da antropologia à etnografia? Seria o olhar etnográfico teoricamente domesticado ou estaria ele suscetível a ser reconstruído pela empiria? Estas e outras

tantas dualidades do Ocidente – indivíduo e sociedade, sujeito e objeto, um e múltiplo – logo perdem seu vigor na medida em que entrevemos a totalidade ontológica *implicada* pelo campo:

Nos termos do físico David Bohm, a ordem de tal mundo [um mundo de entidades e eventos individuais], imagino, estaria explicitada. A ordem do mundo social, contrastivamente, é implicada. Isso para dizer que, qualquer fenômeno em particular no qual devemos escolher focar nossa atenção envolve em sua constituição a totalidade das relações em que, em seu desdobramento, é o resultado momentâneo. (INGOLD, 2011, p. 41)

No Imperial, podia averiguar a eficácia dessa formulação de Ingold de distintas maneiras. A seleção prévia do cardápio demonstrara que nem tudo tendia para a homogeneidade e a compressão das diferenças, de tal modo que a McBifana, os pastéis de nata e as opções de sopa já sinalizavam algumas mediações locais (CANCLINI, 1990) postas desde antes pelo cenário. Ao mesmo tempo, a ocupação do ambiente era revista a cada átimo e nem mesmo esta transição efêmera de personagens faziam deles pessoas desconhecidas umas às outras. Isto porque no simples ato de selecionar certos itens do menu e se pôr a comê-los sozinho em uma mesa, havia todo um jogo de visibilidades no salão de entrada e na antiga sala de bilhar. Logo, o prospecto de fabulações individuais e solipsismo imperante passível de ser endereçado aos turistas, por exemplo, perdia a vez para a conformação de “condensações provisórias e específicas” (STRATHERN, 2014), quer dizer, de tempos em tempos, o público ocupante se renovava, expressando certa trama de relações sociais, mas esta condensação particular de agentes

criava algumas dinâmicas e usos que lhe eram próprios. A seleção e o ordenamento êmico de opções do cardápio ao lado da maneira como os clientes se punham à mesa asseveram como a cada instante o McDonald's era glocalizado.

Por outras palavras, se, de um lado, as mediações desenhadas pelo McDonald's em Portugal o tornavam, em certa medida, diferente das demais unidades localizadas na Europa, por outro, dentro desse contínuo nacional se procediam novas circunscrições etnográficas, a estrutura arquitetônica e os usos temporais do restaurante faziam do McDonald's Imperial algo distinto mesmo no contexto portuense. Enquanto etnógrafo, eu via tais características serem intensificadas ainda mais pelo resultado momentâneo das condensações provisórias feitas e refeitas pelos clientes de origem e hábitos variados. Esta imbricação efêmera das pessoas entre si se articulava inclusive com os espaços do Imperial.

O jogo de espelhos

Já na entrada, o posicionamento de espelhos de cristais nas duas paredes laterais do salão principal do extinto café tornava os sujeitos mais preocupados com a sua imagem pessoal perante os outros. O auto reflexo dos espelhos entre si não gerava apenas um efeito puramente físico e afetava o deambular de pessoas pelo cenário. Qualquer cliente que entrava no McDonald's passava por eles. Os espelhos fomentavam o comportamento regulado no piso superior por possibilitar que um indivíduo se veja através de seus reflexos, consiga ainda ver as pessoas ao seu entorno, os olhares, gestos, movimentos delas, interpretando-os. Para Goffman (1993), o espaço interfe-

re na vida social enquanto condicionante físico das interações. Ainda no caso do McDonald's, arrisco-me a ir um pouco mais além. No acesso aos telefones móveis e *notebooks*, mesmo que a franquia disponibilizasse gratuitamente o sinal de *Wi-Fi* dentro de suas dependências, os espelhos exerciam uma espécie de ação de constrangimento social e autorregulação nos sujeitos, na medida em que o conteúdo que eles acessavam pode ser refletido nos espelhos e ser visto pelos que ali estão, acicatando assim a emergência de comportamentos menos descontraídos tanto na presença física quanto no conteúdo dos *sites* visitados. Acrescido a isso, a conduta codificada dos agentes tinha origem na modelação estética da entrada: com vitrines e porta de vidro não opacas, facilitando que os transeuntes na Avenida dos Aliados vejam quem está dentro, reciprocamente, os clientes do McDonald's veem toda a movimentação exterior. Ao fazer a releitura de minhas anotações de campo, encontrei o seguinte comentário "Tá a chover!". O que parece uma construção frásica exclamativa, carrega em si argumentos mais do que suficientes para sustentar a alegação da influência exterior-interior, vice-versa, pois o ato de ver (mais do que escutar)⁶ a chuva no âmbito exógeno tem reverberações no comportamento porta adentro.

Logo, ainda pelo escopo analítico de Goffman (1993), partindo dos preceitos que o espaço não é homogêneo e sim regionalizado, pude perceber o que existia de internamente regionalizado naquele cenário através da distinção assinalada.

6 Devido à música de fundo, focava-se mais no que era observável do que audível.

O excerto abaixo sintetiza os conceitos de região de fachada e região de bastidores:

Existirá assim uma região de bastidores contendo utensílios que dão forma ao corpo, e uma região de fachada dispendo de certos apoios fixos. Existirá uma equipa de pessoas cuja actividade encenada, articulando-se nos suportes disponíveis, constituirá a cena a partir do qual emergirá o eu da personagem desempenhada, e uma outra equipa, audiência, cuja actividade de interpretação se revela necessária a essa emergência. O eu é um produto de todas estas combinações, e todas as suas partes exibirão as marcas dessa origem. (GOFFMAN, 1993, p. 295)

A percepção que os pisos superior e inferior, respectivamente, poderiam ser interpretados enquanto “fachada” e “bastidores” pareceu-me uma saída teórica razoável, uma vez que os tipos sociais observados no salão principal exprimiam alguma prospectiva de encenação. Por exemplo, jovens visualizavam seus reflexos nos espelhos, idosos eram contidos nos movimentos, famílias inteiras nas mesas mantendo pouco ou quase nenhum diálogo. No pavimento inferior, por seu turno, os códigos de controle e gesticulação contida perdiam a sua vez, o comportamento informal tornava-se uma constante no quadro. Casais sentados, em demasiada proximidade entre si, trocando carícias, as famílias antes monótonas agora desengonçadas, uma filha dá um sopapo na cabeça da mãe. No decurso dos dias de observação fui angariando novas pistas de forte propensão à teatralidade inscrita em Goffman. Assim, entre um piso e outro, foi-se delineando uma fina distinção social: no salão de entrada predominam idosos, turistas, imigrantes, pedintes, famílias, pessoas sozinhas, indivíduos com malas e

turistas que apenas fotografaram o salão, e, em menor proporção, grupos de jovens, casais e adolescentes; enquanto no piso inferior transparece um microcosmo: convívio de jovens, casais, grupos de amigos, adolescentes, famílias e leitores sozinhos, e, em minoria, idosos (em grupo ou sozinhos), turistas e pedintes. Foi quando me deparei com a seguinte situação numa manhã frenética de segunda-feira, no pavimento inferior:

A minha primeira imagem no campo foi de uma fila de jovens sentados num conjunto de sofás e cadeiras, entremeados de mesas para duas pessoas, mesmo com relativa distância entre as mesas, eles esforçavam-se para se comunicar por meio da gesticulação. Num átimo, um grupo de vinte ou mais crianças ocupa a praça (centro) do pavimento, provenientes da freguesia de São Julião do Tojal (notava-se pela camiseta dos três instrutores que os acompanhavam). A quantidade de indivíduos num mesmo recinto logo produziu efeitos na chegada dos novos, pessoas desciam as escadarias procurando por um lugar disponível. Havia entretanto lugares vagos maioritariamente em mesas com três cadeiras que cercavam o entorno e mesmo que apenas uma ou duas pessoas as ocupassem, restando assim um ou dois lugares disponíveis, os clientes não se sentavam e subiam ao piso da entrada buscando mesas desocupadas. Em instantes, formou-se um aglomerado de pessoas em pé nos corredores entre a praça e as mesas para grupos, pois estavam a procura ou a aguardar um lugar para se sentar. Os que estavam em pé, por meio de gestos e expressões faciais, davam a entender a sua espera pela mesa, apesar de a prática distintiva de não sentar-se com estranhos em mesas para três ou quatro pessoas. Isto demonstra-se, empiricamente, pela jovem sentada sozinha numa mesa circular, após tomar o seu café, abre livros e apontamentos e começa a ler, porém devido a

um grupo de adolescentes que se posiciona ao lado de sua mesa, ela se vê impelida a deixar o lugar.

Pela dinâmica do piso superior vê-se que os idosos e pedintes poucas vezes descem ao antigo salão de bilhar, espaço esse geralmente composto por jovens, famílias, casais e os “Mcleitores”.⁷ Em contraposição, os últimos no contexto descrito acima, mesmo com assentos disponíveis no salão de entrada preferem um lugar imediatamente após o descer das escadarias. Essa distribuição heterogênea e, portanto, localizada dos atores no cenário, deve-se somente a atmosfera frontal ou de retaguarda dos ambientes considerados? Tal qual uma força paradoxalmente centrípeta-centrífuga que atrai determinados agentes e afugenta outros?

A alegação não é de toda verdade, afinal com o transcurso da observação etnográfica foi ficando cada vez mais nítido que mesmo na região de fachada, no piso superior, emergem comportamentos típicos de bastidores, em cotejamento com o inferior, em menor incidência, ainda com a roupagem predominante da frente. Determinadas pessoas emitem risadas altas, gestos desengonçados, indivíduos que dormem sentados nos sofás. Na região de fundo, por sua vez, parecem existir comportamentos regulados, casais que comem silenciosamente, com algumas restrições formais, adolescentes que se posicionam

7 É comum a presença de indivíduos solitários, em número reduzido, mas diferem das atividades normalmente efetivadas pelas pessoas sozinhas do piso superior. Eles leem um livro e desfocam pouco a atenção com os clientes que transitam no pavimento, porém a presença social daqueles agentes estranhos parece ser importante para eles.

na praça do pavimento para serem vistas. Todos esses elementos configurados, sincreticamente, numa trama característica de retaguarda. Há um aporte dialético entre as regiões de fachada e bastidores. Existem bastidores na fachada e fachada nos bastidores (LOPES, 1997).

Usos e apropriações do espaço: do consulado alimentar ao lugar de anonimato

Para Rial (1997), a fórmula de sucesso do *fast-food* advém, em larga medida, de uma matriz de repetição do que nele contém. A repetição, à primeira vista, poderia ser compreendida com um pendor de monotonia, porém tranquiliza os turistas, confundidos pelo desconhecido, o inédito. A serialidade, nos termos de Umberto Eco, reproduz uma certa sensação do familiar, na segurança de estar no conhecido, aquilo que Bachelard (1986) designaria por um lugar de repouso. Mesmo que nas suas cidades de origem os turistas não frequentem redes ‘fast-foodianas’, quando chegam numa cidade turística, provavelmente, vão se apropriar das unidades do McDonald’s, Burger King, KFC, tal como um consulado alimentar, um âmbito de sabores “quase nacional” dentro de um território estrangeiro. São pontos de referência no meio do desconhecido, permitem resguardar o paladar das obscuras aventuras na cozinha local, exótica. Não é por acaso que os turistas vão aos *fast-foods* consultar um mapa, descansar depois de uma viagem demorada, fazer telefonemas. No cerne das figurações psicológicas, esses restaurantes “criam uma territorialidade fixa que compensa as incertezas das derivas” (RIAL, 1997, p. 15). No caso do Imperial, incorpora-se ainda a esse pressuposto a beleza arquitetônica

que serve de atrativo e chamariz aos novos nômades. Giddens (1997) interpretaria que a continuidade inscrita nesses restaurantes cria um preâmbulo de certeza, de antevisão do risco, numa tentativa de colonizar o futuro para si próprio, precavendo as descontinuidades, as possíveis estranhezas e impotências geradas pela barreira linguística, diferença de horários, de clima etc. Aliás, a própria escolha de pratos nas ementas das cozinhas locais pode se transmutar numa fonte de incerteza devido ao pluralismo de sabores imiscuído a determinados saberes periciais da típica culinária regional.

Além disso, os *fast-foods* são percebidos como uma extensão do espaço público, semelhante aos grandes monumentos, mas com uma vantagem adicional: a possibilidade do anonimato. Diferentemente dos tradicionais cafés, inexistente a preocupação de compra para uso dos banheiros e de fugir do constrangimento de enfrentar o garçom. Por isso, ocasionalmente adentram pela porta do McDonald's não usuários do restaurante. Recordo-me de uma viagem à Holanda, em Amsterdã. Assim como outros turistas comprei um dos *menus* do cardápio McDonald's, junto com a bandeja veio uma senha impressa. Por algum momento, não percebi bem qual a serventia daquilo, afinal não haviam ecrãs que solicitavam a recolha da bandeja aquando os *menus* estivessem prontos. Em poucos instantes, formou-se uma fila de usuários e não usuários na ombreira dos toaletes onde um funcionário fiscalizava e recolhia as senhas. De tal modo que quem não consumisse nada no restaurante deveria comprar uma senha para utilização dos banheiros pelo valor de 1 euro e 50 cêntimos.

Nesse sentido, num duplo processo de ressignificação do espaço, as pessoas fazendo uso dos recursos materiais disponíveis (ambiência, lugares, mesas vagas, seleção de itens para alimentar-se, sopas, gelados, cafés, cervejas) reapropriam-se do ambiente, por outro lado o McDonald's é consciente de seus públicos consumidores, logo insere alguns produtos próprios da culinária portuguesa, criando assim condições para o primeiro processo. Destarte, os produtos vendidos pelo Imperial e como as pessoas os consomem não são exatamente a mesma coisa (MINTZ, 2001). Por exemplo: é habitual os espanhóis beberem uma chávena de café com *hielo*. Para tanto, procedem de uma maneira quase técnica, misturam a porção de açúcar no café, dissolvem bem, e depois com um único movimento astuto e preciso lançam a chávena açucarada num segundo recipiente com gelo. No campo, vez por outra, escutei sotaques castelhanos solicitando um copo com cubos de gelo no balcão do McCafé.

Outro grupo social que se apropria do espaço de modo nada comum segundo o comportamento esperado nas redes de *fast-food* são os idosos. A idiosincrasia que os idosos fazem do ambiente é digna de um comentário mais detalhado. Em primeiro lugar, esses atores parecem selecionar os itens da ementa consoante aos preceitos tradicionais de encadeamento dos pratos – entrada, prato principal, sobremesa e/ou café. A sopa, sanduíche, bebida, sorvete e/ou café se confluem numa combinação, tendo por vistas aquelas heranças culturais de uma alimentação quase ritualizada. A ocasião em que um senhor se senta próximo a mim e põe-se a comer o seu *menu* demonstra bem esse comportamento, vejamos: mescla matrizes culturais

portuguesas e europeias, talvez de origem francesa pelo hábito do consumo da sopa e mais ainda por estender um guardanapo de papel ao colo, além da conduta contida à mesa, movimentos diligentes no mero consumo de um sanduíche.

A sofrósina exibida pelo senhor remete claramente às práticas civilizadas. A sociologia processual de Elias (1994), ao examinar processos a longo prazo, observou que havia uma inclinação à crescente diferenciação e integração social, que se traduz em mecanismos de controle dos afetos e regulação dos impulsos. Essa sublimação da energia pulsional, nos termos de Freud, conduziu a emergência de modos civilizados que se expandiram em toda Europa e sua origem é mais na França do que na Inglaterra ou Alemanha. Houve um movimento numa direção da popularização das regras de boa conduta à mesa, mesmo que o propósito inicial da classe aristocrática francesa, nessa modelação estética dos costumes, era se diferenciar da burguesia.

Em segundo lugar, não se pode negar a natureza *sui-generis* do McDonald's Imperial se comparado com o restante das franquias em Portugal, apesar dos esforços de remodelação física, ainda paira na sua existência as noites portuenses do século passado. Sobretudo, no caso dos idosos, essa representação reminescente ainda transparece vívida. Basta tão somente fazer referência a uma pequena conversa entre duas senhoras para deslindar os meandros dessa analepse:

“Faz lembrar ‘A Brasileira’⁸, não faz?” – recorda a primeira.

“É muito espaçoso” – responde a segunda.

“Estes cafés não são muito comuns, esses sofás, não é? Pois não?” – comenta a primeira senhora.

Assim, são previsíveis os usos e apropriações que tais agentes fazem do restaurante. O aporte reminiscente reconfigura o próprio McCafé. Indivíduos compram um pastel de nata acompanhado de um bule de chá e passam algum tempo conversando, em diálogos prolongados. Constatase isso pelos gestos denotando a exposição de assuntos, explicação de pormenores etc. Por vezes, o que acontece dentro e fora do Imperial torna-se a temática a partir da qual se desenrola a conversa. Rial (1997) sublinha que em dada altura, algumas unidades do McDonald’s em Portugal chegaram ao extremo de substituir o mobiliário por outro ergonomicamente desconfortável. Cadeiras altas e inclinadas, com intuito de diminuir o período de permanência dos clientes. Usuários que consomem pouco e prolongam o tempo de estada diminuem, consideravelmente, a “média da bandeja” (RIAL, 1997).

Ad postremum, a conjugação de cenários, personagens sociais e comportamentos que daí emergem, cria um panorama de hibridização da realidade, repleto de entrecruzamentos.

8 O café ‘A Brasileira’ foi inaugurado em 1903 no Porto, porém era muito distinto da atual loja. Anteriormente, era apenas um lugar onde se servia e bebia café, entretanto devido a uma próspera campanha publicitária em linhas férreas e estradas, o sítio de vendas foi separado do café, reabrindo em 1938 (COSTA, 2004).

Por essas e outras que a 'Imperial McDonaldisação' não é uma pintura de um ou dois tons, mas sim um mosaico de pertenças e ressignificações. Pensemos no caso do senhor de suposta origem francesa. O seu comedimento nos modos à mesa remonta à cultura erudita, porém ao efetivá-los num contexto de cultura de massas, como é o McDonald's, consumindo um cardápio mais ou menos padronizado da rede de *fast-food*, mas a uma maneira que evoca o *slow food*, o senhor, seja conscientemente ou não, glocaliza aquela realidade supostamente homogênea e americanizada.

Referências

BACHELARD, Gaston. **La poética del espacio**. México: Fondo de Cultura Económica, 1986.

BOURDIEU, Pierre. O campo científico. In: ORTIZ, R (Org.). **Pierre Bourdieu/ Sociologia**. São Paulo: Ática, 1994, p. 122-155.

BOURDIEU, Pierre. **Sobre a televisão**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Editor, 1997.

CANCLINI, Néstor García. **Culturas híbridas: estratégias para salir y entrar de la modernidad**. México: Grijalbo, 1990.

CLÁUDIO, Mário. **A cidade no bolso**. Porto: Campo das Letras, 2000.

COSTA, Maria Teresa Castro. Os cafés do Porto. **@pha Boletim**, Lisboa, v. 2, p. 1-14, 2004. Disponível em: <<http://www.apha.pt/boletim/boletim2/pdf/CafesDoPorto.pdf>>. Acesso em: 3 jun. 2013.

ELIAS, Norbert. **O processo civilizador: uma história dos costumes**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 1994. v. 1.

GIDDENS, Anthony. **Modernidade e identidade pessoal**. 2. ed. Oeiras: Celta Editora, 1997.

GOFFMAN, Erving. **A apresentação do eu na vida de todos os dias**. Lisboa: Relógio D'Água, 1993.

GONÇALVES, Antônio Augusto Oliveira. A “Imperial” mcdonaldização: cruzamentos locais num antigo café portuense. **Revista de Educação Popular**, Uberlândia, MG, v. 13, n. 1, p. 95-109, 2014. Disponível em: <<http://www.seer.ufu.br/index.php/reveducpop/article/view/24816>>. Acesso em 3 abr. 2017. DOI: <<http://dx.doi.org/10.14393/REP-v13n12014-art08>>.

HML – Hemeroteca Municipal de Lisboa. **Exposição colonial portuguesa**. 2014. Disponível em:<<http://hemerotecadigital.cmlisboa.pt/EFEMERIDES/exposicaocolonial/exposicaocolonial.htm>>. Acesso em: 3 abr. 2017.

INGOLD, Tim. Epilogue: anthropology is not ethnography. In: INGOLD, Tim. **Being Alive**. Routledge: London and New York, 2011, p. 229-243.

LASH, Scott; URRY, John. **The end of organized capitalism**. Madison, WI: The University of Wisconsin Press, 1987.

LOPES, João Teixeira. **Tristes escolas**: um estudo sobre práticas culturais estudantis no espaço escolar. Porto: Afrontamento, 1997.

LOPES, João Teixeira. **A cidade e a cultura**. Porto: Afrontamento, 2000.

LOPES, João Teixeira. **Da democratização à democracia cultural**: uma reflexão sobre políticas culturais e espaço público. Porto: Profedições, 2008.

MENDES, Nuno Fernando Ferreira. **Cafés históricos do Porto**: na demanda de um património ignoto. 2012. Dissertação (Mestrado em História da Arte Portuguesa) – Universidade do Porto, Porto, 2012. Disponível em: <<http://hdl.handle.net/10216/66775>>. Acesso em: 3 jun. 2013.

MINTZ, Sidney. Comida e antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 16, n. 47, p. 31-42, 2001. Disponível

em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-69092001000300002&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 29 mai. 2017. DOI: <<http://dx.doi.org/10.1590/S0102-69092001000300002>>.

PONTES, Maria de Lourdes Belchior. **Doutoramento honoris causa**. Porto: FLUP, 1999.

RIAL, Carmen. Os fast-foods: uma homogeneidade contestável na globalização cultural. **Horizontes Antropológicos**, Porto Alegre, v. 5, p. 140-180, 1997.

STRATHERN, Marilyn. **O efeito etnográfico e outros ensaios**. São Paulo: Cosac Naify, 2014.

SOBRE OS AUTORES

Antônio Augusto Oliveira Gonçalves

Doutorando em Antropologia Social (UFG/2017-), Mestre em Sociologia (UFMG/2017) e Graduado em Ciências Sociais (UFU/2014) – Bacharelado e Licenciatura –, é Professor Substituto na Universidade Federal de Goiás – Unidade Acadêmica Especial de História e Ciências Sociais (INHCS/UFG/Regional Catalão/2017-) –, membro do corpo editorial da Revista Alabastro (FESPSP) e Pesquisador do Grupo de Pesquisa certificado no CNPq “Consumo, Cultura e Alimentação” – Grupo de Estudos em Consumo, Cultura e Alimentação (GECCA/UFG).

Link para currículo na Plataforma Lattes (CNPq):

<http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4412409U3>

Filipe Augusto Couto Barbosa

Doutorando em Sociologia (UFG/2015-), bacharelado em Ciências Sociais com Habilitação em Políticas Públicas (UFG/2014-), Mestre em Antropologia Social (UFG/2015), Especialista em Informática aplicada à Educação (UFG/2012) e possui Licenciatura em Ciências Sociais (UFG/2010), é Pesquisador do Grupo de Pesquisa certificado no CNPq “Consumo, Cultura e Alimentação” – Grupo de Estudos em Consumo, Cultura e Alimentação (GECCA/UFG).

Link para currículo na Plataforma Lattes (CNPq):

<http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4326039Y6>

Janine Helfst Leicht Collaço

Doutora em Antropologia Social (USP/2009), Mestre em Antropologia Social (USP/2003) e Graduada em Administração de Empresas (FAAP/1989), é Professora Adjunta na Universidade Federal de Goiás – Faculdade de Ciências Sociais (FCS/UFG) e Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social (PPGAS/UFG) – e Vice-Diretora da Faculdade de Ciências Sociais (FCS/UFG), Coordenadora do Grupo de Pesquisa certificado no CNPq “Consumo, Cultura e Alimentação” – Grupo de Estudos em Consumo, Cultura e Alimentação (GECCA/UFG) –, e é Membro do Comitê Assessor do Conselho Nacional de Segurança Alimentar (CONSEA).

Link para currículo na Plataforma Lattes (CNPq):

<http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4707950U8>

Jesús Contreras Hernández

Doutor em Filosofia e Letras, é Professor Catedrático (e aposentado em 2017) de Antropologia Social na Faculdade de Geografia e História da Universitat de Barcelona (UB), no Departamento de Antropologia Cultural e História da América e da África, onde é também Diretor do Grupo de Pesquisa Observatori de l'Alimentació (ODELA), e é membro do Comitê Científico da Autoridade Europeia para a Segurança Alimentar (European Food Safety Authority – EFSA).

Link para currículo em página institucional:

<http://www.ub.edu/antropo/fitxa/jesus-contreras/>

Joana Angélica Pellerano

Doutoranda em Comunicação e Práticas de Consumo (ESPM – São Paulo/2015-), Mestra em Ciências Sociais (PUC – SP/2014), Mestra em Comunicação e Gastronomia (UV/2007) e Bacharel em Comunicação Social com Habilitação em Jornalismo (UFES/2004), é Pesquisadora dos Grupos de Pesquisa certificados pelo CNPq em “Comunicação, Educação e Consumo: as interfaces na teleficação”, e “Cosmopolitismos Juvenis no Brasil”, ligados à ESPM de São Paulo, e “Consumo, Cultura e Alimentação – Grupo de Estudos em Consumo, Cultura e Alimentação (GECCA/UFG).

Link para currículo na Plataforma Lattes (CNPq):

<http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4403857H6>

Maycon Noremborg Schubert

Doutor em Sociologia (UFRGS/2017), Doutor em Economia y Empresa (UNIOVI/2017), Mestre em Desenvolvimento Rural (UFRGS/2012) e Graduado em Agronomia (UFPel/2005), é professor no Departamento de Sociologia do Instituto de Filosofia e Ciência Humanas da UFRGS, e atuante no Grupo de Estudos em Agricultura Familiar e Desenvolvimento Rural (GEPAD/UFRGS) e também no *Grupo de Investigación en Sociología de la Alimentación de la Universidad de Oviedo* (SOCIALIMENT/UNIOVI).

Link para currículo na Plataforma Lattes (CNPq):

<http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4718982Z6>

Talita Prado Barbosa Roim

Doutora em Ciências Sociais (UNESP/2016), Mestre em Ciências Sociais (UNESP/2011), Especialista em Metodologia de Ensino (FAEF/2008), possui Bacharelado e Licenciatura em Ciências Sociais (UNESP/2008), e Bacharelado em Turismo (FAEF/2006), é bolsista PNPd de Pós-doutorado (PPGAS/UFG/2017) e Pesquisadora do Grupo de Pesquisa certificado no CNPq “Consumo, Cultura e Alimentação” – Grupo de Estudos em Consumo, Cultura e Alimentação (GECCA/UFG).

Link para currículo na Plataforma Lattes (CNPq):

<http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4241059H6>

Título: Cidades e consumo alimentar:
Dinâmicas socioculturais do comer no
espaço urbano

Direção-Geral: Antón Corbacho Quintela
Assessoria Editorial e Gráfica: Igor Kopcak
José Vanderley Gouveia
Revalino Antonio de Freitas
Sigeo Kitatani Júnior

Divisão Administrativa: José Luiz Rocha

Divisão de Revisão: Maria Lucia Kons

Divisão de Editoração: Julyana Aleixo Fragoso

Divisão de Impressão e Acabamento: Daniel Ancelmo da Silva

SOBRE O LIVRO

Tipologia: Fira Sans; Mrs Eaves OT

Número da publicação: 44



Câmpus Samambaia, Goiânia, Goiás, Brasil - 74690-900

Fone: (62) 3521 - 1107

direcaocegrafufg@yahoo.com

www.cegraf.ufg.br

