

Antropologia e Nutrição: um diálogo possível

Antropologia e Saúde



Ana Maria Canesqui
Rosa Wanda Diez Garcia
organizadoras



9

Mudanças e Permanências da Prática Alimentar Cotidiana de Famílias de Trabalhadores

Ana Maria Canesqui

Analisa-se aqui a organização e a realização da prática alimentar cotidiana de famílias trabalhadoras urbanas, comparando-se os resultados de duas pesquisas feitas, respectivamente, no início da década de 1970, quando elas começaram a migrar do campo para a cidade, e, em 2002, após quase 30 anos de experiências de vida urbana acumuladas. O contexto macroeconômico do primeiro momento era inclusivo, com oferta de trabalho, crescimento, ganhos de produtividade, inflação e contenção salarial, e o segundo de exclusão, reestruturação produtiva, iniciada anteriormente, e crescente desemprego. Ambas as conjunturas afetavam as condições de sobrevivência e reprodução da classe trabalhadora, das quais a alimentação é componente fundamental.

Numa abordagem marxista, incorporada pelas ciências sociais no Brasil na década de 70, a prática de consumo individual se referia ao processo concreto de consumo, à apropriação privada de meios e objetos de consumo, imprescindíveis à recuperação da força de trabalho que opera na família como unidade de consumo, a forma típica de reprodução no sistema capitalista, resultando para os trabalhadores na produção da própria vida (Préteceille, 1975). Abordado desse ponto de vista, o consumo apenas preenche as necessidades sistêmicas, e a família se reduz ao lugar da recomposição e recuperação individual da capacidade de trabalho, com funções econômicas e ideológicas. Tanto é que para a visão economicista de Oliveira (1976) combinam-se na família a produção doméstica de valores de uso e a venda da força de trabalho. Para que uns compareçam cotidianamente no mercado de trabalho, outros fazem atividades que suportam o consumo final, sempre a cargo da mulher. Da mesma forma, as estratégias de sobrevivência analisadas daquele ponto de vista resultam da superexploração da força de trabalho, garantindo e sustentando a acumulação capitalista, e no plano ideológico obs-

curecem o antagonismo de classe e as relações da classe trabalhadora com o Estado, que foi visto como aparelho da classe dominante (Carvalho & Souza, 1980; Vianna, 1980).

Reações a esse reducionismo economicista nortearam estudos sobre as estratégias de sobrevivência na situação de classe que não abordaram o consumo alimentar. Todavia, eles elucidaram o significado e a importância da família com relação à sobrevivência e à reprodução dos trabalhadores (Bilac, 1978; Macedo, 1979; Fausto Neto, 1982), concedendo maior espaço à sua dinâmica e organização, sem reduzi-la apenas às funções para a economia, e no plano ideológico, à função de reproduzir as relações dominantes. Embora a família estivesse associada ao processo de produção e reprodução social, é importante considerá-la como unidade mediadora entre o indivíduo e a sociedade (Durhan, 1973). Portanto, um conjunto de estudiosos demonstrou que a provisão de meios de sobrevivência é sempre um esforço coletivo e compartilhado dos grupos domésticos, que comportam diferentes arranjos, variando a participação de seus membros no mercado de trabalho e na geração de renda para o consumo, que fazem sentido na maneira como estão estruturados.

A alimentação foi objeto de várias pesquisas etnográficas feitas na década de 70, enfocando a prática alimentar como componente do modo de vida, sua organização e realização pelos grupos domésticos, a divisão dos papéis conjugais, representações sobre o consumo alimentar, a alimentação e os alimentos apropriados, bem como os conhecimentos dietéticos do senso comum (Canesqui, 1976). A prática alimentar associada ao consumo dos alimentos foi estudada por Brandão (1981), por meio das representações das crenças e dos padrões sociais de uso e das restrições dos alimentos, configuradas na ideologia alimentar de lavradores urbanizados de Mossâmedes (Goiás), submetidos ao processo de mudanças nas relações de trabalho, transferindo-se do meio rural, de onde foram expulsos, para a cidade. Outros estudos exploraram os papéis familiares na provisão e no gerenciamento do consumo doméstico (Guimarães et al., 1979; Zaluar, 1982). Compreenderam a ideologia alimentar e as lógicas e regras que presidem as escolhas alimentares, que são matérias culturais, interferindo na moldagem das práticas alimentares dos segmentos de famílias de baixa renda urbanizadas. Etnografias igualmente importantes serão retomadas ao longo deste estudo e muitas delas foram tratadas no primeiro capítulo desta coletânea.

Outros autores consideraram a comida como uma linguagem que agrega representações, que fala da família, do homem como pai, da mulher como a mãe e dona-de-casa, sendo, portanto, repleta de simbolismo, presente nos hábitos de comer, que são verdadeiros textos (Woortmann, 1986). O autor fornece uma

leitura dos hábitos, dos modos de comer e de prover e organizar o consumo alimentar doméstico como textos e discursos que reproduzem um modelo de família, indo dessa forma além da relação da alimentação com a reprodução e a sobrevivência material.

As abordagens antropológicas da alimentação contribuíram para ultrapassar o seu sentido meramente econômico e, sem negarem a sua importância para a sobrevivência e a reprodução social dos trabalhadores, mostram que ela é permeada pela cultura (crenças, normas, valores) e pela ideologia (formas de pensar socialmente produzidas) que cercam os usos, a seleção dos alimentos, a aprendizagem e a socialização do que comer, que fazem sentido e marcam identidades e particularidades dos grupos sociais. As práticas alimentares sofrem os efeitos da estruturação econômica e política da sociedade, refletem as desigualdades sociais, submetendo-se, no modo de vida urbano-industrial, a novas relações sociais, modos de consumo, de distribuição e uso dos alimentos (Goffton, 1986). E as idéias sobre os alimentos, as crenças nas suas propriedades, os efeitos que os acompanham envolvem valores sociais, noções de moralidade, comportamentos apropriados, relações entre distintos grupos de idade e gênero, permeando ainda, pela identidade social, relações com o corpo e o gosto.

O consumo não se restringe ao comportamento do consumidor, diante do qual os economistas assumem que os objetos são desejados por razões psicológicas. Tanto é que Douglas e Isherwood (1996) disseram que, para os antropólogos, os objetos são desejados para doações, troca e preenchimento de obrigações sociais, uma vez que o consumo, como parte do modo de vida, é marcado por uma série de rituais, gestos, pelo calendário, identidade, mostrando um padrão de sociedade – sem se restringir, exclusivamente, ao preenchimento de necessidades de subsistência ou aos dispositivos sistêmicos.

A inserção das práticas alimentares no modo de vida, como preferimos aqui, concede espaço à diversidade cultural e às múltiplas configurações culturais e ideológicas que compõem as sociedades complexas, as quais se expressam nos diferentes grupos sociais. Não estamos diante da homogeneidade do consumo e de sua redução ao atributo ideológico individualista; trata-se de analisar aquelas práticas de fatias de famílias de trabalhadores de baixa renda, que carregam e sofrem múltiplas influências culturais e ideológicas, e que o organizam como consumo coletivo, compartilhado pelo grupo doméstico, sendo a família a instituição que o medeia.

A análise da prática alimentar cotidiana não se restringe aos alimentos apropriados em si mesmos, mas aos seus usos e modos de consumo, que envolvem seleção e escolhas, quem consome, como são adquiridos e preparados, quando e por quem são consumidos, ocasiões e adequações de consumo, juntamente com

regras, valores, normas, crenças e significados que acompanham o consumo alimentar e a própria alimentação, sempre carregados culturalmente.

Para a antropologia, o modo de vida é um acúmulo de conhecimentos e esquemas de ação e pensamento, passados de geração em geração, que consciente ou inconscientemente são utilizados a todo momento em que se come. Sendo as práticas alimentares constructos sociais, elas se relacionam às instituições sociais (familiares, econômicas, políticas, religiosas e outras) a partir do desenvolvimento histórico (Goffton, 1986) e, aqui, elas foram abordadas estritamente em relação à sua organização e realização pelos grupos domésticos. Aquelas práticas estão prenhes de recursos materiais comunicativos que as engendram e expressam valores e temas da sociedade e da própria cultura, em que por um lado reafirmam visões de mundo e crenças e, por outro, elas se recriam e se reelaboram permanentemente nas experiências vividas dos que as usam, expondo-se à interpretação de quem as estuda, na perspectiva antropológica aqui proposta. As informações reunidas em 2002, juntamente com as obtidas anteriormente (Canesqui, 1976), permitem comparar no tempo e, entre duas gerações, a prática alimentar cotidiana, perguntando-se sobre suas mudanças ou permanências.

O CONTEXTO DAS PESQUISAS E OS GRUPOS DOMÉSTICOS ESTUDADOS

A cidade de Paulínia, sede de município, situada na região de Campinas (SP), foi o local de realização de ambas as pesquisas. Ela sofreu os reflexos do ciclo expansivo da economia, da primeira década de 70, e da política dos governos militares de montagem do complexo petroquímico e da implantação de novas indústrias, que geraram novas oportunidades de trabalho. Atraiu a população migrante em massa, vinda da zona rural ou de pequenas cidades interioranas, mineiras e paulistas, principalmente, projetando, entre as suas aspirações, 'melhorar de vida' pelo aproveitamento das novas chances de trabalho e de rendimentos, como também pela ampliação do acesso aos bens de consumo e aos serviços de consumo coletivo (educação e saúde). Em 2002, a cidade estava entre as de médio porte, com expressivo crescimento demográfico nas últimas três décadas, tendo consolidado o pólo petroquímico, ao lado de numerosas atividades industriais, comerciais e de serviços, enquanto as atividades agrícolas se reduziram em relação às existentes na década de 1970, e o nível de emprego, submetido a flutuações, espelhava a reestruturação produtiva, iniciada na década anterior, e o menor dinamismo da economia nacional.'

Os grupos domésticos pesquisados habitavam o Núcleo Habitacional José Paulino Nogueira desde o início da década de 70, quando ingressaram no sistema de obtenção financiada da moradia, por meio da Cooperativa de Habitação Popular de Campinas (Cohab), identificando-se, na ocasião, como ‘pobres’, ‘moradores da popular’ e da ‘periferia’ da cidade, percebendo-se beneficiados pelo governo na obtenção da casa, a ser paga durante 25 anos. Após quase três décadas de expansão e reorganização do espaço urbano, refletidas na criação de novas ‘periferias’, afastadas para outros limites da cidade, em 2002 identificavam-se como moradores do ‘centro’ da cidade e, sempre nos limites do próprio grupo social, se viam ‘remediados’ e não ‘pobres’, como anteriormente.

Os critérios dessa nova auto-identificação remetiam à inserção espacial na cidade, ao alcance de um padrão superior de consumo, à propriedade da casa e aos graus percebidos de realização das aspirações e dos projetos anteriores de vida, postos desde a migração para a cidade, ainda que o grau de estabilidade financeira alcançado fosse sempre relativo, pelos constrangimentos macroeconômicos impostos. Anteriormente a cidade simbolizava o ‘progresso’, segundo as representações vigentes, e em 2002 estava ‘parada’ em função da redução das oportunidades de emprego, ainda que positivamente a vissem como ‘cidade rica’, ‘boa de morar’, pelo fato de concentrar infra-estrutura de serviços sociais públicos (de assistência social, educação e saúde), efetivamente ampliados e acessíveis no intervalo de tempo das duas pesquisas.

O grupo doméstico foi a unidade de coleta dos dados nas duas pesquisas, isto é, o agrupamento de pessoas unidas ou não por laços de parentesco ou afinidade, habitantes de um mesmo teto, compartilhando atividades, o orçamento doméstico e o próprio consumo. Nas 20 unidades domésticas pesquisadas (de 1973 a 1974) estavam trabalhadores manuais, com poucos anos de escolaridade ou analfabetos, ocupados principalmente na construção civil e, minoritariamente, no setor público local, nas indústrias e no comércio; mais eventualmente nas atividades rurais, como trabalhadores temporários. Os trabalhadores fabris qualificados e as mulheres ocupadas também eram mais escassos.

Para o estudo comparativo buscou-se, na segunda pesquisa, identificar por meio dos endereços dos domicílios os 20 grupos domésticos anteriormente estudados. Destes foram encontrados 13, e os sete restantes não mais ocupavam os domicílios identificados por vários motivos, como falecimento do casal, dispersão dos filhos, venda ou perda da casa por inadimplência com o órgão financiador, mudança de bairro ou da cidade, ignorando-se os paradeiros dos ocupantes originários. Para completar os 20 grupos domésticos, foram acrescentados sete ao

segundo estudo. Estes foram selecionados por seus elos de parentesco de filiação com a primeira geração encontrada – aqui designados ‘nova geração’ –, os quais passavam pelas etapas iniciais ou em expansão dos ciclos de vida.

Os 13 grupos identificados pertenciam à primeira geração de migrantes, aqui designada ‘velha geração’, com acúmulo de experiência e inserção no modo de vida urbano e no próprio consumo. Quando entrevistados em 1973, esses grupos domésticos passavam pelas etapas iniciais ou em expansão do ciclo de vida. Em 2002, as 20 unidades foram estudadas no período de agosto a dezembro, e as pertencentes à velha geração estavam chefiadas por pensionistas e aposentados, com o casal passando pela etapa de envelhecimento do ciclo de vida doméstico, sendo mais raros os trabalhadores ativos, que geralmente completavam as aposentadorias fazendo serviços temporários no próprio domicílio ou fora dele, enquanto os trabalhadores ativos da nova geração se ocupavam nas atividades comerciais, no setor público e eventualmente no setor industrial. Entre eles estavam alguns pais de família desempregados e, igualmente em ambos os grupos, alguns jovens. A renda média familiar, que era de 2,5 salários mínimos em 1973, passou em 2002 para 6,9 salários mínimos, enquanto o tamanho médio da família reduziu-se de 5,6 pessoas para 4,2 e a média de trabalhadores ativos nos domicílios baixou de 2,3 para 1,5, nos respectivos anos.

Ambas as pesquisas foram etnográficas, valeram-se de entrevistas não estruturadas, feitas mediante aplicação do mesmo roteiro usado na primeira pesquisa, que permitiu a livre expressão dos informantes sobre os diferentes momentos de organização e realização da prática alimentar cotidiana. Foram feitas observações e usou-se o diário da alimentação das pessoas dos grupos domésticos, anotado durante uma semana (de segunda-feira a domingo), cujos registros, segundo Lesser, Huges e Marshall (1996), servem para identificar as compras e os alimentos consumidos, a composição dos cardápios, o consumo individual, as refeições feitas na casa ou fora, sem se preocupar com as quantidades consumidas. Fontes secundárias (dados censitários e bibliografia específica) foram utilizadas nos dois estudos.

Sendo a alimentação área de domínio feminino, as entrevistas foram feitas, em ambos os estudos, com mulheres casadas; algumas jovens solteiras, completadas com as realizadas com os pais de família e comerciantes, que se dispuseram para entrevista. A minha condição de gênero facilitou as entrevistas com as mulheres no assunto alimentação, que pertence à esfera de seu papel e atribuições na família, enquanto os homens casados prestaram informações sobre os aspectos que julgavam de sua responsabilidade: o trabalho, a obtenção de renda e o provimento da alimentação da família.

O FUNDO COLETIVO PARA O CONSUMO E OS ARRANJOS DOMÉSTICOS

Ainda que os trabalhadores se realizem individualmente no mercado como força de trabalho, comandada ou não por relações capitalistas de produção, o grupo doméstico, no contexto urbano-industrial, é unidade de consumo, cooperando os seus membros na organização de um fundo coletivo comum, composto de salários, ganhos e aluguéis (tratados apenas na segunda pesquisa). Os grupos domésticos não são harmônicos, caracterizando-se por conflito, solidariedade, confronto entre necessidades individuais e coletivas, diferenças e hierarquia de gênero, idade e violência (Rocha, 2001).

A disponibilidade de dinheiro tanto dependia das características dos grupos domésticos, segundo idade, gênero, qualidade e quantidade da força de trabalho disponível, quanto da ação ou decisão de lançá-la no mercado de trabalho, permeada por valores associados ao próprio trabalho, a quem deve ou não trabalhar e ao sentido de sua contribuição ao consumo. Dependia também do comportamento do mercado de trabalho (formal e informal) e das políticas salariais, fixando remunerações para trabalhos simples e complexos. Não é objeto de análise aqui a relação família-trabalho, que foi feita por Montalli e Lopes (2002) e Montalli (2003), entre muitos outros.

A compressão do fundo para o consumo se dava nos grupos domésticos, que estavam na etapa inicial do ciclo de vida (sete entre os 20 na primeira pesquisa) e dependiam apenas dos salários do pai trabalhador. Outros grupos parcelados ou chefiados por mulheres e que foram excepcionalmente encontrados na primeira pesquisa (um, entre os 20) viviam dos salários da mulher trabalhadora. A renda familiar sempre se completava com o trabalho de algum filho, que desde a tenra idade realizava pequenos serviços no bairro, trazendo dinheiro para a alimentação, como forma de ajuda à mãe. A mulher se mantinha no papel tradicional de dona-de-casa, esposa e mãe; a prole numerosa infante, juntamente com a baixa disponibilidade de creches e escolas maternas e as menores oportunidades de emprego feminino locais, a impedia de trabalhar mediante remuneração, embora o desejasse em função do consumo doméstico – ideologicamente, os papéis conjugais tradicionais.

As unidades domésticas, com filhos maiores e menores de 14 anos, passando pelas etapas de expansão ou amadurecida do ciclo de vida (seis entre as 20 entrevistadas) contavam com o dinheiro do pai trabalhador e os eventuais ganhos da mulher casada, juntamente com a participação dos filhos, na composição do orçamento doméstico. Uma parte do dinheiro ganho pelos filhos destinava-se às

despesas de gás e eletricidade e a outra cobria suas próprias despesas com lazer, estudo e vestuário (item prioritário dos gastos dos jovens e fonte de tensão entre as próprias necessidades e as coletivas, do grupo doméstico). O dinheiro do pai era sempre destinado à alimentação.

Nos grupos domésticos, com os filhos maiores de 18 anos (sete entre os 20) passando pela etapa de envelhecimento do ciclo de vida, pai e filhos(as) geralmente trabalhavam mediante remuneração, enquanto a mulher casada preferia não trabalhar mediante remuneração ou realizar algum trabalho no próprio domicílio (costura, venda de cosméticos e o pequeno comércio). O pai cumpria o papel de provedor da alimentação e, devido ao maior número de pessoas no mercado de trabalho fabril, que garantia remunerações mais elevadas, esse grupo mantinha um padrão superior de consumo. Por essa razão seus componentes consideravam-se 'bem de vida', situando os 'pobres' e os 'pobrezinhos' nos limites inferiores da hierarquia social por eles definida, enquanto os 'remediados' ocupavam posições intermediárias.

Os grupos domésticos autodesignados 'bem de vida' e alguns 'remediados' admitiam 'passar bem', isto é, consumir maiores quantidades e variedade de alimentos, incluindo a carne, cuja presença ou ausência marca simbolicamente a abundância ou a privação alimentar, respectivamente. A redução da participação dos filhos no orçamento doméstico, devida à constituição de suas próprias famílias, afetava a estabilidade alcançada por aqueles grupos domésticos envelhecidos, no contexto da primeira pesquisa, situação agravada quando o pai era excluído dos benefícios previdenciários.

Em 2002 a alimentação deixou de competir com os demais itens e projetos de consumo nos grupos domésticos da antiga geração, passando pela etapa envelhecida do ciclo de vida, que julgavam possuir dinheiro suficiente para se alimentar e poupar um pouco, prestando auxílio a algum filho, finalidade precípua das poupanças acumuladas. Uma parte daqueles grupos (seis entre os 20) se compunha do casal idoso, com 50 anos ou mais, dependente da aposentadoria do pai de família. Eles se acompanhavam de algum filho adulto (solteiro ou separado) ou dos netos (adolescentes ou crianças sob sua guarda), completando-se o fundo coletivo com as contribuições dos residentes no domicílio e os eventuais aluguéis recebidos. O pequeno montante de dinheiro obtido pelo velho casal pelo cuidado de netos (filhos de alguma filha que pariu quando solteira e, após nova união, os deixou sob os cuidados de seus pais) valia menos como acréscimo monetário ao orçamento doméstico e mais pelo significado simbólico do cumprimento das obrigações maternas da filha com a sua própria prole.

Apenas em dois grupos domésticos estavam os casais (homens idosos, aposentados e viúvos da primeira união e novamente unidos a mulher mais jovem) e filhos adolescentes ou jovens (desempregados ou estudantes de cursos superiores), passando, portanto, pela etapa amadurecida do ciclo de vida doméstico. Nesse e nos demais grupos envelhecidos mencionados, o pai era provedor efetivo da alimentação, graças ao que se consideravam as 'boas' aposentadorias, obtidas do setor público municipal, da Petrobras ou dos tetos salariais mais elevados da Previdência Social, embora não dispensassem a contribuição monetária dos(as) filhos(as) adultos(as) eventualmente residentes, que se defrontavam com maiores dificuldades de encontrar trabalho ou de nele permanecer, na conjuntura macroeconômica da segunda pesquisa.

As mulheres casadas ou viúvas da antiga geração, embora valorizassem mais do que anteriormente o fato de a mulher casada trabalhar mediante remuneração, estavam afeitas à casa e à família, preferindo, como antes, realizar alguma atividade remunerada no próprio domicílio, proporcionando algum acréscimo ao orçamento. As mulheres viúvas da antiga geração (cinco entre os 20 grupos estudados) raramente estavam sozinhas, acompanhando-se de algum(a) filho(a) ainda solteiro(a) ou separado(a) e eventualmente de irmão ou irmã aposentados, que compartilhavam com elas o orçamento doméstico e o seu gerenciamento, se mais idosas.

Embora as viúvas demandassem individualmente menos dinheiro para se manter, não dispensavam complementar a alimentação da família de um ou outro filho casado, que freqüentemente compartilhavam do almoço com elas. A situação-limite da pobreza ou de desemprego dos filhos casados onerava substancialmente os orçamentos domésticos das mulheres viúvas, que se viam premidas pelas obrigações familiares a lhes prestarem apoio, especialmente quando eles passavam a etapa inicial do ciclo de vida doméstico.

As observações de Turmo (1995) se aplicam ao exemplo de uma das mulheres viúvas entrevistadas, mostrando que o compartilhamento da comida entre mãe e filhos do gênero masculino é mais complexo, sobretudo se jovens e recém-casados, cuja adaptação às práticas culinárias de aprendiz da jovem esposa é problemática à medida que ela lhes impõe regras e o gosto do que é bom para comer, não sem resistência, encoberta de amabilidade, da própria sogra. Manter-se independente das casas maternas ou paternas é aspiração permanente dos que formam o próprio núcleo conjugal, e o exemplo da mãe viúva que ainda dava de comer ao filho casado e aos netos não era exceção.

Ressentida, nossa entrevistada relatava a recusa da nora a compartilhar a casa com ela e sua mudança com o marido e filhos para um outro bairro. De-

monstrava a sua divergência com os gostos alimentares da nora (comer verduras), a aquisição de alimentos processados e as permanentes preocupações com as dietas de emagrecimento. Tudo isso traduz novos valores diante do consumo, não apenas quanto ao que é considerado saudável, como o consumo das verduras, divulgado pelo saber nutricional erudito, quanto à praticidade dos alimentos processados e industrializados, segundo a divulgação pela mídia, bem como em relação às dissonâncias dos valores estéticos corporais entre a antiga e a nova geração. Vale acrescentar que a cozinha, quando compartilhada entre grupos domésticos estendidos, é sempre foco de conflito, por não comportar a autoridade simultânea de duas ou mais mulheres (Bilac, 1978; Woortmann, 1986).

Os grupos domésticos da nova geração (sete entre os 20 entrevistados) possuíam características comuns: eram nucleares ou parcelados (mulheres, chefes de família, separadas ou solteiras com filhos, em maior proporção do que antes), passando pela etapa inicial do ciclo de vida doméstico; tinham menor número de filhos, um ou dois no máximo, e nenhum interesse manifesto de procriar; as mulheres trabalhavam mediante remuneração, associadas ou não ao trabalho masculino; a casa era cedida pelos pais ou herdada, isentando-os desse gasto. O fundo para o consumo se comprimia mais nos grupos de trabalhadores manuais com vínculos instáveis de trabalho do que nos chefiados por trabalhadores manuais e vinculados formalmente ao mercado de trabalho no setor público, comércio ou nas indústrias e os autônomos.

A alimentação competia fortemente com as demais despesas naqueles grupos domésticos, cujos maridos desempregados transformavam a mulher em mantenedora efetiva, ainda que seus ganhos, obtidos como doméstica ou nos serviços comerciais, fossem reduzidos. O trabalho remunerado da mulher casada não abala ideologicamente a divisão sexual do trabalho que preside os papéis familiares, mantendo valorizado o papel masculino de provedor em torno do modelo conjugal das obrigações do casal diante da alimentação da família. Os baixos salários de que os(as) trabalhadores(as) manuais usufruíam compensavam-se parcialmente pelos benefícios sociais públicos e privados ou por aqueles ofertados pela política de alimentação aos trabalhadores, ampliada nos últimos 30 anos, completando-se mais com os apoios de parentes (pais, sogros ou ir-mãos) que dos vizinhos.

Em outros grupos da nova geração, os pais cumpriam o papel de provedor, sempre contando com o trabalho de suas esposas profissionalizadas (auxiliares de enfermagem ou professoras da rede básica), com vínculos estáveis de trabalho no setor público local, sendo possível cobrir a contento os gastos com a alimentação e as demais despesas. Ainda que estivesse garantida a moradia, aspiravam a mudar

para outros bairros de classe média ou a reconstruir a residência, marcada simbolicamente desde a década de 70 como a ‘casa popular’, identificadora do ‘pobre’ no espaço urbano.

A nova geração de mulheres (profissionalizadas ou não) resistia menos ideologicamente ao fato de a mulher casada trabalhar mediante remuneração, não sendo o seu trabalho um meio de independência ou de afirmação profissional, mas de resposta ao consumo doméstico. Em 2002, somente aquelas da antiga geração e envelhecidas não trabalhavam mediante remuneração. A ampliação da participação da mulher na força de trabalho, como tendência crescente desde a década de 90, substituindo a força de trabalho jovem (Rocha, 2001; Montalli, 2003), também se refletia no contexto local. As mulheres trabalhadoras, com filhos ainda pequenos, estavam mais apoiadas pela oferta de creches e escolas maternas públicas, ampliada nos últimos 30 anos.

Uma parte da nova geração se percebia tão vulnerável e na condição de pobreza quanto aqueles grupos domésticos encontrados na década de 1970. Viam-se então mais privados das oportunidades e dos meios de sobrevivência, pelo desemprego e maior instabilidade do mercado de trabalho, cuja etapa recente de reestruturação produtiva impunha maior escassez de recursos aos pobres (Rocha, 2001), desfavorecendo o uso do trabalho dos filhos jovens, sempre substituídos pelo da mulher casada. Seja como valor moral para os pobres (Sarti, 1996), seja pela solidariedade e proteção (Goldani, 2002; Carvalho & Almeida, 2003), a família se mantém como âncora com a qual se pode contar, segundo admitido por todas as entrevistadas.

O desemprego mais freqüente dos jovens e dos pais de família daquela geração era pensado negativamente tanto pelos ônus financeiros acarretados e seus reflexos na redução do fundo para o consumo quanto pela dimensão moral de ameaça à honra masculina, garantida pelo trabalho, segundo Woortmann (1986) O depoimento de um pai de família desempregado, impedido de prover a família, trazia um tom ressentido:

... hoje me acho fraco e desanimado, pois estou desempregado. É ela quem trabalha; é o salário dela (...). É ela que faz os gastos e o orçamento (...). É ela, ela sabe o que precisa; é ela, porque é a dona da casa. Mas eu pago a minha conta, pago o supermercado (...), pago com cheque porque é mais seguro. [grifo meu]

As categorias ‘fraqueza’ e ‘desânimo’, mencionadas, não equivalem à debilidade física, mas ao enfraquecimento moral do homem impedido de ser provedor e efetivo trabalhador, embora ele preserve simbolicamente a sua dignidade, ao

atribuir para si próprio, como chefe e pai de família, o débito com o supermercado, saldado efetivamente com o dinheiro ganho pela mulher. Esse dinheiro, na ideologia da família trabalhadora, é ajuda ao provedor, não cabendo à mulher substituí-lo nesse papel. Os valores e expectativas em torno do modelo conjugal das obrigações do casal perante a alimentação da família são mantidos, apesar das mudanças nas relações família e trabalho, segundo Montalli (2003), referindo-se às famílias trabalhadoras paulistanas.

Mulheres separadas ou sós, chefes de família, por sua vez, não estão protegidas pelos mecanismos de solidariedade e proteção, associados ao modelo de família conjugal, e recebem salários menores do que os homens, devido às diferenças de gênero que marcam o mercado de trabalho (Oliveira, 1996). Por essa razão, os grupos domésticos encontrados nessa condição na segunda pesquisa estavam bastante vulneráveis, com os fundos coletivos para o consumo cobrindo primordialmente alimentação, água, eletricidade e despesas telefônicas, em detrimento dos demais gastos, completados com o apoio de parentes, das instituições locais ou da vizinhança, embora estes últimos estivessem menos disponíveis do que anteriormente. Disse uma das entrevistadas:

Antes, tinha muitas mulheres que viviam pedindo comida emprestada. (...) passavam necessidade; os filhos não tinham o que comer. Vinha na minha porta muita gente, era só chegar com as compras, já vinha aquela vizinha me dizendo: olhe, empresta um pouco de arroz, uma canequinha de feijão, e assim ia. Ai eu falei para ela que meu marido não gostava, ai ela parou de pedir. Pedia e não devolvia. Hoje não pedem muito, tem uns que precisam. Lá embaixo mesmo tem uma mulher que faz diálise no hospital, é cheia de filhos e o marido tem outra. Esta a gente ajuda, reunimos na igreja e damos uma ajuda para ela. Mas antes, tinha muita gente que precisava, tinha muita criança pedindo, muita gente passando necessidade. Eu mesma passei necessidade também, mas graças a Deus não preciso mais ajuda de ninguém.

A geração mais velha, embora mantendo sólidos elos com a vizinhança, apontava, entre as mudanças percebidas, a menor disponibilidade de tempo das mulheres em geral para cultivar aqueles relacionamentos e a sua maior fragilidade em relação a 30 anos atrás. As diferenças de costumes, o ‘esnobismo’ de novos moradores, o tráfico de drogas e a crescente preocupação de ‘cada um com o próprio bem’, afrouxando o sentido da coletividade, eram explicações geralmente fornecidas pela nova geração, encobrindo a perda de intensidade daquelas relações no espaço do bairro.

ALIMENTAÇÃO, PAPÉIS FAMILIARES E OS PROJETOS DE CONSUMO

A alimentação mede a capacidade do pai como provedor e responsável por garantir os meios de sobrevivência da família, e ser pai de família é fundamental para a sua realização como homem. Em contrapartida estão os deveres da mulher como mãe, dona-de-casa e principal responsável pelo controle e gerência do consumo doméstico (Canesqui, 1976; Bilac, 1978; Zaluar, 1982, 1985; Woortmann, 1984, 1986; Caldeira, 1984; Sarti, 1996), sempre feito pela rigorosa observância da regra de economizar, especialmente aplicada e seguida pelas mulheres entrevistadas na primeira pesquisa e pela geração mais velha da segunda pesquisa, flexibilizando-se um pouco na segunda geração mais abastada.

Trabalho e consumo são dois pólos complementares que perpassam as obrigações do casal. A privação alimentar, a possibilidade de passar fome, pela compressão dos salários recebidos, no contexto da primeira pesquisa, eram vividos como fracasso moral dos pais de família, que se obrigavam a trabalhar ao máximo (horas e trabalhos extras nos fins de semana; conversão das férias em dinheiro para saldar dívidas acumuladas), esforçando-se para se manterem respeitados e dignos perante a própria família e os outros. Em contrapartida, as mulheres casadas vivenciavam, como virtude moral, a observância da regra de economizar. Homens e mulheres, diante das dificuldades de alimentar a si próprios e a prole numerosa, viam ameaçadas as expectativas de 'melhorar de vida' postas desde quando migraram para a cidade.

Casa e comida eram os eixos principais do consumo, sobrevivência e identidade de famílias de trabalhadores, segundo reiteraram outras pesquisas similares da década de 70 (Marcier, 1979; Guimarães, 1979; Marin, 1979; Oliveira, 1979, entre outros autores), e os salários comprimidos impediam outros gastos, embora projetassem naquele momento e para o futuro a quitação da moradia, o estudo dos filhos, a obtenção de empregos mais bem remunerados e um padrão mais elevado de consumo, implicando superar a privação alimentar, apropriar-se de mais comida e 'misturas', especialmente a carne bovina, e ter acesso ao supermercado, libertando-se dos armazéns e das dívidas acumuladas.

Após 30 anos, as mulheres da geração mais velha, entrevistadas na segunda pesquisa, admitiam que a 'vida melhorou', permitindo comer 'mais' e 'melhor', o que se opõe à percepção generalizada do estado de privação anterior, quando se comia 'pouco' e 'pior' e segundo a entrada de dinheiro na casa. Laconicamente, e em voz baixa, rememoravam a 'vida apertada' anterior, permeada

pela fome; com os filhos para criar, os baixos salários auferidos e as primeiras dificuldades da vida na cidade.

A ‘vida melhor’ era pensada, na segunda pesquisa, em relação à propriedade da casa; embora quitada, a posse não estava ainda legalmente formalizada. Somavam-se a essa avaliação positiva da condição de vida a apropriação dos bens de consumo duráveis acumulados na casa e a instrução dos filhos. A casa, além de ser investimento e propriedade (Durhan, 1973), é simbolicamente a contrapartida material da família (Woortmann, 1984; Sarti, 1996), e sua obtenção, desde o início da década de 1970, foi o ‘sonho’ acalentado pela política habitacional governamental e pelo valor que se atribui à propriedade e à família. Outros sinais da prosperidade se mediam pela presença do automóvel, ainda que velho; pelo acúmulo de móveis, eletrodomésticos, linhas telefônicas (posse recente e estímulo à sociabilidade) e por vezes do computador, usado pelos jovens em função de estudo, trabalho e informação; pelas reformas e ampliação da casa, construção de altos muros e da garagem, modificando a aparência externa, demarcando nitidamente a sua separação do espaço da rua.

A prosperidade era pensada pela antiga geração em relação aos filhos adultos, que constituíam suas próprias famílias, reproduzindo-se socialmente como trabalhadores manuais ou não; por aqueles que estudaram, valorizando-se mais os cursos técnicos para os homens e os de formação de professores para as mulheres, e mais recentemente, para ambos, os cursos universitários, freqüentados por vários jovens da segunda geração. O ‘sucesso dos filhos’ tornava-se, simbolicamente, retribuição ou compensação dos esforços do casal por tê-los educado, provido e cuidado. As mulheres computavam a seu favor a dedicação, o afeto e os cuidados materiais a eles dispensados: a ‘comida bem feita’, ‘a roupa limpa’, a ‘higiene e limpeza’ e a ‘assistência médica’, à qual tinham maior acesso do que na zona rural.

Condensa-se nos discursos a dimensão moral de prover e proteger a prole, seja da parte do homem, porque lhe coube garantir a sobrevivência física e moral da família, seja da parte da mulher, pelo cumprimento de seus papéis de mãe, esposa e dona-de-casa. A superação da fome, da desnutrição dos filhos, como outras dimensões da categoria ‘fraqueza’, era trunfo moral exibido nos discursos da antiga geração em relação às suas proles e expressão máxima do cuidado alimentar dispensado, uma vez que os tinham ‘fortes’ e ‘sadios’, o que significa também resistência e disposição para o trabalho. Pensar a robustez e o vigor dos filhos como sinais de saúde e de boas condições alimentares ainda fazia sentido para todas as mulheres entrevistadas de ambas as gerações, enquanto a ‘fraqueza’, na sua dimensão física associada à debilidade corporal, intercedida pela falta

de alimentação, revela ou expressa, segundo ainda continuam pensando, a falta de cuidado das mães com a alimentação e a saúde da prole, ferindo portanto o dever moral de cuidar dela e caracterizando o descumprimento de suas obrigações.

Nem tudo é harmônico nos grupos estudados. As acusações das mulheres e seus conflitos com os maridos davam-se em torno do alcoolismo ou de outros comportamentos desaprovados, sempre computados do ponto de vista moral como ‘irresponsabilidade’ deles como pais e provedores, o que se agravava com os atos da violência masculina contra a mulher e os filhos, tornando problemático o convívio doméstico e, muito freqüentemente, acarretando a perda da autoridade paterna perante a família e as permanentes insatisfações das esposas, acumuladas durante suas vidas. Tudo isso se condensa em torno do alcoolismo, o qual acompanhou a vida de alguns homens da geração mais velha, encontrados na segunda pesquisa, e fora pacientemente suportado pelas mulheres da antiga geração em função da preservação do casamento e da família, segundo pensam. As mulheres da nova geração se revelavam em seus discursos menos disponíveis para aceitar aquela condição, evocando a possibilidade de se manter pelo trabalho remunerado, independentemente dos maridos, ainda que mantivessem, ideologicamente, o casamento e a família como valores importantes.

A AQUISIÇÃO DOS ALIMENTOS

As mulheres entrevistadas se punham como consumidoras, ao falarem das aquisições e dos locais de compra, dispendo de certo montante de dinheiro segundo as possibilidades do pai de família ou delas próprias, quando a sós e chefes de família. No início da década de 1970, a rede de abastecimento alimentar se reduzia a um supermercado, localizado no centro da cidade, de difícil acesso devido à distância do bairro e ao baixo nível de renda dos consumidores, dependentes basicamente do pequeno comércio abastecedor (armazéns, bares, quitandas, vendedores ambulantes e pequenos proprietários rurais). Pelo incentivo da política governamental de abastecimento foram criados novos supermercados nas cidades interioranas, o que foi fatal para os armazéns, que desapareceram de Paulínia nos últimos 30 anos, juntamente com o pequeno comércio pouco capitalizado (exceto os bares), embora os vendedores ambulantes, filiados a grandes redes atacadistas, ainda façam parte da paisagem do bairro, anunciando produtos como peixe, cestas básicas, ovos, frutas e verduras. O provimento destas últimas se completa com uma grande horta, pertencente a um antigo proprietário rural, situada perto do bairro, facilitando o acesso de seus moradores.

Na primeira pesquisa, os chefes, pais de família, iam às compras, mantendo o costume rural, enquanto as mulheres casadas se encarregavam de enumerar os alimentos necessários. Acionavam o sistema de crédito, ancorado na confiança que infiltrava as relações pessoais entre vendedor e comprador, seguindo o padrão das transações comerciais das pequenas cidades interioranas ou da zona rural. Essas relações ancoram-se nos compromissos morais e não nas relações estritamente econômicas. Elas se atravessam tanto pela amabilidade quanto pelo conflito, em tomo das dívidas acumuladas pelos pais de família.

Os entrevistados se viam ‘explorados’ pelos comerciantes, não apenas por sua ‘fome por dinheiro’, como diziam, mas pelas pressões sofridas para saldarem as dívidas acumuladas. Esse tipo de relação se mostra incompatível com a visão de mundo segundo a qual estão em equilíbrio as trocas dos homens entre si e com a natureza, que segundo as observações de Brandão (1981) marcavam o enfraquecimento da sociedade pela ‘ambição’ e destruição das relações solidárias do trabalho rural e do próprio agregado tradicional; a comercialização de alimentos e as transações subseqüentes seriam partes desse processo.

Os grupos domésticos, entrevistados na década de 1970, adquiriam alimentos a crédito somente em pequenas quantidades, e as transações à vista eram atípicas. O abastecimento e o acesso ao supermercado compunham as aspirações por formas modernas e urbanas de comprar, altamente prestigiadas, além das vantagens associadas aos preços e à maior oferta de produtos em relação aos armazéns freqüentados. Diante dos supermercados se viam ‘livres’, com maiores opções de alimentos, enquanto em relação aos armazéns se viam aprisionados, não somente pelas menores possibilidades de escolha, mas pelo endividamento. A fragilidade da política de preços fixos e o elevado processo inflacionário favoreciam as barganhas dos compradores com os proprietários dos armazéns, que elevavam os preços dos produtos, por força das dívidas acumuladas e da premência das necessidades alimentares, absolutamente inadiáveis para o provedor da família.

Por ocasião da segunda pesquisa, as mulheres casadas, acompanhadas ou não de alguma filha adulta, e mais raramente os maridos, iam às compras, feitas em maiores quantidades para o mês, pagando à vista com dinheiro ou se valendo do cartão de crédito, do cheque pré-datado ou do vale-refeição, meios julgados ‘práticos’. Os benefícios sociais alimentares entravam sob a forma de ‘ajuda’ do governo ou dos empresários, não sendo vistos como salários indiretos.

Além dessas mudanças nas formas de comprar, a antiga geração se via liberta dos armazéns e do endividamento, bem como da dependência de empréstimos de alimentos da vizinhança. O acesso ao supermercado, que tanto valorizam, lhes permitia manejar e substituir produtos e marcas, num esforço contínuo de

reduzir o custo dos alimentos, especialmente nos momentos de maior instabilidade dos preços, pondo em prática a regra de economizar nas compras alimentares. Os supermercados, como locais de abastecimento, também eram espaços de sociabilidade, troca de informações, interações sociais e lazer da família, e o fato de poder frequentá-los conferia prestígio a quem comprava, expressando o fato de o consumidor ser portador de dinheiro e integrado na cidade.

Enquanto a geração de mulheres mais velhas se identificava parcimoniosa e austera nos gastos alimentares, cujo excesso era ato quase imoral, a nova geração se definia ‘consumista’, gostando de comprar e de experimentar as ‘novidades’, como as novas marcas de alguns produtos e os alimentos infantis ou outros processados, como as massas e os hambúrgueres, por sua ‘praticidade’ e redução do tempo de preparo, combinando nos seus discursos a tradição e a modernidade. Contrariamente, as mulheres da velha geração, argumentando sobre as vantagens dos alimentos ‘frescos’ e ‘naturais’, recusavam os ‘artificiais’ (processados, em conserva e enlatados), marcando suas preferências por aqueles que não dispensam sua maior interferência, controle e trabalho de preparo, que são indicadores de sua permanente disponibilidade para as tarefas domésticas e atendimento da alimentação do grupo doméstico.

Certamente, na sociedade urbana e diante do maior acesso e exposição aos meios de comunicação de massa, o marketing deliberadamente manipula as vontades e os desejos, gerando novas necessidades de consumo, às quais a geração mais velha impõe maior resistência do que a nova. Os produtos divulgados pelas mensagens, por um lado, encontram barreiras econômicas nas famílias de baixa renda, e por outro se movem num campo de crenças que podem ou não favorecer a sua incorporação. Os apelos, especialmente feitos em relação aos produtos destinados ao consumo infantil, são de fato mais ouvidos pela nova geração do que pela precedente, a qual ainda insiste na subordinação das crianças às regras sobre o que é bom para comer, preservadas pela autoridade materna tradicional.

Distintas lógicas prevalecem nas escolhas alimentares, que permaneceram relativamente inalteradas entre uma pesquisa e outra. A mais importante é a de economizar, não esgotada no cálculo econômico, por ser também atributo moral da dona-de-casa, que se encarrega de gerenciar e controlar o dinheiro ganho pelo pai para atender às necessidades alimentares coletivas do grupo doméstico, esforçando-se para que os alimentos adquiridos cobrissem a quinzena ou o mês. Embora estivesse ampliado o acesso na segunda pesquisa, outros critérios se mantiveram, presidindo a seleção dos alimentos, tais como: os percebidos como mais ‘baratos’, a qualidade medida não somente pelas marcas oferecidas, mas pela capacidade de os alimentos proporcionarem maior rendimento das porções cozi-

nhadas, especialmente para os considerados ‘básicos’; a observação das datas de validade dos produtos oferecidos, critério este acrescentado na segunda pesquisa. Esse conjunto de critérios também se equaciona em relação à ‘comida’ que marca as possibilidades de acesso, identidade, gosto e tradição alimentar de todo o grupo social, sendo isso matéria cultural, cuja discussão será retomada quando abordarmos os demais momentos da prática alimentar cotidiana.

OS ALIMENTOS ADQUIRIDOS

Pouco se alteraram, no espaço de tempo decorrido entre as duas pesquisas, os itens adquiridos de uma só vez, resumidos a arroz, feijão, macarrão, batata, sal, açúcar refinado, farinhas de mandioca e de trigo, óleo de soja, margarina vegetal, cebola, alho, pó de café, alguns temperos e produtos de higiene pessoal e limpeza. Aos temperos básicos (sal, cebola e alho) acrescentavam o Sazon na segunda pesquisa, reforçando as preferências pelos sabores marcantes distinguidos pelo paladar socializado; também, mais freqüentemente do que antes, certos produtos industrializados estavam incluídos (algumas massas, o leite pasteurizado, os achocolatados, bolachas doces e salgadas, refrescos artificiais ou refrigerantes)?

São esses os alimentos classificados como os ‘mais necessários’ e ‘básicos’, cuja aquisição medeia a capacidade de compra dos salários recebidos, sempre vistos como insuficientes, no contexto da primeira pesquisa, em relação à percepção do descontrole dos preços dos alimentos pela inflação e a forte corrosão do poder de compra, enquanto na segunda pesquisa os ganhos obtidos se equacionavam mais positivamente em relação à maior estabilidade dos preços dos alimentos e ao maior controle da inflação. Feijão e arroz se destacam nesse conjunto como itens absolutamente indispensáveis, representando o mínimo da dieta esperada. Cabe ao pai prover os alimentos ‘mais necessários’, o que mede a sua capacidade moral como trabalhador e pai de família responsável.

Verduras, carnes, legumes e bebidas se classificavam como ‘menos necessários’, podendo ser dispensados da dieta e considerados facultativos na provisão do pai de família, cuja aquisição, no contexto da primeira pesquisa, se completava com os ganhos dos filhos ou da esposa, regra que continua válida na segunda pesquisa, ainda que se contasse menos com os ganhos dos filhos ou do marido desempregado e mais com os das mulheres casadas da nova geração, enquanto os pais, pertencentes aos grupos da geração envelhecida, eram os provedores efetivos ou simbólicos (quando mortos) dos alimentos básicos e dos ‘menos necessá-

rios'. Esses alimentos eram adquiridos segundo a disponibilidade de dinheiro na casa, no contexto da primeira pesquisa; no da segunda, alguns desses itens se incorporavam às aquisições mensais ou feitas durante a semana.

A inclusão da carne nessa hierarquia das necessidades era ambígua, ora posta igualmente em ambas as pesquisas entre os alimentos 'menos necessários', ora comparando entre os de 'luxo', na primeira pesquisa, por força das barreiras do acesso e da raridade de seu consumo, deslocando-se, na segunda pesquisa, das aspirações para o consumo efetivo, simbolizando a prosperidade alimentar, o maior poder de compra e o cumprimento a contento dos deveres paternos. As verduras e os legumes, por sua vez, eram anteriormente apropriados em pequenas quantidades ou quase ausentes das pautas das aquisições dos grupos empobrecidos, integrando-se seletivamente às compras dos grupos domésticos pesquisados em 2002, segundo os critérios do gosto, do bolso e da disponibilidade sazonal — destacando-se, entre as preferidas, tomate, alface, couve, pepino, abobrinha, quiabo, mandioca e batata. Eles ainda se prestam, como anteriormente, a doações do excedente da produção de pequenas chácaras, de parentes dos entrevistados, sendo o seu uso considerado adequado para as mulheres e os jovens e menos para os homens, que preferem a carne bovina, ligada simbolicamente à masculinidade e à virilidade, além de ter seus efeitos percebidos na saciedade e no prolongamento da energia corporal.

As frutas em geral estavam entre os 'desnecessários' e eram vistas como adequadas a idosos, mulheres e crianças. Eram substituídas, em parte, pelos 'supérfluos' (doces, balas, sorvetes e pirulitos artesanais, acrescidos na segunda pesquisa, eventualmente, dos iogurtes), demandados pelas crianças e a elas destinados. Os alimentos classificados como 'supérfluos' se opunham à 'comida propriamente dita' (arroz com feijão e 'mistura') integrados à aprendizagem do comer, mediante o processo de socialização. Para os adultos, os doces são secundários e adequados para mulheres, enquanto as crianças os associam ao prazer, à troca com os amigos, à quebra das regras de etiqueta nas maneiras de comê-los e à sua mistura com outros alimentos. Embora as crianças reconheçam as ordens dos adultos sobre o que se deve comer, resistem às suas regras e comem o que consideram não-comidas (James, 1981).

Consideravam-se as frutas e o leite 'indispensáveis' ao crescimento e ao desenvolvimento das crianças, segundo as normas dietéticas tradicionais vigentes e as eruditas, divulgadas pelos profissionais da saúde. A ampliação da oferta local de maior variedade de frutas acompanhou a integração dos mercados regionais e internacionais, persistindo a banana, a laranja e a melancia entre as preferidas e acessíveis, enquanto outras como a maçã, a pêra, a uva, o mamão e o melão,

percebidas como ‘caras’ e inacessíveis, compõem as pautas das aspirações, incluindo-se entre os alimentos ‘luxuosos’, pela raridade de acesso.

Bebidas (refrigerantes e refrescos artificiais) classificadas como ‘desnecessárias’ e anteriormente pouco adquiridas se deslocaram do consumo festivo para o cotidiano, compondo as pautas das aquisições. Juntamente com os doces se associam, simbolicamente, ao feminino e à infância, enquanto as bebidas alcoólicas, valorizadas pelos homens, se associam à virilidade, sendo o hábito regular e excessivo de consumi-las socialmente desaprovado. Ingeridas no espaço da rua (bares) pelos homens, algumas mulheres de ambas as gerações o faziam clandestinamente em casa, mencionando-as como componentes dos gastos.

As bebidas alcoólicas, tomadas pelos homens, eram acompanhadas de tira-gostos (o ovo cozido empanado, anteriormente, e agora o queijo salgado ou os salgadinhos fritos), de sabores acentuados e marcados pela presença da gordura, por eles apreciada. Ainda que conhecessem os seus efeitos deletérios sobre a saúde, os homens envelhecidos, acometidos de enfermidades crônicas como diabetes e hipertensão resistiam a seguir as prescrições médicas restritivas das dietas gordurosas, servindo o espaço do bar ao consumo individual masculino, como lazer e escape do controle feminino da alimentação doméstica, que se torna mais maleável para ceder ouvidos às prescrições médicas dietéticas recomendadas a eles, uma vez que cabe às mulheres o dever de cuidar da saúde de seus familiares.

A água, embora seja um líquido ingerido como os demais, incluía-se na forma de pensar a natureza como dádiva, e a água ‘pura’ e ‘natural’ deveria ser preservada e não alterada por qualquer intrusão que a maculasse. Entre a água tratada da cidade, usada em casa e considerada ‘artificial’ pela presença do cloro, preferia-se para ser bebida a água comercializada, sob os rótulos de ‘natureza’ e ‘pureza’. Diferentemente da década de 70, os grupos domésticos entrevistados em 2002 adquiriam galões de água para consumo, embora não os computassem nos gastos alimentares mensais, como se resistissem à idéia de que a água é adquirida no mercado, e alguns moradores do bairro continuavam se abastecendo da água originária de uma fonte, que julgavam ser ‘pura’ e ‘natural’.

Se a seleção dos alimentos se completa segundo concepções sobre as necessidades alimentares essenciais e relativas, não mecanicamente orientadas pela produção/distribuição e oferta alimentar, filtrando-se por outras lógicas já apontadas, o seu equacionamento remete também às características de quem consome, segundo idade, gênero e o fato de trabalhar ou não. Assim, a forma de escalonar os alimentos segundo prioridades se imbrica com aqueles requerimentos e as obrigações de quem deve provê-los. Por essa razão, como disse Duarte (1986), a necessidade também é pensada em termos morais, e não apenas em sua dimensão

físico-corporal. Dentro da hierarquia das necessidades alimentares e em situações de maior pobreza, permanece inadiável ao pai de família prover pelo menos os alimentos 'básicos', completando-se os demais pelos filhos ou a mulher. Quando ele é capaz de atender à necessidade dos alimentos 'básicos' e dos 'menos necessários', tem-se a medida do dever moral paterno cumprido integralmente, como 'bom pai de família', provedor efetivo da comida.

A discussão sobre o escalonamento das prioridades alimentares não faz esquecer a sugestão de Turmo (1995) de que na alimentação é possível diferenciar entre os bens elementares, que são históricos e portanto variáveis, e os de luxo, reservados a uma minoria, incontrolláveis até certo ponto. Por último estão os novos bens ociosos, frutos da sociedade de consumo, que chegam a todos e são vendidos como se alcançassem uns poucos privilegiados. E no tempo que passou entre uma e outra pesquisa alguns bens se deslocaram do luxo para a necessidade, transitando das aspirações para o consumo efetivo, ou se impuseram como novas necessidades, recriadas segundo a ideologia do consumo, não sem passar pelo crivo das pautas culturais.

A MULHER NOS ASSUNTOS DA CULINÁRIA

Cozinhar é a tarefa feminina mais importante, entre as atividades domésticas da família trabalhadora, por ser crucial à recomposição cotidiana e à centralidade do papel de dona-de-casa. Por meio da culinária são transformados, para o consumo final, os alimentos obtidos em troca dos salários ou remunerações das diferentes pessoas da família, especialmente dos recebidos pelo pai de família, da mesma forma que o monopólio e o controle da comida definem a mulher como dona-de-casa (Woortmann, 1986). Além disso, lembra Murcott (1988), a alimentação como arena feminina marca simbolicamente a casa, a relação com o marido, o lugar da mulher e sua relação com o outro.

O papel feminino, de controladora e gerente do consumo, e o masculino, de provedor, se articulam na configuração da própria família, por meio do circuito de reciprocidade dos deveres e obrigações conjugais estabelecido entre o casal e da persistente divisão sexual do trabalho, separando as atribuições masculinas e femininas, naturalizadas ideologicamente. Todavia, as mulheres de ambas as gerações entrevistadas continuam valorizando essa tarefa, apesar de o trabalho doméstico não remunerado expressar o lugar subordinado da mulher na família.

Saber cozinhar, preparar a comida para o marido e os filhos e não para si, cuidar caprichosamente da comida, 'não descontrolar o fogão', o que implica

evitar qualquer desperdício, e ‘ser trabalhadeira’, a que se move constantemente no espaço da casa, eram aspectos pensados como atributos morais da ‘boa dona-de-casa’. As contrapartidas estavam nas qualidades morais do homem, permeando as descrições do ‘bom marido’ e do ‘bom pai’ que traz dinheiro e comida para a casa, preocupando-se em manter a família, ao mesmo tempo pondo-se como trabalhador, ‘responsável’ e disposto para as atividades, desprovido dos comportamentos socialmente reprovados, como o alcoolismo, a drogadição ou a permanente busca de outras mulheres, que são comportamentos concebidos como ‘vícios’ morais por quebrarem as regras sociais e as expectativas em torno das obrigações paternas perante a família, segundo pensam as mulheres entrevistadas de ambas as gerações.

A regra de economizar, aplicada rigorosamente no preparo dos alimentos, se impõe como dever e obrigação da dona-de-casa de evitar desperdício dos alimentos: reaproveitar as sobras das comidas, empregar poucos ingredientes, poupar gás, não prolongando o uso do forno ou evitando preparações demoradas; cozinhar para que não sobrem comidas (‘o justo’), completando-se assim os atributos positivos da boa dona-de-casa que sabe economizar, ainda válidos para a antiga geração de mulheres. O ‘tabu do desperdício’, segundo Oliveira (1976), era a regra impossível de transgredir na situação de carência de suas entrevistadas, operárias no Rio de Janeiro.

Destaque-se ainda que a visão de mundo cristã da antiga geração considerava o desperdício de comida pecado e ofensa a Deus, o criador supremo das coisas terrenas, inclusive da comida. E como todas as coisas terrenas e mundanas, viam-se as dificuldades e a falta da comida como problemas transitórios na medida das expectativas de ‘melhora de vida’, postas desde a migração para a cidade. Os discursos da nova geração de mulheres ora afirmavam a adoção das regras e das prescrições maternas de economizar, ora as negava, como se elas se recusassem a reconhecer a privação anterior, reafirmando a atual prosperidade, movendo-se, simultaneamente, por um discurso mais consumista e menos austero em torno da reutilização dos alimentos, dos gastos alimentares, da incorporação seletiva de alguns alimentos processados e industrializados, por sua praticidade e pelo menor tempo necessário a seu preparo.’

A aprendizagem da culinária se integra ao processo de socialização de futuras donas-de-casa pela transmissão oral e a paulatina delegação de tarefas, assumidas muito precocemente pela geração de mulheres mais velhas, em função da liberação de suas mães para o trabalho braçal na zona rural ou de sua substituição, quando órfãs. Na cidade, socializavam tardiamente as suas filhas nas tarefas domésticas e excepcionalmente nas culinárias, mantidas rigidamente sob o seu pró-

prio controle, sendo ainda impossível na situação de carência e no contexto da primeira pesquisa desperdiçar alimentos com a aprendizagem ou delegação das tarefas, embora não prescindissem de suas filhas na limpeza de alimentos, utensílios e chão da cozinha.

Essa geração de mulheres parecia poupar as netas adolescentes, com elas residentes, das tarefas domésticas, desvalorizando ideologicamente o trabalho doméstico remunerado entre as atividades femininas, esperando para o futuro delas a recompensa pelos investimentos em sua escolarização, pela obtenção de trabalho qualificado e mais bem remunerado. Nem por isso descartavam a importância da aprendizagem da culinária em função da constituição da família e do papel de futura dona-de-casa, valores reproduzidos no discurso das jovens universitárias, entrevistadas na segunda pesquisa, que repetiam, como se diz popularmente: “o marido se pega pelo estômago”.

O aperfeiçoamento dos conhecimentos e habilidades culinárias, em ambas as gerações, exceto entre as mulheres profissionalizadas, ocorreu nos diferentes trabalhos exercidos quando solteiras: os serviços domésticos remunerados, em restaurante, ou nos eventuais cursos de culinária freqüentados e promovidos pelos agentes filantrópicos, completados pela audiência de programas culinários televisionados e raramente pelo uso de livros de receitas eventualmente adquiridos. As novas informações obtidas serviam de assuntos de conversas com vizinhos e parentes, com baixa incorporação efetiva das receitas divulgadas. A divulgação se dava pela transmissão oral de procedimentos culinários e não de receitas escritas, permeando as relações entre mãe e filha ou entre parentes e vizinhos, reaplicando-se preferencialmente as preparações poupadoras de ingredientes, do uso do forno, do trabalho de preparo, que não fugissem também dos costumes culinários, gosto e fronteiras de identidade do grupo social.

Entre as novas incorporações culinárias no espaço urbano estavam os doces (pavês, gelatinas e alguns bolos), substituindo as tradicionais compotas de doces caseiros, e o pão artesanal, preparados eventualmente pelas mulheres da antiga geração e não pela nova geração. Aquelas mulheres identificadas como ‘cozinheiras’, não apenas como ofício mas como donas-de-casa que gostam de cozinhar, experimentavam novos preparos, deixando para as refeições não cotidianas e festivas os procedimentos mais elaborados e demorados, como os assados, os pratos confeccionados com vários ingredientes, temperos e molhos (de tomate com carne a maionese) e alguns doces.

O modo de preparar a comida na casa e para a família se manteve em ambas as pesquisas: a ‘comida simples’, significando a presença de poucos ingredientes, curto tempo de preparo, baixo uso do forno e de eletrodomésticos, e o

emprego do ‘cozido’, ‘abafadinho’, ‘refogadinho’ e mais raramente do ‘frito’ e do ‘assado’. A ‘comida bem-feita’ resumia-se em ser cozida a contento, ter sabor acentuado (‘bem temperada’ e ‘gostosa’), ser limpa (‘feita com asseio’), ser preparada e logo consumida (comida ‘fresca’) e feita na casa, preservando simbolicamente o familiar, o materno e o artesanal, incluindo ainda os sabores, gostos e odores que os sentidos aprendidos e cultivados distinguem, como fruto da aprendizagem. É essa a qualidade da comida preparada cotidianamente, que serve de referência positiva, no plano das representações, à identidade do pobre como grupo social.

Ao oporem, nos discursos, a comida do pobre e do rico, elas valorizavam positivamente, em ambas as pesquisas, a qualidade da comida preparada na casa pela mulher, afirmando que “pobre come bem, come comida gostosa, enquanto o rico tem preguiça, não gosta de cozinhar”. Acentuavam as diferenças entre a comida apropriada por ricos e a dos pobres nos discursos da primeira pesquisa, marcando as desigualdades sociais percebidas pela ausência relativa, na mesa do pobre, das carnes e do feijão, marcando a privação. Embora a comida de pobre persistisse, no plano das representações, associada ao arroz com feijão, e os entrevistados efetivamente se vissem comendo ‘mais’ e ‘melhor’ do que antes, por meio do significado da comida se expressavam ainda diferenças no consumo, reafirmando, contraditoriamente e de forma positiva, a identidade do pobre. Eram ouvidas freqüentemente frases como estas: “rico come porcaria, come comida congelada, massas prontas e comidas prontas” ou “eles comem somente verduras, essas coisas que as nutricionistas mandam comer”, enquanto “o pobre come comida feita na hora, bem feitinha, come arroz com feijão todos os dias”.

Saber cozinhar implicava observar as regras de higiene no manejo e no preparo dos alimentos, dos objetos e utensílios da cozinha. Essas regras, difundidas há muito tempo pela higiene e saúde pública, foram incorporadas pelas diferentes classes sociais, traduzindo-se nos atributos morais da ‘boa dona-de-casa’ nas classes trabalhadoras, como ‘limpa’, ‘caprichosa’ e ‘ordeira’ no trato com a comida e com a casa, opondo-se negativamente a ‘sujeira’, ‘desleixo’ e ‘desordem’, também reiterados por pesquisas anteriores (Canesqui, 1976; Macedo, 1979; Caldeira, 1984).

A higiene dos utensílios da cozinha, traduzida pela limpeza esmerada refletida no brilho das panelas, assim como por outras práticas rituais higiênicas repetitivas de lavagem das panelas antes do uso, dos cuidados dispensados aos alimentos antes do cozimento e da limpeza do chão da cozinha, significava, nas persistentes representações das mulheres de ambas as gerações, a junção das noções estéticas com as higiênicas, reforçadas em torno do discurso moral da virtude da ‘boa’ dona-de-casa, opondo-se ao discurso sobre a desordem, expres-

sa aos olhos das mulheres entrevistadas na primeira pesquisa ‘na imundície da casa e das crianças’, ‘na mistura da pia e do tanque’ e ‘no uso das panelas para a lavagem dos panos de chão’; e, na segunda pesquisa, ‘no cozimento dos alimentos em panelas destampadas’ e em outros indícios.

Não se alterou a relação da mulher com a cozinha no tempo transcorrido entre uma e outra pesquisa. Os maridos, excepcionalmente, se incumbiam dessas tarefas por ocasião do adoecimento das esposas ou na inexistência de filhas ou parentes substitutos. É provável que o tempo dedicado ao preparo das refeições tenha se reduzido para ambas as gerações de mulheres devido ao menor tamanho da família; à existência de serviços sociais para o cuidado das crianças menores; ao trabalho remunerado das mulheres; às refeições fora de casa pelos membros ativos dos grupos domésticos, mediante apoios de políticas alimentares empresariais, sendo estes alguns fatores que interferem na redução da demanda do trabalho doméstico relativo ao preparo dos alimentos na casa.

No início da década de 70, as mulheres casadas relatavam acordar muito cedo, dormir pouco, preparar a comida durante a madrugada para o marido levá-la na marmitta para o trabalho e estar sempre disponíveis para alimentar a prole numerosa e infante, atendendo prontamente às necessidades alimentares dos que chegavam do trabalho ou da escola para as refeições. Em 2002, as mulheres da antiga geração afirmavam dispor de maior tempo para o lazer e o descanso, em relação ao tempo disponível anteriormente, quando a jornada do serviço doméstico na casa as deixava permanentemente ‘ocupadas e cansadas’.

Para ambas as gerações de mulheres, a dupla jornada de trabalho ainda se mantém (virtual ou efetivamente) pelo acúmulo do trabalho remunerado e o doméstico, ainda que alguns maridos desempregados, pertencentes à nova geração, apóiem eventualmente a mulher nas tarefas caseiras, sem que isso signifique a substituição da autoridade e responsabilidade delas como donas-de-casa e, especialmente, na cozinha. E aquelas mulheres continuam cozinhando para os maridos e filhos, e não para si próprias.

REFEIÇÕES COTIDIANAS E NÃO-COTIDIANAS E COMIDAS

As refeições são ocasiões sociais da vida diária que cercam o consumo final dos alimentos, marcadas pela sociabilidade. Quando ocorrem na casa, se ligam aos diferentes momentos da prática alimentar: a aquisição que fornece a sua infraestrutura; o preparo dos alimentos, que o trabalho de cozinhar transforma

para o consumo final, por meio da confecção dos pratos, da combinação de ingredientes, dos procedimentos de preparo; e a distribuição entre as pessoas do grupo doméstico, processo a encargo da mulher, segundo as possibilidades do provedor ou delas próprias, quando sós, chefes de família.

O ato de comer, diz Whitehead (1984), permite recuperar o corpo e se imbrica com a complexidade das regras culturais reguladoras da satisfação das necessidades fisiológicas, moldando as escolhas alimentares, os momentos e os tipos de comida adequados às ocasiões de consumo, a quem está envolvido, aos modos de consumo e ao significado do evento. É analisando com maior cuidado o conjunto de representações sobre a comida que podemos compreender o valor da dieta apropriada e utilizada que preside as escolhas e as adequações alimentares nas diferentes ocasiões de consumo, bem como o modo como são pensados os efeitos dos alimentos sobre o corpo e seus estados.

A palavra ‘refeição’ não era usualmente empregada na linguagem cotidiana de nossas entrevistadas, embora fosse compreendida por elas, pondo em relevo a centralidade da ‘comida’. Por essa razão, entre as explicações dadas, refeição e ‘comida’ se equivaliam, sintetizando o próprio ato de comer e o que é absorvido pela boca, ligando-se também à percepção do outro. As mulheres mais escolarizadas (professoras de Ensino Fundamental ou auxiliares de enfermagem), por ocasião da segunda pesquisa, se esforçavam para explicar o ato de comer, reinterpretao os conhecimentos eruditos da fisiologia corporal, aprendidos na escola. Para as menos escolarizadas de ambas as gerações e no contexto das duas pesquisas, fazer refeição significava comer ou simplesmente satisfazer a sensação corporal de fome.

Também a palavra ‘refeição’ podia referir-se restritamente à ‘hora do almoço’. No contexto da maior escassez alimentar, aquela refeição concentrava a comida propriamente dita, enquanto o jantar deixava de ser entendido como refeição quando resumido às sopas ou aos sanduíches, não concebidos, no plano das representações, como comida propriamente dita, embora significasse o evento, a refeição conjunta da família. As sopas, ainda que apreciadas, simbolizam a miséria e a escassez, especialmente quando insípidas e preparadas com poucos ingredientes e sem carnes (comida ‘fraca’), integradas à composição efetiva dos jantares dos lares mais empobrecidos, por ocasião da primeira pesquisa, não preenchendo as expectativas de ser a comida propriamente dita nas duas principais refeições diárias.

O significado da palavra ‘refeição’ apareceu, na segunda pesquisa, associado ao fato de se poder almoçar e jantar diariamente. Traduz, assim, o ‘poder’ (ter acesso e dinheiro) e o ‘estar’ mais plenamente ‘alimentado’ (saciado e sem fome). O fato de almoçar e jantar traduzia, simbolicamente, a menor privação e a maior

saciedade alimentares. Na ideologia alimentar de nossos entrevistados, a ‘comida’, entre outros significados, se associa aos efeitos dos alimentos sobre o corpo, segundo as sensações estomacais de intumescimento percebidas, capazes de provocar diferentes graus de maior ou menor saciedade da sensação de fome, um dos parâmetros importantes de avaliação do valor da dieta obtida.

As memórias da fome e da privação, do contexto da primeira pesquisa, deixavam a percepção muito pouco gratificante da realidade alimentar, traduzidas genericamente nos termos da dietética tradicional, na ‘comida fraca’, incapaz de provocar sensações de saciedade, de saciar a fome e de conservar a energia para as atividades corporais, excluindo dessa forma o ‘estar alimentado’, presente nos discursos da segunda pesquisa. A ‘comida fraca’ ainda é vista como adequada às pessoas adoecidas e ‘enfraquecidas’. Além de outros significados já referidos à categoria ‘fraqueza’, ela dimensionava, no contexto da primeira pesquisa, a exclusão social dos empobrecidos, atenuando-se, no contexto da segunda pesquisa, com a visão da maior inserção de uma fatia daqueles segmentos sociais estudados, que ainda convive com a persistente exclusão de uma outra parcela, ainda empobrecida.

Comer ‘bem’ ou o ‘menos mal’ possível é preocupação constante e obrigação moral, à medida que se privar é se expor a um conjunto de sanções físicas e sociais: da fome à doença e à indisposição para trabalhar. É, portanto, em torno da normalidade social de manter o corpo alimentado e sempre disponível para ser apropriado por outrem para trabalhar em troca de remuneração que se juntam, nas representações dominantes e nas da classe trabalhadora, as idéias de vigor físico e moral (saúde) com a alimentação, a qual permite a ‘força’, a ‘disposição’ para trabalhar, opostas à ‘fraqueza’ (debilidades física e moral), à incapacidade para o trabalho e à conseqüente privação e pobreza.

A idéia de comida, em um sentido amplo, sugere aos entrevistados o que é indispensável para viver e trabalhar, mantendo a função de garantir o corpo sempre apto para trabalhar, abarcando portanto o significado tão instrumental do ‘comer para viver’, segundo DaMatta (1986). Para as demais classes sociais a idéia de comida se distancia desse sentido funcional e reparador do corpo.

A ‘comida’ propriamente dita, que compõe as regras e expectativas em torno da dieta usada cotidianamente como componente das refeições principais, se ordena na combinação arroz com feijão e ‘mistura’, como complemento. Arroz com feijão, combinação tradicional que faz parte do gosto aprendido e das possibilidades do bolso, é uma das unanimidades nacionais (DaMatta, 2003), por exprimir a sociedade brasileira relacional, capaz de combinar o sólido com o líquido, o negro com o branco, gerando uma síntese, que integra o estilo brasileiro de comer

(DaMatta, 1986). A combinação do arroz ‘soltinho’ com o feijão ‘de caldo grosso’, tão apreciada pelos nossos entrevistados, expressava a qualidade da mulher, como ‘boa cozinheira’ no preparo esmerado da comida cotidiana. Ter apenas arroz com feijão no prato, desprovido de ‘mistura’, também simboliza a dieta empobrecida e monótona, enquanto a sua diversificação, segundo as entrevistadas dos dois estudos, traduzia a dieta mais rica, farta, e melhores condições de vida.

Quando se pediu que falassem da comida cotidianamente usada, os entrevistados se valiam de um conjunto de categorias dietéticas populares para qualificá-la, segundo os conhecimentos do senso comum aprendidos, embora o repertório sobre os alimentos usados seja somente uma parte do universo classificatório sobre o que é comestível. Dessa forma, nos limitamos apenas a um conjunto restrito de categorias alimentares (‘forte/fraco’, ‘pesado/leve’, ‘gostoso/sem gosto’) mais frequentemente empregadas durante as entrevistas, confirmando igualmente as observações de outros pesquisadores (Brandão, 1981; Loyola, 1984).

São essas categorias formas de conhecimento dietético tradicional acumulado que faziam muito sentido para as entrevistadas da primeira pesquisa e para as pertencentes à geração mais velha, sendo muito pouco empregadas pela segunda geração, que evita usá-las, talvez por desconhecer aquele conhecimento ou por oscilar, implicitamente, diante de sua autoridade, à medida da assimilação incompleta e fragmentada do saber médico nutricional erudito. O fato é que todas as entrevistadas faziam uma bricolagem e reinterpretação bastante hesitante daquelas categorias tradicionais com as dietéticas eruditas, extraídas do discurso dos profissionais da saúde, com os quais têm maior contato, discurso que apresenta a linguagem dos nutrientes e de seus efeitos na fisiologia e no metabolismo corporais e na própria garantia da saúde. Sem analisar exaustivamente as categorias da dietética tradicional, elucidamos algumas mais mencionadas, quando se fala da comida utilizada e apropriada nas refeições cotidianas.

O feijão é alimento indispensável da mesa. Sua classificação como ‘forte’ é explicada por sua propriedade de prolongar a sensação de saciedade, pela ‘sustância’ e pela presença de ‘vitamina’, ‘ferro’ e ‘potássio’, que podem fortalecer o corpo e principalmente o sangue como elemento vital, pois a ‘sustância’ pode manter e melhorar a sua qualidade. É também considerado ‘pesado’ pelos efeitos digestivos provocados (sensação de peso estomacal e digestão mais demorada), associando-se ainda ao atributo de prolongar e conservar a energia para o trabalho braçal.

Arroz, sem o feijão, tornava a comida ‘fraca’, insípida, sem cor e absolutamente incapaz de saciar a fome, de fortificar o corpo e de mantê-lo provido de energia para o trabalho, conforme ainda pensavam as entrevistadas de ambas as pesquisas. Acreditavam que arroz com feijão faz ‘bem para a saúde’, não apenas

pela sustância associada a essa combinação alimentar, como também por seus efeitos inofensivos sobre o corpo, sendo esta uma das representações dos alimentos 'sadios'. Também o arroz desacompanhado do feijão se alinha a outros alimentos 'fracos' e desprovidos de 'sustância', como certos legumes e verduras, classificados simultaneamente entre os alimentos neutros, isto é, nem 'fortes' nem 'fracos', inofensivos ao organismo, sendo também adequados às pessoas adoecidas, em estado de debilitação orgânica.'

O arroz substituíam-se por macarrão, batata e farinha de mandioca. Comer apenas arroz simbolizava privação, enquanto a fome absoluta e a privação se expressavam no uso de pão, água, açúcar ou farinha como refeições. Ainda que sejam sempre adquiridas maiores quantidades de arroz do que de feijão, a comida 'fraca' que estava no prato se definia pelas maiores proporções de arroz do que de feijão, enquanto a comida 'forte' era justamente o contrário, necessariamente contando com 'misturas' (uma ou duas no máximo), entre as quais as carnes (de frango ou bovina).

O feijão acrescido da lingüiça, torresmo ou bacon, prato considerado 'gostoso', pelo sabor, era também exemplo de comida 'mais forte', pela 'sustância'. Essa forma de preparo do feijão cotidiano, bastante mencionada pelos entrevistados da segunda pesquisa, atingia a sofisticação, recuperando o sabor e o gosto tradicional dos originários da zona rural, pertencentes à antiga geração. Expressava ainda a dieta mais elaborada e menos escassa, completando-se necessariamente essa comida básica com o consumo mais freqüente de outras carnes, como 'misturas'.

As comidas classificadas como 'misturas fortes e pesadas' (carne, ovos, tomate e algumas verduras, como a couve e o repolho) se alinham às 'mais fortes' e 'pesadas' (carne de porco e bovina) e àquelas 'nem fortes nem fracas' (batata, mandioca) ou às 'fracas e leves' (alface, outras verduras e carnes, como a de frango e peixe, consideradas menos nobres e 'menos fortes e menos leves' em relação à carne bovina ('pesada e forte')). No conjunto, essas últimas categorias de alimentos são explicadas pela presença de 'vitaminas' como fortificantes do organismo, nos termos da dietética tradicional, e principalmente pelo maior grau de saciedade nas sensações estomacais percebidas.

Por ser a comida propriamente dita a combinação arroz com feijão e 'misturas', de preparo não prolongado e menos elaborado, está adequada para as refeições cotidianas, tão impregnadas pela idéia da trivialidade. Entre as 'misturas' destaca-se a carne bovina, conferindo prestígio a quem a consome, da mesma forma que as novas incorporações alimentares passam pelo crivo das pautas culturais alimentares do grupo social. Cotidianamente, quando são usados os alimen-

tos, reúnem-se nos pratos representantes alimentares pertencentes às diferentes categorias classificatórias; por essa razão, apesar da definição sobre seu valor nutricional, da importância atribuída à ‘sustância’ e à ‘fortidão’ associada a certos alimentos, não é a crença exclusiva nos seus atributos que norteia a seleção da dieta: nela interferem o gosto, as sensações corporais percebidas, as adequações sobre o seu consumo por ocasião das refeições e as possibilidades de acesso, sempre postos nos parâmetros da dieta que marca a identidade do grupo social.

HORÁRIOS, CARDÁPIOS E DISTRIBUIÇÃO DA COMIDA COTIDIANA

Como grupo social, os entrevistados submeteram-se ao processo de proletarização que há mais tempo afetou as relações de trabalho na zona rural, provocou a migração para a cidade, intensificou a submissão ao regime salarial urbano. A urbanização e a industrialização alteraram o modo de vida, as formas e os ritmos de trabalho, com reflexos nos modos de consumo e nas suas ocasiões, especialmente reduzindo o número de refeições, tornadas mais tardias do que na zona rural. Uma vez na cidade, no intervalo entre a primeira e a segunda pesquisas, três refeições eram feitas ao dia, intercaladas pelos lanches rápidos tomados durante a tarde, o que se verificou mais freqüentemente por ocasião da segunda pesquisa do que da primeira.

O café da manhã, preparado e servido muito cedo, obedecia aos horários de saída da casa para o trabalho ou estudo, ou aos ritmos de vida dos aposentados e desempregados, entrevistados na segunda pesquisa, que costumavam fazer essa refeição um pouco mais tarde, por volta das 7h30min e não às 6h, como anteriormente. Há quase 30 anos, o café da manhã se reduzia ao café puro, feito com pouco pó, ou ao chá, ambos tomados com muito açúcar e desacompanhados de pão, margarina e leite, reservando-se esta última combinação de alimentos para os grupos domésticos menos empobrecidos e principalmente chefiados pelos trabalhadores industriais, com vários filhos no mercado de trabalho.

Por ocasião da segunda pesquisa, apenas o café era bebido naquela refeição, como costume individual de alguns adultos envelhecidos, enquanto a maioria dos grupos domésticos entrevistados de ambas as gerações contava com o café, bolachas (substitutas do pão francês pela praticidade e facilidade de estocagem), margarina e leite, sendo que adolescentes e crianças incorporavam a este último os achocolatados, ausentes na primeira pesquisa. O café da manhã como refeição mais completa foi uma das alterações observadas nos últimos 30 anos, sendo contudo sua estrutura absolutamente periférica em relação à comida propriamente dita.

Na primeira pesquisa, os lanches vespertinos se reduziam apenas ao chá ou ao café, bebidos no espaço da casa pelas mulheres, enquanto as crianças tomavam sorvetes ou comiam doces, segundo a disponibilidade de dinheiro próprio, enquanto o leite, obtido no centro de saúde, servia apenas aos lactantes. Como o café da manhã, os lanches vespertinos tornaram-se rotineiros para casais envelhecidos, crianças e adolescentes, conforme verificado na segunda pesquisa. Na sua composição compõem, para estes últimos, as bolachas, os refrescos artificiais e refrigerantes; e para os adultos, o café e não o chá, como anteriormente, sendo esta uma outra mudança observada.

Como foi dito, os cardápios da primeira pesquisa eram monótonos, repetitivos e reduzidos ao arroz com feijão, desacompanhados da ‘mistura’ e concentrados apenas no almoço, enquanto o jantar compunha-se das sopas, significando a dieta empobrecida, ou reduzindo-se aos eventuais sanduíches, significando alguma sofisticação, na escassez, pela presença de embutidos como a mortadela. Na segunda pesquisa não mudou a ordenação da combinação da comida propriamente dita, mas as ‘misturas’ se diversificaram, tanto por sua maior quantidade quanto pela substituição dos ovos pelas carnes e pela maior presença de verduras e legumes e da sobremesa (bananas e laranjas), sendo as primeiras definidas pela substância. Observa-se que, embora os grupos mais empobrecidos da segunda geração diversificassem menos a dieta do que os demais, por ocasião da segunda pesquisa no mínimo dispunham de arroz com feijão e de uma ‘mistura’, entre elas as carnes (bovina ou de frango), consumidas pelo menos uma ou duas vezes por semana, embora no jantar contassem apenas com sopas ou sanduíches, simbolizando essa refeição incompleta um padrão inferior de consumo.

A repartição da comida escassa, por ocasião da primeira pesquisa, privilegiava o pai de família em detrimento dos demais, reservando-se para ele a melhor ‘mistura’ (ovos e carnes eventuais), especialmente quando levados na marmita para o trabalho, tornando pública essa refeição, que deixa entrever a possibilidade de quem consome. Esse privilégio do pai de família na apropriação da comida reafirma simbolicamente as suas posições no topo da hierarquia da família, junta-mente com a de trabalhador. Os efeitos daquele privilégio não eram deliberados e conscientes, embora gerassem a repartição desigual da comida, tomando as mulheres e crianças mais vulneráveis, na situação de maior privação.

Anteriormente, afirmava uma das entrevistadas, pertencente à antiga geração:

... era tudo difícil, passei apertada... Passei necessidade... Era fraca e tinha muita anemia... Fiz muito tratamento médico para anemia, com

os médicos do posto de saúde, que mandavam a gente comer fígado de boi, frutas e verduras... alimentar bem; mas... de que jeito? Os filhos também, todos fracos... A gente fazia o que podia, se virava, não tinha escolha, comia o que tinha em casa. Hoje não, hoje eu posso... Posso comer o que tenho vontade, compro o que é necessário, graças a Deus, e até compro alguma coisinha diferente, de vez em quando, mesmo sendo cara..

Algumas mulheres, pertencentes a ambas as gerações, apresentaram discursos mais igualitários sobre a distribuição da comida entre as diferentes pessoas pertencentes aos grupos domésticos, não reforçando o privilégio do pai de família ou a precedência dos que trabalham sobre os demais. Outras endossavam, como anteriormente, a idéia da distribuição desigual da comida entre os trabalhadores e não-trabalhadores e mantinham o privilégio do pai de família sobre as outras pessoas, reforçando a sua supremacia como mantenedor e trabalhador na divisão sexual dos papéis conjugais.

As refeições feitas no local de trabalho, junto com outros mecanismos adotados pelas políticas de alimentação dos trabalhadores, ofertadas mais ampla-mente do que antes, interferem na alimentação dos que trabalham e de seus dependentes, reforçando o maior acesso alimentar, e concomitantemente, no plano ideológico, definindo a precedência de quem trabalha no consumo alimentar, ainda que os benefícios decorrentes (cestas básicas e vales-refeições) sejam apropriados e compartilhados coletivamente pelos grupos domésticos.

A comida cotidiana continua servida na casa com informalidade e segundo certas regras de etiqueta e higiênicas aprendidas, entre as quais se destacam: sempre oferecê-la a quem chega a casa à hora das refeições, esperando-se a recusa da parte de visitas inesperadas, exceto daquelas pessoas classificadas como pertencentes 'à casa' (os parentes, principalmente); requerer convite, quando se trata de convidados não parentes; evitar comer de boca aberta, falar ao mesmo tempo que come ou comer usando as mãos e não os talheres – os homens da velha geração ainda se valem de colheres em vez de garfos e facas, bem como dos pratos fundos e não dos rasos, usados pelos demais; lavar as mãos ou se banhar antes de tomar as refeições (em especial os que trabalham e chegam da rua para a casa); oferecê-la com prodigalidade, sendo fartas as porções postas nos pratos e insistente a sua oferta pela dona-de-casa, enquanto os homens costumam gesticular, alisando suavemente o abdome, revelando, neste gesto, a saciedade, o prazer e o gosto de comer, especialmente quando a comida é mais farta. As refeições eram também momentos de socialização de crianças e adolescentes nas regras de com-

portamento e do que é ‘bom para comer’, ainda que elas resistam e tendam a se comportar como querem.

A forma de realizar as refeições cotidianas na casa pouco se alterou no intervalo das duas pesquisas: mulheres e crianças se serviam na cozinha, que é o espaço da dona da casa e de sociabilidade da família; pai e filhos (do gênero masculino) comiam na sala, assistindo aos programas televisionados, mantendo a prerrogativa masculina de ter a casa como espaço de descanso e lazer, enquanto a dona-de-casa se permitia o lazer apenas no momento noturno, para as telenovelas. Cada um se serve da comida no fogão, conforme chega em casa, sendo que os horários das refeições se regulavam pelas pausas das jornadas de trabalho e estudo das diferentes pessoas dos grupos domésticos ou pelos ritmos de vida dos aposentados e desempregados.

As refeições são momentos de sociabilidade e de encontro das pessoas, marcando-se as cotidianas pela endo-cozinha, segundo Lévi-Strauss (1991), isto é, as reservadas apenas às pessoas da casa ou da família. Por ocasião da primeira pesquisa, apenas mulheres, crianças e adolescentes compartilhavam o almoço, enquanto na segunda se reuniam nesta refeição, na casa, os casais envelhecidos ou aposentados, as viúvas ou os maridos desempregados, acompanhados ou não de algum filho. Geralmente os demais trabalhadores (homens e mulheres), pertencentes aos diferentes grupos domésticos de ambas as gerações, almoçavam nos próprios locais de trabalho.

O jantar compartilhado, simbolizando a refeição da família, se dava com maior frequência, por ocasião da primeira pesquisa, apenas nos grupos domésticos, passando pela etapa inicial ou em expansão do ciclo de vida. Frequentemente esses grupos possuíam crianças ainda pequenas e trabalhadores assalariados que cumpriam jornadas diurnas de trabalho. Também o jantar compartilhado por todos os membros não ocorria naqueles grupos, cujos membros (adultos e jovens) cumpriam turnos rotativos de trabalho no setor industrial, passando o grupo doméstico pela etapa amadurecida do ciclo de vida. Nos grupos envelhecidos da primeira geração entrevistada na segunda pesquisa, o casal idoso compartilhava o jantar sem a presença dos netos jovens residentes, frequentadores de cursos superiores no período noturno, enquanto as mulheres viúvas estavam sós ou acompanhadas de algum filho que chegava do trabalho diurno. Alguns grupos domésticos da nova geração contavam com a presença de crianças e do marido no jantar pelo fato de as mulheres casadas cumprirem jornadas noturnas de trabalho. O jantar compartilhado se torna um acontecimento raro na prática alimentar cotidiana, com tendência a ser substituído pelos lanches.

Portanto, os tipos e as jornadas de trabalho, bem como os horários escolares dos filhos, interferem substancialmente nos horários das refeições cotidianas na casa no contexto urbano, rareando as refeições compartilhadas e reguladas apenas pelo horário do pai de família e orquestradas em torno de sua presença e autoridade. As refeições compartilhadas por todas as pessoas da casa, simbolizando o momento de família, se deslocaram para as não-cotidianas em torno do almoço dominical ou das refeições comemorativas, quando a comida, além de saciar a fome, nutre simbolicamente os elos e as obrigações familiares, como se verá a seguir.

A COMIDA NAS REFEIÇÕES NÃO-COTIDIANAS

As refeições não-cotidianas realizadas aos domingos, na Páscoa, no Natal e no Ano-Novo são marcadas pelo tempo de lazer e descanso e pelas comemorações festivas do calendário religioso, cada vez mais profano e mercantil. Eram momentos da família, quando efetivamente pais e filhos, acompanhados ou não de algum parente próximo, se reuniam, compartilhando a comida mais farta, os pratos preferidos, o prazer de comer, alimentando simultaneamente os laços e as relações afetivas. Eram refeições coletivas, que contribuíam para a coesão grupal, em que a partilha da comida era também partilha das sensações (Maciel, 1996), ultrapassando a comida o significado cotidiano tão preso à recuperação.

Para a mulher, eram dias de mais trabalho, de gasto de tempo no preparo dos alimentos, na limpeza da infra-estrutura da cozinha e de utensílios domésticos, pela concentração de maior número de pessoas na casa (noras, genros, filhos e netos) dos casais mais idosos. O almoço dominical ora se dava nas casas maternas da velha geração, ora na de algum(a) filho(a) casado(a), na medida do envelhecimento dos casais da antiga geração, enquanto a segunda geração, mais abastada, costumava fazer essa refeição ‘fora de casa’ em algum restaurante da cidade, como forma de lazer, e os mais empobrecidos as faziam nas próprias casas ou nas paternas ou maternas. A velha geração insistia, em seu discurso, na regra de não comer fora de casa, seja pelo custo, seja por não confiar na higiene e na limpeza da comida feita por desconhecidos, não recusando, entretanto, a comida comercializada sob o rótulo de ‘comida caseira’ e ofertada por pequenos estabelecimentos comerciais (‘frango assado’ e algum tipo de massa), incorporada aos cardápios dominicais. Qualificavam positivamente essas comidas por lhes poupar o tempo de trabalho ou pela praticidade, obtendo para si maior tempo de descanso e lazer aos domingos no contexto da segunda pesquisa, o que era impensável 30 anos antes.

O cardápio considerado adequado para as refeições festivas pouco diferia do dominical, incluindo pratos como macarronada com molho de tomate e carne, frango assado ou carne bovina cozida com molhos ou frita, sob a forma de bifês, e legumes preparados com molho de maionese. Na segunda pesquisa acrescentavam outros pratos, como lasanha, arroz de forno, bife à milanesa ou rolê, e principalmente o churrasco – eventualmente, a feijoada. A comida marcava-se pela maior quantidade de pratos – combinações mais complexas e elaboradas de alimentos e ingredientes, acentuando os sabores, a estética – e necessariamente pela presença de molhos em certos pratos, completando-se pela sobremesa (pavês e gelatinas). Se havia impossibilidade material de diferenciar a comida dominical da cotidiana, segundo os relatos dos grupos empobrecidos da primeira pesquisa, o mesmo não ocorria no momento da segunda pesquisa, cujos cardápios diversificados e fartos das refeições festivas ou dominicais motivavam comentários feitos à pesquisadora, revelando o maior *status* social e um padrão mais elevado de consumo, como também o prazer de comer e de compartilhar a refeição com a família.

Cada um dos pratos utilizados tem história, não apenas ligada à culinária popular. Particularmente, a feijoada se mantém como prato símbolo de nacionalidade, como lembrado por Fry (2002), e o churrasco, especialidade e prato típico do Rio Grande do Sul, de acordo com Maciel (1996) tem a sua versão paulista recriada segundo as diferenças de classe e as regiões. Transforma-se no ‘churrasquinho’ composto de carnes cortadas em bifês ou em pedaços pequenos, dispostos em espetos; de asas de frango ou de lingüiça suína, assadas na grelha sobre as brasas, em alguma churrasqueira improvisada, somando quantidades menos fartas e diversificadas nos tipos e cortes de carnes, diferenciadas do churrasco, composto de cortes de carne bovina de primeira categoria, como picanha e alcatra, consideradas mais nobres, embora se completasse com a carne de frango, costela e lingüiça.

As carnes assadas eram servidas, no churrasco, com pão e molho vinagrete, usualmente desacompanhadas de saladas. Cerveja para os jovens e adultos do gênero masculino e os refrigerantes para as mulheres casadas e crianças eram indispensáveis e, junto com a música, animavam a conversa e o prazer de compartilhar a comida mais abundante. A feitura do churrasco, comandada pelos homens, simbolizava a ligação da carne com o masculino, como também se inverte nesse tipo de refeição a centralidade da mulher na cozinha, que passa a ser ocupada pelos homens. Elas se encarregavam do preparo dos alimentos acessórios das carnes, como a sobremesa e o molho vinagrete, lidando com verduras e doces, associadas simbolicamente ao feminino, restando-lhes ainda reordenar e limpar a infra-estrutura e os utensílios culinários utilizados, que fazem parte de seu domínio nas atividades culinárias cotidianas.

A comida destinada a convidados não difere do cardápio dominical. Nas refeições em que tive oportunidade de participar como convidada de alguns grupos domésticos, por ocasião da primeira pesquisa, arroz com feijão e ovo frito foram oferecidos por um deles empobrecido, passando pela etapa inicial do ciclo de vida, com muitos filhos e apenas o pai trabalhador na construção civil, enquanto num outro grupo, passando pela etapa amadurecida do ciclo de vida e de trabalhadores fabris, a comida oferecida foi o arroz, a polenta e a carne cozida com molho, seguida da sobremesa. Os convidados são, como antes, raros e apenas restritos a parentes ou aos considerados amigos, vindos de outras cidades ou estados. A hospitalidade que cerca a comida oferecida, sendo tão cara a todas as classes sociais no Brasil, como sugere DaMatta (1986), se junta à prodigalidade de oferecer, que é valor para os pobres (Sarti, 1996).

Ainda que a situação de maior privação de 30 anos antes e a maior abundância recente pudessem se refletir nas diferenças da comida oferecida, a prodigalidade exercida como regra e como valor nunca foi dispensada. Cada visita feita em função das entrevistas se acompanhou do oferecimento, pela dona de casa, de um ‘cafezinho’ preparado na hora ou, por ocasião da segunda pesquisa, de um copo de refresco artificial ou refrigerante. Mais raramente foi servido um ‘doce caseiro’, preparado com frutas dos quintais pelas mulheres da geração mais velha, simbolizando essas bebidas e esses doces ofertados a hospitalidade e a acolhida à casa.

CONCLUSÃO

Comer para trabalhar e viver, como foi dito, é o significado genérico e instrumental da comida na ideologia da classe trabalhadora, tão intimamente ligada à vida, à recuperação e à garantia da força e da resistência para trabalhar e reproduzir socialmente, sendo a alimentação parte desse processo. Comida comporta outros significados, como vimos, ora equivalendo à refeição, confundindo-se com o próprio ato fisiológico de comer, ora se prendendo aos efeitos corporais em torno das sensações estomacais percebidas, traduzidas em maiores ou menores graus de saciedade. O maior grau de satisfação da alimentação obtida foi percebido pelas sensações estomacais como uma das mudanças nas representações sobre a comida apropriada, que se funde com a idéia de ter feito refeição, tanto pelo maior acesso à comida e pela freqüência do comer quanto por aquela manifestação concreta e corporal de estar saciado e não de estômago vazio, segundo as sensações percebidas 30 anos atrás.

A visão mais gratificante da realidade alimentar atual se contrapõe à referência à dieta enfraquecida dos primeiros tempos vividos na cidade, que por sua vez também era comparada com a ‘fartura’ da dieta obtida na zona rural, sempre mencionada de forma idealizada e em comparação a diferentes experiências, variáveis no tempo.

Na pesquisa de 2002, verificou-se que a idéia de saciedade coincidia com a de maior acesso à comida e de sua disponibilidade no almoço e no jantar, e não com a sua concentração apenas no almoço, demonstrando a maior escassez por ocasião da primeira pesquisa. As possibilidades do acesso desigual à comida entre as diferentes pessoas dos grupos domésticos, em função de seus posicionamentos diferenciados na estrutura da família ou no mercado de trabalho, conviviam nas idéias de ambas as gerações com o acesso mais igualitário de todas as pessoas dos grupos domésticos à alimentação, sem favorecimento do pai de família ou daqueles que trabalham. Essa ambigüidade das idéias permite afirmar que não foi inteiramente modificada a divisão de papéis familiares entre o casal e suas correspondentes obrigações diante da unidade doméstica, que se filtram pelas relações dessa unidade doméstica com o mercado de trabalho.

Foi possível constatar, por ocasião da segunda pesquisa, a maior diversificação da comida pela incorporação de ‘misturas’, variando o cardápio semanal e o das refeições não cotidianas, quando são consumidas com maior frequência as carnes ou outros pratos preferidos, alimentando simultaneamente os elos, a sociabilidade, o prazer de comer e comemorar, sem que essas dimensões culturais e sociais da comensalidade se excluíssem das menores chances anteriores de realizar essas refeições ou de variá-las. Vale lembrar que a comida é algo mais do que comer, embora seja necessidade biológica. A alegria de comemorar, de reunir a família em certas ocasiões, especialmente como foi visto, nas refeições não-cotidianas, transforma em prazer a atividade comensal, trazendo efeitos no estreitamento dos elos entre as pessoas da família, ampliando o senso de identidade e de ligação.

Os padrões e as estruturas das refeições são culturalmente específicos para cada sociedade, e os seus arranjos refletem a continuidade das identidades sociais, da tradição e do costume, os gostos, os sabores específicos e aprendidos, simbolicamente ligados ao materno, ao artesanal e à casa. Por essa razão, apesar de algumas mudanças observadas na composição mais diversificada das refeições cotidianas e de algumas incorporações alimentares na composição do café da manhã e dos lanches vespertinos, há continuidade no padrão esperado das combinações alimentares, dos tipos de alimentos e ingredientes, modos e formas de preparo considerados adequados e sempre a cargo da mulher. As inovações parecem se processar especialmente em relação ao consumo infantil e dos adolescen-

tes, por meio de alguns alimentos processados, refrigerantes e sucos artificiais, enquanto as cervejas entram pelas mãos dos jovens no espaço doméstico, saindo de seu confinamento anterior aos espaços públicos dos bares, e as mulheres consomem bebidas alcoólicas clandestinamente no espaço da casa e não da rua.

A provisão e a organização do consumo alimentar se imbricam nas teias das obrigações e dos deveres conjugais, impondo-se a alimentação como necessidade coletiva do grupo doméstico, dever moral do pai de provê-la e da mulher de organizar e gerenciar o consumo doméstico, modelo tradicional dos papéis conjugais que permaneceu inalterado nos últimos 30 anos, ainda que as mulheres casadas participem, mais *intensa* e regularmente, do trabalho remunerado do que antes, tornando-se provedoras efetivas da comida nas situações de desemprego dos maridos ou quando a sós, chefes de família. Mantém-se ideologicamente e como valor o pai de família como provedor e principal responsável pela alimentação da família.

Diante das diferenças dos arranjos dos grupos domésticos, tornou-se mais escassa a oportunidade de contar com o trabalho dos filhos (adolescentes e jovens) na ampliação do fundo coletivo para o consumo em relação a 30 anos atrás. São também os grupos domésticos envelhecidos, contando com os benefícios mais elevados de aposentadorias, associados aos da nova geração com vínculo estável de trabalho no setor público local, os que conseguem obter a sempre relativa estabilidade alimentar. O próprio fundo coletivo para o consumo, embora subordinado às flutuações do mercado de trabalho, se completa mais regularmente do que 30 anos atrás com os benefícios das políticas de alimentação dirigidas aos trabalhadores, persistindo os apoios de parentes e das instituições sociais e, menos freqüentemente, os dos vizinhos, cujos elos parecem mais frágeis na nova geração do que na antiga.

O fato é que escassez e prosperidade, tradição e praticidade dos estilos de consumo alimentar urbanizado convivem contraditoriamente nas representações e nas práticas alimentares efetivas, assentadas basicamente sobre a dieta tradicional consolidada em torno do arroz com feijão e ‘misturas’ preparados na casa pela mulher, simbolizando o materno e o artesanal, marcando a identidade e as fronteiras do grupo social, o gosto, os sabores e odores cultivados e aprendidos, além das possibilidades do bolso. A discussão sobre as diferenças de gosto, associada ao conceito de *habitus* de classe (Bourdieu, 1988), chamou a atenção para o gosto do luxo e da liberdade, que são elitistas, oposto ao gosto da necessidade das classes trabalhadoras.

O gosto do luxo e o da necessidade são cultivados pelo processo de socialização e se incorporam como estilos de classe naturalizados. Por essa razão, as

escolhas alimentares não são apenas regidas pelo aspecto econômico porque incluem a aprendizagem do que se come, a qual é específica nas diferentes classes sociais. As tradições e o costume alimentar, acumulados historicamente, estão presentes na estruturação daquelas práticas e nas escolhas alimentares que, embora mais resistentes às mudanças, sofrem os efeitos do modo de vida urbano-industrial nas formas de abastecer, na organização do tempo de trabalho e lazer. Esse modo de vida interfere na organização do trabalho doméstico ligado à cozinha, nos horários de realização das refeições na casa, que se tornaram mais tardias e menos compartilhadas coletivamente no cotidiano pelas pessoas dos grupos domésticos, como componentes de outras mudanças observadas.

O fato de fazer refeições fora do espaço da casa sempre se deu em função do trabalho ou estudo dos jovens nesse segmento de famílias de trabalhadores urbanizados. A marmita preparada pela mulher na casa e levada pelos trabalhadores ao trabalho aos poucos é substituída, para algumas categorias de trabalhadores(as) pertencentes aos grupos domésticos estudados de ambas as gerações, pelo uso de outras modalidades de serviços de refeições, diversificadas durante os últimos 30 anos por influência das políticas empresariais e governamentais de alimentação aos(as) trabalhadores(as), vinculados(as) ao mercado formal de trabalho. No plano das representações a comida servida nunca substitui a ‘comida caseira’, preparada pela mulher e na casa.

Deve-se observar que a bagagem de conhecimento dietético tradicional acumulado entre as gerações parece mais compartilhada pela antiga geração do que pela nova, embora ambas incorporem aos seus discursos a referência aos termos da dietética científica, tais como: ‘vitamina’, ‘potássio’, ‘ferro’, ‘fósforo’, ‘cálcio’, que foram aprendidos com os profissionais da saúde nos contatos bastante frequentes de ambas as gerações com os serviços de saúde, que lhes são muito mais acessíveis do que anteriormente. Essas referências convivem, nos discursos, com as da dietética tradicional, e os seus significados não correspondem aos da dietética científica como nutrientes. Esses discursos se referem genericamente a ‘sustância’ e ‘fortidão’ principalmente como qualidades dos alimentos e da própria dieta na sua relação com o corpo.

A comida apropriada e acessível suscita ainda representações em torno da sociedade e das diferenças sociais percebidas entre ricos e pobres. Se anteriormente a falta de acesso à carne servia para demarcar as diferenças sociais, atualmente são as comidas preparadas industrialmente, os alimentos congelados e em conserva que as encarnam. Esses alimentos são recusados pela antiga geração, por não se integrarem às formas de preparo artesanal e caseiro, centrado nas obrigações morais da dona-de-casa, que os concebe como alimentos ‘artificiais’,

opostos aos ‘naturais’, excluindo-se do que considera comida propriamente dita. Eles se apresentam como ‘novidades’ que vão compondo as aspirações de consumo da segunda geração mais abastada, enquanto aqueles ainda empobrecidos, pertencentes a essa geração, continuam marcando as diferenças sociais na alimentação pela falta de acesso à carne bovina e pela baixa diversificação das ‘misturas’, que compõem as suas aspirações atuais, comparáveis às postas similar-mente pela antiga geração há 30 anos.

A categoria ‘comida’ agrega um conjunto de representações que tanto falam das condições de sobrevivência e reprodução e das diferenças sociais quanto da família, das responsabilidades conjugais e, principalmente, da mulher, da casa, de suas obrigações perante o marido e os filhos e de sua relação com o outro, persistindo a alimentação como arena feminina e sob o controle da mulher – fato que não se alterou durante os 30 anos transcorridos entre a primeira e a segunda pesquisas.

NOTAS

- 1 Segundo as informações do Censo Demográfico, a população do município de Paulínia somava, em 2000, 47.735 habitantes, alcançando a taxa de urbanização de 87,7%, (IBGE, 2000) enquanto em 1973 a população do município era de 10.708 habitantes, dos quais quase 70,0% residiam na zona rural (Unicamp, 1973). Naquele ano, 39% da população economicamente ativa estavam no setor secundário (nas indústrias ou na construção civil); 25,4% se ocupavam nas atividades primárias, 21,1% nas terciárias e 13,7% não foram especificados pelos critérios do censo. Em 2000, 35% se ocupavam nas atividades do setor secundário e apenas 2,2% nas do setor primário, enquanto 62% se concentravam no setor terciário, especialmente nas atividades comerciais e nos serviços, destacando-se nestes últimos a administração pública.
- 2 O Programa de Alimentação aos Trabalhadores (PAT), criado em 1976, é uma estratégia de subsídio do governo e empregadores de 8% do preço final de pequenas (até 300 calorias) e de grandes refeições (até mil calorias), fornecidas aos trabalhadores formalmente vinculados ao mercado de trabalho. Inclui benefícios como refeições nos restaurantes ou fornecidas por terceiros, vale-refeição e cestas básicas. Somente em 1990 foi instituído o vale-refeição para a compra de alimentos *in natura* nos estabelecimentos comerciais. O maior índice de cobertura do vale-refeição e da cesta básica alcançou 24,9% da população adulta de 20 anos e mais na região Sudeste (Burlandy & Anjos, 2001).
- 3 O estudo multicêntrico sobre o consumo alimentar (Galeazzi, Domene & Schieri, 1997) que envolveu cinco cidades brasileiras, incluindo Campinas, mostra que entre os 16 principais alimentos, fontes de energia, das faixas de renda familiar *per capita*

de 1 a 5, estão os seguintes itens: arroz, feijão, óleo de cozinha, açúcar, pão francês, leite, farinha de trigo, macarrão, carne bovina sem osso e carne bovina de primeira, refrigerante, frango, fubá de milho, pão de fôrma, lingüiça, salsicha, óleo de cozinha. Destes alimentos, oito estão entre os dez primeiros até a quinta faixa de renda, sendo que o arroz ocupa a primeira posição, seguido do óleo de cozinha e do açúcar, entre as fontes de fornecimento de energia, enquanto o feijão variou entre a 4^a e a 6^a posições, chamando a atenção o consumo de carne bovina sem osso, ocupando entre a 10^a e a 12^a posições. O leite variou entre a 5^a e a 6^a posições, enquanto o refrigerante variou da 9^a à 15^a posições. Da mesma forma as bolachas doces e salgadas apareceram entre os alimentos, fontes de energia, em quatro das cinco cidades estudadas, ocupando, respectivamente, o 15^o e o 25^o lugares em importância, na cidade de Campinas, em relação a todas as faixas de renda consideradas no estudo.

- 4 Turmo (1995) observou, nas famílias de baixa renda espanholas que sofreram penúria e fome após a Segunda Guerra Mundial, o não-reaproveitamento das sobras alimentares por outros procedimentos culinários, que era feito pelas mulheres burguesas, enquanto Grignon e Grignon (1980) chamaram a atenção para o uso das técnicas de congelamento modernas e econômicas, como meios de poupar o tempo de trabalho doméstico de mulheres francesas originárias da zona rural por eles entrevistadas.
- 5 Observou-se, em ambas as pesquisas feitas, e concordando com os achados de outros autores (Peirano, 1975; Brandão, 1981), a falta de uniformidade nas classificações alimentares, seja na inclusão ou exclusão de alimentos nas diferentes categorias classificatórias, que variam segundo os informantes e as regiões onde se inserem, seja nas justificativas e explicações dadas, que variam segundo o contexto cultural e as inclinações individuais para seguir as regras (Mathews, 1983). Confirma-se ainda o estudo de Brandão mencionado sobre a relatividade das regras tradicionais de evitação dos alimentos, associadas a estados como puerpério, gravidez e menstruação entre trabalhadores urbanos que não seguem um padrão comportamental a respeito, enquanto a referência às dietas, prescritas pelos médicos em função de doenças como hipertensão e diabetes, ganham relevância nas informações, sem que fossem rigorosamente seguidas, de acordo com nossas observações na segunda pesquisa e nas duas gerações consideradas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BILAC, E. D. *Famílias Trabalhadoras: estratégias de sobrevivência*. São Paulo: Símbolo, 1978.
- BOURDIEU, P. *Distinction: a social critique of the judgment of taste*. London: Routledge & Kegan Paul, 1988.
- BRANDÃO, C. R. *Plantar, Colher, Comer*. Rio de Janeiro: Global, 1981.

- BURLANDY, L. & ANJOS, L. A. Acesso a vale-refeição e estado nutricional de adultos beneficiários do Programa de Alimentação do Trabalhador no Nordeste e Sudeste. *Cade*, 7(6):20-35, 2001.
- CALDEIRA, T. P. R. *A Política dos Outros: o cotidiano dos moradores da periferia e o que pensam do poder e dos poderosos*. São Paulo: Brasiliense, 1984.
- CANESQUI, A. M. *Comida de Rico, Comida de Pobre: um estudo sobre a alimentação num bairro popular*, 1976. Tese de Doutorado, Campinas: Faculdade de Ciências Médicas, Unicamp. (Mimeo.)
- CARVALHO, I. M. M. & ALMEIDA, P. H. Família e proteção social. *São Paulo em Perspectiva*, 17(2): 109-122, 2003.
- CARVALHO, M. M. & SOUZA, G. A. A. A produção do desenvolvimento do capitalismo em Salvador. In: SOUZA, G. A. A. & FARIA, W. (Orgs.) *Bahia de Todos os Pobres*. São Paulo, Petrópolis: Cebrap, Vozes, 1980.
- CASOTTI, L. et al. Consumo de alimentos e nutrição: dificuldades práticas e teóricas. *Cadernos de Debate*, 4:26-39, 1998.
- DaMATTA, R. *O que Faz o Brasil, Brasil?* Rio de Janeiro: Rocco, 1986.
- DaMATTA, R. Unanimidades nacionais. *O Estado de S. Paulo*, São Paulo, Caderno 2, 08 ago. 2003. p. 12.
- DOUGLAS, M. & ISHERWOOD, B. *The World of Goods: towards an anthropology of consumption*. 2.ed. London, New York: Routledge, 1996.
- DUARTE, L. F. *Da Vida Nervosa nas Classes Trabalhadoras*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, CNPq, 1986.
- DURHAN, E. R. *A Caminho da Cidade*. São Paulo: Perspectiva, 1973.
- FAUSTO NETO, A. M. *Q. Família Operária e Reprodução da Força de Trabalho*. Petrópolis: Vozes, 1982.
- FRY, R. Feijoada e soul food: 25 anos depois. In: ESTERCI, N. et al. (Orgs.) *Fazendo Antropologia no Brasil*. Rio de Janeiro: DP&A, Capes, Proin, 2002. p. 35-54.
- GALEAIII, M. A. M.; DOMENE, S. M. A. & SCHIERI, R. (Orgs.) *Estudo Multicêntrico sobre Consumo Alimentar*. Campinas: Universidade Estadual de Campinas/Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação, 1997 (Cadernos de debate, vol. especial).
- GOFFTON, L. The rules of the table: sociological factors influencing food choice. In: RITSON, C.; GOI 'r'1'ON, L. & MCKENZIE, J. (Eds.) *The Food Consumer*. Chichester: John Wiley & Sons Ltd., 1986. p. 127-125.
- GOLDANI, A. M. Las familias brasileñas y sus desafíos como factor de protección ao final do siglo XX. In: GOMES, C. (Ed.) *Procesos Sociales, Población y Familia: alternativas teóricas y empíricas en las investigaciones sobre la vida doméstica*. Cidade do México: Miguel Angelo Porrúa, 2002. p. 270-298.
- GRIGNON, C. & GRIGNON, Cb. Styles d'alimentation et goût populaires. *Revue Française de Sociologie*, 21:531-570, 1980.

- GUIMARÃES, A. Z. et al. Relatório Final do Grupo de Pesquisas de Ciências Sociais em Nutrição, 4. Rio de Janeiro: Finep, Inan, IBGE, 1979. (Mimeo.)
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Censo Demográfico 2000.
- INSTITUTO DE PESQUISAS ECONÔMICAS APLICADAS. Um Balanço das Ações de Governo de Combate à Fome e à Miséria. Brasília, 1984. (Mimeo.)
- JAMES, A. Confection, connection's, conceptions. In: WHITTES, B. (Ed.) *Popular Culture: past and present*. New York: Redgrave Publishing Company, 1981.
- LESSER, D.; HUGES, D. & MARSHALL, D. Researching the food consumer: techniques and practice in the U.K. and North America. In: RITSON, C.; GOFFION, L. & MCKENZIE, J. (Eds.) *The Food Consumer*. Chichester: John Wiley & Sons Ltd., 1986. p. 171-194.
- LÉVI-STRAUSS, C. *O Cru e o Cozido*. São Paulo: Brasiliense, 1991.
- LINS E SILVA, T. Os curupiras foram embora: um estudo sobre alimentação e reprodução da força de trabalho entre camponeses paraenses. In: GUIMARÃES, A. Z. et al. Relatório Final do Grupo de Pesquisas em Ciências Sociais e Nutrição, 4. Rio de Janeiro: Finep, Inan, IBGE, 1979. (Mimeo.)
- LOYOLA, M. A. *Médicos e Curandeiros: conflito social e saúde*. São Paulo: Hucitec, 1984.
- MACEDO, C. C. *A Reprodução da Desigualdade*. São Paulo: Hucitec, 1979.
- MACIEL, M. E. Churrasco à gaúcha. *Horizontes Antropológicos*, 4:34-48, 1996.
- MARCIER, M. H. F. C. Padrões alimentares de um grupo de camponeses numa situação de expropriação no estado do Maranhão. In: GUIMARÃES, A. Z. et al. Relatório Final do Grupo de Pesquisas em Ciências Sociais em Nutrição, 4. Rio de Janeiro: Finep, Inan, IBGE, 1979.
- MARIN, M. C. Alternativas de trabalho e estratégias de consumo de operários numa grande cidade regional. In: LOPES, J. S. L. et al. (Orgs.) *Mudança Social no Nordeste*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1979.
- MATHEWS, H. F. Context-specific variation in humoral classification. *American Anthropologist*, 85:826-847, 1983.
- MONTALLI, L. Relações família-trabalho: reconstrução produtiva e desemprego. *São Paulo em Perspectivas*, 17(2): 123-135, 2003.
- MONTALLI, L. & LOPES, G. Relações familiares e trabalho feminino na região metropolitana de São Paulo na década de 90. XIII Encontro Nacional da Associação Brasileira de Estudos Populacionais. Ouro Preto: Associação Brasileira de Estudos Populacionais, 2002. (Mimeo.)
- MURCOTT, A. You are you eat: anthropological factors influencing food choice. In: RITSON, L.; GOFFION, L. & MCKENZIE, J. (Eds.) *The Food Consumer*. Chichester: John Wiley & Sons Ltd., 1988. p. 107-125.

- OLIVEIRA, J. S. Hábitos e padrões alimentares de um grupo de operários no Rio de Janeiro. Relatório do Grupo de Pesquisas do Museu Nacional. Projeto Hábitos e Ideologia Alimentares em Camadas de Baixa Renda. Rio de Janeiro: Museu Nacional, 1976. (Mimeo.)
- OLIVEIRA, F. A produção dos homens: notas sobre a reprodução da população sob o capital. *Estudos Cebrap*, 16:1-36, 1979.
- OLIVEIRA, M. C. A família brasileira no limiar do ano 2000. *Estudos Feministas*, 1:54-63, 1996.
- PEIRANO, M. *Proibições Alimentares em uma Comunidade de Pescadores*, 1975. Dissertação de Mestrado, Brasília: Universidade de Brasília. (Mimeo.)
- PRÉTECEILLE, E. Besoins sociaux et socialisation de la consommation. *La Pensée*, 180:75-85, 1975.
- ROCHA, M. G. From resources of poverty to poverty of resources? The erosion of a survival model. *Latin American Perspectives*, Issue 119, 28(4):72-100, 2001.
- SARTI, C. A. *A Família como Espelho: um estudo da moralidade dos pobres*. São Paulo: Autores Associados, 1996.
- TURMO, I. G. *Comida de Rico, Comida de Pobre: los hábitos alimenticios en el Occidente Andaluz (siglo XX)*. Sevilla: Universidad de Sevilla, 1995.
- UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS. Faculdade de Ciências Médicas, Departamento de Medicina Preventiva e Social. Censo Demográfico e Sanitário de Paulínia, 1973. (Mimeo.)
- VIANNA, A. A. R. Estratégias de sobrevivência num bairro pobre de Salvador. In: SOUZA, G. A. A. & FARIA, W. (Orgs.) *Bahia de Todos os Pobres*. São Paulo, Petrópolis: Cebrap, Vozes, 1980. p. 45-69.
- WHITEHEAD, T. Sociocultural dynamics and food habits in a southern community. In: DOUGLAS, M. (Ed.) *Food and Social Order*. New York: Russel Sage Foundation, 1984.
- WOORTMANN, K. Casa e família operária. *Anuário Antropológico*, 80:119-150, 1982.
- WOORTMANN, K. A família trabalhadora: um jeito de sobreviver. *Ciência Hoje*, 3(13):26-31, 1984.
- WOORTMANN, K. A comida, a família e a construção do gênero feminino. *Dados*, 29(1):103-130, 1986.
- ZALUAR, A. As mulheres e a direção do consumo doméstico. In: ALMEIDA, M. S. K. et al. *Colcha de Retalhos: estudos sobre a família no Brasil*. São Paulo: Brasiliense, 1982. p. 161-184.
- ZALUAR, A. *A Máquina e a Revolta: as organizações populares e o significado da pobreza*. São Paulo: Brasiliense, 1985.