

Mudanças e permanências na comensalidade familiar paulistana – 1950 a 2000

Luiz Gonzaga Assumpção CARVALHO¹

Sênia BASTOS²

Maria Henriqueta GIMENES-MINASSE³

Resumo: Forma reconhecida de hospitalidade, a comensalidade favorece a criação de laços e fortalece os já existentes, aproximando e socializando os indivíduos. Contudo, nas últimas décadas, inúmeros fatores tem promovido uma série de modificações neste âmbito. Este artigo tem como objetivo discutir as mudanças e permanências da comensalidade familiar no contexto da cidade de São Paulo a partir de uma pesquisa qualitativa baseada na realização de 23 entrevistas semiestruturadas envolvendo membros de três gerações de seis famílias paulistas. Dentre os principais resultados observados, identifica-se o impacto da consolidação da mulher no mercado de trabalho, da incorporação dos alimentos industrializados e da expansão dos serviços de alimentação fora do lar nos hábitos alimentares e nas práticas de comensalidade das famílias estudadas.

Palavras-chave: comensalidade familiar; hábitos alimentares; hospitalidade, São Paulo.

1. Introdução

Como dimensão da hospitalidade, a comensalidade expressa a ação de partilhar alimentos, bebidas ou uma refeição propriamente dita, envolvendo não somente o consumo físico de substâncias, mas também todo um conjunto de outras ações concomitantes, como o estabelecimento de relações sociais, a expressão de sentimentos e o fortalecimento de simbolismos (Beardworth, 1997).

Para Boutaud (2011), o ato de compartilhar a refeição com alguém constitui uma das formas mais reconhecidas de hospitalidade, em qualquer época e em qualquer cultura. A comensalidade, desta forma, condensaria os traços da hospitalidade com os de rituais à mesa, além de representar uma fonte de prazer a partir do usufruto de companhias agradáveis, tendo em vista que o ato de comer em grupo pode assumir dimensões psicológicas transcendentais para o indivíduo e criar, como defendem Lashley, Morrison e Randall (2005), experiências de refeição únicas e inesquecíveis.

Compreendida como uma forma de interação social, limites se apresentam à hospitalidade (quer a rejeição, quer a integração absoluta do hóspede) e motivam o estabelecimento de controles. Aspecto central do ritual de hospitalidade, a admissão à mesa comporta reservas e se fundamenta em princípios de ordem e de moderação, cujos valores encontram-se estreitamente associados à época e à cultura em questão (Montandon, 2011).

¹ Graduado em Psicologia pela Université Rene Descartes, Paris V, Sorbonne, Mestre em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi. Filiação profissional: Universidade Anhembi Morumbi. Link de acesso ao Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/0686651121592895> E-mail: prof.luizcarvalho@uol.com.br

² Bacharel, mestre e doutora em História pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo. Filiação profissional: Universidade Anhembi Morumbi. Link de acesso ao Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/9403222681503465> E-mail: senia@anhembimorumbi.edu.br

³ Bacharel em Turismo, Mestre em Sociologia e Doutora em História pela Universidade Federal do Paraná. Universidade Anhembi Morumbi. Link de acesso ao Currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/6807582118593348> E-mail: mariegimenes@gmail.com

O contínuo desenvolvimento da capacidade produtiva e econômica promoveu transformações essenciais nas formas do alimentar-se, afetando a comensalidade. Nas últimas décadas, a expansão da indústria alimentar e a ampliação do mercado da alimentação fora do lar são algumas das alterações substantivas que podem ser mencionadas, fomentadas não apenas por avanços tecnológicos na forma de produzir, armazenar, preparar e servir alimentos, mas também por questões de caráter socioeconômico e cultural, como a integração maciça de mulheres ao mercado de trabalho e a efetiva separação entre os espaços laborais e de residência nas grandes cidades.

Como observa Garcia (2003, p.484), “em decorrência de novas demandas geradas pelo modo de vida urbano, ao comensal é imposta a necessidade de reequacionar sua vida segundo as condições das quais dispõe, como tempo, recursos financeiros, locais disponíveis para se alimentar, local e periodicidade das compras, e outras”. Estas soluções, observa a autora, são “[...] capitalizadas pela indústria e comércio, apresentando alternativas adaptadas às condições urbanas e delineando novas modalidades no modo de comer, o que certamente contribui para mudanças no consumo alimentar” (Garcia, 2003, p.484).

Neste processo, a comensalidade familiar não passou incólume, sendo que mesmo uma observação assistemática é capaz de captar indícios de mudanças consideráveis dentro e fora da casa de família. A popularização dos alimentos congelados e pré-preparados, inclusive em porções individuais – que materializam o conceito de alimento-serviço⁴ proposto por Fischler (1995) – invadem as refeições familiares, e a praticidade da vida, com equipamentos que abreviam o tempo de preparo, cobra seu tributo. Para Fernandez-Armesto (2002, p.220), como resultado “as horas de refeições estão atomizadas; os diferentes membros da família escolhem comer coisas diferentes em momentos diferentes”.

Como consequência, não apenas as práticas da comensalidade, mas também os significados e rituais a ela associados, se tornaram passíveis de novas configurações, inclusive no plano familiar. Esboçado este panorama, este artigo tem como objetivo analisar algumas das mudanças e permanências da comensalidade familiar na cidade de São Paulo no período compreendido entre 1950 e 2000, atentando para aspectos como as mudanças nos costumes, a participação da mulher no mercado de trabalho e as mudanças tecnológicas que tornaram possível a simplificação das tarefas domésticas sob a responsabilidade da mulher. Para tanto, foi realizada uma pesquisa de caráter qualitativo cuja metodologia será descrita posteriormente.

2. Os estudos sobre comensalidade

Para Beardsworth e Kiel (1997) o ato de comer repousa no ponto de intersecção de toda uma série de intrincados processos fisiológicos, ecológicos, econômicos, políticos, sociais e culturais. Desta forma, partilhar uma refeição une, simbolicamente, os comensais: na

⁴ Alimento-serviço é um termo que designa, para Fischler (1995), os alimentos transformados pela indústria para economizar tempo no preparo, no serviço e no consumo de refeições. Um clássico exemplo é a refeição tipo “TV diner”, uma bandeja com uma refeição individual destinada a uma pessoa, com todos os itens congelados prontos para serem aquecidos em um microondas. Neste caso, não é preciso nem utilizar pratos, já que a bandeja é utilizada pelo comensal.

Mesopotâmia antiga, por exemplo, um banquete bastava para legitimar um casamento. Na mesma direção Pantel (1998) demonstra a importância dada ao banquete na constituição da sociedade grega, assim como Corbier (1998) o faz em relação aos hábitos alimentares da Roma Clássica. Mesmo na atualidade, a comensalidade constitui-se não apenas como uma prática básica da hospitalidade, mas também como um dos principais processos de socialização ao qual o indivíduo é submetido.

A comensalidade, portanto, seria dotada de funções sociais e simbólicas, uma importante estratégia para a criação e o fortalecimento de laços entre pessoas (Lashley; Morrison, 2004). A partir do compartilhamento do alimento e da própria mesa, regras sociais de convivência vão sendo absorvidas, e tendem a nortear o comportamento global do indivíduo, não apenas no que diz respeito às suas escolhas alimentares. Para o historiador Henrique Carneiro (2005, p.71): “comer não é um ato solitário ou autônomo do ser humano, ao contrário, é a origem da socialização, pois, nas formas coletivas de se obter a comida, a espécie humana desenvolveu utensílios culturais diversos, talvez até mesmo a própria linguagem”. Segundo o mesmo autor:

A comensalidade ajuda a organizar as regras da identidade e da hierarquia social – há sociedades, por exemplo, em que as mulheres ou as crianças são excluídas da mesa comum –, assim como ela serve para tecer redes de relações serve também para impor limites e fronteiras, sociais, políticas, religiosas etc. (Carneiro, 2005, p.72).

Da mesma forma, a própria realização das tarefas da cozinha pode representar um momento significativo de sociabilidade, entendida aqui como a capacidade humana de estabelecer e fortalecer laços sociais e redes, através dos quais as unidades de atividades, sejam individuais ou coletivas, fazem circular as informações que exprimem interesses, gostos, paixões e opiniões, passíveis de acontecer nos mais diferentes espaços, conectando, mesmo que momentaneamente, os indivíduos envolvidos (Baechler, 1995). Assim, o preparo e a degustação de uma refeição familiar pode ser ocasião de demonstração de interesse, de carinho e de cuidado que implicam no sentimento de acolhimento, tanto de familiares como de visitantes próximos, como observa Da Matta (1986, p. 56): “é ato de amor familiar e conjugal servir o pai, o irmão, a mulher, os filhos, mas também subordinados e até mesmo visitantes esporádicos, levando em conta o modo como gostam de comer os ovos, o bife, o arroz, a salada e o feijão”.

Ao se abordar a comensalidade familiar, a figura da mulher inevitavelmente ganha destaque. Na década de 1950 o ideal masculino era o de manter a mulher em casa, cuidando exclusivamente do lar:

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

Tendo em vista que a cozinha doméstica foi associada durante muitos anos ao feminino, mudanças dos papéis sociais da mulher no mundo ocidental também interferiram

diretamente nas rotinas do lar, inclusive na esfera alimentar. Por exemplo, em 1950, o trabalho feminino representava apenas 14,5% das vagas (IBGE, 1951), em 1970 este número alcançou 21% das vagas (IBGE, 1971) e em 1980 chegou em 27,7% (IBGE-PNAD, 2001), atingindo, em 2013, a marca de 42,79% (Portal Brasil, 2013). Na cidade de São Paulo em 2015 esta participação já atingia 54 % em (DIEESE, 2016).

Ao privilegiar os estudos e a vida profissional a mulher passou a casar-se mais tarde. Segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), em pesquisa nacional, a mulher que se casava com 21,7 anos, em média nos anos 1940, passou a casar-se com 24 anos em 1970. Da mesma forma, o número de pessoas, por lar, diminuiu: a taxa de fecundidade passou de 6,2 filhos entre 1940 e 1960 para 5,6 filhos em 1970, e para 4,2 filhos em 1980 (IBGE, 1971; 1981).

O aumento do consumo individualizado de refeições e o conseqüente declínio da comensalidade tem despertado o interesse de alguns pesquisadores da área de alimentação. Além das já mencionadas contribuições, no cenário internacional destacam-se algumas pesquisas como as de Traphagan e Brown (2002), que trataram da comensalidade intergeracional em restaurantes de *fast food* no Japão; de Grevet, Tang e Mynatt (2012), que desenvolveram um estudo buscando entender se tecnologias de interação conseguem amenizar os efeitos das refeições solitárias em jovens universitários; e de Danesi (2014), sobre as práticas de comensalidade de jovens franceses, alemães e espanhóis na atualidade.

No Brasil, destacam-se os trabalhos de Garcia (2003) sobre as mudanças alimentares urbanas e seus impactos na comensalidade contemporânea nos grandes centros urbanos; o de Nieble (2010) que destaca as mudanças da comensalidade nas festas de casamento; o de Borges (2010) que discute a comensalidade como espaço de hospitalidade; o de Rodrigues (2011), que centra sua abordagem no consumo de pizza nos lares da cidade de São Paulo; e o de Frenda (2015), que discorre sobre a importância da comensalidade na transmissão dos saberes culturais e na preservação da identidade cultural do imigrante italiano no Brasil.

3. Metodologia

A discussão aqui apresentada foi realizada a partir de uma pesquisa de caráter qualitativo, baseada em uma revisão bibliográfica e na realização de entrevistas semiestruturadas com seis famílias paulistanas. As entrevistas tiveram como objetivo identificar as transformações observadas na comensalidade dessas famílias a partir do depoimento oral de filhos, pais e avós, compreendendo vivências relacionadas a uma janela cronológica compreendida entre os anos de 1950 e 2000.

A amostra foi definida por conveniência. Inicialmente foram identificados vinte e dois alunos de um curso de hotelaria da cidade de São Paulo que se disponibilizaram a participar da pesquisa. Após a aplicação de um questionário, foram selecionados seis alunos com idade entre 20 e 25 anos, com pais e avós vivos, também residentes em São Paulo. Aos pais e avós foi solicitado que recordassem práticas de comensalidade comuns quando também estavam na casa dos vinte anos. No total, incluindo filhos, pais e avós, 23 depoentes foram considerados.

Observa-se que a seleção das famílias não levou em consideração critérios de ordem socioeconômica, tendo em vista que durante a fase de aplicação dos questionários constatou-se que esses sujeitos haviam passado por distintos níveis socioeconômicos durante suas vidas; e que as mulheres se mostraram mais dispostas a relatar os hábitos alimentares.

Quadro 1 – Síntese dos depoentes

	Avós (idade)	Pais (idade)	Filhos (idade)
Família 1	Mercedes (79 anos)	Ana (53 anos)	Roberta (25 anos)
Família 2	Silvia (78 anos)	Amália (50 anos)	Isabela (24 anos)
Família 3	Iracema (76 anos)	Aparecida (55 anos)	Daniela (23 anos) e Richard (21 anos)
Família 4	Maria (77 anos)	Inês (57 anos)	Sueli (26 anos) e Ricardo (24 anos)
Família 5	Cirene (75 anos)	Cristina (54 anos)	Carolina (24 anos) e André (22 anos)
Família 6	Rosa (70 anos) e Alfredo (75)	Julia (50 anos) e Carlos (51)	Eduardo (24 anos)

Fonte: os autores (2016)

Estas entrevistas fazem parte do acervo constituído durante a elaboração da dissertação de mestrado ‘Do fogão a lenha ao microondas: uma incursão pela comensalidade de três gerações de famílias paulistanas’ (Carvalho, 2004) e, na análise atual, as informações relacionadas aos hábitos de comensalidade da família de cada depoente foram privilegiadas. Os depoimentos foram transcritos e alguns trechos representativos são apresentados ao longo do texto, em itálico, de maneira a ilustrar as informações coletadas.

4. Discussão dos resultados: práticas de comensalidade em 3 gerações de famílias paulistanas

4.1. Memórias das avós – Década de 1950

Na década de 1950 a figura feminina aparece como eixo central da comensalidade doméstica. Como observa Giard (1996) em seu estudo sobre a realidade francesa, a cozinha e suas técnicas pertenciam ao domínio feminino, sendo as meninas – e exclusivamente as meninas - o objeto de transmissão deste conhecimento desde a mais tenra idade. Antecipando a comensalidade, encontrava-se a preparação dos alimentos, elaborados pelas próprias depoentes. Nas cozinhas da época os fogões a lenha⁵ ou a carvão, todavia difundidos, são parte da rotina de algumas avós entrevistadas. O magnetismo do fogo atrai

⁵ Como observa Silva (2007), o fogão a lenha era equipamento obrigatório nas casas até meados da década de 1930. Os fogões a gás começaram a ser fabricados nos Estados Unidos a partir de 1860, mas tornaram-se populares a partir da Exposição Universal de 1876, dominando o mercado americano nas duas primeiras décadas do século XX. No Brasil, a popularização deste equipamento se deu décadas depois, com a expansão do fornecimento de gás pela The São Paulo Tramway, Light and Power Company Limited (Light) que na década de 1910 incorporou as operações da The San Paulo Gás Company.

para seu redor a convivialidade, mas esta tecnologia antiga requeria manejos longos e penosos, retendo por mais tempo a mulher na cozinha.

Dona Mercedes relata que reunia com frequência vizinhos e parentes para um café informal com pão e bolo de fubá assados em seu fogão a lenha. Já dona Maria apesar de reconhecer que o fogão a lenha *“dava um feijão diferente”*, não sente saudades deste: *“Era bom o fogão a lenha, mas era muito difícil. Às vezes a lenha estava úmida e não queria pegar. Depois, botar fogo com todas as crianças ao redor deixava a gente nervosa.”* Em 1950, um fogão a gasolina, sem o charme do anterior ocupa sua cozinha:

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

Embora o primeiro fogão a gás seja instalado no início do Século XX, sua utilização ainda era restrita em 1950. O gás disponível muitas vezes era proveniente de carvão mineral importado (daí seu alto preço), além de estar disponível apenas na região central da cidade. Ainda, muitas pessoas temiam possíveis explosões, além dos esforços de aprender a cozinhar com a nova tecnologia – que alterou a intensidade e a constância da chama, modificando os tempos e as técnicas de cocção (Silva, 2007).

O papel de *“rainha do lar”* era usual nas classes médias e altas, com a dedicação exclusiva da mulher aos assuntos domésticos, sendo seu eventual aporte financeiro negado ou pouco valorizado (a não ser nas classes menos abastadas, onde o labor feminino já era um importante componente de renda). O ideal feminino que as revistas da época propagam (a televisão ainda era incipiente) é o de se tornar esposa, assumindo as prendas domésticas e o cuidado dos filhos para os quais era preparada desde pequena: “[...] ‘uma menina é uma pequena mãe, e uma boneca sempre terá guarida em seus braços [...]’, aconselha uma colunista do *Jornal das Moças*, em 1953” (Bassanezi, 1997, p.609).

Dona Rosa, por exemplo, abdicou da vida profissional para cuidar da família. Empregada estável em uma indústria têxtil em 1952, ao casar-se, pediu demissão por exigência do marido e passou a se dedicar unicamente às atividades domésticas. *“Mulher trabalhar fora para o meu marido era uma vergonha”*. Confirma, nos dias de hoje sua opção. *“Eu pude ter empregada muitas vezes, mas nunca quis. Meu marido [Alfredo] e o meu neto [Eduardo] gostam da minha comida, eles iam estranhar outra.”*

Na medida em que a década de 1950 avançou, esboçou-se uma gradativa facilidade nos trabalhos da cozinha. Nas entrevistas realizadas já é possível identificar a presença de fogões a gás e geladeiras nas casas⁶, assim como de batedeiras e liquidificadores, com algumas das famílias mais abastadas tendo acesso a alguns equipamentos importados. Nessa década duas importantes inovações são identificadas no campo alimentar: a

⁶ O primeiro modelo de geladeira produzido no Brasil, a *“Coldspot”*, foi lançado em 1949 pela Brasmotor (Fundação Edson Queirós, 2004).

inauguração, em 1953, do primeiro supermercado no país seguindo o modelo americano⁷ e o aumento da presença dos alimentos industrializados no mercado brasileiro⁸, embora eles ainda fossem pouco acessíveis para as classes sociais menos abastadas (Oliveira, 2013).

Ao que se refere à comensalidade, constata-se sua valorização. Nos almoços durante a semana a expectativa era de que toda a família comesse reunida, como relata dona Maria. Nas recordações da depoente, estes são momentos agradáveis, quase solenes, visto que existiam regras a serem respeitadas: “*na mesa não se brigava nem se levava pito*”, pois o momento da refeição exigia respeito.

O marido de Dona Silvia voltava para casa de bonde, diariamente, para almoçar em casa. A empregada aquecia a comida e a família se reunia para comer, tanto no almoço quanto no jantar. No almoço de domingo, por sua vez, ampliava-se o aspecto coletivo ao reunir parentes e amigos. Além de Dona Silvia, as demais depoentes também apontam o almoço de domingo como o grande momento de reunião da família nuclear e, em muitas ocasiões, também de parentes mais próximos. Nessas ocasiões, de acordo com as entrevistas, o cardápio mais usual era constituído por massas e frango. Uma curiosidade é que a ave, então considerada uma iguaria, era muitas vezes vendida viva em feiras e mercados, sendo abatida e desmembrada pela própria dona da casa, o que exigia razoável perícia culinária.

O almoço de domingo era muitas vezes uma operação coletiva, do início ao fim: na casa da cunhada de Dona Maria tias e sobrinhas participavam da elaboração da comida e da lavagem dos pratos. Tia Antonieta fazia o vatapá; tia Djanira era a especialista em cuscuz. Dona Maria era famosa em toda família por sua bala de coco. Os homens cuidavam do tempero da carne e das mesas e a convivialidade era intensa, com conversas e risadas permeando o almoço que se estendia até o meio da tarde.

Associadas ao universo da comensalidade, as festas de aniversário e de casamento também eram importantes. A comemoração do aniversário de uma criança era ocasião para reunião de parentes, vizinhos e conhecidos. Dona Silvia, em sua casa provida de um grande quintal, preparava em casa o bolo, os salgadinhos e os docinhos, algumas vezes, com a ajuda de sua mãe e irmãs. Festas de casamento eram igualmente realizadas em casa, já que a quantidade de *buffets* e espaços comerciais ainda era pequena na cidade e os preços praticados eram pouco acessíveis às famílias em geral. As comemorações do casamento de dona Cirene, por exemplo, aconteceram na casa de seus pais, recebendo parentes de outras cidades e até mesmo de outros estados. Segundo a depoente “*Papai mandou matar três*

⁷ O comércio de alimentos, mesmo nas grandes cidades, se dava a partir de estabelecimentos isolados: padarias, açougues, mercearias de secos e molhados, além das feiras livres.

⁸ É preciso mencionar que a assimilação e a produção dos alimentos industrializados no Brasil se dá de forma tardia, se comparado com a realidade dos Estados Unidos e até mesmo da Europa Ocidental. Como observa Levenstein (1993), na década de 1940 os alimentos já estavam sendo produzidos – e não apenas embalados – por máquinas em grande escala. No pós-guerra, ocorreu a expansão dos congelados e teve início, segundo o mesmo autor, a “era de ouro da química alimentar”, com o desenvolvimento de novos conservantes, corantes, flavorizantes e aromatizantes.

leitões” e o banquete comemorativo foi igualmente preparado pelas mãos das mulheres da família.

Torna-se evidente, a partir dos depoimentos, que as refeições não apenas estavam a cargo das mulheres, mas que também pertenciam ao domínio do doméstico: o hábito de comer fora era pouco frequente, e mesmo assim restrito quase que unicamente às famílias de maior posse. Analisando o contexto da alimentação fora do lar no período, Ribeiro (2012, p.12) observa:

O perfil demográfico do Brasil mostrava uma população ainda, em grande escala, rural e, mesmo nas grandes cidades, até a década de 1950, ir a um restaurante era exceção motivada por um grande acontecimento familiar, em comemorações ou no almoço de domingo, ou por um acontecimento profissional. O acesso aos alimentos fora do lar era limitado: seja pela oferta, seja pela renda restrita da população nos anos 1950.

Nessa época os bares eram considerados ambientes inadequados para mulheres (Gama, 1998). Dona Mercedes, por exemplo, comenta sobre a época em que estava noiva: *“De vez em quando íamos ao cinema... minha mãe mandava algum irmão junto. Nunca fomos a restaurantes ou bares... os bares eram diferentes, só para homens e era muito feio uma mulher entrar em um deles”*. Dona Maria, igualmente, só namorava na cozinha, sob a supervisão das tias e às vezes ia ao cinema, situado no Largo São José do Belém (atualmente fechado), sempre nas sessões da matinê. A programação após o cinema em algumas ocasiões incluía chocolate ou pipoca, mas sem demora em voltar para casa.

4.2. Memórias das mães – Décadas de 1970 e 1980

A segunda geração estudada abrange um período que coincide, de forma aproximada, com as décadas de 1970 e 1980. Operando diretamente na cozinha ou simplesmente a cargo de sua organização e logística, permanece a mulher. Mas, para esta geração de mães, diferentemente da anterior, a vida profissional e os estudos assumem maior importância. Da mesma forma, alterações na idade média das mulheres ao se casar e nas taxas de fecundidade, além da já mencionada inserção da mulher no mercado de trabalho, começam a gerar efeitos na dinâmica da alimentação doméstica⁹. Como observa Giard (1996), o afastamento das mulheres da cozinha e a diminuição das tarefas a ela associada também representa um afastamento voluntário do universo doméstico: o objetivo de ter “um emprego de verdade” e tornar-se independente parece conflitar com o apelo doméstico dos fogões e das panelas.

A tecnologia já incorporada do fogão a gás, da geladeira, de batedeiras, de liquidificadores e de outros apetrechos tornam o tempo requerido para as tarefas menor e os horários de produção mais flexíveis. Com o desenvolvimento da indústria nacional e da

⁹ Segundo dados do IBGE, em pesquisa nacional, a mulher que se casava com 21,7 anos, em média, nos anos 1940 (IBGE, 1951) passa a casar-se com 24 anos, em 1970 (IBGE, 1971). Por sua vez, o número de pessoas por lar diminui: a taxa de fecundidade de 6,2 filhos entre 1940 e 1960 decai para 5,6 filhos em 1970, e para 4,2 filhos em 1980 (IBGE, 1971; 1981). Na década de 1970 a mulher representava, segundo o IBGE, 20,4% da população economicamente ativa, sendo seu aporte financeiro para o lar já reconhecido e aceito pelo homem.

economia de consumo, o número de consumidores de gás, em escala nacional, passa de 680.000, em 1950, para mais de 5.920.000, em 1964 (Fundação Edson Queirós, 2004). Não aparecem ainda nos depoimentos, todavia, o *freezer* e o forno microondas; e as comidas congeladas e semiprontas, já bastante comuns nas prateleiras do supermercado segundo dados levantados por Oliveira (2013), também não ganharam relevância nas falas dos entrevistados.

Dona Inês, filha de dona Maria, seguiu o modelo maternal optando por dedicar-se exclusivamente aos afazeres da casa. Já a filha de dona Mercedes, Dona Ana, ingressou no mercado de trabalho para ajudar nas despesas, mas ainda acumulava várias tarefas domésticas, incluindo a preparação das refeições. No caso de Dona Rosa, que também não trabalhava fora, a nova geração também abraçou uma carreira: sua filha, Dona Júlia, formou-se em medicina e, com uma pesada jornada de trabalho em um hospital, deixou de cozinhar. Segundo esta depoente, *“Mulher da minha geração quando ia pra trás do fogão não saía mais”*, ou seja: ficava presa ao universo doméstico e não tinha tempo para outras atividades profissionais, indicando uma preocupação semelhante à captada por Giard (1996). A logística da cozinha, em termos de abastecimento e orientações para a empregada, no entanto, ficavam ao seu encargo, sendo que muitas vezes as folgas semanais da empregada já eram resolvidas com compras de refeições prontas em rotisseries e outros estabelecimentos disponíveis na época.

A ocupação profissional da mulher efetivamente favoreceu o mercado da alimentação fora do lar. Além do tempo escasso para os afazeres domésticos, o poder aquisitivo das famílias aumentou de forma geral, e realizar refeições fora (ou comprá-las prontas para o consumo em casa) torna-se não apenas um prazer, mas também uma necessidade.

Esta busca por praticidade, porém, não interfere no grande apreço pela comensalidade familiar, mesmo que as refeições conjuntas durante a semana se tornem menos frequentes. A exemplo do que ocorreu na década de 1950, o grande momento de reunião da família nuclear com parentes e amigos mais próximos continuava sendo o almoço de domingo.

Na casa de dona Júlia, filha de Dona Rosa, os almoços dos domingos eram dias de demonstração culinária de seu marido, Carlos, que não assumia a logística das tarefas da cozinha, mas se dedicava às panelas em seus momentos de lazer. Dona Ana e sua família reuniam-se, quase todos os domingos, na casa de sua sogra, uma italiana que residia no Brasil desde pequena. O cardápio desse dia continha invariavelmente macarronada, o que até hoje constitui uma rotina dominical da família.

O hábito de fazer celebrações em casa permaneceu nesta geração: as festas de aniversário dos filhos, em todos os depoimentos tomados, também eram produzidas em casa, já que os *buffets* infantis ainda eram incomuns. Dona Aparecida, filha de dona Iracema, comenta: *“eu mesma organizava as festas das crianças. Fazia os brigadeiros em casa e pedia fora o bolo e os salgadinhos. Às vezes eu contratava um palhaço que passava uma hora em casa”*. Da mesma forma, alguns casamentos ainda eram celebrados em residências. O

casamento de dona Inês, filha de dona Maria aconteceu na casa dos pais, no bairro do Paraíso, mesmo com a família já gozando de uma melhor situação financeira:

[...] Cobrimos o quintal com lona, enchemos de mesinhas. Cada mesinha tinha uma garrafa de whisky importado em cima. Tia Antonieta e mamãe fizeram um curso de sobremesas só para esta festa e decoraram elas mesmas o bolo. Veio toda a família [...].

Em datas especiais, como o Natal, as refeições continuavam sendo preparadas em casa, mas agora já contando com algumas facilidades propiciadas pela indústria alimentar. O tradicional peru de Natal previamente alcoolizado e abatido domesticamente deu lugar ao produto comercializado já limpo, temperado e pronto para assar. O lançamento, em 1975, do peru resfriado eliminou a compra do animal vivo, tal qual se fazia na década de 1950.

O hábito de comer fora de casa, por sua vez, já começava a se popularizar na década de 1970, conquistando principalmente os mais jovens. Por exemplo, Ana e seu noivo já tinham como hábito frequentar pizzarias e bares, para tomar chope e degustar petiscos e comidas de bar. Em 1975 instalou-se o primeiro hipermercado (Carrefour) em São Paulo, inaugurando uma nova tendência no abastecimento de alimentos com a ampliação do rol de produtos oferecidos pelos supermercados até então existentes no país, incluindo serviços de confeitaria e rotisseria. Nas décadas de 1970 e 1980 ocorreu no Brasil a expansão das redes de *fast food*¹⁰, tendo como público alvo principalmente os jovens de classe média.

Outra modificação importante diz respeito aos avanços da indústria alimentar, o que coloca à disposição dos usuários uma vasta gama de produtos semiprontos, substituindo em parte a comida caseira típica do arroz com feijão por uma culinária internacionalizada. Na geração de 1950, e mesmo naquela dos anos 1970/1980, pratos como lasanha e bolonhesa se consomem apenas em ocasiões especiais. Outros, como frango xadrez, eram conhecidos apenas por aqueles que frequentavam restaurantes étnicos. A comida congelada, além da praticidade, trouxe também novos sabores à mesa cotidiana, propiciando a popularização de pratos outrora considerados sofisticados ou trabalhosos, tanto da culinária brasileira quanto internacional.

4.3. Memórias de netos – Anos 2000

Dentre os diversos fatores que influenciam as práticas de comensalidade da terceira geração, destacam-se a crescente atividade profissional da mulher e a proliferação de equipamentos e *gadgets* culinários que, tornados mais acessíveis pelos avanços tecnológicos e pela fabricação em massa, passam a ocupar os armários das cozinhas residenciais de diferentes classes sociais.

A indústria alimentícia, por sua vez, respondendo à demanda, desenvolveu uma vasta gama de pratos de uma culinária mais internacionalizada, de rápido preparo, direcionados a

¹⁰ A primeira loja do McDonald's no Brasil foi inaugurada em 1979. Contudo, este modelo de produção e consumo de alimentos denominado *fast food* já era bastante comum nos EUA desde a década de 1950. Todavia, uma das grandes pioneiras neste mercado é a rede Bob's, cuja primeira loja foi aberta por Robert Falkenburg no Rio de Janeiro em 1952, vendendo hambúrguer, batata frita, *hot dog* e *sundae* nos padrões americanos (Pellerano, 2014).

cozinhas tecnologicamente equipadas. Já popularizados, o *freezer* e o forno microondas amenizam os desencontros de horários facilitando a regeneração de comidas pré-preparadas em poucos minutos por qualquer um da família, sem exigir perícia culinária. Informações do IBGE (1992) mostram que em 1971 o tempo médio de preparação das refeições no Brasil era de duas horas diárias, tempo reduzido para 15 minutos desde 1997/1998. Como observa Pellerano (2014), na década de 1990 o consumo de alimentos no Brasil tem o seu grande salto, tornando a noção de 'alimento-serviço' (Fischler, 1995) uma realidade nas casas brasileiras.

As gerações mais antigas, mesmo que com alguma resistência, passam a se adaptar às novas comodidades. Eduardo, de 24 anos, comentou a relação de sua avó Dona Rosa com o microondas:

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

A valorização da comensalidade familiar é uma permanência identificada na terceira geração. Dona Aparecida, filha de Dona Iracema e mãe de Daniela e Richard, exige até hoje, pelo menos no jantar, a família unida: “[...] *é neste momento que conversamos sobre a vida de cada um, que ficamos uns sabendo das novidades do outro. Não permito nem televisão nem computador na hora do jantar*”.

A comensalidade do dia a dia é reforçada como elo de união com o grupo familiar e o ato de cozinhar assumido como algo com função coletiva. A avó Dona Rosa quando esta só em casa afirma: “*se é para comer só, eu nem toco nas panelas*”. Eduardo comentando sobre seu pai, Carlos, declara: “*Quando papai não tem público para suas experiências culinárias não se interessa pela cozinha*”. A fala de Carolina, neta de Dona Cirene, que realiza a maior parte de suas refeições sozinha por conta de seus compromissos profissionais, reforça inclusive a comensalidade como uma prática coletiva que confere a sensação de segurança individual: “[comer junto] *faz falta, sim. Sofri um assalto há alguns meses e eu precisei muito estar com a família [...] minha mãe esperava todo dia eu chegar da faculdade, para comer junto comigo e foi isso que mais me aliviou*”.

Neste contexto, a falta de tempo para dedicar-se à cozinha é contornada com o uso de serviços de alimentação que proliferam na cidade oferecendo praticidade. Dentre estes serviços, aqueles destinados ao *delivery* (entrega em casa) passam a ter destaque. A comida pronta entregue a domicílio passa a ser uma constante nos relatos. Sueli, seus irmãos e amigos, em seus momentos de lazer, alugam filmes e os assistem em casa. Nos intervalos, consomem comidas rápidas, elaboradas no forno microondas, ou entregues pelo sistema *delivery*. Outro ponto que merece destaque é o aparecimento de um concorrente para a televisão, quando se trata da busca por uma distração (ou companhia) quando se realiza uma refeição solitária. Ricardo, filho de Dona Inês e neto de Dona Maria, é um dos que relata ter o costume de pedir um lanche rápido e comê-lo em frente ao computador.

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

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

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

Em relação às celebrações familiares, as trabalhosas festas de aniversários infantis que dona Silvia (mãe de Amália e avó de Isabela) organizava em sua casa provida de um grande quintal, realizam-se hoje em *buffets* ou nos salões de festas dos edifícios. O espaço não é a única razão de tal mudança. A praticidade, hodiernamente em voga, parece contar muito. Realizadas nos *buffets*, as festas dão quase nenhum trabalho: não é necessário elaborar doces e salgados, decorar o espaço ou limpá-lo depois da reunião. Apesar de muitas vezes não serem dotados da mesma privacidade, os salões de festas dos edifícios preservam, de certa forma, a intimidade do lar.

Nota-se, em todos os depoimentos, que na terceira geração as festas de aniversário em casa são cada vez mais raras. Richard, filho de dona Aparecida, é um exemplo, já que costuma festejar seus aniversários em bares: ele providencia um bolo para a comemoração e cada convidado bebe o que deseja, arcando com seu próprio consumo.

As festas de casamento da classe média, realizadas quase sempre em casa nas décadas passadas, agora dificilmente acontecem nos espaços domésticos. A diminuição do espaço doméstico, a falta de perícia para cozinhar e a perda do costume de se passar longas jornadas na elaboração de alimentos, nas cozinhas, parecem estar à base de tais mudanças. Roberta, filha de dona Ana e neta de dona Mercedes, que tiveram suas festas de casamento realizadas nas casas dos pais, casou-se em um *buffet*. Ela justifica: “*não dá pra fazer festa em casa. [...] Quem é que vai fritar os salgadinhos? Ou a gente trabalha ou a gente se arruma, os dois não dá*”.

Nos depoimentos da terceira geração o hábito da alimentação fora do lar aparece com maior nitidez: os netos de dona Maria, Sueli e Ricardo, apreciam almoços de domingos nas churrascarias da região. A avó dona Rosa, seu marido Alfredo e o neto Eduardo, acham imprescindível o almoço conjunto aos domingos, porém, raramente, preparam-no em casa

na atualidade. Eles relatam o hábito de almoçar, quase todos os domingos, na Cantina 1020, perto do Largo do Cambuci. A situação financeira mais cômoda, o avanço da idade e a própria adesão aos novos costumes alterou a rotina familiar.

No campo do entretenimento observa-se que a frequência a bares é quase uma rotina entre os jovens: homens e mulheres, indistintamente, saem às sextas-feiras e sábado à noite, para danceterias, até altas horas da madrugada, e não são incomuns as idas a bares durante a semana. Da mesma forma, o hábito de comer fora em restaurantes e similares – seja durante a semana ou nos finais de semana - aparece totalmente assimilado às práticas da nova geração, evidenciando um nítido deslocamento da comensalidade da casa para a rua. Se as práticas de comensalidade se tornam mais raras durante a semana, verifica-se, por outro lado, uma tentativa de manter os laços a partir da mesa nos finais de semana, utilizando-se, para tanto, da ampla oferta de restauração comercial que a cidade de São Paulo oferece.

5. Considerações finais

As práticas alimentares, por pertencerem ao domínio das práticas culturais, experimentam uma dinâmica que pressupõem o convívio constante de inovações e tradições. Neste sentido, mudanças de caráter socioeconômico e cultural podem exercer forte impacto sobre os hábitos alimentares de diferentes grupos humanos, alterações estas que se estendem às práticas de comensalidade.

Os momentos de comensalidade, muitas vezes entendidos como ápice do convívio familiar – não apenas no momento de degustação, mas também nas operações relativas ao preparo dos alimentos – tem se tornado cada vez mais escassos. E muito tem se falado sobre a influência da entrada da mulher no mercado de trabalho, ou ainda nas adaptações que os sujeitos realizam para manter as oportunidades de sociabilidade à mesa.

Este artigo buscou, a partir da releitura de entrevistas realizadas com depoentes de três gerações, analisar algumas das mudanças e permanências da comensalidade familiar na cidade de São Paulo, considerando o período compreendido entre 1950 e 2000. A partir destes depoimentos, pode-se observar como a comensalidade cotidiana é alterada, não apenas pela entrada da mulher no mercado de trabalho, mas também pela lógica imposta pela busca por praticidade, impulsionada pela incorporação de equipamentos que alteram a forma de preparar e degustar alimentos, bem como pela proliferação de novos serviços de alimentação que surgem para dar conta das novas necessidades (como é o caso dos *buffets* para festa e dos serviços de *delivery*).

Verifica-se, portanto, um movimento de transição, que retira a alimentação do domínio quase que exclusivamente familiar e a estabelece como um elemento central de um mercado em expansão. Da mesma forma, é possível observar, a partir dos depoimentos analisados, não apenas a maneira com a qual as novas gerações incorporam tais facilidades, mas também como as gerações mais velhas negociam com estas inovações, mesmo que tentando manter algumas tradições, princípios e valores.

Tendo em vista que as mudanças no campo alimentar tem se dado com grande velocidade – tanto do ponto de vista da incorporação de novos equipamentos no espaço doméstico, do crescimento do consumo de comidas industrializadas, da expansão do mercado de alimentação fora do lar, e do aparecimento de inúmeras tendências culinárias – observa-se uma continuidade pertinente para este trabalho seria a realização de uma nova pesquisa, desta vez abordando jovens que estejam na casa dos vinte anos atualmente.

6. Referências bibliográficas

- Baechler, J. (1995). Grupos e sociabilidade. In: Boudon, R. (Org.). *Tratado de sociologia*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, p. 65-106.
- Bassanezi, C. (1997). Mulheres dos anos dourados. In: Del Priore, M. (Org.). *História das mulheres no Brasil*. São Paulo: Contexto, p.607-639.
- Beardworth, A.; Keil, T. (1997). *Sociology on the menu*. Padstow: TJ Press.
- Boutaud, J. J. (2011). Compartilhar a mesa. In: Montandon, A. (org). *O livro da hospitalidade*. São Paulo: SENAC, p.1213-1230.
- Borges, A. M. B. (2010). Comensalidade: a mesa como espaço de comunicação e hospitalidade. In: *Anais do XXXIII Congresso Brasileiro de Ciências da Comunicação*, Caxias do Sul, RS.
- Carneiro, H. (2005). Comida e sociedade: significados sociais na história da alimentação. In: *História: Questões & Debates*, Curitiba, (42) 1, p. 71-80.
- Carvalho, L. G. A. (2004). Do fogão a lenha ao microondas: uma incursão pela comensalidade de três gerações de famílias paulistanas. Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade (Mestrado), Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo.
- Contreras, J. H.; Gracia, M. A. (2011). *Alimentação, sociedade e cultura*. Rio de Janeiro: Fiocruz.
- Da Matta, R. (1986). *Explorações: ensaios de sociologia interpretativa*. Rio de Janeiro: Rocco.
- Danesi, G. (2014). Comparing commensality: festive eating occasions among French, German and Spanish young adults. In: *Anthropology of food* [En ligne], 10. Disponível em: <http://aof.revues.org/7708> Acessado em 10.mar.2016.
- Dieese (2016). *Pesquisa de emprego e desemprego - Região Metropolitana de São Paulo*. Disponível em: www.dieese.org.br/analiseped/2016/2015pedmulhersao.pdf Acessado em: 18.mar.2016.
- Fernandez-Armesto, F. (2002). *Near a thousand tables*. New York: The Free Press, 2002.
- Gama, L. H. (1998). *Nos bares da vida*. São Paulo: SENAC.
- Garcia, R. W. D. (2003). Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerações sobre as mudanças na alimentação urbana. In: *Revisão de Nutrição*, 16 (4), p.483-492, out/dez. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rn/v16n4/a11v16n4.pdf> Acessado em 15.abr.2016.
- Giard, L. (1996). Cozinhar. In: Certeau, M. de. *A invenção do cotidiano - morar, cozinhar*. V.2.Petrópolis: Vozes, p.211-332.
- Grevet, C.; Tang, A.; Mynatt, E. (2012). Eating alone, together: new forms of commensality. In: *GROUP '12 Proceedings of the 17th ACM International Conference on Supporting Group Work*, ACM New York, 2012, p.103-106. Disponível em: <http://dl.acm.org/citation.cfm?id=2389192&dl=ACM&coll=DL&CFID=600272567&CFTOKEN=19275324> Acessado em 12.abr.2016.
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Fundação Edson Queiroz. Universidade de Fortaleza Edson Queiroz. [online]. Disponível na internet: <www.unifor.br>. Acesso em 15 mai. 2016.
- IBGE (1951). *Censo demográfico*. Rio de Janeiro: IBGE.
- IBGE (1971) *Censo demográfico*. Rio de Janeiro: IBGE.
- IBGE (1981) *Censo demográfico*. Rio de Janeiro: IBGE.
- IBGE (1992) *Censo demográfico*. Rio de Janeiro: IBGE.
- IBGE (2014) *Censo demográfico*. Rio de Janeiro: IBGE.
- Lashley, C.; Morrison, A. (2004). *Em busca da hospitalidade*. Barueri: Manole, 2004.

Lashley, C.; Morrison, A.; Randall, S. (2005). Uma refeição inesquecível! A hospitalidade como experiência emocional. In: Sloan, D. (org.). *Gastronomia, restaurantes e comportamento do consumidor*. São Paulo: Manole, p. 191-214.

Levenstein, H. (1993). *Paradox of plenty*. California: University of California Press.

Montandon, A. (2011). Prefácio. Espelhos da hospitalidade. In: Montandon, A. (org). *O livro da hospitalidade*. São Paulo: SENAC, p. 31-37.

Nieble, B. D. (2010). *Festas de casamento e hospitalidade*. Permanências e mudanças. Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade (Mestrado), Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo.

Oliveira, D. (2013). *Dos cadernos de receita às receitas de latinha*. São Paulo: SENAC.

Pantel, P. S. (1998). As refeições gregas, um ritual cívico. In: Flandrin, J.L.; Montanari, M. (Org.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade.

Pellerano, J. (2014) *Embalados e prontos para comer: relações de consumo e incorporação de alimentos industrializados*. Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais (Mestrado), Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, São Paulo.

Portal Brasil (2015). *Presença feminina aumenta no mercado de trabalho*. Disponível em: <http://www.brasil.gov.br/economia-e-emprego/2015/03/presenca-feminina-aumenta-no-mercado-formal-de-trabalho> Acessado em 28.abr.2016.

Ribeiro, C. S. G. (2012). Tudo pronto: o comer fora e o prazer reinventado – Curitiba (1970 – 2000). Programa de Pós-Graduação em História (Doutorado), Universidade Federal do Paraná, Curitiba.

Rodrigues, H. A. F. (2011). *Comensalidade e sociabilidade no espaço doméstico*. Programa de Pós-Graduação em Hospitalidade (Mestrado), Universidade Anhembi Morumbi, São Paulo.

Silva, J. L. M. (2007). Transformações no espaço doméstico: o fogão a gás e a cozinha paulistana, 1870-1930. In: *Anais do Museu Paulista: História e cultura material*, 15(2), 197-220.

Traphagan, J.; Brown, L. (2002). Fast Food and intergenerational commensality in Japan: New Styles and Old Patterns. In: *Ethnology*, 41(2), 119-134.