

## Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo

Eating practices and behavior in the urban environment: a study in downtown São Paulo

Rosa Wanda Diez Garcia <sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Departamento de Nutrição,  
Faculdade de Ciências  
Médicas, Pontifícia  
Universidade Católica  
de Campinas.  
Av. John Boyd Dunlop s/nº,  
Campinas, SP  
13020-904, Brasil.

**Abstract** *This study focuses on the implications of urban life style on eating habits and the related symbolic representations. Theoretical references used to approach the food experience are the concepts of social representation and habitus. The methodology consisted of a qualitative analysis of interviews with 21 administrative employees and field observations made at commercial establishments in downtown São Paulo, such as snack bars and restaurants. Study of eating behavior and practices was developed along two planes: food actually eaten and food desired. Results were classified into three segments: "ingesting and digesting affection", "determinants of social representations of eating practices", and "rituals in eating practices". Due to their origin in a domestic universe, symbolic aspects associated with food have a strong affective matrix. Concrete conditions of the urban environment associated with the subject's financial limits establish a structure of values and feelings compatible with the subject's possibilities. The study addresses both the abbreviation of food rituals and its implications on food behavior as well as features of the present urban food pattern.*

**Key words** *Feed; Feeding Behavior; Food Habits; Social Representation*

**Resumo** *Este trabalho explora a dimensão da comida no modo de vida urbano, tendo em vista as implicações que este modo de vida tem nos hábitos alimentares e nas representações simbólicas envolvidas. Utilizamos como referencial teórico os conceitos de representação social e de habitus para abordarmos a experiência alimentar. A metodologia utilizada foi a análise qualitativa do discurso de 21 funcionários administrativos e o estudo de observação em estabelecimentos comerciais, como lanchonetes e restaurantes na região central de São Paulo. O estudo do comportamento alimentar foi exposto em dois planos: o dos alimentos e preparações consumidos e o dos desejados. Por sua origem no universo doméstico, os aspectos simbólicos associados à alimentação têm uma forte matriz afetiva. As condições concretas do meio urbano associadas aos limites financeiros do sujeito estabelecem um arcabouço de valores e sentimentos compatíveis com suas possibilidades. A abreviação dos rituais alimentares e suas implicações no comportamento alimentar são abordados bem como as características do atual padrão de alimentação urbano.*

**Palavras-chave** *Alimentação; Comportamento Alimentar; Hábitos Alimentares; Representação Social*

## Introdução

A alimentação está envolta nos mais diversos significados, desde o âmbito cultural até as experiências pessoais. Nas práticas alimentares, que vão dos procedimentos relacionados à preparação do alimento ao seu consumo propriamente dito, a subjetividade veiculada inclui a identidade cultural, a condição social, a religião, a memória familiar, a época, que perpassam por esta experiência diária, garantia de nossa sobrevivência.

Partindo da premissa de que características do modo de vida urbano orientam o comportamento alimentar, o objetivo deste trabalho foi explorar a dimensão da comida e suas representações simbólicas neste meio, conhecer o que as pessoas comem e o que representa comer no centro da cidade de São Paulo.

Delimitamos como *locus* característico do meio urbano, um trecho do centro da cidade de São Paulo (entre as Praças do Patriarca e São Bento, incluindo as ruas São Bento, Libero Badaró e adjacências) onde realizamos observação de campo em estabelecimentos comerciais como lanchonetes e restaurantes. Ao pretender abordar o comensal urbano, duas possibilidades foram cogitadas: entrevistar os que trabalham no centro da cidade e os que passam pelo centro. Optamos pelo comensal que trabalha no centro da cidade e faz pelo menos uma grande refeição (almoço) neste local. O trabalho foi baseado principalmente em entrevistas com 21 funcionários administrativos que trabalham na Secretaria da Habitação da Prefeitura Municipal de São Paulo, localizada no Ed. Martinelli, situado no trecho delimitado para o estudo. Dos 21 entrevistados 10 eram do sexo feminino e 11 do masculino. Todos eram funcionários administrativos: 13 ocupam o cargo de oficial da administração geral, 2 são assistentes administrativos, 2 auxiliares de pesquisa, 2 encarregados de setor e os demais, auxiliar de escritório e secretário. Dezesete pessoas tinham o segundo grau completo, 1 o primeiro grau completo e 3 tinham título universitário sem nunca terem exercido a profissão. Entre 20 e 29 anos havia 12 entrevistados; entre 30 e 39, 6; e com mais de 40 anos, 3 pessoas. Quatorze entrevistados nasceram e sempre viveram em São Paulo, 3 eram paulistas e 4 vieram de outros estados. As entrevistas foram orientadas por um roteiro flexível e realizadas no horário de trabalho, segundo a disponibilidade do funcionário. Duraram em média entre uma hora e uma hora e meia e foram gravadas. Analisamos as entrevistas por categoria temática (como se sente na cidade, valoração positi-

va ou negativa de alimentos e locais, hábitos alimentares nos dias e fins de semana, comida de casa, refeições feitas durante o turno de trabalho, lanches, etc.) e por unidade, considerando a coerência do discurso do entrevistado. Na análise das entrevistas, estaremos usando citações dos relatos em função da temática a ser enfocada.

Como referencial teórico, utilizamos o conceito de representação social (Moscovici, 1978) e de *habitus* (Bourdieu, 1983) para abordarmos a experiência alimentar. Apresentamos, no texto que se segue, os resultados do estudo sobre práticas e comportamento alimentar urbano no centro da cidade de São Paulo subdivididos em três partes: “ingestão e digestão do afeto”, “algumas condições que determinam as representações sociais sobre as práticas alimentares” e “os rituais nas práticas alimentares”.

## Práticas e comportamento alimentar urbano

O comportamento alimentar do qual estaremos tratando aqui é o relatado pelos entrevistados que adentra duas instâncias: a dos alimentos consumidos e a dos desejados. Não nos preocupou distinguir, nos relatos, estas duas instâncias por considerarmos que ambas fazem parte das representações sociais sobre a alimentação e orientam o comportamento alimentar.

Abordaremos o assunto nos apoiando no conceito de representação social, definida como a construção mental da realidade que possibilita a compreensão e organização do mundo, bem como orienta o comportamento (Moscovici, 1978; Jodelet, 1988). Trata-se de como o objeto social é apreendido, interpretado e reconstituído. Os elementos da realidade, os conceitos, as teorias e as práticas são submetidos a uma reconstituição a partir de informações colhidas e da bagagem histórica (social e pessoal) do sujeito, permitindo, desta forma, que se tornem compreensíveis e úteis. Nesse processo, as representações sociais tornam um objeto significativo, introduzindo-o num espaço comum, digerindo-o de forma a permitir sua compreensão e sua incorporação como recurso peculiar ao sujeito.

O aspecto a ser destacado na perspectiva das representações sociais da comida é que aqui a experiência reside como seu componente mais forte. Neste sentido Bourdieu (1983) é o autor que, através do conceito de *habitus*, insere com mais veemência as práticas nas representações sociais. Os *habitus*, que funcio-

nam como disposições estruturadas e estruturantes, são fortemente marcados pelas primeiras experiências, as que ocorrem no interior das manifestações familiares. Essas estruturas de origem irão constituir o princípio da percepção e da apreciação de toda a vida ulterior. O gosto, os conflitos, as preocupações, as lições de moral, entre outros, manifestar-se-ão segundo tais experiências constituintes do *habitus*. Ele funciona como matriz de percepções, de apreciações e de ações e é princípio gerador e estruturador das práticas e das representações. Ao paladar (apreciado) incorporam-se representações sociais sobre alimentação formadas, por exemplo, a partir de informações científicas veiculadas pela mídia. Tais representações poderão, no discurso, se sobrepor ao paladar. O complexo de elementos constituintes das representações sobre alimentação e que orientam o comportamento alimentar não é rígido, necessariamente, pela coerência, ou melhor, ela existe circunstancialmente, imposta por uma dada situação. Um mesmo entrevistado, por exemplo, quando está se referindo à comida de sua casa, coloca-a como sendo a melhor e a preferida. Num outro momento, ao falar de sua experiência com as refeições feitas fora de casa, o entrevistado diz que come melhor fora de casa. Tais elementos, constituintes das representações sociais, convivem em estruturas flexíveis, adaptando-se às circunstâncias, ao gosto, aos valores, etc. Estando as representações sociais no entremeio do discurso e da prática, orientando-os e sendo por eles orientadas, acreditamos que tais representações mutantes, principalmente no plano do discurso, são mais refratárias ao plano da experiência.

As representações sociais sobre alimentação podem estar sendo orientadas por diferentes matrizes. Por exemplo, pelo hedonismo ou pela disciplina, guiando-se respectivamente por *aquilo que se quer comer*, ou seja, pela busca da satisfação do paladar, do prazer pelo que será consumido, ou, ao contrário, por *aquilo que se deve comer*, quando a norma é o padrão idealizador predominante dessas representações sociais.

Exemplificamos com duas entrevistas que servem como referências polares e antagônicas dos dois modelos: aquele que em suas representações destaca o “prazer” e aquele que enfatiza a “norma” na alimentação.

*“Se eu precisar, eu peço dinheiro pro agiota, mas eu me alimento bem. “...”Eu não me preocupo se vou comer muita massa e vou engordar; ou vou comer muita gordura e vou ter colesterol. Eu não me preocupo. Eu acho o seguinte: vo-*

*cê tá aí, um dia você vai ter que morrer. O pessoal fala: o cigarro mata. Eu conheço muita gente que tá com 90 anos de idade e fumando, não morreu ainda. Vai do organismo da pessoa, da saúde da pessoa. Quanto mais você se cuida, pior é.”*

*“Sou vegetariano. Tenho um sistema de comer. Às vezes até me dá fome, mas eu... porque o organismo vai se adaptando. Então eu acho que você, para o funcionamento regular do teu organismo, você tem que ter equilíbrio, uma disciplina alimentar. (...) Se você tiver um pouquinho de consciência de alimentação, você vai procurar se adequar a esse ambiente da melhor forma possível. (...) É lógico, a máquina vai desgastando, a máquina não pára. Volta e meia você tem que levar pro mecânico pra fazer uma revisão geral. Eu acho que você então tem que lubrificar a sua máquina da melhor maneira possível, através de alimentos de qualidade.”*

Através de algumas frases que trazem, em essência, a relação do sujeito com a comida, originária da experiência pregressa, pudemos identificar alguns discursos rígidos por diferentes vínculos com a alimentação. Por exemplo:

*“Como de tudo”*. Esta matriz de orientação do vínculo com a comida, tem como característica uma relação austera adquirida na infância:

*“Desde menino eu sempre fui criado assim, tipo você come o que tem na mesa. Estudei em escola interna, né, então você tinha que comer de tudo que as tias davam, você enfiava goela abaixo.”*

Neste outro exemplo, o “*comer de tudo*” diferencia-se pela valorização da variedade de comida de casa, como pode ser observado nesta fala:

*“Não ligo pra roupa, sapato, pra jóia, pra nada; agora, pra alimentação... isso é uma coisa que meu pai me ensinou: em casa nunca faltou nada, eu sempre comi muito bem. Podia não ter roupa ou sapato bonito, mas sempre me alimentei muito bem. Não posso falar: isso eu não comi ou daquilo eu não comi, não tem.”*

Há também outros tipos de relação, como podemos constatar em comentários como:

*“...sempre busco uma disciplina alimentar”* ou *“não sou de comer muito mesmo.”*

Nesses exemplos encontramos a psique na raiz das estruturas governantes da ligação do sujeito com a comida.

## Ingestão e digestão do afeto

A condição humana, pela ausência do aparato instintivo que lhe dê autonomia, é a da dependência de seus semelhantes, que inaugura, desde o nascimento, a inserção num mundo culturalmente constituído (Steffen, 1988). Não é possível situar os limites da natureza e da cultura já na amamentação, esse ato biológico por excelência. Com nascimento inauguram-se, e a amamentação consagra, simultaneamente a existência física, a psíquica e a cultural.

Originária no universo doméstico, a alimentação, enquanto prática, está envolta no convívio familiar e social, vinculada mais especificamente à figura da mãe e da mulher e, portanto, atrelada a uma referência afetiva. Configurada no espaço doméstico e sob responsabilidade da mulher, a alimentação era compartilhada essencialmente na intimidade do lar. Hoje, mesmo a mulher que trabalha fora de casa não se furta da tarefa e da responsabilidade de ser a principal provedora da alimentação da família, com atividades que vão desde a definição do cardápio, incluindo a responsabilidade de adequar os recursos financeiros às necessidades de alimentos, a realização de compras e preparação das refeições (Grácia-Arnaiz, 1996).

O tempo na cidade provocou uma reorganização da rotina interna da família, mesmo quando a mulher não se encontra inserida no mercado de trabalho e dedica seu tempo exclusivamente às atividades domésticas. Comer em casa, nos grandes centros urbanos, não depende apenas de ter alguém que se ocupe do preparo da comida. A distância entre o local de trabalho e a casa, as dificuldades de deslocamento impostas pelo trânsito e o próprio ritmo da cidade, dificultam a execução das refeições no domicílio.

Longe do reduto familiar, como observamos no centro da cidade de São Paulo, esse aspecto afetivo acompanha representações sociais ligadas à comida que se manifestam de maneiras diversas. Através da intimidade do ato de comer, da necessidade da companhia de amigos, parentes ou do colega mais próximo, da escolha do restaurante, normalmente feita por indicação de amigos, da valorização de ambientes aconchegantes, da freqüência aos mesmos lugares, quer seja pela comida ou pela relação amistosa com os garçons do local, vemos manifestações que delatam a busca constante da "casa" na "rua".

*"A maioria dos lugares que eu vou é por indicação do pessoal daqui de dentro mesmo. Então fui comer uma vez, duas, três, daí começo a ir direto."*

*"Nove anos que eu trabalhei aí, e nove anos eu fui habituado a comer lá. Porque lá é um lugar que a gente sabe que é limpinho, que o pessoal lá faz boa comida, e eu conheço a pessoa que trabalha no balcão... Eu comecei a ir porque o pessoal daqui começou a ir lá, dizendo que era muito bom."*

*"Lá você tem aqueles restaurantezinhos, que os donos são portugueses, são amigos do meu pai. Você entra assim, o cara te traz uma sopa, depois tem também o prato do dia, mas o pessoal faz na hora, traz as porções até você..."*

Entendermos as questões conseqüentes à transferência dessa rotina alimentar para outro espaço que não o doméstico, implica considerar outros valores associados à alimentação em refeitórios de indústrias e escolas, restaurantes, no próprio local de trabalho, na rua, etc.

DaMatta (1985) utiliza a "casa" e a "rua" como categorias sociológicas para compreendermos a sociedade brasileira entendida como um sistema de ação embebido em valores e idéias. A oposição entre "casa" e "rua" não deve ser compreendida a partir de espaços rígidos, mas principalmente como entidades morais, como esferas de ação social, capazes de despertar emoções, leis, reações, etc. Nos códigos da "casa", a hospitalidade e a familiaridade tipificam uma suposta harmonia do lar. O código da "rua" é regido por leis e mecanismos impessoais (o modo de produção, a luta de classes, a subversão da ordem, a lógica do sistema financeiro capitalista, etc.). Dessa maneira, não se pode transformar impunemente a "casa" na "rua" e vice-versa. Há regras e rituais importantes para isso.

As manifestações de afetividade que compõem as representações sociais da alimentação no meio urbano transferem para o convívio da "rua" elementos predominantes do convívio doméstico. As pessoas geralmente preferem sair para comer acompanhadas por aqueles que têm maior ligação afetiva, valorizam a comida caseira e criam vínculos nos lugares onde habitualmente fazem suas refeições. O vínculo afetivo também é consolidado no ato alimentar.

*"Trabalhar até se trabalha com quem a gente não gosta, mas almoçar não. Quando a companhia não agrada, o papo fica complicado, a comida faz mal. ..."*

*"A gente sai, sempre vai pra ir conversar, um pouquinho, não importa o que a gente vai comer."*

*"Nós comemos aqui. Como a gente trabalha aqui, em equipe, a gente também come aqui em equipe, uma espera a outra."*

*"Eu sempre como com uma amiga, minha irmã...."*

*"Normalmente almoço com o meu marido, se o meu marido não tá, eu almoço sozinha. Normalmente no serviço, o pessoal tem a pessoa certa para almoçar".*

*"Meu pai trabalha aqui no centro, de vez em quando nós almoçamos juntos, umas duas ou três vezes por semana."*

O restaurante é um recinto público e o desconforto de comer sozinho neste local é maior do que no ambiente de trabalho, usualmente o refeitório, seja por se ter mais possibilidades de encontrar um conhecido, seja por sentir-se mais à vontade.

Numa tentativa de mapear as melhores regiões para comer em São Paulo, um dos entrevistados utilizou como referência a relação entre sua casa e o centro:

*"Pra comer melhor, você precisa se afastar daqui. Se afastar até chegar na sua casa. Quanto mais você se afastar do centro você vai comer melhor."*

Este comentário mostra como o plano afetivo orienta a escala de preferência, manifestada na oposição entre "casa" e "rua".

Um caráter de intimidade circunda a comida e o modo de comer, revelado na preocupação e no constrangimento que as pessoas sentem ao estarem sendo observadas quando estão comendo. A comida delata a condição social. Quando as pessoas fazem a refeição no local de trabalho, sempre escolhem um canto reservado, longe dos olhos de quem possa ver o que estão comendo:

*"Se for comer aqui vão ficar olhando o que estou comendo, e o povo sempre comenta. Eu mesmo já vi gente que come só arroz, feijão e ovo."*

*"Comer no local de trabalho, só quando não tem jeito, (...) você tem que comer rapidinho, num canto escondido, (...) as pessoas ficam olhando."*

Na valorização da comida do tipo caseiro, persegue-se a "casa", lugar idealizado para alimentação. A comida do dia-a-dia e a comida do lazer, dos finais de semana, transcorrem em espaços distintos e marcam diferenças simbólicas importantes. A comida da "rua" nunca poderá substituir a comida de "casa" e os envoltórios que dela decorrem.

Os critérios utilizados para discernir a comida "caseira" são aqueles que identificam-se com o espaço domiciliar, ou seja: *"um lugar pequeno", "que não serve grande quantidade de comida", "onde a comida, por ter mais gosto, é mais forte"*. Em contrapartida, a comida tida como *"de escala industrial"* é qualificada como ruim por representar o contrário da domiciliar: *"por ter cara de comida em grande escala"*; pela

desconfiança e desconhecimento do processo de elaboração da comida, como demonstram as acusações de que a comida desses lugares tem, segundo alguns entrevistados, *"salitre"* e, segundo outros, *"conservantes"*, ambos tidos como prejudiciais à saúde. Um dos restaurantes não qualificados como *"caseiro"* foi considerado bom por ser *"limpo"*, *"com cardápio equilibrado por nutricionista"*, *"com pratos fixos"*, mas ruim *"por servir muitas refeições"* e ser tido como restaurante de *"esquema empresarial"*.

As características de distinção entre o que é *"caseiro"* e o que é *"industrial"* estão organizadas principalmente pelo argumento simbólico, como observamos nos relatos. A comida *"caseira"* pertence ao domínio familiar, o aspecto *"industrial"* representa o impessoal e desconhecido.

A diversidade de opções em termos alimentares, que as pessoas dizem encontrar no centro da cidade, não satisfaz. Sempre em detrimento da comida da "rua", a comida de "casa" é valorizada por ser *"limpa"*, *"melhor de tempero"*, *"por saber quem faz"*, *"porque não enjoa"*, etc. Mesmo considerando a variedade de opções, a comida do centro é tida, muitas vezes, como *"repetitiva"*, *"monótona"* e *"enjoada"*.

A comida de casa é identificada com adjetivos associados ao âmbito afetivo e pela segurança de conhecer sua origem.

*"Então, quando vou pra casa da minha mãe, quando eu volto pra cá...quando eu fico por lá assim, de final de semana, eu volto pra cá mais forte, mais bonito."*

*"Janto à noite em casa, janto bem, comidinha caprichada da mama."*

*"Em casa, você é mais confiante porque você sabe o que tem na comida", "em casa é sempre mais segurança pra comer", "você sabe quem faz, como faz...", "sabe que a comida é bem mais tratada", "e a gente sabe de onde compra, quem fez e onde foi feito", "o sabor, a higiene, a gente sabe como é feita a comida em casa".*

Em contrapartida, comer fora de casa tem conotações distintas quando se trata dos dias de trabalho e fins de semana. Neste último caso, ou num dia de semana especial, por exemplo, *"comer fora"* enquadra-se em outra categoria, a do lazer. Atenuam-se aqui os inconvenientes expostos com relação a comer fora de casa nos dias de semana.

*"Eu como sempre no restaurante aqui embaixo, mas quando a gente sai assim, pra almoçar fora, a gente vai aqui no Lirico, mas aí vai num aniversário, alguma coisa assim, vai a turma toda."*

*"Final de semana, quando a gente sai pra comer com a maioria do pessoal, a gente vai num rodízio, come carne e salada."*

*"O orçamento não dá pra comer fora, não permite mesmo, do contrário, vontade a gente tem, né, mas é difícil."*

*"No final de semana, você tem muita opção, você não é obrigado a comer num determinado lugar. Você vai onde acha legal, o que é gostoso comer, então sempre você escolhe o melhor lugar, pra ir jantar, né? E que seja num preço acessível também."*

A comida feita fora de casa nos dias de semana, durante o período de trabalho, não é boa porque *"a gente não sabe como eles prepararam, a gente não vê, mas que tem diferença tem, porque fazem em quantidade", "não tem muita opção, porque a comida é cara e não é igual à da casa da gente", "você não sabe o que está comendo, não sabe como é feito, geralmente o pessoal não tem muita higiene", "depende da sorte e da confiança no lugar",* ou porque *"não sabe o que vai encontrar no prato", "a comida a gente não vê, não sabe quanto tempo fica parada, onde,..."*, *"você vê a diferença de uma pessoa que trabalha no centro e come no centro, para aquelas que comem em casa"*. As desvantagens apontadas em comer no centro não foram sustentadas durante toda a entrevista. A comparação com a comida de casa acentuou as vantagens de comer na "rua".

Como notamos nas caracterizações das práticas alimentares pertinentes a diferentes espaços, há dois tipos de relação entre comida de "casa" e comida de "rua": uma relação de oposição e uma de independência em que predominam significantes autônomos de cada instância.

Os exemplos que se seguem são daqueles que desfrutaram da alimentação feita fora de casa:

*"Bom, como sou uma pessoa sozinha, eu adoro comer fora, porque uma das coisas que eu detesto é cozinhar. Pra mim é uma coisa muito prática comer no centro, eu como, eu gosto de uma comida assim bem simples, e tem vários cardápios, saladas e outras coisas."*

*"Carne pra mim não pode faltar, sabe? Por isso que eu te falo, é melhor comer aqui do que em casa. Aqui todo dia eu como carne ou frango, ou de vaca ou de boi..."* *"gosto daqui sim, gosto dos lugares, da comida, eu gosto."*

*"Não, não é diferente comer em casa. Eu não como nada assim de extraordinário em casa. Porque assim, se você come bem na rua, chega em casa você não tem o que comer, não tem graça nenhuma. Então você tem que se virar, comer aquilo que dá na tua casa."*

*"Se você não gosta de alguma coisa, tem um monte de opção. Então aqui eu consigo fazer uma refeição como eu faço na minha casa."*

Quando a prática alimentar do âmbito doméstico é colocada como referência à outra, e no caso da alimentação isto é habitual, é ressaltado o caráter de oposição desses espaços. Mas quando essas instâncias se deslocam para situações paralelas, isto é, com autonomia de valores e com referências nítidas diferenciadas, gera-se uma outra matriz de representação, aquela peculiar a cada um desses espaços. É possível notarmos como, sutilmente, em algumas ocasiões, quando esses domínios são tratados com autonomia, atenuam-se as polaridades. Quando se trata de uma refeição feita fora de casa como lazer, por exemplo, os critérios de qualificação não são os mesmos que comer na "rua"; quando desvantagens de se comer em casa são apontadas resgatam-se elementos positivos associados a comer fora do domicílio, mesmo quando, anteriormente, a comida de "casa" tenha sido enaltecida.

Estas constatações indicam uma coerência vulnerável nos discursos, uma influência da relação com o espaço ("casa" e "rua") na experiência alimentar com forte tendência de valorização da experiência doméstica e muitos critérios subjetivos na determinação da relação do sujeito com a comida. Com o tempo, a experiência alimentar sendo consolidada fora do espaço doméstico, talvez se construa uma relação mais positiva com a alimentação fora de casa. Esta é uma possível hipótese a esse respeito.

#### Algumas condições que determinam as representações sociais das práticas alimentares

As condições concretas associadas aos limites financeiros do sujeito estabelecem um arcabouço de valores e sentimentos compatíveis com as possibilidades alcançáveis. A comida de casa delata mais as condições sociais do sujeito do que a comida da "rua", mesmo quando a escolha do prato é feita pelo preço. As despesas domésticas com alimentação pertencem ao orçamento familiar e, portanto, a comida feita em casa está mais sujeita às condições sócio-econômicas da família. Acreditamos ser este um dos motivos pelo qual a alimentação doméstica é resguardada com mais intimidade e os sentimentos a ela associados, mais protegidos. Os qualificativos para a comida de "casa" são distintos daqueles usados para apreciar a comida da "rua", esta última, julgada com maior rigor.

A comida consumida em “casa” e na “rua” reflete, diferencialmente, as condições disponíveis. Em casa a variação e a escolha do que se vai comer depende da matéria-prima disponível e das opções de preparo determinadas pelos recursos financeiros e influências sócio-culturais. Na cidade escolhe-se entre o disponível que está pronto para ser consumido. A variedade é determinada pelas alternativas de cardápios definidos por estabelecimento. A escolha é posterior à preparação. Em casa, as opções dependem da matéria-prima e dos hábitos alimentares da família. A comida de “casa” é um reflexo mais fiel da condição social, econômica e cultural.

A marmitta poderia ser um recurso valorizado por permitir que a comida de casa possa ser consumida no local de trabalho, mas é uma alternativa que traduz, por diferentes motivos, um sinal de pobreza.

*“Quer dizer, o máximo que você almoça fora é pelo menos dez dias, o restante do mês é obrigado a trazer de casa.”*

*“É, quando acaba o vale refeição, eu trago marmitta.”*

*“Opotei por marmitta. Tem outras opções, mas são poucas. Ou você come no vegetariano, que é mais variado, mas também não tem carne, ou você come sempre os mesmos. É também pelo dinheiro, porque a comida aqui sobe demais.”*

*“Bom, pra mim, detesto cozinhar e carregar marmitta, não tenho que reclamar, se reclamar, vou reclamar demais. (...) Eu trabalhei muito tempo carregando marmitta, eu acho isso horrível, se você quiser comer comida fresca tem que levantar cedo, tipo 5 horas da manhã. (...) Homem nenhum gosta de carregar marmitta, os carinhas vão tirar um sarro da minha cara, quer dizer, é coisa de homem, de colega. Então o que ele faz, ele come lanche porque ele ganha pouco, ele não tem condições pra se alimentar bem.”*

O cardápio fixo baliza nos dois sentidos: na escolha do prato do dia ou para optar por um outro prato.

*“Quarta-feira eu sei que tem feijoada, então eu pego e procuro outro prato, qualquer coisa, um chuchu, qualquer outra coisa que substitua aquilo. Tem macarrão na manteiga, o arroz, um tipo de arroz com legumes ...”*

*“Só na quinta-feira, só levo em consideração a quinta mesmo, que é massa.”*

*“Você sabe que tem um cardápio e que tem um outro tipo de alimento, além do prato do dia. O prato do dia é geralmente em todo restaurante, mas o pessoal tem sempre um prato diferente, então a gente vai procurando.”*

*“Geralmente é o prato do dia, e quarta-feira tem que comer feijoada.”*

*“Porque prato do dia, geralmente é mais rápido, você chega, não é sempre, você demora de cinco a dez minutos pra conseguir um lugar, aí, se você pede um prato que não é o do dia, logicamente vai ter que esperar um pouco mais.”*

A variedade de opções de restaurantes, de diferentes tipos de comida e de sabores foi apontada como vantagem mesmo entre aqueles que freqüentam os lugares fixos para comer. Se, por um lado, a variedade de opções é valorizada positivamente, o tempo e o preço das refeições são vistos como um problema pela insuficiência. O comensal sabe que qualidade e diversidade de alimentos estão relacionados com o preço e, portanto, a adaptação deve ser do paladar. O limite do orçamento está intrinsecamente associado ao desconforto com as refeições feitas fora de casa.

*“Tem dias que eu como só frutas pra não ter que comer fora. Tem dia que eu como pão com presunto pra não ter que comer aqui. É mais fácil, eu acho mais gostoso, mais barato também.”*

O “ticket” ou vale refeição é um importante determinante da escolha alimentar. Na presença da inflação, progressivamente vai reduzindo seu poder de compra. Há períodos em que ele não cobre as despesas de uma refeição sendo necessárias alternativas para alimentar-se dentro do orçamento. Com freqüência é o paladar quem cede ao preço. Opções como salgadinhos, sanduíches são freqüentes nesses períodos.

*“Uma refeição sadia hoje, decente, está custando em média CR\$ 30.000,00. O nosso vale, aqui, por exemplo, é CR\$ 16.800,00, quer dizer, você tem que completar se quiser se alimentar bem. Ou se não, você passa à base de lanche, que está em média de CR\$ 25.000,00 e até CR\$ 30.000,00. A menos que você coma uma esfiha e um refrigerante, como na maioria das vezes eu faço, pra que o vale possa dar o mês inteiro.”*

*“É, quando acaba o vale refeição, eu trago marmitta.”*

O vale pode ser adequado para quem come pouco e pode recorrer à comida por quilograma, onde paga-se o valor correspondente à quantidade de comida que tem no prato. Para aqueles que trazem marmitta, o vale é acrescido ao orçamento doméstico como moeda em alguns supermercados.

*“Não fica tão caro, o vale da gente pra mim é suficiente e até sobra. Então, eu como aqui por causa disso.”*

*“Tem pessoas que comem que nem passarinho, então o vale refeição dá. Na maioria das vezes acho que para 60% da população o vale não comporta, não dá. É pouco o que você ganha de vale refeição, não acompanha, enten-*

*deu. O teu salário já é pouco, o vale refeição é pouco, tudo é pouco. Falta estrutura em tudo, desde dentro de casa até no seu emprego, na tua família, filho, tudo."*

### Os rituais nas práticas alimentares

Em função do tempo, abreviaram-se os rituais destinados à alimentação, deslocando-os para ambientes compatíveis com outras atividades.

Estudos sobre consumo alimentar baseiam-se em métodos informativos de descrição pormenorizada da alimentação consumida. Com os nossos entrevistados, nosso objetivo não era ter precisão da ingestão alimentar, motivo da opção pela metodologia qualitativa. Este critério metodológico permitiu tecermos algumas considerações sobre o comportamento alimentar e, dessa forma, contribuir com observações sobre possíveis problemas na obtenção de informações quando se utilizam métodos quantitativos centralizados no consumo alimentar. Quando as pessoas referem-se à comida é comum elas enfocarem as grandes refeições, principalmente almoço e jantar. Talvez alimentos consumidos de maneira dispersa, no decorrer do dia e em locais destinados a outras atividades, descontextualizados, pela ausência de um ritual peculiar àquela refeição, sofram um registro na memória mais tênue e orientado por um outro domínio. Recorrendo a uma imagem ilustrativa, é como se tivéssemos escaninhos categorizados por temas. Por exemplo, o lazer comporta a comida, mas a mesma está contida nesta outra temática. Assim, ao perguntarmos sobre alimentação, remetemos o sujeito usualmente àquelas refeições mais formalizadas. Um salgadinho no decorrer do dia, um biscoito com cafezinho, um chocolate, um refrigerante, uma cerveja com petiscos, não são classificados da mesma maneira, são guiados por outras diretrizes; encontram-se, enquanto alimentos, volatilizados em diversos segmentos com diferentes significados. Nossas impressões nos levam a supor que comer, nessas ocasiões, não tem o mesmo rigor no registro do consumo alimentar na memória.

As lanchonetes, principalmente os *fast food* esvaziaram substancialmente os rituais associados à alimentação. A própria variedade de utensílios diminuiu em função das preparações. Bastante simplificadas pela textura, tamanho, forma, as preparações mantêm a mesma concentração de nutrientes e gasta-se menos tempo para sua ingestão. Pelas embalagens descartáveis, é com facilidade que uma refeição se desloca para outros locais, para uma

mesa de trabalho, ou para a frente de uma televisão. Isto pode ter levado a um enfraquecimento da consciência do ato de alimentar-se em função dessas facilidades para dispersar as refeições. Quando recorre-se a métodos de consumo alimentar que utilizam como única referência a alimentação, outras informações sobre a comida poderão ficar escamoteadas por estarem dispersas sob outros rótulos de registro na memória.

Em termos de comportamento alimentar, enfraquecendo seus rituais, é possível facilitar mudanças nos padrões alimentares pelo esvaziamento das rotinas mais estruturadas de alimentação. A desestruturação da alimentação tem sido mencionada como um importante fator de mudança na alimentação (Fischler, 1995; Mennell et al., 1994; Demuth, 1988).

Principalmente nos dias de semana a televisão centraliza a atenção durante o jantar. Em casa é a programação quem faz companhia aos comensais. Observamos nos relatos a seguir as características da rotina das refeições feitas em casa, principalmente nos dias de semana.

*"Olha, normalmente a gente nem senta. Porque como somos só eu e ela, nós fazemos o prato e é a hora da novela, sabe, e então nós vamos sentar. E, principalmente, lá em casa é apartamento, é pequeno, né, então eu saio da cozinha, já estou na sala. Pego o pratinho, senta lá e fica vendo novela e jantando. Todo dia é isso."*

*"Sabe, um pega o prato e vai pra televisão, outro fica lá mesmo entendeu. Não tem aquela mesa posta, assim não. Sabe, vai no fogão, cada um se serve. A não ser quando vai alguém, alguma visita, aí já é diferente. Aí, é lógico, na mesa e tal. Mas normalmente não é mesa posta, não. Cada um se vira lá, pega o seu prato e se serve."*

*"Porque é apartamento, a cozinha é pequena, então não tem espaço para colocar a mesa na cozinha e a mesa é na sala. As crianças ficam pedindo: vira a televisão para este lado. Elas querem assistir, geralmente é no horário dos programas infantis, né, na Cultura. Então é neste horário, sete, sete e meia, oito. Se não ninguém vai ficar, ninguém vai tirar a mesa, daí você tem que virar a TV para todo mundo assistir."*

*"E eu gosto de comer vendo televisão. Eu gosto, eu gosto muito de ver TV, comendo. Mesmo na cozinha, eu gosto de ficar ouvindo."*

*"Às vezes, está assistindo televisão mas está discutindo alguma coisa. Então a televisão fica ligada, mas só pelo fato de estar ligada. Você não fica entretido, comendo e entretido na televisão."*

Apenas dois dos entrevistados costumam comer sem a presença da televisão e com a mesa posta.



Ao contrário dos dias de semana, o domingo diferencia-se por ter o almoço ritualizado, caracterizando o encontro familiar em torno da mesa. É raro freqüentar a casa de amigos para comer. Normalmente as refeições em conjunto são entre parentes e, mesmo assim, entre os mais próximos.

Áries & Duby (1992) também fazem alusões a mudanças no ritual da alimentação, tendo como objeto de observação principalmente a sociedade francesa e a americana. "Antigamente os rituais alimentares imprimiam o ritmo à vida familiar. Hoje a alimentação está cada vez mais submetida às imposições do trabalho (p. 320)". (...) "...a refeição coletiva, moderna, industrial, dietética, barata, compromete a comensalidade: na hora do intervalo, no restaurante da empresa ou em outro lugar com os 'tickets-restaurantes', a pessoa almoça depressa, cercada pelos colegas, mas não com eles. Não se tem tempo, visto que uma parte deste intervalo será utilizada nas caminhadas. Tempo curto de consumo. Tempo curto de preparação (p. 320)".

Observando informações sobre consumo alimentar encontradas nos relatos dos entrevistados, principalmente as grandes refeições são ressaltadas. Alguns comentários sobre petiscos consumidos com cerveja, doces, salgadinhos, biscoitos, consumidos durante o dia, de latam outras faces do consumo alimentar que foram explicitadas somente e quando solicitadas informações adicionais sobre ingestão alimentar vinculada a essas outras situações, principalmente de lazer e intervalos entre as grandes refeições.

O lazer está associado à comida, à bebida e à dança, componentes universais da noção de "festa", categoria próxima da idéia de lazer, prazer, gozo. Na sociedade industrial moderna, tais práticas, continuam tendo, para todas as classes sociais, uma conotação de entretenimento e sociabilidade (Forjaz, 1988). Acreditamos que, dependendo da ritualização em torno da mesa, como por exemplo em comemorações como casamentos, aniversários, Natal, entre outros, a conscientização do consumo alimentar é orientada diferencialmente como resultado dos significantes que acompanham tais situações. Um exemplo é a cerveja, consumida na sexta-feira no final do expediente, acompanhada por petiscos, os quais só foram mencionados mediante pergunta sobre o assunto.

Quando questionados sobre o que comem, principalmente o almoço e o jantar foram descritos e, com menos freqüência, o desjejum. O que é ingerido nos intervalos ou ocasionalmente não foi mencionado espontaneamente.

A principal refeição feita em casa, durante a semana, é o jantar. Durante a semana o arroz e o feijão são os componentes básicos da alimentação, sendo o cardápio variado principalmente pelos vegetais e num segundo plano pelas preparações à base de carne, já que não são todos os que a consomem regularmente.

O desjejum consiste basicamente do consumo de café e para poucos representa uma refeição mais suculenta.

*"De manhã, saio de casa e tomo um café só pra fumar. Café puro. Eu não gosto de café com leite."*

*"De manhã é um copo de café com leite e só, não passa mais nada"*

*"Eu não tomo café da manhã, nada"*

*"Tomo só um golinho de café, sem pão, sem nada"*

Em contrapartida, os poucos que mencionam comer nesta refeição relatam:

*"Me alimento bem de manhã, tomo leite, café, bolacha, como uma fruta sempre quando tem..."*

*"Eu geralmente como alguma coisa, como bolacha e mais um suco"*

*"Eu sou acostumado a comer fruta, suco de laranja, comer pão com alguma coisa..."*

No almoço de sábado as preparações são similares às dos dias de semana, assinaladas basicamente pelo arroz e feijão. Como o sábado é dedicado a atividades domésticas como compras de gêneros alimentícios, limpeza da casa, organização das roupas, entre outras, o almoço não é uma refeição de destaque. O sábado à noite inaugura o fim de semana para o descanso, em geral com uma "pizza" ou com um lanche feito em casa.

Domingo, ao contrário, é o dia dedicado a saciar o apetite com preparações culinárias diferenciadas.

*"Domingo, pra mim, se não tiver macarrão não é domingo. Pode ter arroz, feijão, pode ter o que tiver, mas tem que ter o macarrão."*

*"Gosto de massa, gosto de pizza ao sábado."*

*"De sábado, comer uma pizzinha, e domingo, aquela macarronada com porpeta, brachola."*

*"Domingo se não tiver uma macarronada, um nhoque, não tem almoço."*

*"Domingo é geralmente macarrão, risoto, um frango, uma carne, uma maionese, uma lasanha, às vezes faço cuscuz."*

*"Final de semana é aquele tal negócio, macarronada, uma lasanha, um arroz de forno, às vezes feijoada."*

*"Às vezes de domingo a gente varia, é peixe, ou macarronada, mas domingo geralmente é macarronada"*

*"A única coisa que eu como fora mesmo, todo sábado, é pizza, não tem jeito."*

*"O pessoal não faz muita comida de sábado à noite, aí vai numa pizzaria..."*

Se durante os dias de semana o arroz e o feijão são os pratos básicos, nos fins de semana predomina o paladar italiano. A macarronada tem gosto de domingo. Algumas vezes o macarrão acompanha o arroz e o feijão, aqui como "mistura" e não como "prato principal". Cascudo (1983) faz esse mesmo comentário sobre a associação do macarrão concorrendo com outros pratos de nossa culinária e sua difusão no gosto coletivo.

É no terreno dos costumes alimentares que apreciamos as mesclas culturais que permitem identificarmos uma dieta tipicamente paulistana e, ao mesmo tempo, uma composição de pratos com as mais variadas influências que se traduz, no caso de São Paulo, por um cosmopolitismo no plano alimentar. A imigração acrescentou novos paladares e os incorporou aos nossos hábitos de tal modo que, como vimos no caso da macarronada de domingo, ou da pizza no sábado à noite, podemos assumir, na nossa identidade alimentar, esse traço italiano. Além dos restaurantes típicos, instância formal de preservação de valores culinários de outras culturas, podemos assimilar fisiologicamente os movimentos migratórios, nas barracas das baianas da feira de artesanato da Praça da República, nas barracas de comida chinesa e japonesa do bairro da Liberdade, nos quibes e esfihas das lanchonetes espalhadas pela cidade e nas especialidades sírio-libanesas dos arredores do Parque Dom Pedro.

Os cardápios encontrados no centro da cidade de São Paulo são caracterizados por duas tendências simultâneas: a homogeneidade e a heterogeneidade, categorias peculiares às concentrações urbanas (Wirth, 1987). Determinam tais tendências, os fluxos humanos das migrações e imigrações aos quais a cidade esteve sujeita ao longo de sua história, as influências econômicas internas e externas, determinantes conjunturais das ofertas e de disponibilidade de alimentos que, no decorrer do tempo, delinearam o ecletismo dos costumes alimentares do paulistano. Paralelamente, há uma "tendência niveladora" decorrente dessa alta concentração de diversidades, que faz parte do processo de despersonalização.

A característica social e cultural da cidade vai sendo contruída através das migrações. Weffort (1984) problematiza a questão migratória, em função do potencial de absorção social, cultural e política, exemplifica o caso da permeabilidade ao italiano, por haver, na oca-

ção, espaço social, cultural e político e, ao contrário, a situação que provoca a resistência ao nordestino em São Paulo. Na medida em que a tendência atual da economia é a internacionalização, a hegemonia econômica reproduz a desnacionalização associada à importação de outra referência cultural. A tendência massificante no padrão alimentar, explica a notável absorção dos costumes alimentares norte-americanos. A presença de lanchonetes como Mc Donald's, Bob's, a Pizza Hut, bem como a entrada do hambúrguer nos cardápios das lanchonetes, são exemplos da difusão de outro padrão alimentar. Por outro lado, restaurantes que servem o "prato do dia" e dispõem de cardápio semanal atendem as diferenças étnicas incorporadas à cozinha brasileira em função da imigração (virado à paulista, dobradinha, nhoque, feijoada, etc.).

Dispostos e difusos na cidade de São Paulo, vemos também restaurantes de comida japonesa, indiana, italiana, francesa, russa, alemã, entre outras. São Paulo destaca-se, como diz Weffort (1984), por ser a cidade que mais reúne amostras expressivas de todas as regiões do país. Através das culinárias típicas se confirmam estas presenças: churrasarias gaúchas, restaurantes de comida típica baiana, capixaba, mineira, nortista e nordestina.

O gosto é uma manifestação de identidade cultural. No caso dos filhos de imigrantes, nascidos no Brasil ou brasileiros casados com imigrantes, é interessante observar como a apreciação de ambos os paladares vai se acomodando à rotina alimentar.

*"Eu sempre, como um bom filho de italiano, gostei de comer bem. (...) Domingo aquela macarronada com porpeta, brachola... (...) Italiano quinta feira é tradicional o macarrão (...) O que eu mais gosto de comer é arroz, feijão, bife acebolado, purê de batata e salada que não pode faltar. Filho de italiano deveria gostar mais de comida italiana, mas o que eu mais gosto é essa."*

*"A única coisa que eu vario em casa é fazer um quibe, assim, de vez em quando, uma coalhada, uma coalhada síria. Eu fui criado com comida árabe, assim, né."*

*"O meu filho, ele é assim, apesar de ser filho de estrangeiro, ele puxou meu pai que é brasileiro. (...) É pôr feijão em tudo. Seja qual for o prato, estrogonofe, seja o que for, tem que ter feijão. (...) A minha mãe é descendente de italiano, então era aquela macarronada que ela fazia. Tinha que ser, se ela não fizesse, não era domingo. Na minha casa é o contrário, sábado e domingo é arroz e feijão. (...) ...A minha família puxou mais pro lado italiano, mesmo as minhas ir-*

*mãs, as duas são casadas com italianos, então é só massa.*"

*"Acho que até os 7 anos dá pra modificar a criança, depois dos 7 anos o hábito fica arraigado. Eu gosto de massa, pizza aos sábados. Então pra mim eu vejo que a dificuldade que eu tenho, parece que você sente falta desse tipo de alimento. Como sou descendente de italiano, a gente está acostumado a comer massa desde criança, eu gosto, mas eu sei que é errado pro meu organismo, não faz bem. (...) A única extravagância que eu faço é massa né, de fim de semana que eu gosto mais, de sábado à noite, pizza, e macarrão domingo, na casa da mama." (vegetariano)*

Já, nestes outros exemplos, pode-se notar a identidade com o paladar nacional e a força da base da nossa dieta, o arroz e feijão.

*"Eu não sei comer sem feijão. Arroz e feijão pra mim é vital, sei lá, é coisa de moleque, vício de criança."*

*"Eu não como sem feijão, se eu comer sem feijão, eu me sinto fraca, tem que ter arroz e feijão."*

*"Só gosto de coisa bem brasileira mesmo, nada diferente. A maioria das vezes é arroz e feijão."*

Segundo Candido (1987), a apreciação da comida sólida deriva da necessidade de ter a "barriga cheia". A "comida saborosa" designa comida sólida e, de preferência, a carne. No meio urbano, a preferência pela comida mais calórica concentra-se nas classes sociais para as quais a abundância representa uma valor de ascensão e entre trabalhadores braçais (Martins et al.; 1994; Zaluar, 1988).

Tal como é percebida pela população estudada, a refeição tem o caráter de reposição substancial de energia, ao contrário do lanche que é caracterizado como uma alternativa incapaz de atender às necessidades.

*"Os lanches são gostosos, nutritivos, mas acho que é só a nível de enganar na hora, acho que não chega a sustentar legal."*

*"Se eu vir que o ticket não vai dar pro mês todo, eu paro de comer e vou comer na lanchonete."*

*"O sanduíche não substitui minha refeição, é um complemento alimentar."*

*"São vinte dias úteis de trabalho, quinze dias você se alimenta bem e cinco você toma um lanche ou alguma coisa assim."*

*"A lanchonete é uma opção barata. Quando o vale não vai dar para o mês todo, como lanche" ou "... Quando a grana tá curta e não dá para almoçar."*

*"Acho que o preço (do lanche) é quase idêntico e a refeição sustenta mais."*

As condições disponíveis, formadas, de um lado, pelas possibilidades financeiras e, de ou-

tro, pela oferta de locais para fazer a refeição, vão determinar o limite de possibilidades de que o sujeito dispõe para se alimentar no centro da cidade e sobre as quais, entre outros aspectos, irá construir suas representações sociais. O lanche é opção quando há limites financeiros.

Observamos uma variedade de tipos de sanduíches: aqueles baseados no padrão norte-americano, tendo como base o hambúrguer; os mais tradicionais à base de frios como o "bauru", o "americano", o "misto quente"; os "beirutes", feitos à base de pão árabe; o "cachorro-quente" em diferentes versões, entre outros. Os salgadinhos não são considerados lanches, apesar de serem também uma opção para a falta de tempo e de dinheiro. Os salgadinhos mais consumidos são a coxinha, esfiha e o quibe.

Na região delimitada para este estudo, há as lanchonetes das redes Mc Donald's, Pizza Hut e Bob's. Apareceram nas falas também as lojas da rede Well's, Well's Burguer, que foram lembradas por um dos entrevistados por estarem próximas ao antigo local de trabalho.

A impressão é que essas lanchonetes estão acima das suspeitas que pairam sobre as demais. Suspeitas de qualquer tipo: sobre a higiene, a qualidade, etc. Algumas características desse tipo de estabelecimento foram apontadas como vantajosas... *"fast food é tudo automático, ninguém mexe"*. Num paralelo com o que ocorre com a moda no vestuário, os *fast food* importados são as grifes mais valorizadas, como podemos observar nestes comentários: *"Por aqui é tudo lugar para você comer em pé ou fast food. No caso de fast food, alguns de marca, Mc Donald's, Pizza Hut, Bob's, eles dão mesinha pra comer. Mas a maioria, esses botequinhos do tipo esquininha, ou aqueles compridinhos que no máximo você fica sentado numa banquetinha, um do lado do outro, com espaço pra você comer, comer um lanche."*

Mesmo quando desvalorizados, os lanches das redes de lanchonetes são enquadrados com deferência, como observamos nesta fala:

*"É muito difícil eu comer lanche, nem no Mc Donald's."*

Também para aqueles que se intitulam vegetarianos (dois de nossos entrevistados), há uma relação mais permissiva e condescendente com este tipo de lanchonete, no caso o Mc Donald's. Entre os comentários a respeito dos lanches em geral, o Mc Donald's é destacado com certa permissividade:

*"Acho que o lanche não tem nada de nutrição, mesmo esses Mc Donald's da vida, também acho que não trazem nada de nutrição."*

O outro vegetariano referindo-se aos lanches diz:

*"Bom, eu peço normalmente assim, filé de frango, alguma coisa nesse sentido. No Mc Donald' eu como às vezes, até bastante, aí eu já..., eu já não..., aquela carne não tem muito gosto né, eu já não... porque lá eu como todos os tipos, todos os que tem lá eu gosto. Apesar do hambúrguer ser feito de carne e eu não gostar de carne, aquela eu como porque não tem muito gosto de carne né, é uma carne meia... não sei como é feito mas eu como."*

Em tais reticências parece residir um espaço permissivo onde os recursos que poderiam ter sido utilizados para classificar, por exemplo, o hambúrguer enquanto carne, não predominaram. Imperou o nome da lanchonete como uma entidade que engloba o todo – o Mc Donald's. A representação social constitui-se sobre a entidade Mc Donald's que se sobrepõe aos tipos de lanches.

Podemos supor que haja uma sobreposição da marca sobre o produto. Os elementos que compõem a marca, o rótulo, superam o conteúdo; e o recurso que seria utilizado para qualificar o hambúrguer de qualquer lanchonete passa a ser secundário. O exemplo acima de vegetariano que come o hambúrguer do Mc Donald's demonstra que a possibilidade de classificar o hambúrguer enquanto carne passou para um segundo plano frente à marca. Podemos ter aqui indícios para a compreensão de alguns elementos pertinentes à rápida incorporação de certos hábitos alimentares, como é o caso da permeabilidade que o costume alimentar norte-americano tem tido no nosso país, considerando como pano de fundo o poder exercido pela pressão econômica do capital internacional, impondo suas mercadorias associadas a hábitos e imagens, absorvidas e, mais especificamente, digeridas com esses novos produtos. Harvey (1993), referindo-se à importância da imagem para o produto, diz ser ela quem promove associações como "respeitabilidade", "qualidade", "prestígio", "confiabilidade", entre outros. Naquilo que observamos, especificamente relativo à marca Mc Donald's, tais associações parecem superar o próprio produto.

A tentativa de descrever e diferenciar a carne do hambúrguer do Mc Donald's, por "*não ter gosto de carne*" ou ser "*uma carne meia...*" mascara sua origem. Elias (1990) assinala mudanças nas práticas e sentimentos vinculados à forma de servir alimentos à mesa, como marcas do processo civilizatório. Considerando o período que vai da Idade Média até os dias atuais, houve mudanças no padrão de sentimentos li-

gados a certas práticas que nos levaram a abominar o trincho do animal morto à mesa, hábito anteriormente valorizado, que para nós está associado à lembrança do sacrifício do animal, de tal forma que hoje, as preparações à base de carne são tão disfarçadas que quase não lembramos da sua origem. O hambúrguer é um exemplo plausível dessa mudança.

Tagle (1988) explica o êxito desse tipo de alimento pela facilidade de acesso de horário, rapidez de serviço, preços razoáveis e pela padronização e regularidade do produto que evita surpresas. A própria variação de sabores se dá a partir de uma mesma matéria-prima onde os aditivos promovem a diferenciação estrita de sabores.

## Conclusão

Sendo o núcleo de preocupação o comportamento alimentar, conhecer as representações simbólicas e os costumes envolvidos na alimentação aponta para a compreensão de como se dá o elo de embricamento de questões sócio-culturais e psicológicas consagradas no ato de alimentar-se. Através das representações sociais é concebida a idéia de alimentação enquanto veículo de configurações concretas e imaginárias construídas pelo pensamento social, adaptadas e readaptadas às condições disponíveis, mas sobretudo experimentadas, com um decodificador que, tal como uma carga genética, é sustentado por matrizes que preservam a história social e individual do sujeito, através do paladar.

Outro aspecto do comportamento alimentar, facilitado pelo estudo das representações sociais, é a flexibilidade de sua estrutura. Constatamos como um mesmo discurso se amolda a diferentes situações, o que nos permite concluir, através da análise dos discursos sobre alimentação, que há espaços para atitudes flexíveis, orientadas pelas circunstâncias. Esta flexibilidade coloca em questão a objetividade esperada das informações sobre consumo alimentar.

O meio urbano afeta a estrutura da alimentação e provoca uma reorganização de valores e práticas que, certamente, terão implicações no padrão alimentar. As pressões exercidas pelo meio urbano delineiam novas práticas que vão sendo incorporadas com resistência pelos comensais urbanos.

## Referências

- ÁRIES, P. & DUBY, G., 1992. *História da Vida Privada: da Primeira Guerra aos Dias Atuais*. São Paulo: Companhia de Letras.
- BOURDIEU, P., 1983. Esboço de uma teoria da prática. In: *Pierre Bourdieu* (R. Ortiz, org.), pp. 46-81. São Paulo: Ática.
- CANDIDO, A., 1987. *Os Parceiros do Rio Bonito*. São Paulo: Livraria Duas Cidades.
- CASCUDO, L. C., 1983. *História da Alimentação No Brasil*. São Paulo: Itatiaia Limitada.
- DAMATTA, R., 1985. *A Casa e a Rua*. São Paulo: Brasiliense.
- DEMUTH, G., 1988. L'évolution de moeurs alimentaires. *Proceeding of the Xth International Congress of Dietetics* (John Libberty, ed.), Vol 2., pp. 89-93. Paris: Eurotext.
- ELIAS, N., 1990. *O Processo Civilizador: uma História dos Costumes*. Rio de Janeiro: Zahar.
- FISCHLER, C., 1995. *El (H)Omnívoro - El Gusto, la Cocina y el Cuerpo*. Barcelona: Editorial Anagrama.
- FORJAZ, M. C. S., 1988. Lazer e consumo cultural das elites. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, 3:99-113.
- GRÁCIA-ARNAIZ, M., 1996. *Paradojas de la Alimentación Contemporánea*. Barcelona: Instituto Catalá d'Antropologia.
- HARVEY, D., 1993. *A Condição Pós-Moderna*. 2ª ed. São Paulo: Edições Loyola.
- JODELET, D., 1988. La representación social: fenomenos, concepto y teoria. In: *Psicología Social II* (S. Moscovici, org.), 2ª ed., pp. 469-494. Barcelona: Paidós.
- MARTINS, I. S.; MAZZILLI, R. N.; NIETO, R. A.; ALVARES, E. D.; OSHIRO, R.; MARUCCI, M. F. N. & CASAJUS, M. I., 1994. Hábitos aterioogênicos de grupos populacionais em área metropolitana da região Sudeste do Brasil. *Revista de Saúde Pública*, 28:349-356.
- MENNELL, S.; MURCOTT, A. & OTTERLOO, A. H., 1994. *The Sociology of Food - Eating, Diet and Culture*, 3ª ed. London: Sage Publications.
- MOSCOVICI, S., 1978. *Representação Social da Psicanalyse*. Rio de Janeiro: Zahar.
- STEFFEN, R. & SAFOUAN, M., 1988. *O Fracasso do Princípio do Prazer*. Campinas: Papirus.
- TAGLE, M. A., 1988. Cambios en los patrones de consumo alimentario en America Latina. *Archivos Latinoamericanos de Nutrición*, 38:750-765.
- WEFFORT, F. C., 1984. Nordestinos em São Paulo: notas para um estudo sobre cultura nacional e cultura popular. In: *Cultura do Povo* (E. Valle & J. J. Queiróz, org.), 3ª ed., pp.13-24. São Paulo: Cortez.
- WIRTH, L., 1987. O urbanismo como modo de vida. In: *O Fenômeno Urbano* (O. G. Velho org.), pp.90-113. Rio de Janeiro: Zahar.
- ZALUAR, A., 1988. *A Máquina e a Revolta*. São Paulo: Brasiliense.